

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 เงาะทานง่าย และหาทานในท้องถิ่นได้ง่าย 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)

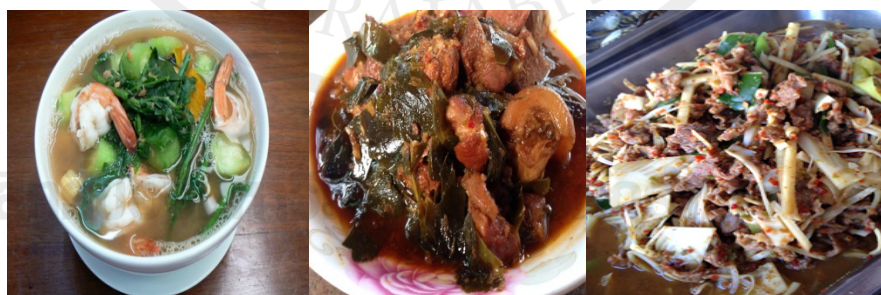


ภาพประกอบ 6 สับปะรด

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

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นที่กลุ่มตัวอย่างให้ความนิยมในการบริโภคอาหารคาวประเภทแกงป่าแสนดังมากที่สุด สาเหตุที่ทำให้แกงป่าแสนดังได้รับความนิยมมากที่สุด ผลการศึกษา พบว่า จังหวัดตราดเป็นพื้นที่ที่ยังอุดมไปด้วยพื้นที่ป่าเขาลำเนาไพร รวมถึงเป็นที่พักพิงของสัตว์ป่าเป็นจำนวนมาก หาง่าย และราคาไม่แพง เป็นของป่าแท้ ๆ ประกอบกับอาหารประเภทแกงป่านั้นมีรสเผ็ดร้อน ใช้เครื่องเทศที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและใช้เครื่องเทศทุกชนิดอย่างเข้มข้น แกงป่าเป็นอาหารที่ให้พลังงานและไขมันต่ำ แต่ให้กากและใยอาหารสูงมาก ให้แร่ธาตุและวิตามินสูงเกือบทุกชนิด ช่วยปรับสมดุลร่างกาย ขับลม แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ ช่วยลดความดันโลหิต ฆ่าพยาธิ และเชื้อแบคทีเรีย แกงป่านั้นเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านในการจัดการสภาพแวดล้อมเพื่อความอยู่รอด โดยการนำผักพื้นบ้านและสมุนไพรหลากหลายชนิดมาปรุงง่าย ๆ แต่ได้รสกลมกล่อมเป็นการปรุงยาให้อยู่ในรูปอาหารที่อร่อย เนื่องจากคนตราดชอบทานอาหารที่มีรสชาติ เผ็ด จัดจ้าน กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

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

เครื่องน้ำพริกแกงป่าแสนดัง

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. เร่ว ใช้เป็นยาแก้ท้องขึ้น ท้องอืดเฟ้อ ช่วยขับลม แลลดอาการไอและไข้เชิงซึม 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. ปรงรสด้วยน้ำปลาเล็กน้อย
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. พริกแห้งเม็ดใหญ่เอาเม็ดออก 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 จีด
5. น้ำกะทิข้นๆ 1 กิโลกรัม
6. หอม 3 จีด
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

ผู้ที่ทำขนมชั้นจะนำจี๋ครั้งมาเป็นสีขนมชั้นให้มีลักษณะเป็นสีแดง 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 ปิดฝานึ่งประมาณ 2 นาที และใส่ชั้นต่อไปเป็นสีแดง (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 ปีก/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

ในการศึกษาเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาประเด็นที่กลุ่มตัวอย่างที่ไม่นิยมบริโภคอาหารหวานประเภทขนมพื๊อ สาเหตุที่ทำให้ขนมพื๊อ ไม่ได้รับนิยม ผลการศึกษา พบว่า ขนมพื๊อเป็นขนมที่ไม่ค่อยอร่อย มีรสชาติหวานมากเกินไปและไม่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เนื่องจากการใช้พื๊อมาเชื่อมหาทานได้ยาก ไม่ค่อยมีคนนิยมทำขายหรือทำทานเอง ส่วนใหญ่มักจะพบได้ตามงานแต่งงานเท่านั้น กรณีดังกล่าวสอดคล้องกับคำสัมภาษณ์ที่ว่า

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

วัตถุดิบ

1. น้ำตาล 1 กิโลกรัม
2. พื๊อขาว 1 กิโลกรัม

วิธีการทำ

1. นำพื๊อมาปอกหั่นเป็นชิ้นยาวประมาณ 4 นิ้ว กว้างประมาณ 0.5 นิ้ว แช่น้ำปูนใสไว้ 1 คืน แล้วล้างน้ำให้สะอาด
2. นำพื๊อมาต้มน้ำเปล่าในกระทะทองเหลืองจนใสแล้วใส่น้ำตาลทราย 600 กรัม ถ้าชอบหวานมากให้ใส่น้ำตาลทราย 80 กรัม ตั้งแต่แรก
3. ต้มจนน้ำเชื่อมซึมเข้าไปในเนื้อพื๊อดีแล้ว เติมน้ำตาลที่เหลืออีก 200 กรัม เพื่อให้จับเป็นเงาที่ผิวพื๊อ
4. พอน้ำตาลทรายที่เติมละลายหมดก็ยกลงจากเตา



ภาพประกอบ 16 ขนมฝัก

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 ($\bar{X} = 3.36$)	อนุปริญา 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*
อนุปริญาหรือ เทียบเท่า	3.63	-	-	-	.222	.198
ปริญญาตรี	3.52	-	-	-	-	.070
สูงกว่าปริญญาตรี	3.94	-	-	-	-	-

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตาราง 16 พบว่า มีคู่ที่มีความแตกต่างของค่าเฉลี่ยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05
จำนวน 6 คู่ ดังนี้

1. ประถมศึกษาและอนุปริญาหรือเทียบเท่า
2. ประถมศึกษาและปริญญาตรี
3. ประถมศึกษาและสูงกว่าปริญญาตรี
4. มัธยมศึกษาหรือเทียบเท่าและอนุปริญาหรือเทียบเท่า
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 Significant Different) ดังตาราง 17

ตาราง 18 การเปรียบเทียบความแตกต่างของความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชน
ในจังหวัดตราด ตามอาชีพแตกต่างกันเป็นรายคู่

อาชีพ	เกษตรกร	พนักงาน บริษัท เอกชน	ธุรกิจ ส่วนตัว	รับจ้าง อิสระ	รับ ราชการ/ รัฐวิสาห กิจ/และ หน่วยงา นภาครัฐ อื่นๆ	นักเรียน นักศึกษา	แม่บ้าน	อื่นๆ	
	$\bar{X}$								
	($\bar{X}$ =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