



การพัฒนาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยว
เชิงสร้างสรรค์โดยการมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อสร้างศักยภาพทางการท่องเที่ยว
จังหวัดเพชรบุรี

The development of the identity of local food in Phetchaburi with
creative tourism activities by community cooperation to promote
tourism potential in Phetchaburi

อาจารย์อารี น้อยสำราญ
อาจารย์ ดร.ธนวันต์ ลิทธิไทย

พ.ศ. 2562
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

การพัฒนาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยว
เชิงสร้างสรรค์โดยการมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อสร้างศักยภาพทางการท่องเที่ยว
จังหวัดเพชรบุรี

The development of the identity of local food in Phetchaburi with
creative tourism activities by community cooperation to promote
tourism potential in Phetchaburi

อาจารย์อารี น้อยสำราญ
อาจารย์ ดร.ธนวันต์ ลิทธิไทย

พ.ศ. 2562
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยการมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อสร้างศักยภาพทางการท่องเที่ยว จังหวัดเพชรบุรี สำเร็จลงด้วยดีโดยได้รับทุนสนับสนุนวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ผู้วิจัยขอขอบคุณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี และสถาบันวิจัยและส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมที่ให้การสนับสนุนข้อมูล ข่าวสาร และอำนวยความสะดวกต่างๆที่เป็นประโยชน์ และได้รับความกรุณาจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชิต สุตตา อาจารย์ ดร.ไกรรศ เทศมี อาจารย์ ดร.อัมรียาภรณ์ พวงเพชร ตลอดจนคณาจารย์ สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหารทุกท่าน ในการให้ข้อมูล และคำแนะนำที่เป็นประโยชน์ในการทำวิจัย ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอขอบคุณผู้ประกอบการร้านอาหาร และ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่น ในจังหวัดเพชรบุรีทุกท่านที่ให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการทำวิจัย ตลอดจนนักท่องเที่ยวทุกท่านที่ให้ความอนุเคราะห์ในการตอบแบบสอบถาม และให้ความร่วมมืออย่างดีจนทำให้งานวิจัยครั้งนี้สำเร็จลงด้วยดี

คุณค่าและประโยชน์ใดๆที่ได้จากการทำวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยขอมอบให้คุณพ่อ คุณแม่ ครู อาจารย์ทุกท่านที่ได้อบรมสั่งสอนปลูกฝังความดีงาม และความมานะ ความพยายาม และความอดทนให้กับผู้วิจัยตั้งแต่ต้นจนถึงปัจจุบันส่งผลให้การทำวิจัยครั้งนี้สำเร็จได้ด้วยดี

คณะผู้วิจัย

สิงหาคม 2562

การพัฒนาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดย การมีส่วนร่วมของชุมชน เพื่อสร้างศักยภาพทางการท่องเที่ยว จังหวัดเพชรบุรี

บทคัดย่อ

การพัฒนาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ โดยการมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อสร้างศักยภาพทางการท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรี มีวัตถุประสงค์คือ 1.วิเคราะห์สภาพและการดำเนินงานของผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี 2.รวบรวม ตำรับอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี 3. ศึกษาพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่ใช้บริการอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี 4. กำหนดรูปแบบอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี 5. จัด กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยใช้อาหารท้องถิ่น เพชรบุรีด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชน 6. การจัดคู่มือการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเป็นสื่อประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี กลุ่ม ตัวอย่างได้แก่นักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติที่ใช้บริการอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี จำนวน 400 คน สัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี จำนวน 10 ร้าน วิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้โปรแกรม SPSS และสถิติ AMOS

ผลการวิจัยพบว่า ตำรับอาหารท้องถิ่นเพชรบุรีที่เป็นที่นิยมและเป็นเอกลักษณ์จำนวน 65 เมนู สภาพการดำเนินงานของผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี คือการปรับตัวเพื่อตอบสนอง ความต้องการของผู้บริโภค ได้แก่ การสร้างเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น โดยเอาวัตถุดิบที่มีใน ท้องถิ่นมาเป็นจุดขาย หรือทำเป็นเมนูเอกลักษณ์ของร้าน มีการจัดงานสวยงาม น่าสนใจสามารถ ถ่ายภาพและลงสื่อออนไลน์ต่างๆ พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่ใช้บริการอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี พบว่านักท่องเที่ยวชอบรับประทานอาหารประเภทยำมากที่สุด รองลงมาคือ ประเภทเครื่องจิ้มและ น้ำพริก งบประมาณต่อมื้อ 601-800 บาท ระยะเวลาอยู่ในร้านอาหารท้องถิ่นต่อครั้ง 1-2 ชั่วโมง ผู้ มีอิทธิพลในการรับประทานอาหารท้องถิ่น คือ เพื่อน ช่องทางการรับรู้เรื่องเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น คือ อินเทอร์เน็ต สิ่งดึงดูดใจที่สำคัญของร้านอาหาร คือ อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น รูปแบบอาหาร ท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรี มี 4 รูปแบบ กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิง สร้างสรรค์โดยใช้อาหารท้องถิ่น ด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชนจังหวัด พบว่านักท่องเที่ยวพึงพอใจใน เมนูอาหารที่แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย $4.75 \pm .98$ การจัดคู่มือการ ท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เพื่อเป็นสื่อประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีประกอบด้วยข้อมูลจังหวัด เพชรบุรี สถานที่ท่องเที่ยว และเมนูอาหารท้องถิ่นเพชรบุรีที่เป็นเอกลักษณ์และรูปภาพประกอบ

คำสำคัญ : เอกลักษณ์อาหารท้องถิ่น การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

The development of the identity of local food in Phetchaburi with creative tourism activities by community cooperation to promote tourism potential in Phetchaburi.

Abstract

The purpose of this research was to 1) to analyze the problems and operations of food entrepreneurs in Phetchaburi; 2) collect local recipes of Phetchaburi; 3) to investigate the behavior of tourists who eat local food in Phetchaburi; 4) to define local food styles to promote tourism potential in Phetchaburi; 5) to arrange creative activities of local foods in Phetchaburi by community cooperation; to create creative tourism handbooks to be the publish local food in Phetchaburi. The sample group consisted of 400 Thai tourists and foreign tourists who preferred eating local foods in Phetchaburi. The in-depth interview was used with restaurants' entrepreneurs in Phetchaburi which consisted of 10 restaurants. Data analysis using SPSS statistical analysis program and statistical program AMOS .

The result found that 65 menus of local food menus were popular. Local foods' entrepreneurs adapted themselves to meet the needs of consumers such as creating a unique identity of local food by selling local raw materials at the selling point ore creating a signature menu of the shops. They set dishes beautifully which consumers could take pictures and posted them on social media. The behavior of tourists who ate Phetchaburi local foods found that tourists preferred to eat Yam (Thai Salad) at the highest level. Secondly, Nam Prik (spicy chili paste) and dipping. Their budget for each meal 601-800 baht. They spent 1-2 hours in local food restaurants. The perception of local food was the internet. The main attraction of the restaurant was the identity of local food to promote tourism potential in Phetchaburi Province that there were four styles. Creative tourism activities using local food with the participation of the provincial community found that tourists were satisfied with menus that represented the most local identities at $4.75 \pm .98$. Creating creative tourism handbooks were as a public relation for Phetchaburi local food, tourist attractions, and the unique menu and pictures.

Keywords: Local food identity, Tourism potential,

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อ	ข
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	2
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	4
1.3 ตัวแปรที่ศึกษา	4
1.4 นิยามศัพท์	5
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
1.6 กรอบแนวคิดการวิจัย	5
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
2.1 ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย	6
2.2 ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร	9
2.3 กระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค	14
2.4 อาหารท้องถิ่นไทย	16
2.5 การจำแนกประเภทอาหาร	20
2.6 ความหมายของอาหารท้องถิ่น	23
2.7 การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism)	33
2.8 การจัดการและการตลาดท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร	38
2.9 แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยว	42
2.10 การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	46
2.11 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	47
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	51
3.1 วิธีการดำเนินการวิจัย	51
3.2 ขอบเขตของการวิจัย	52
3.3 เกณฑ์การให้คะแนน	53
3.4 การวิเคราะห์ข้อมูลและการแปลผล	54

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิจัย	56
ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์การดำเนินการของผู้ประกอบการร้านอาหาร	56
ตอนที่ 2 ดำรับอาหารท้องถิ่นเพชรบุรีแบ่งตามประเภทอาหาร	58
ตอนที่ 3 พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการใช้บริการอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี	59
ตอนที่ 4 รูปแบบอาหารท้องถิ่นเพชรบุรีในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยว	97
ตอนที่ 5 กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี	102
ตอนที่ 5 การจัดทำคู่มือการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี	103
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	104
สรุปผลการวิจัย	104
อภิปรายผล	105
ข้อเสนอแนะ	106
บรรณานุกรม	107
ภาคผนวก	111
ภาคผนวก ก แบบสอบถามงานวิจัย	112
ภาคผนวก ข กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ณ สวนตาลลุงณอม	119
ภาคผนวก ค เอกสารเผยแพร่งานวิจัย	123
ภาคผนวก ง คู่มือการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี	125

สารบัญตาราง

			หน้า
ตารางที่	2.1	อาหารประเภทแกง	25
ตารางที่	2.2	อาหารประเภทต้ม	26
ตารางที่	2.3	อาหารประเภทผัด	27
ตารางที่	2.4	อาหารประเภทยำ ลาบ ปลา	28
ตารางที่	2.5	ประเภทอาหารจาน / เบ็ดเตล็ด (ปิ้ง ย่าง ทอด นึ่ง)	29
ตารางที่	2.6	อาหารประเภทน้ำพริก - เครื่องจิ้ม	30
ตารางที่	2.7	อาหารจานเดียว	31
ตารางที่	2.8	ประเภทอาหารหวาน	32
ตารางที่	4.1	รายชื่อสถานประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี	55
ตารางที่	4.2	ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี	56
ตารางที่	4.3	แสดงเมนูอาหารท้องถิ่นแบ่งตามประเภทอาหารคาว-หวาน	59
ตารางที่	4.4	ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม	60
ตารางที่	4.5	พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่ใช้บริการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี	62
ตารางที่	4.6	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	66
ตารางที่	4.7	ค่า KMO and Bartlett's Test of Sphericity	70
ตารางที่	4.8	ค่า Initial และ Extraction ของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	71
ตารางที่	4.9	ค่า Total Variance Explained ของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	74
ตารางที่	4.10	ค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) ก่อนการหมุนแกน องค์ประกอบของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	76
ตารางที่	4.11	ค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) ที่ยังไม่มี การหมุนแกน องค์ประกอบของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	80
ตารางที่	4.12	สัญลักษณ์ที่ใช้แทนตัวแปรแฝง (Latent Variable)	86
ตารางที่	4.13	สัญลักษณ์ที่ใช้แทนตัวแปรสังเกตได้ (Observed Variable)	87
ตารางที่	4.14	แสดงค่าสถิติประเมินความกลมกลืนของโมเดลกับข้อมูลเชิงประจักษ์	89
ตารางที่	4.15	ผลของโมเดลองค์ประกอบความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของ อาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี	90
ตารางที่	4.16	ผลการแยกส่วนขององค์ประกอบปัจจัยด้าน เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu) ที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน	92
ตารางที่	4.17	ผลการแยกส่วนขององค์ประกอบปัจจัยด้าน เมนูอาหารประเภทหมู ไก่ และปลา	93
ตารางที่	4.18	ผลการแยกส่วนขององค์ประกอบปัจจัยด้านเมนูอาหารทะเล (Seafood menu) ที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน	94

	สารบัญตาราง	หน้า
ตารางที่ 4.19	ผลการแยกส่วนขององค์ประกอบปัจจัยด้านเมนูอาหารทะเลด้วยกระบวนการประกอบอาหารที่หลากหลาย (Variety of menu) ที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน	96
ตารางที่ 4.20	สรุปความเที่ยงตรงเชิงเหมือน (Convergent Validity) ของโมเดลองค์ประกอบของความสำเร็จของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ด้วยเทคนิคการวิเคราะห์ขององค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสอง (Secondary Order Confirmatory Factor Analysis)	97
ตารางที่ 4.21	รูปแบบที่ 1 เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu)	98
ตารางที่ 4.22	รูปแบบที่ 2 เมนูอาหารประเภท หมู ไก่ และปลา (Pock chicken and fish menu)	100
ตารางที่ 4.23	รูปแบบที่ 3 เมนูอาหารทะเล (Seafood menu)	101
ตารางที่ 4.24	รูปแบบที่ 4 เมนูอาหารหลากหลาย (Variety of menu)	102
ตารางที่ 4.25	ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	103
ตารางที่ 4.26	กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชนจังหวัดเพชรบุรี	104

สารบัญภาพ

			หน้า
ภาพที่	4.1	โมเดลองค์ประกอบการเชิงยืนยันของความสำเร็จของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี (ก่อนปรับโมเดล)	83
ภาพที่	4.2	โมเดลองค์ประกอบการเชิงยืนยันของความสำเร็จของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี (ภายหลังปรับโมเดล)	87

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ

ปัจจุบันการท่องเที่ยวถือเป็นอุตสาหกรรมที่สำคัญในการพัฒนาประเทศไม่ว่าจะเป็นทางด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ซึ่งจากการคาดการณ์องค์การการท่องเที่ยวโลก (WTO) เมื่อ ปี 2550 พบว่า แนวโน้มของการท่องเที่ยวในปี 2563 จะมีจำนวนนักท่องเที่ยวเดินทางระหว่างประเทศทั่วโลกเพิ่มขึ้น 1,500 ล้านคน และคาดการณ์ว่าตั้งแต่ปี 2563 เป็นต้นไป จำนวนนักท่องเที่ยวจากเขตเศรษฐกิจใหม่ เช่นประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน และประเทศอินเดีย จะมีจำนวนที่เพิ่มขึ้น โดยภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงเหนือจะเป็นอนุภูมิภาคที่มีผู้เดินทางไปเยือนสูงสุดในปี 2030

การเติบโตของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวโลกในปัจจุบันและแนวโน้มของการท่องเที่ยวที่มีผู้เดินทางท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปีก่อให้เกิดการสร้างรายได้เข้าสู่ประเทศนั้นๆ ประเทศไทยเองก็ผลักดันให้มีการพัฒนาและส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเพื่อให้สามารถแข่งขันในตลาดโลกอย่างมีประสิทธิภาพจึงส่งผลให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมที่มีการเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็วและสร้างรายได้ให้กับประเทศไทยในลำดับต้นๆ อย่างไรก็ตามแม้ว่าอุปสงค์การท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศเพิ่มขึ้นแต่การแข่งขันส่งเสริมการท่องเที่ยวระหว่างประเทศต่างๆก็มีความรุนแรงเพิ่มขึ้นเช่นกันการที่ประเทศจะประสบความสำเร็จในการส่งเสริมการท่องเที่ยวมากน้อยเพียงใดนั้นก็ขึ้นอยู่กับประสิทธิภาพของนวัตกรรมเชิงกลยุทธ์ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศนั้น ประเทศไทยเป็นหนึ่งในประเทศที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจและนิยมเดินทางมาท่องเที่ยวรวมทั้งการใช้บริการในธุรกิจบริการด้านการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่องเพราะนักท่องเที่ยวเล็งเห็นถึงความคุ้มค่าของการเดินทางได้สัมผัสแหล่งท่องเที่ยวที่สวยงามและหลากหลาย รวมถึงค่าใช้จ่ายในการท่องเที่ยวที่มีความคุ้มค่า ทำให้แต่ละปีจำนวนนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง รัฐบาลของประเทศไทยจึงได้มีการพัฒนาประเทศเพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวในการเดินทางท่องเที่ยว (สมาคมการตลาดท่องเที่ยวไทย, 2555)

โดยในปัจจุบันกระแสการท่องเที่ยวในยุคนี้ นักท่องเที่ยวแสวงหาการใช้ชีวิตที่เรียบง่าย เน้นช้า และกลับสู่ธรรมชาติมากขึ้น ซึ่งต่างจากรูปแบบการท่องเที่ยวที่ผ่านมา ที่มุ่งเน้นเยี่ยมชมสถานที่หรือท่องเที่ยวพักผ่อนเพื่อความบันเทิงรื่นเริงใจ การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมนักท่องเที่ยวดังกล่าวก่อให้เกิดรูปแบบการท่องเที่ยวแนวใหม่ที่เรียกว่า “การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์” (Creative Tourism) เป็นการท่องเที่ยวที่นำเสนอโอกาสให้กับผู้มาเยือน ที่จะพัฒนาศักยภาพการสร้างสรรค์ของตนเอง ผ่านการลงมือมีส่วนร่วม และได้รับประสบการณ์ตรงจากการท่องเที่ยวซึ่งการท่องเที่ยวแนวใหม่นี้นักท่องเที่ยวมีความกระตือรือร้นที่จะเรียนรู้สิ่งต่างๆ ในจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวที่ไปเยี่ยมชม ทั้งในด้านวิถีชีวิตความเป็นอยู่ ขนบธรรมเนียมประเพณี และวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยเน้นการเข้าไปมีส่วนร่วมผ่านการปฏิสัมพันธ์กับผู้คนในชุมชนนั้นกิจกรรมที่เกี่ยวเนื่องกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์มีมากมายหลายด้านด้วยกัน ไม่ว่าจะเป็นด้านศิลปวัฒนธรรม ประเพณีวิถีชีวิต ดนตรี อาหาร งานหัตถกรรม และอื่นๆ อีกมากมาย ที่ล้วนแต่รอให้นักท่องเที่ยวได้เดินทางไปสัมผัสด้วยตนเองรัฐบาลมีนโยบายมุ่งเน้นเศรษฐกิจสร้างสรรค์(Creative Economy) โดยบรรจุลงในแผนพัฒนา

เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555-2559) โดยเฉพาะบทบาทของท้องถิ่นในการสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (2559) การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ที่มุ่งเน้นสร้างมูลค่าจากสิ่งที่มีอยู่ทั้งด้านวัฒนธรรม และวิถีชีวิตที่นักท่องเที่ยวและคนในชุมชนท้องถิ่น สามารถมีส่วนร่วมและสร้างประสบการณ์ใหม่ที่ได้รับจากการเดินทางท่องเที่ยวในแหล่งต่างๆผ่านการบริหารจัดการโดยชุมชน สอดคล้องกับการจัดประชุมแผนยุทธศาสตร์และแผนปฏิบัติการการท่องเที่ยวเขตพัฒนาการท่องเที่ยวทะเลตะวันตก Royal Coast ณ โรงแรมหัวหิน แกรนด์ ไฮเต็ล แอนด์ พลาซ่า อ.หัวหิน วันที่ 13 มกราคม 2558 ที่กล่าวว่าการดึงดูดทุน ความโดดเด่น วัฒนธรรม ประเพณี ชุมชน และเอกลักษณ์ของทรัพยากรอาหาร ในเขตท่องเที่ยวกลุ่ม Royal Coast (เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร ระนอง) ซึ่งเป็นสิ่งดึงดูดใจทางการท่องเที่ยว การยกระดับมาตรฐานสากลในการรองรับนักท่องเที่ยว และเชื่อมโยงถึงการท่องเที่ยวในระดับจังหวัด ระดับประเทศ เพื่อนบ้าน จะทำให้แนวโน้มการท่องเที่ยวในเขตท่องเที่ยวกลุ่ม Royal Coast มีเศรษฐกิจที่ดีขึ้นอย่างแน่นอนและการสร้างความประทับใจในการใช้บริการร้านอาหารในครั้งแรกจะทำให้เกิดการบอกกล่าวไปยังบุคคลอื่นๆ

การท่องเที่ยวอาหาร (Food Tourism) นับเป็นการท่องเที่ยวทางเลือกอีกประเภทหนึ่งที่ได้รับ ความสนใจจากนานาประเทศแหล่งท่องเที่ยวทั่วโลกจำนวนมากต่างใช้อาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวมาเยือนแหล่งท่องเที่ยวเหล่านั้นเนื่องจากอาหารท้องถิ่นมีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเองและมีการสืบทอดต่อกันมานานนับร้อยปีมีความสำคัญต่อวิถีการดำเนินชีวิตและวัฒนธรรมของคนในชุมชนซึ่งเป็นสิ่งสำคัญในการนำเสนอเอกลักษณ์และวัฒนธรรมตามจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยวอันเป็นสิ่งที่กระตุ้นความสนใจที่จะให้นักท่องเที่ยวมาเยือนเป็นครั้งแรกเกิดความประทับใจในรสชาติของอาหารและอยากจะกลับมาเยือนอีกในครั้งต่อไป ดังนั้นหากประเทศไทยส่งเสริมการท่องเที่ยวด้วยอาหารไทยพื้นบ้านก็จะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวในเชิงรุกอีกด้านหนึ่ง การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นการใช้อาหารเพื่อสร้างประสบการณ์ทางการท่องเที่ยว โดยประกอบไปด้วย การบริโภคอาหารในการท่องเที่ยว การเตรียมอาหาร และการนำเสนออาหารการให้ความสำคัญกับรสชาติอาหาร และการปรุงอาหารเพื่อสร้างประสบการณ์ของการบริโภคอาหารในวัฒนธรรมที่ต่างกันที่ท้องถิ่นต่างๆ ความสำคัญของอาหารกับการท่องเที่ยวในแต่ละแหล่งท่องเที่ยวเป็นการกระตุ้นและดึงดูดนักท่องเที่ยวในแต่ละประเภท อาหารพื้นเมืองเป็นอาหารประเภทหนึ่ง ที่สร้างความสนใจให้นักท่องเที่ยวในการเดินทางมาท่องเที่ยว เนื่องจากสะท้อนวัฒนธรรมท้องถิ่นของสถานท่องเที่ยวแต่ละแห่งที่ไม่เหมือนกัน ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลที่ให้ความสำคัญในการพัฒนาอาหารควบคู่กับการท่องเที่ยวรวมทั้งการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับอาหารไทยของภาครัฐที่ขยายออกไปสู่ระดับสากล (หทัยชนก ฉิมบ้านไร่, 2558)

จากแนวโน้มดังกล่าวข้างต้นประเทศไทยควรมีการส่งเสริมและผลักดันให้แหล่งท่องเที่ยวในท้องถิ่นมีอัตลักษณ์ที่โดดเด่นในเชิงวัฒนธรรมอาหารที่สอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเพื่อส่งเสริมเอกลักษณ์ด้านอาหารพื้นเมืองในการส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดทั้งนี้จำเป็นต้องมีการศึกษาศักยภาพของอาหารพื้นเมืองและหาแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองซึ่งก่อให้เกิดการทราบอัตลักษณ์ความโดดเด่นของอาหารพื้นเมืองเกิดเป็นสัญลักษณ์ในการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวซึ่งจะเป็นผลดีต่อการอนุรักษ์วัฒนธรรมและวิถีชีวิตและการทำให้ผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวของจังหวัดมีความแตกต่างและมี

มูลค่าเพิ่มอีกด้วย สอดคล้องกับ ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ, 2548 ศึกษาการพัฒนาศักยภาพของอาหารไทย เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว พบว่าอาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญอย่างหนึ่งสำหรับการมาท่องเที่ยวต่างถิ่นทั้งในกลุ่มชาวไทยและชาวต่างประเทศ นอกจากนั้นในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศการมาเที่ยวและได้รับประทานอาหารของแต่ละท้องถิ่นถือว่าการเรียนรู้ทางด้านวัฒนธรรมและลิ้มลองอาหารรสชาติต้นตำรับของท้องถิ่นนั้นๆ อย่างไรก็ตามปัญหาหรือจุดอ่อนของอาหารไทยโดยเฉพาะอาหารท้องถิ่นไทยคือนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ยังไม่รู้จักเมนูอาหารไทยประจำท้องถิ่นยกเว้นรายการอาหารไทยยอดนิยมเพียงเท่านั้น นอกจากนั้นสิ่งที่จะทำให้ชาวต่างประเทศเล็งเลไม่กล้ารับประทานอาหารไทยเนื่องจากไม่ทราบส่วนประกอบของอาหารไทยรสชาติที่จัดจ้านไม่รู้จักรับประทานและไม่รู้ว่ส่วนประกอบได้รับประทานได้ส่วนประกอบได้รับประทานไม่ได้ การบริการอาหารไทยสำหรับชาวต่างประเทศควรให้ข้อมูลเกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหารพยายามหลีกเลี่ยงส่วนประกอบที่ชาวต่างประเทศไม่นิยมรับประทาน ประยุกต์ให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมการดื่มของบางประเทศและปรับวิธีการบริการบางอย่างให้เป็นสากล ดังนั้นการนำเอกลักษณ์ทางอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในประเทศไทยผสมผสานด้วยความต้องการของนักท่องเที่ยวโดยเพิ่มกลยุทธ์ในการพัฒนาขีดความสามารถการท่องเที่ยวของประเทศไทยที่สำคัญอีกประการหนึ่ง ทั้งนี้เนื่องจากประเทศไทยเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีคุณภาพเป็นเมืองอยู่ช้าวุ่นน้ำและมีขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการท่องเที่ยวระดับโลกตลอดจนมีอาหารมากมายหลากหลายรูปธรรมที่ผสมผสานกับวัฒนธรรมของไทยซึ่งถือเป็นจุดเด่นที่สำคัญอย่างยิ่งสามารถสร้างรายได้และกระจายรายได้โดยคำนึงถึงความเป็นธรรมสมดุลและยั่งยืน โดยการส่งเสริมให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ทางการท่องเที่ยวซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาและการจัดการการท่องเที่ยวสมัยใหม่ที่ตระหนักถึงการนำทุนท้องถิ่นวัฒนธรรมในรูปแบบอาหารมาต่อยอดพัฒนาและนำเสนอในรูปแบบผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่มีอัตลักษณ์และมีความเฉพาะตัวของแหล่งท่องเที่ยวซึ่งจะเป็นเสน่ห์หลักของการท่องเที่ยวในการดึงดูดนักท่องเที่ยวเข้าสู่และเป็นการสนับสนุนให้เกิดการสร้างรายได้เพิ่มขึ้น

การพัฒนาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวนั้นอาหารท้องถิ่นจึงเป็นการผลิตเชิงอนุรักษ์ฟื้นฟูและพัฒนาเพื่อให้ระบบการผลิต ระบบเศรษฐกิจ ระบบสังคมและ ระบบชุมชนดำรงอยู่อย่างยั่งยืนรูปแบบของอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวจึงเป็นทางออกหรือทางเลือกของการพัฒนาอีกทางหนึ่งหากสามารถปรับเปลี่ยนแนวทางและรูปแบบอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวให้เป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวที่มีคุณภาพจะทำให้ประชาชนท้องถิ่นมีคุณภาพชีวิตดีขึ้น ครอบครัวอบอุ่นชุมชนสงบร่มเย็นสังคมวัฒนธรรมรุ่งเรืองเศรษฐกิจมั่นคงสภาพแวดล้อมสมดุลและยั่งยืนซึ่งเป็นประโยชน์และพึงปรารถนาอันเป็นความมั่นคงของประเทศชาติสำหรับการส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของประเทศไทยที่ผ่านมาได้ผลทำให้เกิดการขยายตัวทางเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง ในการประกอบอาหารท้องถิ่นเพื่อให้ได้รับความนิยมสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศนั้นผู้ประกอบการ ต้องคำนึงถึงพฤติกรรมผู้บริโภค และวัฒนธรรมของผู้บริโภคอาหารเนื่องจากอาหารไทยเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ผสมผสานด้วยศิลปวัฒนธรรม และมีรสชาติที่กลมกล่อมโดยส่วนประกอบอาหารมักประกอบด้วยสมุนไพรและเครื่องเทศที่มีคุณค่าทางเภสัชวิทยาอีกทั้งรูปลักษณะของอาหารไทยต้องมีความสวยงามเป็นทั้งอาหารตาและอาหารปากรวมถึงมีการจัดรายการอาหารแต่ละจานด้วยความหลากหลายในชุดสำหรับแต่ละมื้อและต้องเข้าชุดกันได้ อย่างกลมกลืน

ดังนั้นงานวิจัยเรื่อง การพัฒนาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยการใช้การมีส่วนร่วมของชุมชน เพื่อสร้างศักยภาพทางการท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรี เป็นการรวบรวมตำรับอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี และการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการถึงสภาพการดำเนินธุรกิจร้านอาหาร และศึกษาพฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารท้องถิ่นเมืองเพชร เพื่อนำรายการอาหารที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวมาจัดทำรูปแบบอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี โดยการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นออกมาเป็นจุดเด่นในแต่ละเมนู และการผสมผสานความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่น และพัฒนารูปร่างหน้าตาอาหาร ให้น่าสนใจ เป็นที่จดจำในกลุ่มนักท่องเที่ยว ซึ่งเป็นแนวทางที่จะช่วยให้อาหารท้องถิ่น เป็นที่รู้จักและเป็นที่ยอมรับ สร้างการรับรู้ของนักท่องเที่ยวจากกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยการใช้ตำรับอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี ด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชน จนเกิดความตระหนักถึงความสำคัญของมรดกทางศิลปวัฒนธรรมประเพณีของจังหวัด ร่วมช่วยกันฟื้นฟูและอนุรักษ์ไว้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อวิเคราะห์สภาพและการดำเนินงานของผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี
2. เพื่อรวบรวมตำรับอาหารท้องถิ่นของจังหวัดเพชรบุรี
3. เพื่อศึกษาพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่ใช้บริการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี
4. เพื่อกำหนดรูปแบบอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี
5. เพื่อจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชนจังหวัดเพชรบุรี
6. เพื่อจัดทำคู่มือการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเป็นสื่อประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี

1.3 ตัวแปรที่ศึกษา

ตัวแปรต้น คือ ตำรับอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี

ตัวแปรตาม คือ รูปแบบอาหารท้องถิ่นเพชรบุรีในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี

1.4 นิยามศัพท์

เอกลักษณ์อาหารท้องถิ่น หมายถึง อาหารของชาวเพชรบุรีที่มีการสั่งสมถ่ายทอดอย่างต่อเนื่องจนเป็นเอกลักษณ์ประจำเมืองเพชรมีการปรุงอย่างประณีตบรรจงมีความสวยงามทั้งรูปลักษณะและสีสันทันทีที่มีความเฉพาะตัวโดยมีลักษณะแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น และได้ปฏิบัติสืบต่อกันมาหลายชั่วอายุคนจนเกิดเป็นวัฒนธรรมการกินของชาวเพชรบุรี

การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ หมายถึง รูปแบบการท่องเที่ยวที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวหรือผู้มาเยือนได้พัฒนาหรือได้ใช้ศักยภาพหรือความสามารถด้านแนวคิดสร้างสรรค์ของนักท่องเที่ยวเอง โดยการเข้าไปมีส่วนร่วมของท้องถิ่นผสมผสานกับแนวคิด จินตนาการของนักท่องเที่ยว สร้างสรรค์กิจกรรมขึ้นมาใหม่

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้ประกอบการร้านอาหารรวมทั้งแหล่งท่องเที่ยวได้แนวทางในการพัฒนาตำรับอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว
2. สร้างมูลค่าเพิ่มให้อาหารท้องถิ่นเมืองเพชรโดยการบูรณาการกับการสถานที่ท่องเที่ยวร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวทำให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น
3. ผู้ประกอบการรายใหม่หรือผู้สนใจสามารถนำตำรับอาหารท้องถิ่นเมืองเพชรในการสร้างรูปแบบโดยบูรณาการตำรับอาหารท้องถิ่นไปใช้ในการวางแผนธุรกิจพัฒนาและปรับปรุงการดำเนินงานให้ตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวได้มากยิ่งขึ้น
4. หน่วยงานภาครัฐ/เอกชนที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารสามารถนำผลวิจัยไปประยุกต์ใช้ในแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมร่วมกับอาหารท้องถิ่น

1.6 กรอบแนวคิดการวิจัย

ตัวแปรต้น

ศึกษาสภาพการดำเนินงาน
ของสถานประกอบการ
ร้านอาหารท้องถิ่นในจังหวัด
เพชรบุรี

รวบรวมตำรับอาหารท้องถิ่น
คาว-หวาน เพชรบุรี

ศึกษาแนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับ
การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

ตัวแปรตาม

รูปแบบอาหารท้องถิ่นในการ
ส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยว
จังหวัดเพชรบุรี

คู่มือการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์
อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง พัฒนาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยการมีส่วนร่วมของชุมชน เพื่อสร้างศักยภาพทางการท่องเที่ยว จังหวัดเพชรบุรี ผู้วิจัยได้ค้นคว้า เอกสาร แนวคิดทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.1 ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย

อาหารไทย เป็นมรดกทางวัฒนธรรมประเภทหนึ่ง เป็นการบันทึกธรรมเนียมและภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษถ่ายทอดให้แก่อนุชนรุ่นหลังสืบทอดกันมาจนถึงทุกวันนี้ ซึ่งนอกจากจะเป็นความภาคภูมิใจในความเป็นอารยชนของชาติไทยแล้ว ในยุคปัจจุบันอาหารไทยยังมีบทบาทในฐานะสื่อวัฒนธรรมอีกด้วย เพราะปัจจุบันอาหารไทยได้รับความนิยมอย่างกว้างขวาง

2.1.1 ความหมายของอาหารไทย

อาหารไทย เป็นอาหารประจำชนชาติไทยที่มีการสั่งสมถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่องจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ

กอบแก้ว นาจพิณิจ (2542) กล่าวว่าอาหารเป็นสิ่งที่มนุษย์รับประทานเข้าไปเพื่อเป็นพลังงานหล่อเลี้ยงชีวิต มีคุณสมบัติในการบำรุงรักษาซ่อมแซมร่างกายให้อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์เมื่อนำมาปรุงแต่งด้วยวัตถุดิบและวิธีการโดยเฉพาะตามแบบวัฒนธรรมไทยจึงเรียกว่า “อาหารไทย”

ศรีสมร คงพันธุ์ และคณะ (2550) กล่าวว่า อาหารคือสิ่งจำเป็นต่อร่างกายร่างกายต้องการสารอาหารเพื่อสร้างและซ่อมแซมให้พลังงานและเพื่อให้ร่างกายทำงานทุกวันโดยต้องคำนึงถึง เพศ อายุ อาชีพ วัย และลักษณะการทำงาน เช่น หญิงมีครรภ์ เด็ก ผู้สูงอายุ และอาหารที่รับประทานในแต่ละวันควรครบ 5 หมู่

อมราภรณ์ วงศ์ฟัก (2551) กล่าวว่า อาหารไทย หมายถึง อาหารที่ประชาชนซึ่งอาศัยอยู่ในเขตประเทศไทย นำวัตถุดิบที่หาได้หรือที่มีอยู่ในบริเวณนั้นมาหุงต้ม เพื่อใช้เป็นอาหารและได้ปฏิบัติสืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน จนเกิดเป็นวัฒนธรรมการรับประทานของคนไทยและยอมรับเป็นอาหารประจำชาติไทยในที่สุด

ราชบัณฑิตยสถาน (2556) ให้ความหมายของอาหารว่า อาหาร หมายถึง ของกินเครื่องค้ำจุนชีวิตเครื่องหล่อเลี้ยงชีวิตโดยปริยาย หมายถึงสิ่งมีชีวิตลักษณะคล้ายคลึง เช่น อาหารตาอาหารใจ อาหารว่าง ของว่าง เครื่องว่าง

โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ (2557) ได้ให้ความหมายของอาหารไทยว่า หมายถึง สิ่งใดๆ ที่คนไทยรับประทานมีคุณสมบัติที่ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกาย ให้พลังงานบำรุงรักษาร่างกายให้สมบูรณ์แข็งแรงและมีคุณค่าทางจิตใจต่อคนไทย โดยนำวัตถุดิบที่มีหรือหาได้มาประกอบเป็นอาหารและปฏิบัติสืบทอดกันต่อมา

กล่าวโดยสรุปอาหารไทย หมายถึง สิ่งที่มนุษย์รับประทานเพื่อเป็นพลังงานในการดำเนินชีวิต มีคุณสมบัติในการบำรุงรักษาซ่อมแซมร่างกายให้อยู่ให้สมบูรณ์

2.1.2 ความสำคัญของอาหารไทย

ประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งที่มีอากาศร้อนชื้น ทำให้มีพืชพันธุ์ธัญญาหารอุดมสมบูรณ์เพียงพอต่อการดำเนินชีวิตที่พึ่งพิงธรรมชาติในแต่ละท้องถิ่น จึงเป็นปัจจัยสำคัญที่สะท้อนวัฒนธรรมการบริโภค เช่น การอาศัยพืชธรรมชาติ การจับสัตว์น้ำ การหาอาหารในทะเล และรวมถึงการเก็บรักษาในรูปของการถนอมอาหาร

(1) อาหารไทยเป็นอาหารที่ให้สารอาหารครบทุกหมู่ มีส่วนประกอบของวัตถุดิบที่ให้คุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนตามหลักโภชนาการในศิลาจารึกหลักที่ 1 สมัยกรุงสุโขทัยกล่าวว่า “ในน้ำมีปลาในนามีข้าว” ซึ่งเป็นหลักฐานระบุดัตถุติบในการประกอบอาหารว่า มีคุณค่าทั้ง โปรตีน ไขมันที่ได้จากเนื้อปลา มีคาร์โบไฮเดรตจากข้าว ส่วนแร่ธาตุและวิตามินนั้นได้รับจากพืชผักเป็นสำคัญ ดังเช่น อาหารไทยชนิดหนึ่ง คือ น้ำพริกปลาทุ เป็นอาหารที่นิยมรับประทานของคนทุกภูมิภาคของ ไทย เป็นตัวอย่างอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการจาก ผัก ปลา และรสชาติด้วยกลิ่นหอมจาก กระเทียม กะปิ มะนาว และพริกชี้หนู เป็นต้น (กอบแก้ว นางพินิจ, 2542)

(2) อาหารไทยเป็นยารักษาโรค เนื่องจากอาหารไทยนั้นปรุงแต่งจากพืชผักและสมุนไพร นอกจากจะให้สารอาหารครบ 5 หมู่แล้ว ยังเป็นยารักษาโรคอีกด้วย ชาวไทยจึงมีเหตุผลในการรับประทานอาหารอย่างเหมาะสมกับฤดูกาลเสมอ เช่น เมื่อย่างเข้าสู่ฤดูหนาวซึ่งเป็นรอยต่อระหว่าง ฤดูกาล ประชาชนมักป่วยเป็นไข้หวัด ผู้ใหญ่จะปรุงอาหารด้วยดอกแค และยอดแคเสมอ โดยเชื่อกันว่า แก้วหัวลม เป็นต้น นอกจากนี้ยังใช้พืชผักสมุนไพรเพื่อการบำรุงรักษาและป้องกันโรคร้ายต่างๆ อาหารไทยจึงมีคุณค่าต่อการสร้างเสริมสุขภาพ (สถาบันอาหาร, 2551)

(3) อาหารไทยเป็นกิจกรรมที่สร้างสัมพันธภาพในครอบครัวและชุมชนโลก การรับประทานอาหารแบบไทยนั้น รับประทานเป็นสำหรับ ซึ่งเป็นโอกาสให้คนในครอบครัวได้พบปะ พูดคุยสร้างความอบอุ่นแก่กันเป็นอย่างดี จึงมิใช่เรื่องแปลกที่จะเห็นความอบอุ่นกระจายไปถึงชุมชน ด้วยเมื่อชุมชนมีกิจกรรมทางสังคม เช่น การทอดกฐิน การทำบุญ มีการเลี้ยงอาหารบุคคลที่มา ร่วมงานมีการรับประทานอาหารร่วมกันทั้งบุคคลในท้องถิ่นและบุคคลต่างท้องถิ่น นับว่าอาหารมีส่วน ในการสร้างมิตรไมตรีแก่กันและเมื่อชาวต่างชาติที่ได้ลิ้มลองอาหารไทย ต่างติดใจในรสชาติอาหารไทย จึงเปรียบเสมือน “ทูตวัฒนธรรม” มีบทบาทในการสนับสนุนส่งเสริมการท่องเที่ยวและการนำรายได้ เข้าประเทศ

(4) อาหารไทยเป็นอาหารที่ให้สารอาหารครบถ้วนครบทุกหมู่ตามหลักโภชนบัญญัติของ ไทยและมีคุณสมบัติเป็นยารักษาโรคมีความหลากหลายไปด้วยพืชผักสมุนไพรที่มีคุณสมบัติในป้องกัน และรักษาโรคนอกจากนี้รูปแบบการปรุงและการบริโภคที่เป็นเอกลักษณ์เมื่อรับประทานเป็นสำหรับทำ ให้เกิดสันตนาการต่อกันระหว่างผู้บริโภคก่อเกิดคุณค่าทางจิตใจและมีความสำคัญในการส่งเสริมการ ท่องเที่ยวของไทย (โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์, 2557)

2.1.3 ลักษณะอาหารไทย

อาหารไทยมีลักษณะ “ต้องลิ้นถูกปาก” เป็นจุดเด่นที่แตกต่างจากอาหารของชาติอื่นคือมี รสชาติ “กลมกล่อม” อาหารไทยประกอบด้วยรสชาติหลากหลาย ได้แก่ รสเปรี้ยว รสหวาน รสมัน รสเค็ม รสเผ็ด รสขม รสฝาด และรสจัดพร้อมสรรพโดยขึ้นอยู่กับชนิดของอาหารนั้นๆ เป็นสำคัญ นอกจากนี้ยังมี กลิ่น สี สัตส่วนของส่วนประกอบอาหารที่ปรุงอย่างลงตัว รวมทั้งการจัดแต่งอย่าง

สวยงาม การแกะสลักอย่างละเอียดอ่อนวิจิตรบรรจงเพื่อรับประทานเป็นเครื่องเคียง ความสวยงาม ประณีตเหล่านี้นับเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยทั้งสิ้น (กอบแก้ว นางพินิจ, 2542) ได้สรุปลักษณะของอาหารไทยดังนี้

2.1.3.1 รสอาหารไทยที่เรียกว่า “กลมกล่อม” นั้นประกอบไปด้วยรสต่างๆ หลายรสนอกจากบุคคลใดสามารถประกอบอาหารได้รสกลมกล่อมจะเรียกว่าเป็นผู้มี “รสมือ” รสอาหารไทยเป็นรสชาติที่เฉพาะเจาะจง เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยไม่ว่าจะรับประทานที่ใดก็สามารถบ่งบอกได้ว่าเป็นรสชาติของอาหารไทยรสต่างๆ ของอาหารไทยมี ดังนี้

(1) รสเปรี้ยว อาหารไทยประเภทน้ำพริก ต้มยำ ยำชนิดต่างๆ และแกงส้มจะมีรสเปรี้ยวปรุงอยู่ด้วยเสมอ บางชนิดมีรสเปรี้ยวนำ บางชนิดต้องมีหลายรสพร้อมรสเปรี้ยว พืชสวนที่นำมาใช้ปรุงรสเปรี้ยว ได้แก่ มะนาว ตะลิงปลิง มะอึก มะดัน มะกรูด ส้มซ่า ส้มแขก ส้มเหม็น ส้มเขียวหวาน ฝรั่ง มะกอก มะขาม ใบชะมวง มดแดง น้ำส้มสายชู สิ่งเหล่านี้นอกจากจะชูรสอาหารแล้วยังจะช่วยให้เนื้อสัตว์ไม่เลี่ยนและช่วยเจริญอาหาร

(2) รสหวาน อาหารไทยนิยมใส่น้ำตาลให้มีรสค่อนข้างหวาน เช่น หมูหวาน พะโล้ ไข่ลูกเขย ปลาทุบแฉิม ขนมจีนน้ำพริก เป็นต้น แต่อาหารไทยประเภทอื่นอาจใส่น้ำตาลได้บ้างเพื่อให้มีรสกลมกล่อมขึ้นแต่ไม่หวานเกินไปไม่ใช้รสหวานนำสิ่งที่นำมาปรุงรสหวาน ได้แก่ น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว ตาลโตนด และน้ำอ้อย และรสหวานกลมกล่อมในแกงจืดนิยมใช้ความหวานจากเนื้อสัตว์กระดูกสัตว์และผักบางชนิด เช่น หัวผักกาด เป็นต้น

(3) รสมัน รสมันของอาหารไทยได้จากพืช เช่น มะพร้าว ถั่วลิสงเป็นสำคัญ นอกจากนั้นยังจะได้ความมันจากเนื้อสัตว์ เช่น หมู ไก่ ปลา กุ้ง เป็นต้น เมื่อนำไปผสมอาหารจะทำให้อาหารมีรสกลมกล่อมและนุ่มนวลขึ้น

(4) รสเค็ม รสเค็มของอาหารไทยส่วนใหญ่ใช้น้ำปลาในการปรุงรส น้ำปลาไทย มีกลิ่นหอมเมื่อปรุงอาหารจะช่วยชูรสชาติและนิยมใช้เกลือ ปลาร้า เต้าเจี้ยว ซีอิ๊ว และซอสปรุงรสเช่นกัน

(5) รสเผ็ด รสดั้งเดิมของอาหารไทยมีรสเผ็ดไม่มากนัก ความเผ็ดของอาหารไทยมีไว้แก้เลี่ยนดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ และช่วยชูรสอาหาร จึงไม่จำเป็นต้องเผ็ดมากนัก ความเผ็ดในอาหารไทยขึ้นอยู่กับผู้ปรุง และผู้รับประทานเป็นสำคัญ รสเผ็ดของอาหารไทยได้มาจากพืชผักชนิดต่างๆ เช่น พริกสด พริกแห้ง พริกไทยสด พริกไทยแห้ง กระเทียม กานพลู ใบกระเพรา ขิง กระชาย เป็นต้น

(6) รสขมและรสฝาด ได้จากการนำพืชผักที่มีรสขมและรสฝาดมาประกอบเป็นอาหารคนไทยนิยมรับประทานอาหารที่มีรสขมและรสฝาดดังสำนวนที่ว่า “หวานเป็นลมขมเป็นยา” ทั้งนี้ เพื่อต้องการคุณค่าจากความขมของพืชผักต่างๆ ในอาหารเพราะพืชผักหลายอย่างสามารถรับประทานเป็นยารักษาโรค หรือมีสรรพคุณเป็นยารักษาโรคได้ เช่น มะระ มะแว้ง สะเดา ดอกแค ยอดหวาย ผักเพกา ส่วนรสฝาดได้จากหัวปลี กลัวยาดิบ ยอดมะม่วงหิมพานต์ เป็นต้น

2.1.3.2 กลิ่นของอาหารไทย อาหารไทยมีกลิ่นหอมของสมุนไพรเครื่องเทศและเครื่องปรุงต่างๆ ที่เป็นกลิ่นเฉพาะตัวที่ไม่เข้มข้นรุนแรงจนเกินไป กลิ่นหอมต่างๆ เหล่านี้ จะช่วยกระตุ้นเรียกน้ำย่อยทำให้อยากรับประทานอาหาร และช่วยดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ ทำให้ผู้รับ

ประทานสามารถรับประทานด้วยความเจริญอาหารเพราะมีกลิ่นหอมช่วยชูรสกลิ่นของอาหารไทย ดังนี้

(1) กลิ่นที่ได้จากพืชสมุนไพรต่างๆ เป็นกลิ่นที่หอมฉุนและสามารถใช้ดับกลิ่นได้ เช่น กระชาย นิยมใส่กระชายในอาหารที่มีปลาเป็นส่วนประกอบ อาจใช้วิธีผาน หั่นเป็นเส้น แทะสีก หรือโขลกลงในอาหารก็ได้ หรือตะไคร้ใช้ดับกลิ่นคาวปลาได้เช่นกัน และยังนิยมใส่ลงในอาหารประเภทยำปล่า ต้มยำและแกง หรือพริกไทยจะมีกลิ่นหอมฉุนมีรสชาติเผ็ดร้อน จึงนิยมนำมาใส่ในอาหารทั้งแบบดิบและแบบแห้ง โดยการบดหรือป่นเพื่อประโยชน์ในการสร้างกลิ่นหอมและดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อสัตว์ที่ใช้ในแกงป่า แกงเขียวหวาน และผัดเผ็ดและยังใช้กลิ่นหอมจากพืชผักอีกหลายชนิด เช่น ผิวและผลของมะกรูด รากและใบของผักชีส่วนใบของพืชสวนครัวเช่นใบกระเพรา ใบแมงลัก ใบยี่หระ เป็นต้น

(2) กลิ่นที่ได้จากเนื้อสัตว์ ได้แก่ กลิ่นจากปลาอินทรีเค็ม ปลาทุเลา ปลาร้ากลิ่นจากแมงดา ถั่วเน่า และกลิ่นจากกะปิช่วยปรุงแต่งกลิ่นของอาหารให้มีลักษณะเฉพาะตัวและมีกลิ่นเฉพาะตัวอีกด้วย

2.1.3.3 สีของอาหารไทย สีของอาหารไทยเป็นสิ่งที่ดึงดูดใจผู้พบเห็นเพราะคนไทยนั้น นอกจากจะนิยมรับประทานอาหารที่รสชาติอร่อยแล้วยังนิยม “อาหารตา” อีกด้วยอาหารไทยจึงได้รับการปรุงแต่งให้มีรสชาติดี และมีสีสวยเพื่อดึงดูดใจให้น่าลิ้มลองสีต่างๆ ได้มาจากวัตถุดิบดังนี้

(1) สีที่ได้จากพืชเช่น ใบโหระพา นิยมใส่เป็นส่วนผสมในเครื่องแกงเพื่อให้เครื่องแกงมีสีสวย สีจากพริกที่มีทั้งสีเขียว สีแดง และสีเหลือง ใช้ได้ทั้งพริกสดและพริกแห้งใช้ปรุงแต่งสี สีจากขมิ้น อาหารที่ใส่ขมิ้นจะมีสีเหลือง นิยมใช้ขมิ้นทั้งในอาหารคาวและอาหารหวาน สีจากมะเขือเทศ นิยมนำมาใช้ปรุงอาหารและเป็นส่วนประกอบในการตกแต่งภาชนะ สีจากดอกไม้ เช่น ดอกอัญชัน กระเจียว เป็นต้น

(2) สีที่ได้จากสัตว์และผลผลิตจากสัตว์ เช่น สีจากมันกุ้ง สีจากไข่แดงนิยมนำมาเคลือบผิวอาหารให้มีความสวยงาม เช่น การชุบไข่ทอด การห่อไข่ สีจากกะปินิยมนำมาทำข้าวคลุกกะปิและปรุงน้ำพริก เป็นต้น ด้วยอาหารไทยมีลักษณะเฉพาะตัวดังกล่าวข้างต้นนั้นทำให้สามารถอนุมานได้ว่าวิธีการรับประทานที่เป็นเอกลักษณ์ของคนไทย โดยวิธี “ร่วมสำรับ” เป็นรูปแบบการรับประทานอาหารที่มีรสชาติและวิธีทำที่ต่างก็นำมารับประทานร่วมกัน

กล่าวโดยสรุปอาหารไทยมีลักษณะเด่น คือ มีรสชาติกลมกล่อมเป็นการนำวัตถุดิบจากธรรมชาติอันหลากหลายด้วยคุณสมบัติด้าน รส กลิ่น สี ฯลฯ มาจัดปรุงด้วยกรรมวิธีต่างๆ อย่างลงตัวในทุกขั้นตอนของการทำอาหารมีความพิถีพิถันในการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และการจัดเสิร์ฟที่จัดแต่งอย่างสวยงาม และนำมารับประทานร่วมกันเป็นสำรับ

2.2. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

2.2.1 ความหมายของภูมิปัญญา

ภูมิปัญญา ตรงกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษว่า Wisdom มีความหมายว่า ความรู้ความสามารถ ความเชื่อ ความสามารถทางพฤติกรรม และความสามารถในการแก้ไขปัญหาของมนุษย์ ได้มีผู้กล่าวถึงความหมายของภูมิปัญญาไว้ต่างๆ ดังนี้

พัทยา สายหู (2534) กล่าวว่า ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ความคิดที่ได้สั่งสมไว้ซึ่งภูมิปัญญาของมนุษย์ในระดับบุคคล หรือระดับกลุ่ม ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ ส่วนที่เป็นประสบการณ์โดยตรงของชีวิตผู้นั้น หรือกลุ่มนั้นส่วนที่ได้รับมาจากความรู้ความคิดของผู้อื่นจากประสบการณ์ของบุคคลหรือกลุ่มอื่น และส่วนที่ตนสังเคราะห์ขึ้นมาใหม่จากประสบการณ์ของตนเองและจากคำบอกเล่า สอนของผู้อื่น

เอกวิทย์ ณ ถลาง (2539) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ ความคิดความเชื่อ ความสามารถ ความชัดเจนที่กลุ่มชนได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ใน การปรับตัว และดำรงชีพในระบบนิเวศ หรือสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมทางสังคม และวัฒนธรรมที่ได้มีการพัฒนาสืบสานกันมา ภูมิปัญญาเป็นผลของการใช้สติปัญญาปรับตัวกับสภาวะต่างๆในพื้นที่ที่กลุ่มชนนั้นตั้งหลักแหล่งถิ่นฐานอยู่และได้แลกเปลี่ยนสังสรรค์ทางวัฒนธรรมกับกลุ่มชนอื่นจากพื้นที่สิ่งแวดล้อมอื่นที่ได้มีการติดต่อสัมพันธ์กันแล้วรับหรือปรับเปลี่ยนนำมาสร้างประโยชน์หรือแก้ปัญหาได้ในสิ่งแวดล้อมบริบททางสังคมและวัฒนธรรมของกลุ่มชนนั้น

กรมศิลปากร (2543) กล่าวว่า ภูมิปัญญาเป็นความรู้ที่ได้สั่งสมสืบทอดและปฏิบัติต่อกันมาเพื่อใช้ในการแก้ปัญหาต่างๆ ที่ทำให้คุณภาพชีวิตดีขึ้น ซึ่งเกิดจากการเรียนรู้จากคนรุ่นหนึ่งสืบทอดไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง

ประสงค์ สินเดช (2547) กล่าวว่า ภูมิปัญญา หมายถึง พื้นเพรากฐานความรู้ของชาวบ้าน ซึ่งเกิดจากประสบการณ์ที่สืบทอดกันมา ทั้งทางตรงและทางอ้อม ภูมิปัญญาเกิดจากการสะสมการเรียนรู้มาเป็นระยะเวลานาน ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญา จึงหมายถึงความรู้ความสามารถความเชื่อความสามารถทางพฤติกรรม และความสามารถในการแก้ไขปัญหาของมนุษย์ที่สั่งสมกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ที่เกี่ยวกับจารีต ประเพณี วิถีชีวิต การทำมาหากิน การศึกษาเล่าเรียน พิธีกรรมต่างๆ การใช้เทคโนโลยีเพื่อให้เกิดความสมดุลของความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับสิ่งแวดล้อม และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ เพื่อให้เกิดความสุขในการดำรงชีวิต

กล่าวได้ว่าภูมิปัญญาเป็นความรู้ที่เป็นแบบแผนปฏิบัติสืบทอดต่อกันมาจากผู้รู้จากบรรพบุรุษที่ใช้สำหรับการปรับตัวให้สัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อม และธรรมชาตินั้นๆ โดยทางตรงและทางอ้อมเป็นความสามารถทางพฤติกรรมและความสามารถทางสติปัญญาในการแก้ไขปัญหาของมนุษย์ที่สั่งสมกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

2.2.2 ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้านได้มีผู้ให้ความหมายไว้ดังนี้

เสน่ห์ จามริก (2531) ได้กล่าวว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง กระบวนการทางปัญญา ความคิดเพื่อแสวงหาองค์ความรู้ของชุมชนในแต่ละท้องถิ่น ที่แสดงให้เห็นถึงกระแสความสัมพันธ์เชื่อมโยงระหว่างธรรมชาติ จิตใจ พฤติกรรม สังคม องค์กรและวัฒนธรรม ชุมชน เศรษฐกิจ เทคโนโลยีการผลิต และการพึ่งพาตนเอง

ประเวศ วะสี (2539) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาชาวบ้านว่าเป็นองค์ความรู้ที่เกิดจากการสะสมการเรียนรู้มาเป็นเวลายาวนาน มีลักษณะเชื่อมโยงกันไปหมดในทุกสาขาวิชาไม่แยกเป็นวิชาๆ แบบที่เรียนในห้องเรียน ฉะนั้นวิชาเกี่ยวกับเศรษฐกิจ อาชีพ ความเป็นอยู่ เกี่ยวกับการใช้จ่าย การศึกษาวัฒนธรรม ก็จะผสมกลมกลืนเชื่อมโยงกันไปหมด

คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2545) กล่าวว่า ภูมิปัญญามีกระบวนการที่เกิดจากการสืบทอดถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีอยู่แต่เดิมในชุมชนท้องถิ่นต่างๆ แล้วพัฒนาเลือกสรรปรับปรุงองค์ความรู้เหล่านั้น จนเกิดทักษะและความชำนาญที่สามารถแก้ไขปัญหา และพัฒนาชีวิตได้เหมาะสมกับยุคสมัย แล้วเกิดภูมิปัญญาหรือองค์ความรู้ใหม่ที่เหมาะสมและสืบทอดพัฒนาต่อไปอย่างไม่สิ้นสุด

สรุปความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้ของที่เกิดจากการเรียนรู้และมีประสบการณ์สืบทอดกันมา เป็นสิ่งที่คนในท้องถิ่น หรือชาวบ้านใช้ในการดำเนินชีวิตและสรุปเป็นความคิดรวบยอดเป็นองค์ความรู้ ที่สามารถพัฒนาสิ่งที่ตั้งถาม และสามารถสืบทอดต่อมาโดยมีการผสมผสานและปรับเปลี่ยนระหว่างภูมิปัญญาเดิมและภูมิปัญญาใหม่อยู่ตลอดเวลาภายใต้ศักยภาพและสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่

เอกวิทย์ ณ ถลาง (2539) สรุปแนวทางการพัฒนาและการสืบทอดภูมิปัญญาดังนี้

(1) พัฒนาการของภูมิปัญญาและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านทุกภูมิภาค เป็นผลพวงของการเรียนรู้เกี่ยวกับสรรพสิ่งแห่งธรรมชาติแวดล้อมแล้วปรับตัวสร้างสรรค์ขึ้นเป็นวัฒนธรรมที่สอดคล้องกับวิถีการดำรงชีวิตในสภาพแวดล้อมนั้นๆ

(2) ภูมิปัญญาใหม่ๆ ที่รับเข้ามาจากโลกภายนอก มิได้มาทดแทนภูมิปัญญาที่ได้สั่งสมหรือภูมิปัญญาที่พัฒนาไว้เดิมทั้งหมดสำหรับสังคมไทยระดับ “ชาวบ้าน” หากแต่ภูมิปัญญาสั่งสมจะได้รับการทดสอบเลือกเฟ้น และดัดแปลงให้สามารถแก้ปัญหา หรือตอบสนองความต้องการในการปรับตัวตามบริบททางเศรษฐกิจ และสังคมที่เปลี่ยนแปลง และทำหน้าที่เป็นฐานรองรับภูมิปัญญาใหม่ๆ ที่เข้ามาผสมผสานอย่างต่อเนื่อง

(3) การปรับตัวของสังคมไทยไม่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างสิ้นเชิงแบบชุดรากถอนโคน แต่เป็นการปรับเปลี่ยนที่ยึดรากฐานภูมิปัญญาสั่งสมอันมีอยู่เดิม ทั้งโดยจิตสำนึก และได้จิตสำนึกเห็นได้จากการปรับระบบความสัมพันธ์ที่ยังคงให้ความสำคัญกับเครือญาติและชุมชน

(4) ภูมิปัญญาของคนไทยภูมิภาคต่างๆ มีความหลากหลายแตกต่างกัน ระหว่างท้องถิ่น กลุ่มชนหลายชาติพันธุ์ หลายภาษา หลายความเชื่อ ความหลากหลายแห่งภูมิปัญญาเหล่านี้มิใช่ความแตกต่างที่นำไปสู่ความไร้พลัง ตรงกันข้ามกลับจะเป็นความร่ำรวยมั่งคั่งทางปัญญาที่เป็นพลังสำคัญถ้าสามารถเข้าถึงความหมาย และคุณค่าแห่งภูมิปัญญาอันหลากหลายนั้นๆ ได้

(5) การสร้างสรรค์ภูมิปัญญาในสังคมไทยระดับพื้นบ้าน เป็นการสะสมความรู้และประสบการณ์อันยาวนาน โดยผ่านการบวนการเรียนรู้ลักษณะต่างๆ ที่มีอยู่ตามธรรมชาติของมนุษย์ ในการปรับตัวทั้งกับธรรมชาติ และการปรับตัวในสังคมมนุษย์ด้วยกันกระบวนการเรียนรู้ตามธรรมชาตินี้เป็นศักยภาพอันยิ่งใหญ่

กล่าวโดยสรุป การถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้านทุกหมู่เหล่า ได้ใช้สติปัญญาของตนสั่งสมความรู้ประสบการณ์เพื่อการดำรงชีพมาโดยตลอด และยอมถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งตลอดมาด้วยวิธีการต่างๆ ที่แตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมของแต่ละท้องถิ่น ทั้งทางตรง และทางอ้อม โดยอาศัยศรัทธาทางศาสนา ความเชื่อผีสงต่างๆ รวมทั้งบรรพบุรุษเป็นพื้นฐานในการถ่ายทอดเรียนรู้สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษในอดีตถึงลูกหลานในปัจจุบัน

2.2.3 วัฒนธรรมอาหารไทยกับความเชื่อและการสืบทอด

องค์ประกอบวัฒนธรรม ทั้งที่เป็นรูปธรรมหรือเป็นนามธรรม ล้วนเกิดจากการเรียนรู้ การเลียนแบบ การถ่ายทอดจากสมาชิกครอบครัวหรือในชุมชนรุ่นก่อนๆ ได้เรียนรู้กันต่อมา วิธีการบางอย่างได้รับการถ่ายทอดกระทำกันมานานนับเป็นร้อยปีพันปีตามอายุของชุมชนนั้นๆ เป็นภูมิรู้และภูมิปัญญาที่มีรูปแบบวิธีการปฏิบัติการกระทำหรือการตอบสนองคล้ายกัน แต่อาจมีวิธีการย่อยแตกต่างกันไปบ้าง

ประหยัด สายวิเชียร (2546) เรียกว่า วัฒนธรรมย่อย เช่น ในจังหวัดเชียงใหม่จะมีกลุ่มวัฒนธรรมย่อยๆ เช่น กลุ่มคนยอง กลุ่มคนพื้นเมือง กลุ่มคนภาคกลาง กลุ่มคนจีน รวมทั้งคนที่มาจากตะวันตก และคนที่มาจากเพื่อนบ้าน มาอยู่รวมกันเป็นแหล่ง ทำให้มีการหลอมรวมในบางเรื่อง เช่น อาหารของคนยองกับคนพื้นเมืองนั้น ต่างฝ่ายต่างก็ไม่รู้ว่าใครเป็นต้นกำเนิด หรือใครลอกเลียนจากของฝ่ายใด เช่น แกงแค น้ำพริกหนุ่ม นอกจากนี้ ยังกล่าวถึงวัฒนธรรมที่เป็นรูปธรรมด้านอาหารที่เป็นลักษณะการบอกเล่า และการสั่งสอนถ่ายทอดกันในครอบครัว มีเพียงสมัยรัตนโกสินทร์ที่มีการจดบันทึก ส่วนอุปกรณ์เครื่องใช้ทั้งที่ใช้ในบ้าน และใช้เพื่อการประกอบอาชีพนั้น มีหลายอย่างที่ยังคงใช้ในปัจจุบัน เช่น ครกและสาก อุปกรณ์ในการปรุงอาหารของไทยปัจจุบันยังคงมีใช้อยู่แต่รูปร่างอาจแตกต่างจากในอดีตมาก เช่น เตาหุงต้ม สอดคล้องกับ (สถาบันอาหาร, 2551) ที่กล่าวว่า รูปแบบการหุงข้าวไม่ได้เปลี่ยนแปลงไปมาก ทั้งวิธีการ และอุปกรณ์ที่ใช้ จึงไม่แปลกที่คนไทยยุคนี้ ไม่รู้จักวิธีการหุงข้าวแบบเช็ดน้ำ และไม่เช็ดน้ำ การซาวข้าว การดองข้าว เป็นต้น อุปกรณ์ประเภทหั่น ปอก สับ ยังคงใช้งานเช่นเดิม แต่วัสดุที่ใช้ทำมีดอาจเปลี่ยนจากเหล็กธรรมดา เป็นเหล็กไร้สนิม แม้ว่าในปัจจุบันจะมีอุปกรณ์ใหม่ๆ ที่ช่วยในการสับ ตัด บดอาหารมากขึ้น แต่บางอย่างไม่สามารถใช้แทนได้ดีเท่า เช่น การโขลก แรงกระแทกจะทำให้น้ำมันหอมระเหยออกมาจากวัตถุดิบ โดยเฉพาะเครื่องเทศสมุนไพร ส่วนวัฒนธรรมที่เป็นนามธรรม ได้แก่ แบบแผนชีวิต คำสอน ความเชื่อ สุภาพชน ความคิด วิธีการกระทำที่สอดคล้องกับอาหารนั้น (ประหยัด สายวิเชียร, 2546) กล่าวว่า จะมีการปรับเปลี่ยนมากที่สุด เช่น แบบแผนการดำเนินชีวิต จากการที่เคยอยู่ร่วมกันเป็นครอบครัวใหญ่ หรือครอบครัวขยาย กลายมาเป็นครอบครัวเดี่ยว มีการพึ่งพากันน้อยลง ทำให้คนรุ่นใหม่ละเลยในเรื่องของงานบ้าน เรื่องการทำอาหาร การกินอาหารสอดคล้องกับ (เสมียนทิพย์ ศิริจารุกุล, 2548) ที่กล่าวว่าการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของไทย สะท้อนให้เห็นการเปลี่ยนแปลงในวิถีชีวิตของครอบครัวคนไทยในเขตเมือง ทั้งนี้เป็นผลมาจากการเปลี่ยนแปลงด้านสังคม เศรษฐกิจ และเทคโนโลยีการสื่อสาร ฯลฯ ทำให้คนรุ่นใหม่ของไทยเปลี่ยนแปลงด้านความคิด การกระทำ และการดำเนินชีวิต วัฒนธรรมและภูมิปัญญาด้านอาหารไทย มีแนวคิดที่สอดคล้องดังนี้

(1) วัฒนธรรมอาหารไทยกับความเชื่อ

วัฒนธรรมด้านอาหารไทยในพื้นที่ต่างๆ ย่อมสร้างสรรค์มาจากวัตถุดิบที่พบหลายหลายในท้องถิ่นนั้นๆ รวมทั้งวิธีการประกอบ และการปรุงอาหาร ที่ได้ศึกษาลองผิดลองถูก จนได้เป็นอาหารที่มีกรรมวิธีอันแยบยล มีวิธีการรับประทานที่แยบคาย เช่น การแกล้ม การแนมต่างๆ สิ่งเหล่านี้ล้วนแล้วแต่เป็นภูมิปัญญาที่ได้รับจากการสั่งสม และถ่ายทอดและปรับประยุกต์ให้สอดคล้องกับยุคสมัย

(2) วัฒนธรรมอาหารไทยกับการสืบทอด

วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง ธรรมเนียมวิธีการ และประเพณีต่างๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหาร ที่คนในชุมชนหนึ่ง หรือสังคมหนึ่งยึดถือปฏิบัติสืบทอดกันมา ในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารทุกขั้นตอน คือมีการกำหนดมีการเสริมสร้าง ให้มากกว่าธรรมชาติตามปกติของวัตถุดิบนั้นๆ และโดยตามปกติวิสัย เมื่อคนรู้สึกหิว จะมุ่งหาเฉพาะอาหารที่เคยรับประทานมาก่อน เช่น คนไทยถ้าหิวจะหาข้าวและกับข้าว ที่ปรุงแต่งรสชาติที่ตนเองชอบก่อน หรืออาจจะเป็นอาหารประจำพื้นถิ่นนั้นๆ ความสัมพันธ์ของวัฒนธรรมอาหารไทย ถูกถ่ายทอดจากครอบครัวสู่ชุมชน จนเป็นแบบแผนการปฏิบัติสืบทอดในท้องถิ่น วัฒนธรรมอาหารไทยเริ่มจากครอบครัว เพราะครอบครัวเป็นจุดเริ่มต้นของการเรียนรู้ เกี่ยวกับการดำเนินชีวิต การปฏิบัติเกี่ยวกับอาชีพ อาหาร วิธีการกิน วิธีปรุงต่างๆ ล้วนได้รับการถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง ผ่านการบอกเล่า การสอน อาจแสดงออกมาในรูปของการทำให้อาหารเป็นตัวอย่าง การสรุปเป็นสุภาษิต คำคม คำพังเพย การยกตัวอย่าง หรือการให้ลองทำเอง ทั้งนี้ การถ่ายทอดของคนรุ่นเก่าล้วนอาศัยจากประสบการณ์ การสังเกต จดจำ ลองผิดลองถูกจนสามารถจำแนกสิ่งที่รับประทานได้ และรับประทานไม่ได้ รวมถึงมีวิธีรับประทาน

ฉะนั้น สิ่งที่เป็นภูมิปัญญาเหล่านี้ จะคงอยู่หรือสูญหายไป ล้วนขึ้นอยู่กับครอบครัว รวมถึงคนในรุ่นต่อๆ มาด้วย วัฒนธรรมอาหารเริ่มต้นที่ครอบครัว การปฏิบัติซ้ำๆ ทำบ่อยๆ ให้ลูกได้เห็น และได้ยินอยู่เสมอ จะเกิดการซึมซับเข้าไปสู่ความจำ กลายเป็นวิธีปฏิบัติสู่วิถีการดำเนินชีวิต เมื่อเขาทำได้จะกลายเป็นนิสัย และได้รับการยอมรับจากสังคม และรับรู้ว่าเป็นสิ่งที่สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตในท้องถิ่นชุมชนนั้นๆ จึงเป็นการกระทำที่ถาวรของครอบครัว และชุมชน เป็นวัฒนธรรมการรับประทานที่ถือปฏิบัติสืบทอดมาของท้องถิ่น

นอกจากนี้เทศกาล ประเพณี พิธีกรรม ล้วนมีขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติอาหารเข้ามาเกี่ยวข้องด้วยเสมอ เช่น ชนิดอาหาร วิธีการปรุงอาหาร และรวมถึงการนำอาหารไปร่วมในพิธีในช่วงเวลาปฏิบัติที่แตกต่างกันไป โดยมีพ่อแม่ ปู่ย่า ตายายทำหน้าที่เป็นผู้ให้ความรู้ อันเป็นการสร้างความรู้สึกรักมีคุณค่า ทำให้เกิดความสุขในการดำเนินชีวิต และการอยู่ร่วมกันในชุมชน วิธีการปรุงอาหาร ขั้นตอนต่างๆ รวมถึงการกินอาหารไทย เป็นการสร้างให้เกิดปฏิสัมพันธ์ทางสังคม อันเป็นแนวทางที่ทำให้วัฒนธรรมอาหารยังคงดำรงอยู่ในชุมชน (ประหยัด สายวิเชียร, 2546)

2.2.4 ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นไทย

อาหารของท้องถิ่นหรืออาหารพื้นบ้าน เป็นของรับประทานที่มีในท้องถิ่นหรือรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่นท้องถิ่นนั้นๆ (วลัย อินทรมพรรย์, 2535) ได้ให้ความหมายของอาหารท้องถิ่น (Local Food) ว่าหมายถึงของกินหรือสิ่งที่มนุษย์นำมาบริโภคได้ โดยปราศจากพิษและปราศจากโรค สามารถปลูกและหาได้ง่ายในท้องถิ่น และคนในท้องถิ่นนิยมรับประทาน สอดคล้องกับ (ปวิณภัสสรค์ คล้าศิริ, 2547) กล่าวว่า อาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่ประชาชนในท้องถิ่นบริโภคในชีวิตประจำวัน โดยอาศัยเครื่องปรุงจากแหล่งธรรมชาติใกล้บ้านและตลาดในชุมชน และปรุงเป็นอาหารตามกรรมวิธีที่สืบทอดมาภายในวัฒนธรรมเดียวกัน ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นมีปัจจัยที่เกี่ยวข้องมีกระบวนการและกล่าวถึงอาหารท้องถิ่นไทยได้ดังนี้

(1) สภาพทางภูมิศาสตร์ บริเวณที่คนอาศัยอยู่จะเป็นสิ่งที่กำหนดอาหารหลักที่จะบริโภค เช่น กลุ่มที่อาศัยอยู่ในที่สูงใกล้ทะเลใกล้แม่น้ำใกล้ทะเลสาบอยู่ในเขตร้อนหรือเขตอบอุ่นอยู่ในที่อากาศร้อนหรืออากาศเย็นจะมีส่วนทำให้อาหารแตกต่างกันไป

(2) ฤดูกาลที่เปลี่ยนไป ฤดูกาลที่มีอิทธิพลต่ออาหารที่ผลิตได้ในแต่ละท้องถิ่น ซึ่งจะมีผลต่อการบริโภคอาหารของประชากร และเกี่ยวโยงไปถึงภาวะโภชนาการของคนเหล่านั้น

(3) เศรษฐกิจในประเทศเกษตรกรรม โดยเฉพาะประเทศที่มีประชากรหนาแน่น ประชากรส่วนใหญ่จะมีฐานะยากจน อาหารหลักจะเป็นกลุ่มธัญพืช และพืชหัว

(4) วัฒนธรรมสังคมและจิตวิทยา ในสังคมทุกแห่งซึ่งมีบุคคลต่างๆ เช่น สามเณร ภรรยา บิดา มารดา บุตร ลูกสะใภ้ พี่ชาย น้องสาว ผู้ใหญ่ และญาติ รูปแบบของการบริโภคจะจัดขึ้นตามฐานะของบุคคลที่เกี่ยวข้องกัน เช่น แม่บ้านทำอาหารแล้วอาจจะต้องรอให้พ่อบ้าน หรือปู่ย่าตายายในบ้านบริโภคก่อน ผู้ใหญ่ได้รับสิทธิเหนือเด็ก หรืออาหารสำหรับทำบุญในพุทธศาสนาจะมีคุณภาพและมีปริมาณมากกว่าอาหารปกติ เป็นต้น

(5) ศาสนา ศาสนาพุทธไม่มีข้อบัญญัติเกี่ยวกับอาหารต้องห้าม เพียงแต่ให้ผู้รักษาศีลไม่ดื่มสุราและของมีเมา ศาสนาอิสลามมีข้อบัญญัติเกี่ยวกับอาหารไว้มากมาย หรือศาสนาพราหมณ์มีข้อห้ามในการบริโภคเนื้อวัวทำให้รูปแบบการบริโภคเปลี่ยนไปหรือแตกต่างกันไป

(6) เทคโนโลยี เทคโนโลยีสมัยใหม่ มีส่วนทำให้พฤติกรรมการบริโภคเปลี่ยนไป เช่น คนสมัยโบราณบริโภคข้าวซ้อมมือซึ่งมีคุณค่าทางอาหารมาก ต่อมาเมื่อมีโรงสีที่มีเครื่องจักรที่ทันสมัย ข้าวที่บริโภคสมัยนี้จึงเป็นข้าวที่ขัดจนเป็นสีขาว ความเจริญก้าวหน้าในด้านเทคโนโลยีใหม่ๆ และทางอุตสาหกรรม อาจเปลี่ยนรูปแบบเศรษฐกิจ และสังคมของชุมชนนั้นๆ และจะเป็นผลต่อเนื่องทำให้เกิดการเปลี่ยนรูปแบบของอาหาร (อบเชย วงศ์ทอง, 2542)

2.3 กระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการบริโภค

ประหยัด สายวิเชียร (2546) ได้สรุปกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคเป็นขั้นตอน 3 ขั้นตอนดังนี้

2.3.1 วิธีการจัดเตรียมวัตถุดิบ

การจัดหาและจัดเตรียมวัตถุดิบของคนต่างวัฒนธรรมกัน จะแตกต่างกัน เช่น เนื้อสัตว์และการเตรียมวัตถุดิบในวัฒนธรรมไทย ส่วนใหญ่จะคล้ายคลึงกัน โดยใช้วิธีการล้างก่อนที่จะหั่นเป็นชิ้นขนาดพอคำหรือชิ้นเล็กๆ ไม่ใหญ่มาก ในการเตรียมเพื่อปรุงอาหารบางอย่าง เช่น แกงหรือผัด อาจใช้วิธีการเตรียมเนื้อสัตว์แบบสับ ส่วนผักยังนิยมหั่นชิ้นเล็กๆ อาหารจำพวกปลาอาจใช้ปลาทั้งตัวถ้าปลามีขนาดเล็ก หากปลามีขนาดใหญ่จะหั่นเป็นชิ้น ถ้าทำปลาทอดอาจแบ่งครึ่งตัวหรือใช้ทั้งตัว วัฒนธรรมการเตรียมอาหารในแถบเอเชียอาจจะไม่แตกต่างกันมากนัก การเตรียมผักในวัฒนธรรมบางแห่งอาจใช้ทั้งต้น ทั้งก้าน ทั้งดอกหรือหัว ส่วนในวัฒนธรรมไทยจะหั่นให้มีชิ้นขนาดเล็ก การหั่นให้มีขนาดเล็กลงในวัฒนธรรมไทย ก่อให้เกิดประโยชน์หลายประการ เช่น ช่วยให้ประหยัดเวลาและเชื้อเพลิง อาหารชิ้นเล็กๆ จะดูดซับเครื่องปรุงได้ดีกว่า และเหมาะกับการรับประทาน(หยิบ) ด้วยมือ หรือการใช้ช้อนตัก สะดวกในการรับประทานแบบไทย การเตรียมเครื่องปรุง รสอาหารแต่ละวัฒนธรรมจะใช้เครื่องปรุงรสแตกต่างกันไป เช่น เครื่องปรุงรสเค็มบางวัฒนธรรมใช้เกลือ บางวัฒนธรรมใช้น้ำปลา

หรือซีอิ๊วอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือใช้ผสมกันหลายอย่างเครื่องปรุงรส อาจมีเครื่องเทศผสมหรือไม่ผสมก็ได้ เช่น การเตรียมเนื้อสัตว์เพื่อ อบ ทอด ปิ้ง

บางวัฒนธรรมจะมีการผสมเครื่องเทศพร้อมกับเครื่องปรุงรสลงไปด้วย เช่น วัฒนธรรมของไทยจะใช้รากผักชี กระเทียม พริกไทยโขลกรวมกัน หมักไปพร้อมกับเครื่องปรุงรส เช่น น้ำปลา เกลือ ซีอิ๊ว เครื่องปรุงในวัฒนธรรมไทยภาคกลางจะมีการใช้น้ำตาลเพียงเล็กน้อยเพื่อตัดรสในอาหารคาว ส่วนอาหารหวานบางอย่างจะใช้เกลือเล็กน้อย เช่น ในกะทิหยอดหน้าเต้าส่วน แตกต่างจากวัฒนธรรมของภาคเหนือที่จะไม่ใช้น้ำตาลในการปรุงรสอาหารคาวเลย และอาหารหวานมีรสอ่อน ซึ่งคนภาคกลางเห็นว่าจัดไป ส่วนในภาคใต้และภาคอีสานอาหารจะมีรสเข้มข้นกว่าภาคเหนือ

2.3.2 วิธีการปรุงอาหาร

วิธีการปรุงอาหารคาว วัฒนธรรมการปรุงอาหารคาวของชนชาติตะวันตกและชนชาติตะวันออกแตกต่างกันอย่างชัดเจนโดยชนชาติตะวันออกจะใช้วิธี ผัด ต้ม แกง นึ่ง ปิ้งและบางส่วนชนชาติตะวันตกจะใช้วิธี อบ ต้ม เคี้ยว เนื่องจากอยู่ในเขตที่มีอากาศหนาว ดังนั้นสภาพห้องครัวส่วนใหญ่จึงปิดทึบไม่เหมาะกับการปิ้ง ย่าง หรือผัด รวมถึงการใช้เครื่องเทศและเครื่องปรุงรสที่มีกลิ่นไม่ฉุนและร้อนแรงมากเช่นการใช้เกลือเป็นเครื่องปรุงรสหลักเนื่องจากวิธีนี้จะไม่ทำให้มีกลิ่นคละคลุ้งในบ้านทำให้วิธีการปรุงดังกล่าว เป็นรูปแบบวัฒนธรรมการปรุงอาหารที่เด่นชัดของชาติตะวันตก ส่วนในวัฒนธรรมอาหารตะวันออก เครื่องปรุงรสที่ใช้ล้วนมีกลิ่นฉุน เหมาะสมกับครัวเปิดโล่งระบายอากาศดี ช่วยให้กลิ่นระเหยออกไปภายนอกได้หมด วิธีปรุงอาหารหวานอาหารคาวของวัฒนธรรมอาหารตะวันตกและตะวันออกจะแตกต่างกันทั้งวิธีการปรุงและวัตถุดิบที่ใช้วัฒนธรรมอาหารตะวันตกจะมีแป้งไข่เนยเป็นหลักและมักจะใช้วิธีการอบส่วนในวัฒนธรรมอาหารตะวันออกจะมีวัตถุดิบที่หลากหลายเช่น แป้ง ธัญพืช ไข่ กะทิ น้ำตาล วิธีการปรุงหลากหลายเช่น ต้มเชื่อมนึ่งทอดอบและในภูมิภาคต่างๆของไทยก็แตกต่างกันไปตามสภาพภูมิประเทศขนบธรรมเนียมประเพณีรวมทั้งการรับวัฒนธรรมอาหารจากชาติต่างๆมาผสมผสานเกิดเป็นวัฒนธรรมอาหารที่มีทั้งวัตถุดิบและวิธีปรุงอาหารที่โดดเด่นมีรสชาติที่กลมกล่อม

2.3.3 การจัดเสิร์ฟ

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารของตะวันตกจะมีรูปแบบหรือแบบแผนที่ชัดเจนการจัดเตรียมอุปกรณ์บนโต๊ะจะสอดคล้องเหมาะสมกับชนิดและขนาดของอาหาร ส่วนในวัฒนธรรมอาหารตะวันออกเนื่องจากอาหารส่วนใหญ่จะถูกหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ เมื่อเวลาจัดเสิร์ฟจึงไม่มีอุปกรณ์ประกอบมากนัก อาจมีเพียงช้อนส้อม ตะเกียบ มือหรือช้อนเพียงอย่างเดียวก็สามารถรับประทานอาหารได้ทั้งคาวและหวาน อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารจะปรับเปลี่ยนหรือประยุกต์ใช้ตามวัฒนธรรมหลักที่คนกลุ่มนั้นๆ อาศัยหรือเป็นสมาชิกอยู่อาหารเปรียบเสมือนเป็นสื่อกลางสำคัญที่ช่วยให้คนต่างวัฒนธรรมเรียนรู้และเข้าใจพฤติกรรมของกันและกันได้อย่างลึกซึ้ง ดังเช่น คนจีนที่อยู่ในประเทศไทยเมื่อถึงช่วงเทศกาลตรุษจีนไหว้เจ้าซึ่งมีการทำอาหารพิเศษทั้งจากเนื้อสัตว์และขนมเป็นจำนวนมากเมื่อเสร็จพิธีแล้วจะมีการแบ่งปันอาหารเหล่านั้นให้ญาติและเพื่อนบ้านทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนอาหารข้ามวัฒนธรรมระหว่างคนไทยกับคนจีน เกิดความเข้าใจกันเรียนรู้ซึ่งกันและกันอยู่ร่วมกันอย่างสันติสุข และก่อให้เกิดการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน

2.4 อาหารท้องถิ่นไทย

เนื่องจากประเทศไทยมีขนาดกว้างใหญ่ มีสภาพภูมิอากาศ และภูมิประเทศแตกต่างกัน เช่น ในภาคเหนือจะมีภูมิประเทศเป็นเทือกเขาสูงภูมิอากาศหนาวเย็นกว่าภาคอื่นๆ ขณะที่ภาคใต้ของไทยจะมีภูมิประเทศที่ขนาบด้วยทะเล มีฝนตกชุกทำให้การใช้วัตถุดิบที่มีในธรรมชาติเพื่อการดำรงชีวิตแตกต่างกัน (เนาวรัตน์ พงษ์ไพบูลย์, ม.ป.ป) กล่าวถึง อาหารแต่ละท้องถิ่นว่าอาหารแต่ละท้องถิ่นมีลักษณะพิเศษและตั้งข้อสังเกตว่าอาหารภาคเหนือจะมีลักษณะ “เนื้อสด ผักสุก” เช่น ลาบต่างๆ จะสดๆ แต่ผักจะต้มให้สุกส่วนอาหารในภาคใต้มีลักษณะ “เนื้อสุกผักสด” เช่น แกงต่างๆ รับประทานกับผักสดทั้งสิ้น และอาหารของภาคอีสานจะมีลักษณะ “เนื้อสดผักสด” ในสำหรับอาหารภาคกลางจะมีลักษณะ “เนื้อสุกผักสุก” ฉะนั้นเมื่อพิจารณาจากองค์ประกอบเบื้องต้นเหล่านี้จึงจัดแบ่งอาหารท้องถิ่นไทยได้ดังนี้

2.4.1 อาหารท้องถิ่นภาคกลาง

ลักษณะของอาหารไทยภาคกลาง เป็นอาหารที่ค่อนข้างประณีตบรรจง ทั้งรสชาติและการตกแต่งสีสันทัน โดยเฉพาะอาหารในเมืองหลวง การปรุงอาหารภาคกลางมีกระบวนการปรุงและเครื่องปรุงที่ซับซ้อนมากกว่าภาคอื่น รวมไปถึงชนิดของอาหาร (กลุ่มงานพัฒนาวิชาการแพทย์แผนไทยและสมุนไพร, 2548) กล่าวว่า การประกอบอาหารของคนภาคกลางมีหลายชนิด ในแต่ละชนิดยังแบ่งออกไปอีก เช่น ต้มหรือแกงมีหลายชนิดมาก ทั้งเผ็ด-ไม่เผ็ด ใส่กะทิ-ไม่ใส่กะทิ ฯลฯ มีการใช้เครื่องปรุงเครื่องเทศที่หลากหลาย เป็นอาหารที่มักมีการประดิษฐ์การคิดสร้างสรรค์อาหารให้เลิศรสวิจิตรบรรจง เช่น ขนมขอม่วง จ่ามงกุฏ หม่อม ทองหยิบ ผักผลไม้แกะสลัก อาหารบางชนิดได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ เช่น เครื่องแกง แกงกะทิ จะได้รับอิทธิพลจากชาวฮินดู การผัดโดยใช้กระทะและน้ำมันได้รับอิทธิพลจากชาวจีน หรือขนมหวานประเภททองหยิบทองหยอดได้รับอิทธิพลจากประเทศตะวันตก เป็นต้น

กอบแก้ว นาจพินิจ (2542) กล่าวเพิ่มเติมอีกว่า อาหารของภาคกลางจะมี “เครื่องเคียงของแนม” อยู่เสมอ เช่น น้ำพริกเงาะต้องแนมด้วยหมูหวาน ปลาฟู แกงกะทิแนมด้วยปลาเค็ม สะเดาน้ำปลาหวานรับประทานกับกุ้งนี้ หรือกุ้งย่าง หรือปลาตุ๋นย่าง ปลาสลิดทอดรับประทานกับน้ำพริกมะม่วงหรือไข่เค็มที่มักจะรับประทานกับน้ำพริกเงาะ น้ำพริกมะขามสด หรือน้ำพริกมะม่วง นอกจากนี้ยังมีของแนมอีกหลายชนิด เช่น ผักดอง ชิงดอง หอมแดงดอง เป็นต้น

นอกจากอาหารคาวแล้วภาคกลางยังมีอาหารว่างและขนมหวานมากมาย เช่น ข้าวเกรียบปากหม้อ สาकुไส้หมู กระทงทอง ค้างคาวเผือก บั๊นขลิบนี้้ง ไส้กรอกปลาแนม ข้าวตังหน้าตั้ง เป็นต้น อาหารภาคกลางนอกจากจัดเป็นสำรับแล้ว ยังนิยมจัดเป็นชุดให้เหมาะกับฤดูกาล และสภาพอากาศ เช่น ข้าวแช่ ขนมจีนน้ำพริก ขนมจีนซาวน้ำ เป็นต้น ลักษณะเฉพาะด้านรสชาติ สี กลิ่นของอาหารไทยภาคกลาง รสชาติของอาหารไทยภาคกลางจัดได้ว่าเป็นรสกลางๆ รสไม่จัดเกินไป แต่มีครบทุกรสได้รสหวานจากการใช้น้ำตาล อาหารส่วนใหญ่จะประกอบไปด้วยกะทิ สีของอาหารไทยภาคกลางจะเน้นเรื่องสีที่สวยงามน่าสนใจและจัดอาหารให้มีสีสะดุดตา ดังที่ (ม.ล.เนื่อง นิรัตน์, 2537) กล่าวไว้ในหนังสือชีวิตในวังหน้า เรื่องการจัดข้าวเหนียวหน้าต่างๆ เป็นของว่าง ว่าจัดเป็นรูปกลีบดาว 5 แฉก มีลักษณะเป็นแฉกละสีไม่ซ้ำกัน จัดลงในจานทรงกลมใบใหญ่ ข้าวเหนียวสีขาวหน้าสังขยา ข้าวเหนียวสีเขียวหน้าปลาแห้ง ข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้ง ข้าวเหนียวดำหน้ากระฉีก ข้าวเหนียวสีม่วงครามหน้า

กลอย เป็นต้น กลิ่นของอาหารไทยภาคกลางใช้ทั้งสมุนไพรและเครื่องเทศในการปรุงอาหาร เช่น ข่า ตะไคร้ หัวหอมกระเทียม เพื่อดับกลิ่นของเนื้อสัตว์และให้อาหารมีกลิ่นหอมน่ารับประทานยิ่งขึ้น ส่วนเครื่องเทศมีทั้งพริกไทย ดีปลี ลูกจันทร์ ดอกจันทร์ อบเชย ลูกผักชี ยี่หระ เป็นต้น (เอกพล อ่อนน้อมพันธ์, 2545) ตัวอย่างอาหารท้องถิ่นไทยภาคกลางเช่น แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น แกงกะหรี่ แกงเทโพ แกงคั่วผักบึงกับปลาเค็ม ต้มข้าวไก่ ต้มกะทิสายบัว ต้มยำต่างๆ ต้มโคล้ง แกงบวน ผัดเปรี้ยวหวาน ผัดพริกขิง น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะขาม น้ำพริกขิงเผือก หลนกะปิคั่ว ยำทวาย ยำถั่วพู บัวข้าวตังหน้าตั้ง และไส้กรอกปลาเนม

2.4.2 อาหารท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือที่คนทั่วไปเรียกกันว่า“ภาคอีสาน” เป็นดินแดนที่ราบสูงมีภูเขา นอกจากอาหารพื้นเมืองดั้งเดิมแล้วยังจะมีอาหารลาว อาหารญวน และอาหารเขมรอีกด้วย อาหารที่เกี่ยวข้องกับสภาพภูมิศาสตร์จึงมักเป็นอาหารที่ต้องเก็บสะสมไว้รับประทานนานๆ ในยามที่ขาดแคลน ภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีสภาพภูมิประเทศโดยทั่วไปค่อนข้างแห้ง อาหารมีการดัดแปลงน้อย พืชผักที่ชาวบ้านนำมาเป็นอาหาร ได้แก่ ผักที่ขึ้นเองตามป่าโดยธรรมชาติ ส่วนอาหารประจำภาค ที่รู้จักกันดี คือ ปลาร้า และอาหารที่ประกอบด้วยปลาน้ำจืดเป็นส่วนใหญ่ รับประทานข้าวเหนียวด้วย วัฒนธรรมที่เชื่อว่าข้าวเหนียวทำให้อยู่ท้องและอึดได้นาน อาหารไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือในจังหวัดนครราชสีมา มีลักษณะเฉพาะ กล่าวคือ มีรสหวานมากกว่าที่อื่นๆ ของภาค นอกจากนี้ยังมีหมีผัดที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นชาวชนบท ในภาคอีสานจะจับปลาในนาหรือหนองน้ำมาเป็นอาหาร นอกจากปลาแล้วยังบริโภค กบ เขียด อึ่งอ่าง ส่วนสัตว์เลื้อย เช่น วัว ควาย จะนำมาทำอาหารเป็นครั้งคราวที่มีเทศกาลสำคัญ หมู เป็ด ไก่ เป็นสัตว์เลี้ยงไว้เป็นอาหาร นิยมรับประทานข้าวเหนียว ฉะนั้นอาหารที่ปรุงสำหรับรับประทานกับข้าวเหนียวจึงต้องมีลักษณะน้ำน้อยเพื่อให้ข้าวเหนียวจืดอาหารได้แก่ น้ำพริกปลาร้า หรือป่นปลาร้า ปลาร้าสับ หรือแจ่วบอง นอกจากนี้ยังมีแกง ได้แก่ แกงอ่อม เนื้อสัตว์ที่ใช้แกงอ่อมมีทั้ง หมู เนื้อ ไก่ นิยมแกงปลาอาจเป็นเพราะหาได้ง่ายนอกจากจะนำปลามาต้มแกงแล้วยังนิยมนำมาปิ้งหรือย่าง แต่ไม่นิยมทอด ส่วนปลาที่เหลือบริโภคแล้วมักนำมาทำปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม และยังมีสัตว์น้ำชนิดอื่นที่นำมาประกอบอาหาร เช่น กุ้งฝอยนำมาลวกหรือคั่ว หอยนำมาแกง เป็นต้น

ลักษณะเฉพาะด้านรสชาติสีกลิ่นของอาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือรสชาติจะเน้นไปที่รสกลมกล่อมไม่โดดไปรสใดรสหนึ่งเรียกรสชาตินี้ว่า “นัว” ปัจจุบันคนรุ่นใหม่มีการเปลี่ยนรสชาติ เช่น ส้มตำก็ต้องให้รสจัด ส่วนคนรุ่นเก่าในภาคอีสาน ยังคงรักษารสชาติเดิมไม่จัดจ้านนัก โดยทั่วไปนิยมรสเค็ม กับรสเผ็ด ไม่นิยมรสเปรี้ยวจัด และรสหวาน ได้รสเค็มจากปลาร้าทั้งที่ทำเองและซื้อมารสเผ็ดจากพริก สิ่งที่ขาดไม่ได้คือพริกชี้หูแห้งป่นและพริกลาวที่มีรสเผ็ดจัด สีอาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ไม่เน้นสีส้มมากเหมือนภาคกลาง ไม่คำนึงถึงรูปแบบการจัดและจะได้สีส้มจากผักสดต่างๆ กลิ่นของอาหารไม่นิยมเครื่องเทศ จะใช้เฉพาะเครื่องดับกลิ่นคาว ได้แก่ ข่า ตะไคร้ หัวหอม แกงเกือบทุกชนิดรวมทั้งหอมกะใส่ใบแมงลัก มีสระแหน่ ผักแพว ผักชีฝรั่ง ผักชีลาว ต้นหอม เป็นผักแต่งกลิ่น นอกจากกลิ่นอาหารที่ได้จากผักแล้วกลิ่นที่ขาดไม่ได้คือปลาร้า ข้าวคั่ว และพริกชี้หูแห้งป่นที่ใส่ในอาหารเกือบทุกชนิด เครื่องปรุงอีกชนิดที่นิยมใส่ในอาหารเพื่อให้เกิดเนื้อสัมผัสที่ดีน่ารับประทานเรียกว่า “ข้าวเปือย” คือการนำข้าวเหนียวที่แช่น้ำมาตำให้ละเอียดใส่ในแกงทำ

ให้น้ำแกงข้น ผักที่ใช้ในการประกอบอาหารเป็นผักพื้นบ้าน เช่น ผักขี้เหล็ก ผักแค อีเล็ด (ชะพลู) ผักแพว ใบหอมห่อ (ผักชีฝรั่ง) ผักชีลาว กระบูก ลิ้นฟ้า (เพกา) ใบย่านาง ผักอีตุ้ (ใบแมงลัก) ผักเม็ก เนื้อสัตว์ที่นิยมนำมาประกอบอาหารของชาวตะวันออกเฉียงเหนือ นอกจากเนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อเป็ด เนื้อไก่แล้วยังมีทั้งสัตว์น้ำ และสัตว์บก ได้แก่ กบ หอย แอ้ ลูกอ๊อด นอกจากนี้ยังจะปรุงอาหารจากสัตว์ประเภทแมลง เช่น แม่เป้ง คือ นางพญามดแดง ตั๊กแตน จิ้งหรีด ตั๊กแตน ไข่มดแดง ตัวอย่างอาหารท้องถิ่นไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เช่น แกงอ่อม ลาบ ก้อย น้ำตก ป่นปลา แจ่วบอง ซุบ แอบ ปลาต้ม ปลาจ่อม ไข่กรอก ตำบักหุ่ง (เอกพล อ่อนน้อมพันธ์, 2545)

2.4.3 อาหารท้องถิ่นภาคเหนือ

ลักษณะทั่วไปของพื้นที่ภาคเหนือมีอาณาเขตติดต่อกับประเทศลาวและประเทศพม่าภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขาชุมชนจึงตั้งอยู่บนภูเขาและที่ราบระหว่างเขาอาหารไทยภาคเหนือมีความสัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกับประชากรที่อยู่อาศัยสภาพดินฟ้าอากาศของภาคเหนือบางชนิดมีส่วนใกล้เคียงกับภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เช่น ลาบ แหนม หมูยอ ข้าวเหนียวแต่รสชาติแตกต่างกันไปบ้าง ลักษณะทั่วไปของอาหารภาคเหนือรับประทานข้าวเหนียวเป็นหลัก อาหารเช้าเรียกว่าข้าววาง อาหารเที่ยงเรียกว่าข้าวตอน อาหารเย็นเรียกว่าข้าวแลง

เอกพล อ่อนน้อมพันธ์ (2545) กับข้าวของชาวเหนือ ได้แก่ น้ำพริกชนิดต่างๆ ซึ่งถือได้ว่าเป็นอาหารหลัก และได้รับความนิยมเพราะสะดวกในการรับประทานกับข้าวเหนียว โดยมีส่วนผสมหลักคือน้ำปู (น้ำปู) และถั่วเน่า และหากปลาร้าเป็นเครื่องปรุงหลักในน้ำพริกของชาวอีสานแล้วน้ำพริกล้านนาก็ต้องให้น้ำปู (น้ำปู) เป็นเครื่องปรุงหลักเช่นกันโดยจัดอาหารเป็นสำรับใส่ใน “โตก” เช่น แกงฮังเล แกงโฮะ น้ำพริกหนุ่ม ในงานพิธีอาจมีอาหารประเภทลาบเพิ่มขึ้นมาอาหารจานเดียวประเภทข้าวซอย ขนมจีนน้ำเงี้ยว ผัดหมี่ประเภทของว่างได้แก่ ไข่อั่ว จิ้นปิ้ง จิ้นส้ม (แหนม) ซึ่งเป็นได้ทั้งของว่างและอาหารมื้อหลักรสชาติสีกลิ่นของอาหารภาคเหนือรสชาติไม่นิยมอาหารรสหวานจะได้รสหวานจากผักอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วจะนำไปผัดได้รสเค็มจากเกลือ น้ำปู น้ำปลาร้า ถั่วเน่ากะปิ ซิอิ้ว รสเผ็ดจากพริกหนุ่มสีได้จากพืชที่นำมาปรุงเช่นสีแดงจากมะเขือเทศ สีเขียวจากพริกหนุ่ม กลิ่นเครื่องเทศในอาหารเหนือ ได้แก่ พริกไทย ลูกผักชี มะแขว่น มะแหลบ ผงกะหรี่ อบเชย การพลู กลิ่นจากสมุนไพรจำพวก ขมิ้น ขิง ข่า ตะไคร้ ผักชีฝรั่ง สะระแหน่ เป็นต้น (กอบแก้ว นางพินิจ, 2542) ตัวอย่างอาหารท้องถิ่นไทยภาคเหนือเช่นแกงฮัลเล คั่วแค แกงโฮะ ลาบเมือง ยำเห็ดถอบ ซ่ามะแตง (คล้ายตำแตงอีสาน) น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อนน้ำพริกข่า ข้าวซอย ขนมจีนน้ำเงี้ยว ไข่อั่ว หน่ออั่ว จิ้นปิ้ง แอบ

2.4.4 อาหารท้องถิ่นภาคใต้

ลักษณะทั่วไปของพื้นที่ภาคใต้ เนื่องจากลักษณะภูมิประเทศติดชายฝั่งทะเล จึงมีอาหารทะเลและผลผลิตจากทะเลมาก นอกจากนี้ยังอุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืชผักผลไม้ มีอาณาเขตติดต่อกับประเทศมาเลเซีย รสชาติของอาหารภาคใต้โดยทั่วไปมีรสจัด คือ เผ็ด เค็ม รสหวานได้จากกะทิ สีของอาหารค่อนข้างเป็นเอกลักษณ์ กล่าวคือ อาหารมีสีเหลืองจากขมิ้น ไม่ว่าจะเป็นแกงผัดทอดหรือน้ำยาล้วนใส่ขมิ้นทั้งสิ้น ส่วนกลิ่นอาหารได้จากสมุนไพรนอกจาก ข่า ตะไคร้ กระชาย ขมิ้นแล้ว ภาคใต้มีการใช้เครื่องเทศ เช่น ลูกจันทร์ กานพลู กระวาน และพืชผักที่มีกลิ่น อาหารภาคใต้ได้รับวัฒนธรรมจากแขกที่เป็นชาวอินเดีย ศรีลังกา วัฒนธรรมจากมาเลเซีย ปีนังและชาวจีนที่มาติดต่อค้าขายและตั้งรกราก

คนได้นิยมรับประทานข้าวเจ้าและกับข้าวประเภทแกงต่างๆ น้ำพริกในภาคใต้ยังมีลักษณะเฉพาะที่เรียกว่า“น้ำซุบ”ส่วนอาหารหวาน ได้แก่ ข้าวต้มลูกโยนห่อด้วยใบพ้อขนมลา ขนมเจาะหู ขนมโค รสชาติสีกลิ่นของอาหารภาคใต้มักมีรสจัดคือรสเค็มจากกะปิ น้ำปลา น้ำบูดูหวานจากกะทิอาหารภาคใต้มักมีรสชาติค่อนข้างเผ็ดจัดใช้พริกเกือบทุกชนิด แกงบางชนิดใช้พริกชี้หนูแห้งเป็นส่วนผสมหลักในเครื่องแกง รสชาติจึงเผ็ดจัด สีอาหารค่อนข้างเป็นเอกลักษณ์คือ อาหารมีสีเหลืองจากขมิ้นไม่ว่าจะเป็นอาหารประเภทแกง ผัด ทอด หรือน้ำยา ล้วนแล้วแต่ใส่ขมิ้นกลั่นอาหารได้จากพืชสมุนไพร ข่า ตะไคร้ ขมิ้นและเครื่องเทศที่หลากหลาย นอกจากนี้ยังมีพืชผักที่มีกลิ่น เช่นยอดหูกมู ยอดธมมิ่ง ที่มีกลิ่นคล้ายแมงดา เป็นต้น (กอบแก้ว นางพินิจ, 2542) ตัวอย่างอาหารท้องถิ่นไทยภาคใต้เช่นแกงไตปลา แกงเหลือง ไก่บ้านต้มขมิ้น ผัดเผ็ดลูกหยี คั่วกลิ้ง ปลาทอดขมิ้น ทอดมันปลา น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกไตปลา น้ำพริกโจร น้ำบูดู สะตอดอง ลูกหยีคอง ข้าวย่ำและขนมจีนน้ำยาปักษ์ใต้ (เอกพล อ่อนนุ่มพันธ์, 2545)

2.4.5 อาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก

ลักษณะทั่วไปของพื้นที่ภาคตะวันออก มีอาณาเขตติดต่อกับประเทศกัมพูชา เป็นจังหวัดชายฝั่งทะเลตะวันออกมีแหล่งท่องเที่ยว โรงงานอุตสาหกรรมประกอบอาชีพประมง ทำพลอย ทำสวนผลไม้ ลักษณะอาหารไทยภาคตะวันออกมีอาหารจำพวกสัตว์ทะเลเป็นจำนวนมาก ลักษณะอาหารที่แตกต่างจากท้องถิ่นอื่นๆ คือ มีพืชสมุนไพรและเครื่องเทศประเภทต่างๆ เช่น พริกไทย ขิงแห้ง ผักชีโรเพราะหอม ลูกผักชี ยี่ห่วย ไพร กระวาน กระเทียม เป็นเครื่องแกงและเป็นส่วนประกอบในอาหารด้วยเสมอโดยเฉพาะแกงป่า เครื่องแกงจะมีกลิ่นหอมของสมุนไพรเหล่านี้อย่างเด่นชัด

ทวีทอง หงส์วิวัฒน์ (2542) กล่าวว่า ภาคตะวันออกมีการบริโภคผักประเภทผักชะมวง ลูกเนียง สะตอ และได้ยกตัวอย่างอาหารของจังหวัดจันทบุรีว่า จังหวัดนี้มีทำเลที่ตั้งเป็นแหล่งค้าขายทางทะเลมาแต่ครั้งตอนปลายกรุงศรีอยุธยา จันทบุรีเดิมจึงเป็นถิ่นที่มีชาวจีนที่และชาวญวนอพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานกันมาก ซึ่งต่อมาได้หลอมรวมเข้ากับวัฒนธรรมเช่นทุกวันนี้ เชื่อได้ว่าอาหารจันทบุรี ก็คงมีส่วนดัดแปลงจากอาหารของผู้อพยพเข้ามาด้วยเหมือนกัน เช่น การกินหมู อาหารพื้นเมืองอย่างหมูต้มถั่ว คงเป็นอิทธิพลจากอาหารจีน นอกจากนี้กล้วยเตี้ยเส้นจันทน์ และกล้วยเตี้ยผัดปูก็อาจจะอนุมานได้ว่ามาจากอาหารจีนเช่นกัน ส่วนอิทธิพลของอาหารญวนก็มีอยู่บ้าง เช่น ขนมมัดไต้ ในการไหว้ตรุษและมีข้าวเกรียบอ่อน หรือข้าวเกรียบอ่อน น้ำจิ้มที่เหมือนข้าวเกรียบปากหม้อและทำจากแป้งข้าวเจ้า นอกจากนี้ (ยอดแก้ว อักษรา, 2543) ยังได้ยกตัวอย่าง “อาหารแสนตุง” ของจังหวัดตราดว่าเป็นเป็นอาหารที่มีกรรมวิธีการปรุงที่เป็นแบบท้องถิ่น และใช้เครื่องเทศที่เป็นสัญลักษณ์ของคนแถบนี้ คือ รวบรวม พริกกระต่าย ใบกระวาน กานพลู เป็นต้น ทั้งที่จังหวัดตราดเป็นเมืองชายทะเลที่มีแหล่งอาหารที่สมบูรณ์ แต่สัตว์ป่าจำพวก เก้ง กวาง หมูป่าก็มีไม่น้อย ทั้งนี้เพราะเป็นผืนป่าที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์อาหารป่าจึงขึ้นชื่อมานานโดยเฉพาะในเขตอำเภอเขาสมิงในตำบลแสนตุงจนกระทั่งได้เรียกขานว่าข้าวแกงแสนตุง ต่อมาคำว่าแสนตุงถูกนำไปใช้เป็นชื่อร้านอาหารเพื่อสะท้อนว่าเป็นอาหารข้าวแกงแบบแกงป่า ดังนั้น อาหารภาคตะวันออกจึงมีทั้งอาหารไทยที่คล้ายอาหารไทยของภาคกลาง ได้แก่ แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน มัสมั่น พะแนง และอาหารท้องถิ่นเป็นที่นิยมบริโภคกันทั่วไปในจังหวัดระยอง จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด รสชาติสีกลิ่นของอาหารไทยภาคตะวันออกรสชาติดูอาหารโดยทั่วไป มักมีรสกลมกล่อมจัดจ้านพอควร รสหวานได้จากน้ำตาลทราย และน้ำตาลอ้อย รสเปรี้ยวได้

จากมะนาว มะขาม และผลไม้ประเภท ระบาย ซึ่งให้ทั้งความเปรี้ยวและความหอม และรสเค็มได้จาก น้ำปลา กะปิ ปลาเค็ม เกลือ เป็นต้น สีของอาหารภาคตะวันออกสีส้มของอาหารได้จากพืชที่มาจากต่างประเทศ เช่น สีแดงและสีเขียวของพริก ผักพืชสมุนไพรกลิ่นอาหารเน้นกลิ่นจากสมุนไพรและเครื่องเทศ นับว่าเป็นเอกลักษณ์ของอาหารภาคตะวันออกเนื่องจากการปลูกสมุนไพรและเครื่องเทศต่างๆ เช่น พริกไทย เหวหอม ขิงแห้ง ผักชีโรย เปราะหอม ลูกผักชี ยี่หระ ไพร กระวาน กระเทียม เป็นต้น ตัวอย่าง อาหารท้องถิ่นไทยภาคตะวันออก ได้แก่ แกงป่าเนื้อสัตว์ต่างๆ ใส่หน่อสับปะรด แกงหมูชะมวง แกงกะแตง (อีลอก) แกงลูกกระตอม ไก่ผัดกระวาน ต้มส้มระกำ เส้นจันทร์ผัดปูกล้วยเตี๋ยเลี้ยง ปลาทุ้มเค็ม ผือกต้มกะทิ น้ำพริกเกลือ น้ำพริกไข่ปู ขนมอบแบบ (ฐิติพร เฟื่องวัน, 2549)

2.5 การจำแนกประเภทอาหารของคนไทย

กับข้าวของคนไทยแต่ละภาคจะมีความแตกต่างกันไป ในที่นี้ขอใช้อาหารของคนภาคกลางเป็นหลักในการแบ่งหมวด ฉะนั้นรสชาติและลักษณะของกับข้าวหรืออาหารภาคกลางจึงปรับให้เหมาะสมสำหรับกินกับข้าวเจ้า คือ อาหารประเภทแกงเพื่อช่วยให้กินข้าวได้อร่อยขึ้นคนไทยจะกินอาหารแบบจัดสำรับซึ่งประกอบด้วยกับข้าวหลายอย่างที่อาจแบ่งออกเป็น 6 ประเภทคือ แกง ยำและปล่า เครื่องจิ้ม ผัด อาหารจานเดียว และของแถม มีลักษณะแตกต่างกันดังนี้

2.5.1 แกง หรือ ต้มแกง หมายถึง กับข้าวประเภทที่เป็นน้ำมีชื่อต่างๆกันตามเครื่องปรุงและวิธีปรุงแบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่ม คือ

(1) แกงที่ต้องโขลกและต้องใส่พริกลงในเครื่องแกงนั้นๆ แกงในกลุ่มนี้ได้แก่แกงส้มแกงคั่วแกงเผ็ด แกงเขียวหวาน ชื่อของแกงจะแบ่งตามประเภทเครื่องแกงและจะนำไปแกงกับผัก หรือเนื้อสัตว์ชนิดใดก็ได้โดยใช้ชื่อเนื้อสัตว์ หรือผักนั้นขยายชื่อแกงเพิ่มขึ้น เช่นแกงเขียวหวานปลาตุ๋น แกงเขียวหวานเนื้อ เป็นต้น

(2) แกงที่ต้องโขลกเครื่องแกงเป็นเครื่องปรุงรสน้ำแกง แต่ไม่ใส่พริก น้ำแกงใช้น้ำเปล่ามีบางตำรับเท่านั้นใช้น้ำกะทิแกงในกลุ่มนี้ได้แก่ แกงเลียง แกงต้มกะทิ แกงต้มส้ม เป็นต้น

(3) แกงที่ไม่ต้องใช้เครื่องโขลกเป็นเครื่องปรุงรสน้ำแกง ได้แก่ แกงต้มโคล้ง แกงต้มยำ แกงต้มจืด การทำแกงต้มจืดบางชนิดจะใช้รากผักชี พริกไทย กระเทียม ปรุงแต่งกลิ่นรส เพื่อให้เกิดกลิ่นหอมชวนกินยิ่งขึ้นจึงนิยมโขลกรวมกันจนแหลกเสียก่อน

2.5.2 ยำและ ปล่า ยำ ประกอบด้วยเครื่องปรุงหลักเครื่องปรุงประกอบและเครื่องปรุงรสหรือน้ำปรุงรสแบ่งเป็น 3 ประเภทคือ

(1) น้ำปรุงรสที่ประกอบด้วย น้ำปลา น้ำมะนาว หรือน้ำส้มสายชู น้ำตาล ผสมกับพริก ขี้หนูสดซอยหรือบด

(2) น้ำปรุงรสที่ใช้น้ำพริกเผา น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาล ยำตำรับที่ใช้น้ำพริกเผาจะใช้มะพร้าวคั่ว หัวกะทิ หอมเจียว หรือกระเทียมเจียว

(3) น้ำปรุงรสที่ใช้เครื่องพริกแกงคั่ว เพิ่มผิวมะกรูด รากผักชีผัดกับกะทิปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล น้ำมะขามเปียก ให้มีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด เช่นกันราดบนผักมีงาคั่วและหอมเจียวช่วยแต่งกลิ่นอาหารที่นำมายำอาจเป็นเนื้อสัตว์ที่หุงต้มสุกแล้ว หรือผักสด หรือผักตามชื่อของยำจะ

เรียกตามอาหารที่ใช้เป็นหลักในการยำ เช่น ยำถั่วพู ยำห้วปลี ยำใหญ่ ยำห้วหมู ยำปลาทุ การยำจะนำเครื่องปรุงทุกอย่างทั้งเครื่องปรุงหลัก เครื่องปรุงประกอบ และเครื่องปรุงรส มาเคล้าเข้ากัน ใส่ผักชูกลิ่น เช่น ผักชี หอมซอย ตะไคร้ซอย สะระแหน่ คื่นฉ่าย ผักชีดอย อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างก็ได้

พลา วิธีการทำเช่นเดียวกับยำ เนื้อสัตว์ที่นำมาพลานั้นนิยมใช้เนื้อดิบหรือสุกๆดิบๆหรือสุกก็ได้ ผักไม่ค่อยนิยมนำมาปรุงเป็นพลาใช้เครื่องปรุงรสคล้ายคลึงกับยำแต่รสของพลาจะเปรี้ยว เค็ม เผ็ดจัด ไม่ค่อยใช้รสหวาน ผักชูกลิ่นจะใช้ตะไคร้ หอมแดง สะระแหน่มากเพื่อช่วยดับคาว

2.5.3 เครื่องจิ้ม เป็นกับข้าวที่มีรสจัดทั้งเผ็ดและเค็ม น้ำพริกของภาคกลางจะมีรสเปรี้ยว และหวานด้วย เนื่องจากเครื่องจิ้มมีรสจัดจึงทำหน้าที่เป็นตัวกระตุ้นให้ร่างกายหลั่งน้ำย่อยออกมามากช่วยให้กินข้าวได้อร่อยขึ้นเครื่องจิ้มแบ่งออกได้เป็น 5 กลุ่มประกอบด้วย

(1) น้ำพริก หมายถึง อาหารที่มีลักษณะเหลวค่อน ข้างเหลวหรือค่อนข้างแห้งก็ได้โดยนำเอาเครื่องปรุงต่างๆ มาตำรวมกัน หรือคลุกรวมกันปรุงให้ได้รสเปรี้ยว เค็ม เผ็ด หรือบางตำรับต้องมีรสหวานด้วยตักใส่ถ้วยเสิร์ฟพร้อมกับผักสด ผักต้ม หรือ ผักดอง ผักชุบไข่ หรือแบ่งทอดตามความเหมาะสม

(2) น้ำพริกผัด หมายถึง น้ำพริกที่มีลักษณะค่อนข้างเหลว จนถึงลักษณะค่อนข้างแห้งมีเนื้อสัตว์ดิบเป็นเครื่องปรุงรวมอยู่ด้วยจึงต้องผัดให้สุกก่อนเสิร์ฟนิยมใช้เป็นน้ำพริกคลุกข้าวกินกับผักสด ผักต้มหรือผักทอด เช่นน้ำพริกมะขามผัด

(3) หลน หมายถึง เครื่องจิ้มที่มีลักษณะค่อนข้างเหลวได้จากการนำอาหารที่จะหลน เช่น เต้าเจี้ยว เต้าหู้ยี้ ปลาเค็ม กุ้ง หมูสับ ปลาร้า ปลาเจ่า ปูเค็ม เค็มหมากนัตนำมาต้มกับกะทิแต่งกลิ่นด้วยหัวหอมซอย และพริกชี้ฟ้าทั้งเม็ด ปรุงรสให้เค็มหวานน้อย เสิร์ฟกับผักสด

(4) เครื่องจิ้มเบ็ดเตล็ด หมายถึง เครื่องจิ้มที่ไม่อาจจัดรวมเข้ากับ 3 กลุ่มแรกได้ เพราะทั้งเครื่องปรุงและวิธีทำแตกต่างกันไป เช่น น้ำปลาหวาน แสร้งว่า ไตปลาปรุง หอยดองปรุง ปลาร้าสับ

(5) น้ำจิ้ม หมายถึง การนำเครื่องปรุงผสมรวมกันให้เกิดรสเปรี้ยว เค็ม หวานเปรี้ยวเค็มเผ็ด หรือเค็มเผ็ด หรือเค็มหวานอย่างใดอย่างหนึ่ง ใช้สำหรับเป็นเครื่องชูรสให้อาหารอื่นๆมีรสชาติอร่อยยิ่งขึ้น

2.5.4 กับข้าวประเภทผัด ผัด หมายถึง การทำอาหารต่างๆ ให้สุกโดยใช้น้ำมัน หรือน้ำกะทิเป็นสื่อความร้อน โดยใส่อาหารที่จะผัดลงในกระทะที่มีน้ำมัน หรือน้ำกะทิที่ตั้งไฟจนร้อนจัดแล้วพลิกกลับไปมาจนสุกตามต้องการการผัดแบ่งออกได้ดังนี้

(1) ผัดที่ไม่มีรสเผ็ดได้แก่ ผัดผักสดกับเนื้อสัตว์ผัดเนื้อสัตว์รวน

(2) ผัดที่มีรสเผ็ดหมายถึง ผัดที่ใช้เครื่องน้ำพริกแกงบางชนิดหรือเครื่องน้ำพริกที่โหดขึ้นเฉพาะอย่างจะใช้เนื้อสัตว์เป็นหลักมีพืชผักประกอบ

(3) ผัดเบ็ดเตล็ด เช่นผัดเปรี้ยวหวาน ผัดวุ้นเส้น ผัดปลาแห้ง ผัดกะทิ เป็นต้น

2.5.5 อาหารจาน หรืออาหารเบ็ดเตล็ด อาหารประเภทนี้เป็นอาหารที่ช่วยเสริมให้อาหารอื่นๆในสำรับให้มีรสกลมกล่อมดียิ่งขึ้น อาหารจาน แบ่งกลุ่มได้ตามวิธีการหุงต้ม ดังนี้คือ งบเจียนทอด ต้ม และลวก หมก และนึ่ง เหล่านี้ทำหน้าที่เป็นเครื่องเคียงในสำรับด้วย

เครื่องเคียง หมายถึง อาหารชนิดใดชนิดหนึ่งที่ช่วยเสริมให้อาหารในสำรับนั้นมีรสชาติอร่อยยิ่งขึ้นขณะที่บริโภค เช่น ในสำรับกับข้าวใช้แกงเผ็ดเป็นหลัก และมีอาหารอื่นๆ คือ แกงจืด ผัด ยำ เครื่องจิ้ม เป็นอาหารรวมสำหรับ หากเพิ่มอาหารที่มีรสที่ช่วยคลายความเผ็ดของแกงเผ็ดลงได้ เช่น หมี่กรอบก็จะทำให้ผู้บริโภค บริโภคอาหารสำรับนั้นได้อย่างมีรสชาติยิ่งขึ้น (รสหวานของหมี่กรอบช่วยลดความเผ็ดลงได้ ขณะเดียวกันลักษณะสัมผัสที่ต่างก็ช่วยกระตุ้นไม่ให้รู้สึกเรียบเฉยขณะกำลังกินอาหาร)

2.5.6 ของแถม หมายถึง อาหารชนิดใดชนิดหนึ่งที่ช่วยให้อาหารอีกชนิดหนึ่งมีรสชาติดีขึ้นประกอบด้วย

(1) อาหารที่ทำหน้าที่แถม เช่น ไข่เจียว ปลาหมึกทอด ปลาเค็มทอด ปลาตุ๋นย่าง กุ้งเผา กุ้งเค็ม เนื้อเค็มฝอย ถั่วลิสงทอด ผักดอง น้ำส้ม ไข่เค็ม อาจาด ผักกาดเค็มยำ

(2) อาหารที่กินกับของแถมแล้วอร่อยขึ้น เช่น แกงส้ม น้ำพริกกะปิ แกงเผ็ด แกงคั่ว น้ำปลาร้าหวาน ซดข้าวมันส้มตำ แกงเผ็ดไก่ แกงมัสมั่น แกงกะหรี่ ทอดมัน แกงซี่เหล็ก

2.5.7 อาหารจานเดียว หมายถึง อาหารควาที่ไม่ต้องจัดเสิร์ฟเป็นสำหรับปรุงเสร็จได้ในเวลาสั้นๆ กินได้สะดวกรวดเร็วไม่เสียเวลาในการกินมากเหมือนการกินอาหารเป็นสำรับ เพราะอาหารนั้นปรุงรวมอยู่ในจานเดียวกันครบถ้วนทั้ง 5 หมู่ แต่คนไทยเราใช้อาหารจานเดียวเสิร์ฟกันมานานแล้วในรูปของข้าวราดแกง ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนซาวน้ำ ข้าวยา ข้าวคลุก ข้าวผัด เป็นต้น (ทัศนีย์ โรจนไพบุลย์, 2539)

สำหรับอาหารไทยยอดนิยม สำหรับชาวต่างชาติที่นั่นได้มีหลายหน่วยงานสำรวจความนิยมของอาหารไทยซึ่งได้รับความนิยมและเป็นที่รู้จักของชาวต่างชาติจากผลตัวอย่างการสำรวจของสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติต่อความนิยมของชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย พบว่ารายการอาหารไทยที่ได้รับความนิยมในชาวต่างชาติเรียงตามลำดับ มีดังนี้

1. ต้มยำกุ้ง (Spicy prawn soup)
2. แกงเขียวหวาน (Green chicken curry)
3. ผัดไทย (Thai fried noodles)
4. ผัดกระเพรา (Fried chicken with basil leave)
5. แกงเผ็ดเป็ดย่าง (Grilled duck curry)
6. ต้มข่าไก่ (Chicken in coconut milk)
7. ยำเนื้อ (Beef salad)
8. สะเต๊ะ (Grilled pork on sticks (pork sa -te)
9. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (Fried chicken cashew nut)
10. แกงพะแนง (Beef curry in spicy)

อย่างไรก็ตาม รายการอาหารยอดนิยมที่ได้รับการสำรวจเหล่านี้ ไม่ได้หมายความว่าชาวต่างประเทศทุกประเทศจะนิยมตามนี้ไปทั้งหมด บางแห่งอาจมีความชอบแตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นกับความสามารถของผู้ประกอบการในการนำเสนออาหารไทยให้ประทับใจผู้บริโภคได้มากน้อยแค่ไหน สำหรับสถานการณ์ของอาหารไทยในปัจจุบัน เนื่องจากมีชุมชนชาวไทยซึ่งมีถิ่นพำนักอยู่ใน

ต่างประเทศทั่วโลกเป็นจำนวนมาก ซึ่งชาวไทยเหล่านี้ยังอยู่ท่ามกลางสภาพแวดล้อมทางวัฒนธรรมของชาติอื่นๆ จนอาจก่อให้เกิดปัญหาการลืมหรือถูกกลืนวัฒนธรรมดั้งเดิมของตนเอง หรือการข้ามของวัฒนธรรม ดังนั้น การวิจัยด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย อาจจะเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถช่วยกระตุ้น หรือสนับสนุนให้อาหารไทยได้รับความสนใจมากยิ่งขึ้นในผู้บริโภคชาวไทยได้ตระหนักเห็นคุณค่า และภาคภูมิใจในเอกลักษณ์ของความเป็นไทย รวมถึงชาวต่างชาติที่สนใจและอยากลิ้มลองอาหารไทย ได้เรียนรู้ถึงรากเหง้าความเป็นมาของวัฒนธรรม และภูมิปัญญาของอาหารท้องถิ่นไทยซึ่งจะทำให้อาหารไทยเป็นที่รู้จักของชาวโลกมากยิ่งขึ้นและอย่างยั่งยืน

นอกจากนั้นสถาบันทางการศึกษา และสถาบันอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งในหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน ได้มีการจัดหลักสูตรการอบรมผู้จัดการหรือเจ้าของร้านอาหารไทยหัวหน้าพ่อครัวหรือเชฟ และงานบริการ โดยให้ความรู้เกี่ยวกับประวัติการรับประทานอาหารไทยรวมทั้งจัดทำตำราอาหารไทยชนิดต่างๆ เพื่อให้ร้านอาหารไทยในต่างประเทศมีความตื่นตัวในการจัดทำอาหารไทยให้มีมาตรฐานเป็นไปในทิศทางเดียวกัน (ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ, 2548)

2.6 ความหมายของอาหารพื้นบ้านหรืออาหารท้องถิ่น

2.6.1 อาหารพื้นบ้านหรืออาหารท้องถิ่น

อาหารพื้นบ้านหรืออาหารท้องถิ่น หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่นซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นด้วยวิธีง่ายๆ โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่นมีการสืบทอดวิธีการปรุง และการรับประทานต่อกันมาอาหารพื้นบ้านหรืออาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ประชาชนในชุมชนบริโภคอยู่ในชีวิตประจำวันและบริโภคในโอกาสต่างๆ โดยอาศัยเครื่องปรุงรสที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่างๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่ เช่น การเก็บของป่า การล่าสัตว์ การจับสัตว์น้ำและจากการผลิตขึ้นเองโดยมีกรรมวิธีทำเป็นเอกลักษณ์รวมทั้งรสชาติที่เป็นเฉพาะถิ่นแตกต่างกันไป ซึ่งแต่ละท้องถิ่นจะมีการเรียกชื่ออาหารและลักษณะของอาหารที่ไม่เหมือนกันเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นนั้นๆ

อาหารพื้นบ้าน เป็นอาหารที่ให้คุณค่าทางโภชนาการระหว่างชนิดและปริมาณของอาหารซึ่งส่วนใหญ่จะมีข้าวเป็นอาหารหลัก อาจจะเป็นข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวแล้วแต่ท้องถิ่น การปรุงอาหารมีการปรุงที่เรียบง่ายไม่พิถีพิถัน ใช้เวลาน้อย ใช้ไขมันในการปรุงอาหารน้อย มีการใช้เนื้อสัตว์น้อยจากปลา ไก่ ไข่ หมู และสัตว์อื่นๆ บางชนิดในท้องถิ่น เครื่องปรุงล้วนเป็นสมุนไพรที่ได้จากธรรมชาติและที่สำคัญทำให้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรงทำให้ระบบขับถ่ายดี อีกทั้งช่วยรักษาการเจ็บป่วยได้มีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อมหลากหลายรสมีไขมันต่ำแต่มีเส้นใยสูงมีคุณค่าทางโภชนาการทั้งวิตามิน เกลือแร่ เอนไซม์กรดไขมันมีความปลอดภัยจากสารเคมีและยังให้สรรพคุณทางสมุนไพรที่ดีเลิศซึ่งหาได้ยากจากอาหารประเภทอื่นๆ

2.6.2 อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี

อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี หมายถึงอาหารต่างๆที่ประชาชนซึ่งอาศัยอยู่ในจังหวัดเพชรบุรีนำวัตถุดิบที่หาได้ หรือที่มีอยู่ในบริเวณนั้นมาหุงต้ม เพื่อใช้เป็นอาหารและได้ปฏิบัติสืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคนจนเกิดเป็นวัฒนธรรมการกินของคนไทยและยอมรับเป็นอาหารของชาวเพชรบุรีในที่สุด

อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี ถือว่าเป็นอาหารประจำของชาวเพชรบุรีที่มีการส่งสมถายทอดอย่างต่อเนื่องจนเป็นเอกลักษณ์ประจำเมืองเพชรบุรี การปรุงอย่างประณีตบรรจง นอกจากจะเป็นอาหารเพื่อกินให้อิ่มแล้วยังเป็นอาหารตาเพราะมีความสวยงามทั้งรูปลักษณะและสีสันทันทีที่มีความเฉพาะตัวโดยมีลักษณะแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น ดังนั้นอาหารท้องถิ่นเมืองเพชรจึงถือว่าเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของไทยอีกอย่างหนึ่งที่มีการปรุงแต่งที่มีวิธีการปรุงที่เป็นลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น

2.6.3 การพัฒนาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี

เอกลักษณ์ เป็นคำนาม อ่านออกเสียงว่า เอก-กะ-ลัก (ราชบัณฑิตยสถาน, 2546) อธิบายความหมายไว้ในพจนานุกรมฉบับบัณฑิตยสถาน ไว้ว่า เอกลักษณ์ เป็นคำนามหมายถึง ลักษณะที่เหมือนกันหรือมีร่วมกัน ซึ่งสอดคล้องกับ (วิทย์ เทียงบุรณะ, 2547) ได้อธิบายว่า เอกลักษณ์ มีความหมายว่า ลักษณะอันเหมือนกันหรือมีร่วมกัน แต่หากทำหน้าที่เป็นคำวิเศษณ์ คำคุณศัพท์ หรือกริยาวิเศษณ์ มีความหมายว่า อันมีลักษณะเหมือนกัน

Kotler & Keller (2009) ได้กล่าวไว้ว่าลักษณะเฉพาะตัว(identity) และภาพลักษณ์(image) จำเป็นต้องทำให้โดดเด่นเพราะผู้ซื้อหรือผู้บริโภคมีพฤติกรรมตอบสนองต่อบริษัทและภาพลักษณ์ของตราหือแตกต่างกัน ลักษณะเฉพาะตัวนั้นกำหนดวิถีทางที่บริษัทมุ่งหวังแสดงความเป็นตัวตนเพื่อวางตำแหน่งบริษัทหรือวางตำแหน่งของสินค้า ผู้วิจัยเห็นว่าการมีเอกลักษณ์ หรือสิ่งที่เป็นลักษณะเฉพาะตัวนั้น หมายถึงการสามารถสร้างความแตกต่างได้ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญที่มีผลต่อการยอมรับ การซื้อผลิตภัณฑ์ และการให้ความเชื่อถือของสาธารณะชน เมื่อกลุ่มเป้าหมายเห็นความแตกต่างก็ย่อมจะทำให้เกิดความไว้วางใจ มีพฤติกรรมการตัดสินใจซื้อได้ง่ายและรวดเร็วขึ้น

วัฒนธรรมในการกินของคนไทยกินอาหารเป็นสำหรับอาหารถูกเสิร์ฟพร้อมกันทั้งชุดที่เรียกว่า “ สำหรับ ” ศิลปะในการกินอาหารไทยจะกินแก้มก้นถ้ากินอาหารจานเผ็ดจะแก้เผ็ดด้วยอาหารจานจืดหรือแก้เผ็ดด้วยการกินข้าวสวยแก้การเผ็ดคอดด้วยน้ำแกงจืด ต้มยำหรือ ต้มข่าแก้เผ็ดของน้ำพริกด้วยการกินผักจิ้ม เป็นต้น การกินอาหารแบบไทยจึงไม่เพียงแต่อร่อย ยังให้ความสุนทรีย์ในการกินสารอาหารต่างๆ ที่มีในอาหารแต่ละจานจะแตกต่างกันแต่สารอาหารต้องทำงานร่วมกันจึงได้ประโยชน์จากสารอาหารนั้น การเป็นพ่อครัวแม่ครัวอาหารไทยต้องศึกษาเรียนรู้เพราะอาหารเป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ (ศรีสมร คงพันธุ์, 2547)

2.6.4 ประเภทของอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี

ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาและรวบรวมตำรับอาหารจากการสัมภาษณ์ปราชญ์ชาวบ้าน และแยกประเภทของอาหารท้องถิ่นออกเป็น 2 ประเภทคือ อาหารคาว และอาหารหวาน ดังนี้

1. อาหารคาว ได้แก่ ประเภทแกง

แกง หมายถึง อาหารที่ต้องโขลกและต้องใส่พริกลงในเครื่องแกงนั้นๆ ได้แก่ แกงส้ม แกงคั่ว แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน ชื่อของแกงจะแบ่งตามประเภทเครื่องแกงและจะนำไปแกงกับผัก หรือเนื้อสัตว์ชนิดใดก็ได้โดยใช้ชื่อเนื้อสัตว์ เช่นแกงเขียวหวานปลาตูก แกงเขียวหวานเนื้อ เป็นต้น

ตารางที่ 2.1 อาหารประเภทแกง

ลำดับที่	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	แกงส้มพริกสดใบกะเพรา	
2	แกงส้มผักรวมทะเล	
3	แกงส้มชะอมทอด	
4	แกงส้มหัวปลา	
5	แกงหน่อส้ม	
6	แกงส้มปลาร้ากวนหน่อไม้ดอง	
7	แกงมะระ	
8	แกงแฟงปลาอย่าง	
9	แกงเผ็ดเป็ดย่าง	
10	แกงเขียวหวานปลา ไก่ หมู	
11	พะแนงหมู	
12	แกงมะรุ้ม	
13	แกงเทโพ	
14	ฉู่ฉี่ปลาทุ / กุ้ง	
15	แกงคั่วฟักทองปูไข่	
16	แกงคั่วชะครามปู	
17	แกงหัวตาล	
18	แกงคั่วหอยขม	
19	แกงลูกตำลึง	
20	แกงหลอก	
21	แกงหยวกกล้วย	
22	แกงถั่วใบมะขามอ่อนหอยแมลงภู่	
23	แกงป่าไก่บ้าน มะเขือขึ้น / หน่อไม้ดอง	
24	แกงไก่พิโรจ	
25	แกงผำ	

อาหารประเภทต้ม หมายถึง การนำอาหารที่ต้องการต้มใส่หม้อพร้อมกับน้ำตั้งไฟให้เดือดจนกว่าจะสุก ใช้เวลาตามชนิดของอาหารนั้นๆ เช่น การต้มไข่ ต้มผัก ต้มเนื้อสัตว์ ส่วนอาหารที่ไม่ต้องใช้เครื่องโหลกเป็นเครื่องปรุงน้ำแกง ได้แก่ แกงต้มโคล้ง ต้มยำ แกงต้มจืด การทำแกงต้มจืดบางชนิดจะใช้รากผักชี พริกไทย กระเทียม ปรุงแต่งกลิ่นรส เพื่อให้เกิดกลิ่นหอมชวนกินยิ่งขึ้นจึงนิยมโหลกรวมกันจนแหลกเสียก่อน

ตารางที่ 2.2 อาหารประเภทต้ม

ลำดับที่	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	ต้มส้มปลากระบอก	
2	ต้มส้มปลาหมึกยัดไส้	
3	ต้มหน่อไม้ซี่โครงอ่อนหมู	
4	ปลาทุต้มยำ	
5	ต้มยำปลากระเบน	
6	ต้มยำกุ้ง	
7	ต้มยำหัวปลาอินทรี	
8	ต้มยำเห็ดโคน	
9	ต้มซี่โครงอ่อนหมู	
10	ต้มจืดเต้าหู้อ่อนสำหรับ	
11	กุ้งต้มหวาน /ต้มเค็ม	
12	ปลาทุต้มหวาน	
13	ซूपเนื้อ / ซุปหางวัว	
14	ต้มข้าไก่หัวปลี	
15	ต้มบะช่อตำลึง	
16	ต้มมะระยัดไส้	
17	ต้มแฟงไก่เห็ดหอม	
18	แกงเลียงกุ้งสด	
19	ต้มเปรอะหน่อไม้	
20	ต้มพะโล้ชาหมู	
21	ต้มเยื่อไผ่เห็ดหอม	
22	ต้มเล้ง	
23	ไข่พะโล้	
24	ต้มยำไก่บ้าน	
25	ต้มจืดไก่	

อาหารประเภทผัด หมายถึง การทำอาหารต่างๆ ให้สุกโดยใช้น้ำมัน หรือน้ำกะทิ เป็นสื่อความร้อน โดยใส่อาหารที่จะผัดลงในกระทะที่มีน้ำมัน หรือน้ำกะทิที่ตั้งไฟจนร้อนจัด แล้วพลิกกลับไปมาจนสุกตามต้องการ

ตารางที่ 2.3 อาหารประเภทผัด

ลำดับที่	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	ผัดฉ่ำทะเล	
2	ผัดเผ็ดปลาอย่าง	
3	ปลากะพงผัดคื่นช่าย	
4	ผัดผักกูดน้ำมันหอย	
5	ผัดมะระปลาเค็ม	
6	ผัดเปรี้ยวหวานปลา	
7	ผัดวุ้นเส้น	
8	ฟักทองผัดไข่	
9	มะระปลาเค็ม	
10	ผัดกบ	
11	ผัดเผ็ดหมูป่า	
12	ผัดกระเพราหมูแดด	
13	ผัดคะน้าปลาเค็ม	
14	ผัดพริกไทยดำหมูกระเทียมโทน	
15	หมูผัดตะไคร้	
16	หอยลายผัดพริกเผา	
17	ผัดหน่อไม้ฝรั่งกุ้งสด	
18	เต้าหู้หมูสับทรงเครื่อง	
19	หมูสามชั้นทอดผัดพริกเกลือ	
20	ผัดเผ็ดปลาดุก	
21	ปลาน้ำปลาแก้ว	
22	ผัดพริกขิงหมูกรอบ	
23	ผัดพริกแกงไก่	
24	ไก่ผัดขิง	
25	กุ้งผัดผงกระหรี่	

อาหารประเภทยา ลาบ ปลา

ยาประกอบด้วยเครื่องปรุงหลักเครื่องปรุงประกอบและเครื่องปรุงรสหรือน้ำปรุงรส ส่วนปลา วิธีการทำเช่นเดียวกับยา เนื้อสัตว์ที่นำมาปลานิยมใช้เนื้อดิบหรือสุกๆดิบๆหรือสุกก็ได้ ผักไม่ค่อยนิยมนำมาปรุงเป็นปลาใช้เครื่องปรุงรสคล้ายคลึงกับยาแต่รสของปลาจะเปรี้ยว เค็ม เผ็ดจัด ไม่ค่อยใช้รสหวาน ผักชุกกลิ่นจะใช้ตะไคร้ หอมแดง สะระแหน่มากเพื่อช่วยดับคาว

ตารางที่ 2.4 อาหารประเภทยา ลาบ ปลา

ลำดับที่	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	ยาหัวปลี/ยาใหญ่/ยาถั่วพู	
2	ยาทะเล	
3	ยาหอยแครง	
4	ยาสามกรอบ	
5	ยาใบชะครามกุ้งสด	
6	ปลาปลากะพง	
7	หอยนางรมทรงเครื่อง	
8	ยาไข่แมงดา	
9	ยาปลาหมึก	
10	ปลากุ้ง	
11	ยาสามกรอบ	
12	ยาตะไคร้กุ้งกรอบ	
13	ยาไหลบัวกุ้งสด	
14	ยาผักกระเฉด	
15	ยากุ้งแห้ง /ยาไข่เค็ม	
16	ปลานิลลุยสวน	
17	ปลาหมอบ	
18	ยาหมูย่าง	
19	ยาหัวโตนดหมูย่าง	
20	ยาปลาตุ๋น	
21	ยามะม่วงกุ้งสด	
22	ยาส้มโอ	
23	ยามะเขือยาวเผากุ้งสด	
24	ยาดอกขจรกุ้งสด	
25	ยาผักกูด	

ประเภทอาหารจาน /เบ็ดเตล็ด อาหารประเภทนี้เป็นอาหารที่ช่วยเสริมให้อาหารอื่นๆใน
 สำหรับให้มีรสกลมกล่อมดียิ่งขึ้น อาหารจาน แบ่งกลุ่มได้ตามวิธีการหุงต้ม ดังนี้คือ งบเจียน ทอด ต้ม
 และลวก หมก และนึ่ง เหล่านี้ทำหน้าที่เป็นเครื่องเคียงในสำหรับ

ตารางที่ 2.5 ประเภทอาหารจาน /เบ็ดเตล็ด (ปิ้ง ย่าง ทอด นึ่ง)

ลำดับที่	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	ปลาเก๋นึ่งซีอิ๊ว	
2	ปลาหมึกแดดเดียว	
3	ปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม	
4	หมูสามชั้นทอด	
5	กุ้งแม่น้ำราดซอสมะขาม	
6	ปลากะพงทอดกระเทียม	
7	ทอดมันปลากราย	
8	ทอดมันกุ้ง	
9	กุ้งฝอยชุบแป้งทอด	
10	ปูกระตอยชุบแป้งทอด	
11	ปลาทอดสามรส	
12	ห่อหมกปลาอินทรี	
13	ปิ้งปลาอินทรี / ไช้แมงดา / ทะเล	
14	จับหลัก	
15	ปูม้าต้ม รับประทานกับน้ำจิ้มซีฟู้ด	
16	ปลากะพงนึ่งมะนาว	
17	กุ้งเผารับประทานกับน้ำจิ้มซีฟู้ด	
18	ทอดมันมะละกอ	
19	ทอดมันเผือก / หัวปลี / ฟักทอง	
20	ไก่โค๊ะ	
21	ห่อหมกหมูแดง	
22	หัวปลีทรงเครื่อง	
23	ปลาออกแร้ทอดกรอบ	
24	ปลานิลแดดเดียว	
25	หมูย่างจิ้มแจ่ว	

อาหารประเภทน้ำพริก – เครื่องจิ้ม เป็นกับข้าวที่มีรสจัดทั้งเผ็ดและเค็ม น้ำพริกของภาคกลางจะมีรสเปรี้ยว และหวานด้วย เนื่องจากเครื่องจิ้มมีรสจัดจึงทำหน้าที่เป็นตัวกระตุ้นให้ร่างกายหลั่งน้ำย่อยออกมาช่วยให้อินชาวจ้าวได้ร่อยขึ้น

ตารางที่ 2.6 อาหารประเภทน้ำพริก – เครื่องจิ้ม

ลำดับที่	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	น้ำพริกไข่ปู	
2	น้ำพริกขี้เหล็ก	
3	กะปิคั่ว	
4	น้ำพริกมะขาม	
5	น้ำพริกกระเทียม	
6	น้ำพริกมะม่วง	
7	น้ำพริกขี้เหล็ก	
8	น้ำพริกปลาทุ	
9	น้ำพริกกระท้อน	
10	น้ำพริกตะลิงปิง	
11	น้ำพริกกุ้งเสียบ	
12	หลนเต้าเจี้ยว	
13	หลนปลาเค็ม	
14	หลนกะปิ	
15	หลนปูเค็ม	
16	แจ่วดำน	
17	น้ำพริกโจร	
18	น้ำพริกไข่เค็ม	
19	น้ำพริกนรกปลาทุ	
20	น้ำพริกปลาร้า	
21	น้ำพริกปลากรอบ	
22	สะเดาน้ำปลาหวาน	
23	น้ำพริกตะไคร้	
24	น้ำพริกกากหมู	
25	น้ำพริกเผากุ้ง	

อาหารจานเดียว หมายถึง อาหารคาวที่ไม่ต้องจัดเสิร์ฟเป็นสำหรับปรุงเสร็จได้ในเวลาสั้นๆ กินได้สะดวกรวดเร็วไม่เสียเวลาในการกินมากเหมือนการกินอาหารเป็นสำรับ เพราะอาหารนั้นปรุงรวมอยู่ในจานเดียวกันครบถ้วนทั้ง 5 หมู่ แต่คนไทยเราใช้อาหารจานเดียวเสิร์ฟกันมานานแล้วในรูปแบบของข้าวราดแกง ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนซาวน้ำ ข้าวยา ข้าวคลุก ข้าวผัด เป็นต้น

ตารางที่ 2.7 อาหารจานเดียว

ลำดับที่	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	ข้าวแช่	
2	ข้าวหมูแดง	
3	ข้าวคลุกกะปิ	
4	ข้าวขาหมู	
5	ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดง	
6	ขนมจีนซาวน้ำ	
7	ขนมจีนน้ำยา	
8	ขนมจีนน้ำพริก	
9	ขนมจีนทอดมัน	
10	หอยทอด	
11	หมี่กรอบ	
12	ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊มา	
13	ผัดหมี่	
14	ผัดไทยกุ้งสด	
15	ก๋วยเตี๋ยวลดหวาน	
16	ข้าวผัดปู	
17	ข้าวผัดปลาทุ	
18	ปอเปี๊ยะทอด	
19	ขนมจีบกุ้ง	
20	ข้าวเกรียบปากหม้อ	
21	สาหร่ายหมู	
22	เมี่ยงคำ	
23	เมี่ยงปลาทุ	
24	ขนมเบื้อง	
25	ฮอยจ๊อ	

อาหารหวาน หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่า อาหารประจำมื้ออาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอคำ หยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทานเป็นทั้งอาหารไทยและอาหารนานาชาติ หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้ใดๆก็ได้ อย่างหนึ่ง

ตารางที่ 2.8 ประเภทอาหารหวาน

ลำดับที่	เมนูอาหาร	หมายเหตุ
1	ขนมหม้อแกง	
2	ทองหยอด	
3	ฝอยทอง	
4	ขนมอาลัว	
5	ลูกชุบ	
6	ขนมบ้าบิ่น	
7	ขนมชั้น	
8	ขนมโค	
9	ขนมข้าวเกรียบงา	
10	ขนมข้าวเกรียบว่าว	
11	มะตูมเชื่อม	
12	ขนมบัวลอยไข่หวาน	
13	ขนมถั่วต้มน้ำตาล	
14	ขนมสอดไส้	
15	ลอดช่องน้ำตาลชั้น/ลอดช่องน้ำกะทิ	
16	ข้าวเหนียวมูนหน้าต่างๆ	
17	ขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน	
18	กอละแมกวน	
19	ขนมขี้หนู	
20	ขนมข้าวตั่ว	
21	ทองม้วน	
22	ข้าวหมาก	
23	ขนมตาล	
24	โตนดทอด (จาวตาลทอด)	
25	ลูกตาลลอยแก้ว	

2.7 การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism)

การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นแนวโน้มการท่องเที่ยวในปัจจุบันที่เกิดขึ้นโดยเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่มีลักษณะพิเศษ โดยมีอาหารเป็นปัจจัยหลักในการเสริมสร้างประสบการณ์ผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยว ซึ่ง Hall, Sharples, Mitchell, Macionis, & Cambourne (2003) ได้ให้คำนิยามว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) เป็นการเดินทางไปในพื้นที่เพื่อการพักผ่อนรวมถึงการไปชมอาหาร งานเทศกาลอาหาร งานแสดงสินค้าด้านอาหาร การสาธิตการทำอาหาร รวมถึงการชิมผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพในพื้นที่นั้นๆ โดยนักท่องเที่ยวสามารถสัมผัสวัฒนธรรมของประเทศหรือวัฒนธรรมท้องถิ่นที่แปลกใหม่ผ่านการชิมอาหาร ซึ่งรสชาติของอาหารจะสะท้อนถึงวัฒนธรรมของประเทศ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) จึงเป็นการท่องเที่ยวที่ใช้ประสาทสัมผัสทุกความรู้สึกและส่งผลให้อาหารเป็นศูนย์กลางสำคัญในประสบการณ์ท่องเที่ยว

Shalini & Duggle (2015) ได้กล่าวว่าการท่องเที่ยวทางด้านอาหารเป็นปรากฏการณ์ในระดับสากลที่อยู่ในระดับการพัฒนาที่ชัดเจนและมีผลทางบวกต่อเศรษฐกิจในระดับประเทศและส่งผลดีต่อมรดกทางวัฒนธรรมเนื่องจากนักท่องเที่ยวเที่ยวพยายามที่จะสร้างประสบการณ์ทางด้านอาหาร การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวเพื่อซื้อสินค้าและบริการซึ่งสอดคล้องกับองค์การท่องเที่ยวโลกได้กล่าวถึงการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นและกำลังพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ โดยมากกว่า 1 ใน 3 ของนักท่องเที่ยวมีค่าใช้จ่ายในการเดินทางท่องเที่ยวไปกับอาหารการกิน ดังนั้น อาหารจึงเป็นจุดหมายปลายทางและเป็นส่วนสำคัญของประสบการณ์ที่มีคุณภาพในการเดินทาง (WTO , 2012)

นอกจากนี้ Pullphothong & Sopa(2012) ได้อธิบายว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการท่องเที่ยวที่ได้รับประสบการณ์จากอาหารในพื้นที่ หรือในภูมิภาคที่นักท่องเที่ยวเข้าไปท่องเที่ยวซึ่งเป็นองค์ประกอบหรือปัจจัยที่สำคัญที่กระตุ้นให้คนเดินทางไปยังจุดหมายปลายทางโดยเฉพาะการได้รับประทานอาหารท้องถิ่นซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญทางด้านการท่องเที่ยวมีความสำคัญเท่ากับสถานที่พักและทัศนียภาพของแหล่งท่องเที่ยวการท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นการเรียนรู้วัฒนธรรมใหม่ในแต่ละพื้นที่เป็นการพัฒนาความรู้ความเข้าใจในผลิตภัณฑ์ของสินค้าและบริการรวมถึงอาหารที่ผ่านการบริโภคโดยนักท่องเที่ยว (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2558) ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารหมายถึง การท่องเที่ยวที่มีแรงจูงใจและจุดมุ่งหมายในการลิ้มรสชาติทางด้านอาหารและเครื่องดื่มในขณะเดียวกันนักท่องเที่ยวก็สามารถเพลิดเพลินไปกับการท่องเที่ยวในพื้นที่ไปด้วย การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นการผสมผสานของอาหารและเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ ซึ่งนักท่องเที่ยวจะได้ประสบการณ์จากพื้นที่ในแหล่งท่องเที่ยว

2.7.1 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารในการท่องเที่ยว

Mak, Lumbers, Eves, & Chang (2012) ได้ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารในบริบทของการท่องเที่ยว สามารถแบ่งออกได้ 3 มิติคือ นักท่องเที่ยว อาหารในแหล่งท่องเที่ยว และสภาพแวดล้อมการบริโภคในแหล่งท่องเที่ยวมิติด้านนักท่องเที่ยว เป็นปัจจัยที่สำคัญในการบริโภคอาหารในแหล่งท่องเที่ยว ซึ่งมีปัจจัยต่างๆ เป็นตัวกำหนด ได้แก่ ด้านศาสนาและวัฒนธรรมที่เป็นตัวกำหนดลักษณะเฉพาะและพฤติกรรมการกินของนักท่องเที่ยว เช่น นักท่องเที่ยวมุสลิมไม่บริโภคอาหารบางชนิด นักท่องเที่ยวบางคนมีข้อจำกัดอื่นๆ ในด้านการรับประทานอาหาร ด้านปัจจัยทางสังคมและ

ประชากรศาสตร์รวมถึงตัวบ่งชี้อายุและเพศจะเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นความแตกต่างในการบริโภค ด้านลักษณะกายภาพของอาหาร ด้านประสบการณ์ในช่วงที่ผ่านมาของนักท่องเที่ยวมีผลในการเลือกบริโภคอาหาร การที่นักท่องเที่ยวคุ้นเคยกับแหล่งท่องเที่ยว ย่อมมีผลต่อการคุ้นเคยของอาหาร และด้านแรงขับเคลื่อน อาหารจะเป็นสิ่งที่กระตุ้นและสร้างแรงจูงใจให้นักท่องเที่ยวเดินทาง ไปยังจุดหมายปลายทางมิตอาหารในแหล่งท่องเที่ยว เป็นปัจจัยที่ส่งผลให้นักท่องเที่ยวเดินทางมายังแหล่งท่องเที่ยวและเกิดการบริโภคอาหาร ซึ่งมีปัจจัยต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นส่วนผสมของอาหาร เครื่องปรุง เครื่องเทศ วัตถุดิบ หรือรสชาติของอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่

ด้านกระบวนการหรือกรรมวิธีการปรุงอาหารการทำให้อาหารสะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กรรมวิธีการปรุงถูกสุขลักษณะ ด้านความหลากหลายของอาหารเอกลักษณ์ของอาหารประจำท้องถิ่น หรืออาหารประจำชาติ รวมถึงราคา ปริมาณ และคุณภาพของอาหารในแหล่งท่องเที่ยวมีมิติด้านสภาพแวดล้อมการบริโภคในแหล่งท่องเที่ยว เป็นปัจจัยที่มีส่วนเกี่ยวข้องที่ส่งผลให้นักท่องเที่ยวเดินทางและบริโภคอาหารในพื้นที่ ได้แก่ อัตลักษณ์ของอาหาร เช่น วัตถุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ วิธีการปรุง เป็นสิ่งที่ทำให้อาหารมีอัตลักษณ์ภาพลักษณ์การท่องเที่ยวในพื้นที่ ซึ่งเกิดจากความคิดเห็น มุมมอง ความเชื่อของนักท่องเที่ยว รวมถึงความมีชื่อเสียงของอาหารในแหล่งท่องเที่ยวที่ส่งผลให้เกิดภาพลักษณ์ที่ดีของการท่องเที่ยวในพื้นที่ การสื่อสารทางการตลาด เช่น อินเทอร์เน็ต ที่ีวีรวมถึงคุณภาพในการบริการจากข้อมูลแสดงให้เห็นถึงปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อการบริโภคอาหารในบริบทของการท่องเที่ยวอาหารจึงเป็นความต้องการเป็นอันดับต้นๆ ในทุกกิจกรรมการท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวบางกลุ่มเดินทางมาเพียงเพื่อรับประทานอาหารในแหล่งท่องเที่ยวแสดงให้เห็นถึงโอกาสในการพัฒนาอาหารและเป็นโอกาสในการประชาสัมพันธ์จุดหมายปลายทางรวมถึงใช้อาหารเป็นตัวช่วยในการทำ การตลาดและประชาสัมพันธ์ หรือการสร้างแบรนด์สำหรับจุดหมายปลายทาง และขยายฤดูกาลท่องเที่ยวให้ไม่กระจุกตัว (Horng & Tsai, 2010)

2.7.2 ปัจจัยที่ส่งผลให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความนิยมในอนาคต

ในปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความนิยมมากขึ้น เปรียบเสมือนการเชื่อมโยงการพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวผ่านทางอุตสาหกรรมด้านอาหาร โดยใช้การสนับสนุนของทรัพยากรอาหารจึงกลายเป็นวัฒนธรรมประจำท้องถิ่นที่สำคัญและเป็นสิ่งที่สะท้อนการใช้ชีวิตของผู้คนในท้องถิ่นนั้นๆ โดยปัจจัยที่ส่งผลให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความนิยมในอนาคตมีดังนี้ โทมัส สุขปริชา (2560)

1. การเปลี่ยนแปลงทางด้านประชากรศาสตร์ในปัจจุบันการเปลี่ยนแปลงประชากรโลกอาจเกิดจากการเกิด การตายและการย้ายถิ่นรวมถึงการเติบโตของเมือง ซึ่งการเปลี่ยนแปลงทางด้านประชากรศาสตร์จะส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมนักท่องเที่ยวและรูปแบบการท่องเที่ยวจากแผนการพัฒนากการท่องเที่ยวฉบับที่ 2 พ.ศ.2560-2564 (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2560) พบว่าแนวโน้มของกลุ่มนักท่องเที่ยวในอนาคตมีจุดประสงค์การท่องเที่ยวที่เปลี่ยนไปจากเดิม การเพิ่มขึ้นของนักท่องเที่ยวกลุ่มใหม่ๆ เช่น กลุ่มนักท่องเที่ยวที่ชอบประสบการณ์การท่องเที่ยวแบบหรรษาการรับประทานอาหารที่หรรษา การรับประทานอาหารและจิบไวน์บนเรือสำราญ การเรียนทำอาหารกับโรงแรมหรู เป็นต้น

2. แนวโน้มการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนที่ได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น ในปัจจุบันประเทศต่างๆ ทั่วโลก ได้ให้ความสำคัญกับการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนและใช้กลไกการส่งเสริมการท่องเที่ยวในหลายๆ รูปแบบเพื่ออนุรักษ์แหล่งท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแบบยั่งยืน (Sustainable Tourism) จึงเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวหนึ่งเกิดขึ้น โดยการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนจะมีแนวคิด คือ การเน้นท่องเที่ยวในสถานที่ท่องเที่ยวทุกแหล่งทั้งทางธรรมชาติและวัฒนธรรม ในขณะเดียวกันนักท่องเที่ยวมีโอกาสนในการอนุรักษ์ ไม่ทำลายและรักษาสภาพแวดล้อมของแหล่งท่องเที่ยว (บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา, 2557) นักท่องเที่ยวจึงได้มีโอกาสในการสัมผัสวิถีชีวิตท้องถิ่น อาหารในท้องถิ่นจะกลายเป็นจุดดึงดูดที่สำคัญให้นักท่องเที่ยวมาในพื้นที่รวมถึงการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การรับประทาน อาหารคลีน การบริโภคผักออร์แกนิกส์ การท่องเที่ยวแบบฟาร์มสเตย์ เป็นต้น

3. การแสวงหาความเป็นเอกลักษณ์ในแต่ละท้องถิ่นยังคงเป็นที่นิยม นักท่องเที่ยวในปัจจุบันยังคงสนใจการแสวงหาสิ่งแปลกใหม่ในการท่องเที่ยว การหาร้านอาหาร ร้านกาแฟ รวมถึงผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวของท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวมากขึ้น การเดินทางของนักท่องเที่ยวไม่ได้จำกัดแค่เพียงสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงเพียงอย่างเดียว แต่ยังรวมถึงความเป็นเอกลักษณ์ในท้องถิ่นนั้นๆ เช่น ศิลปวัฒนธรรมประเพณี รวมถึงอาหารที่มีความสำคัญที่ส่งผลให้คนในท้องถิ่นมีความตระหนักเห็นคุณค่าของท้องถิ่นเกิดการเรียนรู้ในการอนุรักษ์ทรัพยากรที่เกี่ยวกับอาหารให้คงอยู่ ซึ่งนำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ ทำให้เกิดการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานและสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับแหล่งท่องเที่ยว

4. การพัฒนาทางด้านเทคโนโลยีและสื่อออนไลน์ ท่ามกลางการพัฒนาทางด้านเทคโนโลยีและสื่อออนไลน์ที่สร้างความสะดวกสบายให้กับนักท่องเที่ยวในการค้นหาข้อมูลต่างๆ เช่น แหล่งท่องเที่ยว เส้นทางท่องเที่ยวรวมถึงร้านอาหาร เมนูอาหารในท้องถิ่น แหล่งผลิตอาหารที่เป็นแหล่งกำเนิดของอาหารนั้นๆ การท่องเที่ยวชมอาหารต่างๆ รวมถึงการแสดงความคิดเห็น การแนะนำอาหารจากเทคโนโลยีและสื่อออนไลน์ส่งผลให้นักท่องเที่ยวเดินทางเพิ่มมากขึ้น

5. แรงจูงใจของนักท่องเที่ยวสมัยใหม่ ด้วยการเปลี่ยนไปของโลกในยุคปัจจุบัน นักท่องเที่ยวที่ออกเดินทางท่องเที่ยวมีเหตุผลที่แตกต่างกันนักท่องเที่ยวในปัจจุบันมีแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยประการแรก คือ ความรื่นรมย์ (Pleasurable Experience) เป็นความต้องการของนักท่องเที่ยวที่จะเติมความสุขทางความรู้สึกสัมผัสประสบการณ์การกินอาหาร การสืบค้นจากรากฐาน (Grounded) นักท่องเที่ยวต้องการที่จะสัมผัสกับรากเหง้าของอาหารในชนบทและวิธีการผลิตอาหาร รวมถึงการแสดงออกถึงตัวตน (Self-expression) ต้องการแสดงความแตกต่างโดดเด่นและความเป็นตัวตนในด้านการรับประทานอาหาร จากแรงจูงใจที่เกิดขึ้นส่งผลให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวเชิงอาหารเพิ่มมากขึ้น (องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน , 2559)

2.7.3 ศักยภาพและความได้เปรียบการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทย

สำหรับสถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย จากข้อมูลของรายงานภาวะเศรษฐกิจการท่องเที่ยว Tourism Economic Review (พรณี สวนเพลง และคณะ, 2559) พบว่าประเทศไทยมีรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงอาหารจำนวน 4,560,000 ล้านบาท หรือคิดเป็นร้อยละ 20 จากรายได้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวทั้งหมด สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีการใช้จ่ายทางด้านอาหารและเครื่องดื่มระหว่างการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศไทยที่สูงที่สุด คือ ชาวจีน ชาวอังกฤษ

และชาวรัสเซีย จากข้อมูลที่กำลังกล่าวมา หากประเทศไทยเพิ่มศักยภาพการแข่งขันหรือการเพิ่มมูลค่าเพิ่มจากทรัพยากรทางด้านอาหารจะส่งผลให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารมีศักยภาพมากยิ่งขึ้น การปรับปรุงและพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวทางด้านอาหารเป็นความพยายามอย่างต่อเนื่องและเป็นการพัฒนาที่อยู่บนความพยายามไม่มีที่สิ้นสุดบนพื้นฐานของ เศรษฐกิจสังคมและทรัพยากรที่มีอยู่ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงโดยใช้วิธีการใหม่ๆ ศักยภาพการแข่งขัน (Competitiveness) จึงเป็นปัจจัยเชิงเปรียบเทียบในการใช้วัดความสามารถหรือสมรรถนะของตนเองเพื่อสร้างรายได้เปรียบเทียบในการแข่งขัน การพัฒนาศักยภาพการแข่งขันจึงเป็นเป้าหมายของทุกอุตสาหกรรมที่มุ่งไปสู่ความสำเร็จ ศักยภาพและรายได้เปรียบเทียบของประเทศไทยในด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารสามารถสรุป ได้ดังนี้

1. เทศกาลอาหาร เป็นกิจกรรมที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกิดขึ้นในแต่ละพื้นที่ เนื่องจากในแต่ละพื้นที่มีทรัพยากรและผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีเอกลักษณ์ สำหรับประเทศไทยการจัดเทศกาลอาหารที่มีชื่อเสียง ได้แก่ เทศกาลกินหอย ดูนก ตกหมึก เมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ที่จัดเป็นประจำทุกปีจะจัดช่วงในเดือนกันยายนถึงตุลาคม เนื่องจากเป็นช่วงที่มีปลาหมึกในทะเลจำนวนมากและมีอาหารทะเลสดๆ ให้เลือก เทศกาลหมูย่างจังหวัดตรัง เนื่องจากหมูย่างเป็นอาหารขึ้นชื่อจังหวัดตรัง เทศกาลกินปลาของดีเมืองแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม โดยจะจัดช่วงเดือนตุลาคมถึงเดือนธันวาคมของทุกปี งานมหกรรมมะพร้าวชาวสมุย (Samui Coconut Festival) ซึ่งเป็นงานเทศกาลที่จัดขึ้นเพื่อสนับสนุนอาหารและสินค้าที่ผลิตจากมะพร้าว

นอกจากนี้ ยังมีโครงการ Amazing Thai Taste ของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ซึ่งเป็นโครงการส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวบริโภคอาหารไทย ข้าวไทยและผลไม้ไทย เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารไทยให้เป็นที่แพร่หลายมากยิ่งขึ้น เทศกาล “THAILAND STYLISH STREET FOOD Makeover & Festival 2016” เทศกาลที่นำเสนออาหารริมทางสู่สตรีทฟู้ดในทางสร้างสรรค์ โดยผลักดันให้ประเทศไทยเป็น Street Food Destination (บัณฑิต อเนกทุนสุข, 2560)

หากพิจารณาความหลากหลายของเทศกาลอาหารที่เกิดขึ้นในประเทศไทยแสดงให้เห็นถึงความได้เปรียบด้านความหลากหลายวัตถุดิบของอาหารไทยเนื่องจากประเทศไทยตั้งอยู่ในคาบสมุทรที่เหนือเส้นศูนย์สูตร มีอากาศแบบร้อนชื้น ประกอบกับสภาพภูมิประเทศที่มีความหลากหลายทางชีวภาพซึ่งเป็นต้นทุนทางทรัพยากรธรรมชาติที่ได้เปรียบที่ก่อให้เกิดวัตถุดิบที่หลากหลาย วัตถุดิบอาหารไทยจึงมีคุณภาพและมีประโยชน์ทางโภชนาการ เช่น สมุนไพรไทย เครื่องเทศไทย ผลไม้ไทย พืชผักของไทยซึ่งเป็นวัตถุดิบของอาหารไทยที่ทำให้รสชาติอาหารไทยมีความกลมกล่อมและให้รสชาติค่อนข้างเผ็ดร้อนพืชและสมุนไพรส่วนใหญ่ที่นิยมใช้ในการประกอบอาหาร ได้แก่ กระเพรา โหระพา มะกรูด สะระแหน่ กระเทียม พริกไทย พริกขี้หนู กระชาย วัตถุดิบไทยหลากหลายชนิดมีสรรพคุณทางยา เช่น ใบกระวานช่วยขับลม แก้ท้องอืด ชিং กระตุ้นการทำงานของกล้ามเนื้อ ขับน้ำดี ช่วยย่อยไขมัน กานพลู มีฤทธิ์ต้านเชื้อและแบคทีเรียได้หลายชนิด และนอกจากนี้พบว่าพืชผัก สมุนไพรไทยอีกหลายชนิดยังมีคุณสมบัติของฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ(ศรดา นิตวรรการ, 2557) การส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการจัดเทศกาลอาหารจึงเป็นการส่งเสริมภาพลักษณ์วัตถุดิบอาหารของประเทศไทยให้โดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์มากยิ่งขึ้น

2. พื้นที่ท่องเที่ยวในมิติการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เนื่องจากประเทศไทยมีความโดดเด่นและได้เปรียบทางด้านภูมิศาสตร์และวัฒนธรรมแต่ละพื้นที่ รวมถึงการจัดทำนโยบายการพัฒนาและสร้าง

ยุทธศาสตร์การพัฒนาตามพื้นที่ กลยุทธ์ของการพัฒนาพื้นที่สามารถบูรณาการการท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่ม จากยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวไทย พ.ศ. 2558-2560 (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2558) ยุทธศาสตร์ที่ 2 การพัฒนาสินค้าและบริการท่องเที่ยวในด้านกลยุทธ์เชิงพื้นที่ โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาเชิงกลยุทธ์เชิงพื้นที่ โดยการใช้พื้นที่ในการสร้างความได้เปรียบและใช้ความหลากหลายของอาหารไทยในการส่งเสริมการท่องเที่ยวตามเขตพื้นที่ เช่น เขตพัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมล้านนา อาหารที่โดดเด่นทางภาคเหนือ เช่น แกงฮังเล น้ำพริกหนุ่ม แกงอ่อม เป็นต้น เขตการพัฒนาการท่องเที่ยวฝั่งทะเลตะวันตกเขตพัฒนาการท่องเที่ยวทะเลฝั่งตะวันออกจะเป็นอาหารที่ประกอบด้วยผักพื้นบ้าน สมุนไพร และเป็นอาหารทะเล เช่น แกงหมุ ชะมวง เส้นจันทร์ผัดอาหารทะเล เขตการพัฒนาท่องเที่ยวอันดามัน อาหารที่มีเอกลักษณ์ เช่น อาหารทะเล แกงเหลือง แกงไตปลา ข้าวยำ เขตการพัฒนาการท่องเที่ยวอารยธรรมอีสานใต้ อาหารที่มีความโดดเด่น เช่น ลาบก้อย ส้มตำ โดยการมุ่งส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยว เชิงอาหารที่มีความโดดเด่นในแต่ละพื้นที่ที่แตกต่างกัน ด้วยการดึงดูดเด่นของรสชาติอาหารขึ้นมาในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

นอกจากนี้ยังสามารถส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ 12 เมืองต้องห้ามพลาด รวมถึงการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน อาทิเช่น ขนมหินหน้างั่ว จังหวัดสุพรรณบุรี ขนมหะระร่วง จังหวัดสุโขทัย ข้าวปั้นน้ำแฉ่ว จังหวัดเลย ไก่ทอด มะแขว่น จังหวัดน่าน เป็นต้น (องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวยั่งยืน, 2559) เขตจังหวัดหรือพื้นที่ที่มีการระบุชนิดของอาหารเพื่อให้เข้ากับพื้นที่ แสดงให้เห็นว่าอาหารชนิดนั้นมีความโดดเด่นในพื้นที่ ซึ่งถือเป็นผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหาร และสิ่งที่บ่งบอกถึงความโดดเด่นและความได้เปรียบแต่ละชนิดของอาหารไทย คือ กรรมวิธีการปรุงอาหารไทย โดยมีวิธีการปรุงหลายวิธีที่ทำให้รสชาติมีความหลากหลาย อาทิเช่น การแกงเป็นวิธีที่ผสมวัตถุดิบหลายอย่างแล้วนำมาละลายน้ำหรือกะทิ โดยมีเนื้อสัตว์และผักผสม เช่น แกงส้ม แกงเขียวหวาน เป็นต้น การผัด เป็นวิธีการทำ วัตถุดิบให้สุก โดยการใช้น้ำมัน เช่น ผัดเผ็ด ผัดจืด เป็นต้น การยำเป็นการประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบ หลายอย่าง ผสมกันและปรุงรสชาติแบบไทย เช่น ยำถั่วพู ยำทวาย เป็นต้น การทอด การเผา หรือการย่าง เป็นวิธีการที่ใช้ปรุงเนื้อสัตว์ให้สุก เช่น กุ้งทอด ปลาเผา เนื้อย่าง วัตถุดิบเหล่านี้จะใช้ในการเป็นเครื่องเคียงในสำหรับอาหาร เครื่องเคียงและเครื่องจิ้ม โดยทั่วไปอาหารไทยจะมีเครื่องเคียงและเครื่องจิ้มเพื่อประกอบการชูรสชาติให้อาหารดียิ่งขึ้น (ศรุดา นิตวรากร, 2557)

3. นโยบายการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร นับเป็นศักยภาพที่มีบทบาทสำคัญที่ช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้ได้รับความนิยมมากขึ้น เนื่องจากนโยบายหรือยุทธศาสตร์เป็นการขับเคลื่อนที่นำไปสู่การปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมและเป็นไปตามเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพสำหรับประเทศไทยในปี พ.ศ. 2560 การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้มีการร่วมมือกับบริษัทมิชลินทรaveled พาร์ทเนอร์ เพื่อดำเนินงานโครงการ The Michelin Guide Thailand โดยมีระยะเวลา 5 ปีพ.ศ. 2560-2565 เพื่อสนับสนุนและผลิตคู่มือแนะนำ ร้านอาหารไทยที่ผ่านการคัดเลือกจากมิชลินและส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวทั่วโลกได้สัมผัสประสบการณ์ด้านอาหารและการท่องเที่ยวของไทยผ่านการจัดทำคู่มือแนะนำร้านอาหารและที่พักในกรุงเทพฯ ซึ่งจะเป็นโครงการที่มีศักยภาพที่ทำให้ร้านอาหารไทยและสถานที่ท่องเที่ยวเป็นจุดหมายปลายทางของการเดินทาง

4. อาหารริมทาง (Street Food) ในประเทศไทย ร้านอาหารริมทางถือเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งที่สะท้อนให้เห็นอาหารประจำพื้นที่ โดยอาหารริมทางเป็นอาหารที่จำหน่ายตามท้องถนน หน้าตึกแถว หรือย่านการค้า โดยมีรูปลักษณะการจัดจำหน่ายที่แตกต่างกันตามพาหนะ เช่น หาบแร่ โต๊ะ แผงลอย รถเข็น จนกระทั่งไปถึงรถยนต์ อาหารริมทางถือเป็นวัฒนธรรมหนึ่งของการรับประทานอาหารของคนในพื้นที่ นักท่องเที่ยวที่เข้าไปท่องเที่ยวในพื้นที่ย่อมอยากสัมผัสวิถีชีวิตความเป็นอยู่ ด้านการกิน อาหารริมทางของไทยจึงมีเสน่ห์และขึ้นชื่อในเรื่องของรสชาติและความหลากหลาย เช่น หอยทอด ผัดไทย ส้มตำ ผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียวมะม่วง เป็นต้น เสน่ห์และความขึ้นชื่อของอาหารทำให้ประเทศไทยได้รับการยกย่องให้เป็นเมืองที่มีอาหารริมทาง (Street Food) ดีที่สุดในโลก

2.8 การจัดการและการตลาดท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

การที่คนจะเดินทางไปท่องเที่ยวยังสถานที่ใดก็ตามย่อมต้องมีสิ่งจูงใจให้เกิดความต้องการเดินทางท่องเที่ยวไปยังสถานที่นั้นๆ แม้ว่าสถานที่นั้นจะมีสิ่งที่ดึงดูดหรือน่าสนใจเพียงใดก็ตาม แต่ถ้าไม่ถูกนำออกไปบอกให้คนอื่นได้รู้จักเปล่าประโยชน์ที่จะชักนำให้ใครมาเที่ยวชมได้ ฉะนั้นการบริหารจัดการและการตลาดท่องเที่ยวจะช่วยส่งเสริมชักจูงเร้าให้คนเข้ามาท่องเที่ยวที่หนึ่งที่ดีมากขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากการที่นักท่องเที่ยวจะตัดสินใจเดินทางเพื่อท่องเที่ยวไปยังประเทศใดประเทศหนึ่งก็ต้องรู้จักประเทศนั้นเสียก่อนว่ามีสิ่งที่น่าสนใจอะไรบ้างที่เขาอยากจะไปเยี่ยมชมการบริหารจัดการและการตลาดท่องเที่ยวจึงเป็นเรื่องที่ต้องได้รับความร่วมมือจากทุกฝ่ายทั้งภาครัฐบาลและเอกชนในการที่จะทำให้นักท่องเที่ยวรู้จักและสนใจที่จะมาท่องเที่ยวยังประเทศของตนมากที่สุดเท่าที่จะมากได้อันจะส่งผลถึงรายได้อันมหาศาลเข้าสู่ประเทศเพื่อใช้ในการพัฒนาประเทศในด้านต่างๆ ให้เจริญก้าวหน้าอย่างต่อเนื่องดังนั้นรัฐบาลและผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยวจึงต้องมีการบริหารจัดการที่ดีและมีการตลาดท่องเที่ยวที่มีประสิทธิภาพโดยเฉพาะในส่วนของนักท่องเที่ยวต่างชาติเพื่อให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวเข้ามามากๆ และเกิดการเที่ยวซ้ำๆ อีกส่วนการตลาดท่องเที่ยว

สำหรับนักท่องเที่ยวในประเทศก็ต้องมีการวางแผนการตลาดเพื่อให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวภายในประเทศมากขึ้นในช่วงวันหยุดยาวประจำปีและช่วงวันหยุดระยะสั้นในวันเสาร์-อาทิตย์ ทำให้เกิดการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่นประเทศไทยถือได้ว่าเป็นประเทศหนึ่งที่ได้รับ ความสนใจจากนักท่องเที่ยวทั่วโลก ธุรกิจท่องเที่ยวเป็นธุรกิจขายบริการให้กับนักท่องเที่ยววัตถุดิบที่สำคัญของธุรกิจท่องเที่ยวได้แก่สถานที่ท่องเที่ยวประกอบด้วยสถานที่หรือแหล่งท่องเที่ยวไม่ว่าจะเป็นสถานที่ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติหรือ เกิดขึ้นด้วยการสร้างของมนุษย์

ประเทศไทยเป็นประเทศที่ร่ำรวยด้านทรัพยากรการท่องเที่ยวมีทั้งสถานที่ท่องเที่ยวที่เกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติได้แก่ทะเล หาดทราย ภูเขา ป่าไม้ แม่น้ำลำคลอง สถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ได้แก่เมืองโบราณสถานและโบราณวัตถุสถานที่ท่องเที่ยวทางด้านศิลปวัฒนธรรม ได้แก่ หมู่บ้านและชุมชนต่างๆ ซึ่งประกอบด้วยวัฒนธรรมชีวิตความเป็นอยู่และศิลปวัตถุที่มีความแตกต่าง เฉพาะชุมชนมากมายหลายแห่งทั่วทุกภาคของประเทศสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ ได้ถูกค้นพบโดย นักท่องเที่ยวอิสระที่ขอพบการผจญภัยเมื่อการคมนาคมสะดวกสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ ก็มีนักท่องเที่ยว ไปเที่ยวชมความงามมากขึ้นและได้มีการเล่าขานกันต่อไปและในที่สุดก็มีการพัฒนาจนเกิดธุรกิจการ ท่องเที่ยวขึ้น

ธุรกิจท่องเที่ยวครอบคลุมถึงธุรกิจต่างๆหลายธุรกิจประกอบด้วยธุรกิจด้านการคมนาคม เช่น ธุรกิจการบินธุรกิจเดินเรือธุรกิจเดินรถธุรกิจด้านที่พักได้แก่ธุรกิจโรงแรม ธุรกิจเกสต์เฮาส์ ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจร้านขายของที่ระลึก ธุรกิจบันเทิงต่างๆ ธุรกิจดังกล่าวเป็นธุรกิจที่ให้บริการลูกค้าทุกกลุ่มไม่ใช่เฉพาะนักท่องเที่ยวเท่านั้นธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับนักท่องเที่ยวตรงๆได้แก่ ธุรกิจบริการนำเที่ยว ผู้ประกอบการธุรกิจบริการนำเที่ยวจะต้องนำวัตถุดิบของการท่องเที่ยวได้แก่สถานที่ท่องเที่ยวและเรื่องราวต่างๆของสถานที่ท่องเที่ยวเหล่านั้นมาผูกเป็นเรื่องราวเพื่อนำเสนอให้กับนักท่องเที่ยวต้องมีการจัดการที่ดีเริ่มตั้งแต่โปรแกรมการท่องเที่ยวความหมายและสื่อในการนำเสนอแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ

การจัดเตรียมพาหนะในการเดินทางการจัดเตรียมสถานที่พักแรมและการเตรียมอาหารการกินให้กับนักท่องเที่ยวในระหว่างการเดินทางท่องเที่ยวนักท่องเที่ยวสามารถเดินทางด้วยตัวเองโดยไม่ผ่านผู้ประกอบที่ให้บริการนำเที่ยวก็ได้แต่นักท่องเที่ยวเหล่านั้นต้องจัดการสิ่งต่างๆด้วยตัวเองเพื่อให้สามารถเดินทางไปถึงจุดท่องเที่ยวต่างๆได้ด้วยตัวเองมีทั้งใช้พาหนะของตัวเองเดินทางเช่นขับรถไปเองหรือซื้อบริการขนส่งจากผู้ประกอบการเดินรถขนส่งเพื่อเดินทางไปให้ถึงจุดท่องเที่ยวที่ต้องการจะไปชมสถานที่ท่องเที่ยวเพียงอย่างเดียวไม่สามารถทำรายได้ให้ประเทศไทยเป็นจำนวนมากอย่างเช่นปัจจุบันนี้ต้องมีการจัดการของมนุษย์เข้ามาเกี่ยวข้องเช่นการจัดการด้านคมนาคมได้แก่การสร้างถนนสร้างท่าเรือสร้างท่าอากาศยานและแน่นอนต้องมีผู้ประกอบการด้านการขนส่งจัดให้บริการด้านพาหนะในการเดินทางเพื่อช่วยให้นักท่องเที่ยวเข้าถึงสถานที่ท่องเที่ยวเหล่านั้นได้สะดวกและรวดเร็วยิ่งขึ้นการจัดการใดๆก็ตามที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับธุรกิจท่องเที่ยวล้วนมีผลกระทบต่อธุรกิจท่องเที่ยวทั้งในด้านบวกและในด้านลบ

ดังนั้นการจัดการจึงมีความสำคัญต่อธุรกิจท่องเที่ยวเป็นอย่างมากถือได้ว่าเป็นหัวใจของธุรกิจท่องเที่ยวธุรกิจท่องเที่ยวเกี่ยวเนื่องและครอบคลุมถึงธุรกิจที่เกี่ยวข้องมากมายการจัดการด้านใดด้านหนึ่งอาจมีผลกระทบกับอีกด้านหนึ่งจึงต้องมีการศึกษาในภาพรวมของธุรกิจทั้งหมดที่เกี่ยวข้องอย่างรอบครอบและมองถึงผลกระทบทั้งในระยะสั้นและระยะยาว ในปี 2556-2559 การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยมียุทธศาสตร์และกลยุทธ์ส่งเสริมการเดินทางท่องเที่ยวไทยประกอบด้วย การเสริมสร้างภาพลักษณ์ประเทศไทยโดยเฉพาะการสร้างเชื่อมั่นในเรื่องความปลอดภัยให้กับนักท่องเที่ยว ทั้งเรื่องที่พักอาหาร การให้การต้อนรับในฐานะเจ้าบ้านการส่งเสริมการตลาดก็เป็นเรื่องสำคัญที่ต้องมีการเจาะตลาดนักท่องเที่ยวให้สามารถดึงดูดความสนใจที่จะเข้ามาเที่ยวในประเทศตลอดจนส่งเสริมสินค้าการท่องเที่ยวและการบริหารจัดการองค์กรที่ต้องมีพร้อมในทุกรูปแบบซึ่งประเทศไทยมีแหล่งท่องเที่ยวมากมายทั้งทางธรรมชาติโบราณสถานสำคัญและวัฒนธรรมประเพณีโดยการท่องเที่ยวประจำจังหวัดต้องให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบโดยเฉพาะการเดินทางเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวการบริหารจัดการทรัพยากรและผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวการวางแผนการตลาดเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้นเพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชน

บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา (2548) กล่าวถึง ความหมายของการตลาดท่องเที่ยว คือ ความพยายามของผู้ประกอบธุรกิจท่องเที่ยวที่จะวิเคราะห์ให้ทราบว่ามีทรัพยากรท่องเที่ยวและบริการท่องเที่ยวอะไรบ้างที่จะสามารถขายให้แก่นักท่องเที่ยวแต่ละกลุ่มได้แล้วจึงใช้ส่วนผสมทางการตลาดท่องเที่ยว (Tourism marketing mix) จูงใจให้นักท่องเที่ยวเหล่านั้นเกิดความต้องการอยากเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวและซื้อบริการท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวเหล่านั้น โดยทำให้ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว

ได้รับผลกำไรตามต้องการจากความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวปรัชญาทางการจัดการที่มุ่งเน้นไปสู่ความต้องการของนักท่องเที่ยวโดยอาศัยการวิจัยการตลาด การพยากรณ์ การคัดเลือกทรัพยากรการท่องเที่ยวที่กำลังอยู่ในความต้องเพื่อให้ธุรกิจได้รับประโยชน์สูงสุดในการเสนอบริการแก่นักท่องเที่ยวตามเป้าหมายที่กำหนดไว้โดยมุ่งเน้นที่ประเด็นสำคัญดังนี้

- 1) ตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว
- 2) ความต้องการของนักท่องเที่ยวทราบโดยการวิจัยตลาดและการพยากรณ์
- 3) แนวความคิดเกี่ยวกับวงจรชีวิตของทรัพยากรการท่องเที่ยวความชอบหรือไม่ชอบของนักท่องเที่ยวมีอิทธิพลมากต่อการนำมาประยุกต์ใช้ในการกำหนดนโยบายของธุรกิจการตลาดเป็นเครื่องมือสำคัญที่ผู้ประกอบการการท่องเที่ยวใช้ในการจัดอุปทาน และกิจกรรมการท่องเที่ยวให้ตรงกับความต้องการของนักท่องเที่ยว

การจัดการและการตลาดท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร จึงควรให้ความสำคัญกับเอกลักษณ์ที่เป็นทุนวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร มีการจัดระบบและวางแผนการตลาดเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว ให้เดินทางเข้ามาเยี่ยมชมและได้รับประสบการณ์ที่ประทับใจจากทรัพยากรและผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวของท้องถิ่นที่มีความโดดเด่นและมีอัตลักษณ์เฉพาะ ทั้งภาครัฐและเอกชนควรให้ความสำคัญกับการศึกษาความต้องการของนักท่องเที่ยว (อุปสงค์) และการจัดองค์ประกอบที่สำคัญของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร (อุปทาน) ให้สอดคล้องกับอุปสงค์โดยให้ความสำคัญของส่วนประสมการตลาด (Marketing mix) ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ ราคา การจัดจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด

2.8.1 ผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

ผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว ประกอบด้วยสินค้าทั้งที่เป็นรูปธรรม นามธรรม และการบริการที่คาดว่าจะตอบสนองความต้องการและสร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้าได้มากที่สุด มีลักษณะเด่นดังนี้

- 1) มีลักษณะเป็นผลิตภัณฑ์ผสม ประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ของธุรกิจย่อยในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวผสมกัน ได้แก่ ธุรกิจโรงแรม ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจขายของที่ระลึก ธุรกิจนำเที่ยว ธุรกิจขนส่ง ธุรกิจบันเทิง ฯลฯ ธุรกิจบริการเหล่านี้ต่างก็มีนโยบาย การวางแผนการตลาดรูปแบบการบริการและการดำเนินงานอื่นๆ ในลักษณะที่แตกต่างกันทำให้ยากต่อการระบุมาตรฐานและการควบคุม นักท่องเที่ยวสามารถเลือกใช้บริการได้ตามความพึงพอใจความร่วมมือทางธุรกิจจึงมีความสำคัญมากในการสร้างความพึงพอใจแก่นักท่องเที่ยว และทำให้ตลาดการท่องเที่ยวเจริญเติบโต การประสานงานของทุกหน่วย หมายถึง การประสานงานทั้งระหว่างหน่วยงานภาครัฐและเอกชน

- 2) ส่วนผสมบางส่วนของผลิตภัณฑ์เป็นนามธรรม ไม่สามารถจับต้องหรือทดลองใช้ก่อนได้ เช่น การบริการ ความสะดวกสบาย ความปลอดภัยลูกค้าจึงต้องใช้ความรู้สึกส่วนตัวอารมณ์และจินตนาการในการตัดสินใจซื้อ ผู้ประกอบธุรกิจก็ต้องนำเสนอขายโดยการสร้างสถานการณ์สมมติให้ลูกค้าเกิดจินตนาการ และเห็นภาพชัดว่าผลิตภัณฑ์เป็นอย่างไร เช่น ภาพโฆษณาของบริษัท การบินไทยจำกัด ซึ่งแสดงถึงความอ่อนไหวและความนุ่มนวลของการให้บริการโรงแรมจัดทำโบชัวร์ที่มีภาพห้องพักและสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ โดยถ่ายทำจากสถานที่จริง ทั้งนี้ ผู้ประกอบธุรกิจจำเป็นต้องสร้างภาพ หรือจินตนาการให้ใกล้เคียง หรือเหมือนกับความเป็นจริงมากที่สุด เพื่อแสดงว่าไม่

หลอกลวงลูกค้า หรือสร้างความคาดหวังให้แก่ลูกค้าในลักษณะที่เกินความจริง

บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา (2548) กล่าวว่า ผลลัพธ์ของการท่องเที่ยว หมายถึง บริการของทรัพยากรท่องเที่ยว หรือแหล่งท่องเที่ยวและบริการของธุรกิจท่องเที่ยวที่รองรับความต้องการและสร้างความพึงพอใจให้นักท่องเที่ยว โดยพยายามดำเนินงานต่างๆ ให้ทรัพยากรท่องเที่ยวของประเทศมีศักยภาพในการดึงดูดนักท่องเที่ยวเกิดความต้องการเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวยังทรัพยากรท่องเที่ยวนั้นๆ ขณะเดียวกันก็มีการสร้างบริการทางการท่องเที่ยวที่จะอำนวยความสะดวกและสร้างความพึงพอใจให้นักท่องเที่ยวที่เข้ามาท่องเที่ยวยังแหล่งท่องเที่ยวนั้นด้วย เพื่อให้มีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศมากขึ้น มีการพำนักร้อยในประเทศนานวันขึ้น และมีการใช้จ่ายในประเทศมากขึ้น ทั้งนี้การพัฒนาผลลัพธ์ทางการท่องเที่ยวจะเกิดขึ้นได้ก็ต้องการลงทุนทั้งภาครัฐและภาคเอกชน โดยภาครัฐจะเป็นผู้ลงทุนในการพัฒนาสร้างคุณภาพของทรัพยากรท่องเที่ยวที่มีอยู่ พร้อมทั้งพยายามแสวงหาและพัฒนาทรัพยากรท่องเที่ยวใหม่ๆ ให้เกิดขึ้น ควบคู่ไปกับการอนุรักษ์ทรัพยากรท่องเที่ยว อีกทั้งรัฐบาลจะต้องลงทุนสร้างโครงสร้างพื้นฐานในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวด้วย สำหรับภาคเอกชนก็มีการลงทุนด้านบริการทางการท่องเที่ยวเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับนักท่องเที่ยว เช่น การลงทุนในการประกอบธุรกิจการขนส่ง ที่พักแรม อาหาร บริการนำเที่ยว และการจำหน่ายสินค้าที่ระลึก เป็นต้น

อายุของผลลัพธ์การท่องเที่ยวขึ้นอยู่กับฤดูกาล เนื่องจากผลลัพธ์การท่องเที่ยวไม่ใช่สินค้าจำเป็นต่อการบริโภคประจำวัน ลูกค้าต้องการบริโภคเมื่อต้องการเดินทางหรือหยุดพักผ่อนในช่วงสุดสัปดาห์ หรือฤดูกาลท่องเที่ยวอื่นๆ เช่น ปิดภาคเรียนฤดูร้อน รายการนำเที่ยวบางอย่างเป็นที่นิยมตามฤดูกาล เช่น รายการนำเที่ยวทางทะเลในฤดูร้อน รายการนำเที่ยวภูเขาในฤดูหนาว แต่ในฤดูฝน คนไม่นิยมเดินทางกัน ดังนั้นอายุของผลลัพธ์ จึงสั้น ผู้ประกอบธุรกิจจำเป็นต้องเปลี่ยนรูปแบบของผลลัพธ์เพื่อให้เหมาะสมกับฤดู และต้องมีวิธีการส่งเสริมการขายนอกฤดูกาล เพื่อกระตุ้นให้เกิดอุปสงค์การท่องเที่ยวในช่วงเวลาที่คนไม่นิยมเดินทาง

ผลลัพธ์การท่องเที่ยวมีช่องทางการจำหน่ายมาก การจำหน่ายผ่านตัวแทน ทำให้ขายได้ปริมาณมากกว่าการขายตรง ผู้ผลิตในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เช่น บริษัทการบิน สวนสนุกโรงแรม จะต้องลงทุนสูงจึงต้องการกระจายการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อย่างรวดเร็ว เพื่อให้เงินทุนกลับคืน หรืออยู่ในจุดคุ้มทุนให้รวดเร็วที่สุด ลูกค้าจะซื้อสินค้าได้ราคาถูกกว่าซื้อจากผู้ผลิตโดยตรงเพราะผู้ผลิตได้ให้สิทธิพิเศษ หรือราคาพิเศษแก่ตัวแทนจำหน่าย ซึ่งผิดกับการซื้อผลิตภัณฑ์อื่นๆ ซึ่งมักจะมีราคาสูงขึ้นเมื่อผ่านตัวกลาง แต่ผลลัพธ์ การท่องเที่ยวกลับมีราคาถูกลง ช่องทางการจำหน่ายในตลาดการท่องเที่ยวจึงมีหลากหลายผลลัพธ์การท่องเที่ยวมีช่องทางการจำหน่ายมาก ทั้งในส่วนของการบริการ การท่องเที่ยวและการบริการ ทรัพยากรการท่องเที่ยวที่เป็นธรรมชาติเป็นสินมรดกของประเทศไทย ไม่มีผู้ใดเป็นเจ้าของแต่ทรัพยากรการท่องเที่ยวที่มนุษย์สร้างขึ้น และรูปแบบการบริการที่ผู้ประกอบธุรกิจคิดขึ้นอาจถูกลอกเลียนแบบได้ง่ายเมื่อเห็นว่าสร้างความพอใจให้แก่ลูกค้ามาแล้ว เช่น สวนสนุกโลกใต้ทะเล แต่การประกอบธุรกิจด้วยความซื่อสัตย์และตอบสนองความต้องการของลูกค้า จะทำให้อุตสาหกรรมก้าวหน้าต่อไปเรื่อยๆ นอกจากนี้ความเอาใจใส่ต่อสิ่งที่ลูกค้าต้องการ และตอบสนองในทันทีจะสร้างความประทับใจให้แก่ลูกค้ามาก การซื้อบริการครั้งต่อไปจึงซื้อด้วยความพอใจมากกว่า

เหตุผลใดๆนอกจากนี้ ผลผลิตจากการท่องเที่ยวยังมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อเส้นทางการท่องเที่ยว เนื่องจากเป็นสิ่งที่ช่วยสร้างการรับรู้และการจดจำในการเดินทางท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยว เช่นหากนักท่องเที่ยวเดินทางเข้าไปเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวจังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย ผลผลิตจากการท่องเที่ยวที่โดดเด่น คือ ไร่ข้าว แคมป์หมู น้ำพริกหนุ่ม ข้าวซอย ขนมจีนน้ำเงี้ยว หรือ ผลไม้เมืองเหนือ เช่น สตรอเบอร์รี่ ลำไย เป็นต้น

2.9 แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยว

2.9.1 ความหมายของการท่องเที่ยว

การท่องเที่ยวเป็นกิจกรรมอย่างหนึ่งของมนุษย์ซึ่งกระทำเพื่อผ่อนคลายความตึงเครียดจากกิจกรรงานประจำและการดำเนินชีวิตประจำวัน โดยปกติการท่องเที่ยวจะหมายถึงการเดินทางจากที่หนึ่งไปยังอีกที่หนึ่ง โดยไม่คำนึงว่าระยะทางนั้นจะใกล้หรือไกล การเดินทางนั้นจะมีการค้างแรมหรือไม่

สำนักพัฒนาการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ให้ความหมายว่า การท่องเที่ยวเป็นคำที่มีความหมายกว้างขวางมิได้หมายเฉพาะเพียงการเดินทางเพื่อพักผ่อนหย่อนใจหรือเพื่อความสนุกสนานบันเทิงเริงรมย์ดังที่ส่วนมากเข้าใจกัน การเดินทางเพื่อการประชุมสัมมนาเพื่อศึกษาหาความรู้ เพื่อการกีฬา เพื่อการติดต่อธุรกิจตลอดจนการเยี่ยมเยียนญาติพี่น้องก็นับว่าเป็นการท่องเที่ยวทั้งสิ้น

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย กล่าวว่า เป็นการเดินทางจากที่อยู่อาศัยปกติไปยังที่อื่นเป็นการชั่วคราวโดยเป็นการเดินทางไปด้วยความสมัครใจหรือความพึงพอใจของผู้เดินทางไม่ใช่เป็นการถูกบังคับ ไม่ใช่เพื่อทำสงคราม และไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อประกอบอาชีพหรือหารายได้แต่เดินทางมาเพื่อการพักผ่อนหย่อนใจเพื่อเยี่ยมเยียนญาติมิตรเพื่อความเบิกบานเพื่อเล่นกีฬาต่างๆ เพื่อการประชุมสัมมนา เพื่อศึกษาหาความรู้และเพื่อติดต่อธุรกิจ

จากคำนิยามต่างๆ สามารถสรุปได้ว่าการท่องเที่ยวหมายถึง การเดินทางเพื่อพักผ่อนหย่อนใจเพื่อหาความสนุกสนาน ผ่อนคลายความเครียด โดยเป็นการเดินทางจากที่อยู่อาศัยปกติไปยังที่อื่นชั่วคราวด้วยความสมัครใจ

2.9.2 องค์ประกอบของแหล่งท่องเที่ยว

องค์ประกอบแหล่งท่องเที่ยวควรมีองค์ประกอบอย่างน้อย 3 ประการ หรือ 3 A's ดังต่อไปนี้

- 1) ทรัพยากรท่องเที่ยวต้องมีสิ่งดึงดูดใจ (Attraction) เป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่สุดของแหล่งท่องเที่ยวที่ต้องมีสิ่งดึงดูดใจอย่างใดอย่างหนึ่งในการดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวเดินทางไปเยี่ยมเยือนสถานที่นั้นๆ ซึ่งสิ่งดึงดูดใจจากการท่องเที่ยวย่อมแตกต่างกันไปตามประเภทของแหล่งท่องเที่ยว โดยแต่ละกลุ่มจะสนใจสิ่งดึงดูดใจของทรัพยากรท่องเที่ยวแต่ละประเภทแตกต่างกันไป เช่น นักท่องเที่ยวกลุ่มหนึ่งอาจสนใจด้านความสวยงามของธรรมชาติ ก็ชอบที่จะไปภูเขาหรือหาดทราย นอกจากนั้นภาพลักษณ์และราคาค่าเข้าชมของทรัพยากรการท่องเที่ยวก็มีส่วนดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวเข้าไปเยี่ยมทรัพยากรท่องเที่ยวนั้น

2) เส้นทางขนส่งเข้าถึง (Accessibility) เป็นองค์ประกอบที่สำคัญของแหล่งท่องเที่ยวที่ต้องมีเส้นทางหรือเครือข่ายคมนาคมขนส่งที่สามารถเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวนั้น ตลอดจนสามารถติดต่อเชื่อมโยงกันระหว่างทรัพยากรท่องเที่ยวหนึ่งกับอีกทรัพยากรท่องเที่ยวหนึ่งที่อยู่บริเวณใกล้เคียง อีกทั้งต้องมีที่จอดรถหรือสถานีรถไฟ หรือท่าเรือ หรือท่าอากาศยานเพื่อให้ธุรกิจการขนส่งสามารถนำนักท่องเที่ยวเข้าไปยังทรัพยากรท่องเที่ยวได้อย่างสะดวกและปลอดภัย

3) สิ่งอำนวยความสะดวก (Amenities) เป็นองค์ประกอบที่สำคัญของแหล่งท่องเที่ยวที่ต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกไว้บริการนักท่องเที่ยวที่เข้ามายังทรัพยากรท่องเที่ยวนี้ ให้ได้รับความสะดวกสบาย และความประทับใจ ทำให้นักท่องเที่ยวอยากอยู่ท่องเที่ยววนวันขึ้น ซึ่งสิ่งอำนวยความสะดวกทางการท่องเที่ยว หมายถึง สรรพสิ่งที่รองรับในการเดินทางท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวเพื่อให้การเดินทางท่องเที่ยวเป็นไปด้วยความสะดวกสบายและปลอดภัย โดยปกติสิ่งอำนวยความสะดวกทางการท่องเที่ยวเหล่านี้รัฐบาลจะเป็นผู้จัดหาและพัฒนาเพื่อบริการประชาชนของตนเองแล้วถือเป็นผลพลอยได้ในการให้บริการแก่นักท่องเที่ยว บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา (2548)

2.9.3 แนวคิดการจัดการโดยชุมชนมีส่วนร่วม

การจัดการโดยชุมชนมีส่วนร่วมงานศึกษาการจัดการโดยชุมชนมีส่วนร่วมพบงานของ กนิษฐา อุ่นถาวร และคณะ (2545) ศึกษาการจัดการการท่องเที่ยวเชิงนิเวศโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนบริเวณหน่วยพิทักษ์อุทยานแห่งชาติทุ่งแสลงหลวง ที่ ส.ล 8 (หนองแม่นา) จังหวัดเพชรบูรณ์ โดยให้ชาวบ้านเข้ามามีส่วนร่วมในการตั้งทีมวิจัยท้องถิ่นศึกษาข้อมูล สำรวจทรัพยากรธรรมชาติภายในท้องถิ่น เพื่อรวบรวมเป็นองค์ความรู้ของท้องถิ่น และพบว่าชาวบ้านมีศักยภาพ และมีความพร้อมในการจัดการท่องเที่ยว การจัดประเภทอุตสาหกรรมเชิงสร้างสรรค์เชิงนิเวศภายในท้องถิ่นได้ดี แต่ปัญหาที่พบคือ ชาวบ้านยังมีขีดจำกัดในเรื่องการตลาด และการประชาสัมพันธ์ ส่วนงานศึกษาเรื่อง การตอบสนองขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต่อการ พัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนศึกษา 2 ประเด็น ได้แก่ ปัญหาทางด้านการท่องเที่ยวที่มีผลกระทบต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนในระดับท้องถิ่นรวมถึงสาเหตุและแนวทางการแก้ไข โดยการจัดประชุมกลุ่ม มีตัวแทนจากองค์กรทั้งภาครัฐและเอกชนเข้าร่วม สรุปได้ว่า ประเด็นปัญหาการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนประกอบด้วย ปัญหาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเสื่อมโทรมปัญหากรรมสิทธิ์ที่ดิน โครงสร้างพื้นฐานไม่เพียงพอและยังขาดมาตรฐาน ประชาชนขาดความรู้และความเข้าใจเรื่องการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ขาดแผนปฏิบัติการท่องเที่ยว ขาดงบประมาณ ขาดมาตรฐานการบริการและความสะดวก และชุมชนขาดจิตสำนึก และประเด็นที่สองประเมินศักยภาพของ อบต. พบว่า ท้องถิ่นยังขาดความรู้และความเข้าใจ เจ้าหน้าที่และงบประมาณไม่เพียงพอ รวมถึงขาดการประสานงานที่ดีระหว่างชุมชนและองค์กร และมีข้อเสนอแนะว่า ควรมีการส่งเสริมความรู้และความเข้าใจบทบาทหน้าที่ของ อบต. ต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวและจัดทำแผนท่องเที่ยว สร้างความร่วมมือและเครือข่ายกับภาครัฐ เอกชน และชุมชน

2.9.4 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว

การพัฒนาการท่องเที่ยวเพื่อให้ประสบผลสำเร็จต้องประกอบด้วยความสามารถในการใช้บริการของผู้ท่องเที่ยว ความสะดวกในการเดินทางและการเข้าถึง ความสามารถที่จะรับได้ของพื้นที่

และการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นพื้นที่ที่น่าสนใจให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้นั้น จะต้องคำนึงถึงจุดสำคัญในด้านสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติหรือชื่อเสียงของสถานที่ที่กระจายไปสู่โลกภายนอก การวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยวตามหลักทางวิชาการนั้น ไม่ใช่เพียงการพัฒนาทรัพยากรท่องเที่ยวที่เสื่อมโทรมให้ดีขึ้นเท่านั้น แต่ยังเป็นการพัฒนาทรัพยากรท่องเที่ยวที่มีสภาพดีอยู่แล้วให้ดีขึ้นกว่าเดิมด้วย จึงต้องมีขั้นตอนการพัฒนาทรัพยากรท่องเที่ยว ดังนี้

1. ขั้นตอนการจัดแบ่งเขตพื้นที่ในทรัพยากรท่องเที่ยว
2. ขั้นตอนการกำหนดสิ่งอำนวยความสะดวกทางการท่องเที่ยวในแต่ละเขตของทรัพยากรท่องเที่ยว
3. ขั้นตอนการจัดกิจกรรมท่องเที่ยวทางธรรมชาติและวัฒนธรรมเสริมในทรัพยากรท่องเที่ยว
4. ขั้นตอนการประเมินขีดความสามารถรองรับนักท่องเที่ยวแต่ละเขตพื้นที่ของทรัพยากรท่องเที่ยว
5. ขั้นตอนการให้การศึกษาผลกระทบของการพัฒนาการท่องเที่ยวต่อสิ่งแวดล้อมแก่เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ทรัพยากรท่องเที่ยวและผู้ประกอบธุรกิจท่องเที่ยวในทรัพยากรท่องเที่ยว
6. ขั้นตอนการจัดให้มีข้อมูลเกี่ยวกับทรัพยากรท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวต้องการรู้
7. ขั้นตอนการจัดหางบประมาณในการพัฒนาทรัพยากรท่องเที่ยวให้เพียงพอการวางแผนเป็นลักษณะของการทำงานร่วมกันจากหลากหลายสาขาซึ่งเรียกว่า "สหสาขาวิชา" ทั้งนี้การวางแผนเป็นเรื่องที่มนุษย์ต้องการรู้ "อนาคต" จะเกิดขึ้นเพื่อสร้างสภาวะแวดล้อมให้มีความเหมาะสม สามารถรับมือกับผลที่จะเกิดขึ้นในอนาคต (บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา, 2548)

กระบวนการวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยว ในที่นี้จะแบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอน

1. การรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องและการสำรวจภาคสนาม สามารถแบ่งออกเป็น 4 ประเด็นใหญ่ ๆ คือ ประเด็นที่หนึ่ง สภาพกายภาพและข้อมูลทั่วไปของพื้นที่ ได้แก่ ที่ตั้ง และเขตการปกครอง สภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ทรัพยากรธรรมชาติ ลักษณะการใช้ที่ดิน ข้อมูลด้านประชากร การจ้างงาน ประการที่สอง ทรัพยากรท่องเที่ยวประกอบด้วย ด้านธรรมชาติ ด้านประวัติศาสตร์ และด้านวัฒนธรรม ประการที่สาม ตลาดการท่องเที่ยวควรประกอบด้วย ผู้มาเยือนที่มาของผู้มาเยือน พาหนะที่ใช้เดินทาง แหล่งท่องเที่ยวและกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวชอบ โครงสร้างผู้เยี่ยมเยือน การกระจายตัวของผู้เยี่ยมเยือนในแต่ละช่วงเวลา แต่ละสถานที่ ประการที่สี่ ความพร้อมทางการท่องเที่ยวควรประกอบด้วย ระบบโครงข่ายการคมนาคมในพื้นที่ และพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง ระบบขนส่ง ระบบสาธารณะ โครงสร้างพื้นฐาน เช่น ระบบไฟฟ้า ประปา โทรศัพท์ ระบบกำจัดขยะ และความพร้อมของเมืองด้านต่างๆ เช่น ร้านค้า ร้านอาหาร โรงพยาบาล เป็นต้น ซึ่งข้อมูลทั้ง 4 ประเด็นที่กล่าวมาข้างต้นอาจมีวิธีการรวบรวมที่แตกต่างกันออกไปได้ นอกจากนี้ยังมีวิธีการรวบรวมข้อมูลโดยการสำรวจ การสังเกตการณ์ และการออกแบบสอบถาม เช่นการสำรวจแหล่งท่องเที่ยวการใช้แบบสอบถามด้านตลาดการท่องเที่ยว การสัมภาษณ์ หรือการสังเกตการณ์พฤติกรรมนักท่องเที่ยว เป็นต้น

2. การวิเคราะห์ข้อมูล เป็นขั้นตอนการนำเอาข้อมูลต่างๆ ที่รวบรวมได้จากขั้นตอนแรกมาจัดทำเป็นคำบรรยาย แผนภูมิ แผนที่ ตาราง เป็นการศึกษาเพื่อให้ทราบถึงสภาพพื้นที่ในแง่มุมต่างๆ และเนื่องจากการวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยวเกี่ยวข้องกับการวางแผนด้านกายภาพ ดังนั้น การวิเคราะห์โดยใช้แผนที่ จึงเป็นวิธีการหนึ่งที่สำคัญ เนื่องจากข้อมูลดิบที่ถ่ายทอดลงแผนที่นั้น นอกจาก

จะบ่งบอกถึงความสัมพันธ์กันในแง่ของขนาดและจำนวนแล้ว ยังบอกถึงความสัมพันธ์ในแง่ของทิศทางที่ตั้ง การกระจายตัวอีกด้วย ซึ่งเทคนิคการวิเคราะห์อื่น ๆ ไม่สามารถทำได้

3. การกำหนดประเด็นปัญหา เป็นขั้นตอนต่อเนื่องจากการเก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล ซึ่งจะทำให้ผู้วางแผนมองเห็นภาพรวมในด้านต่าง ๆ อันจะนำไปสู่การกำหนดประเด็นปัญหาด้านการท่องเที่ยวที่มีอยู่ หรืออาจจะเกิดขึ้นได้ในอนาคต เช่น ปัญหาความไม่พร้อมของพื้นที่ในการรองรับกิจกรรมการท่องเที่ยว ปัญหาด้านการคมนาคมขนส่ง ปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากการขาดระบบกำจัดขยะหรือน้ำเสีย โดยในการกำหนดประเด็นปัญหาอาจมีเกณฑ์การพิจารณาอย่างกว้างๆ 5 ประการ คือ ขนาดของปัญหา ความร้ายแรงของปัญหา ความเร่งด่วนของปัญหา ขนาดของกลุ่มพื้นที่หรือกลุ่มคนที่มีปัญหา รวมถึงการยอมรับประเด็นนั้นๆ ว่าเป็นปัญหา ทั้งนี้ในการวางแผนในเรื่องใดๆ ก็ตามย่อมมีปัญหามากมายสิ่งสำคัญประการหนึ่งคือ การมองหาความเชื่อมโยงของปัญหาแต่ละประเด็นว่ามีความสัมพันธ์กันอย่างไร ปัญหาที่ 1 ก่อให้เกิดปัญหาที่ 2 หรือส่งผลถึงปัญหาที่ 3 อย่างไร เป็นต้น ซึ่งวิธีการดังกล่าวจะช่วยให้ผู้วางแผน สามารถจัดลำดับความสำคัญของปัญหาต่าง ๆ ได้

4. การกำหนดนโยบาย วัตถุประสงค์ เป้าหมาย ในที่นี้นโยบาย คือแนวทางในการพัฒนาอย่างกว้างๆ เป็นกรอบการดำเนินการที่จะไม่ระบุในรายละเอียด การกำหนดนโยบายคือการตอบคำถามว่า "จะทำอะไรในการพัฒนา การท่องเที่ยว" เช่น กำหนดนโยบายว่า "มุ่งเน้นการรักษาสภาพแวดล้อมของแหล่งท่องเที่ยวและ รักษาเอกลักษณ์ชุมชน" ส่วนวัตถุประสงค์ คือความมุ่งหมายที่ต้องการหรือผลที่ต้องการให้เกิดขึ้น อันเนื่องมาจากนโยบายที่กำหนดไว้การกำหนดวัตถุประสงค์คือการตอบคำถามว่าตั้งนโยบายนั้นไว้ "เพื่ออะไร" เช่น กำหนดนโยบายพัฒนาการท่องเที่ยวว่า "มุ่งเน้นการรักษาสภาพแวดล้อมของ แหล่งท่องเที่ยว และรักษาเอกลักษณ์ชุมชน" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อดึงดูดใจให้เกิดการเดินทางมาท่องเที่ยวในพื้นที่" และเป้าหมาย เป็นการถอดวัตถุประสงค์ซึ่งมีลักษณะค่อนข้างเป็นนามธรรมให้ออกมาเป็นรูปธรรมที่วัดได้ ซึ่งสามารถกำหนดได้ในหลายลักษณะ ได้แก่การกำหนดเป้าหมาย ในเชิงปริมาณเป็นการตอบคำถามว่า "เท่าไร" การกำหนดเป้าหมายที่เป็นพื้นที่หรือบริเวณ เป็นการตอบคำถามว่า "ทำที่ไหน" การกำหนดเป้าหมายที่เป็นกลุ่มคนเป็นการตอบคำถามว่า "ทำให้ใคร" การกำหนดเป้าหมายเป็นเวลาเป็นการตอบคำถามว่า "ทำเมื่อไหร่"

5. การกำหนดแผนงาน หรือโครงการพัฒนาการท่องเที่ยวเป็นขั้นตอนสุดท้ายของการวางแผนเป็นขั้นตอนที่จะต้องกำหนดกิจกรรมต่างๆ เพื่อให้เกิดการดำเนินการพัฒนาตามกรอบนโยบาย วัตถุประสงค์ และเป้าหมายที่ได้วางไว้ โดยใช้ข้อมูลต่างๆ ที่ได้รวบรวมไว้ให้เป็นประโยชน์ซึ่งจะเป็นการพิจารณาในรายละเอียดของโครงการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ กล่าวโดย สรุปประการแรกคือ ควรมีการกำหนดโครงการระยะสั้น ระยะยาว โครงการระยะสั้นเป็นโครงการในแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพสูง การลงทุนต่ำ และได้ผลเร็ว หรือเป็นโครงการที่มีความจำเป็นเร่งด่วนสำหรับโครงการระยะยาวจะเป็นโครงการที่มีการลงทุนสูงให้ผลระยะยาว ประการที่สอง ควรมีการกำหนดแผนงานหรือโครงการพัฒนาการท่องเที่ยว ควรพิจารณา ให้ครอบคลุมทั้งด้านตัวแหล่งท่องเที่ยวการพัฒนาบริการทางการท่องเที่ยวซึ่งมีประเด็นสำคัญคือ การพัฒนาบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวระบบการสื่อความหมายในแหล่งและการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวรวมถึงแผนงานหรือโครงการด้านการพัฒนาการตลาด ประการที่สามควรมีการกำหนดแผนงานหรือโครงการเพื่อพัฒนาสาธารณูปโภค สาธารณูปการต่างๆ ควรพิจารณาถึงความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพแวดล้อม

ดั้งเดิมของพื้นที่ได้มาตรฐานและมีความเพียงพอต่อความต้องการในปัจจุบันและอนาคต และประการสุดท้าย ควรมีการกำหนดแผนงานหรือโครงการต่างๆ ต้องเป็นการเพิ่มพูนคุณภาพของแหล่งท่องเที่ยวในด้านอนุรักษ์และปรับปรุงให้ดีขึ้น

2.10 การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เป็นรูปแบบของการจัดการท่องเที่ยวแบบใหม่ ที่นำเสนอรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม มาผสมผสานเข้ากับศักยภาพเชิงสร้างสรรค์ของนักท่องเที่ยวและของชุมชน เป็นการปลูกจิตสำนึกให้นักท่องเที่ยวและของชุมชนให้ตระหนักถึงความสำคัญของเอกลักษณ์ และอัตลักษณ์ของสถานที่นั้นๆ โดยที่นักท่องเที่ยวสามารถสัมผัสและเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ตรงกับคนในชุมชนด้วยการลงมือทำซึ่งแตกต่างจากอดีตที่การท่องเที่ยวเป็นการเดินทางเพื่อการพักผ่อนหย่อนใจ ในขณะที่รัฐบาลมุ่งเน้นการขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทยให้เติบโตอย่างมีศักยภาพ

ดังนั้นทางการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท) จึงได้นำจุดแข็งศักยภาพสถานที่ท่องเที่ยวของไทยที่มีอยู่หลากหลายหลายมิติมาเปิดประสบการณ์ใหม่ให้กับนักท่องเที่ยวภายใต้โครงการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ (creative tourism district) ในประเทศไทยเพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากในชุมชนให้เติบโตอย่างยั่งยืนจากการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ถือว่าการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่เริ่มเข้ามามีกระแสมากขึ้น เนื่องจากการท่องเที่ยวรูปแบบเดิมเน้นเพียงแค่การพักผ่อนหย่อนใจ แต่ในระยะหลังจะมีการท่องเที่ยวในความสนใจพิเศษเข้ามามีบทบาทแต่ยังขาดการพัฒนา เพราะการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์นั้นคือเป็นความท้าทายให้กับนักท่องเที่ยว คือการทำให้สถานที่ท่องเที่ยวมีความสร้างสรรค์เพื่อที่จะพัฒนาทรัพยากรทางวัฒนธรรมที่ไม่อาจจับต้องได้ให้กลายเป็นประสบการณ์ที่สร้างสรรค์กับนักท่องเที่ยวและเป็นการสร้างกระบวนการการอยู่ร่วมกันระหว่างนักท่องเที่ยวเป็นแขกของพื้นที่กับเจ้าบ้านได้เป็นอย่างดี รวมถึงการสร้างประสบการณ์ที่ประทับใจจากท้องถิ่น (local experience) โดยผ่านการลงมือทำ เรียนรู้ด้วยตนเอง สอดคล้องกับ สุดแดน วิสุทธิลักษณ์ และคณะ 2556 ได้ให้คำจำกัดความของแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ (creative tourism) เป็นแนวคิดหนึ่งทางการท่องเที่ยวที่ให้ความสำคัญกับกิจกรรมทางการท่องเที่ยว และผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ได้แก่การสร้างประสบการณ์ตรง หรือประสบการณ์ร่วมของนักท่องเที่ยวกับชุมชนผ่านกิจกรรมด้วยการใช้ทรัพยากรในชุมชนหรือท้องถิ่นที่มีอยู่เพื่อนำมาสร้างสรรค์คุณค่าเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวอันก่อให้เกิดรายได้และผลประโยชน์และสามารถแบ่งปันรายได้หรือผลประโยชน์เหล่านั้นสู่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่ม รูปแบบของกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ได้แก่นักท่องเที่ยวเกิดการเรียนรู้และประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับชุมชนนั้นๆ เกิดการมีส่วนร่วมและปฏิสัมพันธ์ระหว่างนักท่องเที่ยวกับคนในชุมชนรวมถึงการใช้ชีวิตอยู่กับคนในชุมชนอันมีความแตกต่างทางวัฒนธรรม

2.10.1. ความหมายของแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เป็นคำที่ใช้เรียกรูปแบบการท่องเที่ยวที่นำเสนอคุณค่าทางวัฒนธรรมของชุมชนท้องถิ่น เป็นโอกาสที่ผู้มาเยือนจะได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ต่างๆกับประชาชนจากแหล่งท่องเที่ยว เป็นทักษะในการเรียนรู้ที่จะเข้าถึงวัฒนธรรมของประเทศ หรือ ชุมชน

ในแหล่งท่องเที่ยวเป็นการพัฒนานักท่องเที่ยวให้มีศักยภาพที่จะเข้าใจอย่างลึกซึ้งถึงสภาพสังคม วัฒนธรรม และวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น รวมทั้งรูปแบบการท่องเที่ยวแบบมีส่วนร่วมและเป็นการสร้างประสบการณ์ร่วมกันในแหล่งท่องเที่ยวของชุมชนที่นักท่องเที่ยวไปเยือนด้วยการนำเสนอทางเลือกที่นักท่องเที่ยวสามารถสร้างประสบการณ์ของตนเองจากสังคม และวัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อ วิถีชีวิต และกิจกรรมที่ชุมชนในแหล่งท่องเที่ยวมีอยู่ นักท่องเที่ยวสามารถกำหนดกิจกรรมทางการท่องเที่ยวได้ด้วยตนเอง และมีความยืดหยุ่นในการเดินทางและสามารถสร้างสรรค์แนวคิดใหม่ๆในขณะเดินทางไปเที่ยวได้

2.10.2 รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

จากแนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ นอกจากการนิยามความหมายการท่องเที่ยว แล้วนั้นยังมีการจำแนกรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ตามทรัพยากรการท่องเที่ยวหรือแหล่งท่องเที่ยวรวมทั้งการบริหารจัดการการท่องเที่ยวที่สำคัญอันหมายถึงแหล่งท่องเที่ยว หรือสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆพัฒนาสิ่งเก่าเพื่อเพิ่มมูลค่าแห่งการท่องเที่ยวซึ่งข้อมูลเหล่านี้จะเป็นพื้นฐานให้กับ การทำความเข้าใจเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในมิติต่างๆหลายลักษณะที่สำคัญดังที่ริชาร์ด และ เรเมนด ได้เสนอไว้ 5 ประการ ได้แก่

1. การเพิ่มคุณค่าการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม (value)
2. การศึกษาเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมทางวัฒนธรรม (cultural participation education)
3. การอนุรักษ์ทรัพยากรการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม (conservation)
4. นวัตกรรมใหม่ๆมาปรับปรุงรูปแบบเดิม (innovation)
5. การพัฒนาอย่างยั่งยืน (sustainable development)

2.11 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ (2558) ศึกษาศักยภาพของอาหารพื้นเมืองน่าน ความต้องการ การรับรู้ พฤติกรรม และความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่ออาหารพื้นเมืองน่าน และแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์เชิงลึก กลุ่มผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ที่มีประสบการณ์ มีความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่านจำนวน 5 คน กลุ่มสมาคมธุรกิจท่องเที่ยว และหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดน่าน จำนวน 7 คน กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองในจังหวัดน่าน จำนวน 14 ร้านและใช้แบบสอบถามเก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยว จังหวัดน่าน จำนวน 400 คน วิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา และใช้เทคนิค SWOT Analysis เป็น เครื่องมือในการวิเคราะห์ สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกของการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองเพื่อวิเคราะห์ และหาแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน

ผลจากการศึกษาศักยภาพของอาหารพื้นเมืองน่าน พบว่าส่วนใหญ่มีศักยภาพอยู่ในระดับสูง ซึ่งประเภทอาหารจานเดียวมีศักยภาพสูงที่สุด และเมื่อพิจารณารายด้าน จะพบว่า ด้านการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมีศักยภาพสูงที่สุดนอกจากนี้ผลการศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวต้องการบริโภคอาหารพื้นเมืองหลังจากการเดินทางมาท่องเที่ยว และในระหว่างท่องเที่ยวที่จังหวัดน่านอยู่ในระดับ

มากที่สุด นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่รู้จักรายการอาหารพื้นเมืองในแต่ละประเภท โดยชอบอาหารพื้นเมืองประเภทจานเดียว เช่น ขนมจีนน้ำเงี้ยว ข้าวซอย มากที่สุด ส่วนการศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารพื้นเมืองน่าพบว่านักท่องเที่ยวพึงพอใจในด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองมากที่สุด และจากผลการศึกษาผู้วิจัยได้เสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยว ถึงความเป็นไปได้ และแนวทางที่จะช่วยผลักดันให้เกิดการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน โดย แบ่งออกเป็น 6 ด้าน คือ ด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมือง ด้านคุณภาพของอาหารพื้นเมืองด้าน ราคาด้านการบริการ ด้านลักษณะของร้านอาหารพื้นเมือง และด้านการประชาสัมพันธ์ และการตลาด

กัลยาณี กุลชัย (2558) งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อให้ประชาชนในชุมชนบางน้ำผึ้งได้เรียนรู้ กำหนดอัตลักษณ์แหล่งท่องเที่ยว และมีส่วนร่วมในการวางแผนกำหนดรูปแบบของคู่มือท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบ 2) เพื่อสร้างคู่มือการท่องเที่ยวชุมชนโดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 3) เพื่อประเมินคุณภาพและความพึงพอใจที่มีต่อคู่มือการท่องเที่ยวชุมชนบางน้ำผึ้งโดยผู้นำชุมชนผู้ทรงคุณวุฒิผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (stakeholder) กับการท่องเที่ยวชุมชน นักท่องเที่ยว ภาคราชการ ภาคเอกชน และประชาชนที่อาศัยอยู่ในตำบลบางน้ำผึ้ง โดยใช้แนวทางการวิจัยปฏิบัติการ ใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน ในการสร้างคู่มือท่องเที่ยวการท่องเที่ยวชุมชน สร้างกระบวนการเรียนรู้ เพื่อกำหนดแหล่งท่องเที่ยวทรัพยากรการท่องเที่ยวทั้งทางธรรมชาติวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตให้สอดคล้องกับบริบทของชุมชน

ผลการศึกษาพบว่า เกิดกระบวนการในการสร้างคู่มือโดยการมีส่วนร่วมมีการกำหนดอัตลักษณ์ร่วมกันระหว่างชุมชนกับนักวิจัย โดยมีอัตลักษณ์ที่ต้องการนำเสนอคือความเป็นพื้นที่สีเขียว วัฒนธรรมและวิถีชีวิตอันดีเป็นกันเองมีอัตลักษณ์ของคนในตำบลบางน้ำผึ้ง แหล่งท่องเที่ยวที่ต้องการให้มีในเล่มมากที่สุดคือ ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง สวนป่าชุมชนชุมชนมีความพึงพอใจรวมทั้ง 4 ด้านคือ การจัดรูปเล่ม ข้อมูลเนื้อหา การใช้ภาษา และภาพประกอบในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.87

สำหรับการประเมินของนักท่องเที่ยวพบว่าส่วนใหญ่ของนักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจรวมทั้ง 4 ด้านคือ การจัดรูปเล่ม ข้อมูลเนื้อหา การใช้ภาษา และภาพประกอบในระดับมากคือมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.07 และคู่มือท่องเที่ยวจะทำให้ 1) นักท่องเที่ยวสามารถที่จะรู้เรื่องราวของตำบลบางน้ำผึ้งมากขึ้น 2) ได้รับทราบแหล่งท่องเที่ยวที่ไม่เคยรู้ และจะได้ไปท่องเที่ยวเพิ่มเติม 3) รูปภาพประกอบสวยงาม เนื้อหาสาระดี อ่านแล้วเข้าใจง่าย 4) ขนาดของเล่มกะทัดรัด เนื้อหาไม่มากเกินไป เหมาะมือในการหยิบอ่าน 5) การจัดรูปเล่มน่าอ่าน สวยงาม ภาพประกอบสวยงาม ทำให้น่าอ่าน และคู่มือท่องเที่ยวบางน้ำผึ้งมีความเหมาะสมที่จะเผยแพร่คู่มือท่องเที่ยวต่อไปร้อยละ 99.5

ภัทรพร พันธูรี (2558) ศึกษาการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวในประเทศไทย วัตถุประสงค์ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ คือศึกษาการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ให้แก่นักท่องเที่ยว โดยใช้แนวคิดประสาทสัมผัสทั้ง 5 ผ่านรายการการจัดนำเที่ยวของบริษัทนำเที่ยวในประเทศไทย การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ โดยใช้แบบสอบถามความคิดเห็นจากประชากร คือ บริษัทนำเที่ยวซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างในการ

วิจัยครั้งนี้ จำนวน 704 บริษัท และได้รับการตอบกลับจำนวน 215 บริษัท สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าร้อยละ และค่าเฉลี่ย

ผลการศึกษาพบว่า การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถเสริมสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยวมากที่สุด คือ การสร้างความประทับใจแบบต่าง ๆ ในกิจกรรมการท่องเที่ยว รองลงมาตามลำดับได้แก่ การเสนอให้ชิม/รับประทานอาหาร การให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น การให้นักท่องเที่ยวได้ซื้อสินค้าหรือของที่ระลึกเกี่ยวกับอาหาร การนำเสนอเรื่องราวน่ารู้เกี่ยวกับอาหาร การนำชมแหล่งท่องเที่ยวทางอาหาร และการทดลองทำอาหารของนักท่องเที่ยว แสดงให้เห็นว่าการเสริมสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยผ่านประสาทสัมผัสทั้ง 5 ของนักท่องเที่ยวนั้น ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจได้อย่างแท้จริงในการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศไทย

สริตา พันธุ์เทียน และ คณะ (2560) ศึกษารูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลางการมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนารูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลางเป็นการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสังเกต สัมภาษณ์ สทนากลุ่ม และการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการ ในเขตจังหวัดกรุงเทพมหานคร จังหวัดสมุทรสงคราม และจังหวัดสุพรรณบุรี เพื่อเป็นตัวแทนกลุ่มจังหวัดในเขตลุ่มแม่น้ำภาคกลาง

ผลการวิจัยโดยการสังเคราะห์รูปแบบการพัฒนาการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลางโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์มาทำให้รูปแบบการท่องเที่ยว และผลิตภัณฑ์อาหารพบว่าการท่องเที่ยวที่ใช้อาหารเป็นจุดดึงดูดในการกระตุ้นให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวอย่างมาก และสามารถพัฒนาเป็นการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ได้ เรียกว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวเชิงอาหารไทย แบ่งออกเป็น กลุ่มเด็กและครอบครัว กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเพื่อการศึกษาเรียนรู้ และกลุ่มอื่น ๆ เช่น กลุ่มวัยรุ่น และวัยทำงาน โดยกิจกรรมที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวกลุ่มต่างๆ เหล่านี้สามารถจัดขึ้นโดยภาคส่วนต่างๆ ทั้งชุมชนภาคเอกชน และภาครัฐ หรือใช้ความร่วมมือในการจัดการร่วมกัน อีกทั้งในส่วนสนับสนุนการท่องเที่ยวเช่น ที่พัก ร้านอาหารและร้านขายของฝาก สามารถพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารร่วมกับแหล่งท่องเที่ยวโดยให้การสนับสนุนการท่องเที่ยวรูปแบบนี้ได้ทั้งทางตรงและทางอ้อม

ลัดดาวรรณ ทองใบ (2561) ศึกษาการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์กับกิจกรรมท่องเที่ยวโดยชุมชน นำเสนอแนวคิดเรื่องการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์กับกิจกรรมการท่องเที่ยวชุมชน โดยกล่าวถึงความเป็นมาของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ การจัดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ กิจกรรมการท่องเที่ยวในชุมชน และการสร้างความประทับใจจากท้องถิ่น การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่ถูกบรรจุอยู่ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติมาตั้งแต่ฉบับที่ 10 และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 ดังจะเห็นได้ว่าการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์นั้นเป็นกระแสทางการท่องเที่ยวอีกรูปแบบหนึ่งที่จะสามารถตอบสนองต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมได้อย่างยั่งยืนผ่านชุมชนโดยเอาความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนมาเป็นตัวขับเคลื่อนผ่านกิจกรรมต่างๆ

ได้แก่วรรณกรรม งานหัตถกรรม และศิลปะพื้นบ้าน งานออกแบบ ดนตรี อาหาร ภาพยนตร์ และสื่อศิลปะ ซึ่งเป็นสิ่งที่ดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวได้เข้าไปสัมผัสกับกิจกรรม เหล่านั้น ถือเป็นมิติใหม่ทางการท่องเที่ยวที่ไม่เพียงแต่ไปเยี่ยมชม กลับให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ผ่านกิจกรรมต่างๆ ที่ชุมชนสร้างสรรค์ การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์จึงเป็นการสร้างความสมดุลของชุมชนในด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม เน้นความสำคัญที่ คุณค่าของชุมชน เพื่อให้ชุมชนภูมิใจความเป็นเนื้อแท้ของตน ที่สามารถท่องเที่ยวได้ตลอดทั้งปี

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้เป็นการใช้ระเบียบวิธีวิจัยแบบผสมผสาน ระหว่างการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) และวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) ตลอดจนการใช้วิธีการสัมภาษณ์กลุ่มย่อย (Focus Group) โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-Depth Interview) มีวิธีการดำเนินงานดังนี้

3.1 วิธีการดำเนินการวิจัย

3.1.1. วิเคราะห์สภาพและการดำเนินงานของผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี มีวิธีการดังนี้

1. เลือกสถานประกอบการที่จำหน่ายอาหารพื้นเมืองเพชรบุรี โดยใช้ข้อมูลในเวปไซด์วงใน โดยเลือกร้านอาหารที่ได้รับการจัดอันดับ 1- 5 ของทั้ง 8 อำเภอ
2. นำข้อมูลที่ได้ไปทำการสำรวจกับกลุ่มประชากร ใน 8 อำเภอ อำเภอละ 30 คน โดยกำหนดอำเภอละ 1 ร้าน ยกเว้น อำเภอเมือง และอำเภอชะอำ จำนวน 2 ร้าน เนื่องจากเป็นอำเภอที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว และมีนักท่องเที่ยวมาใช้บริการจำนวนมาก
3. คัดเลือกสถานประกอบการที่ได้รับคะแนนมากที่สุด จากการสำรวจในข้อที่ 2 จำนวน 10 ร้าน
4. ทำการสัมภาษณ์เชิงลึกสถานประกอบการร้านอาหารทั้ง 10 ร้านที่ได้รับการคัดเลือก โดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง
5. นำข้อมูลที่ได้จากสัมภาษณ์สถานประกอบการมาทำการสังเคราะห์ และสรุปประเด็น

3.1.2. รวบรวมตำรับอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี ของจังหวัดเพชรบุรี มีวิธีการดังนี้

1. รวบรวมข้อมูลจากหนังสือ และเอกสารต่างๆ ที่มีการรวบรวมไว้เป็นหลักฐาน
2. การสัมภาษณ์จากปราชญ์ชาวบ้านและผู้รู้ด้านอาหาร มีความเชี่ยวชาญ และมีประสบการณ์ในการทำอาหาร ในงานประเพณี หรืองานบุญต่างๆ ในชุมชน อย่างน้อย 5 คนขึ้นไป ในแต่ละอำเภอทั้ง 8 อำเภอ โดยการสัมภาษณ์
3. นำเมนูอาหารที่ได้จากการสัมภาษณ์ มาแบ่งเป็นประเภทอาหารคาว ได้แก่ ประเภทอาหารจานเดียว ประเภทยำ ประเภทน้ำพริก ประเภทต้มและแกง ประเภทผัด ประเภททอด,นึ่ง และประเภทอาหารหวาน

4. นำเมนูที่ได้จากการสัมภาษณ์มาทำการสังเคราะห์เลือกตำรับที่สามารถพัฒนาตำรับเพื่อจำหน่ายในร้านอาหารได้ และจัดประเภทของอาหารประเภทละ 10 เมนู

3.1.3. ศึกษาพฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารท้องถิ่นเพชรบุรี

1. โดยใช้แบบสอบถามพฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารท้องถิ่นเพชรบุรี จำนวน 400 คน
2. วิเคราะห์การพฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารท้องถิ่นเพชรบุรี ด้วยโปรแกรม SPSS และสถิติ AMOS

3.1.4. กำหนดรูปแบบอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี ในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ดังนี้

1. นำผลการวิเคราะห์สถิติ AMOS มาจัดรูปแบบอาหารอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี
2. นำรูปแบบอาหารที่ได้มาทำการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส โดยอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร จำนวน 5 คน และจัดทำตำรามาตรฐานต่อไป

3.1.5. จัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยใช้อาหารท้องถิ่น เพชรบุรี ด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชน จังหวัดเพชรบุรี ดังนี้

1. เลือกสถานที่ที่ใช้ในการจัดกิจกรรม ณ สวนตาล ลุงถนอม ตำบลถ้ำรงค์ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรีเนื่องจากเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มีกิจกรรมการสร้างสรรค์ ให้กับนักท่องเที่ยว
2. ทำการนัดหมายวันเวลา และลักษณะของกิจกรรมที่จะนำไปจัดเพื่อให้เกิดการเข้าใจร่วมกัน และดำเนินการจัดกิจกรรมตามวันและเวลาที่กำหนด
3. เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี จำนวน 50 คน
4. วิเคราะห์ความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีโดยการหาค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

3.1.6. จัดทำคู่มือการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเป็นสื่อประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี มีวิธีการดังนี้

1. รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับจังหวัดเพชรบุรี สถานที่ท่องเที่ยว ร้านอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี และรูปแบบอาหารอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี มาจัดทำเป็นคู่มือการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี โดยจัดทำเป็นภาษาไทย และภาษาอังกฤษ

3.2 ขอบเขตของการวิจัย

3.2.1 ประเภทของการวิจัย เป็นการดำเนินระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยการใช้วิธีการสัมภาษณ์กลุ่มย่อย (Focus Group) ด้วยวิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (Depth Interview) และการสำรวจข้อมูลจากนักท่องเที่ยว

3.2.2 ด้านเนื้อหาของการวิจัย (Research Content)

1. ศึกษาองค์ประกอบ สภาพการดำเนินงานในปัจจุบัน และวิเคราะห์สถานการณ์ในปัจจุบันของธุรกิจและสถานประกอบการอาหารพื้นเมืองที่บริการแก่นักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี
2. รวบรวมตำราอาหารท้องถิ่นประเภทคาว-หวาน ของจังหวัดเพชรบุรี
3. ศึกษาแนวคิด ทฤษฎีเกี่ยวกับการท่องเที่ยวและการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
4. รูปแบบอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรี
5. กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยใช้ตำราอาหารท้องถิ่นด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชนจังหวัดเพชรบุรี
6. จัดทำคู่มือการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเป็นสื่อประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี

3.2.3 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้แบ่งออกเป็น 4 ส่วนคือ

1. ตัวแทนผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องของภาคเอกชนและผู้ประกอบการธุรกิจและสถานประกอบการอาหารที่บริการแก่นักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี จำนวน 10 คน โดย
2. ผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นเมืองที่บริการแก่นักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี จำนวน 10 คน
3. อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญและผู้มีประสบการณ์ด้านอาหาร ในการทดสอบตำรับมาตรฐาน จำนวน 5 คน
4. นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติที่เดินทางมารับบริการอาหารพื้นเมืองเพชรบุรี จำนวน 400 คน โดยคำนวณหากลุ่มตัวอย่างจาก สูตร Taro Yamane ผลการคำนวณกลุ่มขนาดกลุ่มตัวอย่างที่คำนวณได้จำนวนทั้งสิ้น 400 คน

3.3 เกณฑ์การให้คะแนน

รูปแบบอาหารสำหรับสถานประกอบการอาหารพื้นเมืองที่บริการแก่นักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรีเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี เป็นการสำรวจความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว โดยแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับของ ลิเคิร์ท (Likert) ได้กำหนดค่าคะแนนและความหมายดังนี้ (สรชัย พิศาลบุตร, 2550)

ระดับคะแนน	5 หมายถึง	ระดับความชอบ	มากที่สุด
ระดับคะแนน	4 หมายถึง	ระดับความชอบ	มาก
ระดับคะแนน	3 หมายถึง	ระดับความชอบ	ปานกลาง
ระดับคะแนน	2 หมายถึง	ระดับความชอบ	น้อย
ระดับคะแนน	1 หมายถึง	ระดับความชอบ	น้อยที่สุด

ระดับการให้คะแนนเฉลี่ยในแต่ละระดับขั้นซึ่งมีเกณฑ์ในการกำหนดค่าน้ำหนักของการประเมินเป็น 5 ระดับตามวิธีของลิเคิร์ท (Likert) ได้ดังนี้

$$\begin{aligned}
 \text{ความกว้างของขั้น} &= \text{พิสัย/จำนวนขั้น} \\
 &= (5-1)/5 \\
 &= 0.8 \text{ (เริ่มจากขั้นต่ำสุด)}
 \end{aligned}$$

เกณฑ์การแปลความหมายของคะแนนของโมเดลองค์ประกอบความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรี

1.00-1.80	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ	น้อยที่สุด
1.81-2.60	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ	น้อย
2.61-3.40	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ	ปานกลาง
3.41-4.20	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ	มาก
4.21-5.00	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ	มากที่สุด

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูลและแปลผล

การวิเคราะห์ข้อมูลในครั้งนี้ได้ใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS และสถิติ AMOS ดังนี้

1. สถิติเชิงพรรณนา

1.1 การแจกแจงความถี่และค่าร้อยละสำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม และพฤติกรรมกรรมการท่องเที่ยวที่ใช้บริการในจังหวัดเพชรบุรี

1.2 การวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานสำหรับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารท้องถิ่นเพชรบุรี

2. สถิติเชิงอนุมาน

2. การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis: EFA)

การศึกษาวิจัยได้ทำการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis: EFA) นั้นเป็นส่วนหนึ่งของเทคนิคการวิเคราะห์องค์ประกอบ (Factor Analysis) เพื่อทำการศึกษหาความสัมพันธ์ของโครงสร้างของตัวแปร โดยสามารถลดตัวแปรให้อยู่ในกลุ่มที่มีความสัมพันธ์กัน เนื่องจากการข้อมูลจากแบบสอบถามนั้นมีทฤษฎีอ้างอิงในการสร้างข้อคำถามดังนั้นการศึกษาวิจัยได้สร้างเครื่องมือตามแบบสอบถามดังนั้นได้นำวิธีการสกัดองค์ประกอบแบบการหาองค์ประกอบหลักสำคัญ (Principle Axis Factoring (PAF) ซึ่งการใช้วิธีการนี้อยู่ในกลุ่มวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบร่วม (Common Factor Analysis) และใช้วิธีการหมุนแกนองค์ประกอบที่ทำให้ปัจจัยนั้นหมุนแบบตั้งฉากกันเป็นแบบ Varimax โดยทำให้ตัวแปรที่ไม่มีความสัมพันธ์กับกลุ่มหรือมีความสัมพันธ์น้อยจะถูกสกัดออกและให้เหลือน้อยที่สุดและค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) นั้นมีค่ามาก (กัลยา วาณิชย์บัญชา, 2554)

3. วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการตอบแบบสอบถามจากนักท่องเที่ยวจำนวน 400 คนมาทำการวิเคราะห์สถิติขั้นสูงด้วยการทดสอบตัวแบบจำลองสมมติฐานกับข้อมูลเชิงประจักษ์ด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis: CFA) เพื่อตรวจสอบความเที่ยงตรงของโมเดลการวัดในแต่ละองค์ประกอบและวิเคราะห์โมเดลสมการโครงสร้าง (Structural Equation Model Analysis: SEM) ในการทดสอบแบบจำลองและสมมติฐานการวิจัยเป็นการวิเคราะห์ความสัมพันธ์เชิงสาเหตุระหว่างตัวแปรโดยทำการวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ของตัวแปรต่างๆ โดยอาศัยตัวแบบเชิงเหตุผลจากกรอบแนวคิดและทฤษฎีที่ชัดเจนเพื่อตรวจสอบว่าข้อมูลตรงกับการสร้างความสัมพันธ์ตามทฤษฎีหรือไม่ โดยการวิเคราะห์โมเดลสมการในการตรวจสอบโมเดลสมมติฐานที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น (Model Evaluation) ส่วนค่าสถิติที่ใช้วัดความสอดคล้องระหว่างโมเดลสมมติฐานที่สร้างขึ้นกับข้อมูลเชิงประจักษ์ซึ่งในการวิจัย โดยสามารถตรวจสอบค่าสถิติตามเงื่อนไขจากผลลัพธ์ได้ดังนี้

- 1) ค่าไค-สแควร์ (Chi-square Statistic: χ^2)
- 2) สัดส่วนค่าไค-สแควร์/ค่าชั้นแห่งความเป็นอิสระ (χ^2 / df)
- 3) ดัชนีวัดระดับความกลมกลืน (Goodness of Fit Index: GFI)
- 4) ดัชนีวัดระดับความกลมกลืนที่ปรับแก้แล้ว (Adjusted Goodness of Fit Index: AGFI)
- 5) ดัชนีความกลมกลืนแบบประหยัด (Parsimony Goodness of Fit Index: PGFI)
- 6) ดัชนีเปรียบเทียบความกลมกลืน (Comparative Fit Index: CFI)

7) ค่าประมาณความคลาดเคลื่อนของรากกำลังสองเฉลี่ย (Root Mean Square Error of Approximation: RMSEA)

8) ค่ารากของค่าเฉลี่ยกำลังสองของส่วนเหลือ (Root Mean Square Residual: RMR)

4. วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้ทำการนำองค์ประกอบกลุ่มและองค์ประกอบปัจจัยที่ได้มาทำการสัมภาษณ์แบบกลุ่มย่อย (Focus Group) เพื่อทำการยืนยันองค์ประกอบปัจจัยที่ได้สามารถนำไปใช้กับการพัฒนารูปแบบอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี สำหรับผู้ประกอบการอาหาร ที่บริการแก่นักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี

5. นำผลที่ได้จากการสัมภาษณ์ ผู้ประกอบการธุรกิจและสถานประกอบการอาหารท้องถิ่นที่บริการแก่นักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis) การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis) และผลวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis) การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis) และผลจากการตรวจสอบผลที่ได้จากการวิเคราะห์โดยผู้เชี่ยวชาญ (Depth Interview and Focus Group)

6. นำเสนอรูปแบบอาหารท้องถิ่น ในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรี

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่องการพัฒนาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยการมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อสร้างศักยภาพทางการท่องเที่ยว จังหวัดเพชรบุรี
ผลการวิจัยแบ่งเป็น 6 ตอนดังนี้

- ตอนที่ 1 วิเคราะห์สภาพการดำเนินงานของผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี
- ตอนที่ 2 รวบรวมตำรับอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี
- ตอนที่ 3 ศึกษาพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการใช้บริการอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี
- ตอนที่ 4 รูปแบบอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี
- ตอนที่ 5 การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชนจังหวัดเพชรบุรี
- ตอนที่ 6 จัดทำคู่มือการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเป็นสื่อประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์สภาพและการดำเนินงานของผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี

ตารางที่ 4.1 รายชื่อสถานประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี

ที่	อำเภอ	ชื่อร้านอาหาร	ชื่อผู้ถูกสัมภาษณ์	เบอร์โทรศัพท์
1	เมือง	ร้านป้าหยัน	นางสายรุ้ง เอี่ยมอาษา	096-8895833
2	เมือง	ครัวปรีญานนท์	นายสามารถ ปรียานนท์	032-441432
3	ชะอำ	ร้าน I love Sweet	นายบุญยืน พูลลาภ	085-1936564
4	ชะอำ	ครัวห้วยทราย	นางวรรณา ทะเลน้อย	088-8603898
5	บ้านลาด	ร้านเป็ดญวน	นายสุรัช แก้วมาก	084-8018664
6	เขาย้อย	ร้านเพชรเพิ่มพร	นางรพีภรณ์ วัชรจันทร์เปล่ง	086-1788575
7	หนองหญ้าปล้อง	ร้านเบญเี่ยม	นางบุญเยี่ยม จินดาแก้ว	089-0406339
8	บ้านแหลม	ร้านเรือแลเล	นายณฤตล นิยมคำ	032-489046
9	แก่งกระจาน	ครัวต้นสน	นางกุลสตรี ทับสมบัติ	081-1910445
10	ท่ายาง	ร้านจันทร์นิล	นายสงกรานต์ สีมก	088-5433113

จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี จำนวน 10 ร้าน
ผู้ประกอบการได้ให้ข้อคิดเห็นและข้อมูลต่างๆในแต่ละประเด็นสรุปประเด็นในแต่ละด้านได้ดังนี้

1. ด้านการดำเนินธุรกิจร้านอาหารท้องถิ่น

1.1 ปัญหาหลักในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร คือบุคลากรในการทำงานได้แก่ แม่ครัว หรือผู้ปรุงอาหารที่มีประสบการณ์ และมีใจรักในการทำอาหาร หายากหรือทำงานได้ไม่นานก็ลาออก หรือเรียกร้องค่าตอบแทนที่สูงขึ้น

1.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารบางชนิด มีเฉพาะบางฤดูกาล หรือขาดตลาด ทำให้มีราคาราคาแพงขึ้น จำเป็นต้องไปซื้อจากที่อื่น ซึ่งคุณภาพอาจไม่ดีเท่ากับของในท้องถิ่นหรือชุมชนนั้นๆ

1.3 จำนวนนักท่องเที่ยวลดลง เนื่องจากเศรษฐกิจไม่ดีทำให้ยอดขายลดลง

1.4 ขาดการสนับสนุนจากภาครัฐในเรื่องของการกระตุ้นเศรษฐกิจ หรือการส่งเสริมการขาย

1.5 การจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ที่เป็นภาษาอังกฤษจะเสียค่าใช้จ่ายกว่าสื่อที่เป็นภาษาไทยมาก ทำให้ไม่สามารถทำป้ายได้มากตามต้องการ

1.6 มีคู่แข่งที่จำหน่ายอาหารพื้นเมืองมากขึ้นทำให้ยอดขายลดลง

2. ด้านพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยว

2.1 ชอบอาหารที่มีการจัดจานสวยงาม น่าสนใจ สามารถถ่ายภาพและลงสื่อโซเชียลต่างๆได้เช่น เฟสบุ๊คหรือ ไลน์

2.2 ชอบอาหารที่มีลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ของร้าน หรือท้องถิ่นนั้นๆ ดังนั้นร้านอาหารจึงจะต้องมีเมนูแนะนำของร้าน

2.3 ราคาของอาหารสมเหตุสมผล ไม่เอาเปรียบผู้บริโภคจนเกินไป ได้รับการบริการที่ดี อาหารสด และอร่อย

2.4 มีการสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารที่จะไปใช้บริการจากสื่อออนไลน์ก่อน เพื่อประกอบการตัดสินใจ

2.5 สื่อออนไลน์มีผลต่อการดำเนินธุรกิจร้านอาหารมาก ทั้งในแง่บวก และแง่ลบ เช่นถ้าผู้บริโภคได้รับการบริการที่พึงพอใจ เช่น อาหารอร่อย บรรยากาศดี การบริการดี เป็นที่ถูกใจ ผู้บริโภคก็จะมีกระแสต่อไปให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น แต่ถ้าหากได้รับการบริการที่ไม่พึงพอใจ ก็จะมีการแชร์ข้อมูลตามอารมณ์และความรู้สึกของตนเอง

3. แนวทางการพัฒนาต้อนรับอาหารท้องถิ่นเพชรบุรีสำหรับนักท่องเที่ยว

3.1 สร้างความโดดเด่นหรือเอกลักษณ์ของอาหาร โดยเอาวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาเป็นจุดขายทำให้ผู้บริโภคเกิดความรู้สึกว่าหาทานที่ไหนไม่ได้นอกจากที่นี่เท่านั้น

3.2 จัดรายการเมนูอาหารแนะนำ หรือ Signature ของร้านไว้เพื่อเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภค

3.3 รสชาติของอาหารต้องเป็นรสชาติที่แท้จริงของอาหารนั้นๆไม่ดัดแปลงหรือปรุงแต่งจนเกินไป

3.4 ควรมีพนักงานในการอธิบายเอกลักษณ์ของอาหารแต่ละเมนูเพื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจ และเกิดการรับรู้

3.5 สร้างจุดขายของเมนูอาหารท้องถิ่นด้วยการอธิบายเรื่องราวที่เป็นประโยชน์ในเมนู หรือป้ายประชาสัมพันธ์ในร้าน เช่น อธิบายประโยชน์ของวัตถุดิบในเมนูนั้น หรือ เป็นเมนูที่หาทานได้ปีละครั้ง หรือเมนูเพื่อสุขภาพ

3.6 ไม่ควรปรับลดระดับความเผ็ดของอาหารลงในกรณีเป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติ เพราะนักท่องเที่ยวต้องการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม

3.8 ราคายุติธรรม ไม่เอาเปรียบผู้บริโภคมีป้ายแสดงราคาชัดเจน มีเมนูให้เลือกหลากหลาย

4. รูปแบบของอาหารท้องถิ่นเพชรบุรีที่สามารถตอบโจทย์นักท่องเที่ยว

4.1 การจัดอาหารที่เป็นชุด หรือเป็นสำรับไว้ให้เลือกโดยไม่ต้องเสียเวลาคิด

4.2 ควรมีทางเลือกปริมาณอาหารตามขนาดของจำนวนสมาชิก เช่น จานเล็ก หรือ จานใหญ่

4.3 อาหารทะเลจะสร้างมูลค่าของอาหารได้ดีกว่าอาหารประเภทอื่น

4.5 พัฒนาเมนูอาหารที่แปลกใหม่แต่ยังมีกลิ่นอายของอาหารไทยแท้ เพิ่มความเป็นเอกลักษณ์ เช่น การเปลี่ยนรูปแบบวิธีการปรุง การปรับเปลี่ยนวัตถุดิบ หรือวิธีการจัดเสิร์ฟ

ตอนที่ 2 ผลการรวบรวมตำรับอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี

เมนูอาหารที่ได้จากการสัมภาษณ์ และทำการสังเคราะห์ โดยเลือกตำรับที่โดดเด่นและมีความเป็นเอกลักษณ์ และสามารถพัฒนาตำรับเพื่อจำหน่ายในร้านอาหารท้องถิ่นเพชรบุรีได้ จำนวน 65 เมนู แบ่งตามประเภทของอาหารดังนี้

ตารางที่ 4.2 แสดงเมนูอาหารท้องถิ่นแบ่งตามประเภทอาหาร

ที่	ประเภทอาหาร /เมนูอาหาร						
	จานเดียว/ ทานเล่น	ประเภท ยำ	น้ำพริก	ต้มและ แกง	ผัด	ทอด , นึ่ง	อาหาร หวาน
1	ข้าวแช่	ยำใบ ชะคราม กุ้งสด	น้ำพริก กะปิ	ต้มหน่อไม้ ซี่โครง อ่อนหมู	ผัดฉ่าทะเล	ทอดหมก ปลาอินทรี	ขนมหม้อ แกง
2	เมี่ยงคำ	ยำหัวปลี	น้ำพริก มะม่วง	ต้มยำกุ้ง	ผัดพริกหมู กรอบ ถั่วฝักยาว	ปลากะพง นึ่งมะนาว	ทองหยอด
3	ขนมจีน ทอดมัน	ยำถั่วพู	น้ำพริก ปลาทุ	ต้มข่าไก่ หัวปลี	ผัด เปรี้ยวหวาน ปลากะพง	ไก่เค็ม	ฝอยทอง
4	ขนมจีน น้ำยา	ยำส้มโอ	น้ำพริก ไข่ปู	ต้มจืด ซี่โครง อ่อนหมู	ปลาเก๋า ผัดคื่นช่าย	ทอดมัน หัวปลี	ขนมตาล

ตารางที่ 4.2 แสดงเมนูอาหารท้องถิ่นแบ่งตามประเภทอาหาร (ต่อ)

ที่	ประเภทอาหาร /เมนูอาหาร						
	จานเดียว/ ทานเล่น	ประเภท ยำ	น้ำพริก	ต้มและ แกง	ผัด	ทอด , นึ่ง	อาหาร หวาน
5	หมี่กรอบ	ยำหมูย่าง	น้ำพริก มะขาม	ฉู่ฉี่ปลา	ปลาราด พริก	ปลาหมึก แดดเดียว	ขนมชั้น
6	ก๋วยเตี๋ยว/ ผัดไทย	ยำทะเล	หลนหอย ดอง	แกงส้ม พริกสด ทะเล	ผัดผักรวม เห็ดหอม	ปลานิลแดด เดียว	
7	ก๋วยเตี๋ยว หมูน้ำแดง	ปลากุ้ง	หลนปู	แกงป่าไก่ บ้าน	หมูสามชั้น ทอดผัด พริกเกลือ	หมูทอดมัน พันตะไคร้	
8	ข้าวทอดยำ แหนม	ยำใหญ่	แจ่วดั้น	แกงหลอก	ผัดเผ็ด มะพร้าว ปลาย่าง	ทอดมันกุ้ง	
9	หอยทอด	ยำผักกูด	น้ำพริก ลงเรือ	แกงหัว ตาล	ผัดพริกขิง ปลาตากฟู	กุ้งซอส มะขาม	
10	ก๋วยเตี๋ยว ลุยสวน	ยำมะเขือ เผือกสด	น้ำพริก กุ้งสด	แกง ชะคราม ปูไข่	ผัดเผ็ดเนื้อ ใบยี่หระ	ปูจ๋า	

ตอนที่ 3 ผลการศึกษาพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการใช้บริการอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี

ตารางที่ 4.3 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

			(n=400)
	ข้อมูลทั่วไป	ค่าความถี่	ร้อยละ
เพศ	ชาย	158	39.50
	หญิง	242	60.50
อายุ	15 - 24 ปี	19	4.75
	25 - 34 ปี	39	9.75
	35 - 44 ปี	68	17.00
	45 - 54 ปี	124	31.00

ตารางที่ 4.3 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม (ต่อ)

	ข้อมูลทั่วไป	ค่าความถี่	ร้อยละ
อาชีพ	55 - 64 ปี	92	23.00
	65 ปีขึ้นไป	58	14.50
	นักศึกษา	34	8.50
	ประกอบธุรกิจส่วนตัว	116	29.00
	ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ	131	32.75
อาชีพ	พนักงานบริษัทเอกชน	119	29.75
	นักศึกษา	35	8.75
	ประกอบธุรกิจส่วนตัว	115	28.75
	ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ	131	32.75
	พนักงานบริษัทเอกชน	119	29.75
ระดับการศึกษา	ประถมศึกษา	8	2.00
	มัธยมศึกษา	53	13.25
	ปวช	18	4.50
	ปวส	19	4.75
	ปริญญาตรี	245	61.25
	ปริญญาโท	53	13.25
	ปริญญาเอก	4	
	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน		
รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	น้อยกว่า 10,000 บาท	19	4.75
	10,001 - 20,000 บาท	14	3.50
	20,001 - 30,000 บาท	41	10.25
	30,001-40,000 บาท	106	26.50
	40,001-50,000 บาท	133	33.25
	50,001 บาทขึ้นไป	87	21.75
	สถานภาพ		
สถานภาพ	โสด	247	61.75
	สมรส	145	36.25
	หม้าย/หย่าร้าง	8	2.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็น เพศหญิง จำนวน 242 คน คิดเป็น ร้อยละ 60.50 และเพศชาย จำนวน 158 คน คิดเป็นร้อยละ 39.50 อายุสูงสุดคือ 45-54 ปี คิดเป็น ร้อยละ 31.00 รองลงมา คือ อายุ 55-64 ปี คิดเป็นร้อยละ 23.00 และอายุ 35-44 ปี คิดเป็นร้อยละ 17.00 อาชีพสูงสุดคือ ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ ร้อยละ 35.75 รองลงมาคือ พนักงานบริษัทเอกชน คิดเป็นร้อยละ 29.75 และ อาชีพธุรกิจส่วนตัว คิดเป็นร้อยละ 28.75 ระดับการศึกษาสูงสุดคือปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 61.25 รองลงมาคือระดับ มัธยมศึกษาและปริญญาโท คิดเป็นร้อยละ 13.25 และระดับ ปวส. คิดเป็นร้อยละ 4.75 รายได้เฉลี่ยต่อเดือนสูงสุด คือ 40,001-50,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 33.25 รองลงมาคือ 30,001-40,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 26.50 และ 50,001 บาทขึ้นไป คิดเป็น ร้อยละ 21.75 สถานภาพสูงสุดคือ โสด คิดเป็น ร้อยละ 61.75 รองลงมาคือ สมรส คิดเป็นร้อยละ 36.25 และ หม้าย/หย่าร้าง คิดเป็น ร้อยละ 2.00 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.4 พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่ใช้บริการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี

(n=400)

พฤติกรรมการใช้บริการอาหารท้องถิ่น	ความถี่	ร้อยละ
ประเภทอาหารท้องถิ่นที่ชอบรับประทาน		
อาหารจานเดียว	39	9.75
อาหารประเภทยำ	148	37.00
อาหารประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก	89	22.25
อาหารประเภทแกง	49	12.25
อาหารประเภทผัด	40	10.00
อาหารประเภท ปิ้ง ย่าง ทอด นึ่ง	35	8.75
งบประมาณการจ่ายเงินรับประทานอาหารต่อมื้อ		
400 -600 บาท	92	23.00
601- 800 บาท	160	40.00
801-1,000 บาท	71	17.75
มากกว่า 1,000 บาทขึ้นไป	77	19.25
ระยะเวลาอยู่ในร้านอาหารท้องถิ่นต่อครั้ง		
น้อยกว่า 1 ชั่วโมง	96	24.00
1 -2 ชั่วโมง	246	61.50
3 -4 ชั่วโมง	50	12.50
มากกว่า 4 ชั่วโมง	8	2.00
ผู้มีอิทธิพลในการเดินทางมารับประทานอาหารท้องถิ่น		
ตนเอง	92	23.00
คนรัก	46	11.50
ครอบครัว/ญาติ	67	16.75
เพื่อน	152	38.00

ตารางที่ 4.4 พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่ใช้บริการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี (ต่อ)

พฤติกรรมการใช้บริการอาหารท้องถิ่น	ความถี่	ร้อยละ
นักร้อง/นักแสดง	10	2.50
ความมีชื่อเสียงของร้าน	33	8.25
ช่องทางการรับรู้เรื่องเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น		
โทรทัศน์	13	3.25
อินเทอร์เน็ต	143	4.50
วิทยุ	25	6.25
แผ่นพับ	18	35.75
การพูดปากต่อปาก	73	18.25
หนังสือพิมพ์/นิตยสาร	128	32.00
สิ่งดึงดูดใจที่สำคัญของร้านอาหารท้องถิ่น		
อาหารทะเลที่สด สะอาด	8	2.00
บรรยากาศชายทะเล	50	12.50
อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น	202	50.50
การตกแต่งที่สวยงามและเป็นเอกลักษณ์	92	23.00
ราคาอาหารที่สมเหตุสมผล	32	8.00
ป้ายร้านและป้ายโฆษณา	16	4.00

จากตารางที่ 4.4 พบว่านักท่องเที่ยวที่ใช้บริการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี ชอบรับประทานอาหารประเภทยำมากที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 37.00 รองลงมาคือ อาหารประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก คิดเป็น ร้อยละ 22.25 และอาหารประเภทแกง คิดเป็น จำนวน 49 คน มีอัตราส่วนร้อยละ 12.25 ตามลำดับ

งบประมาณการจ่ายเงินรับประทานอาหารต่อมื้อ 601-800 บาทคิดเป็นร้อยละ 40.00 รองลงมาคือ 400 -600 บาท คิดเป็นร้อยละ 23.00 และ มากกว่า 1,000 บาทขึ้นไปคิดเป็นร้อยละ 19.25 ตามลำดับ

ระยะเวลาอยู่ในร้านอาหารท้องถิ่นต่อครั้ง 1 -2 ชั่วโมง คิดเป็นร้อยละ 61.50 รองลงมาคือน้อยกว่า 1 ชั่วโมง คิดเป็นร้อยละ 24.00 และ 3-4 ชั่วโมงคิดเป็นร้อยละ 12.50 ตามลำดับ

ผู้มีอิทธิพลในการเดินทางมารับประทานอาหารท้องถิ่นมากที่สุดคือ เพื่อน คิดเป็นร้อยละ 38.00 รองลงมาคือตนเอง คิดเป็นร้อยละ 23.00 และ ครอบครัว/ญาติ คิดเป็นร้อยละ 16.75

ช่องทางการรับรู้เรื่องเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นมากที่สุดคือ อินเทอร์เน็ต คิดเป็นร้อยละ 35.75 รองลงมาคือ หนังสือพิมพ์/นิตยสาร คิดเป็นร้อยละ 32.00 และการพูดปากต่อปาก คิดเป็นร้อยละ 18.25 ตามลำดับ

สิ่งที่ดึงดูดใจที่สำคัญของร้านอาหารมากที่สุดคืออัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 93.25 รองลงมาคือ การตกแต่งที่สวยงามและเป็นเอกลักษณ์ คิดเป็นร้อยละ 23.00 และ บรรยากาศชายทะเล คิดเป็น ร้อยละ 12.50 ตามลำดับ

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณจากการการวิเคราะห์องค์ประกอบแบบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis : EFA) และ การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis: CFA) ในการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี โดยการใช้เทคนิควิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจและเชิงยืนยัน ออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

1. การวิเคราะห์องค์ประกอบแบบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis : EFA)

ในการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี โดยวิธีการสกัดองค์ประกอบ แบบ Principal Component Analysis (PCA) และ วิธีการหมุนแกนองค์ประกอบโดยวิธี (Varimax) เพื่อเป็นการหมุนแกนองค์ประกอบในการทำให้ปัจจัยต่าง ๆ นั้นตั้งฉากกันโดยแต่ละองค์ประกอบมีค่า Factor Loading อยู่ในระดับมาก (กัลยา วานิชย์บัญชา, 2546) สามารถสรุปผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ ดังนี้

การกำหนดชื่อตัวแปรและความหมายของตัวแปร สามารถอธิบายได้ดังนี้

ตัวแปรที่ใช้ในการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจประกอบด้วย 65 จำนวน โดยสามารถอธิบายได้ดังนี้

กลุ่มองค์ประกอบที่ 1 ได้แก่ ประเภทอาหารหวาน (Dessert) ประกอบด้วย

- 1) ขนมหม้อแกง (Moakang)
- 2) ทองหยอด (Thongyod)
- 3) ฝอยทอง (Foithong)
- 4) ขนมตาล (Than)
- 5) ขนมชั้น (Chan)

กลุ่มองค์ประกอบที่ 2 ได้แก่ อาหารจานเดียว / อาหารทานเล่น (A la cart) ประกอบด้วย

- 1) ข้าวแช่ (Kwaochae)
- 2) เมี่ยงคำ (Miengkum)
- 3) ขนมจีนทอดมัน (Kanomjeentodman)
- 4) ขนมจีนน้ำยา (Jeennamya)
- 5) หมี่กรอบ (MeeKrob)
- 6) ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย (Padthai)
- 7) ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดง (Moonamdang)
- 8) ข้าวทอดยำแหนม (TodYamnam)
- 9) หอยทอด (HoiTod)
- 10) ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน (Luisaun)

กลุ่มองค์ประกอบที่ 3 ได้แก่ อาหารประเภทยำ (Spicy food) ประกอบด้วย

- 1) ยำใบชะคราม (Yamchakram)
- 2) ยำห้วป्ली (Yamhuapee)
- 3) ยำถั่วพู (Yamtuapoo)
- 4) ยำส้มโอ (Yamsomo)
- 5) ยำหมูย่าง (Yammooyang)
- 6) ยำทะเล (Yamtalae)
- 7) ปลา กุ้ง (Plakung)
- 8) ยำใหญ่ (Yumyai)
- 9) ยำผักกูด (Yumpakkood)
- 10) ยำมะเขือเผือกสด (Yummakeu)

กลุ่มองค์ประกอบที่ 4 ได้แก่ อาหารประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก (Chilli past) ประกอบด้วย

- 1) น้ำพริกกะปิ (Numprikkapi)
- 2) น้ำพริกมะม่วง (Prikmamuang)
- 3) น้ำพริกปลาทุ (Priktoo)
- 4) น้ำพริกไข่ปู (Prikkaipoo)
- 5) น้ำพริกมะขาม (Prikmakam)
- 6) หลนหอยดอง (Lonhoydong)
- 7) หลนปู (Lonpoo)
- 8) แจ่วเอ็ดดำน (Jaew)
- 9) น้ำพริกขี้เหล็ก (Nampriklaongreu)
- 10) น้ำพริกกุ้งสด (Namprikkungsood)

กลุ่มองค์ประกอบที่ 5 ได้แก่ อาหารประเภท ต้มและแกง (Soup and curry) ประกอบด้วย

- 1) ต้มหน่อไม้หวานซี่โครงอ่อนหมู (Nawmaiwanmoo)
- 2) ต้มยำกุ้ง (Tomyamkung)
- 3) ต้มข่าไก่ห้วป्ली (Khahuapee)
- 4) ต้มจืดซี่โครงอ่อนหมู (Jiewseekrongmoo)
- 5) ซุปปลา (Chuchee)
- 6) แกงส้มทะเลพริกสด (Somtalaee)
- 7) แกงป่าไก่บ้าน (Phakaiban)
- 8) แกงหลอก (Kanglok)
- 9) แกงหัวตาล (Kanghuatan)
- 10) แกงชะครามปูไข่ (Kgchakram)

กลุ่มองค์ประกอบที่ 6 ได้แก่ อาหารประเภทผัด (Fried) ประกอบด้วย

- 1) ผัดฉ่าทะเล (Chatalae)
- 2) ผัดพริกหมูกรอบถั่วฝักยาว (Prikmookrob)

- 3) ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง (Prwwankp)
- 4) ปลาเก๋าผัดคึ้นช่าย (Kaokeunchai)
- 5) ปลาราดพริก (Radprik)
- 6) ผัดผักกูด (Padpakood)
- 7) หมูสามชั้นทอดกรอบผัดพริกเกลือ (Smchan)
- 8) ผัดเผ็ดมะพร้าวปลาย่าง (Padpedmaprao)
- 9) ผัดพริกขิงปลาตุ๋น (Padprikking)
- 10) ผัดเผ็ดเนื้อใบยี่หระ (Padpedyeera)

กลุ่มองค์ประกอบที่ 7 ได้แก่ อาหารประเภท ปิ้ง ย่าง ทอด นึ่ง (Grill, fried, stream) ประกอบด้วย

- 1) ห่อหมกปลาอินทรี (Mokplainsee)
- 2) ปลากระพงนึ่งมะนาว (Kapongmanow)
- 3) ไก่คั่ว (KaiKo)
- 4) หัวปลีทรงเครื่อง (Huapeesongkerung)
- 5) ปลาหมึกแดดเดียว (Meukdaddiew)
- 6) ปลานิลแดดเดียว (Nildaddiew)
- 7) หมูทอดมันพันตะไคร้ (Mootodtakai)
- 8) ทอดมันกุ้ง (Todmankung)
- 9) กุ้งทอดมะขาม (Kungmakam)
- 10) ปูจ๋า (Phooja)

ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบแบบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis : EFA) ในการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรีพบว่า

ตารางที่ 4.5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย

ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	$\bar{X}$	S.D.
กลุ่มองค์ประกอบที่ 1 ประเภทอาหารหวาน (Dessert)		
1. ขนมหม้อแกง	3.89	0.81
2. ทองหยอด	3.71	0.77
3. ฝอยทอง	3.45	0.81
4. ขนมตาล	3.42	0.88
5. ขนมชั้น	3.51	0.85
ค่าเฉลี่ยรวม	3.59	0.82
กลุ่มองค์ประกอบที่ 2 อาหารจานเดียว / อาหารทานเล่น (A la cart)		
1. ข้าวแช่	3.05	0.38
2. เมี่ยงคำ	3.00	0.40

ตารางที่ 4.5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย (ต่อ)

ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	$\bar{X}$	S.D.
3. ขนมหินทอดมัน	4.55	0.81
4. ขนมหินน้ำยา	3.79	0.98
5. หมี่กรอบ	3.10	0.51
6. ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย	3.17	0.95
7. ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดง	4.06	0.61
8. ข้าวทอดยำแหลม	3.23	0.77
9. หอยทอด	3.63	0.76
10. ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	3.25	0.72
ค่าเฉลี่ยรวม	3.48	0.23
กลุ่มองค์ประกอบที่ 3 อาหารประเภทยำ (Spicy food)		
1. ยำใบชะคราม	3.57	0.66
2. ยำห้วปลี	2.98	0.65
3. ยำถั่วพู	2.80	0.60
4. ยำส้มโอ	3.72	0.85
5. ยำหมูย่าง	3.25	0.72
6. ยำทะเล	3.89	0.81
7. ปลา กุ้ง	3.71	0.77
8. ยำใหญ่	3.45	0.81
9. ยำผักกูด	3.42	0.88
10. ยำมะเขือเผือกกุ้งสด	2.96	0.91
ค่าเฉลี่ยรวม	3.37	0.19
กลุ่มองค์ประกอบที่ 4 อาหารประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก (Chilli past)		
1. น้ำพริกกะปิ	3.05	0.38
2. น้ำพริกมะม่วง	3.00	0.40
3. น้ำพริกปลาทุ	4.55	0.81
4. น้ำพริกไข่ปู	3.79	0.98
5. น้ำพริกมะขาม	3.10	0.51
6. หลนหอยดอง	3.17	0.95
7. หลนปู	4.06	0.61
8. แจ่วดำน	3.23	0.77
9. น้ำพริกขี้เหล็ก	3.63	0.76
10. น้ำพริกกุ้งสด	3.25	0.72
ค่าเฉลี่ยรวม	3.48	0.23

ตารางที่ 4.5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย (ต่อ)

ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	$\bar{X}$	S.D.
กลุ่มองค์ประกอบที่ 5 อาหารประเภท ต้มและแกง (Soup and curry)		
1. ต้มหน่อไม้หวานซีโครงอ่อนหมู	3.57	0.66
2. ต้มยำกุ้ง	2.98	0.65
3. ต้มข่าไก่หัวปลี	2.80	0.60
4. ต้มจืดซีโครงอ่อนหมู	3.72	0.85
5. ฉู่ฉี่ปลา	4.06	0.55
6. แกงส้มทะเลพริกสด	3.67	0.61
7. แกงป่าไก่บ้าน	3.69	0.80
8. แกงหลอก	3.51	0.79
9. แกงหัวตาล	3.93	0.80
10. แกงชะครามปูไข่	4.17	0.72
ค่าเฉลี่ยรวม	3.61	0.28
กลุ่มองค์ประกอบที่ 6 อาหารประเภทผัด (Fried)		
1. ผัดฉ่าทะเล	3.69	0.86
2. ผัดพริกหมูกรอบลั้วฝักยาว	3.79	0.97
3. ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง	3.60	0.90
4. ปลาเก๋าผัดคื่นช่าย	3.90	0.91
5. ปลาราดพริก	3.94	0.86
6. ผัดผักกูด	3.83	0.89
7. หมูสามชั้นทอดกรอบผัดพริกเกลือ	3.63	0.73
8. ผัดเผ็ดมะพร้าวปลาดุกย่าง	3.93	0.80
9. ผัดพริกขิงปลาดุกฟู	4.17	0.72
10. ผัดเผ็ดเนื้อใบยี่หระ	3.92	0.78
ค่าเฉลี่ยรวม	3.84	0.56
กลุ่มองค์ประกอบที่ 7 อาหารประเภท ปิ้ง ย่าง ทอด นึ่ง (Grill, fried, steam)		
1. ห่อหมกปลาอินทรี	3.62	0.84
2. ปลากระพงนึ่งมะนาว	3.44	0.81
3. ไก่เคียว	3.51	0.83
4. หัวปลีทรงเครื่อง	3.87	0.87
5. ปลาหมึกแดดเดียว	3.63	0.84
6. ปลานิลแดดเดียว	3.42	0.87
7. หมูทอดมันพันตะไคร้	3.94	0.91
8. ทอดมันกุ้ง	3.53	0.95

ตารางที่ 4.5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย (ต่อ)

ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	$\bar{X}$	S.D.
9. กุ้งทอดมะขาม	3.38	0.89
10 ปูจ๋า	3.99	0.96
ค่าเฉลี่ยรวม	3.63	0.43

จากตารางที่ 4.5 การพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี มีค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สามารถสรุปรายองค์ประกอบ ดังนี้

ประเภทอาหารหวาน (Dessert)

พบว่า ขนมที่ได้รับคะแนนความชอบระดับมากที่สุด ได้แก่ ขนมหม้อแกง มีค่าเฉลี่ย (3.89 ± 0.81) ทองหยอด (3.71 ± 0.77) ฝอยทอง (3.45 ± 0.81) ขนมตาล (3.42 ± 0.88) และขนมชั้นมีค่าเฉลี่ย (3.51 ± 0.85) โดยมีค่าเฉลี่ยรวม (3.5 ± 0.82) ตามลำดับ

อาหารจานเดียว / อาหารทานเล่น (A la cart)

พบว่า อาหารจานเดียวที่ได้คะแนนความชอบระดับมากที่สุด ได้แก่ ขนมจีนทอดมัน มีค่าเฉลี่ย (4.55 ± 0.81) ระดับความชอบมาก ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดง มีค่าเฉลี่ย (4.06 ± 0.61) ขนมจีนน้ำยา (3.79 ± 0.98) หอยทอด (3.63 ± 0.76) ระดับความชอบปานกลาง ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนมีค่าเฉลี่ย (3.25 ± 0.72) ข้าวทอดยำแหนม (3.23 ± 0.77) ก๋วยเตี๋ยวกุ้งสด (3.17 ± 0.95) หมี่กรอบ (3.10 ± 0.51) ข้าวแช่ (3.05 ± 0.38) และ เมี่ยงคำ (3.00 ± 0.40) โดยมีค่าเฉลี่ยรวม (3.48 ± 0.23) ตามลำดับ

อาหารประเภทยำ (Spicy food)

พบว่า อาหารประเภทยำที่ได้คะแนนความชอบระดับมากที่สุด ได้แก่ ยำทะเล มีค่าเฉลี่ย (3.89 ± 0.81) พล่ากุ้ง (3.71 ± 0.71) ยำส้มโอ (3.72 ± 0.85) ยำใบชะคราม (3.57 ± 0.66) ยำใหญ่ (3.45 ± 0.81) ยำผักกูด (3.42 ± 0.88) ระดับความชอบปานกลาง ได้แก่ ยำหมูย่าง มีค่าเฉลี่ย (3.25 ± 0.72) ยำหัวปลี (2.98 ± 0.65) ยำมะเขือเผือกกุ้งสด (2.96 ± 0.91) ยำถั่วพู (2.80 ± 0.60) โดยมีค่าเฉลี่ยรวม (3.37 ± 0.19) ตามลำดับ

อาหารประเภท น้ำพริก , เครื่องจิ้ม (Chilli past)

พบว่า อาหารประเภทน้ำพริก, เครื่องจิ้ม ที่ได้คะแนนความชอบระดับมากที่สุด ได้แก่ น้ำพริกปลาทุ มีค่าเฉลี่ย (4.55 ± 0.81) หลนปู (4.06 ± 0.61) ระดับความชอบมาก ได้แก่ น้ำพริกไข่ปู มีค่าเฉลี่ย (3.79 ± 0.98) น้ำพริกขี้เหล็ก (3.63 ± 0.76) ระดับความชอบปานกลาง ได้แก่ น้ำพริกกุ้งสด (3.25 ± 0.72) แจ่วดำน (3.23 ± 0.77) หลนหอยดอง (3.17 ± 0.95) น้ำพริกมะขาม (3.10 ± 0.51) น้ำพริกกะปิ (3.05 ± 0.38) และน้ำพริกมะม่วง (3.00 ± 0.40) โดยมีค่าเฉลี่ยรวม (3.48 ± 0.23) ตามลำดับ

อาหารประเภท ต้มและแกง (Soup and curry)

พบว่า อาหารประเภท ต้มและแกง ที่ได้คะแนนความชอบระดับความชอบมากที่สุด ได้แก่ แกงชะครามปูไข่ มีค่าเฉลี่ย (4.17 ± 0.72) ซุปปลา (4.06 ± 0.55) แกงหัวตาล (3.93 ± 0.80) ต้มจืดซี่โครงอ่อนหมู (3.72 ± 0.85) แกงป่าไก่บ้าน (3.51 ± 0.61) แกงส้มทะเลพริกสด (3.67 ± 0.61) ต้มหน่อไม้ซี่โครง

อ่อนนุ่ม (3.57 ± 0.66) แง่หลอก (3.51 ± 0.79) ระดับความชอบปานกลางได้แก่ ต้มยำกุ้ง มีค่าเฉลี่ย (2.98 ± 0.65) และต้มยำไก่หัวปลี (2.81 ± 0.60) โดยมีค่าเฉลี่ยรวม (3.61 ± 0.28) ตามลำดับ

อาหารประเภทผัด (Fried)

พบว่า อาหารประเภทผัดได้คะแนนความชอบ ระดับความชอบมาก ได้แก่ ผัดพริกขิงปลาตุ๋นปู มีค่าเฉลี่ย (4.17 ± 0.72) ผัดเผ็ดมะพร้าวปลาย่าง (3.93 ± 0.80) ปลาราดพริก (3.94 ± 0.86) ผัดเผ็ดเนื้อใบยี่ห่วย (3.92 ± 0.78) ปลาเก๋าผัดคื่นช่าย (3.90 ± 0.91) ผัดผักกูด (3.83 ± 0.89) ผัดพริกหมูกรอบ ถั่วฝักยาว (3.79 ± 0.97) ผัดฉ่ำทะเล (3.69 ± 0.86) หมูสามชั้นทอดกรอบผัดพริกเกลือ (3.63 ± 0.73) ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง (3.60 ± 0.90) โดยมีค่าเฉลี่ยรวม (3.84 ± 0.56) ตามลำดับ

อาหารประเภท ปิ้งย่าง ทอด นึ่ง (Grill, fried, steam)

พบว่า อาหารประเภทปิ้งย่าง ทอด นึ่ง ที่ได้คะแนนความชอบ ระดับความชอบมาก ได้แก่ ปูจ๋า มีค่าเฉลี่ย (3.99 ± 0.66) หมูทอดมันพันตะไคร้ (3.94 ± 0.91) หัวปลีทรงเครื่อง (3.87 ± 0.87) ปลาหมึกแดดเดียว (3.63 ± 0.84) ห่อหมกปลาอินทรี (3.62 ± 0.84) ทอดมันกุ้ง (3.53 ± 0.95) ไก่โค๊ะ (3.51 ± 0.83) ปลากระพงนึ่งมะนาว (3.44 ± 0.81) ปลานิลแดดเดียว (3.42 ± 0.87) ระดับความชอบปานกลางได้แก่ กุ้งขอส้มขะสาม มีค่าเฉลี่ย (3.38 ± 0.89) โดยมีค่าเฉลี่ยรวม (3.63 ± 0.43) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.6 ค่า KMO and Bartlett's Test of Sphericity

สถิติที่ทดสอบ	ค่าสถิติ
Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy.	0.932
Bartlett's Test of Sphericity	
Approx. Chi-Square	39570.044
df	2080
Sig.	0.000

* มีนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

จากตารางที่ 4.6 พบว่า ค่า Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) = 0.932 ซึ่งเข้าใกล้ 1 และมากกว่า 0.50 สามารถสรุปได้ว่า ข้อมูลการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี เหมาะสมที่จะนำไปใช้ในการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจได้

ผลการทดสอบ Bartlett's Test of Sphericity

H_0 : ตัวแปรต่างๆ ของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี จำนวนทั้งหมด 65 ตัวแปร ไม่มีความสัมพันธ์กัน

H_1 : ตัวแปรต่างๆ ของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี จำนวนทั้งหมด 65 ตัวแปร มีความสัมพันธ์กัน

จากข้อมูลทางสถิติ พบว่า Chi-Square = 39570.044 ค่า Significant = 0.000 ซึ่งน้อยกว่า 0.05 จึงยอมรับ H_1 แสดงถึง ตัวแปรต่างๆ ที่ใช้วัดการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่น

ในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี จำนวนทั้งหมด 65 ตัวแปรมีความสัมพันธ์กัน ซึ่งสามารถนำไปวิเคราะห์องค์ประกอบแบบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis : EFA) ได้

จากข้อมูลข้างต้น สามารถสรุปได้ว่าสามารถนำข้อมูลของตัวแปรต่าง ๆ ทั้ง 65 ตัวแปรที่ใช้วัดการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี มีความเหมาะสมและสามารถนำไปวิเคราะห์องค์ประกอบแบบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis : EFA) ไปประยุกต์ใช้ได้ต่อไป

ตารางที่ 4.7 ค่า Initial และ Extraction ของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัยสำหรับการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี

ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	Initial	Extraction
กลุ่มองค์ประกอบที่ 1 ประเภทอาหารหวาน (Dessert)		
1. ขนมหม้อแกง	1	0.595
2. ทองหยอด	1	0.584
3. ฝอยทอง	1	0.754
4. ขนมตาล	1	0.654
5. ขนมชั้น	1	0.759
กลุ่มองค์ประกอบที่ 2 อาหารจานเดียว / อาหารทานเล่น (A la cart)		
1. ข้าวแช่	1	0.743
2. เมี่ยงคำ	1	0.584
3. ขนมจีนทอดมัน	1	0.593
4. ขนมจีนน้ำยา	1	0.706
5. หมี่กรอบ	1	0.663
6. ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย	1	0.516
7. ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดง	1	0.611
8. ข้าวทอดยำแหนม	1	0.675
9. หอยทอด	1	0.534
10. ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	1	0.746
กลุ่มองค์ประกอบที่ 3 อาหารประเภทยำ (Spicy food)		
1. ยำใบชะคราม	1	0.740
2. ยำหัวปลี	1	0.683
3. ยำถั่วพู	1	0.697
4. ยำส้มโอ	1	0.640
5. ยำหมูย่าง	1	0.652
6. ยำทะเล	1	0.815
7. ปลา กุ้ง	1	0.806
8. ยำใหญ่	1	0.722

ตารางที่ 4.7 ค่า Initial และ Extraction ของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัยสำหรับการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี (ต่อ)

ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	Initial	Extraction
9. ยำผักกูด	1	0.645
10. ยำมะเขือเผือกกุ้งสด	1	0.767
กลุ่มองค์ประกอบที่ 4 อาหารประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก (Chilli past)		
1. น้ำพริกกะปิ	1	0.751
2. น้ำพริกมะม่วง	1	0.967
3. น้ำพริกปลาทุ	1	0.898
4. น้ำพริกไข่ปู	1	0.766
5. น้ำพริกมะขาม	1	0.873
6. หลนหอยดอง	1	0.914
7. หลนปู	1	0.934
8. แจ่วดำน	1	0.910
9. น้ำพริกปลาร้า	1	0.806
10. น้ำพริกกุ้งสด	1	0.749
กลุ่มองค์ประกอบที่ 5 อาหารประเภท ต้มและแกง (Soup and curry)		
1. ต้มหน่อไม้ซี่โครงอ่อนหมู	1	0.695
2. ต้มยำกุ้ง	1	0.702
3. ต้มข่าไก่หัวปลี	1	0.761
4. ต้มจืดซี่โครงอ่อนหมู	1	0.772
5. อุ๋นปลาร้า	1	0.810
6. แกงส้มทะเลพริกสด	1	0.720
7. แกงป่าไก่บ้าน	1	0.891
8. แกงหลอก	1	0.747
9. แกงหัวตาล	1	0.752
10. แกงชะครามปูไข่	1	0.764
กลุ่มองค์ประกอบที่ 6 อาหารประเภทผัด (Fried)		
1. ผัดฉ่าทะเล	1	0.750
2. ผัดพริกหมูกรอบถั่วฝักยาว	1	0.791
3. ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง	1	0.763
4. ปลาเก๋าผัดคึ้นขี้	1	0.686

ตารางที่ 4.7 ค่า Initial และ Extraction ของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัยสำหรับการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี (ต่อ)

ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	Initial	Extraction
5. ปลาราดพริก	1	0.913
6. ผัดผักกูด	1	0.957
7. หมูสามชั้นทอดกรอบผัดพริกเกลือ	1	0.894
8 ผัดเผ็ดมะพร้าวปลาดิบ	1	0.761
9. ผัดพริกขิงปลาดุกฟู	1	0.866
10. ผัดเผ็ดเนื้อใบยี่หระ	1	0.903
กลุ่มองค์ประกอบที่ 7 อาหารประเภท ปิ้ง ย่าง ทอด นึ่ง (Grill, fried, steam)		
1.ห่อหมกปลาอินทรี	1	0.922
2. ปลากระพงนึ่งมะนาว	1	0.899
3. ไก่เคียว	1	0.799
4. หัวปลีทรงเครื่อง	1	0.965
5. ปลาหมึกแดดเดียว	1	0.875
6.ปลานิลแดดเดียว	1	0.855
7.หมูทอดมันพันตะไคร้	1	0.874
8. ทอดมันกุ้ง	1	0.908
9. กุ้งทอดมะขาม	1	0.865
10 ปูจ๋า	1	0.800

* หมายเหตุ ใช้การหมุนแกนองค์ประกอบสำคัญ แบบ Principal Component Analysis (PCA)

จากตารางที่ 4.7 พบว่า Initial ของ Communalities โดยวิธีการวิเคราะห์แบบ หมุนแกนองค์ประกอบสำคัญ แบบ Principal Component Analysis (PCA) ซึ่งจะกำหนดให้เริ่มต้น Initial Communalities เท่ากับ 1 ซึ่งตรงตามเกณฑ์ของการวิเคราะห์แบบ Principal Component Analysis (PCA) ทุกตัวแปร

ตารางที่ 4.8 ค่า Total Variance Explained ของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัยสำหรับการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี

Component	Initial Eigenvalues			Extraction Sums of Squared Loadings			Rotation Sums of Squared Loadings		
	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %
1	28.190	43.369	43.369	28.190	43.369	43.369	6.994	10.759	10.759
2	4.380	6.738	50.108	4.380	6.738	50.108	4.946	7.609	18.369
3	2.833	4.359	54.467	2.833	4.359	54.467	4.934	7.591	25.959
4	2.325	3.577	58.043	2.325	3.577	58.043	4.884	7.514	33.474
5	2.162	3.327	61.370	2.162	3.327	61.370	4.776	7.348	40.822
6	1.632	2.511	63.881	1.632	2.511	63.881	4.732	7.281	48.102
7	1.459	2.245	66.126	1.459	2.245	66.126	4.020	6.184	54.287
8	1.369	2.107	68.233	1.369	2.107	68.233	3.674	5.653	59.940
9	1.325	2.039	70.271	1.325	2.039	70.271	3.379	5.198	65.138
10	1.257	1.934	72.205	1.257	1.934	72.205	2.799	4.307	69.444
11	1.137	1.748	73.954	1.137	1.748	73.954	2.038	3.135	72.580
12	1.040	1.601	75.554	1.040	1.601	75.554	1.769	2.722	75.302
13	1.002	1.542	77.097	1.002	1.542	77.097	1.167	1.795	77.097
14	0.941	1.448	78.545						
15	0.878	1.350	79.895						
16	0.847	1.303	81.198						
17	0.772	1.187	82.386						
18	0.715	1.100	83.485						
19	0.696	1.071	84.556						
20	0.669	1.029	85.585						
21	0.640	0.984	86.569						
22	0.603	0.928	87.498						
23	0.568	0.874	88.371						
24	0.559	0.860	89.231						
25	0.531	0.816	90.047						
26	0.505	0.777	90.825						
27	0.464	0.713	91.538						
28	0.441	0.679	92.217						
29	0.432	0.664	92.881						
30	0.418	0.642	93.523						
31	0.390	0.600	94.123						
32	0.343	0.528	94.651						
33	0.331	0.509	95.160						
34	0.325	0.501	95.661						
35	0.300	0.461	96.122						
36	0.282	0.435	96.557						
37	0.260	0.400	96.956						
38	0.242	0.373	97.329						
39	0.236	0.364	97.693						
40	0.210	0.323	98.016						

ตารางที่ 4.9 ค่า Total Variance Explained ของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัยสำหรับการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี (ต่อ)

Component	Initial Eigenvalues			Extraction Sums of Squared Loadings			Rotation Sums of Squared Loadings		
	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %
41	0.181	0.279	98.295						
42	0.177	0.273	98.568						
43	0.144	0.222	98.790						
44	0.137	0.211	99.001						
45	0.127	0.195	99.196						
46	0.092	0.142	99.338						
47	0.066	0.102	99.440						
48	0.059	0.091	99.531						
49	0.050	0.078	99.609						
50	0.043	0.066	99.675						
51	0.038	0.058	99.733						
52	0.030	0.046	99.779						
53	0.027	0.042	99.821						
54	0.024	0.037	99.858						
55	0.020	0.031	99.889						
56	0.015	0.024	99.913						
57	0.012	0.018	99.931						
58	0.011	0.017	99.948						
59	0.010	0.016	99.964						
60	0.008	0.012	99.977						
61	0.006	0.009	99.986						
62	0.003	0.004	99.990						
63	0.003	0.004	99.994						
64	0.002	0.003	99.998						
65	0.002	0.002	100.000						

* หมายเหตุ ใช้การหมุนแกนองค์ประกอบที่สำคัญ แบบ Principal Component Analysis (PCA)

จากตารางที่ 4.9 พบว่า ตัวแปรความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี มีจำนวนทั้งหมด 65 ตัวแปร โดยสามารถจัดกลุ่มได้ทั้งหมด 13 กลุ่มองค์ประกอบ (13 Factors) โดยสามารถอธิบายความแปรปรวนของแต่ละกลุ่มดังนี้ Factor ที่ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 และ 13 พบว่า คิดเป็นร้อยละ 10.759, 7.609, 7.591, 7.514, 7.348, 7.281, 6.184, 5.653, 5.198, 4.307, 3.135, 2.722 และ 1.795 ตามลำดับ โดยทั้งหมด 13 Factors สามารถอธิบายความแปรปรวนของข้อมูลร่วมกันได้ร้อยละ 77.097

ตารางที่ 4.10 ค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) ก่อนการหมุนแกนองค์ประกอบของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัยสำหรับการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี

ตัวแปรที่ใช้ในการ วิจัย	องค์ประกอบรวม (Factor/Component)												
	Factor 1	Factor 2	Factor 3	Factor 4	Factor 5	Factor 6	Factor 7	Factor 8	Factor 9	Factor 10	Factor 11	Factor 12	Factor 13
Kanomjeentodman	0.801	-0.042	0.123	0.025	-0.042	-0.154	-0.154	0.271	-0.032	0.002	-0.099	-0.067	0.096
Lonpoo	0.796	-0.259	-0.145	0.155	0.035	0.029	0.069	0.133	0.113	-0.083	-0.239	0.249	-0.153
Prikmakam	0.796	-0.254	-0.109	0.015	-0.187	0.127	0.048	-0.212	-0.167	-0.009	0.003	-0.120	0.146
Lonhoydong	0.792	-0.246	-0.214	0.038	-0.148	0.114	0.139	-0.037	-0.090	0.273	-0.096	-0.096	-0.148
Mokplainsee	0.790	-0.257	-0.138	0.150	0.029	0.023	0.063	0.148	0.107	-0.078	-0.240	0.255	-0.155
Padprikking	0.789	-0.256	-0.097	0.029	-0.188	0.122	0.049	-0.217	-0.176	-0.013	0.000	-0.114	0.153
Yumyai	0.788	0.010	0.100	0.092	-0.056	-0.109	-0.141	0.184	-0.010	0.051	-0.028	-0.069	0.071
Yamtalae	0.784	-0.095	0.111	0.107	-0.011	-0.179	-0.233	0.210	-0.009	-0.048	-0.082	-0.161	0.034
Padpedyeera	0.784	-0.253	-0.209	0.047	-0.148	0.127	0.141	-0.023	-0.078	0.274	-0.097	-0.087	-0.150
Jaew	0.782	-0.234	-0.151	0.141	-0.066	0.071	0.092	-0.016	0.338	-0.187	0.138	-0.070	-0.097
Priktoo	0.775	-0.172	0.146	-0.287	-0.168	0.137	-0.180	-0.134	0.012	-0.185	-0.037	0.094	0.149
Nildaddiew	0.774	-0.263	-0.096	0.017	-0.187	0.129	0.048	-0.225	-0.166	-0.043	0.024	-0.133	0.158
Todmankung	0.773	-0.271	-0.142	0.152	0.031	0.023	0.076	0.128	0.110	-0.095	-0.247	0.256	-0.149
Smchan	0.770	-0.172	0.148	-0.289	-0.169	0.134	-0.179	-0.137	0.009	-0.193	-0.040	0.095	0.148
Khahuapee	0.767	-0.096	-0.215	0.077	0.180	-0.093	0.039	0.151	-0.081	0.134	0.118	-0.066	0.057
Numprikapi	0.766	0.067	0.003	0.122	-0.213	-0.050	-0.153	0.193	-0.085	-0.044	-0.155	0.005	0.043
Meukkatrium	0.765	-0.173	0.141	-0.275	-0.171	0.129	-0.181	-0.139	0.009	-0.182	-0.037	0.102	0.146
Kapongmanow	0.765	-0.238	-0.142	0.143	-0.068	0.068	0.102	-0.016	0.356	-0.181	0.152	-0.064	-0.104
Yummakeu	0.764	-0.058	0.021	0.130	-0.093	-0.136	-0.208	0.223	-0.059	-0.068	-0.155	-0.066	0.078
Mootodtakai	0.759	-0.244	-0.212	0.036	-0.163	0.111	0.159	-0.036	-0.076	0.270	-0.104	-0.107	-0.161
Nampriklaongreu	0.755	-0.167	-0.089	0.154	0.079	0.022	0.027	-0.026	0.250	0.036	0.293	-0.018	0.133

ตารางที่ 4.10 ค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) ก่อนการหมุนแกนองค์ประกอบของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัยสำหรับการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี (ต่อ)

ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	องค์ประกอบร่วม (Factor/Component)												
	Factor 1	Factor 2	Factor 3	Factor 4	Factor 5	Factor 6	Factor 7	Factor 8	Factor 9	Factor 10	Factor 11	Factor 12	Factor 13
Kaiko	0.753	-0.169	-0.083	0.146	0.077	0.022	0.029	-0.026	0.247	0.043	0.293	-0.014	0.132
Prikkaipoo	0.753	-0.098	-0.057	-0.103	-0.321	0.095	0.043	-0.058	-0.215	0.030	0.022	0.094	0.042
Padpedmaprao	0.747	-0.096	-0.055	-0.105	-0.321	0.098	0.048	-0.059	-0.216	0.034	0.022	0.101	0.042
Somtalae	0.743	-0.130	-0.228	0.081	0.130	0.013	-0.109	0.182	-0.029	0.042	0.140	0.089	0.031
Kungmakam	0.734	-0.235	-0.159	0.155	-0.078	0.054	0.074	-0.035	0.345	-0.214	0.148	-0.065	-0.124
Nawmaiwanmoo	0.706	0.152	-0.130	-0.206	0.132	-0.049	0.093	-0.196	-0.081	-0.157	0.007	0.091	-0.090
Chatalae	0.705	-0.055	-0.262	0.032	0.251	-0.167	-0.042	0.123	-0.202	0.045	0.130	-0.103	0.043
Namprikkungsod	0.700	0.059	-0.068	-0.315	0.105	-0.184	0.136	-0.078	-0.023	-0.025	0.067	0.274	-0.028
Tomyamkung	0.683	-0.020	-0.172	-0.165	0.312	-0.050	0.143	-0.036	-0.068	-0.052	0.091	-0.201	0.014
Kwaochae	0.679	-0.082	0.321	0.252	0.148	-0.097	-0.173	-0.174	0.029	0.082	-0.021	-0.087	-0.037
Yammooyang	0.676	0.198	0.089	-0.033	-0.089	-0.143	-0.118	0.091	0.049	-0.105	-0.164	-0.220	0.082
Moonamdang	0.675	-0.013	0.262	0.102	0.239	0.036	-0.017	0.093	-0.044	-0.002	0.003	-0.022	0.077
TodYamnam	0.675	-0.086	0.221	0.141	0.172	-0.030	0.054	0.206	-0.225	-0.046	-0.098	0.018	-0.072
Chan	0.673	-0.163	0.322	0.176	0.183	-0.202	-0.137	-0.201	0.044	0.078	0.046	-0.033	0.020
Padpak	0.665	-0.036	0.239	-0.566	-0.053	-0.081	-0.003	0.102	0.225	0.240	0.019	-0.065	-0.060
Foithong	0.663	-0.146	0.257	0.225	0.264	-0.128	-0.128	-0.197	0.013	0.079	-0.038	0.104	0.128
Prikmamuang	0.657	-0.033	0.246	-0.583	-0.056	-0.082	-0.006	0.118	0.215	0.238	0.014	-0.052	-0.062
Ckhuapee	0.655	-0.036	0.246	-0.585	-0.054	-0.081	-0.006	0.114	0.216	0.239	0.015	-0.054	-0.065
Yumpakkood	0.652	0.312	-0.112	0.064	-0.239	-0.038	-0.129	0.129	-0.024	-0.046	-0.067	-0.076	0.015
Kaokeunchai	0.637	-0.086	-0.273	0.047	0.211	-0.109	-0.179	0.166	-0.160	-0.010	0.230	0.041	0.022
Kanghuatan	0.615	0.192	-0.225	-0.247	0.231	-0.128	0.023	-0.200	-0.159	-0.264	-0.020	0.052	-0.131

ตารางที่ 4.10 ค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) ก่อนการหมุนแกนองค์ประกอบของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัยสำหรับการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี (ต่อ)

ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	องค์ประกอบรวม (Factor/Component)												
	Factor 1	Factor 2	Factor 3	Factor 4	Factor 5	Factor 6	Factor 7	Factor 8	Factor 9	Factor 10	Factor 11	Factor 12	Factor 13
Kanglok	0.594	0.114	-0.196	-0.326	0.241	-0.299	0.058	-0.080	-0.123	-0.115	0.037	0.210	-0.072
Kgchakram	0.563	0.055	-0.307	-0.226	0.423	-0.124	0.050	-0.043	-0.150	-0.134	0.070	-0.234	0.000
Than	0.553	0.026	0.224	0.228	0.187	-0.043	-0.148	-0.324	0.071	0.239	-0.086	0.098	-0.040
Miengkum	0.549	0.003	0.414	0.020	0.185	0.010	0.047	0.100	-0.116	-0.161	-0.054	0.133	-0.061
Jiewseekrongmoo	0.547	0.514	-0.233	-0.034	0.121	0.152	0.124	-0.065	0.103	0.119	-0.260	0.003	0.053
Yamchakram	0.545	0.472	0.113	0.116	-0.312	-0.234	0.106	-0.039	-0.025	-0.063	0.126	-0.040	-0.086
Moakang	0.545	0.022	0.300	0.118	0.202	-0.044	0.102	-0.279	-0.037	0.235	-0.019	0.083	0.006
HoiTod	0.536	0.195	0.168	0.038	0.111	0.131	0.211	0.161	-0.154	0.151	0.026	-0.138	-0.114
Thongyod	0.532	0.098	0.285	0.264	0.114	-0.033	0.034	-0.218	0.045	0.222	0.017	0.158	0.022
Yamsomo	0.518	0.459	0.014	0.146	-0.267	-0.142	0.097	-0.016	-0.092	0.023	0.127	-0.047	-0.101
Padthai	0.491	0.261	0.221	0.070	0.090	0.324	0.109	0.001	-0.125	-0.068	-0.012	-0.085	0.021
Yamtuapoo	0.490	0.465	0.070	0.121	-0.361	-0.222	0.113	-0.028	-0.078	-0.022	0.071	0.121	-0.028
Yamhuapee	0.490	0.484	0.114	0.122	-0.259	-0.266	0.093	-0.105	0.059	-0.122	-0.005	0.063	0.011
Plakung	0.472	0.078	0.383	-0.056	0.188	0.285	0.233	0.150	0.001	-0.104	0.026	0.021	-0.099
Phakaiban	0.470	0.457	-0.133	0.014	-0.045	0.388	-0.387	0.066	-0.040	0.158	0.234	0.193	-0.139
MeeKrob	0.467	0.268	0.352	0.035	0.080	0.375	0.215	0.091	-0.066	-0.154	0.045	-0.127	0.012
Jeennamya	0.466	0.283	0.441	-0.001	0.139	0.291	0.197	0.126	0.014	-0.205	0.099	-0.034	0.048
Chuchee	0.434	0.613	-0.225	0.059	0.045	0.120	-0.017	-0.019	0.279	0.073	-0.162	-0.029	0.253
Prwwankp	0.327	0.587	-0.337	0.004	0.173	0.060	-0.090	-0.063	0.235	-0.021	-0.187	-0.085	0.234
Prikmookrob	0.481	0.536	-0.327	-0.070	0.210	0.111	0.079	-0.085	0.055	0.085	-0.280	-0.023	0.042
Luisaun	0.467	0.510	0.077	0.124	-0.277	-0.292	0.142	-0.053	0.052	-0.025	0.156	-0.047	-0.181
Radprik	0.393	0.471	-0.177	-0.010	0.029	0.353	-0.458	0.059	-0.084	0.122	0.281	0.182	-0.177
Phooja	0.024	-0.016	-0.085	0.029	-0.071	-0.076	0.444	0.308	-0.021	0.203	0.169	0.362	0.536

* หมายถึง ใช้การหมุนแกนองค์ประกอบที่สำคัญ แบบ Principal Component Analysis (PCA) - 12 components extracted.

จากตารางที่ 4.10 พบว่า ค่า Factor Loading ที่ยังไม่มีภาระหมุนแกนองค์ประกอบ (Component Matrix) ซึ่งเป็นค่าที่ใช้ในการตัดสินใจว่าตัวแปรใดน่าจะจัดอยู่ใน Factor ไດ เช่น ขนมจิ้นทอดมัน (Kanomjeentodman) พบว่า Factor ที่ 1 มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบปัจจัย เท่ากับ 0.801 และ Factor ที่ 2,3,4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 และ 13 มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบปัจจัย เท่ากับ -0.042, 0.123, 0.025, -0.042, -0.154, -0.154, 0.271, -0.032, 0.002, -0.099, -0.067 และ 0.096 ตามลำดับ (โดยไม่คำนึงถึงเครื่องหมาย) ซึ่งค่าน้ำหนักองค์ประกอบไม่มีความใกล้เคียงกันมาก จึงสามารถจัดตัวแปรขนมจิ้นทอดมัน (Kanomjeentodman) อยู่ใน Factor ที่ 1 ได้

ตัวแปร ยำหัวปลี (Yamhuapee) พบว่า Factor ที่ 1 มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบปัจจัย เท่ากับ 0.490 และ Factor ที่ 2,3,4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 และ 13 มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบปัจจัย เท่ากับ 0.484, 0.114, 0.122, -0.259, -0.266, 0.093, -0.105, 0.059, -0.122, -0.005, 0.063 และ 0.011 (โดยไม่คำนึงถึงเครื่องหมาย) ซึ่งค่าน้ำหนักองค์ประกอบมีความใกล้เคียงกันมากใน Factor ที่ 1 และ 2 จึงไม่สามารถจัดตัวแปร ยำหัวปลี (Yamhuapee) อยู่ใน Factor ที่ 1 หรือ Factor 2 ได้อย่างชัดเจน ดังนั้น จำเป็นต้องทำการหมุนแกนองค์ประกอบ โดยวิธีหมุนแกนแบบ Varimax ซึ่งเป็นการหมุนแกนองค์ประกอบที่ยังคงทำให้ปัจจัยต่างๆ ตั้งฉากกัน (อิสระต่อกัน) โดยทำให้แต่ละองค์ประกอบมีค่า Factor Loading อยู่ในระดับมาก สามารถแสดงได้ตามตารางที่ 4.11 ดังนี้

ตารางที่ 4.11 คำนวณน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) ที่ยังไม่มีภาระหมุนแกนองค์ประกอบของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัยสำหรับการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี

ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	องค์ประกอบรวม (Factor/Component)												
	Factor 1	Factor 2	Factor 3	Factor 4	Factor 5	Factor 6	Factor 7	Factor 8	Factor 9	Factor 10	Factor 11	Factor 12	Factor 13
Kanomjeentodman	0.790												
Padpakkood	0.784												
Kwaochae	0.781												
Padthai	0.680												
Radprik	0.674												
Ckhuapee	0.658												
Jiewseekrongmoo		0.669											
Prikmakam		0.654											
Kaiko		0.641											
Kaokeunchai		0.551											
Kapongseeiw			0.717										
Prwwankp			0.713										
Khahuapee			0.682										
Kgchakram			0.645										
Yamtae				0.717									
Todmankung				0.593									
Kanghuatan				0.562									
Jeennamya				0.557									
Namprikkungsod					0.755								
Kungmakam					0.753								
Nampriklaongreu						0.637							
Luisaun						0.801							

ตารางที่ 4.11 คำนวณน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) ที่ยังไม่มีภาระหมุนแกนองค์ประกอบของตัวแปรที่ใช้ในการวิจัยสำหรับการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี (ต่อ)

ตัวแปรที่ใช้ในการ วิจัย	องค์ประกอบรวม (Factor/Component)												
	Factor 1	Factor 2	Factor 3	Factor 4	Factor 5	Factor 6	Factor 7	Factor 8	Factor 9	Factor 10	Factor 11	Factor 12	Factor 13
Yamchakram							0.777						
Yamtuapoo							0.761						
Prikkaipoo								0.595					
Prikmamuang								0.868					
Chuchee									0.795				
Prikmookrob									0.750				
Smchan										0.657			
Priktoo										0.653			
Phakaiban											0.818		
Padpedmaprao											0.594		
Mokplainsee												0.588	
Lonpoo												0.584	
Phooja													0.882

* หมายเหตุ ใช้การหมุนแกนองค์ประกอบที่สำคัญ แบบ Principal Component Analysis (PCA) - Varimax with Kaiser Normalization - a Rotation converged in 14 iterations.

** หมายเหตุ ค่า Factor Loading < 0.50 จะถูกสกัดปัจจัยออกจากกลุ่มองค์ประกอบ ประกอบด้วยปัจจัย Lonhoydong, Padpedyeera, Mootodtakai, Padprikking, Nildaddiew, Yummakeu, Plakung, Numprikapi, Yumyai, Yammooyang, TodYamnam, Sontalae, Than, Foithong, Chan, Moakang, Thongyod, Kanglok, Tomyamkung, Chatalae, Nawmaiwanmoo, Jaew, Yamhuapee, Yamsomo, Yumpakkood, MeeKrob, Miengkum, HoiTod และ Moonamdang

*** หมายเหตุ แต่ละองค์ประกอบจะต้องมีจำนวนอย่างน้อย 3 ข้อ ดังนั้น จึงทำการตัด Factor ที่ 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 และ 13

จากตารางที่ 4.11 พบว่า กลุ่มปัจจัย Factor ที่ 1 ถึง 13 ค่าน้ำหนักองค์ประกอบแต่ละปัจจัยที่มีค่าน้อยกว่า 0.50 นั้นปัจจัยดังกล่าวจะถูกขจัดออกจากกลุ่มปัจจัย มีจำนวน 30 ปัจจัย จากทั้งหมด 65 ปัจจัย เนื่องจากมีความสัมพันธ์ในกลุ่มองค์ประกอบปัจจัยที่น้อย ดังนั้น ปัจจัยมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) มากกว่าหรือเท่ากับ 0.50 มีจำนวน 35 ปัจจัย จากทั้งหมด 65 ปัจจัย และปัจจัยที่ต่ำกว่า 0.50 มีจำนวน 30 ปัจจัย ดังนั้นจึงทำการจะถูกสกัดปัจจัยออกจากกลุ่มองค์ประกอบ ประกอบด้วยปัจจัย Lonhoydong, Padpedyeera, Mootodtakai, Padprikking, Nildaddiew, Yummakeu, Plakung, Numprikkapi, Yumyai, Yammooyang, TodYamnam, Somtalae, Than, Foithong, Chan, Moakang, Thongyod, Kanglok, Tomyamkung, Chatalae, Nawmaiwanmoo, Jaew, Yamhuapee, Yamsomo, Yumpakkood, MeeKrob, Miengkum, HoiTod และ Moonamdang และทำการตัด Factor ที่ 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 และ 13 ออกเนื่องจากแต่ละองค์ประกอบจะต้องมีจำนวนข้อเพียง 1-2 ข้อเท่านั้น จึงไม่สามารถที่จะนำไปวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (confirmatory factor analysis) ได้

ดังนั้นสามารถจัดกลุ่มองค์ประกอบปัจจัย (Factor) ได้ 4 กลุ่มองค์ประกอบปัจจัย เพื่อนำไปวิเคราะห์องค์ประกอบแบบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis: CFA) เพื่อหาความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ต่อไป

โดยสามารถสรุปองค์ประกอบปัจจัยดังกล่าวที่ได้จากการทำการวิเคราะห์ ในการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจภายหลังจากการหมุนแกนองค์ประกอบमुखสำคัญ (Rotated Component Matrix) และทำการกำหนดชื่อแต่ละกลุ่มองค์ประกอบปัจจัย ดังนี้

Factor 1 คือ เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu) ประกอบด้วย จำนวน 6 ตัวแปร โดยเรียงลำดับน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) จากมากไปน้อย

1. ขนมจีนทอดมัน (Kanomjeentodman) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.790
2. ผัดผักกูด (Padpak) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.784
3. ข้าวแซ่ (Kwaochae) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.781
4. ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย (Padthai) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.680
5. ปลาราดพริก (Radprik) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.674
6. ปลีทอดทรงเครื่อง (Ckhuapee) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.658 ตามลำดับ

Factor 2 คือ เมนูอาหารประเภทหมู ไก่ และปลา (Pock chicken and fish menu) ประกอบด้วย จำนวน 4 ตัวแปร เรียงลำดับน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) จากมากไปน้อย

1. ต้มจืดซี่โครงอ่อนหมู (Jiewseekrongmoo) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.669
2. น้ำพริกมะขาม (Prikmakam) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.654
3. ไก่โค๊ะ (Kaiko) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.641
4. ปลาเผาผัดคื่นช่าย (Kaokeunchai) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.551 ตามลำดับ

Factor 3 คือ เมนูอาหารทะเล (Seafood menu) ประกอบด้วย จำนวน 4 ตัวแปร โดยเรียงลำดับน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) จากมากไปน้อย

1. ปลากระพงนึ่งมะนาว (Kapongmanow) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.717
2. ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง (Prwwankp) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.713
3. ต้มยำไก่หัวปลี (Khahuapee) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.682
4. แกงชะครามปูไข่ (Kgchakram) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.645 ตามลำดับ

Factor 4 คือ เมนูอาหารที่หลากหลาย (Variety of method menu) ประกอบด้วย จำนวน 4 ตัวแปร โดยเรียงลำดับน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) จากมากไปน้อย

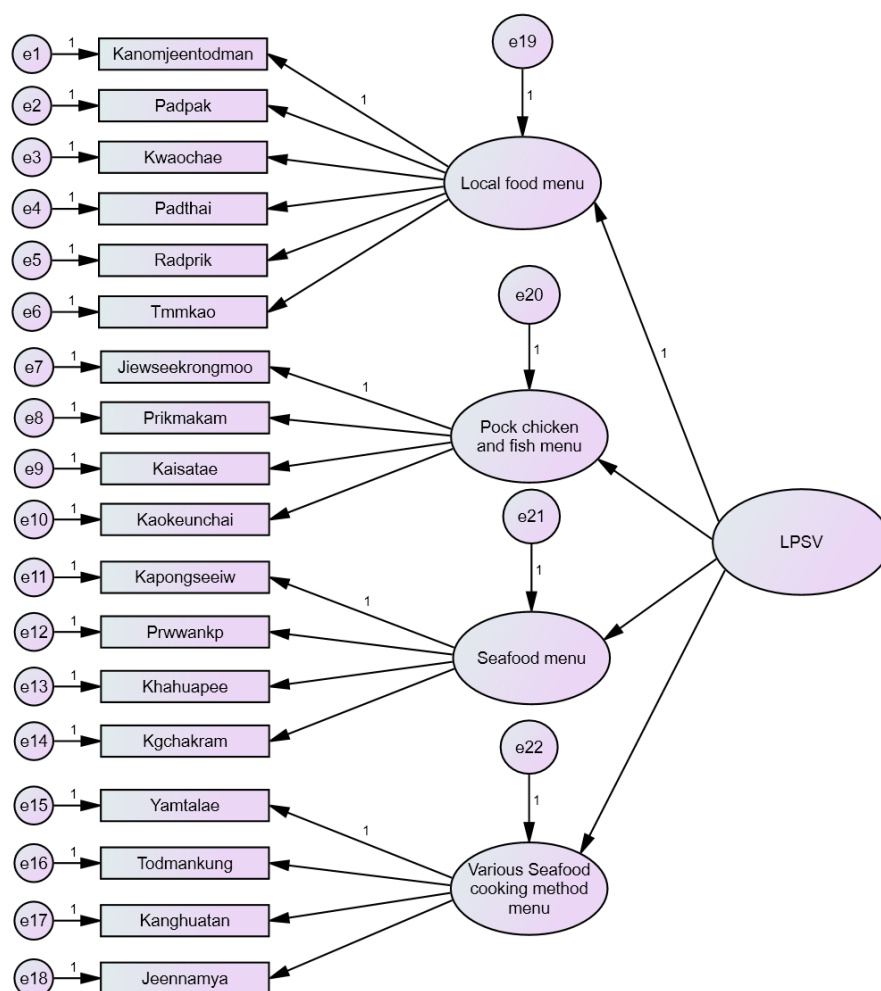
1. ยำทะเล (Yamtalae) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.717
2. ทอดมันกุ้ง (Todmankung) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.593
3. แกงหัวตาล (Kanghuatan) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.562
4. ขนมน้ำเงิน (Jeennamya) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ = 0.557 ตามลำดับ

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ สามารถสรุปความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ออกเป็น จำนวน 4 กลุ่มองค์ประกอบ และสามารถอธิบายความแปรปรวนของตัวแปรที่ใช้ในการวิเคราะห์ได้ร้อยละ 33.474 โดยมี กลุ่มองค์ประกอบที่ 1 คือ Factor 1 ได้แก่ เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu) กลุ่มองค์ประกอบที่ 2 คือ Factor 2 ได้แก่ เมนูอาหารประเภทหมู ไก่ และปลา (Pock chicken and fish menu) กลุ่มองค์ประกอบที่ 3 คือ Factor 3 ได้แก่ เมนูอาหารทะเล (Seafood menu) และ กลุ่มองค์ประกอบที่ 4 คือ Factor 4 ได้แก่ เมนูอาหารหลากหลาย (variety menu) สามารถอธิบายความแปรปรวนของตัวแปรที่ใช้ในการวิเคราะห์ได้ร้อยละ 10.759, 7.609, 7.591 และ 7.514 ตามลำดับ

2) การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis: CFA)

การนำผลการวิเคราะห์จากการวิเคราะห์องค์ประกอบแบบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis : EFA) มาทำการโดยการประเมินความกลมกลืนของโมเดลแบบข้อมูลเชิงประจักษ์ในภาพรวม (Overall Model Fit Measure) และประเมินความกลมกลืนของผลลัพธ์ของปัจจัยในแต่ละกลุ่มโดยระบุในส่วนประกอบที่สำคัญของโมเดล (Component Fit Measure) เพื่อตรวจสอบความเที่ยงตรงของโมเดลการวัดในแต่ละองค์ประกอบและทดสอบโมเดลสมมติฐานกับข้อมูลเชิงประจักษ์

การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis : CFA) ในครั้งนี้เป็นการวิเคราะห์ขององค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสอง (Secondary Order Confirmatory Factor Analysis) สำหรับโมเดลองค์ประกอบการเชิงยืนยันของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี สามารถสรุปผลการวิเคราะห์ดังนี้ โดยสามารถอธิบายจากรูปโมเดลองค์ประกอบด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป ดังภาพที่ 4.1



Chi-square=\cmin,df=\df,p=\p,Chi-square/df=\cmin/df, GFI=\GFI,
CFI=\CFI, TLI=\TLI, RMSEA=\RMSEA, RMR=\RMR

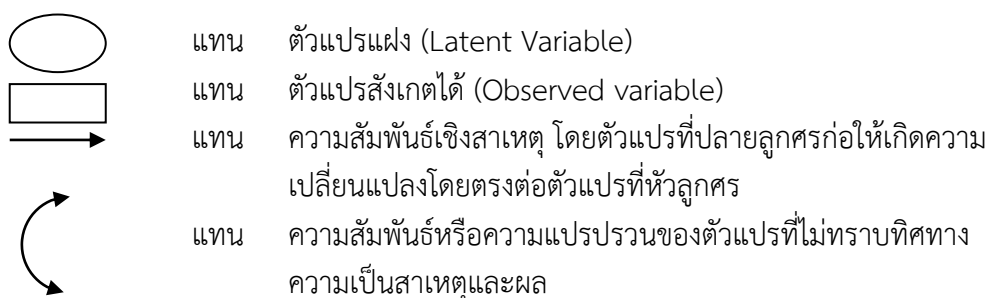
ภาพที่ 4.1 โมเดลองค์ประกอบการเชิงยืนยันของความสำเร็จของการพัฒนาความพึงพอใจ
ของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี (ก่อนปรับโมเดล)

สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล มีดังนี้

n	หมายถึง	ขนาดกลุ่มตัวอย่าง (Sample Size)
$\bar{X}$	หมายถึง	ค่าเฉลี่ย (Mean)
S.D.	หมายถึง	ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)
χ^2	หมายถึง	ค่าไคสแควร์ (Chi-square)
df	หมายถึง	องศาอิสระ (Degree of Freedom)
χ^2 / df	หมายถึง	ดัชนีที่ใช้ในการเปรียบเทียบความกลมกลืนของโมเดลกับข้อมูลเชิงประจักษ์
GFI, AGFI, NFI	หมายถึง	ดัชนีที่บ่งบอกถึงความกลมกลืนของข้อมูลเชิงประจักษ์กับโมเดลที่กำหนดขึ้น ประกอบด้วย ดัชนี GFI (Goodness of Fit), ดัชนี AGFI (Adjust Goodness of Fit Index), ดัชนี (NFI) (Normal fit index)
CFI	หมายถึง	ดัชนีวัดระดับความสอดคล้องเปรียบเทียบ (CFI) (Comparative Fit Index)
RMSEA	หมายถึง	ดัชนีรากของค่าเฉลี่ยกำลังสองของส่วนที่เหลือของการประมาณค่า (Root Mean Square Error of Approximation)
RMR	หมายถึง	ดัชนีที่วัดค่าเฉลี่ยส่วนที่เหลือจากการเปรียบเทียบขนาดของความแปรปรวนและความแปรปรวนร่วมระหว่างตัวแปรของประชากร (Root Mean Square Residual)
S.E.	หมายถึง	ค่าความคลาดเคลื่อนมาตรฐาน (Standard Error)
R	หมายถึง	ค่าสหสัมพันธ์พหุคูณ (Multiple Correlation)
R^2	หมายถึง	ค่าสหสัมพันธ์พหุคูณกำลังสอง (Square Multiple Correlation)
CN	หมายถึง	ค่าขนาดตัวอย่างวิกฤติ (Critical N)

การกำหนดสัญลักษณ์ของเครื่องหมายและตัวแปรที่ใช้ในองค์ประกอบเชิงยืนยันของโมเดลองค์ประกอบการเชิงยืนยันของความสำเร็จของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ดังนี้

การกำหนดสัญลักษณ์ของเครื่องหมายที่ใช้



การกำหนดสัญลักษณ์ของตัวแปรที่ใช้สัญลักษณ์ที่ใช้แทนตัวแปรแฝง (Latent Variable) สามารถ อธิบายตามตารางที่ 4.12 ได้ดังนี้

ตารางที่ 4.12 สัญลักษณ์ที่ใช้แทนตัวแปรแฝง (Latent Variable)

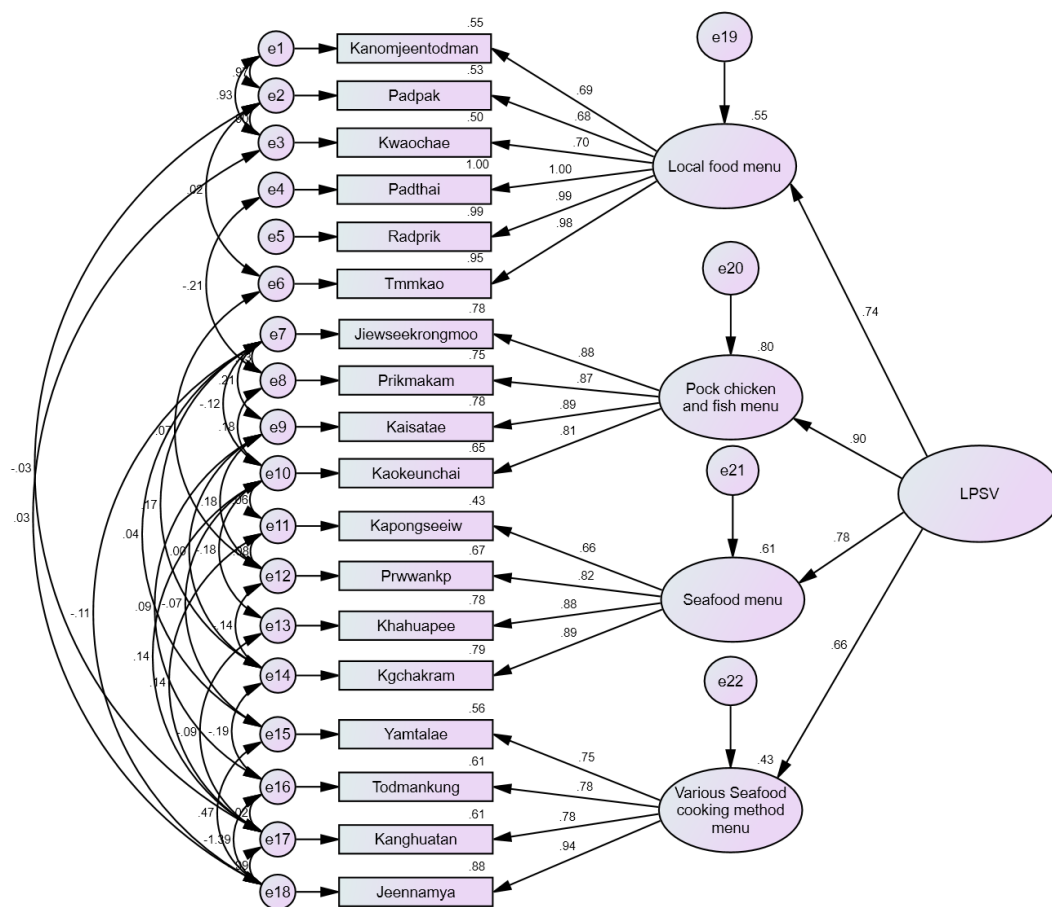
สัญลักษณ์		ความหมาย
M1	หมายถึง	กลุ่มองค์ประกอบปัจจัยที่ 1: เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu)
M2	หมายถึง	กลุ่มองค์ประกอบปัจจัยที่ 2: เมนูอาหารประเภทหมู ไก่ และปลา (Pock chicken and fish menu)
M3	หมายถึง	กลุ่มองค์ประกอบปัจจัยที่ 3: เมนูอาหารทะเล (Seafood menu)
M4	หมายถึง	กลุ่มองค์ประกอบปัจจัยที่ 4: เมนูอาหารหลากหลาย (Variety of menu)

การกำหนดสัญลักษณ์ของตัวแปรที่ใช้สัญลักษณ์ที่ใช้แทนตัวแปรสังเกตได้ (Observed Variable) สามารถ อธิบายตามตารางที่ 4.13 ได้ดังนี้

ตารางที่ 4.13 สัญลักษณ์ที่ใช้แทนตัวแปรสังเกตได้ (Observed Variable)

สัญลักษณ์	ความหมาย
Kanomjeentodman	แทน ขนมจีนทอดมัน
Padpakkood	แทน ผัดผักกูด
Kwaochae	แทน ข้าวแช่
Padthai	แทน ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย
Radprik	แทน ปลาราดพริก
Ckhuapee	แทน หัวปลีทรงเครื่อง
Jiewseekrongmoo	แทน ต้มจืดซี่โครงอ่อนหมู
Prikmakam	แทน น้ำพริกมะขาม
Kaiko	แทน ไก่โค๊ะ
Kaokeunchai	แทน ปลาเผาผัดคื่นห่าย
Kapongmanow	แทน ปลากระพงนึ่งมะนาว
Prwwankp	แทน ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง
Khahuapee	แทน ต้มข้าวกะทิหัวปลี
Kgchakram	แทน แกงชะครามปูไข่
Yamtalae	แทน ยำทะเล
Todmankung	แทน ทอดมันกุ้ง
Kanghuatan	แทน แกงหัวตาล
Jeennamya	แทน ขนมจีนน้ำยา

ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis: CFA) ของโมเดลองค์ประกอบการเชิงยืนยันความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติขั้นสูง เป็นดังภาพที่ 4.2



Chi-square=115.482,df=94,p=.066,Chi-square/df=1.229, GFI=.970,AGFI=.945
CFI=.998, TLI=.996,RMSEA=.024,RMR=.039

ภาพที่ 4.2 โมเดลองค์ประกอบการเชิงยืนยันของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจ
ของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี (ภายหลังปรับโมเดล)

จากภาพที่ 4.2 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis: CFA) ของโมเดลองค์ประกอบความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี

เมื่อนำมาพิจารณาความกลมกลืนของโมเดลองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี โดยภาพรวมจากค่าสถิติต่าง ๆ ที่ได้จากการคำนวณ พบว่า สัดส่วนค่าสถิติไคสแควร์/ค่าชั้นแห่งความเป็นอิสระ (χ^2 / df) มีค่าเท่ากับ 0.90 ซึ่งน้อยกว่า 2 ซึ่งเป็นหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ และเมื่อพิจารณาดัชนีกลุ่มที่กำหนดไว้ที่ระดับมากกว่าหรือเท่ากับ 0.90 พบว่า ดัชนีทุกตัว ได้แก่ GFI = 0.97, AGFI = 0.95, CFI = 1.00, NFI = 0.99 ผ่านเกณฑ์ ส่วนดัชนีที่กำหนดไว้ที่ระดับน้อยกว่า 0.08 พบว่า ดัชนี RMR = 0.039, RMSEA = 0.024 ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ทั้งหมด

ดังนั้น สามารถสรุปได้ว่า โมเดลองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ที่ได้มีความกลมกลืนกับข้อมูลเชิงประจักษ์ ดังตารางที่ 4.14

ตารางที่ 4.14 แสดงค่าสถิติประเมินความกลมกลืนของโมเดลกับข้อมูลเชิงประจักษ์ของโมเดลองค์ประกอบความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี

ดัชนี	เกณฑ์	ค่าสถิติที่ได้จากการวิเคราะห์	ผ่านเกณฑ์
χ^2 / df (CMIN/DF)	< 2	1.23	✓
GFI	≥ 0.90	0.97	✓
AGFI	≥ 0.90	0.95	✓
NFI	≥ 0.90	0.99	✓
CFI	≥ 0.90	1.00	✓
RMR	< 0.08	0.039	✓
RMSEA	< 0.08	0.024	✓
สรุปผ่านเกณฑ์การทดสอบการประเมินความกลมกลืนของโมเดล ดังนั้น โมเดลที่ได้มีความกลมกลืนกับข้อมูลเชิงประจักษ์			

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน(Confirmatory Factor Analysis:CFA) ของโมเดลองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี และมาพิจารณาแต่ละโมเดลองค์ประกอบ พบว่า โมเดลองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) ขององค์ประกอบ ทั้ง 4 มีค่าเป็นบวก

โดยสามารถเรียงองค์ประกอบตามน้ำหนักองค์ประกอบที่มีค่ามากไปน้อย พบว่า กลุ่มองค์ประกอบปัจจัยที่ 2: เมนูอาหารประเภทหมู ไก่ และปลา (Pock chicken and fish menu) มีน้ำหนักองค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading=0.90) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนารูปแบบอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.61 และ รองลงมา กลุ่มองค์ประกอบปัจจัยที่ 3: เมนูอาหารทะเล (Seafood menu) มีน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading = 0.78) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนารูปแบบอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.61 และ รองลงมา กลุ่มองค์ประกอบปัจจัยที่ 1: เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu) มีน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading = 0.74) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนารูปแบบอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.55 และ รองลงมา กลุ่มองค์ประกอบปัจจัยที่ 4: เมนูอาหารทะเลด้วยกระบวนการประกอบอาหารที่หลากหลาย (Various Seafood cooking method menu) มีน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading = 0.66) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนารูปแบบอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.44 ตามลำดับ ดังตารางที่ 4.15

ตารางที่ 4.15 ผลของโมเดลองค์ประกอบความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี

องค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของ ศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี	น้ำหนักองค์ประกอบ			
	b	S.E.	Beta	R ²
กลุ่มองค์ประกอบปัจจัยที่ 1: เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu)	1.00	-	0.74	0.55
กลุ่มองค์ประกอบปัจจัยที่ 2: เมนูอาหารประเภทหมู ไก่ และปลา (Pock chicken and fish menu)	1.77	0.16	0.90	0.80
กลุ่มองค์ประกอบปัจจัยที่ 3: เมนูอาหารทะเล (Seafood menu)	1.13	0.12	0.78	0.61
กลุ่มองค์ประกอบปัจจัยที่ 4: เมนูอาหารหลากหลาย (Variety of menu)	1.20	0.13	0.66	0.44

ภายหลังได้ทำการวิเคราะห์และสรุปผลปัจจัยโดยรวมแบบกลุ่มองค์ประกอบ ดังนั้นสามารถนำโมเดลองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี เพื่อสร้างสเกลองค์ประกอบในแต่ละปัจจัยของแต่ละกลุ่มองค์ประกอบสามารถพิจารณาในรูปโมเดลย่อยได้ 4 โมเดล โดยเรียงการสรุปรายกลุ่มองค์ประกอบจากมากไปน้อย ดังนี้

1. โมเดล เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu)

โมเดล เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu) พบว่า ค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Loading Factor) ของปัจจัยทั้งหมด 6 ปัจจัย มีค่าเป็นบวกทั้งหมด เนื่องจากปัจจัยจำนวน 5 ปัจจัย มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบน้อยกว่า 0.5 จึงทำการตัดปัจจัยที่มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบน้อยกว่า 0.5 ออก ดังนั้น โมเดล เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu) โดยสามารถเรียงลำดับน้ำหนักองค์ประกอบของแต่ละปัจจัยจากมากไปหาน้อย

นอกจากนี้ มีปัจจัยจำนวน 5 ปัจจัยที่มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบน้อยกว่า 0.5 ประกอบด้วย หลนหอยดอง (Lonhoydong) ผัดเผ็ดเนื้อไยหฺร่า (Padpedyeera) หมูทอดมันพันตะไคร้ (Mootodtakai) ผัดพริกขิงปลาตุ๋น (Padprikking) ปลานิลแดดเดียว (Nildaddiew) ที่ถูกสกัดออกจากโมเดล เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu) จึงเหลือทั้งหมด 6 องค์ประกอบปัจจัย จากจำนวน 11 องค์ประกอบปัจจัย

1) องค์ประกอบปัจจัย กว๊ายเตี้ยผัดไทย (Padthai) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading = 1.00) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 1.00 และ รองลงมา 2) องค์ประกอบปัจจัย ปลาราดพริก (Radprik) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading = 0.99) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.99 และ รองลงมา 3) องค์ประกอบปัจจัย หัวปลีทรงเครื่อง (Ckhuapee) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading = 0.98) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.95 และ รองลงมา 4) องค์ประกอบปัจจัย ข้าวแช่ (Kwaochae) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading = 0.70) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.50 และ รองลงมา 5) องค์ประกอบปัจจัย ขนมหินทอดมัน (Kanomjeentodman) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading = 0.69) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.55 และ รองลงมา 6) องค์ประกอบปัจจัย ผัดผักกูด (Padpakgood) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading = 0.68) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.54 ตามลำดับ

จากผลการวิเคราะห์โดยการนำค่าสัมประสิทธิ์คะแนนองค์ประกอบ (Factor Score Coefficient) ที่ได้จากการวิเคราะห์มาสร้างสเกลองค์ประกอบขององค์ประกอบด้าน เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu) ได้ตั้งสมการเชิงเส้นตรง (Linear Equation) หรือ ผลรวมเชิงเส้น (Linear Combination) ดังนี้

$$Z_{M1} = + 0.01Z_{\text{Kanomjeentodma}} + 0.01Z_{\text{Padpak}} + 0.00Z_{\text{Kwaochae}} \\ + 0.53Z_{\text{Padthai}} + 0.13Z_{\text{Radprik}} + 0.03Z_{\text{Ckhuapee}}$$

ตารางที่ 4.16 ผลการแยกส่วนขององค์ประกอบปัจจัยด้าน เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu) ที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน

องค์ประกอบปัจจัยด้าน เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu)	น้ำหนักองค์ประกอบ			R ²	สัมประสิทธิ์ คะแนน องค์ประกอบ
	b	S.E.	Beta		
1) ขนมหุ้นทอดมัน (Kanomjeentodman)	1.00	-	0.69	0.55	0.01
2) ผัดผักกูด (Padpakkood)	0.97	0.02	0.68	0.54	0.01
3) ข้าวแช่ (Kwaochae)	1.01	0.03	0.70	0.50	0.00
4) ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย (Padthai)	1.45	0.08	1.00	1.00	0.53
5) ปลาราดพริก (Radprik)	1.44	0.08	0.99	0.99	0.13
6) หัวปลีทรงเครื่อง (Ckhuapee)	1.41	0.08	0.98	0.95	0.03

** หมายเหตุ ค่า Factor Loading < 0.50 จะถูกสกัดปัจจัยออกจากกลุ่มองค์ประกอบ ประกอบด้วย ปัจจัย Lonhoydong, Padpedyeera, Mootodtakai, Padprikking และ Nildaddiew

2. โมเดล เมนูอาหารประเภทหมู ไก่ และปลา (Pock chicken and fish menu)

โมเดล เมนูอาหารประเภทหมู ไก่ และปลา (Pock chicken and fish menu) พบว่า ค่า น้ำหนักองค์ประกอบ (Loading Factor) ของปัจจัยทั้งหมด 4 ปัจจัย มีค่าเป็นบวกทั้งหมด เนื่องจาก ปัจจัยจำนวน 7 ปัจจัย มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบน้อยกว่า 0.5 จึงทำการตัดปัจจัยที่มีค่าน้ำหนัก องค์ประกอบน้อยกว่า 0.5 ออก ดังนั้น โมเดล เมนูอาหารประเภทหมู ไก่ และปลา (Pock chicken and fish menu) โดยสามารถเรียงลำดับน้ำหนักองค์ประกอบของแต่ละปัจจัยจากมากไปหาน้อย คือ

นอกจากนี้ มีปัจจัยจำนวน 7 ปัจจัยที่มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบน้อยกว่า 0.5 ประกอบด้วย ยำมะเขือเผือกสด (Yummakeu) พล่ากุ้ง(Plakung) น้ำพริกกะปิ (Numprikkapi) ยำใหญ่ (Yumyai) ยำหมูย่าง (Yammooyang) ข้าวทอดยำแหม่ม (TodYamnam) แกงส้มทะเลพริกสด (Sontalae) ที่ ถูกสกัดออกจากโมเดล เมนูอาหารประเภทหมู ไก่ และปลา (Pock chicken and fish menu) จึง เหลือทั้งหมด 4 องค์ประกอบปัจจัย จากจำนวน 11 องค์ประกอบปัจจัย

1) องค์ประกอบปัจจัย ไก่โค๊ะ (Kaiko) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading = 0.89) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำเร็จของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.78 และ รองลงมา 2) องค์ประกอบปัจจัย ต้มจืดซี่โครงอ่อนหมู (Jiewseekrongmoo) มีค่าน้ำหนัก

องค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading = 0.88) และมีค่าความผันแปรรวมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.78 และ รองลงมา 3) องค์ประกอบปัจจัย น้ำพริกมะขาม (Prikmakam) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading = 0.87) และมีค่าความผันแปรรวมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.75 และ รองลงมา 4) องค์ประกอบปัจจัย ปลาเก๋าคัดขึ้นซ้าย (Kaokeunchai) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading = 0.81) และมีค่าความผันแปรรวมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.65 ตามลำดับ

จากผลการวิเคราะห์โดยการนำค่าสัมประสิทธิ์คะแนนองค์ประกอบ (Factor Score Coefficient) ที่ได้จากการวิเคราะห์มาสร้างสเกลองค์ประกอบขององค์ประกอบด้าน เมนูอาหารประเภทหมู ไก่ และปลา (Pock chicken and fish menu) ได้ตั้งสมการเชิงเส้นตรง (Linear Eqation) หรือ ผลรวมเชิงเส้น (Linear Combination) ดังนี้

$$Z_{M2} = + 0.27Z_{Jiewseekrongmoo} + 0.22Z_{Prikmakam} + 0.21Z_{Kaiko} + 0.14Z_{Kaokeunchai}$$

ตารางที่ 4.17 ผลการแยกส่วนขององค์ประกอบปัจจัยด้าน เมนูอาหารประเภทหมู ไก่ และปลา (Pock chicken and fish menu) ที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน

องค์ประกอบปัจจัยด้าน เมนูอาหารประเภท หมู ไก่ และปลา (Pock chicken and fish menu)	น้ำหนักองค์ประกอบ			R ²	สัมประสิทธิ์คะแนนองค์ประกอบ
	b	S.E.	Beta		
1) ต้มจืดซี่โครงอ่อนหมู (Jiewseekrongmoo)	1.00	-	0.88	0.78	0.27
2) น้ำพริกมะขาม (Prikmakam)	1.02	0.06	0.87	0.75	0.22
3) ไก่เค็ม (Kaiko)	1.00	0.05	0.89	0.78	0.21
4) ปลาเก๋าคัดขึ้นซ้าย (Kaokeunchai)	0.94	0.06	0.81	0.65	0.14

** หมายเหตุ ค่า Factor Loading < 0.50 จะถูกสกัดปัจจัยออกจากกลุ่มองค์ประกอบ ประกอบด้วย ปัจจัย Yummakeu, Plakung, Numprikkapi, Yumyai, Yammooyang, TodYamnam และ Somtalae

3. โมเดล เมนูอาหารทะเล (Seafood menu)

โมเดล เมนูอาหารทะเล (Seafood menu) พบว่า ค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Loading Factor) ของปัจจัยทั้งหมด 4 ปัจจัย มีค่าเป็นบวกทั้งหมด เนื่องจากปัจจัยจำนวน 9 ปัจจัย มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบน้อยกว่า 0.5 จึงทำการตัดปัจจัยที่มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบน้อยกว่า 0.5 ออก ดังนั้น โมเดล เมนูอาหารทะเล (Seafood menu) โดยสามารถเรียงลำดับน้ำหนักองค์ประกอบของแต่ละปัจจัยจากมากไปหาน้อย

นอกจากนี้ มีปัจจัยจำนวน 9 ปัจจัยที่มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบน้อยกว่า 0.5 ประกอบด้วย ขนมหาล (Than) ฝอยทอง (Foithong) ขนมหั่น (Chan) ขนมห้อมแกง (Moakang) ทองหยอด (Thongyod) แกงหลอก (Kanglok) ต้มยำกุ้ง (Tomyamkung) ผัดฉ่าทะเล (Chatalae) ต้มหน่อไม้หวานซีโครงอ่อนหมู (Nawmaiwanmoo) ที่ถูกสกัดออกจากโมเดล เมนูอาหารทะเล (Seafood menu) จึงเหลือทั้งหมด 4 องค์ประกอบปัจจัย จากจำนวน 13 องค์ประกอบปัจจัย

1) องค์ประกอบปัจจัย แกงชะครามปูไข่ (Kgchakram) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading = 0.89) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.79 และ รองลงมา 2) องค์ประกอบปัจจัย ต้มข่าไก่ห้วยปลี (Khahuapee) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading = 0.88) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.21 และ รองลงมา 3) องค์ประกอบปัจจัย ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง (Prwwankp) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading = 0.82) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.67 และ รองลงมา 4) องค์ประกอบปัจจัย ปลากระพงนึ่งมะนาว (Kapongmanow) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading = 0.66) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.43 ตามลำดับ

จากผลการวิเคราะห์โดยการนำค่าสัมประสิทธิ์คะแนนองค์ประกอบ (Factor Score Coefficient) ที่ได้จากการวิเคราะห์หาค่าสร้างสเกลองค์ประกอบขององค์ประกอบด้านเมนูอาหารทะเล (Seafood menu) ได้ตั้งสมการเชิงเส้นตรง (Linear Equation) หรือ ผลรวมเชิงเส้น (Linear Combination) ดังนี้

$$Z_{M3} = + 0.05Z_{Kapongmanow} + 0.14Z_{Prwwankp} + 0.21Z_{Khahuapee} + 0.25Z_{Kgchakram}$$

ตารางที่ 4.18 ผลการแยกส่วนขององค์ประกอบปัจจัยด้านเมนูอาหารทะเล (Seafood menu) ที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน

องค์ประกอบปัจจัยความรู้ ด้าน เมนูอาหารทะเล (Seafood menu)	น้ำหนักองค์ประกอบ			R ²	สัมประสิทธิ์ คะแนน องค์ประกอบ
	b	S.E.	Beta		
1) ปลากระพงนึ่งมะนาว (Kapongmanow)	1.00	-	0.66	0.43	0.05
2) ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง (Prwwankp)	1.36	0.09	0.82	0.67	0.14
3) ต้มข่าไก่ห้วยปลี (Khahuapee)	1.33	0.09	0.88	0.78	0.21
4) แกงชะครามปูไข่ (Kgchakram)	1.32	0.09	0.89	0.79	0.25

** หมายเหตุ ค่า Factor Loading < 0.50 จะถูกสกัดปัจจัยออกจากกลุ่มองค์ประกอบ ประกอบด้วย ปัจจัย Than, Foithong, Chan, Moakang, Thongyod, Kanglok, Tomyamkung, Chatalae และ Nawmaiwanmoo)

4. โมเดล เมนูอาหารที่หลากหลาย (Variety of menu)

โมเดล เมนูอาหารที่หลากหลาย (Variety of menu)พบว่า ค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Loading Factor) ของปัจจัยทั้งหมด 4 ปัจจัย มีค่าเป็นบวกทั้งหมด เนื่องจากปัจจัยจำนวน 9 ปัจจัย มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบน้อยกว่า 0.5 จึงทำการตัดปัจจัยที่มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบน้อยกว่า 0.5 ออก ดังนั้น โมเดล เมนูอาหารทะเลด้วยกระบวนการประกอบอาหารที่หลากหลาย (Various Seafood cooking method menu) โดยสามารถเรียงลำดับน้ำหนักองค์ประกอบของแต่ละปัจจัย จากมากไปหาน้อย คือ

นอกจากนี้ มีปัจจัยจำนวน 9 ปัจจัยที่มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบน้อยกว่า 0.5 ประกอบด้วย แจ่วเอ็ดตัน (Jaew) ยำหัวปลี (Yamhuapee) ยำส้มโอ (Yamsomo) ยำผักกูด (Yumpakkood) หมี่กรอบ (MeeKrob) เมี่ยงคำ (Miengkum) หอยทอด (HoiTod) กว๋ยเตี้ยหมูน้ำแดง (Moonamdang) และ ปลาหมึกแดดเดียว (Moonamdang) ที่ถูกสกัดออกจากโมเดล เมนูอาหารทะเลด้วยกระบวนการประกอบอาหารที่หลากหลาย (Various Seafood cooking method menu) จึงเหลือทั้งหมด 4 องค์ประกอบปัจจัย จากจำนวน 13 องค์ประกอบปัจจัย

1) องค์ประกอบปัจจัย ขนมน้ำยา (Jeennamya) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading = 0.94) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.88 และ รองลงมา 2) องค์ประกอบปัจจัย ทอดมันกุ้ง (Todmankung) และแกงหัวตาล (Kanghuatan) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading = 0.78) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.61 เท่ากัน และ รองลงมา 3) องค์ประกอบปัจจัย ยำทะเล (Yamtalae) มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบมากที่สุด (Factor Loading = 0.75) และมีค่าความผันแปรร่วมกันกับองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ร้อยละ 0.56 ตามลำดับ

จากผลการวิเคราะห์โดยการนำค่าสัมประสิทธิ์คะแนนองค์ประกอบ (Factor Score Coefficient) ที่ได้จากการวิเคราะห์หามาสร้างสเกลองค์ประกอบขององค์ประกอบด้านเมนูอาหารทะเลด้วยกระบวนการประกอบอาหารที่หลากหลาย (Various Seafood cooking method menu) ได้ตั้งสมการเชิงเส้นตรง (Linear Equation) หรือ ผลรวมเชิงเส้น (Linear Combination) ดังนี้

$$Z_{M4} = -0.42Z_{Yamtalae} + 0.44Z_{Todmankung} + 0.24Z_{Kanghuatan} + 0.84Z_{Jeennamya}$$

ตารางที่ 4.19 ผลการแยกส่วนขององค์ประกอบปัจจัยด้าน เมนูอาหารทะเลด้วยกระบวนการประกอบอาหารที่หลากหลาย (Variety of menu) ที่ได้จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน

ด้าน เมนูอาหารทะเลด้วยกระบวนการประกอบอาหารที่หลากหลาย (Variety of menu)	น้ำหนักองค์ประกอบ			R ²	สัมประสิทธิ์คะแนนองค์ประกอบ
	b	S.E.	Beta		
1) ยำทะเล (Yamtalae)	1.00	-	0.75	0.56	-0.42
2) ทอดมันกุ้ง (Todmankung)	0.94	0.09	0.78	0.61	0.44
3) แกงหัวตาล (Kanghuatan)	0.94	0.09	0.78	0.61	0.24
4) ขนมน้ำยา (Jeennamya)	1.23	0.08	0.94	0.88	0.84

** หมายเหตุ ค่า Factor Loading < 0.50 จะถูกสกัดปัจจัยออกจากกลุ่มองค์ประกอบ ประกอบด้วย ปัจจัย Jaew, Yamhuapee, Yamsomo, Yumpakkood, MeeKrob, Miengkum, HoiTod, Moonamdang และ Moonamdang

โมเดลองค์ประกอบของความสำเร็จของการพัฒนาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ด้วยการใช้การมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อสร้างศักยภาพทางการท่องเที่ยว เพื่อการพัฒนาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ที่ได้พัฒนาด้วยเทคนิคการวิเคราะห์ขององค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสอง (Secondary Order Confirmatory Factor Analysis) สามารถพิจารณาคัดเลือกเฉพาะปัจจัยที่มีความเหมาะสมเที่ยงตรง (Validity) โดยในการนำไปใช้วัดองค์ประกอบของความสำเร็จของการพัฒนาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ด้วยการใช้การมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อสร้างศักยภาพทางการท่องเที่ยว เพื่อการพัฒนาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว เพื่อให้ผู้สนใจนำผลการวิจัยไปใช้ศึกษาต่อ โดยจะต้องมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading) ตั้งแต่ 0.50 ขึ้นไป ในกรณีที่ค่าไม่ถึง 0.50 จะแสดงว่าไม่เหมาะสม โดยไม่คำนึงถึงเครื่องหมาย) (กัลยา วานิชย์บัญชา, 2546) พบว่า ตัวชี้วัดจำนวน 18 ตัวแปร จากทั้งหมด 65 ตัวแปร โดยการขจัดปัจจัยทิ้ง คือ 1) หลนหอยดอง (Lonhoydong) ผัดเผ็ดเนื้อไย่หรั่ง (Padpedyeera) หมูทอดมันพันตะไคร้ (Mootodtakai) ผัดพริกขิงปลาตุ๋น (Padprikking) ปลานิลแดดเดียว (Nildaddiew) 2) ยำมะเขือเผือกสด (Yummakeu) ปลากระทิง (Plakung) น้ำพริกกะปิ (Numprikkapi) ยำใหญ่ (Yumyai) ยำหมูย่าง (Yammooyang) ข้าวทอดยำแหม่ม (TodYamnam) แกงส้มทะเลพริกสดปลาทุ (Somtalae) 3) ขนมหาล (Than) ผอยทอง (Foithong) ขนมหั่น (Chan) ขนมห้อยแกง (Moakang) ทองหยอด (Thongyod) แกงหลอก (Kanglok) ต้มยำกุ้ง (Tomyamkung) ผัดฉ่าทะเล (Chatalae) ต้มหน่อไม้ไช้โครองอ่อนหมู (Nawmaiwanmoo) และ 4) แจ่วด้าน (Jaew) ยำหัวปลี (Yamhuapee) ยำส้มโอ (Yamsomo) ยำผักกูด (Yumpakkood) หมี่กรอบ (MeeKrob) เมี่ยงคำ (Miengkum) หอยทอด (HoiTod) ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดง (Moonamdang) และ ปลาหมึกแดดเดียว (Moonamdang) และนำเสนอโมเดลองค์ประกอบของความสำเร็จของการพัฒนาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วย

การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวซึ่งสร้างสรรค์ด้วยการใช้การมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อสร้างศักยภาพทางการท่องเที่ยว เพื่อการพัฒนาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยเรียงจากกลุ่มปัจจัยจากมากไปหาน้อย ดังตารางที่ 4.19

ตารางที่ 4.20 สรุปความเที่ยงตรงเชิงเหมือน (Convergent Validity) ของโมเดลองค์ประกอบของความสำเร็จของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ด้วยเทคนิคการวิเคราะห์ขององค์ประกอบเชิงยืนยันอันดับสอง (Secondary Order Confirmatory Factor Analysis)

องค์ประกอบปัจจัยของความสำเร็จของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี	น้ำหนักองค์ประกอบ (Factor Loading)	ตัวชี้วัดที่เหมาะสม
องค์ประกอบปัจจัยด้าน เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu)		
1) ขนมจีนทอดมัน (Kanomjeentodman)	0.69	✓
2) ผัดผักกูด (Padpak)	0.68	✓
3) ข้าวแช่ (Kwaochae)	0.70	✓
4) ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย (Padthai)	1.00	✓
5) ปลาราดพริก (Radprik)	0.99	✓
6) หัวปลีทรงเครื่อง (huapeesongkurng)	0.98	✓
องค์ประกอบปัจจัยด้าน เมนูอาหารประเภทหมู ไก่ และปลา (Pock chicken and fish menu)		
1) ต้มจืดซี่โครงอ่อนหมู (Jiewseekrongmoo)	0.88	✓
2) น้ำพริกมะขาม (Prikmakam)	0.87	✓
3) ไก่โค๊ะ (Kaiko)	0.89	✓
4) ปลาเผาผัดขึ้นช่าย (Kaokeunchai)	0.81	✓
องค์ประกอบปัจจัยด้าน เมนูอาหารทะเล (Seafood menu)		
1) ปลากระพงนึ่งมะนาว (Kapongmanow)	0.66	✓
2) ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง (Prwwankp)	0.82	✓
3) ต้มยำไก่หัวปลี (Khahuapee)	0.88	✓
4) แกงชะครามปูไข่ (Kgchakram)	0.89	✓
องค์ประกอบปัจจัยด้าน เมนูอาหารหลากหลาย (Variety of menu)		
1) ยำทะเล (Yamtae)	0.75	✓
2) ทอดมันกุ้ง (Todmankung)	0.78	✓
3) แกงหัวตาล (Kanghuatan)	0.78	✓
4) ขนมจีนน้ำยา (Jeennamya)	0.94	✓

นอกจากนี้การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis : CFA) โมเดลองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี โดยทำการทดสอบข้อสมมติฐาน “โมเดลองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี มีความกลมกลืนกับข้อมูลเชิงประจักษ์”

สามารถสรุปผลการทดสอบสมมติฐานด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงยืนยัน (Confirmatory Factor Analysis : CFA) พบว่า โมเดลองค์ประกอบของความสำคัญของการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ในภาพรวมจากค่าสถิติต่าง ๆ ที่ได้จากการคำนวณ พบว่า สัดส่วนค่าสถิติไคสแควร์/ค่าชั้นแห่งความเป็นอิสระ (χ^2 / df) มีค่าเท่ากับ 0.90 ซึ่งน้อยกว่า 2 ซึ่งเป็นหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ และเมื่อพิจารณาดัชนีกลุ่มที่กำหนดไว้ที่ระดับมากกว่าหรือเท่ากับ 0.90 พบว่า ดัชนีทุกตัวได้แก่ GFI = 0.97 , AGFI = 0.95, CFI = 1.00, NFI = 0.99 ซึ่งผ่านเกณฑ์ ส่วนดัชนีที่กำหนดไว้ที่ระดับน้อยกว่า 0.08 พบว่า ดัชนี RMR = 0.039, RMSEA = 0.024 ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้เช่นเดียวกัน และ ดัชนี HOELTER (0.05) = 407 ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดต้องมากกว่า 200 จึงสรุปได้ว่า โมเดลองค์ประกอบการพัฒนาความพึงพอใจของอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ที่ได้มีความกลมกลืนกับข้อมูลเชิงประจักษ์

ตอนที่ 4. ผลการกำหนดรูปแบบอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรี มี 4 รูปแบบ ดังนี้

ตารางที่ 4.21 รูปแบบที่ 1 เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu)

ชื่อเมนู	ชื่อเมนู
1. ขนมหุ้นทอดมัน Khanom Cheen Tod Man (rice vermicelli with deep fried fish cake) 	2. ผัดผักกูดกุ้งสด Stir fried (Pak Good) Paco fern with prawns 
3. ข้าวแช่ Khao Chae (steam rice in ice water with the Usual Complementary Food) 	4. ผัดไทยกุ้งสด Fried noodle Thai style with prawns 
5. ปลาราดพริก Deep fried fish with sweet chili sauce 	6. หัวปลีทรงเครื่อง Hua Plee Songkran (Boiled banana blossom with Thai salads) 

จากตารางที่ 4.21 พบว่ารูปแบบที่ 1 เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu) เป็นเมนูอาหารท้องถิ่นของจังหวัดเพชรบุรี โดยแต่ละเมนูจะแสดงถึงความเป็นอัตลักษณ์ของแต่ละอำเภอ เช่น ขนมหุ้นทอดมัน ผัดไทย ข้าวแช่ เป็นเมนูที่มีชื่อเสียงของอำเภอเมือง และอำเภอยาง่าง ส่วน ผัดผักกูดและหัวปลีทรงเครื่องเป็นเมนูที่มีชื่อเสียงในอำเภอแก่งกระจาน ส่วนเมนูปลาราดพริกเป็นเมนูที่มีชื่อเสียงของอำเภอบ้านแหลม และอำเภอชะอำ ซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถรับประทานได้ในสถานประกอบการอาหารร้านอาหารในแต่ละอำเภอ

ตารางที่ 4.22 รูปแบบที่ 2 เมนูอาหารประเภทหมู ไก่ และปลา (Pock chicken and fish menu)

ชื่อเมนู	ชื่อเมนู
1. ต้มจืดซี่โครงอ่อนหมู Spicy soup with pork ribs 	2. ปลาเก๋าผัดคื่นช่าย Stir-fried grouper fish with celery 
3. ไก่เค็ม Stir-fried chicken with fish sauce 	4. น้ำพริกมะขาม Nam Prig Ma-kham (Chilli Tamarind) 

จากตารางที่ 4. 22 พบว่ารูปแบบที่ 2 เมนูอาหารประเภทหมู ไก่ และปลา (Pock chicken and fish menu) เป็นรูปแบบเมนูอาหารที่นำเสนอความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในรูปแบบของอาหารประเภท หมู ไก่ และปลา ที่มีความเฉพาะตัวเช่น เมนู ต้มจืดซี่โครงอ่อนหมู ไก่เค็ม และน้ำพริกมะขาม ซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถหารับประทานได้ในสถานประกอบการอาหารร้านอาหาร อำเภอบ้านลาด และอำเภอเมือง

ตารางที่ 4.23 รูปแบบที่ 3 เมนูอาหารทะเล (Seafood menu)

ชื่อเมนู	ชื่อเมนู
1.ปลากระพงนึ่งมะนาว Steamed snapper with spicy chili and lemon juice 	2.ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง Stir-fried snapper sweet and sour sauce 
3.ต้มข่าไก่หัวปลี Banana blossom and chicken in coconut soup 	4.แกงชะครามปูไข่ Seabite leaves with crabs curry 

จากตารางที่ 4.23 รูปแบบที่ 3 เมนูอาหารทะเล (Seafood menu) เป็นรูปแบบที่เน้นอาหารทะเลเป็นหลัก โดยนำเสนอรูปแบบการประกอบอาหารที่หลากหลาย เช่น แกงชะครามปูไข่ เป็นการนำเอาปูทะเล และชะครามที่เป็นวัตถุดิบมีเฉพาะในบางท้องถิ่นเท่านั้นเช่น ที่ อ.บ้านแหลม และ อ. เมืองแฉะบริเวณหาดเจ้าสำราญ ซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถหารับประทานได้สถานประกอบการร้านอาหารในอำเภอบ้านแหลม อำเภอมือง และอำเภอชะอำเนื่องจากเป็นอำเภอที่อยู่ใกล้ทะเล

ตารางที่ 4.24 รูปแบบที่ 4 เมนูอาหารหลากหลาย (Variety of menu)

ชื่อเมนู	ชื่อเมนู
1.ยำทะเล Yam-Tha-lay (Spicy seafood salad) 	2.ทอดมันกุ้ง Tod Man Goong (Deep fired shrimps cake) 
3.แกงหัวตาล Kaeng Hua Tan (Sliced palm fruits red curry) 	4. ขนมจีนน้ำยา Khanom Jeen Nam Ya (Rice vermicelli with Fish Red Curry) 

จากตารางที่ 4.24 รูปแบบที่ 4 เมนูอาหารหลากหลาย (Variety of menu) เป็นรูปแบบเมนูอาหารที่เน้นอาหารที่มีความหลากหลายของวัตถุดิบ และมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวเอง มีความหลากหลายในรสชาติ และวิธีการประกอบ ซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถหารับประทานได้สถานประกอบการร้านอาหารในจังหวัดเพชรบุรี

ตอนที่ 5 กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชน

ตารางที่ 4.25 ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ โดยการแจกแจงความถี่ และ ค่าร้อยละ

(n=50)			
	ข้อมูลทั่วไป	ค่าความถี่	ร้อยละ
เพศ	ชาย	18	36
	หญิง	32	64
อายุ	25 - 34 ปี	8	16
	35 - 44 ปี	13	26
	45 - 54 ปี	18	36
	55 - 64 ปี	6	12
	65 ปีขึ้นไป	5	10
อาชีพ	ประกอบธุรกิจส่วนตัว	29	58
	ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ	10	20
	พนักงานบริษัทเอกชน	11	22
ระดับการศึกษา	ประถมศึกษา	5	10
	มัธยมศึกษา	8	16
	ปวส	6	12
	ปริญญาตรี	25	50
	สูงกว่าปริญญาตรี	6	12
รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	10,001 - 20,000 บาท	10	20
	20,001 - 30,000 บาท	19	38
	30,001-40,000 บาท	9	18
	40,001-50,000 บาท	7	14
	50,001 บาทขึ้นไป	5	10
สถานภาพ	โสด	21	42
	สมรส	29	58
	หม้าย/หย่าร้าง	-	-

จากตารางที่ 4.25 พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี เพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 64 และเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 36 อายุสูงสุดคือ 45 - 54 ปี คิดเป็นร้อยละ 36 ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพอาชีพธุรกิจส่วนตัว คิดเป็นร้อยละ 58 ระดับการศึกษาสูงสุดคือปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 50 รายได้เฉลี่ยต่อเดือนสูงสุด คือ 20,001 – 30,000 บาท คิดเป็น ร้อยละ 38 สถานภาพสูงสุดคือ สมรส คิดเป็น ร้อยละ 58 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.26 ผลการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชนจังหวัดเพชรบุรี

คุณลักษณะด้าน	แปลผล		
	$\bar{X}$	S.D	ระดับ
1. รูปแบบของกิจกรรมมีความน่าสนใจ	4.60	0.56	มากที่สุด
2. เมนูอาหารแสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น	4.75	0.98	มากที่สุด
3. กิจกรรมสอดคล้องกับบรรยากาศ และสถานที่	4.12	0.58	มาก
4. ระยะเวลาในการจัดกิจกรรม	4.18	0.64	มาก
5. ความประทับใจในกิจกรรม	4.35	0.40	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.25 ผลการจัดกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชนจังหวัดเพชรบุรี ณ สวนตาลลุงนอม ตำบลถ้ำรงค์ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี วันที่ 15 มิถุนายน 2562 ภายในจะมีกิจกรรมที่จัดไว้ให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วม เช่น การสาธิตการทำน้ำตาล การป็นต้นตาล และการทำขนมตาล และจากที่ผู้วิจัยได้ร่วมจัดกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ โดยการสาธิตอาหารท้องถิ่นเพชรบุรีให้นักท่องเที่ยวได้ชิมและชิม เมนูที่นำเสนอได้แก่ คือ แกงหัวตาล ต้มข่าไก่ ไก่เค็ม ขนมจีนทอดมัน และ ผัดไทย ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวเป็นที่สนใจและชื่นชอบนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก ผลจากการจัดกิจกรรม พบว่านักท่องเที่ยวพึงพอใจในเมนูอาหารที่แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.75 ± 0.98 รองลงมาคือ รูปแบบของกิจกรรม 4.60 ± 0.56 และความประทับใจในกิจกรรม 4.35 ± 0.40 ตามลำดับ

ตอนที่ 6 ผลการจัดทำคู่มือการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เพื่อเป็นสื่อประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี

คู่มือมีขนาด กว้าง 6.5×9.5 นิ้ว จัดพิมพ์ด้วยกระดาษอาร์ตมัน ประกอบด้วยข้อมูลจังหวัดเพชรบุรี สถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ สถานประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี สถานที่ท่องเที่ยวชุมชน และ ตำนานอาหารท้องถิ่นเพชรบุรีที่เป็นเอกลักษณ์ เน้นรูปภาพสีประกอบภายในเล่ม โดยมีการบรรยายทั้งภาษาไทย และภาษาอังกฤษ เพื่อให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติได้รับประโยชน์จากคู่มือเล่มนี้ในการเดินทางท่องเที่ยว และรับประทานอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การพัฒนาเอกลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ โดยการใช้การมีส่วนร่วมของชุมชน เพื่อสร้างศักยภาพทางการท่องเที่ยว จังหวัดเพชรบุรีมีวัตถุประสงค์ของการวิจัยดังนี้

1. เพื่อวิเคราะห์สภาพและการดำเนินงานของผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี
2. เพื่อรวบรวมตำรับอาหารท้องถิ่นประเภทคาว-หวานของจังหวัดเพชรบุรี
3. เพื่อศึกษาพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่ใช้บริการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี
4. เพื่อกำหนดรูปแบบอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี
5. เพื่อจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยใช้ตำรับอาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชนจังหวัดเพชรบุรี

6. จัดทำคู่มือการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อเป็นสื่อประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี

ผู้วิจัยศึกษาสภาพและการดำเนินงานของธุรกิจและสถานประกอบการอาหารพื้นเมืองที่บริการแก่นักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี จำนวน 10 ร้าน และศึกษาพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่ใช้บริการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติ จำนวน 400 คน นำข้อมูลที่ได้ออกมาวิเคราะห์ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ร้อยละและวิเคราะห์รูปแบบอาหารท้องถิ่นเพชรบุรีด้วยโปรแกรม SPSS และสถิติ AMOS

สรุปผลการวิจัย

1. สภาพการดำเนินงานของผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี คือการปรับตัวเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ได้แก่ การสร้างเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น โดยเอาวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาเป็นจุดขาย หรือทำเป็นเมนู Signature ของร้าน รสชาติของอาหารต้องเป็นรสชาติที่แท้จริงของอาหาร มีการจัดงานสวยงาม น่าสนใจ สามารถถ่ายภาพและลงโซเชียลต่างๆ ปริมาณเหมาะสมกับราคา อาหารทะเลจะสร้างมูลค่าเพิ่มได้ดีกว่าอาหารประเภทอื่นๆ พัฒนาเมนูอาหารที่แปลกใหม่แต่ยังคงกลิ่นอายของอาหารไทยแท้ เพิ่มความเป็นเอกลักษณ์ เช่น การเปลี่ยนรูปแบบวิธีการปรุง การปรับเปลี่ยนวัตถุดิบ หรือวิธีการจัดเสิร์ฟ

2. เมนูอาหารที่ได้จากการสัมภาษณ์ และทำการสังเคราะห์ โดยเลือกตำรับที่โดดเด่นและมีความเป็นเอกลักษณ์ และสามารถพัฒนาตำรับเพื่อจำหน่ายในร้านอาหารท้องถิ่นเพชรบุรีได้ จำนวน 65 เมนู

3. พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวที่ใช้บริการอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี พบว่านักท่องเที่ยวชอบรับประทานอาหารประเภทยำมากที่สุด รองลงมาคือ ประเภทเครื่องจิ้มและ น้ำพริก งบประมาณต่อมื้อ 601-800 บาท ระยะเวลาอยู่ในร้านอาหารท้องถิ่นต่อครั้ง 1-2 ชั่วโมง ผู้มีอิทธิพลในการเดินทางมารับประทานอาหารท้องถิ่น คือ เพื่อน ช่องทางการรับรู้เรื่องเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น คือ อินเทอร์เน็ต สิ่งดึงดูดใจที่สำคัญของร้านอาหาร มากที่สุดคือ อัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

4. รูปแบบอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรี แบ่งได้ 4 รูปแบบ ได้แก่ รูปแบบที่ 1 เมนูอาหารท้องถิ่น (Local food menu) รูปแบบที่ 2 เมนูอาหารประเภท หมู ไก่ และปลา (Pock chicken and fish menu) รูปแบบที่ 3 เมนูอาหารทะเล (Seafood menu) รูปแบบที่ 4 เมนูอาหารหลากหลาย (Variety of menu) ซึ่งในแต่ละรูปแบบจะมีเมนูที่เป็นอัตลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น ซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถเลือกรับประทานได้ตามความสนใจ

5. การกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยใช้อาหารท้องถิ่น ด้วยความร่วมมือของชุมชน จังหวัดเพชรบุรี ณ สวนตาลลุงนอม ตำบลถ้ำรงค์ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ในวันที่ 15 มิถุนายน 2562 โดยนำอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี ได้แก่ แกงหัวตาล ต้มข่าไก่ ไก่เค็ม ขนมหินทอดมัน และ ผัดไทย มาสาธิตให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมดังกล่าว พบว่านักท่องเที่ยวพึงพอใจในเมนูอาหารที่แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย $4.75 \pm .98$

6. การจัดทำคู่มือการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เพื่อเป็นสื่อประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นเพชรบุรี ประกอบด้วยข้อมูลจังหวัดเพชรบุรี สถานที่ท่องเที่ยว และเมนูอาหารท้องถิ่นเพชรบุรีที่เป็นเอกลักษณ์และรูปภาพประกอบ

อภิปรายผล

การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์โดยใช้การมีส่วนร่วมของชุมชน เพื่อสร้างศักยภาพทางการท่องเที่ยว จังหวัดเพชรบุรี โดยนำรูปแบบอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี มาสาธิตให้นักท่องเที่ยวได้ชม และชิมเพื่อ เป็นการสร้างการรับรู้อาหารท้องถิ่น และมีส่วนร่วมในกิจกรรมดังกล่าว เป็นกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวพึงพอใจในและชื่นชอบเป็นอย่างมาก เนื่องจากเป็นกิจกรรมที่กระตุ้นให้นักท่องเที่ยวเกิดการเรียนรู้และอยากลองชิมอาหารที่ไม่เคยรู้จัก และไม่เคยรับประทานมาก่อน สอดคล้องกับ ลัดดาวรรณ ทองใบ, 2556 กล่าวว่า การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เป็นการท่องเที่ยวอย่างเหมาะสม และเอื้อประโยชน์ให้เกิดการอนุรักษ์อย่างชัดเจน และเป็นกระบวนการที่สำคัญในการสร้างจิตสำนึกให้กับคนในชุมชน นักท่องเที่ยว และผู้ประกอบการ ร่วมกันรักษาสมดุลของระบบนิเวศของชุมชน ผ่านการสร้างกระบวนการกลุ่ม ให้มาร่วมกันคิด ร่วมกันทำ เมื่อเกิดการจัดการอย่างมีระบบและประสบความสำเร็จแล้ว แหล่งท่องเที่ยวในชุมชนจะกลายเป็นแหล่งเรียนรู้ของสังคม เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างเครือข่าย และกลายเป็นพลังในการสร้างฐานความรู้สำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

รูปแบบอาหารท้องถิ่นในการส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรี นั้นผู้วิจัยได้นำเสนอไว้ 4 รูปแบบโดยในแต่ละแบบจะมีเมนูอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี ซึ่งสามารถหารับประทานได้จากผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดเพชรบุรี ซึ่งในแต่ละอำเภอจะมีลักษณะที่ต่างกันทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะของแต่ละภูมิภาคซึ่งจะแสดงให้เห็นถึงความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นนั้นๆ และนอกจากนี้สถานที่ท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์สามารถนำรูปแบบอาหารไปใช้จัดกิจกรรมภายในชุมชนให้สอดคล้องกับวิถีชีวิต และสถานที่ท่องเที่ยวนั้น เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าให้กับอาหารท้องถิ่นได้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวต่อไป สอดคล้องกับ ธนกฤต สังข์เฉย , 2550 กล่าวว่า รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่มีกิจกรรมที่สามารถตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวตามท้องถื่นการท่องเที่ยวโลกได้กล่าวไว้คือ นักท่องเที่ยวสามารถเรียนรู้ ได้รับประสบการณ์ และสามารถพัฒนาทักษะต่างๆ

ของตนเองโดยผ่านการร่วมทำกิจกรรมกับชาวบ้านหรือในพื้นที่ที่นักท่องเที่ยวเดินทางไปเยี่ยมชม ซึ่งในปัจจุบันได้รับความสนใจเป็นอย่างมาก และหลายประเทศทั่วโลกได้ตระหนักถึงความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ซึ่งจะมีส่วนช่วยสนับสนุนให้เกิดการสร้างรายได้เพิ่มขึ้นอย่างมาก เนื่องจากการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ใช้ทุนทางวัฒนธรรมเป็นต้นทุนหลัก สามารถนำมาผลิตสินค้า หรือบริการทางการท่องเที่ยวและนำเสนอประสบการณ์เชิงสร้างสรรค์ให้กับผู้มาเยือน ได้เป็นอย่างดี

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับงานวิจัย

1. ควรศึกษาภูมิหลังของอาหารท้องถิ่นเพชรบุรี เพื่อสังเคราะห์ออกมาเป็นองค์ความรู้ บอกเล่าเรื่องราว (Story) ให้กับนักท่องเที่ยวได้ทราบ และเป็นการประชาสัมพันธ์และสร้างอัตลักษณ์ คุณค่าให้กับอาหาร
2. หน่วยงานภาครัฐ และส่วนที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวควรมีการส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดการขับเคลื่อนกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อย่างจริงจังเพื่อให้เกิดความยั่งยืน
3. การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยการใช้อาหารในแต่ละท้องถิ่นที่ถือเป็นต้นทุนทางวัฒนธรรมที่มีความได้เปรียบ รวมถึงกรรมวิธีการผลิตและการถนอมอาหารดั้งเดิมของไทยสามารถนำวัตถุดิบจากอาหารมาผลิตเป็นสินค้าและผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวเพื่อจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยว

บรรณานุกรม

- กนิษฐา อุณถาวร และคณะ. (2545). การจัดการการท่องเที่ยวเชิงนิเวศโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนบริเวณหน่วยพิทักษ์อุทยานแห่งชาติทุ่งแสลงหลวง ที่ ส.ล.ค. (หนองแม่นา) จังหวัดเพชรบูรณ์.
- กรมศิลปากร. (2543). ภูมิปัญญาไทยในงานศิลปถิ่นเมืองกรุง . กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์ พับลิชชิ่ง.
- กอบแก้ว นาจพิณีจ. (2542). อาหารไทย. กรุงเทพฯ : เสมาธรรม.
- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. 2558 . การบูรณาการเพื่อขับเคลื่อนยุทธศาสตร์การท่องเที่ยวไทย พ.ศ. 2558- 2560.
- กัลยา วานิชย์บัญชา. (2546). การวิเคราะห์ข้อมูลหลายตัวแปร. กรุงเทพฯ : บริษัท ธรรมสาร จำกัด.
- กัลยาณี กุลชัย.(2558) แนวทางการสร้างคู่มือการท่องเที่ยวชุมชนโดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ. กรุงเทพฯ: คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- กลุ่มงานพัฒนาวิชาการแพทย์แผนไทยและสมุนไพร. (2548). ภูมิปัญญาไทย:อาหารสมุนไพร. กรุงเทพฯ : องค์การรับส่งสินค้าและวัสดุภัณฑ์.
- คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. (2545). ภูมิปัญญาไทยในการดำเนินชีวิตของชาวกรุงศรีอยุธยา. กรุงเทพฯ:สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ.
- จิตติพร เพ็งวัน. (2548). ภาวะโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภคและคุณค่าทางโภชนาการของตำรับอาหารพื้นบ้าน:ศึกษาเฉพาะกรณีพื้นที่ลุ่มน้ำห้วยแร้ง-คลองพืด จังหวัดตราด. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- โตมร สุขปรีชา. 2560. Food tourism 2.0. TAT Review Magazine .
- ทวีทอง หงส์วิวัฒน์. (2542). รู้ที่มาอาหารอร่อย. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์. (2539). เอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ . (2548) การพัฒนาศักยภาพของอาหารไทยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชนกฤต สังข์เฉย. (2550). อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ. พิมพ์ครั้งที่ 1. นครปฐม : มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- เนาวรัตน์ พงษ์ไพบูลย์. น้ำพริกกับอาหารไทยเกี่ยวข้องกับอย่างไรในน้ำพริก : ฐานทรัพยากรอาหารวิถีชุมชนภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์. นนทบุรี : ม.ป.พ. ม.ป.ป.
- เนือง นิลรัตน์. (2537) ชีวิตในวัง. กรุงเทพฯ : กรุงเทพฯ.
- บัณฑิต อเนกพูนสุข. 2560. Food on the move. จุลสารวิชาการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย.
- บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา.(2548).การจัดการอุตสาหกรรมท่องเที่ยว.พิมพ์ครั้งที่ 3.กรุงเทพฯ : ธรรมสาร.
- บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา. 2557. การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน .พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ:

- ประเวศ วะสี. (2539) **หนทางรอดสังคมไทย : ปาฐกถาว่าด้วยเกษตรกรรมทางเลือกกับสังคมและธรรมชาติ**. กรุงเทพฯ : เครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือก.
- ประสงค์ สິนเดช. (2547) **คลังภูมิปัญญาตำบลนาชุม อำเภอบ้านโคก จังหวัดอุดรดิษฐ์**. การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง กศ.ม. พิษณุโลก : มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- ประหยัด สายวิเชียร.(2546) **อาหาร วัฒนธรรมและสุขภาพ**. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- ปวิณภัสสร คัลลัศิริ. (2547) **ภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านอาหาร : กรณีศึกษาบ้านเต่านอ ตำบลศิลาอำเภอมืองจังหวัดขอนแก่น**.วิทยานิพนธ์ สส.ม. ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- เปรมฤทัย แยมบรรจง และ เรณูมาศ กุลละศิริมา. (2555).**การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว:กรณีศึกษาพัทยาจังหวัดชลบุรี**. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- พรรณี สวนเพลง,ชัยพงศ์ เทพธานี และ วรนนท์ ดีผดุง. (2559) **การพัฒนาระบบสารสนเทศสำหรับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคอาเซียน**.มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- พัทยา สายหู. (2534). **กลไกของสังคม**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ภัทรพร พันธูรี (2558) .**การจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยผ่านประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวประเทศไทย . สาขาวิชาการจัดการโรงแรม มหาวิทยาลัยนเรศวร**. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- ยอดแก้ว อักษรา.(2543) **เที่ยวอร่อย อุทัยธานี อนุรักษ์ประเทศ トラด เชียงใหม่ ชุมพร**.กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2546). **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542**. กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์.
- ราชบัณฑิตยสถาน.(2556). **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2556**. กรุงเทพฯ : ศิริวัฒนาอินเตอร์พริ้นท์.
- ลัดดาวรรณ ทองใบ (2561) **การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์กับกิจกรรมท่องเที่ยวโดยชุมชน**. คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเซีย.
- วลัย อินทรมพรรย์. (2535). **โภชนาการกับชีวิตมนุษย์**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- วิทย์ เทียงบุรณะ. (2547).**พจนานุกรมไทย-อังกฤษฉบับห้องสมุด**.กรุงเทพฯ: รวมสาส์น (1977).
- ศรีสมร คงพันธุ์. (2547). **ลิบยอดอาหารไทยในต่างแดน**. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- ศรีสมร คงพันธุ์ และคณะ (2550). **เครื่องปรุงในอาหารไทย :ชุดผักพื้นบ้านและอาหารเพื่อสุขภาพ**. กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- ศรุตา นิตวรากร. (2557). **อาหารไทย: มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ**. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร.
- สถาบันอาหาร.(2551). **อาหารไทยจากอดีตสู่ปัจจุบัน**. กรุงเทพฯ: สถาบันอาหาร.
- สมาคมการตลาดท่องเที่ยวไทย.(2555) **สถานการณ์และแนวโน้มด้านการท่องเที่ยว**.แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ.(2555-2559)
- สรชัย พิศาลบุตร. (2550). **การสร้างและประมวลผลข้อมูลแบบสอบถาม**.กรุงเทพฯ: วิทย์พัฒน์.

- สรีตา พันธุ์เทียน, ทรงคุณ จันทจร, มาริสา โกเศษะโยธิน (2560) **รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารไทยโดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในเขตจังหวัดลุ่มแม่น้ำภาคกลาง**. คณะวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2560). **สรุปสาระสำคัญแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 พ.ศ. 2560-2564**.
- สุดแดน วิสุทธิลักษณ์ , พิเชฐ สายพันธ์ , อรุมา เตพละกุล และ ชีระ สินเดชารักษ์.(2556). **การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์**. องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน)
- เสน่ห์ จามริก. (2531). **ทิศทางหมู่บ้านไทย**. กรุงเทพฯ : เคล็ดไทย สถาบันอาหาร.(2551) **อาหารไทยจากอดีตสู่ปัจจุบัน**. กรุงเทพฯ : สถาบันอาหาร.
- เสมือนทิพย์ ศิริจารุกุล. (2548) **การเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารของคนไทยในเขตเมืองหลวงระหว่าง พ.ศ.2394-2534**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์.(2557) . **ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : การจัดการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในภาคตะวันออก**. ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ (2558) **แนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวอาหารพื้นเมือง จังหวัดน่าน** . ศิลปะศาสตร์ มหาบัณฑิต สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์
- องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน). 2559. **ท่องเที่ยวเชิงอาหาร**. กรุงเทพฯ: โคคุน แอนด์ โค.
- อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล.(2544) **หลักการประกอบอาหาร**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อบเชย วงศ์ทอง. (2542) **เทคโนโลยีเครื่องดื่ม**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อมราภรณ์ วงษ์ฟัก. (2551) **แกง**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์. (2545.). **อาหารไทย**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- เอกวิทย์ ณ ถลาง. (2539) **ภูมิปัญญาชาวบ้านสี่ภูมิภาค:วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย**. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis,N., & Cambourne, B. (Eds.). 2003.
- Hong, J. S., & Tsai, C. T. 2010. **Government websites for promoting East Asian Culinary**.
- Kotler, P. & Keller, K.L.(2009). **Marketing management**.(13th ed). New Jersey: Prentice-Hall.
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., Eves, A., & Chang,R. C. Y. 2012. **Factors in influencing markets Book**. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Pullphothong, L., & Sopha, C. 2012. **Gastronomic tourism in Ayutthaya, Thailand**. Retrieved November 20, 2017,

- Shalini, D. & Duggal, S. 2015. A review on food tourism quality and its associated tourism: Across-nation analysis. Tourism Management . tourist food consumption. International Journal of Hospitality Management. volume four. Madrid, Spain: Author .
- World Tourism Organization. 2012. Global report on food tourism: AM report .