



ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี
A STUDY OF THE FACTORS AFFECTING POPULARITY OF LOCAL FOOD
PREFERENCES OF RESIDENTS OF CHANTHABURI PROVINCE

ภาคนิพนธ์

ของ

กรกนก มาหยา

ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการปกครองท้องถิ่น
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

เมษายน 2560

ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี
A STUDY OF THE FACTORS AFFECTING POPULARITY OF LOCAL FOOD
PREFERENCES OF RESIDENTS OF CHANTHABURI PROVINCE



ภาคินิพนธ์
ของ
กรกนก มหายา

เสนอต่อมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการปกครองท้องถิ่น
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
เมษายน 2560



ใบรับรองภาคานิพนธ์

เรื่อง

ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี
A Study of the Factors Affecting Popularity of Local Food Preferences of Residents
of Chanthaburi Province

กรกนก มหาษา

คณะกรรมการสอบภาคานิพนธ์

๑/๗

ประธานสอบภาคานิพนธ์

(อาจารย์ ดร.ขวัญศิริ เจริญทรัพย์)

๑/๗

ประธานที่ปรึกษาภาคานิพนธ์

(อาจารย์ ดร.ขวัญศิริ เจริญทรัพย์)

Signature

กรรมการที่ปรึกษาภาคานิพนธ์

(รองศาสตราจารย์ ดร.ชัยนต์ ประดิษฐ์ศิลป์)

1๕

กรรมการสอบภาคานิพนธ์

(อาจารย์ ดร.เชษฐณรงค์ อรชุน)

ได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ให้นำเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการปกครองท้องถิ่น

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

(รองศาสตราจารย์ ดร.ชัยนต์ ประดิษฐ์ศิลป์)

วันที่ ๑๓ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๐

กรคนก มาทยา. (2560). ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี.

ภาคนิพนธ์. ปร.ม. (การปกครองท้องถิ่น). จันทบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

คณะกรรมการที่ปรึกษาภาคนิพนธ์

ขวัญศิริ เจริญทรัพย์ ปร.ด. (การพัฒนาชนบท)

ประธานกรรมการ

รองศาสตราจารย์ชัยยนต์ ประดิษฐ์ศิลป์ ร.ด. (รัฐศาสตร์)

กรรมการ

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นและเพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี การวิจัยใช้รูปแบบการวิจัยเชิงผสมผสาน (Mixed Method) ระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ การวิจัยเชิงปริมาณใช้การสำรวจกลุ่มตัวอย่างประชากรที่อาศัยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี จำนวน 400 คน การวิจัยเชิงคุณภาพใช้การสัมภาษณ์เจาะลึกเจ้าของร้านอาหารท้องถิ่นเจ้าดั้งเดิมในเขตอำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรีรวมทั้งการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม ผลการศึกษาพบว่า ระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของกลุ่มตัวอย่างอยู่ในระดับมากทั้งทางด้านผลไม้ อาทิ เงาะ มังคุด ลองกอง อาหารหวาน อาทิ ปาท่องโก๋น้ำจิ้ม ทูเรียนกวน ทูเรียนทอด และอาหารคาว อาทิ ก๋วยเตี๋ยวหมูเลียง/เนื้อเลียง หมูสะเต๊ะ หมูป่าสักพริกไทยอ่อน ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของกลุ่มตัวอย่างมี 6 ปัจจัย ได้แก่ 1) พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นที่เคยชินกับการบริโภคอาหารท้องถิ่นมากกว่าอาหารสมัยใหม่ 2) แหล่งของอาหารท้องถิ่นซึ่งหาบริโภคได้ง่าย มีอยู่ทั้งในครัวเรือน ห้องตลาดและร้านอาหารขึ้นชื่อที่มีอยู่ทั่วไปในจังหวัดจันทบุรี 3) การอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นที่คงกรรมวิธีการทำและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ 4) รสชาติของอาหารท้องถิ่นที่มีความกลมกล่อม เผ็ด เปรี้ยว หวาน เค็ม จัดจ้าน 5) ภาพพจน์ของอาหารท้องถิ่นที่มีการปรุงที่ประณีต ละเอียด พิถีพิถัน และ 6) คติความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

คำสำคัญ : การบริโภค อาหารท้องถิ่น

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

Kornkanok Maya. (2017). **A Study of the Factors Affecting Popularity of Local Food Preferences of Residents of Chanthaburi Province.** Independent Study. M.P.A. (Local Governemnt).
Chanthaburi : Rambhai Barni Rajabhat University.

Advisory Committee

Kwansiri Charoensup Ph.D. (Good Governance Development) Chairman

Associate Professor Chaiyon Praditsilp Ph.D. (Political Science) Member

Abstract

The purposes of this research were to study the popularity of local dishes and to investigate the factors affecting popularity of local food preferences of residents of Chanthaburi Province. The research instruments used in this study were the mixed methods approaches of quantitative and qualitative research methods. A sample group of 400 residents of the Muang District of Chanthaburi Province responded to a questionnaire for the quantitative portion of the research. In-depth interviews were conducted with owners of local food restaurants in the Muang District area for the qualitative portion of the research. Participatory observations were also applied to the qualitative portion of this study.

The results showed that the popularity of local foods was at the high level. Local foods were categorized as follows: 1) Fruit, such as: rambutan, mangosteen and longkong; 2) Desserts, such as: deep-fried dough sticks with dipping sauce, preserved durian, and durian chips; 3) Meat dishes, such as: cardamon pork, beef noodles, pork satay, and stir-fried pork with young pepper. The 6 factors affecting the popularity of local dishes were: 1) Familiarity when compared to other modern dishes; 2) Availability of dishes and ingredients in households, markets and restaurants; 3) Unique flavors due to traditional recipes; 4) Favorable balance of hot, sweet, salty, and spicy flavors; 5) Favorable image of delicate and elaborate food preparation; 6) Confidence in local food preparation.

Keywords: Consumption, Local Food

กิตติกรรมประกาศ

ภาคนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จสมบูรณ์ได้ด้วยความกรุณาและความช่วยเหลือให้คำแนะนำอย่างดียิ่ง จาก รศ.ดร.ชัชยนต์ ประดิษฐศิลป์ ประธานหลักสูตรรัฐประศาสนศาสตร์ สาขาวิชาการปกครองท้องถิ่น อาจารย์ ดร.ขวัญศิริ เจริญทรัพย์ อาจารย์ ดร.เชษฐณรงค์ อรชุน ประธานและกรรมการที่ปรึกษาภาคนิพนธ์ ที่ให้คำปรึกษาตรวจสอบแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ พร้อมทั้งให้ความอนุเคราะห์ตรวจสอบแบบสอบถาม ให้ข้อเสนอแนะในการจัดทำเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลที่เป็นประโยชน์

อย่างไรก็ตามผู้ศึกษาขอขอบพระคุณทุกท่านที่ได้ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี ทั้งในการให้สัมภาษณ์และการตอบคำถาม ซึ่งล้วนเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาและเพิ่มคุณค่าทางวิชาการให้กับงานวิจัยเรื่องนี้เป็นอย่างดียิ่ง ขอทุกท่านได้โปรดภูมิใจรับการขอบพระคุณของผู้ศึกษาไว้ด้วยความเคารพอย่างสูง

กรรณก มาหา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญ

บทที่	หน้า
1 บทนำ.....	1
ความเป็นมา.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	3
ขอบเขตของการวิจัย.....	3
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	3
กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	4
สมมุติฐานการวิจัย.....	5
2 แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	6
แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น.....	6
ความหมายของอาหารท้องถิ่น.....	6
ประเภทของอาหารท้องถิ่น.....	7
ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น.....	9
ปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น.....	10
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	12
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	15
การวิจัยเชิงปริมาณ.....	15
การกำหนดประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง.....	15
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	17
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	18
การวิจัยเชิงคุณภาพ.....	18
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	18
การตรวจสอบข้อมูล.....	19
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	19

สารบัญ (ต่อ)

บทที่		หน้า
4	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	20
	สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล.....	20
	การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	20
	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	20
5	สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	46
	สรุปผลการวิจัย.....	46
	อภิปรายผล.....	47
	ข้อเสนอแนะ.....	48
	บรรณานุกรม.....	49
	ภาคผนวก.....	52
	ภาคผนวก ก แบบสำรวจการวิจัย.....	53
	ภาคผนวก ข แนวการสัมภาษณ์ข้อมูลชุมชน.....	58
	ประวัติย่อผู้วิจัย.....	66

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 แสดงกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	16
2 ร้อยละกลุ่มตัวอย่างจำแนกกันตามเพศ.....	28
3 ร้อยละกลุ่มตัวอย่างจำแนกกันตามอายุ.....	28
4 ร้อยละกลุ่มตัวอย่างจำแนกกันตามระดับการศึกษา.....	29
5 ร้อยละกลุ่มตัวอย่างจำแนกกันตามอาชีพ.....	29
6 ร้อยละกลุ่มตัวอย่างจำแนกกันตามรายได้.....	30
7 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างความนิยม จำแนกตามความนิยมการบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ในภาพรวม	30
8 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างความนิยม (ผลไม้).....	31
9 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างความนิยม (อาหารหวาน).....	34

สารบัญภาพ

ภาพประกอบ	หน้า
1 กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	4
2 เงาะ.....	32
3 มังคุด.....	32
4 ลองกอง.....	33
5 ทูเรียน.....	33
6 ขนมน้ำจืด.....	35
7 ปาท่องโก๋น้ำจิ้ม.....	36
8 แกงเนื้อห่อสับปะรด.....	38
9 แกงหัดเสมีด.....	39
10 แกงกะทิห่อไม้กับปู.....	40
11 หมูต้มใบชะมวง.....	41

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมา

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือประกอบด้วยจังหวัดในปัจจุบัน 8 จังหวัด โดยสามารถแบ่งเขตพื้นที่ตามองค์ประกอบของลักษณะภูมิประเทศได้เป็น 2 ลักษณะคือ จังหวัดที่อยู่ตามแนวชายฝั่งทะเลตะวันออก ได้แก่ จังหวัดชลบุรี ระยอง จันทบุรี ตราด และจังหวัดบริเวณลุ่มแม่น้ำบางปะกง ได้แก่ จังหวัดฉะเชิงเทรา ปราจีนบุรี สระแก้วและนครนายก โดยที่แต่ละจังหวัดก็จะมีสภาพแวดล้อมทางเศรษฐกิจ การเมือง สังคม วัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น และอาหารท้องถิ่นที่แตกต่างกันออกไป (สุวัฒนา เลียบวัน. 2542 : 8)

เมื่อหันมาพิจารณาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีนั้น ก็มีความแตกต่างกันตามความหลากหลายทางชีวภาพ ภูมิประเทศที่มีลักษณะเฉพาะของชายฝั่งทะเลตะวันออก ที่แตกต่างกันออกไป (อรวรรณ ใจกล้า. มปป. : 8) ได้แก่

1. ชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในพื้นที่บริเวณเชิงเขาในจังหวัดจันทบุรี เช่น เขตกเขาสอยดาว เขตกเขาหินฆ้อง เป็นต้น พบว่าชาวบ้านในบริเวณดังกล่าวจะประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นส่วนใหญ่ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การปลูกข้าวไร่และเก็บของป่า การล่าสัตว์ป่าเพื่อนำมาบริโภคและขาย ภาพสะท้อนที่ทำให้เห็นถึงวิถีชีวิตของผู้คนที่อาศัยอยู่ในบริเวณนี้ แสดงออกมาให้เห็นจากเอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาในการประกอบอาหารท้องถิ่นที่มีลักษณะเฉพาะตัว เช่น แกงป่า เป็นต้น

2. ชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในพื้นที่บริเวณชายทุ่งหรือที่ราบลุ่ม เช่น ที่ราบลุ่มแม่น้ำจันทบุรี เป็นต้น พบว่าประชาชนส่วนใหญ่อาชีพหลักของชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในบริเวณนี้ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมโดยเฉพาะการทำนาที่เรียกกันว่า “นาลุ่ม” ซึ่งเป็นที่เพาะปลูก “ข้าวหนัก” อาหารที่ใช้ในการดำรงชีวิตของผู้คนบริเวณนี้ได้มาจากสัตว์น้ำจืดเป็นหลัก ภาพสะท้อนวิถีชีวิตของผู้คนแถบชายทุ่ง แสดงออกให้เห็นผ่านเอกลักษณ์ในการประกอบอาหารที่คนในท้องถิ่นเรียกว่า แกงทุ่ง เป็นต้น

3. ชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ติดชายทะเล เช่น บริเวณชายฝั่งทะเลของจังหวัดจันทบุรี พบว่าชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในบริเวณนี้ประกอบอาชีพประมงเป็นหลัก ขณะเดียวกันก็จะมีปลูกข้าวในแถบ “ทุ่งตะกาด” ภาพสะท้อนวิถีชีวิตของผู้คนแถบชายประมง ก็แสดงให้เห็นผ่านเอกลักษณ์ในการประกอบอาหารเช่นกันหรือที่ผู้คนในท้องถิ่นเรียกว่า แกงทะเล เป็นต้น

กล่าวโดยสรุปแล้ว พบว่าจังหวัดจันทบุรีมีลักษณะภูมิประเทศทั้ง 3 รูปแบบที่แตกต่างจากภูมิประเทศของพื้นที่ในภาคกลาง ภาคเหนือ และภาคอีสานอย่างเห็นได้ชัดนอกจากอาหารท้องถิ่นของ

จังหวัดจันทบุรี มีความแตกต่างกันตามลักษณะของภูมินิเวศแล้ว อาหารประจำท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรียังมีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอันเกิดจากการมีกลุ่มชาติพันธุ์ที่หลากหลายด้วย กลุ่มชาติพันธุ์ที่แตกต่างกันอาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรี (อภิสิทธิ์ เกษมผลกุล, 2550 : 50-54) คือ

1. กลุ่มชาวชอง เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ดั้งเดิมโบราณในจังหวัดจันทบุรี ชาวชองมีภูมิลำเนาอยู่ตามชายแดนและเชิงเขาชอบทำมาหากินอยู่ตามป่าเขา เช่น ทำไร่ ทำนา ตามเชิงเขา ระหว่างเขานับถือพระพุทธศาสนาควบคู่ไปกับการนับถือผี ชาวชองตั้งถิ่นฐานอยู่ที่อำเภอเขาคิชฌกูฏ เป็นต้น

2. กลุ่มคนจีน เป็นผู้อพยพจากเมืองจีนมาตามเส้นทางการค้าเรือสำเภา และมาตั้งถิ่นฐานในจังหวัดจันทบุรี ชาวจีนเหล่านี้มีทั้งที่เป็นพ่อค้าคนจีนและผู้ใช้แรงงาน ชนชาติจีนแต่เดิมเดินทางมากับเรือสำเภาเพื่อค้าขาย ต่อมาได้อพยพเข้ามาอยู่เพราะเห็นทำเลการทำมาหากินเลี้ยงชีพดีกว่าบ้านเมืองของตัว นอกจากนี้ที่มาจากลำปางนี้แล้ว บางกลุ่มถูกกวาดต้อนมาเป็นทาส เนื่องจากไทยยกกองทัพไปรบกับญวนและเขมร เมื่อสมัยกรุงธนบุรี และรัตนโกสินทร์ ชาวจีนส่วนใหญ่ในเมืองจันทบุรีนี้เป็นจีนแต้จิ๋ว

3. กลุ่มคนญวน เป็นกลุ่มที่ตั้งรกรากอยู่ตำบลจันทนิมิตและตำบลท่าใหม่ โดยจากการศึกษาประวัติศาสตร์ชุมชนพบว่า กลุ่มคนญวนที่กล่าวมานี้มีการตั้งถิ่นฐานในลักษณะของชุมชนทางศาสนาคริสต์

4. ชาวกุหล่า เป็นชาวกะเหรี่ยงประเภทหนึ่ง มาจากเมืองสะโตงด้านตะวันออกสุดของพม่า ใช้ภาษากะเหรี่ยงผสมกับภาษาพม่า มีการสันนิษฐานกันว่าพวกกุหล่าเข้ามาในจังหวัดจันทบุรีประมาณสมัยรัชกาลที่ 2 เพราะในสมัยนั้นมีความต้องการพลอยใช้ประดับเครื่องราชูปโภค เครื่องราชกกุธภัณฑ์ต่างๆ ทางราชการจึงส่งพวกกุหล่าออกมาสำรวจและขุดค้นหาพลอยในท้องที่อำเภอเขาสมิงและอำเภอบ่อไร่ จังหวัดตราด พวกกุหล่าอาศัยอยู่ตามแหล่งแร่พลอยต่างๆ เช่น บ้านบางกะจะ บ้านเขาพลอยแหวน เป็นต้น

จากความหลากหลายทางชีวภาพระหว่างพื้นที่เชิงเขา ที่ราบลุ่มและพื้นที่ชายทะเล รวมถึงความหลากหลายของกลุ่มชาติพันธุ์แล้ว ทำให้จังหวัดจันทบุรีมีมรดกของอาหารท้องถิ่น ซึ่งเป็นที่นิยมของผู้คนโดยทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งชาวจังหวัดจันทบุรี เช่น ก๋วยเตี๋ยว (เนื้อ/หมู) เลียง หมูต้มใบชะมวง ยำมะอึก แกงใบเต้า หมูป่าผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน ปลากระบอกต้มระกำ และต้มกะทิหน่อไม้กับปู เป็นต้น

แต่ภายใต้สถานการณ์ปัจจุบัน เรากลับพบว่ามรดกอาหารสมัยใหม่เข้ามามีบทบาทค่อนข้างมากในท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีอย่างต่อเนื่องและแพร่หลาย เช่น อาหารฝรั่ง ได้แก่ ไก่ทอด พิซซ่า โดนัท ขนมปังเบเกอรี่ อาหารญี่ปุ่น ได้แก่ หมูย่างเกาหลี ซูชิ บาบีคิวบึ่งย่าง เป็นต้น ดังนั้นจึงเป็นสิ่งที่น่าศึกษาเป็นอย่างยิ่งว่า ประชาชนในจังหวัดจันทบุรียังให้ความสำคัญในการบริโภคอาหารท้องถิ่นดั้งเดิมอยู่หรือไม่ และเพราะอะไรจึงเป็นเช่นนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจทำการศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี นี้ขึ้นมา

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี
2. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผลการศึกษาความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี จะเป็นข้อมูลพื้นฐานในการฟื้นฟูหรืออนุรักษ์อาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี
2. ผลการศึกษาความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี จะเป็นข้อมูลพื้นฐานการช่วยทำสื่อเพื่อเผยแพร่อาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี

ขอบเขตการวิจัย

- งานวิจัยนี้ผู้วิจัยจะแบ่งขอบเขตของการศึกษาเป็น 3 ด้าน ดังต่อไปนี้
1. ขอบเขตในด้านช่วงเวลาของการศึกษา
งานวิจัยนี้เริ่มทำการศึกษาดังแต่เดือนกรกฎาคม – กันยายน พ.ศ. 2559
 2. ขอบเขตในด้านพื้นที่ของการศึกษา
ผู้วิจัยใช้พื้นที่การศึกษาคือ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี
 3. ขอบเขตในด้านเนื้อหาของการศึกษา
ขอบเขตในเนื้อหาของการศึกษา มุ่งศึกษาเฉพาะอาหารท้องถิ่นที่ยังมีขายในท้องตลาดของจังหวัดจันทบุรี เนื่องจากอาหารท้องถิ่นมีความหลากหลาย และยังไม่มีการรวบรวมไว้อย่างครบถ้วน ผู้วิจัยจึงกำหนดเฉพาะอาหารท้องถิ่นที่ยังมีจำหน่ายในท้องตลาดของจังหวัดจันทบุรี

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. ความนิยม หมายถึง ความชื่นชอบอันเป็นที่สนใจส่วนตัวในการเลือกบริโภคอาหารแต่ละประเภท
2. พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น หมายถึง ความนิยมที่มีต่อการเลือกบริโภคอาหารท้องถิ่นในประเภทต่างๆ ซึ่งจะมีความแตกต่างกันไปตามบริบททางสังคม เช่น การบริโภคหมูต้มชะมวงที่ตำบลคมบาง จังหวัดจันทบุรี เป็นต้น
3. การอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น หมายถึง การทบทวนบำรุงรักษาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับในหมู่นักบริโภคเอาไว้ตราบนานเท่านาน

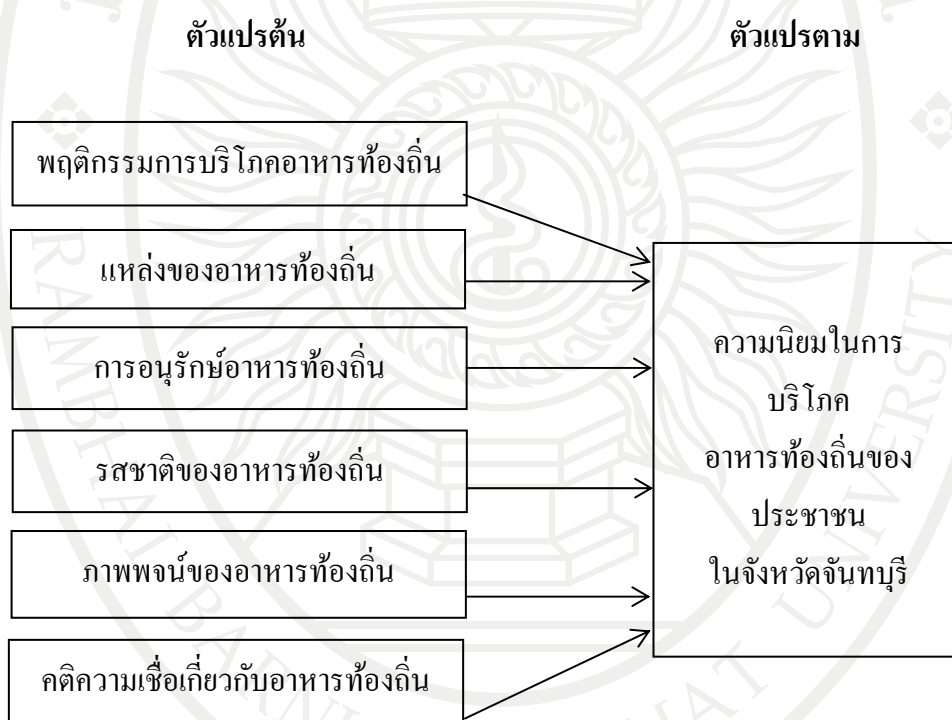
4. แหล่งของอาหารท้องถิ่น หมายถึง ความโดดเด่นของอาหารพื้นเมืองในแต่ละภูมิภาค ซึ่งจะมีความแตกต่างกันไปตามสภาพภูมินิเวศน์ เช่น ปูม้าที่แหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี เป็นต้น

5. รสชาติของอาหารท้องถิ่น หมายถึง ความมีเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นที่เป็นเรื่องเกี่ยวกับรสชาติ ได้แก่ ความเปรี้ยว ความหวาน ความมัน ความเค็ม เป็นต้น อันเป็นสัญลักษณ์บ่งบอกถึงความโดดเด่นที่สามารถสร้างแรงจูงใจในการเลือกบริโภค

6. ภาพพจน์ของอาหารท้องถิ่น หมายถึง ความโดดเด่นหรือความมีชื่อเสียงอันเป็นที่รู้จักของอาหารท้องถิ่นประเภทนั้นๆ จนเป็นที่นิยมของมวลหมู่นักบริโภคโดยทั่วไป

กรอบแนวคิดในการวิจัย

จากการวิพากษ์องค์ความรู้ทั้งหมดด้านแนวคิดและงานวิจัยที่ได้สำรวจมา ผู้ศึกษาสามารถกำหนดตัวแปรได้ดังนี้



ภาพประกอบ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

จากกรอบแนวคิดในการวิจัยซึ่งแสดงความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรต้นและตัวแปรตาม โดยตัวแปรต้นได้แก่ พฤติกรรมบริโภคอาหารท้องถิ่น การอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น แหล่งของอาหารท้องถิ่น รสชาติของอาหารท้องถิ่น ภาพพจน์ของอาหารท้องถิ่น คติความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ส่วนตัวแปรตามจะประกอบด้วยตัวแปรที่เป็นตัวกำหนด ได้แก่ ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี

สมมติฐานการวิจัย

จากตัวแบบการวิเคราะห์ ผู้วิจัยสามารถกำหนดสมมติฐานได้ ดังต่อไปนี้

1. พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี
2. การอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี
3. แหล่งของอาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี
4. รสชาติของอาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี
5. ภาพพจน์ของอาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี
6. คติความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษา เรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี ผู้วิจัยได้กำหนดกรอบในการศึกษา ดังนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น
 - 1.1 ความหมายของอาหารท้องถิ่น
 - 1.2 ประเภทของอาหารท้องถิ่น
 - 1.3 ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น
 - 1.4 ปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น
2. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

การนำเสนอเกี่ยวกับแนวคิดอาหารท้องถิ่นแบ่งออกเป็นหัวข้อคือ ความหมายของอาหารท้องถิ่น ประเภทของอาหารท้องถิ่น ความสำคัญของอาหารท้องถิ่นและปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

ความหมายของอาหารท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นนั้นนิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ลักษณะอาหารประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ทั้งจำพวกพืชและสัตว์ นำมาประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ อาหารท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่ที่มีความแตกต่างกันไปตามลักษณะทางภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ในธรรมชาติ เหตุเพราะมนุษย์เป็นสิ่งมีชีวิตชนิดหนึ่งซึ่งต้องอาศัยอยู่กับธรรมชาติ มนุษย์จึงต้องคิดหาวิธีดำรงชีวิตด้วยการนำเอาวัตถุดิบพืชและสัตว์ต่าง ๆ มากินเป็นอาหาร โดยการลองผิดลองถูกและทำซ้ำ ๆ ในสิ่งที่พึงพอใจถ่ายทอดสู่ลูกหลานสืบต่อกันมาจนกลายเป็น วัฒนธรรมหรือเอกลักษณ์เฉพาะของคนในท้องถิ่นนั้น ด้วยสภาพสิ่งแวดล้อมและลักษณะภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกัน จึงทำให้วัตถุดิบอาหารของมนุษย์มีความแตกต่างกันไปด้วย เช่น ภาคกลางมีแหล่งน้ำอุดมสมบูรณ์ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ที่หาได้ง่ายจึงเป็นพวกกุ้ง หอย ปู ปลา น้ำจืด เป็นต้น หรือพืชน้ำต่าง ๆ เช่น สายบัว รากบัว ผักแว่น เป็นต้น ส่วนภาคตะวันออกเฉียงเหนือพื้นที่ค่อนข้างแห้งแล้ง อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ที่หาได้ง่ายจึงเป็นพวกสัตว์ที่อาศัยอยู่ในที่แห้งแล้งได้ เช่น ตุ่น แะ ไช้ มดแดง แมลงต่าง ๆ เป็นต้น ส่วนพืชเป็นพวกใบเตย ผักแขยง แต่อย่างไรก็ตามทั้งพืชและสัตว์น้ำ

เช่น ในภาคกลางหรือภาคอื่น ๆ ก็ยังพอหาได้แต่การเจริญเติบโตหรือความสมบูรณ์อาจน้อยกว่าเพราะขาดน้ำ ในภาคเหนือเป็นภาคที่มีอากาศหนาวเย็นมากกว่าภาคอื่น ๆ ในฤดูหนาวอาหารของคนภาคเหนือส่วนใหญ่จึงมีไขมันมากกว่าอาหารในภาคอีสาน สารอาหารไขมันช่วยให้ร่างกายอบอุ่น สภาพอากาศเขตที่ติดต่อกันก็มีอิทธิพลต่อการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ รวมทั้งด้านอาหาร ความเป็นอยู่ด้วย (สุณี สักดาเดช. 2549 : 11-12)

คันสนีย์ อุดมอ่าง (2542 : 9) ได้ให้ความหมายของอาหารท้องถิ่นว่าเป็นอาหารที่นิยมรับประทานเฉพาะถิ่น ประกอบด้วยพืชผักและวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น มีวิธีการปรุงที่ปฏิบัติสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน อาหารท้องถิ่นในแต่ละที่มีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับสภาพธรรมชาติที่มอบชนิดของพืชพรรณและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ แก่คนในถิ่นนั้น ประสพการณ์ในการลองผิดลองถูกแล้วถ่ายทอดสู่ลูกหลาน รวมทั้งรสนิยมในการบริโภคของคนในท้องถิ่นจึงเกิดเป็นอาหารท้องถิ่นขึ้น

เสาวภา สักยพันธ์ (2548 : 21) ได้กล่าวถึงอาหารท้องถิ่นว่า อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่เกิดขึ้นหรือมีขึ้นเฉพาะถิ่น เป็นเอกลักษณ์ของอาหารที่นิยมกินในกลุ่มคนแต่ละกลุ่ม สามารถปรุงขึ้นจากวัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น หรือจากบริเวณใกล้หมู่บ้านหรือจากในไร่และในท้องทุ่งนารวมทั้งเป็นอาหารที่มีการกินในท้องถิ่นนั้นมานานและมีการสืบทอดต่อ ๆ กันมา

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าอาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นสามารถผลิตได้เองจากวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและนิยมรับประทานในท้องถิ่นนั้น

ประเภทของอาหารท้องถิ่น

อาหารการกินของคนไทยโดยทั่วไป นอกจากจะมีข้าวและปลาแล้วยังมีอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ต่าง ๆ อีกมากมาย ธรรมเนียมการประกอบอาหารของไทยนั้น มีลักษณะเด่นในเรื่องความพิถีพิถัน และประณีตบรรจงมาก สามารถคิดค้นวิธีปรุงอาหาร วิธีประดิษฐ์ประกอบผักและผลไม้ให้มีความสวยงามน่ากิน อาหารที่คนไทยบริโภคในวันหนึ่ง ๆ พอจะแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท คือ (คณะกรรมการจัดงานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี. 2525 : 2)

1. กับข้าวหรือของคาวหรือกับ หมายถึงของกินที่กินพร้อมกับข้าว เพื่อเพิ่มรสชาติและคุณค่าทางอาหารกับข้าวไทยส่วนใหญ่ ได้แก่ ปลา เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ผักและผลไม้ สัตว์น้ำทะเลแก้วชบาทหลวงชาวฝรั่งเศส ได้กล่าวถึงกับข้าวของไทยว่ามีอยู่ 2 ชนิด คือ กับข้าวจีนและกับข้าวไทย

“คนจีนนั้นทำกับข้าวเกือบไม่ใช้เกลือ และเครื่องเทศเลย บางครั้งยังเติมน้ำตาลลงในกับข้าวเสียอีก ทำให้มีรสหวานปะแล่ม มีมันมาก และมักจะจัดซัด ยกเว้นกับข้าวจำพวกปลา หอย และผักเค็มซึ่งคนจีนจะต้องทำเข้าสำหรับด้วยเสมอ กับข้าวไทยนั้นตรงกันข้ามมีรสจืดและเผ็ด น้ำแกงที่นิยมที่สุดคือ กะหรี่”กับข้าวของไทย แบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท คือ

1.1 ต้มหรือแกง เช่น แกงเผ็ด แกงจืด ต้มยำ ฯลฯ

1.2 ผัด ยำ พล่า

1.3 เครื่องเคียง เช่น ทอดมัน ห่อหมก ปลาเค็ม ฯลฯ

1.4 เครื่องจิ้ม เช่น หลน และน้ำพริกชนิดต่าง ๆ

2. ของหวานหรือขนมของไทย มีหลายชนิด ส่วนใหญ่จะมีเครื่องประกอบ 5 อย่างคือ แป้งข้าวเจ้าหรือแป้งข้าวเหนียว มะพร้าว น้ำตาล ไข่และถั่ว พอดีจะจำแนกออกได้ดังนี้คือ

2.1 ประเภทต้ม เช่น ถั่วดำต้มน้ำตาล กล้วยบวชชี ข้าวเหนียวเปียกลำไย เป็นต้น

2.2 ประเภทนึ่ง เช่น ขนมกล้วย ขนมตาล สังขยา เป็นต้น

2.3 ประเภทอบ เช่น ขนมหม้อแกง ขนมกลีบลำดวน ขนมฝิง เป็นต้น

2.4 ประเภทกวน เช่น กล้วยกวน ทุเรียนกวน มังคุดกวน เป็นต้น

2.5 ประเภทลอยแก้ว เช่น ส้มลอยแก้ว วุ้นน้ำเชื่อม สามแซ่ เป็นต้น

2.6 ประเภทลวก เช่น ลูกชุบ ไข่แมงดา ทองหยอด เป็นต้น

2.7 ประเภทเชื่อม เช่น ลูกตาลเชื่อม กล้วยเชื่อม มันเชื่อม เป็นต้น

2.8 ประเภทปิ้ง เช่น กล้วยปิ้ง กล้วยเผา ข้าวเหนียวปิ้ง เป็นต้น

2.9 ประเภทเบ็ดเตล็ด เช่น ข้าวเหนียวสังขยา ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน ข้าวยาคุ
ขนมเหนียว ข้าวตอกตั้ง ข้าวเม่าบด ขนมเบื้อง แป้งจี่ มะพร้าวแก้ว เป็นต้น

3. ผักและผลไม้ เป็นอาหารที่ได้จากพืชและผลผลิตของพืช ซึ่งคนไทยนิยมรับประทานกัน
มากโดยเฉพาะ “ผัก” เป็นส่วนประกอบเครื่องปรุงของอาหารคาวแทบทุกชนิดผักอาจจัดจำพวกตามส่วน
ที่กินได้ดังต่อไปนี้

3.1 ส่วนที่เป็นราก ตามหลักพฤกษศาสตร์ เช่น มันเทศ มันแกว หัวผักกาด หัวแครอท
หัวบัว เป็นต้น

3.2 ส่วนที่เป็นรากหัว ซึ่งเป็นแหล่งเก็บอาหารของพืช เช่น มันฝรั่ง เผือก เป็นต้น

3.3 ส่วนที่เป็นแง่ง เช่น จิง ข่า เป็นต้น

3.4 ส่วนที่เป็นลำต้น เช่น หน่อไม้ หน่อไม้ฝรั่ง เป็นต้น

3.5 ส่วนที่เป็นก้าน เช่น ก้านดอกกระเทียม ก้านดอกกุยช่าย ก้านเซลเลอรี ก้าน
กระหล่ำดอก เป็นต้น

3.6 ส่วนที่กำลังผลิ เช่น ถั่วงอก เป็นต้น

3.7 ส่วนที่เป็นหัวงอกต่อไป เช่น หัวหอม หัวกระเทียม เป็นต้น

3.8 ส่วนที่เป็นใบ เช่น ผักกาด ใบตำลึง เป็นต้น

3.9 ส่วนที่เป็นดอกอ่อน เช่น กระหล่ำดอก กระหล่ำเขียว หัวปลี เป็นต้น

3.10 ส่วนที่เป็นเมล็ดพันธุ์อ่อน เช่น ถั่วลันเตา ถั่วพู ถั่วฝักยาว มะพร้าวอ่อน จาวตาลอ่อน เป็นต้น

3.11 ส่วนที่เป็นเมล็ดพันธุ์แก่ เช่น ถั่วต่าง ๆ มะพร้าวแก่ เป็นต้น

3.12 ส่วนที่เป็นผลอ่อน เช่น มะเขือยาว แตงกวา ข้าวโพด เป็นต้น

3.13 ส่วนที่เป็นผลแก่ เช่น แตงโม มะเขือเทศ พริก เป็นต้น

3.14 พืชที่กินได้ทั้งต้น เช่น เห็ดต่าง ๆ ที่กินได้ ใข้ น้ำ สาหร่ายทะเล เป็นต้น

ผลไม้ ประเทศไทยอุดมไปด้วยผลไม้มีนานาชนิด สมัยโบราณชาวป่า ชาวเขาหรือฤๅษี ชีไพรผู้บำเพ็ญพรตอยู่ในป่า สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ด้วยผลไม้ เพราะผลไม้ให้วิตามินและเกลือแร่มากมาย เหตุที่มนุษย์สามารถเลือกกินผลไม้ชนิดต่าง ๆ ได้นั้น เข้าใจว่าคงจะเห็นสัตว์ป่ากินก่อน เมื่อเห็นว่าสัตว์กินได้และไม่เป็นอันตรายแล้วมนุษย์จึงกินตาม ผลไม้บางชนิดมีกินตลอดปีและราคาไม่แพง บางชนิดให้วิตามินซีสูง เช่น ส้ม มะละกอ ฝรั่ง มะขามป้อม ผลไม้บางชนิดตามฤดูกาล มักจะมีราคาแพงแต่ให้คุณค่าทางอาหารน้อย เช่น ทูเรียน ลำไย องุ่น เป็นต้น (สุนีย์ ศักดาเดช. 2549 : 20-22)

ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น

สภาพทางภูมิศาสตร์ของแต่ละท้องถิ่น เป็นปัจจัยสำคัญที่จะกำหนดชนิด ลักษณะของอาหารท้องถิ่น ซึ่งก่อให้เกิดวัฒนธรรมเฉพาะท้องถิ่นอย่างหลากหลาย ทั้งที่แตกต่างและคล้ายคลึงกัน อาหารท้องถิ่นมีความสำคัญ ดังนี้ (สุนีย์ ศักดาเดช. 2549 : 28-29)

1. แสดงถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรม ในแต่ละท้องถิ่นจะมีวัตถุดิบอาหาร วิธีการปรุงการกินอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวแสดงถึงวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดและปฏิบัติสืบต่อกันมา คนที่อยู่ในท้องถิ่นเดียวกันหรือใกล้เคียงกันจะมีความนิยมหรือชอบอาหารที่คล้ายคลึงกัน อาหารในแต่ละท้องถิ่นมีเอกลักษณ์ที่เด่นชัดแตกต่างกันไป เช่น อาหารภาคเหนือ รสอ่อน แต่มั่น อาหารภาคอีสาน รสจัด เผ็ด แต่ไม่นิยมใช้น้ำมันหรือกะทิ เป็นต้น

2. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารท้องถิ่นใช้เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบไม่มากนัก ไขมันต่ำ และใช้พืชผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบหลัก ตลอดจนแบบแผนในการรับประทานอาหารก็ช่วยส่งเสริมให้ร่างกายได้รับสารอาหารอย่างสมดุล คือมีอาหารหลายชนิด ปรุงด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ กัน รับประทานในมือเดียวกัน

3. ปลอดภัยจากสารเคมีทั้งปุ๋ยและยาฆ่าแมลง เนื่องจากพืชผักพื้นบ้านส่วนใหญ่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ อายุของพืชสั้นหรือยาวแล้วแต่ชนิด เกิดขึ้นหมุนเวียนผลัดเปลี่ยนกันไปตามฤดูกาล จึงไม่จำเป็นต้องพึ่งพาสารเคมีต่าง ๆ

4. สร้างอาชีพ สร้างรายได้ อาหารท้องถิ่นนอกจากปรุงเพื่อรับประทานกันในครัวเรือนแล้ว ยังสามารถผลิตออกจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว ทั้งในระดับครัวเรือนและระดับอุตสาหกรรม เนื่องจากอาหารท้องถิ่นบางชนิดเป็นที่นิยมของคนทั่วไป

5. ช่วยประหยัดรายจ่ายของครอบครัว การปรุงอาหารท้องถิ่น เพื่อรับประทานกันในครัวเรือนไม่ต้องเสียเงินซื้อหาวัตถุดิบมากนัก บางครั้งอาจเก็บหรือหาได้ในบริเวณบ้านหรือบริเวณข้างเคียง

6. ได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารที่สดใหม่เสมอ ซึ่งวัตถุดิบอาหารและอาหารที่ปรุงสำเร็จถ้าต้องเก็บไว้นาน ๆ รสชาติเนื้อสัมผัสคุณค่าทางโภชนาการย่อมลดลง อาหารท้องถิ่นสามารถปรุงรับประทานใหม่ ๆ ซึ่งดีทั้งในด้านคุณภาพอาหารและการสุขภาพอาหาร

ปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

จากการสำรวจองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ในปัจจุบันมีผู้เสนอปัจจัยที่คิดว่าจะมีผลต่ออัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นเป็น 9 ปัจจัย (สุนีย์ ศักดาเดช. 2549 : 29-31) ดังนี้

1. วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นทั้งพืชและสัตว์ ซึ่งอาจเกิดเองโดยธรรมชาติหรือชุมชนผลิตขึ้น โดยการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ แล้วนำมาปรุงอาหารในชีวิตประจำวัน วัตถุดิบบางชนิดมีเฉพาะในท้องถิ่นนั้น ๆ เช่น ผักเชียงดา มีในภาคเหนือ เหลียงเป็นพืชที่มีในภาคใต้ เป็นต้น

2. วิธีการปรุงและประกอบอาหาร เป็นวิธีการที่ทำได้ง่ายไม่ยุ่งยากซับซ้อน บางท้องถิ่นอาจใช้วัตถุดิบชนิดเดียวกันกับท้องถิ่นอื่นแต่มีวิธีการปรุงและประกอบอาหารที่ต่างกัน เช่น หน่อไม้ดอง ทางภาคใต้นำไปแกงส้มหรือแกงเหลืองก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคใต้ แต่ถ้านำมาต้มส้มกับปลากระบอกก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคกลางด้านตะวันออก เป็นต้น

3. วิธีการรับประทานอาหารมีเหมือนกันในทุกท้องถิ่น หากท้องถิ่นหนึ่งมีวิธีการนำมารับประทานที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่นก็นับว่าเป็นอาหารเฉพาะท้องถิ่นนั้น เช่น การนำข้าวเหนียวมูนมารับประทานคู่กับแกงส้ม ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่นของจันทบุรี เป็นต้น

4. ลักษณะทางภูมิประเทศ สภาพพื้นที่ความสมบูรณ์ของดิน แหล่งน้ำ สิ่งเหล่านี้มีผลต่อแหล่งอาหารธรรมชาติ เช่น ภาคกลางเป็นพื้นที่ราบกว้างใหญ่เป็นที่ราบของแม่น้ำหลายสาย ทำให้มีตะกอนดินมาทับถมกันจำนวนมาก ทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญของประเทศ ตลอดจนการมีอาณาเขตติดต่อกันก็ทำให้มีการเลือนไหล แลกเปลี่ยนของวัฒนธรรมด้วย

5. ลักษณะภูมิอากาศ เช่น ภาคเหนือมีภูมิอากาศหนาวเย็นกว่าภาคอื่น ๆ ในฤดูหนาวทำให้มีอาหารท้องถิ่นคือ แกงกระด้าง ซึ่งความเย็นของอากาศในฤดูหนาวทำให้เมล็ดดินในหนังกมที่ต้มเคี้ยว เกิดการแข็งตัวคล้ายวุ้น

6. การย้ายถิ่น อาจเกิดจากการไปหางานทำ การไปศึกษาเล่าเรียนหรือในสมัยก่อนอาจเกิดจากการทำสงคราม มนุษย์ก็นำเอาวัฒนธรรมตามท้องถิ่นของตนเองซึ่งมีติดต่อไปใช้ในแหล่งที่

อยู่อาศัยใหม่และถ้าเหตุการณ์เช่นนี้เกิดขึ้นต่อเป็นระยะเวลาานาน วัฒนธรรมท้องถิ่นหนึ่งก็จะไปเกิดเป็นวัฒนธรรมใหม่ในอีกท้องถิ่นหนึ่ง และในทางกลับกันถ้าเป็นการย้ายถิ่นในระยะสั้น เช่น การไปศึกษาต่อในต่างประเทศ เมื่อมนุษย์ย้ายกลับมาอยู่ในถิ่นฐานเดิมก็นำเอาวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ตนเองได้ไปพบและดำรงชีวิตอยู่ในสังคมนั้นรายหนึ่ง กลับมาใช้ในท้องถิ่นเดิมของตนเองและถ้าคนในชุมชนพอใจยอมรับจะเกิดการนำมาปฏิบัติต่อเนื่องกันไป

7. ความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยี มีการประดิษฐ์คิดค้น เครื่องมือเครื่องอำนวยความสะดวกมากมาย มนุษย์จึงนำมาใช้เพื่อช่วยทุ่นแรง ประหยัดเวลา แต่หากมนุษย์ไม่ใช้อย่างระมัดระวังโดยเฉพาะในด้านอาหารก็อาจจะทำให้เสียความเป็นเอกลักษณ์ไปได้ เช่น การดำนํ้าพริกกะปิ แต่โบราณเราใช้ครกและสากหิน โขลกผสมเครื่องปรุง เป็นต้น แต่ปัจจุบันร้านข้าวแกงใช้เครื่องปั่นผสมอาหาร (Blender) ปั่นนํ้าพริกกะปิ ทำให้รสชาตินํ้าพริกกะปิเสียไป เนื่องจากการโขลกจะทำให้เครื่องปรุงบอบช้ำ และแตก ส่วนเครื่องปั่นผสมอาหารมีใบมีดเล็ก ๆ ช่วยให้ส่วนผสมชิ้นเล็กลง ดังนั้นการผสมผสานของส่วนประกอบ การระเหยของกลิ่นที่อยู่วัตถุดิบจึงเสียไป

8. ความเปลี่ยนแปลงของครอบครัวและสังคม จากเดิมสังคมไทยเป็นครอบครัวขยายมีลูกหลายคน ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นครอบครัวเดี่ยว มีลูก 1-2 คน ภรรยาต้องออกไปทำงานนอกบ้านเพื่อหารายได้เลี้ยงครอบครัวเหมือนสามี ทำให้การดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป การใช้เวลาหรือการมีกิจกรรมร่วมกันในครอบครัวน้อยลง ทำให้มีวัฒนธรรมอาหารถุงพลาสติกหรือการกินอาหารนอกบ้าน

9. การเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศ ตั้งแต่สมัยสุโขทัยเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน มีการค้าขาย แลกเปลี่ยนตลอดจนการเชื่อมโยง ทำให้มีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิดทั้งประเทศที่มีอาณาเขตติดต่อกัน เช่น ลาว พม่า มาเลเซีย หรือประเทศที่อยู่ห่างไกล เช่น อินเดีย จีน โปรตุเกสก็ตาม ทำให้มีการรับเอาวัฒนธรรมต่าง ๆ เข้าใช้และปฏิบัติในการดำรงชีวิตของคนในชุมชน

กล่าวโดยสรุปแล้ว แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่ผู้วิจัยนำมาใช้กับการศึกษาเรื่องความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีจะให้ความสำคัญเกี่ยวกับปัจจัยต่างๆ ได้แก่ พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น แหล่งของอาหารท้องถิ่น การอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น รสชาติของอาหารท้องถิ่น ภาพพจน์ของอาหารท้องถิ่น และคติความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ซึ่งปัจจัยทั้งหมดที่ผู้วิจัยสามารถสรุปรวบรวมได้จากการศึกษาแนวคิดและงานวิจัยที่ได้สำรวจมา โดยที่ผู้วิจัยจะได้นำไปกำหนดไว้เป็นตัวแปรต้นของการศึกษาวิจัยเรื่องนี้

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

รัตนา ะอนัน (2552) ได้ทำการศึกษาเรื่อง กระบวนการจัดการเรียนรู้เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา

สภาพชุมชนที่มีการรับประทานอาหารท้องถิ่นของตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ และเพื่อศึกษารูปแบบกระบวนการจัดการเรียนรู้ การอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น วิธีการวิจัย เน้นการวิจัยเชิงคุณภาพแบบมีส่วนร่วม แหล่งข้อมูลประกอบด้วย 1) ประชาชนชาวบ้านและกลุ่มแม่บ้าน ตำบลนานกกก จำนวน 37 คน 2) ครู อาจารย์ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1-3 โรงเรียนนานกกก 3) เยาวชน ตำบลนานกกก จำนวน 58 คน 4) นักศึกษาระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 2 มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ จำนวน 3 คน เก็บข้อมูลเชิงคุณภาพโดยวิธีการสนทนากลุ่ม และการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก และเชิงปริมาณโดยใช้คะแนนแบบรูบริก (Rubric Scoring) การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหาและเชิงเหตุผล ส่วนเชิงปริมาณใช้วิธีวิเคราะห์จากระดับคุณภาพผลการเรียนรู้ของผู้เรียนที่กำหนดด้วยคะแนนรูบริก ผลการวิจัยพบว่า สภาพทางภูมิศาสตร์ของชุมชนนานกกก ที่เป็นพื้นที่การเกษตรมีผลต่อวิถีชีวิต การรับประทานอาหารของคนในชุมชนโดยเน้นการใช้พืชผักที่ได้จากธรรมชาติเป็นส่วนผสมของอาหาร การปรุงอาหารเน้นความเรียบง่าย ใช้เวลาที่รวดเร็ว ไม่ซับซ้อน องค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ได้แก่ คำรับอาหารท้องถิ่นของตำบลนานกกก ส่วนผสมอาหาร วิธีการทำอาหาร กระบวนการจัดการเรียนรู้เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ใช้รูปแบบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ประกอบด้วย ด้านชุมชนเกิดความร่วมมืออย่างสูงในการรวบรวมองค์ความรู้ นำมาออกแบบกิจกรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหาร ด้านผู้สอน มีการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นที่เน้นการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ การออกแบบการจัดการเรียนรู้ การวัดและประเมินผลผู้เรียนตามสภาพจริง เรียนรู้วิธีการวิจัยแบบมีส่วนร่วมกับนักวิจัย สามารถใช้วิธีการวิจัยเป็นเครื่องมือในการพัฒนาการจัดการเรียนรู้ ด้านเยาวชนสามารถใช้ความรู้ ความเข้าใจ และทักษะการทำอาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือในการอนุรักษ์สืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของตนเอง ด้านโรงเรียนมีบทเรียนอาหารท้องถิ่นใช้เป็นต้นแบบในการสร้างบทเรียนท้องถิ่นของกลุ่มสาระอื่น ส่วนนักวิจัยเกิดแนวคิดการออกแบบการจัดการกิจกรรมการเรียนรู้ที่จะประยุกต์ใช้กับกิจกรรมรูปแบบอื่น และผลการวิจัยเป็นแบบอย่างสำหรับการพัฒนาครู โรงเรียนและการจัดการเรียนรู้ที่ชุมชนมีส่วนร่วม

ศุจิตรา ทิพย์สุข (2551) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การพัฒนาชุดการสอนกลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่องอาหารพื้นเมือง ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาชุดการสอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่องอาหารพื้นเมืองอีสาน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ที่มีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ 80/80 และเพื่อเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ก่อนเรียนและหลังเรียนของนักเรียนที่เรียนด้วยชุดการสอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่องอาหารพื้นเมืองอีสาน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้คือ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนบ้านเก่าขาม สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาอุบลราชธานี

เขต 5 ปีการศึกษา 2550 จำนวน 32 คน โดยการสุ่มอย่างง่าย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย ชุดการสอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่องอาหารพื้นเมืองอีสาน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 จำนวน 4 ชุด และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน จำนวน 40 ข้อ มีค่าความยากง่าย ตั้งแต่ .42 - .58 ค่าอำนาจจำแนก ตั้งแต่ .25 - .92 และค่าความเชื่อมั่น เท่ากับ .93 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละ ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการทดสอบค่า t ผลการวิจัย พบว่า ชุดการสอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง อาหารพื้นเมืองอีสาน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ที่มีประสิทธิภาพเท่ากับ 85.96 / 82.11 และนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ที่เรียน ด้วยชุดการสอนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี เรื่อง อาหารพื้นบ้านอีสาน หลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา (2555) ได้ทำการศึกษาเรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารท้องถิ่น สำหรับการท่องเที่ยวลุ่มแม่น้ำน่าน กรณีศึกษาตำบลจอมทอง จังหวัดพิษณุโลก ชุมชนจอมทอง จังหวัดพิษณุโลกมีการประกอบอาชีพการทำอาหารหลายชนิดที่เป็นอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชาวบ้าน แต่ไม่มีการจัดสำหรับอาหารไทยเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวจึงเกิดงานวิจัยการพัฒนาสำหรับอาหารท้องถิ่นสำหรับการท่องเที่ยวลุ่มแม่น้ำน่าน เพื่อให้คนในชุมชนและผู้ประกอบการนำอาหารพื้นบ้านของชุมชนไปเสริมธุรกิจการท่องเที่ยวลุ่มแม่น้ำน่าน เมื่อทำการสำรวจอาหารและภาชนะใส่อาหารภายในชุมชนจอมทอง พบว่า อาหารไทยประเภทอาหารคาวของชุมชนจอมทอง ได้แก่ แจ่วปลา แกงจืดเหล็ก ต้มจืดเต้าหู้ ผัดกะเพรา น้ำพริกหนุ่ม-ผักต้ม แกงหน่อไม้ ผัดผักรวม หมูทอด กระเทียม ส่วนอาหารไทยประเภทอาหารหวานของชุมชนจอมทอง ได้แก่ ขนมเปียกปูน ขนมถ้วยฟู ขนมตาล กล้วยบวชชี ขนมเทียน ข้าวต้มมัด ส่วนการสำรวจการใช้ภาชนะของคนในชุมชนส่วนใหญ่ใช้ภาชนะเซรามิก และพลาสติก จากการนำอาหารไทยของชุมชนจอมทองมาจัดสำหรับ จำนวน 3 สำหรับ พบว่าสำหรับอาหารที่ได้รับความนิยมและมีความเหมาะสมของอาหารมากที่สุดประกอบด้วยข้าวสวย แจ่วปลา และผักเครื่องเคียง แกงจืดเหล็ก แกงจืดเต้าหู้หมูสับ ผัดเผ็ดหมู ขนมถ้วยฟู น้ำกระเจียบผสมเฟืองฟ้า ซึ่งสำหรับอาหารดังกล่าวมีคุณค่าทางโภชนาการดังนี้ ปริมาณเถ้าร้อยละ 1.39 ± 0.51 ไขมันร้อยละ 1.38 ± 0.05 โปรตีนร้อยละ 0.92 ± 0.10 เส้นใยร้อยละ 3.68 ± 1.65 คาร์โบไฮเดรตร้อยละ 71.00 ± 3.49 พลังงาน 300.12 ± 13.82 กิโลแคลอรี /100 กรัม ส่วนภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใส่อาหารคือ ภาชนะเซรามิกลายคราม ภาชนะสำหรับใส่สำหรับ คือ เครื่องจักรสานจากหวาย ต้นทุนในการผลิตอาหารไทยในสำหรับดังกล่าวซึ่งใช้ภาชนะเซรามิกลายครามและจัดวางในเครื่องจักรสานหวายคือ 111.55

อำไพ โสรจจะพันธ์ (2536) ได้ทำการศึกษาเรื่อง อาหารท้องถิ่นภาคใต้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเก็บรวบรวมรายการอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ทั้งประเภทอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง ทั้งที่ยังนิยมทำรับประทานในปัจจุบัน อาหารที่กำลังจะสูญหาย และประเภทที่สูญหายไปแล้ว เพื่อนำมา

วิเคราะห์ทดลองวิธีปรุงอาหารแต่ละชนิด ทำเป็นคำรับอาหารมาตรฐานขึ้น และเพื่อศึกษาวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารแต่ละชนิด ที่นิยมทำรับประทานกันตามเวลา ฤดูกาล และเทศกาลในท้องถิ่น วิธีการวิจัย ทำโดยการเก็บข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นในภาคใต้ทั้ง 14 จังหวัด โดยใช้แบบสอบถามปลายเปิด แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์ จัดแบ่งประเภทอาหาร แล้วทดลองปรุง เพื่อกำหนดอัตราส่วนเครื่องปรุงให้เหมาะสมกับรสอาหารแต่ละชนิด เพื่อวัดทำเป็นคำรับมาตรฐานอาหารท้องถิ่นภาคใต้ และได้ศึกษาวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารแต่ละชนิดว่า ใช้ในเวลา ฤดูกาล และเทศกาลใด ผลการวิจัยพบว่าอาหารท้องถิ่นภาคใต้ที่ได้ข้อมูลมาจำนวน 423 ชนิด จำแนกออกเป็นประเภทโดยวิธีการต่างๆ ดังนี้ 1) จำแนกตามประเภทอาหารภาคใต้ 3 ประเภท คือ (1) อาหารคาว มี 236 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 55.79 แบ่งย่อยออกได้ 4 ประเภท คือ ประเภทต้ม หรือแกง ประเภทผัด ประเภทเครื่องจิ้ม และประเภทเครื่องเคียง (2) อาหารหวาน มี 144 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 35.22 แบ่งย่อยออกได้ 8 ประเภท คือ ประเภทต้ม ประเภทหนึ่ง ประเภทอบ ประเภทกวน ประเภทลวก ประเภทเชื่อม ประเภทปั้น ประเภททอด และประเภทเบ็ดเตล็ด (3) อาหารว่าง มี 38 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 8.98 ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่เกือบจะสูญหาย 2) จำแนกตามความนิยม พบว่าอาหารที่ยังนิยมรับประทานมีเพียงร้อยละ 47.04 อาหารที่กำลังสูญหาย มีร้อยละ 47.51 และสูญหายไปแล้ว ร้อยละ 5.43 ดังนี้ (1) อาหารคาว ยังนิยมอยู่ร้อยละ 54.14 เกือบสูญหายร้อยละ 43.09 และสูญหายแล้วร้อยละ 1.69 (2) อาหารหวาน ยังนิยมอยู่ร้อยละ 34.89 เกือบสูญหายร้อยละ 53.69 และสูญหายแล้วร้อยละ 11.40 (3) อาหารว่าง ยังนิยมอยู่ร้อยละ 50.00 เกือบสูญหายร้อยละ 44.73 และสูญหายแล้วร้อยละ 5.26 3) จำแนกตามเวลาที่รับประทาน พบว่าส่วนใหญ่ยังรับประทานกันทั้ง 3 มื้อ คือเวลาเช้า กลางวัน และเวลาเย็น ดังนี้ (1) อาหารคาว มื้อเช้าร้อยละ 69.37 กลางวันร้อยละ 87.13 และมื้อเย็นร้อยละ 97.29 (2) อาหารหวาน มื้อเช้าร้อยละ 28.85 กลางวันร้อยละ 95.28 และมื้อเย็นร้อยละ 32 (3) อาหารว่าง มื้อเช้าร้อยละ 7.89 กลางวันร้อยละ 99.98 และมื้อเย็นร้อยละ 2.63 4) จำแนกตามเทศกาล พบว่าชาวใต้ทำอาหารตามเทศกาล 7 เทศกาล คือ เทศกาลเข้าพรรษา ออกพรรษา ทอดกฐิน สงกรานต์ ไหว้พระจันทร์ สารีรายขอ และเทศกาลสารท ดังนี้ (1) อาหารคาว นิยมในเทศกาลกฐินและออกพรรษา (2) อาหารหวาน นิยมในเทศกาลสารทและสารีรายขอ (3) อาหารว่าง ไม่พบว่านิยมในเทศกาลใด 5) จำแนกตามฤดูกาล พบว่าอาหารทั้ง 3 ประเภท นิยมรับประทานตลอดทั้งปีรองลงมาคือฤดูฝน

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัยเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี เป็นการศึกษาวิจัยเชิงผสมผสาน (Mixed Method) โดยใช้เชิงสำรวจในการศึกษาวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 และใช้เชิงคุณภาพในการศึกษาวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ซึ่งเป็นวิธีวิทยาการวิจัยที่ผสมผสานกันระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ และการสัมภาษณ์ในการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยผู้วิจัยได้กำหนดหัวข้อในการศึกษาไว้ ดังนี้

1. การวิจัยเชิงปริมาณ
 - 1.1 การกำหนดประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง
 - 1.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
 - 1.3 การวิเคราะห์ข้อมูล
2. การวิจัยเชิงคุณภาพ
 - 2.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล
 - 2.2 การตรวจสอบข้อมูล
 - 2.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเชิงปริมาณ

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่เป็นเป้าหมายการวิจัย ได้แก่ประชาชนที่มีสิทธิเลือกตั้งในเขตอำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี ซึ่งมีประชากรทั้งหมดจำนวน 124,147 คน (งานทะเบียนราษฎรอำเภอเมือง, 2558 : 2)

การกำหนดขนาดตัวอย่าง (Sample Size) จะใช้สูตรของทาโรยามานะ (Taro Yamane) คำนวณขนาดของตัวอย่างที่เหมาะสมดังนี้

$$n = \frac{N}{1+Ne^2}$$

n = ขนาดตัวอย่าง

N = ขนาดประชากร

e = ความคลาดเคลื่อนในการสุ่ม (Sampling Error)

- ความคลาดเคลื่อนมากที่สุดที่ยอมรับได้ = + - 5%

- ความเชื่อมั่นในการสุ่มน้อยที่สุดที่ยอมรับได้ คือความเชื่อมั่นในการสุ่ม 95 %

$$\begin{aligned} \text{เพราะฉะนั้น } n &= \frac{124,147}{1+124,147 (0.5)^2} \\ &= 400 \end{aligned}$$

ดังนั้น จำนวนกลุ่มตัวอย่าง คือ 400 คน

ผู้วิจัยทำการกำหนดขนาดตัวอย่าง (Sample Size) ที่เหมาะสม จำนวน 400 กลุ่มตัวอย่าง ส่วนเทคนิคการสุ่มตัวอย่าง (Sample Technique) จะใช้การสุ่มแบบสองขั้นตอน (Two-stage Sampling) คือ ขั้นแรกจะใช้การสุ่มแบบสัดส่วน และขั้นที่สองจะใช้การสุ่มเชิงระบบ (Systematic Sampling) ดังนี้

ในการสุ่มแบบสัดส่วนจะพิจารณาสัดส่วนของตัวอย่างจำแนกตามตำบลในเขตอำเภอเมืองจังหวัดจันทบุรี โดยได้ผลการสุ่มเป็นดังนี้

ตาราง 1 แสดงกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ชื่อตำบล	ประชากร	กลุ่มตัวอย่าง
1. ตำบลตลาด	9,891	32
2. ตำบลวัดใหม่	15,923	51
3. ตำบลคลองนารายณ์	8,053	26
4. ตำบลเกาะขวาง	12,685	41
5. ตำบลคมบาง	4,283	14
6. ตำบลท่าช้าง	27,075	87
7. ตำบลจันทนิมิต	13,364	43
8. ตำบลบางกะจะ	10,070	32
9. ตำบลแสง	4,809	15
10. ตำบลหนองบัว	6,113	20
11. ตำบลพลับพลา	11,881	39
รวม	124,147	400

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือวิจัยได้แก่แบบสอบถาม (Questionnaire) เกี่ยวกับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีประกอบด้วยเนื้อหาสรุปดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของประชากรในจังหวัดจันทบุรีที่งานวิจัยนี้ใช้เป็นกลุ่มตัวอย่างได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้

ส่วนที่ 2 ระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี มีทั้งหมด 3 ประเภท ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติมต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี

ส่วนที่ 4 ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี

ขั้นตอนการสร้างเครื่องมือ

ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างเครื่องมือตามขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความนิยมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี

ขั้นตอนที่ 2 การสร้างเครื่องมือในการศึกษา

ขั้นตอนที่ 3 นำแบบสอบถามเสนออาจารย์ที่ปรึกษา ตรวจสอบความถูกต้อง ความตรงตามโครงสร้างเนื้อหาความครอบคลุมของเนื้อหาและความถูกต้องเหมาะสมของภาษา

ขั้นตอนที่ 4 นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความตรงของเนื้อหา เพื่อให้ได้ข้อคำถามที่เที่ยงตรงและมีความสมบูรณ์

ขั้นตอนที่ 5 จัดพิมพ์แบบสอบถามฉบับสมบูรณ์เพื่อใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลต่อไป

ขั้นตอนที่ 6 นำแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์ไปใช้สัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง

การทดสอบเครื่องมือจะใช้การทดสอบความตรง (Validity) ดังนี้ การทดสอบความเที่ยงตรง จะใช้ผู้เชี่ยวชาญทางด้านวิจัยและหัวข้อวิจัย

ชื่อ

สถานภาพ

1) รศ.ดร.สมศักดิ์ สามีคศิริธรรม

ผู้เชี่ยวชาญด้านงานวิจัย

2) ผศ.ดร.โอฬาร ถิ่นบางเตียว

ผู้เชี่ยวชาญด้านงานวิจัย

3) ดร.ปรีชา เปี่ยมพงษ์สานต์

ผู้เชี่ยวชาญด้านงานวิจัย

การทดสอบความเที่ยง (Reliability) ใช้การทดสอบไปเก็บแบบสัมภาษณ์จำนวน 30 ชุด แล้วนำมาวิเคราะห์ด้วยค่าสถิติ ซึ่งค่าทางสถิติที่ 0 - 1.0 ค่าที่ใช้ได้ไม่เกิน 0.7

การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาครั้งนี้ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์ข้อมูล สถิติที่ใช้เป็นสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ได้แก่ ค่าความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย สำหรับการวัดระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีของผู้ตอบแบบสอบถาม สร้างขึ้นตามลักษณะการสร้างแบบวัดทัศนคติที่เรียกว่า (Likert Scale) โดยมีตัวเลือกตอบแบบ 5 ระดับ โดยในแต่ละระดับกำหนดเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

5	หมายถึง	นิยมบริโภคในระดับมากที่สุด
4	หมายถึง	นิยมบริโภคในระดับมาก
3	หมายถึง	นิยมบริโภคในระดับปานกลาง
2	หมายถึง	นิยมบริโภคในระดับน้อย
1	หมายถึง	นิยมบริโภคในระดับน้อยที่สุด

ในการตีความช่วงไม่เท่าจะแบ่งคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้

คะแนนระหว่าง	4.50 – 5.00	แสดงว่านิยมบริโภคมากที่สุด
คะแนนระหว่าง	3.50 – 4.49	แสดงว่านิยมบริโภคมาก
คะแนนระหว่าง	2.50 – 3.49	แสดงว่านิยมบริโภคปานกลาง
คะแนนระหว่าง	1.50 – 2.49	แสดงว่านิยมบริโภคน้อย
คะแนนระหว่าง	1.00 – 1.49	แสดงว่านิยมบริโภคน้อยที่สุด

วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลจะใช้วิธีการวิจัยในรูปแบบต่างๆ ดังนี้

1. การวิจัยเอกสาร เอกสารที่จะใช้ในการวิจัยนี้จะแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1.1 เอกสารขั้นต้น (Primary Data) ได้แก่ ข้อมูลที่ยังไม่ได้ผ่านการวิเคราะห์ข้อมูลและสังเคราะห์เป็นข้อมูลดิบ ข้อมูลเหล่านี้ได้จากการเก็บรวบรวมเอกสารต่าง ๆ เช่น วารสาร เป็นต้น หรือเป็นข้อมูลที่ผู้บันทึกเหตุการณ์นั้นบันทึกด้วยตัวเองหรือเห็นเหตุการณ์นั้น ๆ ด้วยตัวเอง

1.2 เอกสารชั้นรอง (Secondary Data) ได้แก่ เอกสารที่มีการวิเคราะห์ข้อมูลในรูปแบบต่างๆ แล้วระดับหนึ่ง และเพื่อช่วยให้การวิเคราะห์ข้อมูลสมบูรณ์ยิ่งขึ้น เอกสารชั้นรองที่สำคัญ เช่น หนังสือพิมพ์ ตำราวิชาการ บทความ งานวิจัย วิทยานิพนธ์ อินเทอร์เน็ต และอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

2. การสัมภาษณ์ วิธีการสัมภาษณ์ที่จะใช้ในการวิจัยนี้มีลักษณะเป็นการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured or Guided Interview) โดยอาศัยแนวการสัมภาษณ์ (Interview Guide) เป็นเครื่องมือในรูปแบบการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview) เป็นการใช้นิวสัมภาษณ์เจาะลึก โดยกำหนดผู้ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์ (Key-informants)

การสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview) เป็นการใช้แนวสัมภาษณ์เจาะลึกโดยที่ผู้วิจัย กำหนดผู้ให้ข้อมูลหลักในการสัมภาษณ์แบบเฉพาะเจาะจงในการสัมภาษณ์ (Key-informants) ดังนี้

ชื่อ – สกุล

สถานภาพในการให้ข้อมูล

- | | |
|--------------------|---|
| 1. ลำไย สารเทศ | เจ้าของร้านข้าวแกงรสจันทน์ (ร้านป่าอ้วน) |
| 2. กิตติมา สารเทศ | ผู้ช่วยเจ้าของร้านข้าวแกงรสจันทน์ (ร้านป่าอ้วน) |
| 3. จิมลิ้ม ศิริการ | เจ้าของร้านข้าวแกงแสนตุง เจ็ลลิ้ม (วัดใหม่) |

การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม สำหรับงานวิจัยนี้ผู้วิจัยจะอาศัยการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือให้กับการวิจัย ในฐานะที่ผู้วิจัยเป็นทายาทตระกูลดั้งเดิมรุ่นหลาน ที่มีประสบการณ์และความเชี่ยวชาญเกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองของจังหวัดจันทบุรี โดยที่ครอบครัวของผู้วิจัยมีองค์ความรู้และความเชี่ยวชาญเป็นพิเศษเกี่ยวกับขนมไทยมาแต่ครั้งโบราณ เป็นระยะเวลา กว่า 60 ปี

การตรวจสอบข้อมูล

ในการศึกษาครั้งนี้จะใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อให้ข้อมูลมีความเที่ยงตรงและน่าเชื่อถือ การตรวจสอบข้อมูลเชิงคุณภาพ ผู้ศึกษาจะใช้หลักการสามเส้า (Triangulation) โดยใช้วิธีการดังนี้

1. การตรวจสอบจากแหล่งข้อมูลที่ต่างกัน ในการศึกษานี้จะใช้แหล่งข้อมูลจากเอกสารจากการสัมภาษณ์และการสังเกตการณ์มาเปรียบเทียบ เพื่อตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลว่าจะแตกต่างกันหรือไม่
2. การตรวจสอบโดยการเก็บข้อมูลเดียวกันในช่วงเวลาที่ต่างกัน เช่น การสัมภาษณ์เจาะลึกผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่ง อาจลงไปสัมภาษณ์ 2 ครั้ง ในช่วงเวลาที่ห่างกัน 2 สัปดาห์ หรือหนึ่งเดือน แล้วนำมาเปรียบเทียบข้อมูลจากการสัมภาษณ์ว่าคงเส้นคงวาหรือขัดแย้งกัน
3. การตรวจสอบโดยการเก็บข้อมูลเดียวกันในสถานที่ต่างกัน เช่น สัมภาษณ์เกี่ยวกับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีผู้วิจัยจะสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลคนเดียวในสถานที่ต่างกัน เช่น สัมภาษณ์ที่บ้านของผู้ให้ข้อมูลหลัก เป็นต้น และนำมาพิจารณาว่าข้อมูลมีความคงเส้นคงวาหรือขัดแย้งกัน

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ใช้การตีความข้อมูลจากการสัมภาษณ์ เพื่อเพิ่มเติมคำอธิบายตารางจากการสำรวจให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี จะนำเสนอเป็นหัวข้อใหญ่ 3 ตอนด้วยกัน คือ

1. สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล
2. การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล
3. ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

เพื่อให้เกิดความเข้าใจตรงกัน ผู้วิจัยใช้สัญลักษณ์และอักษรย่อในการศึกษาค้นคว้าดังต่อไปนี้

X	แทน	ค่าเฉลี่ย (Mean)
S.D.	แทน	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)
n	แทน	จำนวนประชากร

การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

- ตอนที่ 1 บริบทของพื้นที่ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี
- ตอนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
- ตอนที่ 3 ระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี
- ตอนที่ 4 ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ตอนที่ 1 บริบทของพื้นที่ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี

บริบทพื้นที่ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี

เมืองจันทบุรี เดิมชื่อ "เมืองควนตราบุรี" ตั้งมาประมาณ 1,000 ปี ก่อนสมัยกรุงศรีอยุธยา และเป็นเมืองขอมประมาณ 400 ปี พระเจ้าอู่ทองได้เข้ายึดเมืองจันทบุรีได้และเป็นหนึ่งในประเทศราชของอยุธยา และได้ย้ายเมืองมาสร้างใหม่ที่บ้านหัววัง (ปัจจุบันตำบลจันทนิมิต) เพราะอยู่ใกล้แม่น้ำสะควกต่อการคมนาคม ต่อมา พ.ศ. 2200 สมเด็จพระนารายณ์มหาราชให้ย้ายเมืองไปสร้างใหม่ที่บ้านลุ่ม เพื่อป้องกันน้ำท่วม และได้สร้างป้อมอย่างเมืองโบราณ คือมีคูและเชิงเทียนรอบเมืองและตั้งอยู่

ตลอดสมัยกรุงศรีอยุธยาประมาณ พ.ศ. 2310 สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชได้ตีฝ่าวงล้อมพม่าเข้ายึดเมืองจันทบุรี เพื่อให้เป็นแหล่งสะสมเสบียง อาหาร รวบรวมพล เป็นเวลา 5 เดือน เพื่อกู้กรุงศรีอยุธยา ต่อมาในกรุงรัตนโกสินทร์ รัชกาลสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว เกิดสงครามกับเวียดนาม จึงได้ให้มีการสร้างป้อมค่ายเมืองใหม่ที่บ้านเนินวง ตำบลบางกะจะ ประมาณ พ.ศ. 2377 เพราะเมืองใหม่อยู่ในที่สูง เหมาะแก่การสร้างฐานทัพ ต่อมาในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้โปรดเกล้าให้ย้ายเมืองจันทบุรีจากเมืองใหม่ที่บ้านค่ายเนินวงกลับมาตั้งที่เมืองเก่าที่บ้านลุ่มจนถึงทุกวันนี้ (อรวรรณ ใจกล้า. ม.ป.ป. : 15)

ตำแหน่งที่ตั้ง

อำเภอเมืองจันทบุรี ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกของจังหวัดจันทบุรี โดยอยู่ห่าง 150 เมตร

สภาพพื้นที่

อำเภอเมืองจันทบุรี มีพื้นที่ประมาณ 253 ตารางกิโลเมตร มีแม่น้ำที่สำคัญ คือแม่น้ำจันทบุรี ลักษณะพื้นที่เป็นที่ราบ พื้นที่ส่วนใหญ่เหมาะแก่การเพาะปลูกมีอาณาเขตด้านทิศเหนือติดต่อกับอำเภอขลุงและอำเภอเขาชีชมภู ทิศตะวันออกติดต่อกับเขาสระบาป ทิศตะวันตกติดต่อกับอำเภอท่าใหม่

การคมนาคม

ในอำเภอเมืองจันทบุรี สามารถติดต่อโดยอาศัยทางหลวงแผ่นดิน สายสุขุมวิทและทางหลวงท้องถิ่น

ประชากรและอาชีพ

อำเภอเมืองจันทบุรีมีประชากรรวมทั้งสิ้น 118,659 คนส่วนมากประกอบอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม ค้าขายอื่น ๆ

การปกครอง

การปกครอง ของอำเภอเมืองจันทบุรี แบ่งออกเป็น 9 ตำบล 98 หมู่บ้าน ส่วนการปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แก่ เทศบาลเมือง 1 แห่ง เทศบาลตำบล 4 แห่ง และองค์กรบริหารส่วนตำบล 8 แห่ง

บริบททางประวัติศาสตร์ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี

ยุคก่อนประวัติศาสตร์ที่เก่าแก่ที่สุดของเมืองจันทบุรีเท่าที่ค้นพบหลักฐานจัดอยู่ในยุคหินใหม่ มีอายุประมาณ 2,000 - 3,000 ปี ทั้งนี้ได้มีการค้นพบหลักฐานใน 3 บริเวณ คืออำเภอมะขามเขาวง อำเภอท่าใหม่ และบ้านคลองบอน อำเภอโป่งน้ำร้อน ที่อำเภอมะขามค้นพบเครื่องมือหินขัด และเครื่องปั้นดินเผา บริเวณที่พบที่บ้านคลองบอนเป็นที่ราบเชิงเขา ซึ่งเป็นชุมชนค่อนข้างใหญ่ มีแหล่งน้ำและร่องน้ำที่อุดมสมบูรณ์ บริเวณใกล้เคียงพบถ้ำจำนวนมาก ชาวบ้านบริเวณนั้นพบ

ขวานหินขัด เศษภาชนะดินเผา เครื่องมือเครื่องใช้ประเภทหินวางเรียราดอยู่ในถ้ำ สันนิษฐานว่า บริเวณดังกล่าวแต่เดิมคงเป็นที่อยู่ของมนุษย์ก่อนประวัติศาสตร์ ต่อมาได้อพยพมาอยู่ที่ราบ ทั้งนี้ เนื่องจากบริเวณที่ราบพบถ้ำธาร แอ่งน้ำตามแนวร่องน้ำพบหินกรวด และมีร่องรอยหินที่มนุษย์ก่อนประวัติศาสตร์เลือกมากระเทาะทำเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ เช่น ขวานหินขัด กำไลหิน เครื่องมือหิน สำหรับขุดดิน เป็นต้น นอกจากนี้บนพื้นที่ราบพบเศษภาชนะดินเผาลายเชือกทาบกระจายอยู่ทั่วไป

ยุคประวัติศาสตร์ที่เก่าแก่ที่สุดของเมืองจันทบุรีเท่าที่ค้นพบหลักฐาน อยู่ในช่วงประมาณ พุทธศตวรรษที่ 12 คือ ปลายสมัยพูนได้ค้นพบเมืองโบราณเก่าแก่ที่ได้รับวัฒนธรรมจากอินเดียมาว่า พันปีแล้ว ชาวบ้านเรียกว่าเมืองเพนียดบ้าง เมืองนางกาไวบ้าง ที่ตั้งเมืองโบราณกินบริเวณบ้านเพนียด บ้านสระบาป ตำบลคลองนารายณ์ อำเภอเมือง ตั้งอยู่ที่ราบลอนลูกคลื่น ผังเมืองเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า กว้างประมาณ 1 กิโลเมตร ยาวประมาณ 2 กิโลเมตร ในบริเวณดังกล่าวได้พบโบราณสถาน โบราณวัตถุ ที่เป็นสถาปัตยกรรม ประติมากรรม และเศษภาชนะดินเผาจำนวนมาก หลักฐานดังกล่าวมีอายุตั้งแต่ พุทธศตวรรษที่ 12 ถึงพุทธศตวรรษที่ 18 ซึ่งจัดเป็นศิลปะศาลาปริวัติ จนถึงยุคชวา

จากหลักฐานดังกล่าวข้างต้น สันนิษฐานว่าพวกพูนหรือขอมได้เข้ามาตั้งถิ่นฐานสร้าง บ้านเรือน และศาสนสถานในเมืองจันทบุรี ตั้งแต่ประมาณพุทธศตวรรษที่ 12 เป็นต้นมา เป็นพวก ที่เดินทางเข้ามาทางเรือ นับถือศาสนาฮินดู พวกนี้อาศัยอยู่ตามที่ราบแนวคลองนารายณ์ และคลอง สระบาป เป็นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์อยู่ระหว่างแม่น้ำจันทบุรีและเวฬุ สามารถติดต่อกับชุมชนอื่น ได้สะดวก และสามารถออกทะเลได้ ฉะนั้นชุมชนดังกล่าวนอกจากจะมีชาวพื้นเมือง คือพวกของแล้ว คงมีคนชาติอื่นเข้ามาอาศัยด้วย เช่น อินเดีย พ่อค้าชาวพูน เจนละ ขอม เป็นต้น เนื่องจากร่องรอย โบราณวัตถุที่พบเป็นลักษณะผสมผสาน ระหว่างวัฒนธรรมพื้นเมืองและวัฒนธรรมที่ได้รับจากอินเดีย ในสมัยขอมเรืองอำนาจ เมืองจันทบุรีอาจจะตกอยู่ภายใต้อิทธิพลของขอมเรื่อยมาจนถึงพุทธศตวรรษที่ 18 เนื่องจากหลักฐานที่ปรากฏคือ การสร้างเพนียดไว้คล้องช้างหรือขังช้าง การปรับเปลี่ยนศาสนสถาน สมัยก่อนเมืองพระนคร ในเขตวัดทองทั่วให้เป็นปราสาท และศาสนสถานขอมสมัยเมืองพระนคร มีทับหลัง และเสากรอบประตูเปิดเหลี่ยมตลอดจนรูปเคารพ เช่น เทวรูปขอม ศิลจารึกสมัยเมือง พระนคร ที่เมืองเพนียดที่สรรเสริญกษัตริย์แห่งกัมพูชา และการออกกระเบียบแบบแผนเกี่ยวกับชน ชาติต่าง ๆ นับตั้งแต่สามัญชน ขุนนาง เจ้านาย นักบวชพราหมณ์ ที่เข้าไปเกี่ยวข้องกับศาสนสถาน พิจารณาจากที่ตั้งเมืองเพนียด คงเป็นเมืองท่าค้าขายทางทะเลที่สำคัญ เป็นเมืองท่าและรับซื้อสินค้า ของป่าที่มาจากแผ่นดินทางตะวันออก แถบเทือกเขาบรรทัด ในขณะที่เดียวกันเป็นเมืองท่าที่นำ สินค้า จากเมืองไกลเข้าสู่แผ่นดินตอนในด้วย โดยเห็นได้จากร่องรอยเส้นทางโบราณจากจังหวัดจันทบุรี ไปยังอำเภออรัญประเทศ เข้าสู่กัมพูชาทางตะวันออก เข้าสู่จังหวัดปราจีนบุรีทางทิศเหนือบริเวณ ดังกล่าวได้พบปราสาทหินแบบเขมร และจารึกตามแนวชายแดนไทยกัมพูชา นอกจากนี้ในเขตบ้าน

สะพานหก ตำบลทับช้าง กิ่งอำเภอสอยดาว จังหวัดจันทบุรี ได้พบแหล่งฝังศพ มีไห ถ้วยชามจีน สมัยราชวงศ์หยวน อิฐเป็นจำนวนมากฝังอยู่ ภายในมีไห มีหมอกเหล็ก เครื่องประดับสำริด ลูกปัดแก้ว เครื่องถ้วยชามเหล่านี้คงจะนำมาจากเมืองเพนียด การเป็นเมืองท่าที่สำคัญทางการค้าคงจะทำให้ร่ำรวย จนสามารถสร้างศาสนสถานใหญ่โตได้ เมืองเพนียดนอกจากเป็นเมืองท่าที่สำคัญแล้วคงเป็นเมือง ศักดิ์สิทธิ์ทางศาสนาควบคู่กันไป หรือเป็นเมืองของบรรพบุรุษที่ลูกหลานจะต้องเคารพบูชาให้ ความสำคัญเพราะหลักฐานที่ปรากฏจะเป็นศิลปกรรมที่มีฝีมือสูง ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความสำคัญ ของจันทบุรีในอดีต จากหลักฐานที่ปรากฏ ชุมชนเหล่านี้คงจะอยู่ใต้อิทธิพลของมอญเรื่อยมาจนกระทั่ง ถึงพุทธศตวรรษที่ 18 เนื่องจากศิลปะแบบขอมเป็นศิลปะขอมรุ่นสุดท้ายที่ปรากฏในเมืองจันทบุรี ภายหลังจากนี้เชื่อว่าเมืองจันทบุรีคงจะเป็นศิลปะรุ่นสุดท้ายที่ปรากฏในเมืองจันทบุรี ภายหลังจากนี้ เชื่อว่าเมืองจันทบุรี คงจะเป็นอิสระจากอิทธิพลของขอม เมืองจันทบุรีเมื่อเป็นอิสระแล้ว ไม่มีหลักฐาน ยืนยันว่าขึ้นอยู่กับสุโขทัยหรือไม่ ในสมัยอยุธยาอาณาจักรไทยทางฝ่ายใต้ ซึ่งมีราชธานีอยู่ที่เมือง สุพรรณบุรี (เมืองอู่ทอง) เข้ายึดเมืองจันทบุรีไว้ได้ เมืองจันทบุรีจึงถูกรวบรวมเข้ากับอยุธยาเรื่อยมา ทั้งนี้ปรากฏหลักฐานเมื่อพระเจ้าอู่ทองทรงสร้างกรุงศรีอยุธยา ใน พ.ศ. 1893 ทรงประกาศว่ากรุงศรี อยุธยามีประเทศราช 16 หัวเมือง ซึ่งมีเมืองจันทบุรีอยู่ด้วยเมืองหนึ่ง

เมืองจันทบุรีในสมัยอยุธยาเป็นเมืองขึ้นกับกรมท่าชั้นนอก เป็นเมืองที่มีความสำคัญทั้งด้าน การเมืองและเศรษฐกิจ ดังปรากฏหลักฐานดังนี้

ความสำคัญทางด้านเศรษฐกิจ จดหมายเหตุนของบาทหลวงเดอ แซว ซีย์ รายงานว่าเมืองจันทบุรี เป็นเมืองท่าสำคัญทางชายทะเลตะวันออก มีสินค้าที่สำคัญ คือ พริกไทยและของป่าต่าง ๆ มีการซื้อขาย แลกเปลี่ยนสินค้ากับประเทศจีน ลาว กัมพูชา และเกาะต่าง ๆ สมบูรณ์ไปด้วยงาช้าง ข้าว พริกไทย ครั้ง ยาสูบ หนังสือตัว ฝ้าย การบูร จี๊ซิ่ง ดิบุก ไม้มีค่า ไช่มุก เพชรพลอย

ความสำคัญทางด้านยุทธศาสตร์ เป็นเมืองที่คอยควบคุมเขมร ปรากฏในพระราชพงสาวดาร กรุงศรีอยุธยา ฉบับพันจันทนุมาศว่า ในสมัยสมเด็จพระนเรศวรมหาราชทรงยกกองทัพไปตีเขมร พระองค์ทรงให้กองทัพเมืองจันทบูร คุมกองกำลังเรือ 150 ลำ ไปตีเขมร ปรากฏว่าเขมรถูกตีแตก ยับเยิน ได้กวาดต้อนผู้คนลงมาถึง 30,000 คน ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช (พ.ศ.2199 - 2231) เขมรเกิดจลาจล ทั้งไทยและญวนต่างเข้ามาแทรกแซง นับตั้งแต่นั้นมาเขมรกลายเป็นดินแดนกันชน ระหว่างไทยกับญวนเรื่อยมาถึงสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เมืองจันทบุรีกลายเป็นเมืองที่มีความสำคัญ ทางยุทธศาสตร์ในการส่งข่าว เหตุการณ์ในเขมรและญวนให้ทางส่วนกลางทราบและเป็นเมืองหน้าด่าน ทางตะวันออกที่คอยป้องกัน การรุกรานของเขมรและญวน ดังนั้นในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช สันนิษฐานว่าทรงให้สร้างกำแพงเมืองป้อมคูเมืองรอบตามแบบตะวันตกที่บ้านลุ่ม ปัจจุบันยังคงมี หลักฐานหลงเหลืออยู่บริเวณค่ายตากสิน ที่ตั้งของตัวเมืองจันทบุรีแห่งที่ 2 สันนิษฐานว่าน่าจะย้าย

จากเมืองเพนียด ตั้งแต่ขอมหมดอำนาจในพุทธศตวรรษที่ 18 มาตั้งถิ่นฐานบริเวณบ้านหัววัง ตำบล พงทะเลาย (ปัจจุบันคือตำบลจันทนิมิต) ทางฝั่งตะวันออกของแม่น้ำจันทบุรี ทั้งนี้คงจะเป็นเพราะ เมืองเดิมมีภูเขา และแม่น้ำกระหนาบอยู่ไม่สามารถขยายเมืองให้ใหญ่ได้และคงจะเนื่องจากการ เปลี่ยนแปลงทางภูมิศาสตร์ เดิมตัวเมืองคงจะตั้งใกล้ทะเลลึก เรือเดินทะเลเข้าจอดได้สะดวก ต่อมา ฝั่งทะเลขยายตัวออกไป การเดินเรือไปยังตัวเมืองคงไม่สะดวกจึงจำเป็นต้องย้ายจากทะเลไปหาที่ตั้งใหม่ บริเวณตัวเมืองที่บ้านหัววัง ได้พบหลักฐานที่เป็นชุมชนเก่าแก่ มีร่องรอยศิลปกรรมสมัยอยุธยาตอนต้น ค้นพบใบเสมาหลายชิ้น และยังมีแนวคันดินที่ปรากฏร่องรอยให้เห็น ปัจจุบันบริเวณดังกล่าวได้มี ราษฎรเข้าไปสร้างบ้านเรือนอาศัยหมดแล้ว ที่ตั้งของเมืองจันทบุรีแห่งที่ 3 สันนิษฐานว่าย้ายจากหัววัง ตำบลพงทะเลายมายังบ้านลุ่มฝั่งตะวันตกของแม่น้ำจันทบุรีประมาณพุทธศตวรรษที่ 23 ในสมัยสมเด็จพระนเรศวรมหาราช (พ.ศ. 2133 - 2148) ดังที่นิ โคลัส เจอร์เวส (Nicolas Gervis) ผู้เขียนเรื่องเมืองไทย สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ได้กล่าวถึงจันทบูร (Chanou Moeung Hang) ผู้มีฉายาว่า พระองค์ดำ ซึ่งเป็นผู้สร้างพิษณุโลกได้เป็นผู้ก่อตั้งเมืองนี้บนฝั่งแม่น้ำสายหนึ่ง ซึ่งมีชื่ออย่างเดียวกัน จันทบูร เป็นเมืองชายแดนของเขมร อยู่ห่างจากฝั่งทะเล เป็นระยะทางวันหนึ่งเต็มๆ สาเหตุการย้ายจากบ้าน หัววัง ตำบลพงทะเลายมายังบ้านลุ่ม คงจะเนื่องจากสมเด็จพระนเรศวรมหาราชทรงเล็งเห็นความสำคัญ ของเมืองจันทบุรีทางยุทธศาสตร์ ดังปรากฏหลักฐานการสำรวจของ ฟิรพน พิสนุพงศ์ ระบุว่า ที่เดิม เป็นที่ราบค่อนข้างลุ่ม มีน้ำท่วมขัง เมืองมีความคับแคบ ส่วนที่ใหม่เป็นที่ราบลาดสูงชัน เหมาะในการ เป็นที่อาศัยและป้องกันเมือง เนื่องจากอยู่ห่างจากแม่น้ำจันทบุรีประมาณ 500 เมตร โดยมีหล่มคันอยู่ ทางทิศตะวันออก ส่วนทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของตัวเมืองเป็นคลองท่าสิงห์ และคลองท่าช้าง ซึ่งเป็นสาขาของแม่น้ำจันทบุรี ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของเมืองที่เป็นหล่มป่าชายเลน น้ำเค็ม ห่างจาก ตัวเมืองไปทางทิศตะวันตก 1 กิโลเมตร มีคลองน้ำใสไหลจากทิศตะวันตกเฉียงเหนือของเมืองผ่าน ป่าชายเลนน้ำเค็มไปออกแม่น้ำจันทบุรีทางทิศใต้ลักษณะของภูมิศาสตร์ทางบ้านลุ่มดังกล่าว จึงเหมาะ ที่จะเป็นที่อยู่อาศัย และการป้องกันเมือง สำหรับเมืองจันทบุรีที่บ้านลุ่มนี้ตั้งเป็นที่ทำการของเจ้าเมือง มาจนกระทั่งถึง พ.ศ. 2378 ในสมัยสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว เมืองจันทบุรีสมัยกรุงธนบุรีเป็นเมือง ที่มีความสำคัญ ในฐานะที่เป็นฐานสำคัญในการ กอบกู้เอกราชจากพม่า การที่สมเด็จพระเจ้าตากสิน มหาราชทรงเลือกเมืองจันทบุรีเป็นแหล่งพักพิง รวบรวมพล เสบียงอาหาร อาวุธยุทโธปกรณ์เพื่อ กอบกู้เอกราช มีเหตุผลหลายประการคือ

1. ด้านยุทธศาสตร์ เนื่องจากที่ตั้งของเมืองจันทบุรีเป็นเมืองสำคัญ ชายทะเลตะวันออก ที่สามารถติดต่อกับเมืองอื่นๆ ได้สะดวก เช่น หัวเมืองปักษ์ใต้ เขมร ถ้ามีปัญหาในการทำสงคราม สามารถหลบหนีได้ง่าย

2. ด้านเศรษฐกิจ เมืองจันทบุรีเป็นเมืองท่าที่สำคัญ และเป็นเมืองที่อุดมสมบูรณ์ ฉะนั้นจึงสามารถรวบรวมเสบียงอาหารได้ง่าย ประกอบกับสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชเคยเสด็จมาค้าขาย ฉะนั้นจึงมีความชำนาญในเส้นทางดังกล่าว และพระองค์ยังมีมิตรที่เป็นพ่อค้า ซึ่งสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการรวบรวมพลเพื่อกอบกู้เอกราช

3. ด้านเชื้อชาติ เนื่องจากเมืองจันทบุรีมีชาวจีนแต่จำนวนมาก ซึ่งเป็นเชื้อชาติเดียวกับสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช ทำให้พระองค์ได้รับความช่วยเหลือจากกลุ่มชนเหล่านี้ ในการกอบกู้เอกราช

ระหว่างที่กรุงศรีอยุธยาตกอยู่ในวงล้อมของพม่า สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชยกในขณะนั้นคือพระยาวชิรปราการ ได้รวบรวมสมัครพรรคพวกได้ประมาณ 500 คน ยกออกจากกรุงศรีอยุธยาทางด้านตะวันออกในวันเสาร์เดือนยี่ ขึ้น 6 ค่ำ ปีจอ พ.ศ. 2309 มุ่งไปทางเมืองนครนายก เมืองปราจีนบุรี เมืองฉะเชิงเทรา เมืองชลบุรี และเมืองระยอง หลังจากที่ตีเมืองระยองได้แล้ว สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชได้ตั้งตนเป็นรัฐอิสระ ในขณะนั้นเนเมียวสีหบดี แม่ทัพพม่าที่ค่ายโพธิ์สามต้น ได้มีหนังสือบอกมาให้พระยาจันทบุรียอมอ่อนน้อม ซึ่งเป็นช่วงเวลาเดียวกันกับกรุงศรีอยุธยาเสียแก่พม่า ทำให้พระยาจันทบุรี แข็งข้อต่อสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชเพราะมีกำลังเหนือกว่า และได้รับการสนับสนุนจากกรมการเมืองระยอง พระยาจันทบุรี ได้หาทางกำจัดสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช โดยนิมนต์พระสงฆ์ 4 รูป นำเสด็จสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชจากเมืองระยอง พระองค์ได้เดินทัพเข้าจันทบุรีโดยทางบกใช้เวลา 5 วัน ถึงบ้านพลอยแหวน ตำบลบางกะจะ ซึ่งเป็นที่ตั้งชุมชนของชาวจีนที่มีขนาดใหญ่ พระองค์ได้ทราบข่าวว่า พระยาจันทบุรีมีความประสงค์ร้ายต่อพระองค์ดังปรากฏในพระราชพงศาวดารกรุงธนบุรีตอนหนึ่งว่า

“ฝ่ายพระยาจันทบุรี ให้หลวงปลัดกับขุนหมื่นมีชื่อออกมานำทัพเป็นอุบายให้ กองทัพหลวงเลี้ยวไปทางใต้ตัวเมือง จะให้ข้ามน้ำไปปากตะวันออกแล้วจะยกพลทหารออกโจมตีเมื่อข้ามน้ำ ครั้นทรงทราบจึงให้นายบุญมี มหาเล็กขึ้นม้าควบไปห้ามทหารกองหน้ามิให้ไปตามหลวงปลัดนำนั้นให้กลับข้างขวางตรงเข้าประตูท่าช้าง เสด็จประทับพลตำบลวัดแก้ว ริมเมืองจันทบุรี จึงให้พลทหารตั้งกองทัพรอบพระวิหารวัดแก้วซึ่งเสด็จประทับอยู่นั้น”

จากข้อความในพระราชพงศาวดารข้างต้น กองทัพสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชเมื่อหยุดตั้งทัพที่บ้านพลอยแหวน ตำบลบางกะจะแล้ว ได้ยกทัพมาตัวเมืองทางด้านตะวันออกเฉียงใต้ ตามอุบายของพระยาจันทบุรีจะเข้าโจมตีเมื่อกองทัพข้ามน้ำไปปากตะวันออก คงจะหมายถึงข้ามแม่น้ำจันทบุรีไปทางตะวันออก แต่พระองค์ทรงทราบอุบายเสียก่อน จึงให้นายบุญมี มหาเล็กไปห้ามมิให้ทหารกองหน้าเดินตามหลวงปลัดกลับตรงเข้าประตูท่าช้าง ซึ่งอยู่ทางทิศเหนือ ได้ประทับพลที่ตำบลวัดแก้ว ริมเมืองจันทบุรี สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชได้ยื่นคำขาดให้พระยาจันทบุรีออกมา

เจรจากันนอกตัวเมือง แต่พระยาจันทบุรีไม่ยอมออกมา สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชตระหนักว่า กองทัพของพระองค์อยู่ในที่คับขันเพราะอาจถูกข้าศึกโจมตีได้ พระองค์จึงตรัสสั่งทหารให้หุงอาหารรับประทานที่เหลือให้เททิ้ง พร้อมทั้งให้ทำลายหม้อข้าวหม้อแกงหมด พร้อมทั้งแจ้งแก่ทหารว่าในคืนนี้จะเข้าโจมตีเมืองจันทบุรี ไปหาข้าวกินในเมืองถ้าตีไม่ได้ก็ให้ตายเสียด้วยกัน พระองค์โปรดให้ยกทัพพายหน้าเข้าทางตะวันออกเฉียงเหนือ แล้วจัดทหารไทยจีนลอบเข้าไปประจำอยู่ทุกด้าน สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชสามารถยึดเมืองจันทบุรีได้สำเร็จ โดยเข้าตีเมืองจันทบุรีทางประตูท่าช้างทางทิศเหนือ ในคืนวันอาทิตย์ เดือน 7 ปีกุน พ.ศ. 2310 ภายหลังเสียกรุงศรีอยุธยาได้ 2 เดือน เมื่อสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชยึดเมืองจันทบุรีได้แล้ว ได้เข้ายึดเมืองตราดสามารถควบคุมชาวจีนที่เป็นเจ้าของเรือสำเภาได้ตลอดแนวทะเล และมีอำนาจเหนือริมฝั่งทะเลตะวันออกได้ทั้งหมด จากนั้นพระองค์ได้ต่อเรือรบ และรวบรวมอาวุธเสบียงอาหาร พอถึงเดือน 11 ภายหลังเสียกรุงศรีอยุธยาได้ 6 เดือน ทรงยกพลด้วยเรือรบ 100 ลำ กำลังพลไทยจีน 5,000 คน ออกจากเมืองจันทบุรีล่องไปตามลำน้ำจันทบุรีไปออกปากอ่าว และเลียบฝั่งทะเลเข้าปากน้ำเจ้าพระยา ตีค่ายพม่าที่กรุงธนบุรี หลังจากนั้นทรงยกกองทัพไปตีพม่าที่ค่ายโพธิ์สามต้นที่พระนครศรีอยุธยา สามารถขับไล่พม่าออกจากกรุงศรีอยุธยา ภายหลังเสียกรุงศรีอยุธยาเป็นเวลา 7 เดือน เมืองจันทบุรีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น การปกครองขึ้นกับกรมท่า ดังปรากฏในพระราชพงศาวดาร รัชกาลที่ 1 ของพระยาทิพากรวงศ์ว่า “ยังคงเป็นเมืองขึ้นกรมท่าอีก 8 เมือง คือเมืองนนทบุรี 1 เมืองสมุทรปราการ 1 เมืองสาครบุรี 1 เมืองชลบุรี 1 เมืองบางละมุง 1 เมืองระยอง 1 เมืองจันทบุรี 1 เมืองตราด 1” เมืองจันทบุรีขึ้นกับกรมท่าจนกระทั่ง พ.ศ. 2441 จึงโอนไปขึ้นกับกระทรวงมหาดไทย

จากการที่เมืองจันทบุรีมีความสำคัญทางด้านยุทธศาสตร์ในสมัยสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว จึงทรงโปรดเกล้าฯ ให้ย้ายเมืองจากบ้านลุ่มมาอยู่ที่บ้านเนินวง ใน พ.ศ. 2378 เพื่อตั้งรับศึกญวน จัดเป็นที่ตั้งเมืองจันทบุรีแห่งที่ 4 ทั้งนี้เนื่องจากพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงตระหนักถึงปัญหาความสัมพันธ์กับญวน อันเกิดจากการแย่งชิงดินแดนลาวและเขมร ประกอบกับในปี พ.ศ. 2377 ไทยได้ยกกองทัพไปตีญวนและยึดเมืองไซ่ง่อนได้ จึงทรงเกรงว่าญวนจะเข้ามาตีกรุงเทพฯ เนื่องจากที่ตั้งของเมืองจันทบุรีมีความสำคัญในการสกัดกั้นญวน พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวจึงโปรดเกล้าฯ ให้สมเด็จพระบรมมหาราชบุรุษวงศ์ (ดิศ บุนนาค) ซึ่งขณะนั้นดำรงตำแหน่งเจ้าพระยาพระคลังออกมาสร้างกำแพงเมืองจันทบุรี พระยาพระคลังเห็นว่าเมืองเก่าที่ตั้งอยู่ลึกเข้าไปหลังหมู่บ้านราษฎร ถ้ามีข้าศึกมาทางน้ำก็จะถึงหมู่บ้านราษฎรก่อน จะไม่สามารถป้องกันได้ จึงได้รื้อป้อมกำแพงเมืองเก่าเสียแล้วมาสร้างเมืองใหม่ที่บ้านเนินวงซึ่งตั้งอยู่บนที่สูง มีทำเลเหมาะในการตั้งฐานทัพไว้รับศึกญวนอยู่ระหว่างบางกะจะกับเมืองเก่า พร้อมกันนี้ได้โปรดเกล้าฯ ให้จมีนราชามาตย์ต่อมาคือเจ้าพระยาทิพากรวงศ์ รับไปดำเนินการก่อสร้างป้อมและซ่อมแซมป้อม โดยจมีนราชามาตย์ได้ให้พระยาอภัย

พิพิธ (ต่อมาเป็นเจ้าของเมืองตราด) เป็นแม่กองสร้างป้อมที่แหลมด่านปากน้ำ 1 ป้อม คือ ป้อมไทรพิณาศ
 จมื่นราชามาตย์ได้ซ่อมแซมป้อมที่แหลมสิงห์ คือป้อมพิฆาตปัจจามิตร ป้อมดังกล่าวสันนิษฐานว่า
 น่าจะสร้างตั้งแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช เนื่องจากสมัยนี้มีการติดต่อกับชาว ตะวันตก มีการ
 ค้าขายมาก และเมืองจันทบุรีเป็นเมืองที่มีความสำคัญทั้งทางด้านการค้าและยุทธศาสตร์ ด้วยเหตุผล
 ดังกล่าวสมเด็จพระนารายณ์มหาราชคงจะโปรดเกล้าฯ ให้สร้างป้อมขึ้น เพื่อเป็นจุดควบคุมการเข้าออก
 ของเรือต่างๆ ที่เข้าออกเมืองจันทบุรี ป้อมนี้คงจะใช้งานมาตลอดจนกระทั่งเมื่อฝรั่งเศสยึดเมืองจันทบุรี
 จึงได้สร้างคิแคงทับลงป้อมพิฆาตปัจจามิตร สำหรับป้อมไทรพิณาศและป้อมพิฆาตปัจจามิตร มีดินคำ
 และปืน เมื่อพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จประพาสเมืองจันทบุรี ทรงเห็นว่าป้อมดังกล่าว
 ไม่ได้ใช้งานและดูทรุดโทรม จึงโปรดเกล้าฯ ให้ขยับปืนไปไว้ในเมือง ภายหลังที่สร้างเมืองใหม่ที่บ้าน
 เนินวงรีเรียบร้อยแล้ว ทางราชการได้อพยพราษฎรจากเมืองเก่ามาอยู่ ปรากฏว่าราษฎรส่วนมากไม่เต็มใจ
 อยู่เนื่องจากเมืองใหม่อยู่บนที่สูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 30 เมตร และอยู่ห่างจากคลองน้ำใสซึ่ง
 เป็นคลองที่แยกมาจากแม่น้ำจันทบุรี ไม่น้อยกว่า 1 กิโลเมตร ทำให้ราษฎรไม่ได้รับความสะดวกในเรื่อง
 น้ำที่จะบริโภค ปัญหาดังกล่าวทำให้ราษฎรส่วนใหญ่ยังคงอยู่ที่เมืองเก่า ส่วนผู้ที่อยู่บ้านเนินวงส่วนใหญ่
 จะเป็นข้าราชการ กรมการเมือง เจ้าเมือง ปัจจุบันบริเวณ ดังกล่าวเรียกว่า “บ้านทำเนียบ”

เนื่องจากราษฎรไม่เต็มใจที่จะไปอยู่ที่บ้านเนินวง เนื่องจากปัญหาขาดแคลนน้ำประกอบกับ
 สงครามระหว่างไทยกับญวนได้สงบลง เมื่อญวนตกเป็นเมืองขึ้นของฝรั่งเศส พระบาทสมเด็จพระ
 พระเจ้าอยู่หัวจึงโปรดเกล้าฯ ให้ราษฎรเลือกอยู่ได้ตามความสมัครใจ ยกเว้นจวนเจ้าเมืองยังคงอยู่
 บ้านเนินวง จนกระทั่งในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวจึงโปรดเกล้าฯ ให้ย้ายตัวเมือง
 กลับไปตั้งที่บ้านลุ่มตามเดิม ดังปรากฏหลักฐานที่ว่าราชการเมือง (ปัจจุบันคือสำนักงานป่าไม้จังหวัด)
 ที่ว่าราชการมณฑล (ปัจจุบันคือที่ทำการของมหาวิทยาลัยบูรพา) ศูนย์กลางของชุมชนเมืองได้ขยาย
 จากบ้านลุ่มไปตามริมแม่น้ำจันทบุรี คือตลาดท่าหลวง หลังจากนั้นชุมชนได้ขยายตัวไปทางทิศใต้
 ของตลาดท่าหลวง บริเวณดังกล่าวจัดได้ว่าเป็นศูนย์กลางทางด้านเศรษฐกิจของเมืองจันทบุรีในปัจจุบัน
 (มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. 2557 : 8)

ตอนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตาราง 2 ร้อยละกลุ่มตัวอย่างจำแนกกันตามเพศ (n = 400)

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	235	58.8
หญิง	165	41.2
รวม	400	100.0

จากตาราง 2 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 235 คน คิดเป็นร้อยละ 58.8 และเป็นเพศหญิง จำนวน 165 คน คิดเป็นร้อยละ 41.2

ตาราง 3 ร้อยละกลุ่มตัวอย่างจำแนกกันตามอายุ (n = 400)

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
10-19	34	8.5
20-29	100	25.0
30-39	99	24.8
40-49	60	15.0
50-59	38	9.5
60 ปีขึ้นไป	69	17.2
รวม	400	100.0

จากตาราง 3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะมีอายุ 20-29 ปี จำนวน 100 คน คิดเป็นร้อยละ 25.0 อายุ 30-39 ปี จำนวน 99 คน คิดเป็นร้อยละ 24.8 อายุ 60 ปีขึ้นไป จำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 17.2

ตาราง 4 ร้อยละกลุ่มตัวอย่างจำแนกกันตามระดับการศึกษา (n = 400)

การศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ประถมศึกษา	85	21.3
มัธยมศึกษาหรือเทียบเท่า	137	34.3
อนุปริญญาหรือเทียบเท่า	36	9.0
ปริญญาตรี	138	34.4
สูงกว่าปริญญาตรี	4	1.0
รวม	400	100.0

จากตาราง 4 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะมีการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 138 คน คิดเป็นร้อยละ 34.4 ระดับมัธยมศึกษาหรือเทียบเท่า จำนวน 137 คน คิดเป็นร้อยละ 34.3 ระดับประถมศึกษา จำนวน 85 คน คิดเป็นร้อยละ 21.3

ตาราง 5 ร้อยละกลุ่มตัวอย่างจำแนกกันตามอาชีพ (n = 400)

อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
รับราชการและหน่วยงานของรัฐอื่นๆ	39	9.8
พนักงานบริษัทเอกชน	38	9.5
ธุรกิจส่วนตัว	80	20.0
รับจ้างอิสระ	129	32.3
เกษตรกร	43	10.5
แม่บ้าน	22	5.5
อื่นๆ	49	12.4
รวม	400	100.0

จากตาราง 5 พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะมีอาชีพรับจ้างอิสระ จำนวน 129 คน คิดเป็นร้อยละ 32.3 อาชีพธุรกิจส่วนตัว จำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 20.0 อาชีพอื่น ๆ จำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 12.4

ตาราง 6 ร้อยละกลุ่มตัวอย่างจำแนกกันตามรายได้ (n = 400)

อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
0-9,999 บาท	154	38.5
10,000-19,999	148	37.0
20,000-29,999 บาท	60	15.0
30,000 บาทขึ้นไป	38	9.5
รวม	400	100.0

จากตาราง 6 พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะมีรายได้ 0-9999 บาท จำนวน 154 คน คิดเป็นร้อยละ 38.5 รายได้ 10000-19999 จำนวน 148 คน คิดเป็นร้อยละ 37.0 รายได้ 20000-29999 จำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 15.0

ตอนที่ 3 ระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี

ตาราง 7 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างความนิยม จำแนกตามความนิยมการบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ในภาพรวม

ประเภท	\bar{X}	S.D.	แปลความหมาย	ลำดับที่
ผลไม้	4.12	0.995	มาก	1
อาหารคาว	3.95	1.124	มาก	2
อาหารหวาน	3.66	1.120	มาก	3
รวม	3.91	1.079	มาก	

จากตาราง 7 พบว่ากลุ่มตัวอย่างระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีลำดับที่ 1 คือ ผลไม้ ลำดับที่ 2 คือ อาหารหวาน และลำดับที่ 3 คือ อาหารคาว ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย ($\bar{X} = 3.91$)

ตาราง 8 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างความนิยม (ผลไม้)

ประเภท	\bar{X}	S.D.	แปลความหมาย	ลำดับที่
ผลไม้				
เงาะ	4.37	.818	มาก	1
มังคุด	4.34	.816	มาก	2
ลองกอง	4.20	.991	มาก	3
สละ	4.13	1.003	มาก	4
ทุเรียน	4.10	1.077	มาก	5
สับปะรด	4.08	.982	มาก	6
ลำไย	4.06	1.019	มาก	7
กลางสาด	3.94	1.152	มาก	8
ระกำ	3.91	1.104	มาก	9
รวม	4.12	.995	มาก	

จากตาราง 8 พบว่ากลุ่มตัวอย่างระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีประเภทผลไม้ ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย ($\bar{X} = 4.12$) และเมื่อพิจารณาความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีออกเป็นรายประเภทผลไม้ พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความนิยมอยู่ในระดับมากมีจำนวน 9 รายการ ซึ่งสามารถอธิบายโดยการเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ เงาะ ($\bar{X} = 4.37$) รองลงมาเป็น มังคุด ($\bar{X} = 4.34$) และ ลองกอง ($\bar{X} = 4.20$) ตามลำดับ

นอกจากนี้แล้วผลการศึกษาในเชิงคุณภาพ ในประเด็นที่คนจังหวัดจันทบุรีให้ความนิยมในการเลือกบริโภคผลไม้ประเภทเงาะ ซึ่งผลการศึกษาที่มีข้อค้นพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีระดับความนิยมอยู่ในลำดับแรก ผลการศึกษาที่ได้รับจากการสัมภาษณ์เจาะลึกมีข้อค้นพบว่า สาเหตุที่ประชาชนในจังหวัดจันทบุรีให้ความนิยมบริโภคเงาะมาเป็นอันดับหนึ่ง เพราะเงาะเป็นผลไม้ที่หารับประทานง่ายตามท้องตลาดทั่วไป เป็นผลไม้ที่มีรสชาติอร่อยถูกปากมากกว่าผลไม้ชนิดอื่น ดังคำกล่าวที่ว่า “เงาะเป็นผลไม้รสชาติอร่อย หากินง่าย” (กิตติมา สารเกศ. สัมภาษณ์. 2559)



ภาพประกอบ 2 เงาะ

ส่วนผลไม้ที่รองลงมาจากเงาะคือมังคุด เนื่องจากมังคุดเป็นผลไม้ที่มีผลดีต่อสุขภาพช่วยป้องกันโรค เพราะมังคุดเป็นผลไม้ที่มีฤทธิ์เย็น ทำให้ประชาชนในจังหวัดจันทบุรีให้ความนิยมบริโภค มังคุด ดังคำกล่าวที่ว่า “มังคุดมีฤทธิ์เย็น หากินง่าย” (ลำไย สารเทศ. สัมภาษณ์. 2559)



ภาพประกอบ 3 มังคุด

รองลงมาก็คือลองกอง เพราะลองกองเป็นผลไม้ที่มีรสชาติติดปาก เป็นยารักษาโรคกระเพาะ สามารถใช้เป็นยาไต้ยุงหรือไวน์ลองกองได้ (มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2557 : 10) ดังนั้นจึงทำให้ประชาชนในจังหวัดจันทบุรีนิยมรับประทาน ดังคำกล่าวที่ว่า “รสชาติอร่อย มีประโยชน์หลายอย่าง” (ลำไย สารเทศ. สัมภาษณ์. 2559)



ภาพประกอบ 4 ลองกอง

ผลการศึกษาในเชิงคุณภาพ ในประเด็นที่คนจังหวัดจันทบุรีให้ความนิยมในการเลือกบริโภคผลไม้ประเภททุเรียนเป็นอันดับ 5 ทั้งที่ความน่าจะเป็นแล้วหากมองจากสังคมภายนอกจะเป็นการเลือกบริโภคทุเรียนเป็นอันดับ 1 ทั้งนี้โดยการพิจารณาจากความมีชื่อเสียงของประเภทผลไม้ไม่ว่าอย่างไรก็ตาม ผลการศึกษาที่ได้รับจากการสัมภาษณ์เจาะลึกมีข้อค้นพบว่า ที่ประชาชนในจังหวัดจันทบุรีให้ความนิยมในการบริโภคทุเรียนเป็นอันดับ 5 เพราะประชาชนในยุคปัจจุบันหันมาดูแลสุขภาพมากขึ้น เนื่องจากทุเรียนมีรสชาติหวานมันและส่งผลเสียต่อสุขภาพของประชาชนวัยกลางคน ทำให้ประชาชนนิยมบริโภคทุเรียนน้อยลงกว่าในอดีต



ภาพประกอบ 5 ทุเรียน

ตาราง 9 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างความนิยม (อาหารหวาน)

ประเภท	\bar{X}	S.D.	แปลความหมาย	ลำดับที่
อาหารหวาน				
ปาต่องโก้น้ำจิ้ม	3.81	1.030	มาก	1
ทุเรียนทอด	3.79	1.131	มาก	2
ทุเรียนกวน	3.68	1.107	มาก	3
ทองม้วนอ่อน	4.13	1.088	มาก	4
เต้าหู้ทอดน้ำจิ้ม	4.10	1.080	มาก	5
ข้าวเกรียบอ่อนน้ำจิ้ม	4.08	1.214	มาก	6
ข้าวตังหน้าตั้ง	4.06	1.074	มาก	7
ขนมปังทอดหน้าหมู	3.94	.991	มาก	8
ข้าวเหนียวหัวหงอก	3.94	1.275	ปานกลาง	8
ขนมมันดุก	3.91	1.256	ปานกลาง	9
รวม	4.12	1.124	มาก	

จากตาราง 9 พบว่ากลุ่มตัวอย่างระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย ($\bar{X} = 4.12$) และเมื่อพิจารณาความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีออกเป็นรายประเภทอาหารหวาน พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความนิยมอยู่ในระดับมากมีจำนวน 8 รายการ ซึ่งสามารถอธิบายโดยการเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ปาต่องโก้น้ำจิ้ม ($\bar{X} = 3.81$) รองลงมาเป็น ทุเรียนทอด ($\bar{X} = 3.79$) และ ทุเรียนกวน ($\bar{X} = 3.68$) และระดับปานกลางจำนวน 2 รายการ ซึ่งสามารถเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ข้าวเหนียวหัวหงอก ($\bar{X} = 3.41$) และ ขนมมันดุก ($\bar{X} = 3.23$) ตามลำดับ

จากการศึกษาข้อมูลในเชิงคุณภาพ โดยยกเอากรณีของคนจังหวัดจันทบุรีที่มีความนิยมในการบริโภคขนมมันดุก ซึ่งเป็นความนิยมที่อยู่ลำดับที่ 9 ผลการศึกษาครั้งนี้มีข้อค้นพบว่า ขนมมันดุกที่ประชาชนในจังหวัดจันทบุรีเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า ขนมเปียกปูนขาว ปัจจุบันที่ขนมมันดุกหรือขนมเปียกปูนขาว ได้รับความนิยมลดลง เป็นเพราะ เด็กยุคปัจจุบันไม่ค่อยได้รู้จัก และไม่ยอมรับประทาน เนื่องจากเป็นขนมโบราณที่หารับประทานได้เฉพาะที่ ส่วนใหญ่ที่ยังนิยมรับประทานขนมมันดุกอยู่ มีน้อย จะอยู่ในช่วยอายุวัยกลางคน ดังคำกล่าวที่ว่า “ไม่ค่อยมีคนรู้จัก” (จิมลิ้ม ศิริการ. สัมภาษณ์. 2559)



ภาพประกอบ 6 ขนมมันตุง

วิธีทำขนมมันตุง

เครื่องปรุง

1. ข้าวเจ้า
2. น้ำค้าง (ใช้เถาไม้โกงกางผสมน้ำ) หรือน้ำปูนใสที่ตกตะกอนแล้ว
3. ใบเตย

วิธีทำ

1. นำข้าวเจ้าแช่กับน้ำค้างหรือน้ำปูนใสให้พอง ประมาณ 1 คืนและล้างออกด้วยน้ำสะอาด
- 2 ครั้ง
2. นำข้าวไปโม่ให้ละเอียด กรองด้วยผ้าขาวบาง 1 ครั้ง
3. นำแป้งใส่กระทะทองเหลือง ใช้ไฟกลาง คนด้วยไม้พายไปทางเดียวกัน จนแป้งใสเหนียว

จึงยกลง

4. เทแป้งกวนแล้วใส่ถาด ทิ้งไว้จนเย็น
5. เวลาเสิร์ฟ ตัดเป็นชิ้นๆตามขนาดที่ต้องการ จัดใส่ถ้วย ราดด้วยน้ำเชื่อม โรยถั่วลิสงคั่วปน (บางท้องถิ่นใช้น้ำกะทิสดราดด้วย)

ส่วนผสมน้ำเชื่อม

1. น้ำตาลอ้อย หรือน้ำตาลทราย
2. น้ำสะอาด

วิธีทำ

1. นำน้ำตาล 3 ส่วนและน้ำสะอาด 1 ส่วน ใส่หม้อ
2. ตั้งไฟเคี่ยวให้เหนียว
3. กรองน้ำเชื่อมด้วยผ้าขาวบาง

นอกจากนี้แล้วผลการศึกษาในเชิงคุณภาพ ในประเด็นที่คนจังหวัดจันทบุรีให้ความนิยมในการเลือกบริโภคอาหารหวานประเภทปาท่องโก๋น้ำจิ้ม ซึ่งผลการศึกษาที่มีข้อค้นพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีระดับความนิยมอยู่ในลำดับแรก ผลการศึกษาที่ได้รับจากการสัมภาษณ์เจาะลึกมีข้อค้นพบว่า ปาท่องโก๋น้ำจิ้ม มีแห่งเดียวในจังหวัดจันทบุรี และได้รับความนิยมมากของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี เพราะประชาชนในจังหวัดจันทบุรีส่วนใหญ่ชอบทานกาแฟ และขนมที่สามารถรับประทานกับกาแฟได้รสชาติดี ก็คือปาท่องโก๋น้ำจิ้ม แต่ในปัจจุบันสามารถประยุกต์ ปาท่องโก๋รับประทานคู่กับน้ำจิ้มสังขยาหรือกาแฟก็ได้ ดังคำกล่าวที่ว่า “มีรสชาติดี สามารถกินคู่กับอะไรก็ได้” (ลำไย สารเทศ. สัมภาษณ์. 2559)



ภาพประกอบ 7 ปาท่องโก๋น้ำจิ้ม

วิธีการทำน้ำจิ้มปาท่องโก๋

ส่วนผสม

1. น้ำสมสายชูหมัก
2. น้ำตาล
3. น้ำเปล่า
4. พริกแห้ง
5. กระเทียมละเอียด

วิธีทำ

1. ตั้งน้ำส้มสายชูไฟอ่อนๆ
2. ใส่น้ำตาล กระเทียม พริก
3. เติมน้ำเปล่า คนจนน้ำตาลละลาย

ตาราง 10 แสดงจำนวนร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างความนิยม (อาหารคาว)

ประเภท	\bar{X}	S.D.	แปลความหมาย	ลำดับที่
อาหารคาว				
ก๋วยเตี๋ยวหมู/เนื้อเคียง	4.00	1.050	มาก	1
หมูสะเต๊ะ	3.94	1.126	มาก	2
หมูป่าผัดพริกไทยอ่อน	3.91	1.095	มาก	3
หอยจ๋า/ปูจ๋า	3.88	1.049	มาก	4
น้ำพริกปูไข่	3.85	.981	มาก	5
ก๋วยเตี๋ยวผัดปู	3.84	1.162	มาก	6
ปลากระบอกต้มระกำ	3.80	1.040	มาก	7
แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว	3.79	1.068	มาก	8
หมูต้มชะมวง	3.77	1.074	มาก	9
ผัดเผ็ดเนื้อเป็ดใส่ลูกกลัวย	3.74	1.119	มาก	10
ต้มกะทิสายบัว	3.61	1.110	มาก	11
ขนมจีนชวาน้ำ	3.56	1.160	มาก	12
น้ำพริกมะขาม	3.43	1.142	ปานกลาง	13
ยำมะอึก	3.42	1.209	ปานกลาง	14
แกงใบเตย	3.41	1.281	ปานกลาง	15
แกงกะทิหน่อไม้กับปู	3.38	1.167	ปานกลาง	16
แกงเห็ดเสม็ด	3.35	1.186	ปานกลาง	17
แกงเนื้อหน่อสับประรด	3.26	1.151	ปานกลาง	18
รวม	3.66	1.120	มาก	

จากตาราง 10 พบว่ากลุ่มตัวอย่างระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย ($\bar{X} = 3.66$) และเมื่อพิจารณาความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีหรือออกเป็นรายประเภทอาหารคาว พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความนิยมอยู่ในระดับมากมีจำนวน 12 รายการ ซึ่งสามารถอธิบายโดยการเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวหมู/เนื้อเคียง ($\bar{X} = 4.00$) รองลงมาเป็น หมูสะเต๊ะ ($\bar{X} = 3.94$) และ หมูป่าผัดพริกไทยอ่อน ($\bar{X} = 3.91$) และอยู่ในระดับปานกลางมีจำนวน 6 รายการ ซึ่งสามารถเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ น้ำพริกมะขาม ($\bar{X} = 3.43$) รองลงมาเป็น ยำมะอึก ($\bar{X} = 3.42$) และแกงใบเตย ($\bar{X} = 3.41$) ตามลำดับ

จากการศึกษาข้อมูลในเชิงคุณภาพ โดยยกเอากรณีที่คนจังหวัดจันทบุรีมีความนิยมในการบริโภคแกงเนื้อหน่อสับประรด ซึ่งเป็นความนิยมที่อยู่ลำดับ 18 ผลการศึกษาครั้งนี้มีข้อค้นพบว่าที่ประชาชนในจังหวัดจันทบุรีให้ความนิยมในการบริโภคแกงเนื้อหน่อสับประรดเป็นอันดับสุดท้ายเนื่องจาก ประชาชนในจังหวัดจันทบุรีส่วนใหญ่ไม่ยอมรับประทานเนื้อวัว เพราะบางท่านมีความเชื่อเกี่ยวกับการนับถือเจ้าแม่กวนอิม ไม่รับประทานสัตว์ใหญ่ ทำให้ส่งผลถึงการบริโภคแกงเนื้อหน่อสับประรดที่ลดลงมาด้วย ดังคำกล่าวที่ว่า “คนไม่ชอบกินเนื้อ” (ลำไย สารเทศ. สัมภาษณ์. 2559)



ภาพประกอบ 8 แกงเนื้อหน่อสับประรด

วิธีทำแกงเนื้อหน่อสับประรด

เครื่องปรุง

เครื่องพริกแกงเผ็ด

1. พริกแห้งเม็ดใหญ่
2. ตะไคร้
3. ผิวมะกรูด
4. ข่า
5. หัวหอม
6. กระเทียม
7. กระชาย
8. รากผักชี
9. กะปิ
10. ขมิ้นเล็กน้อย (เพิ่มสีของพริกแกง)
11. พริกชี้ฟ้าสีเขียวแดงหั่นยาว
12. ใบมะกรูดฉีก
13. พริกคั่วหรือพริกหวานหั่นครึ่ง

วิธีทำ

1. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพอเดือดใส่เครื่องแกงลงผัดกับหมู
2. ตามด้วยคั่วหน่อสับประรด ผัดคลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. เติมน้ำลงไปผัดครู่ใหญ่ให้เดือดพาด้านจนน้ำแห้งเหลือพอขลุกขลิก
4. ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย ใส่พริกขี้หนู พริกชี้ฟ้า และใบมะกรูด
5. ผัดคลุกเคล้าให้เข้ากันถึงรสถึงเครื่อง

ส่วนแกงเห็ดเสมีดที่เป็นอาหารขึ้นชื่อของจังหวัดจันทบุรี แต่ได้รับความนิยมอยู่ในลำดับท้าย เช่นเดียวกับแกงเนื้อหน่อสับประรดนั้น เป็นเพราะสาเหตุที่ว่าเห็ดเสมีดจะเกิดขึ้นตามฤดูกาล และมีรสชาติขม ทำให้แกงเห็ดเสมีดเป็นที่นิยมในคนหนุ่มน้อย ดังคำกล่าวที่ว่า “ขม อร่อย หากินยากมีเป็นหน้าๆ” (ลำไย สารเกษตร. สัมภาษณ์. 2559)



ภาพประกอบ 9 แกงเห็ดเสมีด

วิธีทำแกงเห็ดเสมีด

เครื่องปรุง

1. เห็ดเสมีด
2. น้ำพริกแกงกะทิ
3. น้ำกะทิ
4. กุ้ง
5. เครื่องปรุงรส

วิธีทำ

1. ก่อนจะแกงก็ต้องตัดตรง โคนที่มีดินติดอยู่ที่ ก้างให้สะอาด แล้วแช่น้ำปูนใส (ปูนกินหมากละลายน้ำ)
2. แล้วก็ลวกน้ำร้อน 1 ครั้งเพื่อให้เมือกของเห็ดน้อยลง

3. แล้วคั่วน้ำพริกแกงด้วยหัวกะทิจนหอม ใส่กุ้งสดพอสุกแล้วจึงใส่เห็ดและน้ำกะทิที่เหลือ
4. ปรงรสด้วยเกลือ น้ำปลาและน้ำตาลเล็กน้อย

ส่วนแกงกะทิหน่อไม้กับปู ที่ได้รับความนิยมอยู่ในอันดับท้ายด้วยนั้น มาจากปัจจุบันไม่ค่อยมีร้านอาหารนิยมทำ เนื่องจาก ร้านอาหารในปัจจุบันประยุกต์เปลี่ยนจากเนื้อปูที่ทำยากใช้เวลานาน และต้นทุนสูง มาเป็นเนื้อไก่หรือเนื้อหมูมากกว่า ที่จะนิยมแกงกะทิหน่อไม้กับปู ดังคำกล่าวที่ว่า “แพง ต้นทุนสูง” (ลำไย สารเทศ. สัมภาษณ์. 2559)



ภาพประกอบ 10 แกงกะทิหน่อไม้กับปู

วิธีทำแกงกะทิหน่อไม้กับปู

เครื่องปรุง

1. น้ำปลา
2. น้ำตาล
3. ใบโหระพา
4. กะทิ
5. หน่อไม้ดอง
6. ปูทะเล

วิธีทำ

1. เอาน้ำกะทิใส่หม้อตั้งไฟ ใส่พริกแกงลงไป คนให้ละลาย จากนั้นรอให้เดือดจึงใส่หน่อไม้ดอง
2. เมื่อเดือดแล้วก็ปรุงรส ใส่น้ำปลา ใส่น้ำตาล
3. รอให้เดือดอีกทีก็ใส่ปู (ใส่แล้วห้ามคน กันขาว ปิดฝาหม้อ)
4. เดือดอีกทีปิดไฟ ใส่โหระพา

นอกจากนี้แล้วผลการศึกษาในเชิงคุณภาพ ในประเด็นคนจังหวัดจันทบุรีให้ความนิยมในการเลือกบริโภคอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวหมู/เนื้อเคียง ทั้งที่ความน่าจะเป็นแล้วหากมองจากสังคมภายนอกน่าจะเป็นการเลือกบริโภคหมูต้มชะมวงมากกว่า ทั้งนี้โดยการพิจารณาจากความมีชื่อเสียงของประเภทอาหาร ผลการศึกษาที่ได้รับจากการสัมภาษณ์เจาะลึกมีข้อค้นพบว่า ที่ประชาชนในจังหวัดจันทบุรีส่วนใหญ่ให้ความนิยมบริโภคหมูต้มชะมวงน้อยกว่าก๋วยเตี๋ยวหมู/เนื้อเคียง เพราะคนจันทบุรีส่วนใหญ่ที่ให้ความนิยมบริโภคหมูต้มชะมวงอยู่นั้นมีอายุอยู่ในระดับกลางคน ที่ต้องดูแลสุขภาพมากเป็นพิเศษ เนื่องจากการทำหมูต้มชะมวงนั้นใช้วัตถุดิบที่เป็นหมูสามชั้น ที่อาจจะส่งผลต่อสุขภาพ ทำให้ประชาชนในจังหวัดจันทบุรีให้ความนิยมบริโภคหมูต้มชะมวงน้อยลงมากกว่าสมัยก่อน แต่หมูต้มชะมวงที่เป็นอาหารประจำจังหวัดของจังหวัดจันทบุรียังเป็นที่นิยมอยู่มากของคนต่างจังหวัด



ภาพประกอบ 11 หมูต้มไช้ชะมวง

วิธีทำหมูต้มชะมวง

เครื่องพริกแกง

1. หอมแดง
2. กระเทียม 20 กรัม
3. ข่าซอย
4. ตะไคร้ซอย 20 กรัม
5. พริกแห้งเม็ดใหญ่เอาเม็ดออก
6. กะปิ
7. เกลือ

เครื่องปรุงการหมักหมู

1. หมูเนื้อสัน
2. น้ำตาลปีบ
3. ซีอิ้วดำหวาน
4. เกลือ

เครื่องปรุงหมูชะมวง

1. หมูที่ผ่านการหมักแล้ว
2. ใบชะมวง
3. น้ำซุปลหรือน้ำสะอาด
4. น้ำมันพืช
5. น้ำตาลปีบ
6. ซีอิ้วขาว

วิธีทำ

1. นำหมูไปล้างให้สะอาดแล้วใส่เครื่องปรุง น้ำตาลปีบ ซีอิ้วดำหวานและเกลือคลุกเคล้าให้เข้ากันหมักทิ้งไว้ 1 ชั่วโมง
2. จากนั้นมาเตรียมเครื่องแกง พริกแช่น้ำไว้ นำ ข่า ตะไคร้ หัวหอมกระเทียมไปคั่วหรืออบจนหอมเอาไปตำ และใส่เกลือและกะปิแล้วตำให้แหลก เสร็จแล้วพักไว้
3. ใบชะมวงให้เด็ดคล้ายใบมะกรูด เอาแกนกลางออก
4. เอาน้ำมันใส่กะทะแล้วตามด้วยพริกแกง ผัดเข้ากันจนหอม ใส่หมูที่หมักลงไป ผัดให้หมูสุกแล้วเติมน้ำซุปลลงไป ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ และซีอิ้วขาว รอจนส่วนผสมเข้ากันดี
5. จากนั้นใส่ใบชะมวง รอใบชะมวงเริ่มเปลี่ยนสี เคี่ยวต่อไปเรื่อย จนน้ำงวด (หมูชะมวงยิ่งเคี่ยวยิ่งอร่อยนะ) ไว้ค้ำกินยิ่งอร่อย

ตอนที่ 4 ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี

การศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี ในส่วนของวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี มีการกำหนดกรอบแนวคิดในการศึกษาปัจจัยไว้ 6 ด้าน ดังนี้

1. พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น
2. แหล่งของอาหารท้องถิ่น
3. การอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น
4. รสชาติของอาหารท้องถิ่น
5. ภาพพจน์ของอาหารท้องถิ่น
6. คติความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

จากการลงพื้นที่ศึกษาข้อมูลด้วยแบบสอบถามและการสัมภาษณ์ ได้ผลการศึกษา จำแนกตามประเด็นแต่ละด้าน ดังนี้

1. พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่นคือ อาหารที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ ซึ่งเป็นอาหารที่มีมาตั้งแต่สมัยรุ่นปู่ รุ่นย่า การบริโภคอาหารท้องถิ่นปัจจุบันนี้ส่วนใหญ่มักเป็นประชาชนที่มีอายุอยู่ในช่วงวัยกลางคน คือ อายุตั้งแต่ 30 ปีขึ้นไป ทำให้พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันยังเคยชินกับอาหารท้องถิ่น เมื่อเปรียบเทียบกับกรบริโภคอาหารในสมัยใหม่ยังทำให้คนจันทยังคุ้นเคยกับอาหารดั้งเดิม จึงทำให้ยังเคยชินกับการบริโภคอาหารในสมัยโบราณเช่นเดิม กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“คนจันท ยังชินกับอาหารดั้งเดิมมากกว่า” (กิตติมา สารเทศ. สัมภาษณ์. 2559)

แต่เด็กรุ่นใหม่ส่วนใหญ่ไม่ค่อยรู้จักอาหารท้องถิ่นเท่าที่ควรเนื่องจากเศรษฐกิจมีการพัฒนาเพิ่มขึ้น จึงส่งผลให้พฤติกรรมการบริโภคแปรเปลี่ยนไปตามสมัย การดำรงชีวิตของเด็กรุ่นใหม่จึงเปลี่ยนไปและหัน ไปนิยมบริโภคอาหารสมัยใหม่นิยมรับประทานอาหารจานด่วน เช่น ผัดกระเพรา ข้าวผัด โดยมักหาทานได้ง่ายตามร้านอาหารหรือสถานที่ต่าง ๆ กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“เด็กรุ่นใหม่ ไม่กินข้าวแกง เน้นความสะดวกและรวดเร็ว” (กิตติมา สารเทศ. สัมภาษณ์. 2559)

2. แหล่งของอาหารท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ยังเป็นที่นิยมของประชาชนในปัจจุบันอยู่ และอาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ยังหาบริโภคได้ง่ายในครัวเรือนและตามท้องตลาดหรือร้านอาหารขึ้นชื่อที่มีอยู่ทั่วไปในจังหวัดจันทบุรี แต่ในปัจจุบันมีวิวัฒนาการที่ทันสมัยมากกว่าแต่ก่อน มีการทำอาหารกระป๋อง อาหารแช่แข็ง และอาหารสำเร็จรูปแบบพกพา ทำให้ในปัจจุบันแหล่งของอาหารท้องถิ่นยังหาบริโภคได้ง่าย กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“อาหารท้องถิ่นยังหาซื้อได้ง่ายกว่า ส่วนอาหารสมัยใหม่ต้องไปห้างสรรพสินค้า” (ลำไย สารเทศ. สัมภาษณ์. 2559)

3. การอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีคุณค่าแก่การอนุรักษ์ รักษาไว้ให้คงอยู่ ไม่เพียงแต่มีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อม โดยอาศัยเครื่องปรุงในการปรุงแต่งอาหาร วัสดุที่นำมาประกอบอาหารต่าง ๆ จากแหล่งธรรมชาติที่อยู่ล้อมรอบ เช่น ปลา และจากการผลิตขึ้นเอง โดยมีกรรมวิธีทำและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ได้สมดุลทางโภชนาการ ผสมผสานลงตัว การปรุงอาหารจะเป็นการต้ม แกง ยำ ตำ มีการปรุงที่เรียบง่าย พิถีพิถันใช้น้ำมันในการปรุงอาหารน้อย แต่อาหารท้องถิ่นเน้นในเรื่องของสมุนไพรไทยจากธรรมชาติที่สำคัญยังช่วยให้สุขภาพร่างกายแข็งแรงอีกด้วย กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“เรียบง่ายและผสมผสานอย่างลงตัว” (จิมลิม ศิริการ. สัมภาษณ์. 2559)

4. รสชาติของอาหารท้องถิ่น

รสชาติของอาหารท้องถิ่น ถือว่าเป็นปัจจัยอีกปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี การที่เป็นเช่นนี้จากข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เจาะลึก ผู้วิจัยพบว่า อาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีนั้นมีรสชาติที่ก่อให้เกิดความนิยมในการบริโภคคือเป็นอาหารที่มีรสชาติจัดจ้านทั้งเผ็ด เปรี้ยว หวาน เค็ม ในเวลาเดียวกัน ดังนั้นเมื่อเปรียบเทียบอาหารท้องถิ่นของจันทบุรีกับอาหารสมัยใหม่ เช่น พิซซ่า จะพบว่า อาหารสมัยใหม่ดังกล่าวนั้นค่อนข้างไปในทางที่มันทำให้หลายคนรู้สึกเลี่ยนและเอือม ตัวอย่างของอาหารท้องถิ่นจันทบุรี เช่น แกง มักนิยมแกงที่ใช้กะทิเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งสามารถแยกแกงที่ใช้กะทิได้เป็น 2 ประเภท คือ แกงกะทิประเภทที่ใช้น้ำพริกแกง เช่น แกงกะทิหน่อไม้กับปู ที่มีรสชาติเผ็ดเค็มเปรี้ยว แบบจัดจ้านเพื่อเพิ่มความเข้มข้นของกะทิ แกงกะทิประเภทที่ไม่ใช้น้ำพริกแกง เช่น ต้มกะทิสายบัว ต้มข่าไก่ ที่มีรสชาติเปรี้ยว เค็มนำ ส่วนแกงที่ใช้น้ำพริกแกงแต่ไม่ใส่กะทิ เช่น แกงป่า แกงส้ม ที่มีการใส่พริกกลงไปเพื่อให้มีรสเผ็ดร่วมด้วย เป็นต้น

แกงทั้ง 3 ประเภทของจันทบุรีนี้ ไม่ว่าจะเป็นแบบไหนก็ตามล้วนมีรสชาติจัดจ้านในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง ดังนั้นจึงนำมาสู่ความนิยมในการบริโภคของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“ขึ้นชื่อแกงจันทที่ต้องจัดจ้านไว้ก่อน” (ถ้ำไย สารเทศ. สัมภาษณ์. 2559)

5. ภาพพจน์ของอาหารท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่นจันทบุรี บ่งบอกถึงความสวยงาม ความอ่อนช้อย ความละเอียด พิถีพิถัน ความประณีต และความเป็นเอกลักษณ์ในหน้าตาอาหารท้องถิ่นจันทบุรี ไม่ว่าจะเป็นรสชาติอาหาร วัตถุดิบในการปรุงแต่งอาหาร ในแต่ละจาน คุณค่าทางอาหารของแต่ละจาน อาหารท้องถิ่นยังช่วยในเรื่องการรักษาสุขภาพร่างกายและปราศจากโรคภัยไข้เจ็บ กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“อาหารของจันท มีหน้าตาช่วยชวนชวนให้ลิ้มลอง” (จิมลิม ศิริการ. สัมภาษณ์. 2559)

6. คติความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารเป็นสิ่งที่มีความสำคัญกับคนไทยมาช้านาน ความเชื่อส่วนใหญ่ของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี เป็นความเชื่อเกี่ยวกับทางประวัติศาสตร์เพราะจังหวัดจันทบุรีเป็นเมืองประวัติศาสตร์ของไทย ส่วนความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีนั้น ส่วนใหญ่จะเป็นความเชื่อเกี่ยวกับการนับถือเจ้าแม่กวนอิม คือการไม่นิยมบริโภคเนื้อสัตว์ใหญ่ กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“ไม่กินเนื้อ ไม่กินสัตว์ใหญ่ เพราะนับถือเจ้าแม่กวนอิม” (ลำไย สารเทศ. สัมภาษณ์. 2559)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การนำเสนอผลการวิจัยในบทที่ 5 นี้ แบ่งหัวข้อการเสนอออกเป็น 3 หัวข้อใหญ่ๆ ดังต่อไปนี้

1. สรุปผลการวิจัย
2. อภิปรายผล
3. ข้อเสนอแนะ

สรุปผลการวิจัย

การวิจัยเรื่องความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีมีวัตถุประสงค์ในการศึกษา คือ

1. เพื่อศึกษาระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี
2. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนใน

จังหวัดจันทบุรี

ข้อค้นพบ ตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 สามารถสรุปได้ว่า ประชาชนในจังหวัดจันทบุรีมีความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่น โดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก และมีลำดับความนิยมคือ ลำดับที่ 1 ผลไม้ ลำดับที่ 2 อาหารหวาน และลำดับที่ 3 อาหารคาว

เมื่อพิจารณาความนิยมประเภทผลไม้ พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความนิยมอยู่ในระดับมาก ในสามลำดับแรก คือ เงาะ มังคุด และ ลองกอง ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาความนิยมประเภทอาหารหวาน พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความนิยมอยู่ในระดับมาก ในสามลำดับแรก คือ ปาท่องโก๋น้ำจิ้ม ทูเรียนทอด และทูเรียนกวน ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาความนิยมประเภทอาหารคาว พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความนิยมอยู่ในระดับมาก ในสามลำดับแรก คือ ก๋วยเตี๋ยวหมู/เนื้อเคียง รองลงมาเป็น หมูสะเต๊ะ และหมูป่าผัดพริกไทยอ่อน ตามลำดับ

ข้อค้นพบ ตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 สามารถสรุปว่า ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี มี 6 ปัจจัย ได้แก่

1. พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น พบว่า ประชาชนที่มีอายุอยู่ในช่วงวัยกลางคน อายุตั้งแต่ 30 ปีขึ้นไป ยังเคยชินอยู่กับการบริโภคอาหารท้องถิ่นมากกว่าที่จะบริโภคอาหารสมัยใหม่
2. แหล่งของอาหารท้องถิ่น พบว่า อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ยังหาบริโภคได้ง่าย ยังมีอยู่ทั้งในครัวเรือน ห้างตลาด และร้านอาหารขึ้นชื่อที่มีอยู่ทั่วไปในจังหวัดจันทบุรี

3. การอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น พบว่า อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีคุณค่าแก่การอนุรักษ์รักษาไว้ให้คงอยู่ โดยมีกรรมวิธีทำและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นจันทบุรี

4. รสชาติของอาหารท้องถิ่น พบว่า อาหารที่มีรสชาติดกมกล่อม เผ็ด เปรี้ยว หวาน เค็ม จัดจ้านมากกว่าอาหารสมัยใหม่ ที่มีมัน เค็ม เหนียว จะทำให้ประชาชนจังหวัดจันทบุรีนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่น

5. ภาพพจน์ของอาหารท้องถิ่น พบว่า อาหารท้องถิ่นจันทบุรี บ่งบอกถึงความสวยงาม ความอ่อนช้อย ความละเอียด พิถีพิถัน ความประณีต และความเป็นเอกลักษณ์ในหน้าตาอาหารท้องถิ่นจันทบุรี

6. คติความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น พบว่า ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีนั้น ส่วนใหญ่จะเป็นความเชื่อเกี่ยวกับการนับถือเจ้าแม่กวนอิม คือการไม่นิยมบริโภคเนื้อสัตว์ใหญ่

อภิปรายผล

ในการวิเคราะห์ถึงองค์ความรู้ใหม่ที่ได้จากการวิจัย ผู้วิจัยจะอภิปรายเปรียบเทียบระหว่างข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษาและองค์ความรู้เดิมจากเนื้อหาบทที่ 2 ดังนี้

ข้อค้นพบจากการวิจัยครั้งนี้สามารถอธิบายได้อย่างเหมาะสมจากแนวคิดของสุนีย์ ศักดาเดช เนื่องจากแนวคิดได้กล่าวถึงความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่น คืออาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรี แสดงถึงเอกลักษณ์ในการปรุงอาหารที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น เนื่องจากมีวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นนั้น ๆ ในการหาพืชและสัตว์มาประกอบอาหารในการรับประทาน และหารายได้เข้าครอบครัว แต่เมื่อเปรียบเทียบกับอาหารท้องถิ่นทั่วไป จะแตกต่างกันในเรื่องสภาพและสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ในธรรมชาติ และการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นก็จะมี ความแตกต่างกัน ในขณะที่ข้อค้นพบความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนจังหวัดจันทบุรี พบว่า อาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรีเป็นอาหารที่ยังรับประทานอยู่มาก เนื่องจากปัจจัยสำคัญ คืออาหารท้องถิ่นมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ได้แก่

1. วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารเป็นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น โดยการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ และนำมาปรุงอาหารในชีวิตประจำวัน
2. วิธีการปรุงและประกอบอาหารเป็นวิธีที่ทำได้ง่ายไม่ยุ่งยากซับซ้อน
3. วิธีการรับประทานอาหารมีเหมือนกันในทุกท้องถิ่น มีวิธีการนำมาประทานที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่น ก็นับว่าเป็นอาหารเฉพาะท้องถิ่นนั้น
4. ลักษณะทางภูมิประเทศ สภาพพื้นที่ที่มีความสมบูรณ์ของดิน แหล่งน้ำ สิ่งเหล่านี้มีผลต่อแหล่งอาหารธรรมชาติ ทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์

5. ลักษณะภูมิอากาศจังหวัดจันทบุรี เป็นจังหวัดที่อยู่ในเขตรมรสุมมร้อน ทำให้มีอาหารท้องถิ่น คือ หมูต้มชะมวง ผัดเผ็ดไก่กระวาน เป็นต้น

6. การย้ายถิ่น การไปศึกษาเล่าเรียนก็นำเอาวัฒนธรรมท้องถิ่นของตนเอง ซึ่งมีติดต่องไปใช้ในแหล่งที่อยู่อาศัยใหม่

7. ความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยี มีการนำเครื่องช่วยทุ่นแรงมาใช้ในการทำอาหาร เพื่อไม่ให้เสียความเป็นเอกลักษณ์ไป เช่น การต้มน้ำพริก ปัจจุบันใช้เครื่องปั่นแทน เป็นต้น

8. ความเปลี่ยนแปลงของครอบครัวและสังคม ในการดำเนินวิถีชีวิตเปลี่ยนแปลงไป การใช้เวลาหรือการมีกิจกรรมร่วมกันในครอบครัวน้อยลง ทำให้มีวัฒนธรรมอาหารถุงพลาสติกหรือการกินอาหารนอกบ้าน

ข้อเสนอแนะ

อาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรีเป็นอาหารที่มีมาตั้งแต่อดีต ซึ่งได้รับการถ่ายทอดการทำอาหารท้องถิ่นมาอย่างต่อเนื่อง อาหารท้องถิ่นนั้นจะสะท้อนให้เห็นการดำเนินวิถีชีวิตในอดีต แต่ในปัจจุบันอาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรีนั้นเริ่มเลือนลางหายไป เพราะอาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ใช้เวลาในการปรุงนาน ต้องมีความพิถีพิถันละเอียดอ่อน จึงทำให้อาหารท้องถิ่นเหล่านี้หายไป

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1. จากผลการศึกษาพบว่า ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นกับเรื่องการเผยแพร่อาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ดังนั้น จึงควรมีการเผยแพร่ทางวิทยุ หรือ โทรทัศน์ เพื่อส่งเสริมให้เยาวชนรุ่นใหม่ได้รู้จักอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรีมากขึ้น

2. จากผลการศึกษาพบว่า ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นกับเรื่องส่งเสริมอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ดังนั้น จึงควรมีการจัดการสอนทำอาหารท้องถิ่นให้กับคนรุ่นใหม่ เพื่อที่จะส่งเสริมให้คนรุ่นใหม่หันมาให้ความสำคัญและรักษาอาหารท้องถิ่นให้คงอยู่ต่อไป

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

หลังจากที่ได้ดำเนินการวิจัยเรื่องความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรีเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยเห็นว่าควรมีการดำเนินวิจัยหลังจากนี้คือ

1. ในอนาคตควรมาศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี

2. ควรจะศึกษาความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นทั้งภาคตะวันออก

3. วิจัยเล่มนี้ศึกษาแต่อาหารท้องถิ่นในท้องตลาด ควรศึกษาความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นที่มีอยู่ในครัวเรือนที่กำลังจะเลือนหายไป

4. ควรศึกษาความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นในเชิงประวัติศาสตร์แต่ละยุคสมัย



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

บรรณานุกรม

กิตติมา สารเทศ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, กรคนก มหายา เป็นผู้สัมภาษณ์. (20 กันยายน 2559).
ที่ร้านข้าวแกงรสจันท.

คณะกรรมการจัดงานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี. (2525). นำชมกรุงรัตนโกสินทร์.
กรุงเทพฯ : คณะกรรมการฯ.

งานทะเบียนราษฎร์ อำเภอเมือง. (2558). ข้อมูลทะเบียนราษฎร์ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี.
จันทบุรี : งานทะเบียนราษฎร์ฯ

จัมลิ้ม ศิริการ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, กรคนก มหายา เป็นผู้สัมภาษณ์. (22 กันยายน 2559).
ที่ร้านข้าวแกงแสนดีเยี่ยม (วัดใหม่)

ปิยวรรณ ศุภวิฑิตพัฒนา. (2555). การพัฒนาสำหรับอาหารท้องถิ่นสำหรับการท่องเที่ยวลุ่มแม่น้ำ
น่าน กรณีศึกษาตำบลจอมทอง จังหวัดพิษณุโลก. วิทยานิพนธ์ ค.ม. (หลักสูตร
และการสอน). พิษณุโลก: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม.

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (2557). พัฒนาผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. (2557). บูรณาการศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นสู่ศิลปวัฒนธรรม
อาเซียน. จันทบุรี : มหาวิทยาลัยฯ.

รัตนา ชะอนัน. (2552). กระบวนการจัดการเรียนรู้เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ตำบล
น่านกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์. วิทยานิพนธ์ ค.ม. (หลักสูตรและการสอน).
อุตรดิตถ์ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์.

ลำไย สารเทศ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, กรคนก มหายา เป็นผู้สัมภาษณ์. (20 กันยายน 2559).
ที่ร้านข้าวแกงรสจันท

คันสนีย์ อุดมอ่าง. (2542). เอกสารประกอบการสอนรายวิชาขนมอบ. เพชรบูรณ์ :
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.

สุจิตรา ทิพย์สุข. (2551). การพัฒนาชุดการสอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
เรื่องอาหารพื้นเมือง ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3. วิทยานิพนธ์ ค.ม. (การพัฒนาหลักสูตร
และการเรียนการสอน). อุบลราชธานี : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี.

สุนี สักดาเดช. (2549). อาหารท้องถิ่น. จันทบุรี: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

สุวัฒนา เลียบวัน. (2542). อาหารท้องถิ่นไทย-ภาคกลาง. กรุงเทพฯ : สถาบันราชภัฏสวนดุสิต.

เสาวภา ศักยพันธ์. (2548). เอกสารประกอบการสอนรายวิชานมอบ. เชียงใหม่ :

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.

อภิสิทธิ์ เกษมผลกุล. (2550). ภาษาถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. กรุงเทพฯ: สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดตราด.

อรรธรณ ใจกล้า. (มปป.). ประวัติศาสตร์ท้องถิ่นเมืองจันทบุรี. จันทบุรี :

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี.

อำไพ โสรัจจะพันธุ์. (2536). อาหารท้องถิ่นภาคใต้. สงขลา: วิทยาลัยครูสงขลา.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ภาคผนวก ก
แบบสำรวจการวิจัย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

แบบสำรวจการวิจัย

เรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี

แบบสำรวจนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี เพื่อความถูกต้องของข้อมูล จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้ด้วยความจริงใจในแต่ละส่วน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง () หรือเติมคำในช่องว่างที่เป็นจริง

1. เพศ () ชาย () หญิง
2. อายุปีเต็ม
3. การศึกษา

() ประถมศึกษา	() มัธยมศึกษาหรือเทียบเท่า
() อนุปริญญาหรือเทียบเท่า	() ปริญญาตรี () สูงกว่าปริญญาตรี
4. อาชีพ

() รับราชการ และหน่วยงานของรัฐอื่นๆ	() พนักงานบริษัทเอกชน	
() ธุรกิจส่วนตัว	() รับจ้างอิสระ	() เกษตรกร
() แม่บ้าน	() อาชีพอื่นๆ (โปรดระบุ)	
5. รายได้ ต่อเดือน บาท

ตอนที่ 2 ระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี

ท่านชอบทานอาหารท้องถิ่นจังหวัดจันทบุรีมากน้อยเพียงใด

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ท่านต้องการ

ประเภทอาหาร	ระดับความนิยม				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
อาหารคาว					
1. หมูต้มชะมวง					
2. ขำมะอึก					
3. แกงใบแต้ว					
4. หมูป่าฝัดเผ็ดพริกไทยอ่อน					
5. ปลากระบอกต้มระกำ					
6. แกงกะทิหน่อไม้กับปู					
7. แกงเนื้อหน่อสับประรด					
8. แกงเห็ดสมเด็จ					
9. ก๋วยเตี๋ยวผัดปู					
10. ก๋วยเตี๋ยว(หมู/เนื้อ)เลียง					
11. น้ำพริกปูไข่					
12. น้ำพริกมะขาม					
13. หอยจ๋า / ปูจ๋า					
14. ขนมจีนชวาน้ำ					
15. ผัดเผ็ดเนื้อเป็ดใส่ลูกกลัวย					
16. ต้มกะทิสายบัว					
17. แกงส้มไข่ปลาเรียวเขียว					
18. หมูสะเต๊ะ					

ประเภทอาหาร	ระดับความนิยม				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
อาหารหวาน					
1. ข้าวเหนียวอ่อนน้ำจิ้ม					
2. ข้าวเหนียวหั่วหงอก					
3. ทองม้วนอ่อน					
4. ทูเรียนกวน					
5. ทูเรียนทอด					
6. ขนมบันดุก					
7. ปาท่องโก๋น้ำจิ้ม					
8. เต้าหู้ทอดน้ำจิ้ม					
9. ขนมปังทอดหน้าหมู					
10. ข้าวตังหน้าตั้ง					
ผลไม้					
1. ทูเรียน					
2. เงาะ					
3. มังคุด					
4. ลองกอง					
5. สลละ					
6. ลำไย					
7. สับปะรด					
8. ระกำ					
9. ฝรั่ง					

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

3.1 ความคิดเห็นเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

3.2 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ
ผู้วิจัย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ภาคผนวก ข
แนวการสัมภาษณ์ข้อมูลชุมชน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

แนวการสัมภาษณ์

เรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี

ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์.....

สถานภาพ.....

วันที่.....

ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี

1. ทำไมคนอำเภอเมืองจันทบุรีจึงนิยมอาหารท้องถิ่นของเมืองจันทบุรีค่อนข้างมากอยู่ ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้

.....

.....

.....

.....

.....

2. ความเคยชินในการบริโภคเป็นเหตุปัจจัยที่ทำให้คนในเมืองจันทบุรี นิยมอาหารท้องถิ่นของเมืองจันทบุรีค่อนข้างมากอยู่ ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้

.....

.....

.....

.....

.....

3. การทานอาหารท้องถิ่นของเมืองจันทบุรีค่อนข้างมากอยู่ ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ ของท่านขึ้นอยู่กับการขายจากท้องตลาดหรือไม่อย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

4. ภาพพจน์ของอาหารที่ดีในสายตาของสาธารณชนเป็นแรงจูงใจในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของเมืองจันทบุรีหรือไม่อย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

5. ความโก้เก๋ของอาหารเป็นผลให้คนอำเภอเมืองจันทบุรีนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่นน้อยกว่าอาหารสมัยใหม่

.....

.....

.....

.....

.....

6. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของเมืองจันทบุรีเนื่องมาจากรสชาติอร่อยมากกว่าอาหารอื่นหรือไม่อย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

7. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นเป็นผลมาจากความเชื่อบางอย่างเกี่ยวกับอาหารใช่หรือไม่อย่างไร

.....

.....

.....

8. ปัจจัยอื่นที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของคนในอำเภอเมืองจันทบุรี
คืออะไรและเป็นอย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

ความนิยมในการบริโภคอาหารคาวในจังหวัดจันทบุรี

9. ทำไมคนจันทบุรีนิยมบริโภคก๋วยเตี๋ยวหมู/เนื้อเดียวเป็นอันดับหนึ่ง

.....

.....

.....

.....

.....

10. ทำไมคนจันทบุรีนิยมบริโภคหมูสะเต๊ะเป็นอันดับสอง

.....

.....

.....

.....

.....

11. ทำไมคนจันทบุรีนิยมบริโภคหมูป่าผัดพริกไทยอ่อนเป็นอันดับที่สาม

.....

.....

.....

.....

.....

ลิขสิทธิ์จิมห์ วิทยาลัย อัสสัมชัญ ราชมงคล รัตนโกสินทร์

12. ทำไมคนจันทบุรีจึงไม่นิยมบริโภ�คแกงเนื้อหน่อสับประรดเป็นอันดับหนึ่ง

.....

.....

.....

.....

.....

13. ทำไมคนจันทบุรีจึงไม่นิยมบริโภ�คแกงเห็ดเสม็ดเป็นอันดับที่สอง

.....

.....

.....

.....

.....

14. ทำไมคนจันทบุรีจึงไม่นิยมบริโภ�คแกงกะทิหน่อไม้กับปูเป็นอันดับที่สาม

.....

.....

.....

.....

.....

15. ทำไมหมูต้มชะมวงถึงได้รับความนิยมอยู่ในระดับกลาง

.....

.....

.....

.....

.....

ความนิยมในการบริโภคอาหารหวานในจังหวัดจันทบุรี

16. ทำไมคนจันทบุรีนิยมบริโภคปลาทองโก้น้ำจิ้มเป็นอันดับหนึ่ง

.....

.....

.....

.....

.....

17. ทำไมคนจันทบุรีนิยมบริโภคทุเรียนทอดเป็นอันดับที่สอง

.....

.....

.....

.....

.....

18. ทำไมคนจันทบุรีนิยมบริโภคบัวลอยไข่หวานเป็นอันดับที่สาม

.....

.....

.....

.....

.....

19. ทำไมคนจันทบุรีจึงไม่นิยมบริโภคขนมมันตุ๋นเป็นอันดับหนึ่ง

.....

.....

.....

.....

ลิขสิทธิ์ © มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

20. ทำไมคนจันทบุรีจึงไม่นิยมบริโภคน้ำข้าวเหนียวหัวหงอกเป็นอันดับที่สอง

.....

.....

.....

.....

.....

21. ทำไมคนจันทบุรีจึงไม่นิยมบริโภคนมปั่นหน้าหมูทอดเป็นอันดับที่สาม

.....

.....

.....

.....

.....

ความนิยมในการบริโภคผลไม้ในจังหวัดจันทบุรี

22. ทำไมคนจันทบุรีนิยมบริโภคเงาะมากกว่าผลไม้ชนิดอื่น

.....

.....

.....

.....

.....

23. ทำไมคนจันทบุรีนิยมบริโภคมังคุดเป็นอันดับที่สอง

.....

.....

.....

.....

.....

24. ทำไมคนจันทบุรีนิยมบริโภคคอกองเป็นอันดับที่สาม

.....

.....

.....

.....

.....

25. ทำไมคนจันทบุรีถึงนิยมบริโภคทุเรียนเป็นอันดับกลาง

.....

.....

.....

.....

.....

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ประวัติย่อผู้วิจัย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ประวัติย่อผู้วิจัย

ชื่อ – ชื่อสกุล	นางสาวกรกนก มาหา
วัน เดือน ปีเกิด	วันที่ 12 พฤศจิกายน 2533
สถานที่เกิด	อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	บ้านเลขที่ 44/12 หมู่ที่ 3 ตำบลทุ่งเบญจา อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี
ตำแหน่งหน้าที่การงานปัจจุบัน	ธุรกิจส่วนตัว
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	บ้านเลขที่ 44/12 หมู่ที่ 3 ตำบลทุ่งเบญจา อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2548	มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนศรียานุสรณ์ จังหวัดจันทบุรี
พ.ศ. 2551	มัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนศรียานุสรณ์ จังหวัดจันทบุรี
พ.ศ. 2555	ศิลปศาสตรบัณฑิต ศศ.บ. (การพัฒนาชุมชน) มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จังหวัดจันทบุรี
พ.ศ. 2559	รัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต รป.ม. (การปกครองท้องถิ่น) มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จังหวัดจันทบุรี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี