



ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด
FACTORS AFFECTING LOCAL FOOD PREFERENCES OF RESIDENTS
OF TRAT PROVINCE

ภาคนิพนธ์
ของ
กนกวรรณ ธารโชนวงศ์

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการปกครองท้องถิ่น
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

เมษายน 2560

ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด
FACTORS AFFECTING LOCAL FOOD PREFERENCES OF RESIDENTS
OF TRAT PROVINCE

ภาคนิพนธ์
ของ
กนกวรรณ สารจน์วงศ์

เสนอต่อมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการปกครองท้องถิ่น
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

เมษายน 2560



ใบรับรองภาคินิพนธ์

เรื่อง

ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด
Factors Affecting Local Food Preferences of Residents of Trat Province

กนกวรรณ สารโง้งวงศ์

คณะกรรมการสอบภาคินิพนธ์

จว

ประธานสอบภาคินิพนธ์

(อาจารย์ ดร.ขวัญศิริ เจริญทรัพย์)

จว

ประธานที่ปรึกษาภาคินิพนธ์

(อาจารย์ ดร.ขวัญศิริ เจริญทรัพย์)

จว

กรรมการที่ปรึกษาภาคินิพนธ์

(รองศาสตราจารย์ ดร.ชัยณรงค์ ประดิษฐ์ศิลป์)

จว

กรรมการสอบภาคินิพนธ์

(อาจารย์ ดร.เชษฐรัตน์ อรอุณ)

ได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการปกครองท้องถิ่น

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

จว

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

(รองศาสตราจารย์ ดร.ชัยณรงค์ ประดิษฐ์ศิลป์)

วันที่ 3 เดือน เมษายน พ.ศ. 2560

กนกวรรณ สารโจน้องศ์. (2560). ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัด
ตราด. ภาคนิพนธ์ ปร.ม. (การปกครองท้องถิ่น). จันทบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

คณะกรรมการที่ปรึกษาภาคนิพนธ์

ขวัญศิริ เจริญทรัพย์ ปร.ค. (การพัฒนาชนรรมาภิบาล)
รองศาสตราจารย์ชัยชนต์ ประดิษฐ์ศิลป์ ปร.ค. (รัฐศาสตร์)

ประธานกรรมการ
กรรมการ

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับและปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด วิธีการศึกษาใช้การวิจัยเชิงผสมผสาน (Mixed Method) คือการวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ การวิจัยเชิงปริมาณ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยคือประชาชนที่อาศัยอยู่ในเขตอำเภอเมืองและอำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด จำนวน 383 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถาม การวิจัยเชิงคุณภาพใช้การสัมภาษณ์เจาะลึกจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารในจังหวัดตราด ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นทั้งผลไม้ อาหารคาวและอาหารหวานในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง โดยอาหารประเภทผลไม้ของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ เงาะ มังคุด และทุเรียน ประเภทอาหารคาวของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ แกงป่าแสนตุ้ง แกงเหียง และหมูชะมวง ประเภทอาหารหวานของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหมื่อแกง และขนมต้มขาว ส่วนปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของกลุ่มตัวอย่างมี 4 ปัจจัย คือ ความเคยชินในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ความพร้อมของแหล่งอาหารท้องถิ่น ความพึงพอใจในรสชาติอาหารท้องถิ่นและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

คำสำคัญ : การบริโภค อาหารท้องถิ่น

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

Kanogwan Sarojwong. (2017). **Factors Affecting Local Food Preferences of Residents of Trat 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 purpose of this research was to investigate the factors affecting local food preferences of residents of Trat Province. The mixed methods approaches of quantitative and qualitative research methods were used. A Sample group of 383 residents of Muang District and Klong Yai District responded to a questionnaire for the quantitative portion of the research. In-depth interviews with food experts were conducted for the qualitative portion of the research.

The results showed that the popularity of fruits, meat dishes and desserts was at the moderate level. The highest rated fruits were: rambutan, mangosteen and durian. The highest rated meat dishes were: Sean Tung Red Curry, Spicy Mixed Vegetable Soup, and Pork Curry with Garcinia Cowa Leaves. The highest rated deserts were: Sweet Sticky Rice with Mango, Mung Bean Thai Custard, and Sweet Sticky Rice with Coconut Filling. The 4 factors affecting the popularity of local dishes were: familiarity, availability, satisfaction with taste, and confidence.

Keywords: Consumption, Local Food

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

กิตติกรรมประกาศ

ภาคินพนธ์ฉบับนี้สำเร็จสมบูรณ์ได้ด้วยความกรุณาและความช่วยเหลือให้คำแนะนำอย่างดียิ่งจากรองศาสตราจารย์ ดร. ชัยยนต์ ประดิษฐ์ศิลป์ ประธานหลักสูตรรัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการปกครองท้องถิ่น อาจารย์ ดร.ขวัญศิริ เจริญทรัพย์ ประธานสอบภาคินพนธ์ และประธานที่ปรึกษาภาคินพนธ์ อาจารย์ ดร.เชษฐณรงค์ อรชุน กรรมการสอบภาคินพนธ์ และอาจารย์ จำลอง แสนเสนาะ ที่ให้คำแนะนำในการทำ ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาเป็นอย่างยิ่ง จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงยิ่งไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณ คุณเพ็ญศรี มั่นคง แม่ครัวรับทำอาหาร คุณนาวัน ปัสนานนท์ เจ้าของร้านอาหารปรีดา จังหวัดตราด คุณพิทยา ปานนิล ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นตราด คุณสุรพร บุญพรหม เจ้าของร้านข้าวแกงแสนตุง จังหวัดตราด และประชาชนในจังหวัดตราด ที่ให้ความร่วมมือแก่ผู้วิจัยในการเก็บข้อมูลและตอบแบบสอบถาม ขอขอบพระคุณอาจารย์ เจ้าหน้าที่ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีทุกท่าน ที่อำนวยความสะดวกในขั้นตอนต่าง ๆ เป็นอย่างดี จนทำให้การวิจัยครั้งนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี

คุณค่าและประโยชน์อันพึงมีจากภาคินพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอบเป็นเครื่องบูชาพระคุณ บิดา มารดา ครู – อาจารย์ทุกท่านที่ได้ถ่ายทอดความรู้แก่ผู้ศึกษา ตลอดจนผู้มีพระคุณทุกท่านที่ช่วยให้ผู้ศึกษาประสบความสำเร็จในการศึกษา

กนกวรรณ สาทิโรจน์วงศ์

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญ

บทที่	หน้า
1 บทนำ.....	1
ความเป็นมา.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
ขอบเขตของการวิจัย.....	2
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	3
กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	4
สมมุติฐานการวิจัย.....	5
2 แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	6
แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น.....	6
ความหมายของอาหารท้องถิ่น.....	6
ลักษณะของอาหารท้องถิ่น.....	7
ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น.....	9
ปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น.....	11
เอกสารวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	12
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	16
การวิจัยเชิงปริมาณ.....	16
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	16
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	17
องค์ประกอบของเครื่องมือวิจัย.....	18
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	19
การวิจัยเชิงคุณภาพ.....	20
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	20
การตรวจสอบข้อมูล.....	20
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	20

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
4 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	21
สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล.....	21
การเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	21
5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	55
สรุปผลการวิจัย.....	55
การอภิปรายผล.....	56
ข้อเสนอแนะ.....	58
บรรณานุกรม.....	60
ภาคผนวก.....	63
ภาคผนวก ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ.....	64
ภาคผนวก ข วิเคราะห์หลักสูตร.....	69
ประวัติย่อผู้วิจัย.....	76

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 จำนวนกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	17
2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ.....	21
3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ.....	22
4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามการศึกษา.....	22
5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ.....	23
6 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามรายได้.....	23
7 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดในภาพรวม.....	24
8 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด	25
9 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดในภาพรวม.....	29
10 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด.....	37
11 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด.....	43
12 ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามเพศ.....	46
13 ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามอายุ.....	46
14 ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามอายุแตกต่างกันเป็นรายคู่.....	47
15 ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามการศึกษา.....	48
16 การเปรียบเทียบความแตกต่างของความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ตามระดับการศึกษาแตกต่างกันเป็นรายคู่.....	49

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
17 ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามอาชีพ.....	50
18 การเปรียบเทียบความแตกต่างของความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ตามอาชีพแตกต่างกันเป็นรายคู่.....	51
19 ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามรายได้.....	52
20 สรุปผลการทดสอบสมมติฐาน ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด.....	53

สารบัญภาพ

ภาพประกอบ	หน้า
1 กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	4
2 ผลไม้เมืองตราด.....	26
3 เงาะ.....	26
4 มังคุด.....	27
5 ทุเรียน.....	27
6 สับปะรด.....	28
7 อาหารคาวเมืองตราด.....	29
8 แกงป่าแสนตุ้ง.....	32
9 แกงเหียง.....	33
10 หมูชะมวง.....	35
11 แกงกะทิทะเล.....	36
12 ขนมหวานเมืองตราด.....	37
13 ข้าวเหนียวมะม่วง.....	39
14 ขนมหม้อแกงและขนมถาดอื่นๆ.....	41
15 ขนมต้มขาว.....	42
16 ขนมฟัก.....	43

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมา

เป็นที่ทราบกันโดยทั่วไปว่า มนุษย์หรือสิ่งมีชีวิตที่สามารถจะดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างปกติสุข จำเป็นจะต้องอาศัยปัจจัยสี่ ได้แก่ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรค ที่อยู่อาศัย ซึ่งอาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งยวดในการดำรงชีวิต

อาหารท้องถิ่นเป็นภูมิปัญญาอย่างหนึ่ง อันเป็นปัจจัยหลักในการดำเนินชีวิตและแสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรม อาหารท้องถิ่นมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีวัฒนธรรมในการปรุงอาหารที่แตกต่างกันไป ที่ผ่านมาอาหารท้องถิ่นตราดสร้างความแตกต่างให้กับคนที่มาเยี่ยมเยือนจังหวัดตราดเป็นอย่างมาก

จังหวัดตราดเป็นจังหวัดที่ขึ้นชื่อในด้านความอร่อยของอาหารท้องถิ่น ทั้งอาหารคาว อาหารหวานและผลไม้มาเป็นเวลาช้านาน อาหารท้องถิ่นที่มีชื่อเสียงเพราะเป็นอาหารที่ทำง่ายและมีรสชาติอร่อย สามารถทำรับประทานกันในครอบครัวและเป็นอาหารที่บริโภคกันอยู่เป็นประจำ ได้แก่ หมูชะมวง ข้าวเหนียวน้ำจิ้ม ขนมน้ำมันคุด และแกงป่า เป็นต้น นอกจากนี้จะเป็นอาหารท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมในระดับชุมชนแล้ว ในอีกแง่มุมหนึ่งถือได้ว่าเป็นสินค้าที่นักบริโภคทั้งหลายรู้จัก อีกทั้งเดินทางมารับประทานเมื่อมีโอกาสอยู่เป็นประจำ (ของดีเมืองตราด. ออนไลน์. 2559)

แต่ในปัจจุบันนี้อาหารท้องถิ่นของจังหวัดตราดได้มีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบอย่างหลากหลาย มีการนำวัตถุดิบใหม่มาใช้ในการทำอาหาร รวมทั้งการปรับรสชาติแบบดั้งเดิมออกไป โดยมีอาหารประเภทผัด ทอด มากขึ้น มีการปรุงรสโดยใช้ผงชูรสเข้ามาผสม ทำให้คนรุ่นใหม่ไม่รู้จักอาหารตามประเพณีท้องถิ่นดั้งเดิม แต่หันไปนิยมอาหารตามกระแสคนรุ่นใหม่ เช่น อาหารจานด่วนของภาคอื่นๆ อาหารผัด อาหารทอด ซึ่งเป็นอาหารที่มีไขมันมากและการปนเปื้อนสารต่างๆในกระบวนการผลิต (เพ็ญศรี มั่นคง. สัมภาษณ์. 2559)

ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงได้เห็นความสำคัญของอาหารท้องถิ่น เนื่องจากในปัจจุบันคนไทยเริ่มตื่นตัวและห่วงใยสุขภาพของตนเองมากขึ้น จึงให้ความสนใจกับอาหารที่บริโภคจากพืชผักท้องถิ่น เริ่มเข้ามามีบทบาทในกลุ่มคนที่มีการศึกษาและมีฐานะทางเศรษฐกิจที่ดี เพราะมีความเข้าใจในคุณประโยชน์ของพืชผักท้องถิ่น ในด้านการป้องกันโรค และมีความปลอดภัยจากสารพิษตกค้างต่างๆ และในขณะที่ภาวะเศรษฐกิจของประเทศกำลังมีปัญหา คนไทยทุกคนย่อมได้รับผลกระทบนี้ จึงควรหันกลับมามองอาหารและพืชผักที่เคยเห็น เคยมีในอดีต และช่วยฟื้นฟูให้พืชผักเหล่านั้นกลับมาเป็นอาหารหลักในชีวิตประจำวัน เปลี่ยนนิสัยการบริโภคจากอาหารชนิดเร่งด่วนเป็นอาหารท้องถิ่นที่เคยบริโภคแต่ครั้งอดีต (เพ็ญศรี มั่นคง. สัมภาษณ์. 2559)

จากการสำรวจเบื้องต้น พบว่า จังหวัดตราด ได้พัฒนาอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นเป็นของตนเอง เช่น แกงป่า หมูชะมวง เป็นต้น และอาหารท้องถิ่นดังกล่าว มีคุณค่าทางภูมิปัญญาทางด้านโภชนาการด้านสุนทรีย์ และทางด้านเศรษฐกิจ ซึ่งความโดดเด่นดังกล่าวเป็นที่ประจักษ์แก่สาธารณชนที่เป็นกลุ่มนักชิมหรือนักท่องเที่ยวอย่างแพร่หลาย ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเกิดแนวคิดและแรงบันดาลใจที่จะพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดตราด เพื่อนำไปสู่การอนุรักษ์ความมั่นคงทางอาหารและนำมาใช้ต่อชุมชนให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทางสังคมของจังหวัดตราดในปัจจุบัน

อย่างไรก็ตาม ผู้วิจัยได้พบในเบื้องต้นว่า อาหารท้องถิ่นในจังหวัดตราดมีความแตกต่างกันอยู่บ้างตามภูมิปัญญาท้องถิ่นของบรรพบุรุษที่ถ่ายทอดกันต่อๆ มา ภายใต้อิทธิพลหลากหลายทางด้านวัฒนธรรมและความหลากหลายทางกลุ่มชาติพันธุ์ ผู้วิจัยจึงสนใจทำการศึกษาเรื่องความนิยมอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด โดยมุ่งที่จะตอบปัญหาวิจัยหลักว่า ประชาชนในจังหวัดตราดมีความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นตราดอยู่ในระดับใด และปัจจัยใดที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด
2. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผลการศึกษาระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด สามารถช่วยสะสมหรือเพิ่มพูนองค์ความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาอาหารศึกษา โดยเฉพาะอาหารศึกษาในท้องถิ่น
2. ผลการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด สามารถเป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายเพื่ออนุรักษ์อาหารท้องถิ่น

ขอบเขตของการวิจัย

งานวิจัยนี้ผู้วิจัยจะแบ่งขอบเขตของการศึกษาเป็น 4 ด้าน ดังต่อไปนี้

1. ขอบเขตในด้านเนื้อหาของการวิจัย

ขอบเขตในเนื้อหาของการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มุ่งศึกษาเฉพาะอาหารท้องถิ่นที่ยังมีขายในท้องตลาดของจังหวัดตราด เนื่องจากอาหารท้องถิ่นมีความหลากหลาย และยังไม่มีผู้ใดรวบรวมไว้อย่างครบถ้วน ผู้วิจัยจึงกำหนดอาหารเป็นเฉพาะอาหารท้องถิ่นที่ยังมีจำหน่ายในท้องตลาดของจังหวัดตราด

2. ขอบเขตในด้านประชากรของการวิจัย

งานศึกษานี้ใช้ประชากรในการศึกษาจากประชากรที่มีสิทธิ์เลือกตั้งใน ตำบลท่าพริก อำเภอเมือง และตำบลไม้รูด อำเภอกลองใหญ่ จังหวัดตราด ซึ่งทั้งสองพื้นที่จะเป็นกรณีศึกษาในฐานะตัวแทนของจังหวัดตราด อันมีสภาพแวดล้อมของพื้นที่ที่แตกต่างกัน

3. ขอบเขตในด้านพื้นที่ของการวิจัย

ผู้วิจัยใช้พื้นที่การศึกษาคือ อำเภอเมืองและอำเภอกลองใหญ่ จังหวัดตราด เป็นหน่วยวิเคราะห์

4. ขอบเขตในด้านช่วงเวลาของการศึกษา

งานวิจัยนี้เริ่มทำการศึกษาดังแต่เดือนมิถุนายน – กันยายน พ.ศ. 2559

นิยามศัพท์เฉพาะ

เพื่อเป็นแนวทางในการเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยกำหนดนิยามศัพท์ไว้ดังนี้

อาหารท้องถิ่น หมายถึง อาหารที่ยังมีขายในท้องตลาดของจังหวัดตราด เนื่องจากอาหารท้องถิ่นมีความหลากหลาย และยังไม่มีผู้ใดรวบรวมไว้อย่างครบถ้วน ผู้วิจัยจึงกำหนดอาหารเป็นเฉพาะอาหารท้องถิ่นที่ยังมีจำหน่ายในท้องตลาดของจังหวัดตราด

ความเคยชินในการบริโภค หมายถึง ความคุ้นเคยในการบริโภคอาหารท้องถิ่นตราด

ความนิยมในการบริโภคอาหาร หมายถึง ความชอบในการบริโภคอาหารท้องถิ่นตราด

ความพึงพอใจในรสชาติอาหาร หมายถึง ความรู้สึกในทางบวกที่มีต่อรสชาติอาหารท้องถิ่น

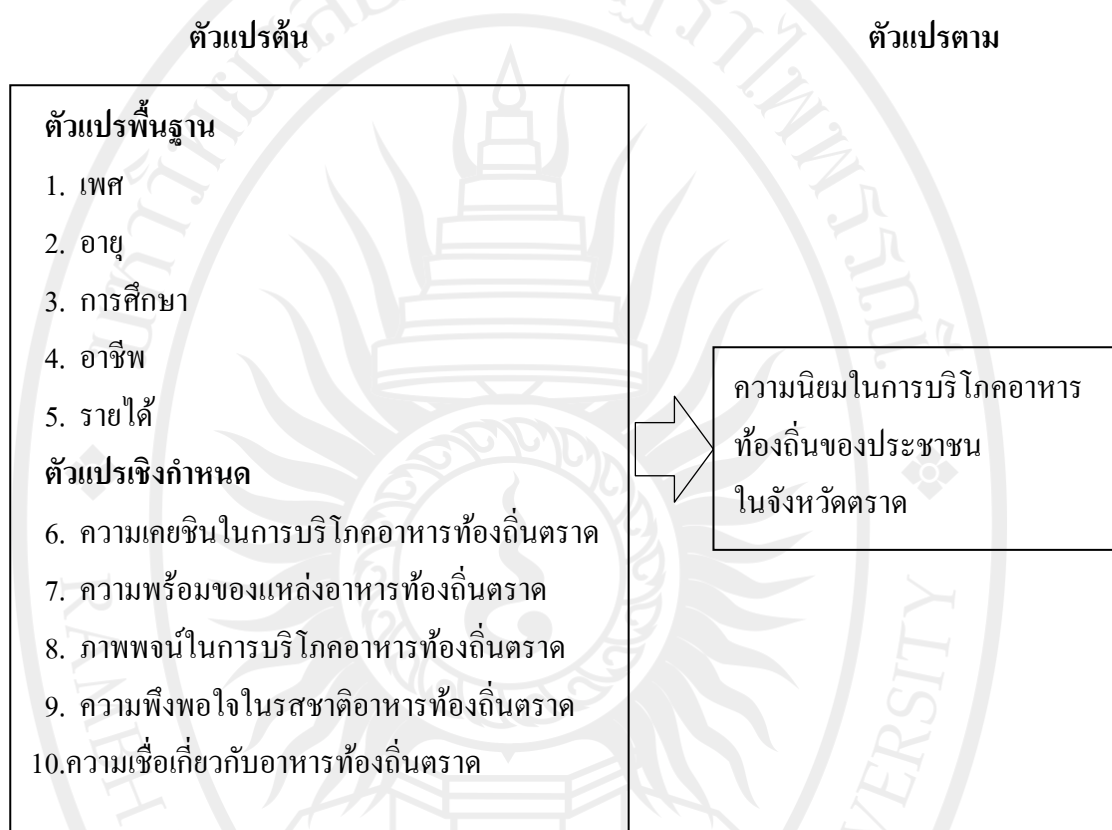
ตราด

ความพร้อมของแหล่งอาหาร หมายถึง ความพร้อมของแหล่งจำหน่ายอาหารท้องถิ่นตราด

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

กรอบแนวคิดในการวิจัย

จากการสำรวจองค์ความรู้ทั้งทางด้านแนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ผู้ศึกษาสามารถกำหนดกรอบแนวคิดในการวิจัย ดังนี้



ภาพประกอบ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

จากกรอบแนวคิดในการวิจัยซึ่งแสดงความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรต้นและตัวแปรตาม โดยตัวแปรตาม ได้แก่ ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ส่วนตัวแปรต้นประกอบด้วยตัวแปร 10 ตัวแปร ได้แก่ เพศ อายุ การศึกษา อาชีพ รายได้ ความเคยชินในการบริโภค ความพร้อมของแหล่งอาหาร ภาพพจน์ในการบริโภค และความพึงพอใจในรสชาติอาหาร และความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ซึ่งปัจจัยทั้ง 10 ปัจจัย มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด มากน้อยต่างกันตามบริบทของสังคม ชุมชน ท้องถิ่นนั้น ๆ

สมมติฐานการวิจัย

จากกรอบแนวคิดการวิจัยดังกล่าว ผู้วิจัยสามารถกำหนดสมมติฐานได้ว่า

1. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามเพศ
2. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามอายุ
3. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามการศึกษา
4. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามอาชีพ
5. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามรายได้
6. ความเคยชินในการบริโภคมีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด
7. ความพร้อมของแหล่งอาหารมีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด
8. ภาพพจน์ในการบริโภคมีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด
9. ความพึงพอใจในรสชาติอาหารมีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด
10. ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นมีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และได้นำเสนอตามหัวข้อต่อไปนี้

1. แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น
 - 1.1 ความหมายของอาหารท้องถิ่น
 - 1.2 ลักษณะของอาหารท้องถิ่น
 - 1.3 ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น
 - 1.4 ปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น
2. เอกสารวิจัยที่เกี่ยวข้อง

แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

การนำเสนอแนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น นำเสนอเป็น 4 หัวข้อ คือความหมายของอาหารท้องถิ่น ลักษณะของอาหารท้องถิ่น ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น และปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น มีรายละเอียดดังนี้

ความหมายของอาหารท้องถิ่น

มีผู้ให้ความหมายของอาหารท้องถิ่นไว้หลายความหมายดังนี้

อำไพ โสรจจะพันธุ์ (2544 : 22) ได้ให้ความหมายของอาหารท้องถิ่นไว้ว่า อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ทำขึ้นหรือปรุงขึ้นรับประทานกันในท้องถิ่นหนึ่งโดยเฉพาะ และสืบสานกันมาเป็นเวลานาน จนเป็นที่ยอมรับว่าเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นนั้นๆ

ศันสนีย์ อุดมอ่าง (2549 : 35) ได้ให้ความหมายของอาหารท้องถิ่นว่า เป็นอาหารที่นิยมรับประทานเฉพาะถิ่น ประกอบด้วยพืชผักและวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น มีวิธีการปรุงที่ปฏิบัติสืบทอดกันยาวนานมาจนถึงปัจจุบัน อาหารท้องถิ่นในแต่ละที่มีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับสภาพธรรมชาติที่มอบคุณสมบัติของพืชพรรณและเนื้อสัตว์ต่างๆ ให้แก่คนในท้องถิ่นนั้น อีกทั้งประสบการณ์จากการลองผิดลองถูกในการประกอบอาหาร รวมถึงสันทนิมในการบริโภคจึงเกิดเป็นอาหารท้องถิ่นขึ้น

เสาวภา ศักยพันธ์ (2548 : 31) ได้กล่าวถึงอาหารท้องถิ่นว่า อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่เกิดขึ้นหรือมีขึ้นเฉพาะถิ่น เป็นเอกลักษณ์ของอาหารที่นิยมกินในกลุ่มคนแต่ละกลุ่ม สามารถปรุงขึ้นจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายภายในท้องถิ่น หรือจากบริเวณใกล้เคียงหมู่บ้าน หรือจากในไร่และในท้องทุ่งนา รวมทั้งเป็นอาหารที่มีการกินในท้องถิ่นมานานและมีการสืบทอดต่อ ๆ กันมา

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่เกิดขึ้นหรือมีขึ้นเฉพาะถิ่น เป็นเอกลักษณ์ของอาหารที่นิยมกินในกลุ่มคนแต่ละกลุ่ม สามารถปรุงขึ้นจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นหรือจากบริเวณใกล้เคียงหมู่บ้านหรือจากในไร่และในท้องทุ่งนา รวมทั้งเป็นอาหารที่มีการกินในท้องถิ่นนั้นมานาน และมีการสืบทอดต่อ ๆ กันมา

ลักษณะของอาหารท้องถิ่น

อาหารการกินของคนไทยโดยทั่วไป นอกจากมีข้าวและปลาแล้วยังมีอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ต่าง ๆ อีกมากมาย ธรรมเนียมการประกอบอาหารของไทยนั้นมีลักษณะเด่นในเรื่องความพิถีพิถัน และประณีตบรรจงมาก สามารถคิดค้นวิธีปรุงอาหาร วิธีประดิษฐ์ประกอบผักและผลไม้ให้มีความสวยงามชวนกิน อาหารที่คนไทยบริโภคในวันหนึ่ง ๆ พอจะแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท คือ (คณะกรรมการจัดงานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี. 2525 : 14)

1. กับข้าว หรือของคาว หรือกับ หมายถึง ของกินที่กินพร้อมกับข้าว เพื่อเพิ่มรสชาติและคุณค่าอาหารกับข้าวไทยส่วนใหญ่ ได้แก่ ปลา เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ผักและผลไม้ สังขยาปลาเลกั่วชบาทหลวงชาวฝรั่งเศส ได้กล่าวถึงกับข้าวของไทยว่ามีอยู่ 2 ชนิด คือ กับข้าวจีนและกับข้าวไทย

กรณีดังกล่าวจะเห็นได้จากคนจีนนั้นทำกับข้าวเกือบจะไม่ใช้เกลือ และเครื่องเทศเลย บางครั้งยังเติมน้ำตาลลงในกับข้าวเสียอีก ทำให้มีรสหวานปะแล่ม มีมันมากและมักจะจืดชืด ยกเว้นกับข้าวจำพวกปลา หอยและผักเค็มซึ่งคนจีนจะต้องทำเข้าสำหรับด้วยเสมอ กับข้าวไทยนั้นตรงกันข้าม มีรสจืดและเผ็ด น้ำแกงที่นิยมที่สุดคือ กะหรี กับข้าวของไทยแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภทคือ (สุณี ศักดาเดช. 2549 : 20-22)

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 และน้ำพริกชนิดต่างๆ

2. ของหวานหรือขนมของไทย มีหลายชนิด ส่วนใหญ่จะมีเครื่องประกอบ 5 อย่างคือ แป้งข้าวเจ้า หรือแป้งข้าวเหนียว มะพร้าว น้ำตาล ไข่และถั่ว พอจะจำแนกออกได้ดังนี้คือ

2.1 ประเภทต้ม เช่น ถั่วดำต้มน้ำตาล กล้วยบวชชี ข้าวเหนียวเปียกกล้วย เป็นต้น

2.2 ประเภทนึ่ง เช่น ขนมห่อกล้วย ขนมห่อตาล สังขยา เป็นต้น

2.3 ประเภทอบ เช่น ขนมห่อแกง ขนมห่อลิ้นจี่ ขนมห่อผลไม้ เป็นต้น

2.4 ประเภทกวน เช่น กล้วยกวน ทุเรียนกวน มังคุดกวน เป็นต้น

2.5 ประเภทลอยแก้ว เช่น ส้มลอยแก้ว วุ้นน้ำเชื่อม สามแซ่ เป็นต้น

2.6 ประเภทลวก เช่น ลูกชุบ 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 ขนมหันย ข้าวตอกด้ง ข้าวเม่าบด ขนมห้าง แป้งจี มะพร้าวแก้ว เป็นต้น

3. ผักและผลไม้ เป็นอาหารที่ได้จากพืชและผลผลิตของพืช ซึ่งคนไทยนิยมรับประทานกันมากโดยเฉพาะ “ผัก” เป็นส่วนประกอบเครื่องปรุงของอาหารคาวแทบทุกชนิดผักอาจจัดจำพวกตามส่วนที่กินได้ดังต่อไปนี้

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 ก้านเซเลอรี่ ก้านกะหล่ำดอก เป็นต้น

3.6 ส่วนที่เป็นก้านผลิ เช่น ถั่วงอก เป็นต้น

3.7 ส่วนที่เป็นหัวอกต่อไป เช่น หัวหอม หัวกระเทียม เป็นต้น

3.8 ส่วนที่เป็นใบ เช่น ผักกาด ใบตำลึง เป็นต้น

3.9 ส่วนที่เป็นดอกอ่อน เช่น กะหล่ำดอก กะหล่ำเขียว 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 หืดต่าง ๆ ที่กินได้ สาหร่ายทะเล เป็นต้น

ผลไม้ ประเทศไทยอุดมไปด้วยผลไม้หลากหลายชนิด ในสมัยโบราณชาวป่า ชาวเขาหรือฤๅษี ซึ่งไพร่ผู้บำเพ็ญพรตอยู่ในป่า สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ด้วยผลไม้ เพราะผลไม้ให้วิตามินและเกลือแร่ มาก มวลเหตุที่มนุษย์สามารถเลือกกินผลไม้ชนิดต่าง ๆ ได้ทั้งนั้น เข้าใจว่าคงจะเห็นสัตว์ป่ากินก่อน เมื่อเห็นว่าสัตว์กินได้และไม่เป็นอันตรายแล้วมนุษย์จึงกินตาม ผลไม้บางชนิดมีกินตลอดปีและราคาไม่แพง บางชนิดให้วิตามินสูง เช่น ส้ม มะละกอ ฝรั่ง มะขามป้อม ผลไม้บางชนิดตามฤดูกาล มักจะมีราคาแพงแต่ให้คุณค่าทางอาหารน้อย เช่น ทุเรียน ลำไย องุ่น เป็นต้น

อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นนั้นนิยมรับประทานสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานาน ลักษณะอาหารจะประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ทั้งจำนวนพืชและสัตว์ นำมาประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีต่างๆ อาหารท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกันไปตามลักษณะภูมิศาสตร์ และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่ในธรรมชาติ เหตุเพราะมนุษย์เป็นสิ่งมีชีวิตชนิดหนึ่ง ซึ่งต้องอาศัยอยู่ร่วมกับธรรมชาติ มนุษย์จึงต้องคิดหาวิธีดำรงชีวิตด้วยการนำเอาวัตถุดิบพืชและสัตว์ต่าง ๆ มากินเป็นอาหาร โดยการลองผิดลองถูกและทำซ้ำ ๆ ในสิ่งที่พึงพอใจ ถ่ายทอดสู่ลูกหลานสืบต่อกันมาจนกลายเป็นวัฒนธรรมหรือเอกลักษณ์เฉพาะของคนในท้องถิ่นนั้น ด้วยสภาพสิ่งแวดล้อมและลักษณะภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกัน จึงทำให้วัตถุดิบอาหารของมนุษย์มีความแตกต่างกันออกไปด้วย เช่น ภาคกลางมีแหล่งน้ำที่อุดมสมบูรณ์ อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ที่หาได้ง่ายจึงเป็นพวก กุ้ง หอย ปู ปลา น้ำจืดหรือพืชน้ำต่าง ๆ เช่น สายบัว รากบัว ผักแว่น ส่วนภาคตะวันออกเฉียงเหนือพื้นที่ค่อนข้างแห้งแล้ง อาหารจำพวกเนื้อสัตว์ที่หาได้ง่ายจึงเป็นพวกสัตว์ที่อาศัยอยู่ในที่แห้งแล้งได้ เช่น คุนัข ไก่ ไข่มดแดง แมลงต่าง ๆ ส่วนพืชก็เป็นพวกใบเตย ผักแขยง แต่อย่างไรก็ตามทั้งพืชและสัตว์น้ำ เช่น ในภาคกลางหรือภาคอื่น ๆ ก็ยังพอหาได้แต่การเจริญเติบโตหรือความสมบูรณ์อาจจะน้อยกว่าเพราะว่าขาดน้ำในภาคเหนือ เป็นภาคที่มีอากาศหนาวเย็นมากกว่าภาคอื่น ๆ ในฤดูหนาวอาหารของคนภาคเหนือส่วนใหญ่จึงมีไขมันมากกว่าอาหารในภาคอีสาน สารอาหารไขมันช่วยให้ร่างกายอบอุ่น สภาพอาณาเขตที่ติดต่อกันก็มีอิทธิพลต่อการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านต่างๆ รวมทั้งด้านอาหารความเป็นอยู่ เช่น วัฒนธรรมกับอาหารในภาคเหนือ เป็นต้น (สุนี ศักดาเดช. 2549 : 20-22)

ความสำคัญของอาหารท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่นมีความสำคัญต่อคน สังคมและประเทศชาติ หลายประการดังนี้ (เสาวภา ศักยพันธ์. 2548 : 22)

อาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญอย่างหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มนุษย์จะขาดไม่ได้ มนุษย์ได้พยายามแสวงหาอาหารเพื่อประทังชีวิตให้อยู่รอด อาหารที่มนุษย์แสวงหาเหล่านั้นขึ้นอยู่กับสภาพทางภูมิศาสตร์ของแต่ละท้องถิ่น ที่เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้มนุษย์ได้ค้นพบว่าสิ่งใดที่มีในท้องถิ่นตนเอง ซึ่งสามารถนำมาใช้เป็นอาหารได้ ก่อให้เกิดการพัฒนาวิถีชีวิตและสร้างความรู้ ตลอดจนเป็นสิ่งที่บอกเรื่องราวของวัฒนธรรมของกลุ่มคนในแต่ละท้องถิ่น จากการศึกษาค้นคว้าพอจะสรุปถึงความสำคัญของอาหารท้องถิ่นได้ 3 ประการ ดังนี้

1. ด้านการพัฒนาประชากรอาหารท้องถิ่นมีความสำคัญในฐานะที่เป็นตัวบ่งชี้คุณภาพของประชากร ทั้งนี้เพราะอาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ใช้ในชีวิตประจำวัน การศึกษาวิเคราะห์อาหารที่มีในท้องถิ่นทั้งในด้านการบริโภคในการปรุงและวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ตลอดจนอุปนิสัยในการกิน ช่วยให้เกิดความเข้าใจไปถึงปัจจัยอื่น ๆ เช่น ดัชนีเหตุแห่งโรคภัยไข้เจ็บและปัญหาทางด้านสาธารณสุขพื้นฐาน ซึ่งเป็นผลทำให้เกิดการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชากร

2. ความสำคัญด้านศิลปวัฒนธรรม อาหารท้องถิ่นแต่ละท้องถิ่นจะมีวิธีการกินการปรุงนํ้าเป็นศิลปะและเป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น เช่น การเลือกใช้วัตถุดิบการประดับตกแต่งอาหารให้มีความสวยงาม การจัดอาหารให้เข้าคู่ เข้าชุดที่เรียกว่าเป็นสำหรับอาหาร การเลือกสรรวิธีการปรุงที่อาศัยความละเอียด ความประณีตและความอร่อย ผสมผสานเป็นอาหารประจำถิ่นของตนเอง อีกทั้งยังแสดงถึงความคิดสร้างสรรค์ในการทำอาหารที่ถูกถ่ายทอดมาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน ซึ่งเป็นการถ่ายทอดความสามารถทางด้านศิลปวัฒนธรรมที่สำคัญของท้องถิ่น

3. ความสำคัญด้านเศรษฐกิจอาหารท้องถิ่นนับเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของคนในแต่ละท้องถิ่นที่ต้องมีส่วนเข้าไปเกี่ยวข้องกับอาชีพการค้าขายวัตถุดิบในการนำมาประกอบอาหาร จะเห็นได้ว่าในบางท้องถิ่นการเสาะแสวงหาวัตถุดิบหรือการเพาะปลูกพืชผัก ที่มีในท้องถิ่นบางชนิดสามารถทำเป็นอุตสาหกรรมส่งออกได้อย่างกว้างขวาง ทำให้เกิดรายได้สู่ท้องถิ่นของตนเอง

สภาพทางภูมิศาสตร์ของแต่ละท้องถิ่น เป็นปัจจัยสำคัญที่จะกำหนดชนิด ลักษณะของอาหารท้องถิ่น ซึ่งจะก่อให้เกิดวัฒนธรรมเฉพาะท้องถิ่นอย่างหลากหลาย ทั้งที่แตกต่างและคล้ายคลึงกัน อาหารท้องถิ่นมีความสำคัญดังนี้ (สุณี สักดาเดช. 2549 : 28-29)

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

2. เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารท้องถิ่นใช้เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบไม่มากนัก ไขมันต่ำ และใช้พืชผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบหลัก ตลอดจนแบบแผนในการรับประทานอาหารก็ช่วยส่งเสริมให้ร่างกายได้รับสารอาหารอย่างสมดุล คือ มีอาหารหลายชนิด ปรุงด้วยกรรมวิธีต่าง ๆ กัน รับประทานในมือเดียวกัน

3. ปกป้องภัยจากสารเคมีทั้งปุ๋ยและยาฆ่าแมลง เนื่องจากพืชผักพื้นบ้านส่วนใหญ่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ อายุของพืชสั้นหรือยาวแล้วแต่ชนิด เกิดขึ้นหมุนเวียนผลัดเปลี่ยนกันไปตามฤดูกาลจึงไม่จำเป็นต้องพึ่งพาสารเคมีต่าง ๆ

4. สร้างอาชีพ สร้างรายได้ อาหารท้องถิ่นนอกจากปรุงเพื่อรับประทานกันในครัวเรือนแล้ว ยังสามารถผลิตออกเพื่อจำหน่ายเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว ทั้งในระดับครัวเรือนและระดับครัวเรือนอุตสาหกรรม เนื่องจากอาหารท้องถิ่นบางชนิดเป็นที่นิยมของคนทั่วไป

5. ช่วยประหยัดรายจ่ายของครอบครัว การปรุงอาหารท้องถิ่น เพื่อรับประทานกันในครัวเรือนไม่ต้องเสียเงินซื้อหาวัตถุดิบมากนัก บางครั้งอาจเก็บหรือหาได้ในบริเวณบ้านหรือบริเวณข้างเคียง

6. ได้รับประทานอาหารที่สดใหม่เสมอ ซึ่งวัตถุดิบอาหารและอาหารที่ปรุงสำเร็จ ถ้าต้องเก็บไว้นานๆ รสชาติเนื้อสัมผัสคุณค่าทางโภชนาการย่อมลดลง อาหารท้องถิ่นสามารถปรุงรับประทานใหม่ ๆ ซึ่งดีทั้งในด้านคุณภาพอาหารและการสุขภาพอาหาร

ปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

จากการสำรวจองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในปัจจุบันมีผู้เสนอปัจจัยที่คิดว่าจะมีผลต่ออัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นเป็น 9 ปัจจัย ดังนี้ (สุณี สักดาเดช. 2549 : 29-31)

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

2. วิธีการปรุงและประกอบอาหาร เป็นวิธีการที่ทำได้ง่ายไม่ยุ่งยากซับซ้อน บางท้องถิ่นอาจใช้วัตถุดิบชนิดเดียวกันกับท้องถิ่นอื่นแต่มีวิธีการปรุงและประกอบอาหารที่ต่างกัน เช่น หน่อไม้คอง ทางภาคใต้ก็นำไปแกงส้มหรือแกงเหลืองก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคใต้ แต่ถ้านำมาต้มส้มกับปลากะบอกก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคกลางด้านตะวันออก เป็นต้น

3. วิธีการรับประทานอาหารมีเหมือนกันในทุกท้องถิ่น หากท้องถิ่นหนึ่งมีวิธีการนำมารับประทานที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่นก็นับว่าเป็นอาหารเฉพาะท้องถิ่นนั้น เช่น การนำข้าวเหนียวมูนมารับประทานคู่กับแกงส้ม ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่นของจันทบุรี เป็นต้น

4. ลักษณะทางภูมิประเทศ สภาพพื้นที่ความสมบูรณ์ของดิน แหล่งน้ำ สิ่งเหล่านี้มีผลต่อแหล่งอาหารธรรมชาติ เช่น ภาคกลางเป็นพื้นที่ราบกว้างใหญ่เป็นที่ราบของแม่น้ำหลายสายทำให้มีตะกอนดินมาทับถมกันจำนวนมาก ทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญของประเทศ ตลอดจนการมีอาณาเขตติดต่อกันก็ทำให้มีการเลื่อนไหล แลกเปลี่ยนของวัฒนธรรมด้วย

5. ลักษณะภูมิอากาศ เช่น ภาคเหนือมีภูมิอากาศหนาวเย็นกว่าภาคอื่นๆ ในฤดูหนาวทำให้มีอาหารท้องถิ่นคือ แกงกระด้าง ซึ่งมีความเย็นของอากาศในฤดูหนาวทำให้เจลาตินในหนังหมูที่ต้มแล้ว เกิดการแข็งตัวคล้ายวุ้น

6. การย้ายถิ่น อาจเกิดจากการไปหางานทำ การไปศึกษาเล่าเรียนหรือในสมัยก่อนอาจเกิดจากการทำสงคราม มนุษย์ก็นำเอาวัฒนธรรมตามท้องถิ่นของตนเองซึ่งมีติดต่อไปใช้ในแหล่งที่อยู่อาศัยใหม่และถ้าเหตุการณ์เช่นนี้เกิดขึ้นต่อเนื่องเป็นระยะเวลานาน วัฒนธรรมท้องถิ่นหนึ่งก็จะไปเกิดเป็นวัฒนธรรมใหม่ในอีกท้องถิ่นหนึ่ง และในทางกลับกัน ถ้าเป็นการย้ายถิ่นในระยะสั้น เช่น การไปศึกษาต่อในต่างประเทศ เมื่อมนุษย์ย้ายกลับมาอยู่ในถิ่นฐานเดิมก็นำเอาวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ตนเอง

ได้ไปพบและดำรงชีวิตอยู่ในสังคมนั้นรายหนึ่ง กลับมาใช้ในท้องถิ่นเดิมของตนเองและถ้าคนในชุมชนพอใจยอมรับ ก็จะเกิดการนำมาปฏิบัติต่อเนื่องกันไป

7. ความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยี มีการประดิษฐ์คิดค้น เครื่องมือเครื่องอำนวยความสะดวกมากมาย มนุษย์จึงนำมาใช้เพื่อช่วยทุ่นแรง ประหยัดเวลา แต่หากมนุษย์ไม่ใช้อย่างระมัดระวังโดยเฉพาะในด้านอาหารก็อาจจะทำให้เสียความเป็นเอกลักษณ์ไปได้ เช่น การดำนํ้าพริกกะปิ แต่โบราณเราใช้ครกและสากหิน โขลกผสมเครื่องปรุง แต่ปัจจุบันร้านข้าวแกงใช้เครื่องปั่นผสมอาหาร (Blender) ปั่นนํ้าพริกกะปิ ทำให้รสชาตินํ้าพริกกะปิเสียไป เนื่องจากการโขลกจะทำให้เครื่องปรุงบดเข้า และแตก ส่วนเครื่องปั่นผสมอาหารจะมีใบมีดเล็ก ๆ ช่วยตัดให้ส่วนผสมชิ้นเล็กลง ดังนั้นการผสมผสานของส่วนประกอบ การระเหยของกลิ่นที่อยู่วัตถุดิบจึงเสียไป

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

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

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการสำรวจองค์ความรู้ทางด้านผลการศึกษาที่ตรงหรือใกล้เคียงกับหัวข้อในการวิจัย พบว่ามีเอกสารงานวิจัย ดังนี้

จักษุมาลย์ วงษ์ท้าว (2554) ได้ทำการศึกษาเรื่อง อาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบัน ศึกษาเฉพาะกรณีชุมชนบ้านหนองรังกา ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของชาวไทยโคราชบ้านหนองรังกา ตั้งแต่อดีตจนกระทั่งถึงปัจจุบัน ว่าเป็นอย่างไรและมีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างไรบ้าง โดยศึกษาถึงวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร และกรรมวิธีการปรุง ตลอดจนทั้งเงื่อนไขปัจจัยที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารผลการศึกษาพบว่า บ้านหนองรังกาเป็นชุมชนท้องถิ่นที่มีชาวไทยโคราชอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก มีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารเป็นไปตามระบบนิเวศและสภาพแวดล้อมทางสังคมวัฒนธรรม การพัฒนาไปสู่การความทันสมัยในรอบไม่กี่สิบปีที่ผ่านมาส่งผลให้บ้านหนองรังกามีความเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก ป่าธรรมชาติที่เคยเป็นแหล่งอาหารของชาวบ้านในอดีต

ถูกทำลายวัตถุดิบที่ได้จากป่าหายากมากขึ้น วัตถุดิบบางอย่างหาไม่ได้อีกเลย ชาวบ้านในยุคปัจจุบันมีพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป มีรถขายกับขายและตลาดเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญที่สุด การผลิตไว้บริโภคเองมีแค่เฉพาะคนรุ่นก่อน ๆ ที่มีการส่งมอบประสบการณ์ด้านนี้จากบรรพบุรุษ ในขณะที่คนรุ่นหลังเห็นความสำคัญของการหาเงินมาซื้ออาหารและสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ อาหารท้องถิ่นยังคงได้รับความนิยมจากคนรุ่นเก่า ที่ยังคงหาหรือผลิตวัตถุดิบเหล่านั้นมาประกอบอาหารได้ หรือไม่ก็จะมีการประยุกต์ดัดแปลงไปตามวัตถุดิบที่มีอยู่ตามท้องตลาด รวมถึงยังมีการเปลี่ยนแปลงในเรื่องของรสชาติ และกรรมวิธีการปรุง มุมมองและวิถีคิดต่อค่านิยมเกี่ยวกับอาหาร ถึงแม้ว่าอาหารท้องถิ่นจะถูกหิวยกขึ้นมารื้อฟื้น ภายใต้แนวคิดของการฟื้นฟูรากเหง้าและมุ่งหวังให้เกิดสำนึกทางชาติพันธุ์ไทยโคราช แต่ก็เป็นไปได้อย่างผิวเผิน และไม่ได้มีเป้าหมายเพื่อคนในชุมชนอย่างแท้จริง รวมทั้งขาดการศึกษาในมิติทางประวัติศาสตร์วัฒนธรรมท้องถิ่น การรื้อฟื้นดังกล่าวไม่ได้มีผลให้อาหารท้องถิ่นกลับมามีบทบาทสำคัญ แต่กลับมีความบิดเบือนและก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอีกทางหนึ่ง

ทรงสิริ วิชิรานนท์ และคณะ (2555) ได้ทำการศึกษาเรื่อง วิถีชีวิตและความมั่นคงของอาหารท้องถิ่นได้ การศึกษาครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิถีชีวิตกับความมั่นคงทางอาหารของชาวใต้ในประเด็นการมีอยู่ของอาหาร การเข้าถึงอาหาร และการใช้ประโยชน์จากอาหาร ทั้งนี้เพื่ออธิบายให้เห็นลักษณะของความมั่นคงทางอาหารของถิ่นได้ โดยใช้เทคนิคทางวิจัยเชิงคุณภาพและปริมาณ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสอบถาม การสัมภาษณ์ การสังเกตแบบมีส่วนร่วม ผลการวิจัยได้ข้อสรุป ดังนี้

1. การจัดการอาหารและทรัพยากรอาหารพบว่า ชาวใต้ได้อาหารจากการซื้อจำนวนสูงสุด การซื้อส่วนใหญ่จะซื้อจากตลาด โดยจะซื้อของสด 2-3 ครั้งต่อสัปดาห์และซื้อของแห้งสัปดาห์ละครั้ง อาหารที่ซื้อส่วนใหญ่จะซื้อเนื้อสัตว์และค่าใช้จ่ายแต่ละครั้งจะต่ำกว่า 500 บาท สำหรับการเพาะปลูก ชาวใต้จะปลูกพืชที่บริโภคไว้รอบบ้านทั้งไม้ผลและพืชสวนครัว วัตถุประสงค์หลักของการปลูกคือบริโภคในครัวเรือน แหล่งที่มาของพันธุ์พืชได้จากการซื้อที่เป็นส่วนใหญ่ สำหรับการเลี้ยงสัตว์จะเลี้ยงไก่เป็นส่วนใหญ่เพื่อไว้กินไข่ โดยเลี้ยงแบบธรรมชาติ พันธุ์ส่วนใหญ่ได้จากการซื้อ ส่วนการเก็บหาจากธรรมชาติ พบว่า ชาวใต้นิยมรับประทานทุกส่วนจากพืช และจะเก็บตามช่วงฤดูกาลของพืชชนิดนั้น ๆ ในขณะการแบ่งปันอาหารถือได้ว่าเป็นวิถีชีวิตประจำวันของชาวใต้ จะมีการแบ่งปันอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง โดยจะแบ่งปันเมื่อได้วัตถุดิบมาประกอบอาหาร และจะแบ่งปันให้ญาติผู้ใหญ่ และเพื่อนบ้านที่มีอายุเป็นอันดับต้น ๆ ส่วนรูปแบบการจัดอาหาร พบว่า ชาวใต้นิยมรับประทานวันละ 3 มื้อ แต่ละมื้อจะมีรายการอาหารประมาณ 3 รายการ โดยมีหลักคือ มื้อเย็น เพราะเป็นมื้อที่รับประทานอาหารพร้อมกัน และใน 1 วัน จะต้องบริโภคครบทั้ง 5 หมู่ การถนอมและแปรรูปอาหาร

พบว่าชาวได้นิยมตากแห้ง ปัญหาอุปสรรคและการแก้ไขการจัดอาหาร พบว่าชาวไดจะมีวิธีการแก้ไขโดยการปลูกเองหรือหาทรัพยากรอาหารอื่นมาทดแทนนอกจากนี้ชาวไดเห็นว่าอาหารที่มีในท้องถิ่นของตนเพียงพอต่อการบริโภคในชีวิตประจำวัน ซึ่งอาจมีการจัดการอาหารที่เหมาะสม ได้แก่ การวางแผนจัดเตรียมทรัพยากรอาหารในแต่ละวันให้มีความเหมาะสมกับจำนวนสมาชิกในครัวเรือนของตนและการยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง

2. การมีอยู่ของอาหาร พบว่าภาคใต้มีทรัพยากรการอาหารหลากหลายชนิด และการมีทรัพยากรอาหารที่หลากหลายเสมือนเป็นคลังอาหารที่เป็นหลักประกันความมั่นคงทางอาหารได้ ทรัพยากรอาหารประเภทพืชผักและปลา เป็นทรัพยากรอาหารที่ยังมีปริมาณเพียงพอต่อการบริโภคในท้องถิ่น แต่ก็มีหลายชนิดที่มีปริมาณลดน้อยลง เช่น สัตว์ปลา พืชบางชนิด ปลาบางชนิด อันเป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศ ซึ่งเกิดจากการกระทำของมนุษย์และธรรมชาติ

3. การเข้าถึงอาหารและทรัพยากรอาหารของชาวได มี 4 วิธี คือ

3.1 การเพาะปลูก

3.2 การเก็บหาจากธรรมชาติ

3.3 การซื้อ

3.4 การแบ่งปัน

แหล่งซื้อก็จะมีหลายลักษณะ เช่น ตลาดสด ตลาดนัด รถเร่ และแหล่งผลิตโดยตรง ซึ่งผู้บริโภคมีโอกาสเลือกได้ตามความต้องการ ส่วนการเพาะปลูกส่วนใหญ่เป็นการปลูกพืชครัวและไม้ผลที่นิยมรับประทาน โดยนิยมปลูกในบริเวณบ้าน สำหรับการเก็บหาจากธรรมชาติ มักจะเก็บหาชนิดที่ไม่ได้เพาะปลูกในบ้านและเก็บหาจากบริเวณใกล้บ้าน ในขณะที่การเข้าถึงแหล่งธรรมชาติที่ได้จากการแบ่งปันนั้น พบว่า ชาวไดจะมีการแบ่งปันกันเป็นปกตินิสัย

4. การใช้ประโยชน์จากอาหาร ชาวไดมีการจัดการอาหารและทรัพยากรอาหาร โดยใช้ความรู้ ปัญญาและทักษะในการจัดการทรัพยากรอาหาร โดยนำมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน โดยใช้เป็นแหล่งวัตถุดิบในการผลิตสิ่งของเครื่องใช้ในการดำรงชีวิต และที่สำคัญที่สุด คือการนำมาเป็นอาหารและยา ชาวไดนิยมประกอบอาหารรับประทานเองในครัวเรือนโดยนำทรัพยากรอาหารจากแหล่งอาหารมาประกอบเองเทคนิคการประกอบอาหาร ได้แก่ การต้ม แกลบ ตำ ผัด ทอด นึ่ง ปิ้งย่าง และยำ ผู้ประกอบการอาหารส่วนใหญ่เป็นแม่บ้านจะคำนึงถึงสารอาหารที่สมาชิกในครอบครัวจะได้รับ และเมื่อมีเงินที่จะบริโภคก็จะสามารถนำมาแปรรูปและถนอมอาหาร สาเหตุสำคัญที่ชาวไดนิยมปรุงอาหารไว้บริโภคเองในครัวเรือน คือ ความต้องการพึ่งพาตนเองทางอาหารและการคำนึงถึงความปลอดภัยที่จะได้รับการบริโภค ทั้งนี้ชาวไดได้น้อมนำเอาปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมาเป็นแนวทางในวิถีชีวิต โดยคำนึงถึงคำว่า "พอ" ในการดำเนินชีวิตทุกด้าน

กมลวรรณ วังมณี (2551) ได้ทำการศึกษาเรื่อง อาหารท้องถิ่นไทยในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษา ข้าวปุก ชาวอาข่าและลาหู่ ตำบลแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย การศึกษครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความสัมพันธ์เชิงวัฒนธรรมของการผลิตบริโภคข้าวปุก และกระบวนการผลิตข้าวปุกของชนเผ่าอาข่าและลาหู่ ให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายสำหรับนักท่องเที่ยวและผู้สนใจ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้วิธีการสังเกต สัมภาษณ์เพื่อบันทึกข้อมูล และจดบันทึกบรรยากาศ สัมภาษณ์ ศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลเริ่มด้วยการถ่ายเสียงจากเครื่องบันทึกเสียงเป็นลายลักษณ์อักษร ผลการศึกษาพบว่า ข้าวปุกเป็นอาหารที่มีความสัมพันธ์และเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต ประเพณี พิธีกรรมของชนเผ่าอาข่าและลาหู่ เป็นอาหารที่ทำขึ้นมามีใช้เพื่อการบริโภคอย่างแท้จริง แต่เป็นการผลิตขึ้นมาเพื่อใช้ในการประกอบพิธีกรรมของชาวอาข่าและลาหู่ โดยเป็นการตอบสนองความต้องการจำเป็นทางด้านจิตใจ ซึ่งเป็นความต้องการนอกเหนือจากความต้องการทางด้านร่างกาย และมีบทบาทในการตอบสนองทางด้านจิตใจแก่คนในชุมชน การผลิตและบริโภคข้าวปุก มีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมต่างๆ ดังนี้ คือ วัฒนธรรมด้านพิธีกรรมและความเชื่อวัฒนธรรม ด้านสังคมสัมพันธ์วัฒนธรรม ด้านจริยธรรมวัฒนธรรม ด้านสุขภาพ โดยมีความเชื่อเกี่ยวกับความเป็นสิริมงคล ความเจริญรุ่งเรือง วิญญาณบรรพบุรุษและพระเจ้า ก่อให้เกิดความสัมพันธ์ภายในครอบครัวและเครือญาติแล้วขยายออกไปเป็นความสัมพันธ์ภายในชุมชนและนอกชุมชน การผลิตและบริโภคข้าวปุก เป็นการกระทำที่มีผลทางด้านจิตใจ การถ่ายทอดและสืบทอดวัฒนธรรม ที่เกี่ยวข้องกับข้าวปุกมีการถ่ายทอดโดยการประกอบพิธีกรรม และการเข้าร่วมพิธีกรรมในประเพณีและเทศกาลด้านกระบวนการผลิตข้าวปุก พบว่า ผู้ผลิตขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องสัญลักษณ์อาหาร ทำให้อาหารไม่มีความปลอดภัย ในด้านการถนอมข้าวปุกชาวอาข่าและลาหู่ ใช้วิธีการถนอมอาหาร โดยวิธีการตากแห้ง ด้านการผลิตข้าวปุกเพื่อการจำหน่าย เป็นการจำหน่ายแก่คนในชุมชน เป็นหลัก และมีการจำหน่ายเพียงเฉพาะฤดูกาล

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ใช้การศึกษาเชิงผสมผสาน ซึ่งเป็นการผสมผสานกันระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ และการวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งจะใช้การวิจัยเชิงปริมาณเป็นหลักและเสริมด้วยการวิจัยเชิงคุณภาพ ดังนี้

การวิจัยเชิงปริมาณ

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่เป็นเป้าหมายการวิจัย ได้แก่ ประชาชนที่มีสิทธิเลือกตั้งในเขตตำบลไม้รูด อำเภอคลองใหญ่ จำนวน 4,669 คน และตำบลท่าพริก อำเภอเมือง จำนวน 4,220 คน

การกำหนดขนาดตัวอย่าง (Sample Size) จะใช้สูตรของทาโรยามาเน (Taro Yamane) คำนวณขนาดของตัวอย่างที่เหมาะสมดังนี้

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

$$n = \text{ขนาดตัวอย่าง}$$

$$N = \text{ขนาดประชากร}$$

$$e = \text{ความคลาดเคลื่อนในการสุ่ม (Sampling Error)}$$

ความคลาดเคลื่อนมากที่สุดที่ยอมรับได้ = $\pm 5\%$

ความเชื่อมั่นในการสุ่มน้อยที่สุดที่ยอมรับได้ คือความเชื่อมั่นในการสุ่ม 95 %

$$\text{เพราะฉะนั้น } n = \frac{8,889}{1 + 8,889(0.5)^2}$$

$$= 383$$

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ดังนั้น จำนวนกลุ่มตัวอย่าง คือ 383 คน

ส่วนเทคนิคการสุ่มตัวอย่าง (Sample Technique) จะใช้การสุ่มแบบสองขั้นตอน (Two-stage Sampling) คือ ขั้นแรกจะใช้การสุ่มแบบสัดส่วน และขั้นที่สองจะใช้การสุ่มเชิงระบบ (Systematic Sampling) ดังนี้

ขั้นแรกในการสุ่มแบบสัดส่วนจะพิจารณาสัดส่วนของตัวอย่างจำแนกตามชุมชนในเขต ตำบลท่าพริก อำเภอเมือง และตำบลไม้รูด อำเภอกลองใหญ่ โดยผลการสุ่มตัวอย่างเป็นดังนี้

ตารางที่ 1 แสดงกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ชื่อชุมชน	ประชากร	กลุ่มตัวอย่าง
ตำบลท่าพริก อำเภอเมือง จังหวัดตราด		
หมู่ที่ 1 บ้านกลาง	525	23
หมู่ที่ 2 บ้านท่าพริก	680	29
หมู่ที่ 3 บ้านไร่พรัง	604	26
หมู่ที่ 4 บ้านตรอกแซง	824	36
หมู่ที่ 5 บ้านเล่าไหล	1,155	50
หมู่ที่ 6 บ้านคลองนา	432	18
ตำบลไม้รูด อำเภอกลองใหญ่ จังหวัดตราด		
หมู่ที่ 1 บ้านไม้รูด	887	38
หมู่ที่ 2 บ้านหนองม่วง	572	25
หมู่ที่ 3 บ้านห้วยโสม	898	39
หมู่ที่ 4 บ้านคลองมะนาว	652	28
หมู่ที่ 5 บ้านห้วยบอน	620	27
หมู่ที่ 6 บ้านร่วมสุข	1,040	44
รวม	8,889	383

ที่มา : เทศบาลตำบลท่าพริกเนินทราย จังหวัดตราด. ออนไลน์. 2559

ขั้นที่สองในการวางแผนการสุ่มจะใช้การสุ่มเชิงระบบ แต่ในภาคปฏิบัติทำได้แค่เพียงการสุ่มโดยบังเอิญ (Accidental Sampling)

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือวิจัยได้แก่แบบสอบถาม (Questionnaire) เกี่ยวกับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ประกอบด้วยเนื้อหาสรุปดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ รายได้ เป็นต้น

ส่วนที่ 2 ระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด มีทั้งหมด 3 ประเภท ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้

ส่วนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

ตอนที่ 4 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติมต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

ขั้นตอนการสร้างเครื่องมือผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างเครื่องมือตามขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

ขั้นตอนที่ 2 การสร้างเครื่องมือในการศึกษา

ขั้นตอนที่ 3 นำแบบสอบถามเสนออาจารย์ที่ปรึกษา ตรวจสอบความถูกต้อง ความเที่ยงตรงตามโครงสร้างเนื้อหาความครอบคลุมของเนื้อหาและความถูกต้องเหมาะสมของภาษา

ขั้นตอนที่ 4 นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงแล้วให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความตรงและความเที่ยงของเนื้อหาเพื่อให้ได้ข้อคำถามที่เที่ยงตรงและมีความสมบูรณ์

ขั้นตอนที่ 5 จัดพิมพ์แบบสอบถามฉบับสมบูรณ์เพื่อใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลต่อไป

ขั้นตอนที่ 6 นำแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์ไปใช้สัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง

องค์ประกอบของเครื่องมือวิจัย

ประกอบด้วยเนื้อหาสรุป ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด เป็นแบบสอบถามลักษณะแบบการเลือกตอบ(Check-list) ของกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้

ส่วนที่ 2 ประเด็นที่บ่งบอกถึงระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด มีคำถามทั้งหมด 3 ประเภท ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้

ส่วนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ได้แก่ ความเคยชินในการบริโภค ความพร้อมของแหล่งอาหาร ภาพพจน์ในการบริโภค และความพึงพอใจในรสชาติอาหาร และความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

ส่วนที่ 4 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติมต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

การทดสอบเครื่องมือ

ใช้การทดสอบความตรง (Validity) ดังนี้

1. การทดสอบความตรง จะใช้ผู้เชี่ยวชาญทางด้านวิจัยและหัวข้อวิจัย จำนวน 3 ท่าน โดยการทดสอบเครื่องมือที่จะใช้การทดสอบความตรงของเนื้อหา (Content Validity) โดยการนำแบบสัมภาษณ์ให้ทั้ง 3 ท่าน ตรวจสอบ เมื่อรับเครื่องมือกลับคืนจากผู้เชี่ยวชาญนำข้อแก้ไขทั้งหมดมาปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ แล้วนำเสนออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อปรับปรุงแก้ไขให้เหมาะสม

ชื่อ – สกุล

สถานภาพของผู้ให้ข้อมูล

1.1 รศ.ดร.สมศักดิ์ สามัคคีธรรม

ผู้เชี่ยวชาญด้านงานวิจัย

1.2 ผศ.ดร.โอฬาร ถิ่นบางเตียว

ผู้เชี่ยวชาญด้านงานวิจัย

1.3 ดร.ปรีชา เปี่ยมพงศ์สานต์

ผู้เชี่ยวชาญด้านงานวิจัย

2. การทดสอบความเที่ยง (Reliability) ใช้การทดสอบไปเก็บแบบสัมภาษณ์จำนวน 30 ชุด แล้วนำมาวิเคราะห์ด้วยค่าสถิติ ซึ่งค่าทางสถิติที่ค่า 0-1.0 ค่าที่ใช้ได้ต้องเกิน 0.7

การวิเคราะห์ข้อมูล

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้การศึกษาด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์ข้อมูล ใช้วิธีการทางสถิติ 2 วิธี คือ

1. สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ได้แก่ ค่าความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย สำหรับการวัดระดับความต้องการของผู้ตอบแบบสอบถาม สร้างขึ้นตามลักษณะการสร้างแบบวัดทัศนคติที่เรียกว่า (Likert Scale) โดยมีตัวเลือกตอบแบบ 5 ระดับ โดยในแต่ละระดับกำหนดเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

5	หมายถึง	ระดับความนิยมมากที่สุด
4	หมายถึง	ระดับความนิยมมาก
3	หมายถึง	ระดับความนิยมปานกลาง
2	หมายถึง	ระดับความนิยมน้อย
1	หมายถึง	ระดับความนิยมน้อยที่สุด

ในการตีความช่วงไม่เท่าจะแบ่งคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้

คะแนนระหว่าง	4.50 – 5.00	แสดงว่ามีความนิยมมากที่สุด
คะแนนระหว่าง	3.50 – 4.49	แสดงว่ามีความนิยมมาก
คะแนนระหว่าง	2.50 – 3.49	แสดงว่ามีความนิยมปานกลาง

คะแนนระหว่าง 1.50 – 2.49 แสดงว่ามีความนิยมน้อย

คะแนนระหว่าง 1.00 – 1.49 แสดงว่ามีความนิยมน้อยที่สุด

2. สถิติเชิงอนุมาน (Inferential Statistics) เพื่อใช้ในการทดสอบสมมติฐาน ได้แก่ Sample T-test, One-way ANOVA

การวิจัยเชิงคุณภาพ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลจะใช้วิธีการวิจัยด้วยการสัมภาษณ์เพิ่มเติมเป็นหลัก วิธีการสัมภาษณ์ที่จะใช้ในการวิจัยนี้มีลักษณะเป็นการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured or Guided Interview) โดยอาศัยแนวการสัมภาษณ์ (Interview Guide) เป็นเครื่องมือในรูปแบบการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview) เป็นการใช้แนวสัมภาษณ์เจาะลึกโดยกำหนดผู้ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์ (Key-informants)

การสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview) เป็นการใช้แนวสัมภาษณ์เจาะลึกโดยที่ผู้วิจัยกำหนดผู้ให้ข้อมูลหลักในการสัมภาษณ์แบบเฉพาะเจาะจงในการสัมภาษณ์ (Key-informants) ดังนี้

ชื่อ – สกุล

สถานภาพในการให้ข้อมูล

- | | |
|-------------------|-----------------------------------|
| 1. เพ็ญศรี มั่นคง | แม่ครัวรับทำอาหาร |
| 2. นวีน ปัสนานนท์ | เจ้าของร้านอาหารปรีดา |
| 3. พิทยา ปานนิล | ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นตราด |
| 4. สุรพร บุญพรหม | เจ้าของร้านข้าวแกงแสนดัง |

การตรวจสอบข้อมูล

ในการศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดครั้งนี้ใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อให้ข้อมูลมีความเที่ยงตรงและน่าเชื่อถือ การตรวจสอบข้อมูลเชิงคุณภาพ ผู้ศึกษาจะใช้หลักการสามเส้า (Triangulation) โดยใช้วิธีการดังนี้

1. การตรวจสอบจากแหล่งข้อมูลที่ต่างกัน ในการศึกษาจะใช้แหล่งข้อมูลจากการสัมภาษณ์ และการสังเกตการณ์มาเปรียบเทียบ เพื่อตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลว่าจะแตกต่างกันหรือไม่
2. การสัมภาษณ์ที่มีจุดยืนที่ต่างกัน

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณเป็นหลัก จากการเก็บแบบสอบถาม และเชิงคุณภาพเสริมจากการสัมภาษณ์เพื่อเพิ่มเติมอธิบายผลการเก็บข้อมูลจากแบบสอบถาม

บทที่ 4

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด
นำเสนอเป็นหัวข้อใหญ่ 4 ตอนด้วยกันคือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

ตอนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนจังหวัดตราด

ตอนที่ 4 การทดสอบสมมุติฐาน

สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

เพื่อให้เกิดความเข้าใจตรงกันผู้วิจัยใช้สัญลักษณ์และอักษรย่อในการศึกษาค้นคว้า ดังต่อไปนี้

$\bar{X}$	แทน	ค่าเฉลี่ย (Mean)
S.D.	แทน	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)
p	แทน	ความน่าจะเป็นของค่าสถิติ
t	แทน	ค่าแจกแจงแบบที (t – Distribution)
F	แทน	ค่าสถิติการแจกแจงแบบเอฟ (F – test)
MS	แทน	ค่าเฉลี่ยผลรวมกำลังสองของคะแนน (Mean of Square)
SS	แทน	ผลรวมกำลังสองของคะแนน (Sum of Square)
df	แทน	ค่าแห่งชั้นความเป็นอิสระ (Degree of Freedom)
*	แทน	ความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตาราง 2 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ (n = 383)

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	200	52.2
หญิง	183	47.8
รวม	383	100.0

จากตารางที่ 2 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชาย 200 ราย คิดเป็นร้อยละ 52.2
กลุ่มตัวอย่างเป็นเพศหญิง 183 ราย คิดเป็นร้อยละ 47.8

ตาราง 3 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ (n = 383)

อายุ	จำนวน	ร้อยละ
10-19	20	5.2
20-29	80	20.9
30-39	85	22.2
40-49	65	17.0
50-59	62	16.2
60-69	45	11.7
70-79	18	4.7
80-89	8	2.1
รวม	383	100.0

จากตารางที่ 3 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีช่วงอายุ 30-39 ปี จำนวน 85 ราย คิดเป็นร้อยละ 22.2 กลุ่มตัวอย่างรองลงมามีช่วงอายุ 20-29 ปี จำนวน 80 ราย คิดเป็นร้อยละ 20.9 และกลุ่มตัวอย่างรองลงมามีช่วงอายุ 40-49 ปี จำนวน 65 ราย คิดเป็นร้อยละ 17.0

ตาราง 4 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามการศึกษา (n = 383)

การศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ประถมศึกษา	108	28.2
มัธยมศึกษาหรือเทียบเท่า	96	25.1
อนุปริญญาหรือเทียบเท่า	51	13.3
ปริญญาตรี	122	31.8
สูงกว่าปริญญาตรี	6	1.6
รวม	383	100.0

จากตารางที่ 4 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาในระดับปริญญาตรี จำนวน 122 ราย คิดเป็นร้อยละ 31.8 กลุ่มตัวอย่างรองลงมามีระดับการศึกษาในระดับประถมศึกษา จำนวน 108 ราย คิดเป็นร้อยละ 28.2 และกลุ่มตัวอย่างรองลงมามีระดับการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาหรือเทียบเท่า จำนวน 96 ราย คิดเป็นร้อยละ 25.1

ตาราง 5 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ (n = 383)

อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
เกษตรกร	61	15.9
พนักงานบริษัทเอกชน	51	13.3
ธุรกิจส่วนตัว	73	19.1
รับจ้างอิสระ	65	17.0
รับราชการ รัฐวิสาหกิจ และ หน่วยงานภาครัฐอื่นๆ	53	13.8
นักเรียน นักศึกษา	34	8.9
แม่บ้าน	27	7.0
อื่นๆ	19	5.0
รวม	383	100.0

จากตารางที่ 5 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีอาชีพธุรกิจส่วนตัว จำนวน 73 ราย คิดเป็นร้อยละ 19.1 กลุ่มตัวอย่างรองลงมามีอาชีพรับจ้างอิสระ จำนวน 65 ราย คิดเป็นร้อยละ 17.0 และกลุ่มตัวอย่างรองลงมามี อาชีพเกษตรกร จำนวน 61 ราย คิดเป็นร้อยละ 15.9

ตาราง 6 ร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามรายได้ (n = 383)

รายได้	จำนวน	ร้อยละ
0 - 9,999	142	37.1
10,000 - 19,999	140	36.6
20,000 - 29,999	58	15.1
30,000 - 39,999	22	5.7
40,000 - 49,999	8	2.1
50,000 - 59,999	7	1.8
60,000 - 69,999	1	0.3
70,000 - 79,999	1	0.3
100,000 - 199,999	4	1.0
รวม	383	100.0

จากตารางที่ 6 พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะมีรายได้ในช่วง 0 - 9,999 บาท จำนวน 142 ราย คิดเป็นร้อยละ 37.1 กลุ่มตัวอย่างรองลงมาจะมีรายได้ในช่วง 10,000 - 19,999 บาท จำนวน 140 ราย คิดเป็นร้อยละ 36.6 และกลุ่มตัวอย่างรองลงมาจะมีรายได้ในช่วง 20,000 - 29,999 บาท จำนวน 58 ราย คิดเป็นร้อยละ 15.1

ตอนที่ 2 ระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด
ตาราง 7 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดในภาพรวม

ประเภท	$\bar{X}$	S.D.	แปลความหมาย	ลำดับที่
ผลไม้	3.77	1.050	มาก	1
อาหารคาว	3.35	1.148	ปานกลาง	2
อาหารหวาน	3.32	1.170	ปานกลาง	3
รวม	3.48	1.122	ปานกลาง	

จากตารางที่ 7 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นค่าเฉลี่ย ($\bar{X}=3.48$) และเมื่อพิจารณาความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด แบ่งเป็นรายประเภทอาหาร พบว่า ประชากรกลุ่มตัวอย่างมีความนิยมแตกต่างกันออกไป ซึ่งสามารถอธิบายโดยการเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ผลไม้ ($\bar{X}=3.77$) รองลงมาเป็นอาหารคาว ($\bar{X}=3.35$) และอาหารหวาน ($\bar{X}=3.32$) ตามลำดับ

ตาราง 8 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

ประเภท	$\bar{X}$	S.D.	แปลความหมาย	ลำดับที่
ผลไม้				
เงาะ	4.15	.868	มาก	1
มังคุด	4.03	.935	มาก	2
ทุเรียน	3.66	1.266	มาก	3
สละ	3.63	1.099	มาก	4
สับปะรด	3.46	1.101	ปานกลาง	5
รวม	3.78	1.053	มาก	

จากตารางที่ 8 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ย ($\bar{X} = 3.78$) และเมื่อพิจารณาความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด แบ่งเป็นรายประเภทอาหารพบว่า ประชากรกลุ่มตัวอย่างมีความนิยมแตกต่างกันออกไป ซึ่งสามารถอธิบายโดยการเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ เงาะ ($\bar{X} = 4.15$) รองลงมาเป็นมังคุด ($\bar{X} = 4.03$) และทุเรียน ($\bar{X} = 3.66$) ตามลำดับ



ภาพประกอบ 2 ผลไม้เมืองตราด

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นที่กลุ่มตัวอย่างให้ความนิยมในการบริโภคผลไม้ประเภทเงาะมากที่สุด สาเหตุที่ทำให้เงาะได้รับความนิยมมากที่สุด ผลการศึกษา พบว่า เงาะเป็นผลไม้ที่มีรสหวาน อร่อย และยังมีประโยชน์มาก เช่น แก้อาการท้องร่วงได้เป็นอย่างดี เงาะทานง่ายและหาทานในท้องถิ่นได้ง่าย เพราะตราดเป็นพื้นที่ที่ปลูกเงาะอยู่เป็นจำนวนมาก กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“เงาะตราด หวาน กรอบ อร่อย หาทานง่าย” (พิทยา ปานนิล, สัมภาษณ์, 2559)



ภาพประกอบ 3 เงาะ

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นที่กลุ่มตัวอย่างให้ความนิยมในการบริโภคผลไม้ประเภทมังคุดมากเป็นอันดับต้น ๆ สาเหตุที่ทำให้มังคุดได้รับความนิยมมากนั้น ผลการศึกษาพบว่า มังคุดเป็นผลไม้ที่มีรสชาติอร่อย มีฤทธิ์เย็นช่วยแก้ร้อนในได้ และยังอุดมไปด้วยสารอาหารที่มีความจำเป็นต่อร่างกาย และยังมีอุดมไปด้วยแร่ธาตุหลายชนิด ซึ่งล้วนแต่มีความจำเป็นต่อ

กระบวนการทำงานของร่างกาย ซึ่งมังคุดมีประโยชน์ต่อร่างกายอย่างมากมาย กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“มังคุดตราครุฑชาติดี หวานอมเปรี้ยว มีประโยชน์ต่อร่างกาย” (พิทยา ปานนิล, สัมภาษณ์, 2559)



ภาพประกอบ 4 มังคุด

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นที่กลุ่มตัวอย่างให้ความนิยมในการบริโภคผลไม้ประเภททุเรียนมากเป็นอันดับต้นๆ สาเหตุที่ทำให้ทุเรียนได้รับความนิยมมากนั้น ผลการศึกษาพบว่า ทุเรียนมีรสชาติอร่อย หวาน มัน มีกลิ่นหอมและสีส้มชวนรับประทาน ทุเรียนนั้นสามารถทานได้ทั้งสุกและห่ามแล้วแต่ความชอบ ทุเรียนยังสามารถนำมาแปรรูปทำได้ เช่น ทุเรียนทอด ทุเรียนเชื่อม ทุเรียนกวน หรือนำทุเรียนมาประกอบทำเป็นเมนูอาหารได้ เช่น ส้มตำทุเรียน ยำทุเรียน ผัดทุเรียน แกงทุเรียน และทุเรียนยังมีประโยชน์มากมายต่อร่างกายอีกด้วย เช่น ช่วยทำให้ผิวแห้ง ช่วยขับพยาธิ ช่วยแก้โรคผิวหนัง เป็นต้น กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“ทุเรียน หอม หวาน มัน กลมกล่อม หาทานง่ายในท้องถิ่น” (เพ็ญศรี มั่นคง, สัมภาษณ์, 2559)



ภาพประกอบ 5 ทุเรียน

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นที่กลุ่มตัวอย่างที่ไม่นิยมบริโภคผลไม้ประเภทสับปะรด สาเหตุที่ทำให้สับปะรดไม่ได้รับความนิยม ผลการศึกษาพบว่า สับปะรดนั้นมีราคาแพง เพราะเป็นผลไม้ส่งออก และคนส่วนใหญ่ไม่ค่อยชอบทาน สับปะรดเป็นผลไม้ที่ใช้ระยะเวลาในการปลูกเปลือกที่นาน เสียเวลามากและทานกันต่อครั้งได้ไม่มาก ทำให้เหลือทิ้ง กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“สับปะรดมีราคาแพง และปลูกเปลือกยาก” (นาวัน ปัสนานนท์, สัมภาษณ์. 2559)

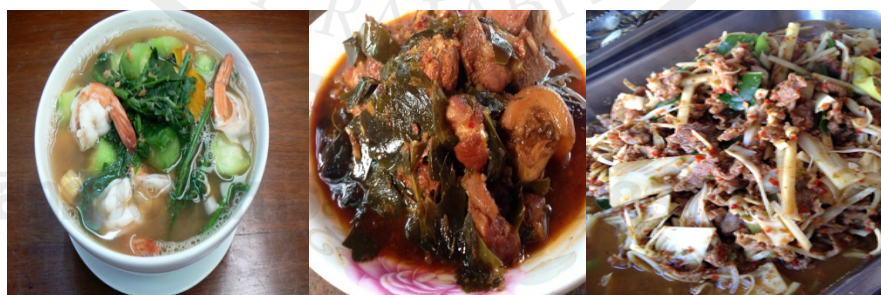


ภาพประกอบ 6 สับปะรด

ตาราง 9 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดในภาพรวม

ประเภท	$\bar{X}$	S.D.	แปลความหมาย	ลำดับที่
อาหารคาว				
แกงป่าแสนตุ้ง	3.80	1.056	มาก	1
แกงเหียง	3.73	1.050	มาก	2
หมูชะมวง	3.70	1.196	มาก	3
แกงส้มปลาแขยง	3.28	1.062	ปานกลาง	4
ปลาต้มหวาน	3.27	1.175	ปานกลาง	5
ไก่ต้มระกำ	3.19	1.186	ปานกลาง	6
หมูต้มถั่ว	2.98	1.259	ปานกลาง	7
แกงกะทิทะเล	2.89	1.203	ปานกลาง	8
รวม	3.35	1.148	ปานกลาง	

จากตารางที่ 9 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$ =3.35) และเมื่อพิจารณาความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด แบ่งเป็นรายประเภทอาหาร พบว่า ประชากรกลุ่มตัวอย่างมีความนิยมแตกต่างกันออกไป ซึ่งสามารถอธิบายโดยการเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ แกงป่าแสนตุ้ง ($\bar{X}$ =3.80) รองลงมาเป็นแกงเหียง ($\bar{X}$ =3.73) และหมูชะมวง ($\bar{X}$ =3.70) ตามลำดับ



ภาพประกอบ 7 อาหารคาวเมืองตราด

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นที่กลุ่มตัวอย่างให้ความนิยมในการบริโภคอาหารคาวประเภทแกงป่าแสนตุงมากที่สุด สาเหตุที่ทำให้แกงป่าแสนตุงได้รับความนิยมมากที่สุด ผลการศึกษา พบว่า จังหวัดตราดเป็นพื้นที่ที่ยังอุดมไปด้วยพื้นที่ป่าเขาลำเนาไพร รวมถึงเป็นที่พักพิงของสัตว์ป่าเป็นจำนวนมาก หาง่าย และราคาไม่แพง เป็นของป่าแท้ ๆ ประกอบกับอาหารประเภทแกงป่านั้นมีรสเผ็ดร้อน ใช้เครื่องเทศที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและใช้เครื่องเทศทุกชนิดอย่างเข้มข้น แกงป่าเป็นอาหารที่ให้พลังงานและไขมันต่ำ แต่ให้กากและใยอาหารสูงมาก ให้แร่ธาตุและวิตามินสูงเกือบทุกชนิด ช่วยปรับสมดุลร่างกาย ขับลม แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ ช่วยลดความดันโลหิต ฆ่าพยาธิ และเชื้อแบคทีเรีย แกงป่านั้นเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านในการจัดการสภาพแวดล้อมเพื่อความอยู่รอด โดยการนำผักพื้นบ้านและสมุนไพรหลากหลายชนิดมาปรุงง่าย ๆ แต่ได้รสกลมกล่อมเป็นการปรุงยาให้อยู่ในรูปอาหารที่อร่อย เนื่องจากคนตราดชอบทานอาหารที่มีรสชาติเผ็ด จัดจ้าน กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“แกงป่าแสนตุงรสชาติร้อนแรง จัดจ้าน กลมกล่อม อร่อยถูกปากคนตราดเป็นอย่างยิ่ง”
(สุรพร บุญพรหม. สัมภาษณ์. 2559)

เครื่องน้ำพริกแกงป่าแสนตุง

1. พริกขี้หนูสีเขียว(พริกขี้หนูพันธุ์โพ่งน้ำร้อน) 80 กรัม
2. เกลือ 1 ช้อนชา
3. ข่าแก่หั่นละเอียด 1 ½ ช้อนชา
4. ตะไคร้ซอย 3 ต้น
5. ผิวมะกรูดหั่นละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ
6. เม็ดพริกไทยดำ 1 ช้อนโต๊ะ
7. กระเทียมไทย 50 กรัม
8. ร่วงหอม หั่นละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ
9. จิงแห้ง หั่นละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ
10. ดอกผักชีฝรั่ง หั่น 1 ช้อนโต๊ะ
11. ดอกผักชีไร่ 1 ช้อนโต๊ะ
12. ดอกกะเพรา 1 ช้อนโต๊ะ
13. หอมแดง หั่น 3 หัว
14. กะปิ 2 ช้อนชา
15. ลูกผักชีคั่วป่น 1 ช้อนชา
16. เม็ดยี่หระ คั่วป่น ½ ช้อนชา
17. คีปลี คั่วป่น 2 ดอก

18. กานพลู คั่วป่น 5 ดอก

19. โป๊ยกั๊ก คั่วป่น 1 ดอก

20. เมล็ดในลูกกระวาน คั่วป่น 1 เมล็ด

ทำน้ำพริกแกงโดยโขลกหรือบดเครื่องปรุงทั้งหมดให้เข้ากันทีละอย่างตามลำดับจนละเอียด จะได้พริกแกงป่าแสนดีประมาณ 200 กรัม

วัตถุดิบ

1. น้ำพริกแกงป่าแสนดี
2. เนื้อสัตว์ที่เราต้องการใช้แกงป่า
3. น้ำปลา
4. น้ำตาล
5. หน่อสับปะรด
6. พริกขี้หนู
7. น้ำเปล่า
8. มะเขือเปราะ

วิธีการทำ

ใส่หน่อสับปะรด สูตรน้ำพริกแกง 1 จี๊ด (รับประทานได้ 4-5 คน) เนื้อสัตว์ที่เราต้องการครึ่งกิโลกรัม เริ่มจาก ใส่เนื้อสัตว์ในกระทะให้ออกน้ำเล็กน้อย ใส่น้ำพริกแกงไปผัดให้หอมคลุกเคล้าให้ทั่ว ใส่น้ำปลาปรุงรส โรยพริกขี้หนูป่นลงไปเล็กน้อย ผัดต่อ ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย ใส่น้ำเล็กน้อย พอขลุกขลิก ใส่ผักต่าง ๆ มะเขือเปราะ มะเขือพวง อย่าลืมใส่หน่อสับปะรด เหยาะน้ำผัดให้สุกจนน้ำแห้ง ใส่น้ำรับประทานได้ รสชาติ เผ็ด อร่อย

สรรพคุณสมุนไพร

1. ข่า ช่วยแก้ลมพิษ อาหารเป็นพิษ ช่วยขับลมลดอาการท้องเฟ้อ รวมถึงเป็นยาฆ่าเชื้อรา ช่วยรักษากลากเกลื้อน
2. ขิง ช่วยขับลม ลดอาการจุกเสียดแน่นท้อง ช่วยฆ่าพยาธิและขับปัสสาวะ บำรุงสายตา ช่วยละลายเสมหะ แก้ไอและเจ็บคอ ช่วยเจริญอาหาร
3. ตะไคร้ ช่วยขับปัสสาวะและโรคทางเดินปัสสาวะ แก้โรคนิ่ว แก้ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ และข้อ ช่วยรักษาอาการหอบหืดและอาการจุกเสียดแน่นท้อง
4. พริกขี้หนู ช่วยลดอาการปวดฟัน แก้บิด ถ่ายเป็นเลือด ถ่ายเป็นมูกเลือด แก่ริดสีดวงทวาร ช่วยลด อาการท้องอืดท้องเฟ้อ และช่วยให้ผื่นหัดออกเร็วขึ้น
5. ฝรั่ง ใช้เป็นยาแก้ท้องขึ้น ท้องอืดเฟ้อ ช่วยขับลม ลดอาการไอและไข้เชิงฉิม ช่วยรักษาโรคริดสีดวงทวาร
6. กะเพรา เป็นสมุนไพรไทยแก้อาการท้องอืดเฟ้อ แน่นจุกเสียดและปวดท้อง รักษาหูด กลากเกลื้อน ดันเชื้อรา ขับพยาธิ และเป็นยาอายุวัฒนะ

7. กระเทียม ช่วยลดอาการจุกเสียดแน่นท้อง ควบคุมระดับไขมันในเส้นเลือด ช่วยรักษาแผลทั้ง แผลสดและแผลเรื้อรัง ลดการเกิดลิ่มเลือด ช่วยป้องกันโรคหัวใจ และช่วยยับยั้งการเกิดมะเร็ง

8. หอมแดง ช่วยลดคอเลสเตอรอล ลดความเสี่ยงในการเกิดโรคความดันโลหิตและโรคหัวใจ ช่วย บำรุงสมอง และมีสรรพคุณช่วยรักษาสิวฝ้าได้ดี

9. กานพลู ช่วยระงับกลิ่นปาก ช่วยรักษาโรคหืดหอบ ช่วยเพิ่มการไหลเวียนของโลหิต



ภาพประกอบ 8 แกงป่าแสนตุ้ง

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นที่กลุ่มตัวอย่างให้ความนิยมในการบริโภคอาหารคาวประเภทแกงเขียวมากเป็นอันดับต้นๆ สาเหตุที่ทำให้แกงเขียวได้รับความนิยมมากนั้น ผลการศึกษา พบว่า แกงเขียวนั้นเป็นอาหารที่หาง่าย หาวัตถุดิบได้ง่าย เช่น พืชผักริมรั้วริมทาง สามารถนำเอามาทำประกอบอาหารแกงเขียวได้ และในพืชผักต่าง ๆ ยังมีประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการอย่างมากมาย แกงเขียวนั้นมีรสชาติอ่อนๆ ไม่จัดจ้าน สามารถรับประทานเล่นชดน้ำ คล่องคอหรือทานกับข้าวสวยก็อร่อยเช่นกัน กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“แกงเขียวเป็นอาหารที่หาง่าย ทำง่าย ทานง่าย มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากมาย” (เพ็ญศรี มั่นคง, สัมภาษณ์, 2559)

วัตถุดิบ

1. พริกทอง 1 ถ้วย
2. บวบหอมอ่อน หรือบวบเหลี่ยมอ่อน 1 ถ้วย
3. ข้าวโพดอ่อน 1 ถ้วย
4. เห็ดฟาง 1 ถ้วย
5. เห็ดนางฟ้า 1 ถ้วย

6. ใบแมงลัก 2 ถ้วย
7. กุ้งสด 1 ถ้วย
8. กุ้งแห้ง ½ ถ้วย
9. พริกขี้หนูสวน ตามชอบ
10. หอมแดง 10 หัวกลาง
11. กระเทียม 2 ช้อนโต๊ะ
12. น้ำปลา

วิธีการทำ

1. นำผักทุกอย่างมาล้างน้ำให้สะอาด ปอกเปลือก หั่นผักบางๆ เวลาเตรียมผักลงต้ม เลือกผักที่จะใส่พร้อมกันไว้ติดๆ กัน ผักเนื้อแน่น ผักเนื้อแข็งสุกยาก เช่น พริกทอง แดงโมอ่อน ผักเนื้อเบาโรลงมาและสุกโรลงมา เช่น ข้าวโพดอ่อน บวบ ผักสุกง่าย เช่น เห็ดฟาง ผักใบใส่ทีหลังสุดคือใบแมงลัก
2. นำเครื่องแกงเลียง ทุกอย่างมาโขลกรวมกันหรือจะใช้เครื่องปั่นก็ได้ โดยเริ่มจาก โขลกกุ้งแห้งก่อน กระเทียม หอมแดง กุ้งสด และพริกสด
3. ตั้งน้ำ ใส่เครื่องแกงเลียงลงไป รอให้น้ำเดือดใส่กุ้งสดลงไปสักพัก นำผักลงใส่ตามลำดับ ความสุกช้า เร็ว ของผัก คือผักสุกยากใส่ก่อน ตามด้วยผักสุกง่าย
4. ปั่นรสด้วยน้ำปลาเล็กน้อย
5. ใส่ใบแมงลัก ที่เป็นเอกลักษณ์ของแกงเลียงไทย ใช้ทัพพีกดให้ใบแมงลักจมน้ำแกง ให้หมด ปิดเตา พักไว้ 1 นาที คนพอทั่วก่อนตักใส่ชาม



ภาพประกอบ 9 แกงเรียง

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นที่กลุ่มตัวอย่างให้ความนิยมในการบริโภคอาหารคาวประเภทหมูชะมวงมากเป็นอันดับต้น ๆ สาเหตุที่ทำให้หมูชะมวงได้รับความนิยมมากเป็นอันดับต้น ๆ ผลการศึกษาพบว่า หมูชะมวงนั้นมีรสชาติที่อร่อย กลมกล่อม ทั้งหมูและชะมวงเมื่อนำมาประกอบเข้าด้วยกันแล้วมีความอร่อยเข้ากันได้ดี อีกทั้งจังหวัดตราดยังมีต้นชะมวงที่หาง่ายและมีประโยชน์แก่ร่างกายอย่างมากมาย เช่น ช่วยฟอกโลหิต ใช้เป็นยาระบาย ช่วยขับโลหิตระดูของสตรี หมูชะมวงจึงมีทั้งประโยชน์และความอร่อย กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“หมูชะมวงรสอร่อย กลมกล่อม นานาน” (เพ็ญศรี มั่นคง. สัมภาษณ์. 2559)

วัตถุดิบ

1. หอมแดง 20 กรัม
2. กระเทียม 20 กรัม
3. ข่าซอย 20 กรัม
4. ตะไคร้ซอย 20 กรัม
5. พริกแห้งเม็ดใหญ่เอามีดออก 10 กรัม
6. กะปิ 1 ช้อนชา
7. เกลือ 1 ช้อนชา
8. หมูเนื้อสัน 450 กรัม
9. น้ำตาลปีบ 1 ช้อนโต๊ะ
10. ซีอิ๊วดำหวาน 1 ช้อนโต๊ะ
11. เกลือ 1 ช้อนชา
12. หมูที่ผ่านการหมักแล้ว
13. ใบชะมวง 120 กรัม
14. น้ำซุปรหรือน้ำสะอาด 3 ถ้วยตวง
15. น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ
16. น้ำตาลปีบ 1 ช้อนโต๊ะ
17. ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีการทำ

1. นำหมูไปล้างให้สะอาดแล้วใส่เครื่องปรุง น้ำตาลปีบ ซีอิ๊วดำหวาน และเกลือคลุกเคล้าให้เข้ากันหมักทิ้งไว้ 1 ชั่วโมง
2. จากนั้นมาเตรียมเครื่องแกง พริกแช่น้ำไว้ นำ ข่า ตะไคร้ หัวหอมกระเทียมไปล้างหรืออบจนหอมเอาไปตำ และใส่เกลือและกะปิแล้วตำให้แหลก เสร็จแล้วพักไว้

3. ใบชะมวงให้เด็ดคล้ายใบมะกรูด เอาแกนกลางออก
4. เอาน้ำมันใส่กะทะแล้วตามด้วยพริกแกง ผัดเข้ากันจนหอม ใส่หมูที่เราหมักลงไปผัดให้หมูสุกแล้วเติมน้ำซุปลงไปปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ และซีอิ๊วขาว รอจนส่วนผสมเข้ากันดี
5. จากนั้นใส่ใบชะมวง รอใบชะมวงเริ่มเปลี่ยนสี เคี่ยวต่อไปเรื่อย จนน้ำงวด (หมูชะมวงยิ่งเคี่ยวยิ่งอร่อย) ไว้ค้ำคืนยิ่งอร่อย



ภาพประกอบ 10 หมูชะมวง

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นที่กลุ่มตัวอย่างไม่นิยมบริโภคอาหารคาวประเภทแกงกะทิทะเล สาเหตุที่ทำให้แกงกะทิทะเลไม่ได้รับนิยม ผลการศึกษา พบว่า วัตถุดิบที่นำมาทำแกงกะทิทะเลนั้นมีราคาสูงมาก อย่างเช่น ปู มีราคาสูงตั้งแต่ 300-500 บาท/กิโลกรัม ราคาแตกต่างกันตามขนาดตัว และเมื่อนำอาหารทะเลมาทำเป็นแกงกะทิสชาติที่ได้นั้นจะไม่ค่อยอร่อย ไม่กลมกล่อม และเนื้อไม่นุ่ม อาหารทะเลส่วนใหญ่จะใหม่นิยมนำมาทำเป็นแกงกะทิ แต่จะนิยมนำมาทำเป็นผัดพริกแกง ต้มยำ ลวกจิ้ม เป็นต้น กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“แกงกะทิทะเลไม่อร่อย ไม่กลมกล่อม ราคาสูง” (เพ็ญศรี มั่นคง, สัมภาษณ์, 2559)

วัตถุดิบ

1. น้ำพริกแกง
2. กะปิ
3. ปู
4. กะทิ
5. เกลือ
6. น้ำตาลทราย

วิธีการทำ

1. นำหม้อขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ ใส่หัวกะทิ เครื่องแกง และกะปilingไป คนส่วนผสมให้เข้ากัน รอนเดือด เริ่มมีกลิ่นหอมของเครื่องแกง เต็มทางกะทิ
2. ปรงรสด้วยน้ำตาลปีบและเกลือ ชิมให้ได้รสที่ต้องการ
3. หลังจากปรงรสตามชอบแล้ว ใส่ปลาลงไป
4. รอเดือดได้ที่ ตักใส่ภาชนะทานได้เลย



ภาพประกอบ 11 แกงกะทิทะเล

ตาราง 10 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

ประเภท	$\bar{X}$	S.D.	แปลความหมาย	ลำดับที่
อาหารหวาน				
ข้าวเหนียวมะม่วง	3.62	1.160	มาก	1
ขนมหม้อแกงและขนมถาดอื่นๆ	3.36	1.176	ปานกลาง	2
ขนมต้มขาว	3.36	1.088	ปานกลาง	2
ข้าวเหนียวทุเรียน	3.23	1.240	ปานกลาง	3
ขนมมันดุก	3.11	1.205	ปานกลาง	4
ขนมฟัก	3.03	1.226	ปานกลาง	5
รวม	3.28	1.182	ปานกลาง	

จากตารางที่ 10 พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นค่าเฉลี่ย ($\bar{X}=3.28$) และเมื่อพิจารณาความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด แบ่งเป็นรายประเภทอาหาร พบว่า ประชากรกลุ่มตัวอย่างมีความนิยมแตกต่างกันออกไป ซึ่งสามารถอธิบายโดยการเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ข้าวเหนียวมะม่วง ($\bar{X}=3.62$) รองลงมาเป็นขนมหม้อแกงและขนมถาดอื่นๆ ($\bar{X}=3.36$) และขนมต้มขาว ($\bar{X}=3.36$) ตามลำดับ



ภาพประกอบ 12 ขนมหวานเมืองตราด

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นที่กลุ่มตัวอย่างให้ความนิยมในการบริโภคอาหารหวานประเภทข้าวเหนียวมะม่วงมากที่สุด สาเหตุที่ทำให้ข้าวเหนียวมะม่วงได้รับความนิยมมากที่สุด ผลการศึกษา พบว่า คนตราดชอบรับประทานข้าวเหนียวมน เพราะข้าวเหนียวมนทำง่าย เมื่อเทียบกับขนมหวานชนิดอื่นๆที่มีกรรมวิธีโดยการกวน และถ้าทำเป็นข้าวเหนียวมนมาแล้วจะทานกับขนมหวานหรือผลไม้ก็ได้ แต่คนตราดนิยมนทานข้าวเหนียวมนกับมะม่วงมากที่สุดเพราะมะม่วงนั้น รับประทานง่าย ปลูกง่าย รับประทานแล้วไม่เหลือทิ้ง เพราะผลเล็ก และมีรสชาติที่หวาน หอม เมื่อนำมาทานคู่กับข้าวเหนียวมนจึงมีรสชาติเข้ากัน ได้อย่างลงตัวและกลมกล่อม กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“ข้าวเหนียวมะม่วง หอม หวาน มัน ทานง่าย รสชาติกลมกล่อม” (พิทยา ปานนิล, สัมภาษณ์. 2559)

วัตถุดิบ

ส่วนผสม ข้าวเหนียวมน

1. ข้าวเหนียวขาว 500 กรัม
2. สารส้มโขลกละเอียด 1 ช้อนชา
3. น้ำสำหรับแช่ข้าวเหนียว
4. ใบเตยฉีกแล้วมัดประมาณ 10 ใบ
5. หัวกะทิคั้นสด 350 มิลลิลิตร
6. น้ำตาลทราย 200 กรัม
7. เกลือป่น 2 ช้อนชา

ส่วนผสม ข้าวเหนียวมะม่วง

1. มะม่วงน้ำดอกไม้สุก
2. ข้าวเหนียวมน
3. กะทิ (สำหรับราด)

วิธีการทำ

1. ซาวข้าวเหนียวจนสะอาด ใส่สารส้มลงไป เติมน้ำเปล่าลงไปจนท่วมข้าวเหนียว จากนั้นคนผสมจนเข้ากัน แช่ทิ้งไว้อย่างน้อย 3 ชั่วโมง
2. ล้างข้าวเหนียวที่แช่กับสารส้มไว้จนสะอาด สะเด็ดน้ำแล้วพักไว้สักครู่
3. เทข้าวเหนียวลงในหม้อตั้งไฟ ใส่ใบเตยลงไป นำหม้อไปวางลงในน้ำเดือด นึ่งนานประมาณ 20 นาที จนข้าวเหนียวสุก
4. ผสมหัวกะทิกับน้ำตาลทราย และเกลือป่นในอ่างผสมคนจะเข้ากัน เทข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วลงไป คนผสมจนเข้ากัน พักทิ้งไว้ 30 นาที จนข้าวเหนียวระอุ พร้อมทานคู่กับมะม่วงน้ำดอกไม้สุก



ภาพประกอบ 13 ข้าวเหนียวมะม่วง

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นที่กลุ่มตัวอย่างให้ความนิยมในการบริโภคอาหารหวานประเภทขนมหม้อแกงและขนมตาลอื่น ๆ มากเป็นลำดับต้น ๆ สาเหตุที่ทำให้ขนมหม้อแกงและขนมตาลอื่น ๆ ได้รับความนิยมมากเป็นอันดับต้น ๆ ผลการศึกษา พบว่า ขนมหม้อแกงและขนมตาลอื่น ๆ นั้น มีขั้นตอนกรรมวิธีในการทำหลายขั้นตอน มีความละเอียดละเมียดละไม มีส่วนผสมที่ลงตัวและรสชาติที่เข้มข้นหวานมันกลมกล่อม ทั้งนี้ผู้วิจัยจะอธิบายขั้นตอนการทำขนมหม้อแกงและขนมชั้นเมืองตราด กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“ขนมหม้อแกงและขนมตาลรสชาติดีหวานมันกลมกล่อม” (พิทยา ปานนิล, สัมภาษณ์. 2559)

ขนมหม้อแกง

วัตถุดิบ

1. ไข่ไก่ 20 ฟอง
2. ไข่เป็ด 2 ฟอง
3. น้ำตาลปีบ 1 กิโลกรัม
4. น้ำตาลทราย 2 ชีด
5. น้ำกะทิข้นๆ 1 กิโลกรัม
6. หอม 3 ชีด
7. น้ำมันพืช

วิธีการเตรียมเครื่องขนมหม้อแกง

1. ตอกไข่ไก่ไข่เป็ดผสมกันและใช้ใบเตยขยำให้ไข่แตก
2. ใส่น้ำตาลคนให้เข้ากันดีก่อนจึงใส่น้ำกะทิลงไปที่หลังแล้วคนให้ละเอียดแล้วใช้ผ้ากรอง กรองส่วนผสมให้สะอาด

3. เจียวหอมส่วนหนึ่งใส่น้ำมันแล้วใส่หอมรอให้เดือดสีเหลืองๆ ตักขึ้นมาทั้งน้ำมันอีกส่วนหนึ่งเจียวให้เหลืองกรอบทำให้สะเด็ดน้ำมันใช้โรยหน้า

วิธีการเผาขนมหม้อแกง

1. ต้องสุมไฟให้ถ่านติดดีก่อนเพราะจะได้ความร้อนสูงและสม่ำเสมอ จากนั้นแยกไฟออกมาวางบนถาดเล็กด้านบนและบนตะแกรงเหล็กกรอบ ๆ ถาดไม่ให้ไฟอยู่กันตามากไป
2. ตั้งถาดบนตะแกรงเหล็กที่เตาถ่านให้ร้อนก่อน จึงนำหอมเจียวใส่ให้กระจายทั่วถาด ทำให้ขนมไม่ติดถาดและมีกลิ่นหอม ใส่เนื้อขนมที่เตรียมไว้ลงไปบนถาดใช้ถ่านที่สุกกำลังร้อนวางบนตะแกรงรอบ ๆ ถาดและแผ่นเหล็กเหนือเตาต้องเขี่ยถ่านให้กระจายความร้อนทั่วถาด จะไม่ใส่ถ่านตรงกลางถาด เพราะขนมจะไหม้ก่อนสุก
3. ประมาณ 30 นาที ขนมในถาดจะสุก สังเกตได้จากเนื้อขนมจะพอง สีออกเหลืองๆ และมีกลิ่นหอม เมื่อขนมใกล้สุกต้องระวังไม่ให้ไฟแรงมาก เพราะขนมจะไหม้ ต้องค่อย ๆ ลดไฟเมื่อสุกดีแล้วยกลง โรยหน้าด้วยหอมเจียว

ขนมชั้นเมืองตราด

ผู้ที่ทำขนมชั้นจะนำจี๊ครั้งมาเป็นสีขนมชั้นให้มีลักษณะเป็นสีแดง ซึ่งถือว่าเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของขนมชั้นเมืองตราด

วัตถุดิบ

1. แป้งข้าวเจ้า
2. แป้งท้าวยายม่อม
3. แป้งมัน
4. มะพร้าว
5. ครั่ง
6. น้ำตาลทราย

วิธีการทำ

1. คั้นกะทิขึ้น ตั้งกะทิให้เดือดคอยคน ยกลงพักไว้พออุ่น
2. นำแป้งทั้ง 3 ชนิด รวมกันนวดในกะทิที่ยังอุ่นอยู่ให้เข้ากัน
3. เติมน้ำเชื่อมในกะทิของยกพักไว้ให้เย็น นำไปผสมกับแป้งที่นวดไว้
4. ต้มน้ำในตะกิมแล้วนำน้ำต้มกำลังร้อนๆ ละลายกับครั่งให้น้ำออกเป็นสีแดง
5. แป้งที่ผสมไว้แบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนหนึ่งต้มน้ำครั่งที่ตกตะกอน
6. นำถาดใส่ลึงถึงตั้งให้ร้อน เทแป้งสีขาวใส่ถาดก่อนเป็นชั้นแรก ปิดฝานิ่งประมาณ 2 นาที และไล่ชั้นต่อไปเป็นสีแดง (ต้องใช้ไฟสม่ำเสมอ)



ภาพประกอบ 14 ขนมหม้อแกงและขนมถาดอื่น ๆ

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นที่กลุ่มตัวอย่างให้ความนิยมในการบริโภคอาหารหวานประเภทขนมต้มขาวมากเป็นลำดับต้น ๆ สาเหตุที่ทำให้ขนมต้มขาวได้รับความนิยมมากเป็นอันดับต้น ๆ ผลการศึกษา พบว่า ขนมต้มขาวเป็นขนมที่มีความอร่อย อยู่ที่ได้มะพร้าวฝัดที่จะมีทั้งหวานทั้งหอม และแป้งที่นุ่มเมื่อทานแล้วละมุนกลมกล่อม กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“ขนมต้มขาวเป็นขนมที่นุ่ม และมีรสชาติที่กลมกล่อม” (พิทยา ปานนิล, สัมภาษณ์, 2559)

วัตถุดิบ

1. แป้งข้าวเหนียว 0.5 ถ้วย
2. มะพร้าวขูดสำหรับฝัดไส้ 1 ถ้วย
3. มะพร้าวขูดสำหรับไว้คลุกตัวขนม 0.5 ถ้วย
4. น้ำตาลปีบ 2 ปึก/ฝา
5. น้ำใบเตยคั้นประมาณ 0.5 ถ้วย

วิธีการทำ

1. เทแป้งลงใส่ชามหรือภาชนะขนาดที่จะผสมได้สะดวกแล้วทำเป็นหลุมตรงกลาง
2. ค่อย ๆ เทน้ำใบเตยลงไป ใช้ไม้พายกวนไปเรื่อย ๆ ให้ส่วนผสมเข้ากัน ใช้มือวนต่อให้เข้ากันแล้วพักไว้

3. ตั้งกระทะฝัดไส้ขนมโดยใส่น้ำตาลปีบลงไปในกระทะ เติมน้ำลงไปเล็กน้อย ใส่มะพร้าวขูดลงไปฝัด ฝัดให้มะพร้าวเริ่มแห้งเหนียวสามารถปั้นได้ ยกขึ้น

4. มะพร้าวอีกส่วนที่จะใช้คลุกตัวขนมให้เอาไปนึ่งในซึ้ง แล้วคลุกกับเกล็ดเล็กน้อย

5. แป้งตัวขนมที่พักไว้นั้นให้เอามาปั้นเป็นก้อนกลม ๆ แผ่ออกแล้วใส่ไว้มะพร้าวที่ป็นเป็นก้อนกลม ๆ ไว้ ห่อให้มิดทำจนหมด จากนั้นนำไปต้มในน้ำเดือด เมื่อขนมสุกจะลอยขึ้นมาใช้กระชอนตักขึ้นมาสะเด็ดน้ำแล้วคลุกกับมะพร้าว



ภาพประกอบ 15 ขนมต้มขาว

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นที่กลุ่มตัวอย่างที่ไม่นิยมบริโภคอาหารหวานประเภทขนมพุก สาเหตุที่ทำให้ขนมพุก ไม่ได้รับนิยม ผลการศึกษา พบว่า ขนมพุกเป็นขนมที่ไม่ค่อยอร่อย มีรสชาติหวานมากเกินไปและไม่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เนื่องจากการใช้ฟักมาเชื่อมหาทานได้ยาก ไม่ค่อยมีคนนิยมทำขายหรือทำทานเอง ส่วนใหญ่มักจะพบได้ตามงานแต่งงานเท่านั้น กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“ขนมพุกมีรสชาติที่หวานมากเกินไป ไม่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ” (พิทยา ปานนิล. สัมภาษณ์. 2559)

วัตถุดิบ

1. น้ำตาล 1 กิโลกรัม
2. ฟักข้าว 1 กิโลกรัม

วิธีการทำ

1. นำฟักมาปอกหั่นเป็นชิ้นยาวประมาณ 4 นิ้ว กว้างประมาณ 0.5 นิ้ว แช่น้ำปูนใสไว้ 1 คืน แล้วล้างน้ำให้สะอาด
2. นำฟักมาต้มน้ำเปล่าในกระทะทองเหลืองจนใสแล้วใส่น้ำตาลทราย 600 กรัม ถ้าชอบหวานมากให้ใส่น้ำตาลทราย 80 กรัม ตั้งแต่แรก
3. ต้มจนน้ำเชื่อมซึมเข้าไปในเนื้อฟักดีแล้ว เติมน้ำตาลที่เหลืออีก 200 กรัม เพื่อให้จับเป็นเงาที่ผิวฟัก
4. พอน้ำตาลทรายที่เติมละลายหมดก็ยกลงจากเตา



ภาพประกอบ 16 ขนมพืค

ตอนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

ตาราง 11 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

ประเด็น	$\bar{X}$	S.D.	แปลความหมาย	ลำดับที่
ความเคยชินในการบริโภค	4.27	.688	มาก	1
ความพร้อมของแหล่งอาหาร	4.26	.719	มาก	2
ความพึงพอใจในรสชาติ	4.23	.764	มาก	3
ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น	4.02	.996	มาก	4
ภาพพจน์ในการบริโภคอาหารท้องถิ่น	2.65	1.304	ปานกลาง	5
ภาพรวม	3.89	1.112	มาก	

จากตารางที่ 11 พบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดในภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 3.89$) เรียงตามลำดับจากมากไปหาน้อย ได้ดังนี้ ความเคยชินในการบริโภค ($\bar{X} = 4.27$) รองลงมาคือความพร้อมของแหล่งอาหาร ($\bar{X} = 4.26$) ความพึงพอใจในรสชาติ ($\bar{X} = 4.23$) ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ($\bar{X} = 4.02$) และภาพพจน์ในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ($\bar{X} = 2.65$) ตามลำดับ

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ในรายประเด็นด้านความเคยชินในการบริโภค เป็นปัจจัยที่มากที่สุด สาเหตุที่ทำให้ประเด็นด้านความเคยชินในการบริโภคเป็นปัจจัยที่มากที่สุด ผลการศึกษา พบว่า อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่กินเป็นประจำ มักจะรับประทานมาตั้งแต่เยาว์วัย เนื่องจากสมัยก่อนจะมีแต่อาหารพื้นเมือง อาหารท้องถิ่นที่หาได้ตามท้องถิ่นเท่านั้น ไม่มีอาหารฟัดฟูดให้เลือกทานตั้งแต่ต้น พอได้เริ่มทานแต่อาหารภายในท้องถิ่นจนเคยชินแล้วจึงทานต่อเนื่องมาถึงปัจจุบัน ทำให้คนตราดนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่น กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“กินมานาน กินประจำ กินต่อเนื่อง” (พิทยา ปานนิล, สัมภาษณ์, 2559)

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ในรายประเด็นด้านความพร้อมของแหล่งอาหาร เป็นปัจจัยที่มากอันดับต้น ๆ สาเหตุที่ทำให้ความพร้อมของแหล่งอาหารเป็นปัจจัยอันดับต้น ๆ ผลการศึกษา พบว่า ในการทำอาหารนั้นถ้าวัตถุดิบที่ใช้ในการทำหาได้ง่าย จะทำให้เมนูอาหารน่าทำ เพราะมีความสะดวก ไม่เสียเวลาในการหาวัตถุดิบและการหาซื้ออาหารท้องถิ่นได้ง่ายช่วยทำให้ไม่เสียเวลาและไม่ยุ่งยากในการหาซื้ออาหารท้องถิ่นทาน มีความสะดวก รวดเร็ว เพราะคนสมัยนี้เน้นความสะดวกสบาย รวดเร็ว อาหารอะไรที่หาซื้อทานได้ง่าย ก็จะนิยมทาน ทำให้คนตราดนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่น กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“หาทำง่าย หาทานง่าย สะดวกสบาย ไม่ยุ่งยาก” (พิทยา ปานนิล, สัมภาษณ์, 2559)

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ในรายประเด็นด้านความพึงพอใจในรสชาติ เป็นปัจจัยที่มากอันดับต้น ๆ สาเหตุที่ทำให้ความพึงพอใจในรสชาติเป็นปัจจัยอันดับต้น ๆ ผลการศึกษา พบว่า ในการบริโภคอาหารนั้นคนตราดจะเน้นรสชาติอาหารที่อร่อย คือ รสชาติที่เข้มข้น จัดจ้านและถูกปาก เพราะถ้าอาหารไม่อร่อย ก็จะไม่ถูกปากและไม่บริโภคอาหารชนิดนั้น ๆ แต่ถ้าอาหารนั้นมีรสชาติอร่อยก็จะถูกปาก บริโภคได้เยอะ บริโภคได้บ่อย ๆ บริโภคได้อย่างต่อเนื่อง จึงทำให้อาหารท้องถิ่นตราดได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบัน กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“รสชาติอร่อย ทานง่าย ทานไม่เบื่อ” (พิทยา ปานนิล, สัมภาษณ์, 2559)

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ในรายประเด็นด้านความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น เป็นปัจจัยที่มากอันดับต้น ๆ สาเหตุที่ทำให้ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นเป็นปัจจัยอันดับต้น ๆ ผลการศึกษา พบว่า อาหารท้องถิ่นตราดบางประเภทมักจะนำมาประกอบในพิธีกรรมต่าง ๆ อยู่ เพราะอาหารบางประเภทก็มีความเชื่อแบบโบราณจึงมีความจำเป็นต้องใช้ในพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น

ขนมถ้วยฟู ใช้ประกอบพิธีตั้งศาลพระภูมิ มีความเชื่อโบราณว่า จะได้มีความเฟื่องฟู รุ่งเรือง ซึ่งสืบเนื่องกันต่อมาจนถึงปัจจุบัน และคนตราดยังมีความเชื่อเรื่องอาหารท้องถิ่นบางชนิดเป็นยาช่วยรักษาโรคได้ เพราะในผักและผลไม้เหล่านั้นมีประโยชน์และสรรพคุณทางยาต่าง ๆ มากมาย ทำให้คนตราดนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่น เช่น แกงส้มดอกแค ช่วยแก้ไข้หัวลม เป็นต้น กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

“อาหารท้องถิ่นประกอบพิธีกรรมได้ อาหารท้องถิ่นรักษาโรคได้” (สุรพร บุญพรหม. สัมภาษณ์. 2559)

ตอนที่ 4 การทดสอบสมมุติฐาน

ในการเสนอผลการทดสอบสมมุติฐานครั้งนี้ผู้วิจัยขอเสนอเป็นตอนๆ ดังนี้

ตอนที่ 1 การทดสอบสมมุติฐานโดยใช้ค่าที (T-test) หรือการทดสอบสมมุติฐานความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) มีสมมุติฐานดังต่อไปนี้

1. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามเพศ
2. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามอายุ
3. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามการศึกษา
4. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามอาชีพ
5. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามรายได้

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ตาราง 12 ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามเพศ

ความนิยมในการบริโภคอาหาร ท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัด ตราดแตกต่างกันตามเพศ	SS	df	MS	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	3399.256	1	3399.256	22.883	.000*
ภายในกลุ่ม	56598.112	381			
รวม	59997.368	382	148.551		

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 12 แสดงว่าความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดจำแนกตามเพศ โดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตาราง 13 ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามอายุ

ความนิยมในการบริโภคอาหาร ท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัด ตราดแตกต่างกันตามอายุ	SS	df	MS	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	6775.078	7	967.868	6.820	.000
ภายในกลุ่ม	53222.290	375	141.926		
รวม	59997.368	382			

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 13 แสดงว่าความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดจำแนกตามอายุ โดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนดังกล่าว จึงทำการทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยในรายคู่ตามวิธีการ ของLSD (Least Significant Different) ดังตาราง 13

ตาราง 14 แสดงความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามอายุแตกต่างกันเป็นรายคู่

		10-19	20-29	30-39	40-49	50-59	60-69	70-79	80-89
อายุ	$\bar{X}$	($\bar{X}$ =3.64)	($\bar{X}$ =3.65)	($\bar{X}$ =3.62)	($\bar{X}$ =3.31)	($\bar{X}$ =3.36)	($\bar{X}$ =3.32)	($\bar{X}$ =3.21)	($\bar{X}$ =2.86)
10-19	3.64	-	.973	.876	.016*	.045*	.005*	.014*	.001*
20-29	3.65	-	-	.762	.000*	.002*	.000*	.002*	.000*
30-39	3.62	-	-	-	.001*	.004*	.000*	.004*	.000*
40-49	3.31	-	-	-	-	.574	.478	.491	.029*
50-59	3.36	-	-	-	-	-	.226	.291	.015*
60-69	3.32	-	-	-	-	-	-	.870	.076
70-79	3.21	-	-	-	-	-	-	-	.134
80-89	2.86	-	-	-	-	-	-	-	-

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตาราง 14 พบว่า มีคู่ที่มีความแตกต่างของค่าเฉลี่ยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จำนวน 17 คู่ ดังนี้

1. อายุ 10-19และอายุ 40-49
2. อายุ 10-19และอายุ 50-59
3. อายุ 10-19และอายุ 60-69
4. อายุ 10-19และอายุ 70-79
5. อายุ 10-19และอายุ 80-89
6. อายุ 20-29และอายุ 40-49
7. อายุ 20-29และอายุ 50-59
8. อายุ 20-29และอายุ 60-69
9. อายุ 20-29และอายุ 70-79
10. อายุ 20-29และอายุ 80-89
11. อายุ 30-39และอายุ 40-49

12. อายุ 30-39และอายุ 50-59
13. อายุ 30-39และอายุ 60-69
14. อายุ 30-39และอายุ 70-79
15. อายุ 30-39และอายุ 80-89
16. อายุ 40-49และอายุ 80-89
17. อายุ 50-59และอายุ 80-89

ตาราง 15 ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามการศึกษา

ความนิยมในการบริโภคอาหาร ท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัด ตราดแตกต่างกันตามการศึกษา	SS	df	MS	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	2667.207	4	666.802	4.396	.002
ภายในกลุ่ม	57330.161	378	151.667		
รวม	59997.368	382			

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 15 แสดงว่าความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดจำแนกตามการศึกษา โดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนดังกล่าว จึงทำการทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยในรายคู่ตามวิธีการ ของLSD (Least Signifant Different) ดังตาราง 15

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ตาราง 16 การเปรียบเทียบความแตกต่างของความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชน
ในจังหวัดตราด ตามระดับการศึกษาแตกต่างกันเป็นรายคู่

ระดับการศึกษา	$\bar{X}$	ประถม ศึกษา ($\bar{X}=3.35$)	มัธยมศึกษา หรือเทียบเท่า ($\bar{X}=3.36$)	อนุปริญญา หรือเทียบเท่า ($\bar{X}=3.63$)	ปริญญาตรี ($\bar{X}=3.52$)	สูงกว่า ปริญญาตรี ($\bar{X}=3.94$)
ประถมศึกษา	3.35	-	.860	.003*	.023*	.012*
มัธยมศึกษาหรือ เทียบเท่า	3.36	-	-	.006*	.044*	.014*
อนุปริญญาหรือ เทียบเท่า	3.63	-	-	-	.222	.198
ปริญญาตรี	3.52	-	-	-	-	.070
สูงกว่าปริญญาตรี	3.94	-	-	-	-	-

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตาราง 16 พบว่า มีคู่ที่มีความแตกต่างของค่าเฉลี่ยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05
จำนวน 6 คู่ ดังนี้

1. ประถมศึกษาและอนุปริญญาหรือเทียบเท่า
2. ประถมศึกษาและปริญญาตรี
3. ประถมศึกษาและสูงกว่าปริญญาตรี
4. มัธยมศึกษาหรือเทียบเท่าและอนุปริญญาหรือเทียบเท่า
5. มัธยมศึกษาหรือเทียบเท่าและปริญญาตรี
6. มัธยมศึกษาหรือเทียบเท่าและสูงกว่าปริญญาตรี

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ตาราง 17 ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามอาชีพ

ความนิยมในการบริโภคอาหาร ท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัด ตราดแตกต่างกันตามอาชีพ	SS	df	MS	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	2314.022	7	330.575	2.149	.038
ภายในกลุ่ม	57683.346	375	153.822		
รวม	59997.368	382			

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 17 แสดงว่าความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดจำแนกตามอาชีพ โดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนดังกล่าว จึงทำการทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยในรายคู่ตามวิธีการ ของLSD (Least Signifant Different) ดังตาราง 17

ตาราง 18 การเปรียบเทียบความแตกต่างของความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชน
ในจังหวัดตราด ตามอาชีพแตกต่างกันเป็นรายคู่

อาชีพ	$\bar{X}$	เกษตรกร	พนักงาน บริษัท เอกชน	ธุรกิจ ส่วนตัว	รับจ้าง อิสระ	รับ ราชการ/ รัฐวิสาห กิจ/และ หน่วยงา นภาครัฐ อื่นๆ	นักเรียน นักศึกษา	แม่บ้าน	อื่นๆ
		($\bar{X}$ =3.40)	($\bar{X}$ =3.55)	($\bar{X}$ =3.40)	($\bar{X}$ =3.46)	($\bar{X}$ =3.49)	($\bar{X}$ =3.68)	($\bar{X}$ =3.36)	($\bar{X}$ =3.13)
เกษตรกร	3.40	-	.154	.879	.547	.358	.021*	.751	.077
พนักงาน บริษัท เอกชน	3.55	-	-	.181	.383	.618	.308	.149	.006*
ธุรกิจ ส่วนตัว	3.41	-	-	-	.638	.417	.024*	.658	.056
รับจ้างอิสระ	3.46	-	-	-	-	.724	.067	.430	.028*
รับราชการ รัฐวิสาหกิจ และ หน่วยงาน ภาครัฐอื่นๆ	3.49	-	-	-	-	-	.141	.298	.017*
นักเรียน นักศึกษา	3.68	-	-	-	-	-	-	.028*	.001*
แม่บ้าน	3.36	-	-	-	-	-	-	-	.190
อื่นๆ	3.13	-	-	-	-	-	-	-	-

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตาราง 18 พบว่า มีคู่ที่มีความแตกต่างของค่าเฉลี่ยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 จำนวน 7 คู่ ดังนี้

1. อาชีพเกษตรกรและอาชีพนักเรียน
2. อาชีพพนักงานบริษัทเอกชนและอาชีพอื่นๆ
3. อาชีพธุรกิจส่วนตัวและอาชีพนักเรียน
4. อาชีพรับจ้างอิสระและอาชีพอื่นๆ
5. อาชีพรับราชการและอาชีพอื่นๆ
6. อาชีพนักเรียนและอาชีพแม่บ้าน
7. อาชีพนักเรียนและอาชีพอื่นๆ

ตาราง 19 ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามรายได้

ความนิยมในการบริโภคอาหาร ท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัด ตราดแตกต่างกันตามรายได้	SS	df	MS	F	Sig.
ระหว่างกลุ่ม	1622.542	8	202.818	1.299	.242
ภายในกลุ่ม	58374.826	374	156.082		
รวม	59997.368	382			

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 19 แสดงว่าความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดจำแนกตามรายได้ โดยรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตาราง 20 สรุปผลการทดสอบสมมุติฐาน ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชน
ในจังหวัดตราด

สมมุติฐานการวิจัย	ผลการทดสอบ
1. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนใน จังหวัดตราดแตกต่างกันตามเพศ	ยอมรับ
2. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามอายุ	ยอมรับ
3. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามการศึกษา	ยอมรับ
4. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามอาชีพ	ยอมรับ
5. ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามรายได้	ไม่ยอมรับ

แสดงการสรุปผลการทดสอบสมมุติฐานจากกรอบแนวคิดในการวิจัย ได้ดังนี้

1. สมมุติฐานการวิจัยว่าด้วย ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนใน จังหวัดตราดแตกต่างกันตามเพศ ยอมรับในนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05
2. สมมุติฐานการวิจัยว่าด้วย ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามอายุ ยอมรับในนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05
3. สมมุติฐานการวิจัยว่าด้วย ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามการศึกษา ยอมรับในนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05
4. สมมุติฐานการวิจัยว่าด้วย ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามอาชีพ ยอมรับในนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05
5. สมมุติฐานการวิจัยว่าด้วยความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดแตกต่างกันตามรายได้ ไม่สามารถยอมรับในนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05
6. ความเคยชินในการบริโภคมีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด
7. ความพร้อมของแหล่งอาหารมีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

8. ภาพพจน์ในการบริโภคไม่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด
9. ความพึงพอใจในรสชาติอาหารมีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด
10. ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นมีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การนำเสนอผลการวิจัยในบทที่ 5 นี้ จะแบ่งหัวข้อการเสนอออกเป็น 3 หัวข้อใหญ่ ๆ ดังต่อไปนี้

1. สรุปผลการวิจัย
2. การอภิปรายผล
3. ข้อเสนอแนะ

สรุปผลการวิจัย

การวิจัยเรื่องความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด มีวัตถุประสงค์ในการศึกษา คือ

1. เพื่อศึกษาระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด
2. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัด

ตราด

ข้อค้นพบตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 สามารถสรุปได้ว่า

กลุ่มตัวอย่างมีระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง และเมื่อพิจารณาความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด แบ่งเป็นรายประเภทอาหาร พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความนิยมแตกต่างกันออกไป ได้แก่ ผลไม้ อาหารคาว และอาหารหวาน

กลุ่มตัวอย่างมีระดับความนิยมในการบริโภคผลไม้ท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ในภาพรวมอยู่ในระดับมาก แบ่งเป็นรายประเภทอาหาร พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความนิยมแตกต่างกันออกไป ได้แก่ เงาะ มังคุด และทุเรียน

กลุ่มตัวอย่างมีระดับความนิยมในการบริโภคอาหารคาวท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง แบ่งเป็นรายประเภทอาหาร พบว่า ประชากรกลุ่มตัวอย่างมีความนิยมแตกต่างกันออกไป ได้แก่ แกงป่า แสนตุ้ง แกรงเรียง และหมูชะมวง

กลุ่มตัวอย่างมีระดับความนิยมในการบริโภคอาหารหวานท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง แบ่งเป็นรายประเภทอาหาร พบว่า ประชากรกลุ่มตัวอย่างมีความนิยมแตกต่างกันออกไป ได้แก่ ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหม้อแกงและขนมถาดอื่น ๆ และขนมต้มขาว

ข้อค้นพบตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 สามารถสรุปได้ว่า

ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดมีอยู่ด้วยกัน 4 ปัจจัย ได้แก่

1. ความเคยชินในการบริโภค อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่กินเป็นประจำ มักจะทานมาตั้งแต่เยาว์วัย เนื่องจากสมัยก่อนจะมีแต่อาหารพื้นเมือง อาหารท้องถิ่นที่หาได้ตามท้องถิ่นเท่านั้น ไม่มีอาหารฟาสต์ฟู้ดให้เลือกทานตั้งแต่ต้น พอได้เริ่มทานแต่อาหารภายในท้องถิ่นจนเคยชินแล้วจึงทานต่อเนื่องมาถึงปัจจุบัน

2. ความพร้อมของแหล่งอาหาร ในการทำอาหารนั้นถ้าวัตถุดิบที่ใช้ในการทำหาได้ง่ายจะทำให้เมนูอาหารน่าทำ เพราะมีความสะดวก ไม่เสียเวลาในการหาวัตถุดิบและการหาซื้ออาหารท้องถิ่นได้ง่ายช่วยทำให้ไม่เสียเวลาและไม่ยุ่งยากในการหาซื้ออาหารท้องถิ่นรับประทาน มีความสะดวก รวดเร็ว เพราะคนสมัยนี้เน้นความสะดวกสบาย รวดเร็ว อาหารอะไรที่หาซื้อรับประทานได้ง่าย ก็จะนิยมรับประทาน ทำให้คนตราดนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่น

3. ความพึงพอใจในรสชาติ ในการบริโภคอาหารนั้นคนตราดจะเน้นรสชาติอาหารที่อร่อย คือ รสชาติที่เข้มข้น จัดจ้านและถูกปาก เพราะถ้าอาหารไม่อร่อย ก็จะไม่ถูกปากและไม่บริโภคอาหารชนิดนั้นๆ แต่ถ้าอาหารนั้นมีรสชาติอร่อยก็จะถูกปาก บริโภคได้มาก บริโภคได้บ่อยๆ บริโภคได้อย่างต่อเนื่อง จึงทำให้อาหารท้องถิ่นตราดได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบัน

4. ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น อาหารท้องถิ่นตราดบางประเภทมักจะนำมาประกอบในพิธีกรรมต่างๆ อยู่ เพราะอาหารบางประเภทมักมีความเชื่อแบบโบราณจึงมีความจำเป็นต้องใช้ในพิธีกรรมต่างๆ เช่น ขนมถ้วยฟู ใช้ประกอบพิธีตั้งศาลพระภูมิ มีความเชื่อโบราณว่า จะได้มีความเฟื่องฟู รุ่งเรือง ซึ่งสืบเนื่องกันต่อมาจนถึงปัจจุบัน และคนตราดยังมีความเชื่อเรื่องอาหารท้องถิ่นบางชนิดเป็นยาช่วยรักษาโรคได้ เพราะในผักและผลไม้มีประโยชน์และสรรพคุณทางยาต่าง ๆ มากมาย ทำให้คนตราดนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่น เช่น แกงส้มดอกแค ช่วยแก้ไข้หัวลม เป็นต้น

จากที่สรุป ผลการศึกษายืนยันสมมุติฐานในเรื่องปัจจัยที่เกี่ยวกับ ความเคยชินในการบริโภค ความพร้อมของแหล่งอาหาร ความพึงพอใจในรสชาติ ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น แต่ไม่ยืนยันเรื่องภาพพจน์ในการบริโภค

การอภิปรายผล

ในการวิเคราะห์ถึงองค์ความรู้ใหม่ที่ได้จากการวิจัย ผู้วิจัยจะอภิปรายเปรียบเทียบระหว่างข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษาและองค์ความรู้เดิมจากเนื้อหาบทที่ 2 ดังนี้

ข้อค้นพบจากการวิจัยเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่มีอยู่เดิมนั้นจะเน้นในการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น แต่ยังไม่มีองค์ความรู้เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นโดยตรง ตัวอย่างเช่น สุนี ศักดาเดช (2549 : 29-31) ได้สรุปปัจจัยที่คิดว่าจะมีผลต่ออัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นอยู่ 9 ปัจจัย คือ

1. วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหาร เป็นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นทั้งพืชและสัตว์ ซึ่งอาจเกิดเองโดยธรรมชาติหรือชุมชนผลิตขึ้นโดยการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ แล้วนำมาปรุงอาหารในชีวิตประจำวัน วัตถุดิบบางชนิดมีเฉพาะในท้องถิ่นนั้นๆ เช่น ผักเชียงดา มีในภาคเหนือ เหลียงเป็นพืชที่มีในภาคใต้ เป็นต้น
2. วิธีการปรุงและประกอบอาหาร เป็นวิธีการที่ทำได้ง่ายไม่ยุ่งยากซับซ้อน บางท้องถิ่นอาจใช้วัตถุดิบชนิดเดียวกันกับท้องถิ่นอื่นแต่มีวิธีการปรุงและประกอบอาหารที่ต่างกัน เช่น หน่อไม้คอง ทางภาคใต้ถ้านำไปแกงส้มหรือแกงเหลืองก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคใต้ แต่ถ้านำมาต้มส้มกับปลากะบอกก็นับว่าเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคกลางด้านตะวันออก เป็นต้น
3. วิธีการรับประทานอาหารมีเหมือน ๆ กันในทุกท้องถิ่น หากท้องถิ่นหนึ่งมีวิธีการนำมารับประทานที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่นก็นับว่าเป็นอาหารเฉพาะท้องถิ่นนั้น เช่น การนำข้าวเหนียวมูนมารับประทานคู่กับแกงส้ม ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่นของจันทบุรี เป็นต้น
4. ลักษณะทางภูมิประเทศ สภาพพื้นที่ที่ความสมบูรณ์ของดิน แหล่งน้ำ สิ่งเหล่านี้มีผลต่อแหล่งอาหารธรรมชาติ เช่น ภาคกลางเป็นพื้นที่ราบกว้างใหญ่เป็นที่ราบของแม่น้ำหลายสายทำให้มีตะกอนดินมาทับถมกันจำนวนมาก ทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญของประเทศ ตลอดจนการมีอาณาเขตติดต่อกันก็ทำให้มีการเลื่อนไหล แลกเปลี่ยนของวัฒนธรรมด้วย
5. ลักษณะภูมิอากาศ เช่น ภาคเหนือมีภูมิอากาศหนาวเย็นกว่าภาคอื่นๆ ในฤดูหนาวทำให้มีอาหารท้องถิ่นคือ แกงกระด้าง ซึ่งมีความเย็นของอากาศในฤดูหนาวทำให้เจลาตินในหนังหมูที่ต้มเคี่ยวเกิดการแข็งตัวคล้ายวุ้น
6. การย้ายถิ่น อาจเกิดจากการไปหางานทำ การไปศึกษาเล่าเรียนหรือในสมัยก่อนอาจเกิดจากการทำสงคราม มนุษย์ก็นำเอาวัฒนธรรมตามท้องถิ่นของตนเองซึ่งมีติดต่องานไปใช้ในแหล่งที่อยู่อาศัยใหม่และถ้าเหตุการณ์เช่นนี้เกิดขึ้นต่อเนื่องเป็นระยะเวลานาน วัฒนธรรมท้องถิ่นหนึ่งก็จะไปเกิดเป็นวัฒนธรรมใหม่ในอีกท้องถิ่นหนึ่ง และในทางกลับกัน ถ้าเป็นการย้ายถิ่นในระยะสั้น เช่น การไป

ศึกษาต่อในต่างประเทศ เมื่อมนุษย์ย้ายกลับมาอยู่ในถิ่นฐานเดิมก็นำเอาวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ตนเองได้ไปพบและดำรงชีวิตอยู่ในสังคมนั้นรายหนึ่ง กลับมาใช้ในท้องถิ่นเดิมของตนเองและถ้าคนในชุมชนพอใจยอมรับ ก็จะเกิดการนำมาปฏิบัติต่อเนื่องกันไป

7. ความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยี มีการประดิษฐ์คิดค้น เครื่องมือเครื่องอำนวยความสะดวกมากมาย มนุษย์จึงนำมาใช้เพื่อช่วยทุ่นแรง ประหยัดเวลา แต่หากมนุษย์ไม่ใช้อย่างระมัดระวังโดยเฉพาะในด้านอาหารก็อาจจะทำให้เสียความเป็นเอกลักษณ์ไปได้ เช่น การดำนํ้าพริกกะปิ แต่โบราณเราใช้ครกและสากหิน โขลกผสมเครื่องปรุง แต่ปัจจุบันร้านข้าวแกงใช้เครื่องปั่นผสมอาหาร (Blender) ปั่นนํ้าพริกกะปิ ทำให้รสชาตินํ้าพริกกะปิเสียไป เนื่องจากการโขลกจะทำให้เครื่องปรุงบดเข้า และแตก ส่วนเครื่องปั่นผสมอาหารจะมีใบมีดเล็กๆ ช่วยตัดให้ส่วนผสมชิ้นเล็กลง ดังนั้นการผสมผสานของส่วนประกอบ การระเหยของกลิ่นที่อยู่วัตถุดิบจึงเสียไป

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

9. การเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับต่างประเทศ ตั้งแต่สมัยสุโขทัยเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน มีการค้าขายแลกเปลี่ยนตลอดจนการเยื่อมเยื่อน ทำให้มีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิดทั้งประเทศที่มีอาณาเขตติดต่อกัน เช่น ลาว พม่า มาเลเซีย หรือประเทศที่อยู่ห่างไกล เช่น อินเดีย จีน โปรตุเกสก็ตาม ทำให้มีการรับเอาวัฒนธรรมต่าง ๆ เข้าใช้และปฏิบัติในการดำรงชีวิตของตนในชุมชน

แต่จากงานวิจัยนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นพบว่า มีปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นอยู่ 4 ปัจจัย คือ ความเคยชินในการบริโภค ความพร้อมของแหล่งอาหาร ความพึงพอใจในรสชาติ และความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ดังนั้น จึงถือว่าข้อค้นพบจากงานวิจัยนี้เป็นการเพิ่มพูนองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในวิชาอาหารศึกษาในประเทศไทยระดับหนึ่ง

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

จากข้อค้นพบที่ได้จากการศึกษา ผู้วิจัยเห็นว่าควรมีข้อเสนอแนะที่เป็นนัยยะในเชิงนโยบายที่สำคัญดังนี้

จากผลการศึกษาพบว่า อาหารท้องถิ่นตราดเหมือนจะมีคนรู้จักมากและบริโภคมาก แต่แท้จริงอาหารท้องถิ่นบางอย่างยังถูกลืมเลือนเริ่มจางหายไปทำให้คนไม่ค่อยรู้จักหรือบริโภคอาหารท้องถิ่นในจังหวัดตราด จึงควรมีแนวทางแก้ไขให้ประชาชนหันมาบริโภคและอนุรักษ์อาหารตราดเพิ่มมากขึ้น

แนวทางการแก้ไข

1. ฝึกฝนให้เด็กและเยาวชนรู้จักอาหารท้องถิ่นตั้งแต่เยาว์วัย
2. เผยแพร่ทางเว็บไซต์ของอำเภอเมือง จังหวัดตราด และจัดทำหนังสืออาหารท้องถิ่นตราด

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

หลังจากที่ได้ดำเนินการวิจัยเรื่องความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ผู้วิจัยเห็นว่าควรมีการดำเนินวิจัยหลังจากนี้คือ

1. ในงานวิจัยนี้ศึกษาเฉพาะความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดเท่านั้น ดังนั้นควรขยายขอบเขตพื้นที่การศึกษา อาจจะทำให้ครอบคลุมทั่วทั้งภาคตะวันออก ผลที่ได้ อาจมีความเหมือนหรือแตกต่างกันออกไปจากงานวิจัยนี้
2. ในอนาคตควรมีการศึกษาเพิ่มเติมในอีก 3 ปีข้างหน้า
3. ควรมีการศึกษาอาหารท้องถิ่นที่มีอยู่ตามครัวเรือน
4. ควรเพิ่มการศึกษาเชิงประวัติศาสตร์ ศึกษาการเปลี่ยนแปลงด้านอาหารทางประวัติศาสตร์ของจังหวัดตราด



บรรณานุกรม

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

บรรณานุกรม

- กมลวรรณ วังมณี. (2551). อาหารท้องถิ่นไทยในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษา ข้าวปลุก ชาวอาข่า และลาหู่ ตำบลแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย. กรณีศึกษาอิสระ บธ.ม. (การจัดการทั่วไป). เชียงราย : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย.
- ของดีเมืองตราด. (2559). อาหารดังจังหวัดตราด. (ออนไลน์).
แหล่งที่มา : trat.go.th/food/index_foods.html. 15 มกราคม 2559.
- คณะกรรมการจัดงานสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ 200 ปี. (2525). นำชมกรุงรัตนโกสินทร์. กรุงเทพฯ : สำนักพระราชวัง.
- จักขุมาลย์ วงษ์ท้าว. (2554). อาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบัน ศึกษาเฉพาะกรณีชุมชนบ้านหนองรังกา ต.โคกกรวด อ.เมือง จ.นครราชสีมา. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. (มานุษยวิทยา). นครราชสีมา. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ทรงสิริ วิจิรานนท์ พงนิย บัญญาและจงทิพย์ อธิมุตติสรณ์. (2555). วิถีชีวิตและความมั่นคงของอาหารท้องถิ่นใต้. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- เทศบาลตำบลท่าพริกเนินทราย จังหวัดตราด. (2559). ข้อมูลพื้นฐาน. (ออนไลน์). แหล่งที่มา: <http://www.thaphriknoensai.com/index.php/about-me/basedata>. 15 มกราคม 2559.
- นาวัน ปัสนานนท์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, กนกวรรณ ศาโรจน์วงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, (18 กันยายน 2559). ที่ร้านอาหารปรีดา จังหวัดตราด.
- พิทยา ปานนิล เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, กนกวรรณ ศาโรจน์วงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, (24 กันยายน 2559). ที่ร้าน Goldcoffee by joy จังหวัดตราด.
- เพ็ญศรี มั่นคง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, กนกวรรณ ศาโรจน์วงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, (16 มิถุนายน 2559). ที่ตลาดแสนตุ้ง จังหวัดตราด.
- ศันสนีย์ อุดมอ่าง. (2549). อาหารท้องถิ่นจังหวัดเพชรบูรณ์. เพชรบูรณ์ : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.
- สุนี ศักดาเดช. (2549). อาหารท้องถิ่น. จันทบุรี: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- สุรพร บุญพรหม เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, กนกวรรณ ศาโรจน์วงศ์ เป็นผู้สัมภาษณ์, (24 กันยายน 2559). ที่ร้านข้าวแกงแสนตุ้ง จังหวัดตราด.
- เสาวภา ศักยพันธ์. (2548). ตำราอาหารท้องถิ่น. เชียงใหม่: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.

องค์การบริหารส่วนตำบลไม้รูด อำเภอกลองใหญ่ จังหวัดตราด. (2559). ข้อมูลพื้นฐาน.

(ออนไลน์). แหล่งที่มา:<http://www.mairood.go.th/index.php?option=com>

_content&view=article&id=11&Itemid=59. 15 มกราคม 2559.

อำไพ โสรัจจะพันธุ์. (2544). อาหารท้องถิ่นภาคใต้. สงขลา: สถาบันราชภัฏสงขลา.



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ภาคผนวก ก
แบบสอบถามการวิจัย

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

แบบสอบถามการวิจัย

เรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

แบบสำรวจนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด เพื่อความถูกต้องของข้อมูล จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้ด้วยความจริงใจในแต่ละส่วน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง: โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง () หรือเติมคำในช่องว่างที่เป็นจริง

1. เพศ () ชาย () หญิง
2. อายุปีเต็ม
3. การศึกษา
 - () ประถมศึกษา () มัธยมศึกษาหรือเทียบเท่า
 - () อนุปริญญาหรือเทียบเท่า () ปริญญาตรี () สูงกว่าปริญญาตรี
4. อาชีพ
 - () เกษตรกร (โปรดระบุ) () พนักงานบริษัทเอกชน
 - () ธุรกิจส่วนตัว () รับจ้างอิสระ () รับราชการ รัฐวิสาหกิจ และหน่วยงาน
ภาครัฐอื่นๆ
 - () นักเรียน นักศึกษา () แม่บ้าน () อื่นๆ (ระบุ)
5. รายได้ ต่อเดือน บาท

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ตอนที่ 2 ระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

ท่านชอบทานอาหารท้องถิ่นจังหวัดตราดมากน้อยเพียงใด

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ท่านต้องการ

ประเภทอาหาร	ระดับความนิยม				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
อาหารคาวของท้องถิ่น					
1. หมูชะมวง					
2. ปลาต้มหวาน					
3. แกงกะทิทะเล					
ประเภทอาหาร	ระดับความนิยม				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
4. ไก่ต้มระกำ					
5. หมูต้มถั่ว					
6. แกงส้มปลาแขยง					
7. แกงป่า					
8. แกงเหียง					
อาหารหวานของท้องถิ่น					
1. ขนมฟัก					
2. ขนมมันดุก					
3. ขนมต้มขาว					
4. ข้าวเหนียวน้ำกะทิ ทุเรียน					
5. ข้าวเหนียวมะม่วง					
6. ขนมหม้อแกงและขนม ถาดอื่นๆ					

ประเภทอาหาร	ระดับความนิยม				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
ผลไม้ท้องถิ่น					
1. ทุเรียน					
2. เงาะ					
3. มังคุด					
4. สละ					
5. สับปะรด					

ตอนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

ท่านมีความเห็นอย่างไรในประเด็นข้างล่างต่อไปนี้

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ท่านต้องการ

ประเด็น	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยมากที่สุด	เห็นด้วยมาก	ไม่แน่ใจ	เห็นด้วยน้อย	เห็นด้วยน้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
ความเคยชินในการบริโภคอาหารท้องถิ่น					
1.อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่กินเป็นประจำ					
2.การกินอาหารท้องถิ่นมาจากความคุ้นเคยเป็นหลัก					
ความพร้อมของแหล่งอาหารท้องถิ่น					
1. อาหารท้องถิ่นหาซื้อได้ง่าย					
2. การทำอาหารท้องถิ่นหาวัตถุดิบได้ง่าย					
ภาพพจน์ในการบริโภคอาหารท้องถิ่น					
1. อาหารท้องถิ่นดูไม่ค่อยน่ากินนัก					
2. การกินอาหารท้องถิ่นไม่ค่อยโก้เก๋นัก					

ประเด็น	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย มากที่สุด 5	เห็นด้วย มาก 4	ไม่แน่ใจ 3	เห็นด้วย น้อย 2	เห็นด้วย น้อยที่สุด 1
ความพึงพอใจในรสชาติอาหารท้องถิ่น					
1.การกินอาหารท้องถิ่นเน้นที่รสชาติอร่อย					
2. การกินอาหารท้องถิ่นเพราะรสชาติถูกปาก					
ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น					
1.อาหารท้องถิ่นเป็นยาช่วยรักษาสุขภาพ					
2.อาหารท้องถิ่นจำเป็นต้องใช้ในพิธีกรรมต่างๆ					

ตอนที่ 4 โปรดเขียนความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในช่องว่างข้างล่างนอกเหนือจากที่กล่าวมาแล้วในตอนต้นที่ 1 – 3

4.1 ความคิดเห็นเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

4.2 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

ขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ

ผู้วิจัย



ภาคผนวก ข
แนวการสัมภาษณ์

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

แนวการสัมภาษณ์

เรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด

ชื่อ

สถานภาพ.....

วันที่.....

1. ความเคยชินในการบริโภคอาหารท้องถิ่น เป็นสาเหตุที่ทำให้คนตราดนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่นหรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

2. การหาวัตถุดิบในการทำอาหารท้องถิ่นได้ง่าย เป็นสาเหตุที่ทำให้คนตราดนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่นหรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

3. การหาซื้ออาหารท้องถิ่นได้ง่าย เป็นสาเหตุที่ทำให้คนตราดนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่นหรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

4. การทานอาหารท้องถิ่นที่เน้นในรสชาติอร่อย เป็นสาเหตุที่ทำให้คนตราดนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่นหรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

5. การกินอาหารท้องถิ่นเพราะรสชาติถูกปาก เป็นสาเหตุที่ทำให้คนตราดนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่นหรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

6. อาหารท้องถิ่นเป็นยาช่วยรักษาสุขภาพ เป็นสาเหตุที่ทำให้คนตราดนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่นหรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

7. อาหารท้องถิ่นจำเป็นต้องใช้ในพิธีกรรมต่างๆ เป็นสาเหตุที่ทำให้คนตราดนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่นหรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

8. ภาพพจน์ของอาหารที่ดี น่าทาน เป็นสาเหตุที่ทำให้คนตราดนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่นหรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

9. ความถี่ในการบริโภค เป็นสาเหตุที่ทำให้คนตราดนิยมบริโภคอาหารท้องถิ่นหรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

10. มีปัจจัยอื่นๆที่ท่านคิดว่า มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นหรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

อาหารคาว

1. เพราะเหตุใดคนตราดจึงนิยมบริโภคอาหารคาวประเภทแกงป่ามากที่สุด เพราะเหตุใดจึงเป็นเช่นนั้น

.....

.....

.....

2. . เพราะเหตุใดคนตราดจึงนิยมบริโภคอาหารคาวประเภทแกงเรียงมากเป็นอันดับต้นๆ เพราะเหตุใดจึงเป็นเช่นนั้น

.....

.....

.....

3. เพราะเหตุใดคนตราดจึงนิยมบริโภคอาหารคาวประเภทหมูชะมวงมากอันดับต้นๆ เพราะเหตุใดจึงเป็นเช่นนั้น

.....

.....

.....

4. เพราะเหตุใดคนตราดจึงไม่นิยมบริโภคอาหารคาวประเภทแกงกะทิทะเล เพราะเหตุใดจึงเป็นเช่นนั้น

.....

.....

.....

5. ทำไมคนตราดในปัจจุบันจึงนิยมบริโภคอาหารคาวของท้องถิ่นในระดับปานกลาง

.....

.....

.....

อาหารหวาน

1. เพราะเหตุใดคนตราดจึงนิยมบริโภคอาหารหวานประเภทข้าวเหนียวมะม่วงมากที่สุด เพราะเหตุใดจึงเป็นเช่นนั้น

.....

.....

.....

2. เพราะเหตุใดคนตราดจึงนิยมบริโภคอาหารหวานประเภทขนมหม้อแกงและขนมถาดอื่นๆมากเป็นอันดับต้นๆ เพราะเหตุใดจึงเป็นเช่นนั้น

.....

.....

.....

3. เพราะเหตุใดคนตราดจึงนิยมบริโภคอาหารหวานประเภทขนมต้มขาวมากเป็นอันดับต้นๆ เพราะเหตุใดจึงเป็นเช่นนั้น

.....

.....

.....

4. เพราะเหตุใดคนตราดจึงไม่นิยมบริโภคอาหารหวานประเภทขนมฟัก เพราะเหตุใดจึงเป็นเช่นนั้น

.....

.....

.....

5. ทำไมคนตราดในปัจจุบันจึงนิยมบริโภคอาหารหวานของท้องถิ่นในระดับปานกลาง

.....

.....

.....

ผลไม้

1. เพราะเหตุใดคนตราดจึงนิยมบริโภคผลไม้ประเภทเงาะมากที่สุด เพราะเหตุใดจึงเป็นเช่นนั้น

.....

.....

.....

2. เพราะเหตุใดคนตราดจึงนิยมบริโภคผลไม้ประเภทมังคุดมากเป็นอันดับต้นๆ เพราะเหตุใดจึงเป็นเช่นนั้น

.....

.....

.....

3. เพราะเหตุใดคนตราดจึงนิยมบริโภคผลไม้ประเภททุเรียนมากเป็นอันดับต้นๆ เพราะเหตุใดจึงเป็นเช่นนั้น

.....

.....

.....

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

4. เพราะเหตุใดคนตราดจึงไม่นิยมบริโภคผลไม้ประเภทสับปะรด เพราะเหตุใดจึงเป็นเช่นนั้น

.....

.....

.....

7. ทำไมคนตราดในปัจจุบันจึงนิยมบริโภคผลไม้ของท้องถิ่นในระดับมาก

.....

.....

.....

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ประวัติย่อผู้วิจัย

ชื่อ-ชื่อสกุล	นางสาวกนกวรรณ สาโรจน์วงศ์
วัน เดือน ปีเกิด	24 มิถุนายน 2534
สถานที่เกิด	อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	110/1 หมู่ 10 ตำบลประณีต อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด
ตำแหน่งหน้าที่การงานปัจจุบัน	ธุรกิจส่วนตัว
สถานที่ทำงานในปัจจุบัน	110/1 หมู่ 10 ตำบลประณีต อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2549	มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนเทศบาลขลุ่ย นุรวิทยาคาร จังหวัดจันทบุรี
พ.ศ. 2552	มัธยมศึกษาตอนศึกษาปลาย โรงเรียนขลุ่ยรัชดาภิเษก จังหวัดจันทบุรี
พ.ศ. 2556	รัฐประศาสนศาสตรบัณฑิต รป.บ. (รัฐประศาสนศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
พ.ศ. 2560	รัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต รป.ม. (การปกครองท้องถิ่น) มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี