



ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย
Factors Affecting the Intention to Consume Local Food
in Koh Samui

วัชรীญา ธรรมสอน

WATCHAREEYA THAMMASORN

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2564



ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย
Factors Affecting the Intention to Consume Local Food
in Koh Samui

วัชรীญา ธรรมสอน

WATCHAREEYA THAMMASORN

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2564

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อวิทยานิพนธ์ ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย
ชื่อ นามสกุล วัชรินญา ธรรมสอน
ชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์
คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์

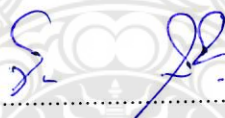
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว



..... ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.ธิตินันท์ ขาญโกศล)



..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร)



..... กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้นับ
วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



..... คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

วันที่ 3 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2565

ชื่อวิทยานิพนธ์	ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย
ชื่อ นามสกุล	วิชรีญา ธรรมสอน
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา และคณะ	คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2564

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย 2) ศึกษาระดับปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย 3) เปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย และ 4) หาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นกับความตั้งใจบริโภค งานวิจัยนี้เป็นการวิจัยแบบผสมผสาน กลุ่มตัวอย่างคือผู้บริโภคชาวไทยที่เคยบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำนวน 400 คน โดยใช้วิธีการสุ่มแบบบังเอิญ

ผลการวิจัยพบว่า 1) พฤติกรรมการบริโภคอาหารประจำถิ่น เป็นการรับประทานคนเดียว อาหารคาวประจำถิ่นเกาะสมุย 3 อันดับแรกที่เคยรับประทานมากที่สุด คือ หมูโค ยำสาหร่ายช้อ และ วายคั่ว ตามลำดับ อาหารหวานประจำถิ่นเกาะสมุย 3 อันดับแรกที่เคยรับประทานมากที่สุด คือ กะละแม ขนมโค และไต้วน ตามลำดับ ผลไม้ประจำถิ่นเกาะสมุย 3 อันดับแรกที่เคยรับประทานมากที่สุด คือ ลูกไฟกา(มะไฟกา) ลูกโท้(ลูกโท้ะ) และลูกขี้กวาง(หว่าหิน) ตามลำดับ นิยมรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยที่ร้านอาหารที่มีชื่อเสียง รับประทานอาหารประจำถิ่นเพราะว่ามีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ผู้ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย คือ ครอบครัว/ญาติ รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมือกลางวันบ่อยที่สุด ส่วนใหญ่ใช้วิธีการซื้อรับประทาน วิธีการจัดหาวัตถุดิบนำมาประกอบอาหาร คือ ซื้อจากคนในชุมชน 2) ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ได้แก่ อัตลักษณ์อาหาร คุณภาพอาหาร ทัศนคติ และความสะดวกในการหารับประทาน เป็นปัจจัยที่มีผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นอยู่ในระดับมากที่สุด ทุกตัวแปร 3) ปัจจัยส่วนบุคคลที่แตกต่างกัน ได้แก่ อายุ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน การพักอาศัยอยู่ในเกาะสมุย และเป็นคนเกาะสมุยตั้งแต่กำเนิด มีผลต่อระดับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และ 4) ปัจจัยด้านอัตลักษณ์อาหาร คุณภาพอาหาร

ทัศนคติ และความสะอาดในการหามารับประทานมีความสัมพันธ์ต่อความตั้งใจบริโภคอาหาร
ประจำถิ่นทุกตัวแปร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

คำสำคัญ: อาหารประจำถิ่น, ความตั้งใจ, พฤติกรรมการบริโภค, ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภค



Thesis Title	Factors Affecting the Intention to Consume Local Food in Koh Samui
Author	Watchareeya Thammasorn
Degree	Master of Home Economics (Home Economics)
Major Program	Home Economics
Academic Year	2021

ABSTRACT

The purposes of this research were 1) to study the consumption behavior of local food in Koh Samui. 2) To study the levels of factors affecting the intention of local food consumption. 3) To compare personal factors to the intention of local food consumption and 4) To find out the correlation between local food consumption factors and the consumption intention. This study was conducted by mixed methods research. The sample consisted of a total of 400 Thai consumers who used to eat local food in Koh Samui and were selected by accidental sampling method.

The results showed that 1) the consumption behavior of local food was mostly eaten alone. The top 3 local savory dishes in Koh Samui that the consumer used to eat were as follows: Moo Ko, Yum Sarai Kor and Wai Kua. The sweet dishes were Kalamae, Khanom Ko and Tho Won. The types of fruit were Lukfai Ka, Luk Tho and Luk Kee Kwang. Popularly dined in Koh Samui at famous restaurants. Eat local food because of its unique taste. Family or relatives were influential in choosing the type of food. Local food was usually eaten at lunch and purchasing ingredients from the local community to prepare local dishes. 2) Factors affecting the Intention in term of food identity, food quality, attitude, and convenience of finding local food were found to affect the intention to consume local food at the highest level. 3) Personal factors in terms of age, average monthly income, whether they were Koh Samui residents or not, and whether they had different accommodation in Koh Samui, were found to have a difference in their intention to consume local food at the statistically significant

level of .05 and 4) factors of food unique, food quality, attitude, and convenience of finding local food to eat, were found to have correlation with the intention to consume local food in all variables by statistically significant at the .05 level.

Keywords: Local Foods, Intention, Consumption Behaviors, Factors Affecting the Consumer Intention



กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดี และบรรลุลตามวัตถุประสงค์ด้วยความกรุณาจาก รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่สละเวลาให้คำแนะนำ ชี้แนะและปรับแก้ในการดำเนินการศึกษา และตรวจสอบวิทยานิพนธ์ ตลอดเวลาในการทำการศึกษา จนสมบูรณ์เป็นอย่างดี ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณในความกรุณาเป็นอย่างสูงมา ณ ที่นี้ด้วย ขอกราบ ขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.ธิตินันท์ ชาญโกศล ที่ได้ให้เกียรติเป็นประธานกรรมการสอบ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร กรรมการสอบ ที่สละเวลามาเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ พร้อมยังให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์ในการดำเนินการวิจัย การเก็บข้อมูล รวมถึงวิธีการวิเคราะห์ข้อมูล ต่างๆและขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนันท แดงสังวาลย์ รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ ดร.วิชัย เจริญธรรมานนท์ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ณิ โอวจรียาพิทักษ์ ที่ได้ให้เกียรติเป็นผู้เชี่ยวชาญ ในการตรวจแบบสอบถาม

นอกจากนี้ ขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่าน ที่ให้ความร่วมมือในการตอบ แบบสอบถาม และให้ข้อมูลที่เกิดประโยชน์ต่องานวิจัยฉบับนี้ สุดท้ายนี้ หากมีข้อผิดพลาดประการใด ผู้วิจัยต้องขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าวิจัยฉบับนี้จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่สังคม และผู้ที่สนใจต่อไป

วัชรินญา ธรรมสอน

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(1)
Abstract	(3)
กิตติกรรมประกาศ	(5)
สารบัญ	(6)
สารบัญตาราง	(9)
สารบัญภาพ	(12)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	3
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	3
1.4 ตัวแปร	4
1.5 นิยามศัพท์	4
1.6 สมมติฐาน	5
1.7 กรอบแนวความคิด	6
1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
2.1 แนวคิดและทฤษฎี อาหารประจำถิ่น	7
2.2 แนวคิดและทฤษฎี ความตั้งใจ	22
2.3 แนวคิดและทฤษฎี พฤติกรรมของผู้บริโภค	25
2.4 แนวคิดและทฤษฎี อัตลักษณ์ของอาหาร	29
2.5 แนวคิดและทฤษฎี คุณภาพอาหาร	33
2.6 แนวคิดและทฤษฎี ทัศนคติของผู้บริโภค	34
2.7 แนวคิดและทฤษฎี ความสะดวก	37

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	38
2.9 ตารางทบทวนวรรณกรรมงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	44
บทที่ 3 วิธีดำเนินการ	46
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	46
3.2 ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย	49
3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	49
3.4 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	51
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้	52
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล	59
4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	63
4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	67
4.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความสำคัญของปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจ บริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	71
4.4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	75
4.5 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อทดสอบสมมติฐาน	78
4.6 อภิปรายผล	98
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	106
5.1 สรุปผล	106
5.2 ข้อเสนอแนะ	111
เอกสารอ้างอิง	114
ภาคผนวก	123
ภาคผนวก ก หนังสือเชิญผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย	124
ภาคผนวก ข แบบสอบถาม	130

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก ค แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ	146
ภาคผนวก ง ผลวิเคราะห์ข้อมูล IOC	164
ภาคผนวก จ ผลสรุปตารางสัมภาษณ์อาหารประจำถิ่นในเกาะสมุย	172
ภาคผนวก ฉ หนังสือขอความอนุเคราะห์ หนังสือดำรับอาหารถิ่นหมู่เกาะทะเลใต้	182
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	184



สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1	28
2.2	44
3.1	47
4.1	64
4.2	67
4.3	71
4.4	72
4.5	73
4.6	74
4.7	75
4.8	76
4.9	76
4.10	77
4.11	77

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.12 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านเพศ	79
4.13 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านเป็นคนเกาะสมุยโดยกำเนิดใช่หรือไม่	79
4.14 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจุบันท่านพักอาศัยในอำเภอเกาะสมุยหรือไม่	80
4.15 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านอายุ	81
4.16 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้านการบอกต่อ	82
4.17 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้านการกินซ้ำ	82
4.18 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้านการได้รับคำแนะนำ	83
4.19 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านอาชีพ	84
4.20 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านการศึกษา	85
4.21 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล การศึกษา โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้านการบอกต่อ	86
4.22 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านรายได้เฉลี่ยต่อเดือน	86

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.23 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตาม ปัจจัยส่วนบุคคล ด้านรายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้านการกินซ้ำ	87
4.24 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตาม ปัจจัยส่วนบุคคล ด้านสถานภาพ	88
4.25 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตาม ปัจจัยส่วนบุคคล ด้านสถานภาพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้านการได้รับคำแนะนำ	89
4.26 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตาม ปัจจัยส่วนบุคคล ด้านภูมิลาเนา	89
4.27 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตาม ปัจจัยส่วนบุคคล ด้านภูมิลาเนา โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้านการบอกต่อ	90
4.28 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตาม ปัจจัยส่วนบุคคลด้านเหตุผลที่ท่านเคยบริโภคอาหารประจำถิ่นสมุย	91
4.29 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตาม ปัจจัยส่วนบุคคล เหตุผลที่ท่านเคยบริโภคอาหารประจำถิ่นสมุยโดยเปรียบเทียบ รายคู่ ด้านการกินซ้ำ	92
4.30 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตาม ปัจจัยส่วนบุคคล เหตุผลที่ท่านเคยบริโภคอาหารประจำถิ่นสมุยโดยเปรียบเทียบ รายคู่ ด้านการได้รับคำแนะนำ	92
4.31 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่น โดยรวม กับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	94
4.32 สรุปผลการทดสอบสมมติฐานงานวิจัย	95

สารบัญภาพ

ภาพที่

หน้า

1.1 กรอบแนวความคิด

6



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ ได้กำหนด 4 ยุทธศาสตร์ด้านอาหาร ประกอบด้วย 1) ยุทธศาสตร์ด้านความมั่นคงอาหาร 2) ยุทธศาสตร์ด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร 3) ยุทธศาสตร์ด้านอาหารศึกษา 4) ยุทธศาสตร์ด้านการบริหารจัดการ ซึ่งล้วนเป็นแนวทางในการขับเคลื่อนการจัดการอาหารของประเทศให้เกิดประสิทธิภาพอย่างยั่งยืน ทั้งนี้ยุทธศาสตร์ด้านอาหาร ศึกษา เน้นกระบวนการส่งเสริมพัฒนาและวิจัยเพื่อให้เกิดความรู้ ความตระหนักในการใช้ทรัพยากร เพื่อผลิตและกระจายอาหารในห่วงโซ่อาหาร ตลอดจนพฤติกรรมที่พึงประสงค์ในการบริโภคอาหาร (กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2 ปี 2561-2579) อาหารจำแนกได้หลากหลายชนิด ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง เครื่องดื่ม ผลไม้ ฯลฯ ทั้งนี้เป็นการจำแนกตามลักษณะของอาหาร ตามโอกาสและเวลาในการบริโภค นอกจากนี้ อาหาร ยังสามารถจำแนกเป็น อาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง อาหารประจำชาติ อาหารต่างชาติ ฯลฯ ซึ่งสะท้อนถึงวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ วิถีชีวิตของคนในสังคมนั้นๆ ในการนำเอาทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้เป็นวัตถุดิบในตำรับอาหาร สำหรับใช้บริโภคในครัวเรือนและชุมชน วัฒนธรรมอาหารถูกหล่อหลอมมาจากประสบการณ์และทักษะของคน จากรุ่นสู่รุ่นแล้วถ่ายทอดมายังลูกหลาน นอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารยังซึมซับเข้าสู่วิถีชีวิต ขนบธรรมเนียม ประเพณีทางศาสนา อภิปูญา (2556: 20) กล่าวว่า “วัฒนธรรมด้านอาหาร มีความหมายถึง อาหารที่เป็นไปตามความเชื่อ ค่านิยม วิถีชีวิต และความรู้ของสังคมแต่ละสังคม มีลักษณะเป็นทั้งศาสตร์ และศิลป์ด้านอาหารของแต่ละสังคม” เนื่องจากมีความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัวซึ่งยากที่ใครในต่างวัฒนธรรมจะเลียนแบบ มีแต่เจ้าของวัฒนธรรม เท่านั้นที่ควรจะไปขยายผลต่อยอดให้มีความโดดเด่นและถ่ายทอดไปยังลูกหลานให้เกิดความภาคภูมิใจ ในอนาคต เป็นที่น่าเสียดายว่า ปัจจุบันวัฒนธรรมอาหารกำลังสูญหายไปเนื่องจากกระแส โลกาภิวัตน์ที่ทำให้มีความเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารกำลังถูกวัฒนธรรมต่างประเทศ โดยเฉพาะกลุ่มประเทศอาเซียน ด้วยกันถูกแย่งชิงพื้นที่

เกาะสมุยเป็น เกาะที่ใหญ่เป็นอันดับสามของประเทศไทยรองจากเกาะภูเก็ตและเกาะช้าง ด้วยสภาพภูมิประเทศที่มีลักษณะเป็นเกาะ และมีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ ประกอบกับ ศิลปวัฒนธรรม ประเพณีท้องถิ่นและอภิปรัชญาของผู้อยู่คนในชุมชน ที่สืบทอดเชื่อมโยง ความเป็นเกาะสมุยมาแต่โบราณกาล ซึ่งสิ่งเหล่านี้ล้วนแต่เป็นมนต์เสน่ห์ ที่ดึงดูดใจนักท่องเที่ยว ทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติมาเยี่ยมเยือน ทำให้เกาะสมุยกลายเป็นอัญมณีเม็ดงามของเมืองไทย การท่องเที่ยว อ.เกาะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี พบว่าภาคการท่องเที่ยวของสมุยคิดเป็น 95% ของจีดีพี ในเกาะสมุยทั้งหมด หรือมีมูลค่า 5 หมื่นล้านบาท ปัจจัยบวกที่พอเห็นได้ในขณะนี้ คือ มาตรการ สนับสนุนการท่องเที่ยวจากภาครัฐบาลผ่านมาตรการ ‘เราเที่ยวด้วยกัน’ ซึ่งขณะนี้เพิ่มการอุดหนุนห้องพัก จาก 5 ล้านคืน เป็น 6 ล้านคืน ในส่วนของมาตรการกระตุ้นให้ท่องเที่ยวบนเกาะสมุย ที่จะดำเนินการต่อ ทั้งการแจกบัตรกำนัล และโฆษณาการท่องเที่ยว เพื่อให้มีการเข้ามาท่องเที่ยวมากขึ้น (“ประภัสสร และกิตติ,” 2559) และส่งผลให้เกาะสมุยมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วในทุก ๆ ด้าน โดยเฉพาะ การเปลี่ยนแปลงด้านอาหาร ทั้งนี้ อาหารประจำถิ่นของเกาะสมุยมีหลากหลายประเภท หากแต่ผู้คน อาจจะไม่รู้จักและเริ่มสูญหายไปจากท้องถิ่น อันเนื่องมาจากการใช้ชีวิตของผู้คนสมัยใหม่ที่มี ความรีบเร่ง ชับซ้อน ไม่ค่อยมีเวลาในการประกอบอาหารด้วยตนเอง รวมไปถึงการขยายตัวของวัฒนธรรม อาหารต่างชาติที่หลั่งไหลเข้ามาพร้อมนักท่องเที่ยว เกาะสมุยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวของทะเล อ่าวไทยตอนใต้ ที่มีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติหลั่งไหลไปเยี่ยมเยือนมากมายต่อปี (“การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย,” 2562) ทำให้อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยบางอย่างถูกกลืนเลือน ก่อให้เกิดความสูญเสียองค์ความรู้ ภูมิปัญญา และลักษณะเฉพาะของอาหารประจำถิ่น หน่วยงาน ที่เกี่ยวข้องจึงจำเป็นต้องมีการจัดระเบียบองค์ความรู้และการสืบสาน อนุรักษ์ และเผยแพร่ ให้อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยคงอยู่ต่อไป

จากการทบทวนวรรณกรรมที่นักวิชาการส่วนใหญ่ได้ทำการศึกษาถึงความตั้งใจบริโภคอาหาร ท้องถิ่นของนักท่องเที่ยว พบว่า ปัจจัยที่ส่งผลประกอบไปด้วย ความพึงพอใจ คุณภาพการให้บริการ การกลับมาซื้อซ้ำ การแนะนำบอกต่อ และทัศนคติเชิงบวก ผลวิเคราะห์ปัจจัยพฤติกรรมผู้บริโภค ของนักท่องเที่ยวที่ส่งผลต่อผลประกอบการของผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น (สุพัตรา และคณะ, 2559) ส่วน (พิมพ์ระวี, 2561) พบว่าผลการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเสริมสร้างความจงรักภักดี ของนักท่องเที่ยว ด้านการกลับมาซื้อซ้ำ ได้แก่ ความเป็นเอกลักษณ์ และความคิดสร้างสรรค์ และ (Ahmad et al, 2019) พบว่าผู้บริโภคจะซื้ออาหารท้องถิ่นในช่วงเวลาเดินทางท่องเที่ยว ทั้งนี้ ความตั้งใจบริโภคเกิดขึ้นส่วนใหญ่มาจากทัศนคติที่มีต่ออาหารท้องถิ่นของผู้บริโภคที่ผ่านมาหรือจาก การแนะนำหรือบอกต่อจากผู้มีอิทธิพลของบุคคลนั้น ๆ และมีความสัมพันธ์ต่อความตั้งใจ

จากความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาดังกล่าว รวมถึงยังมีงานวิจัยจำนวนน้อยที่ศึกษาถึงความตั้งใจบริโภคอาหารของผู้บริโภคทั่วไป ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจทำการศึกษา เรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ให้ได้ข้อมูลปัจจัยและพฤติกรรมการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยที่เกิดจากความต้องการของผู้บริโภคที่แท้จริง นำมาใช้เป็นแนวทางให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้วางแผนการจัดระเบียบองค์ความรู้และการสืบสาน อนุรักษ์ และเผยแพร่ให้อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยคงอยู่ต่อไป ซึ่งจะส่งผลต่อประโยชน์เชิงพาณิชย์ จากการกระตุ้น และสร้างกระแสสังคมความนิยมบริโภคอาหารประจำถิ่นของเกาะสมุย ด้วยการเพิ่มกลยุทธ์ทางการตลาดได้อย่างเหมาะสมต่อความต้องการของผู้บริโภคอย่างแท้จริง

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย
- 1.2.2 เพื่อศึกษาระดับปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย
- 1.2.3 เพื่อเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย
- 1.2.4 เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นกับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

- 1.3.1.1 อาหารประจำถิ่นเกาะสมุย
- 1.3.1.2 ความตั้งใจ
- 1.3.1.3 ปัจจัยด้านอัตลักษณ์ ด้านคุณภาพ ด้านทัศนคติและ ด้านความสะดวกในการหามารับประทาน ที่ส่งผลต่อความตั้งใจในการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย
- 1.3.1.4 พฤติกรรมในการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยของผู้บริโภคชาวไทย

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

- 1.3.2.1 ประชากรที่ใช้ในการศึกษาวิจัย คือ ผู้บริโภคชาวไทยที่เคยบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย
- 1.3.2.2 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาวิจัย คือ ผู้บริโภคชาวไทยที่เคยบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยใช้สูตรการคำนวณขนาดของกลุ่มตัวอย่าง ในกรณีไม่ทราบจำนวนประชากร

ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% และยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนจากการสุ่มตัวอย่างได้ 5% (ธานินทร์, 2563: 46) จำนวน 400 คน ใช้การสุ่มแบบบังเอิญ (Accidental sampling)

1.3.3 ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนเมษายน ถึงเดือนธันวาคม พ.ศ. 2564

1.3.4 ขอบเขตด้านพื้นที่

ศึกษาอาหารประจำถิ่นของเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

1.4 ตัวแปร

1.4.1 ตัวแปรต้น (Independent Variables) คือ

ปัจจัยส่วนบุคคล พฤติกรรมการบริโภคอาหารประจำถิ่น และปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่น

1.4.2 ตัวแปรตาม (Dependent Variables) คือ

ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

1.5 นิยามศัพท์

1.5.1 อาหารประจำถิ่นเกาะสมุย หมายถึง อาหารที่ประชาชนใน 7 ตำบลบนเกาะสมุย นิยมรับประทาน ประกอบไปด้วย อาหารคาว จำนวน 20 ชนิด ได้แก่ หมูโคะ ยำสาหร่ายช้อ ผัดหมีสมุย วายคั่ว มะพร้าวคั่วเครื่องแกง ปลาม่วน น้ำชุบพริก แกงเห็ดหุบ แกงส้มหยวกกล้วยเถื่อนหมูสามชั้น แกงเคยปลา ต้มปลาเค็มหมูสามชั้น แกงไก่พร้าวเหมง แกงส้มสมุย **ยำลูกกอก** ข้าวมันมะพร้าว น้ำชุบ มุงมั่ง ต้มอวนหมู ไข่เจียวมะพร้าวชุต ต้มกะทียอดมะขาม และปลาบั้งหุบ อาหารหวาน จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ กาละแมะ ขนมโค ขนมพิม ชี่หมาต้วง และโต้วน และผลไม้ จำนวน 10 ชนิด ลูกไ้ ลูกไฟฟา กำขำ ลูกราม ลูกเล็บเยี้ยว ลูกเหมร ลูกพลอง ลูกขี้กวาง ลูกโก และพุมเรียง

1.5.2 ความตั้งใจ หมายถึง ความตั้งใจที่จะบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ซึ่งประกอบด้วย การแนะนำ การกินซ้ำ และการบอกต่อ

1.5.3 พฤติกรรมการบริโภค หมายถึง การกระทำ หรือการแสดงออกของผู้บริโภคชาวไทย ในการตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

1.5.4 การแนะนำ หมายถึง การที่ผู้บริโภคมีความตั้งใจรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จากการได้รับคำแนะนำของคนในครอบครัว เพื่อน คนรู้จัก รวมทั้งคอมเมนต์ หรือการรีวิว (การเขียนบทวิจารณ์) ในสื่อสังคมออนไลน์

1.5.5 การกินซ้ำ หมายถึง การที่ผู้บริโภคมีความตั้งใจรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ซ้ำ ๆ เมื่อมีโอกาส

1.5.6 การบอกต่อ หมายถึง การที่ผู้บริโภคมีความตั้งใจบอกต่อให้คนในครอบครัว เพื่อน และคนรู้จัก รวมทั้งในสื่อสังคมออนไลน์ รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ด้วยความเต็มใจบอกต่อ โดยไม่ต้องร้องขอ

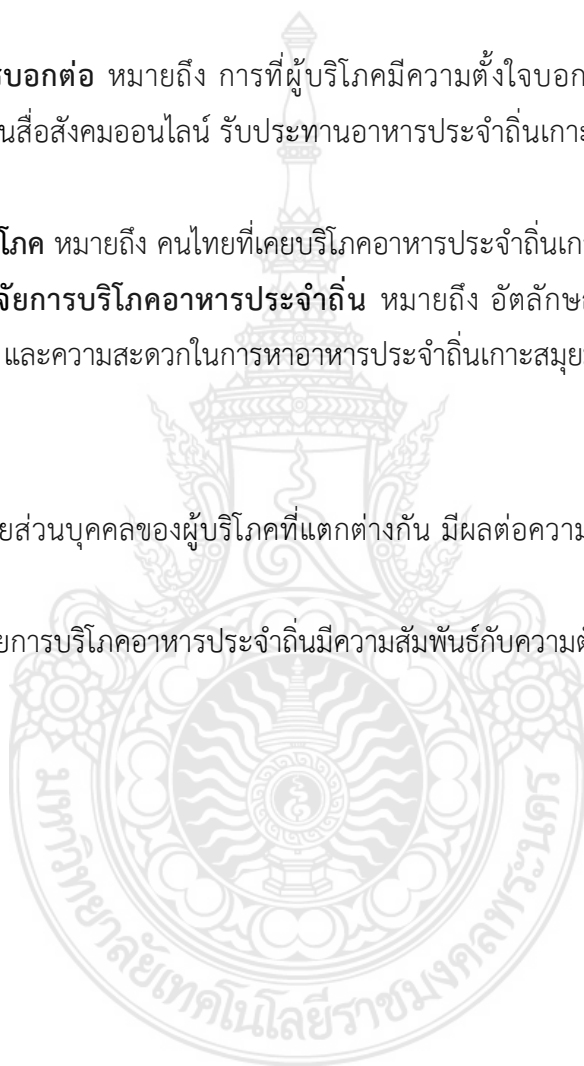
1.5.7 ผู้บริโภค หมายถึง คนไทยที่เคยบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยอย่างน้อย 1 ครั้ง

1.5.8 ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่น หมายถึง อัตลักษณ์ของอาหาร คุณภาพอาหาร ทัศนคติของผู้บริโภค และความสะดวกในการหาอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมารับประทาน

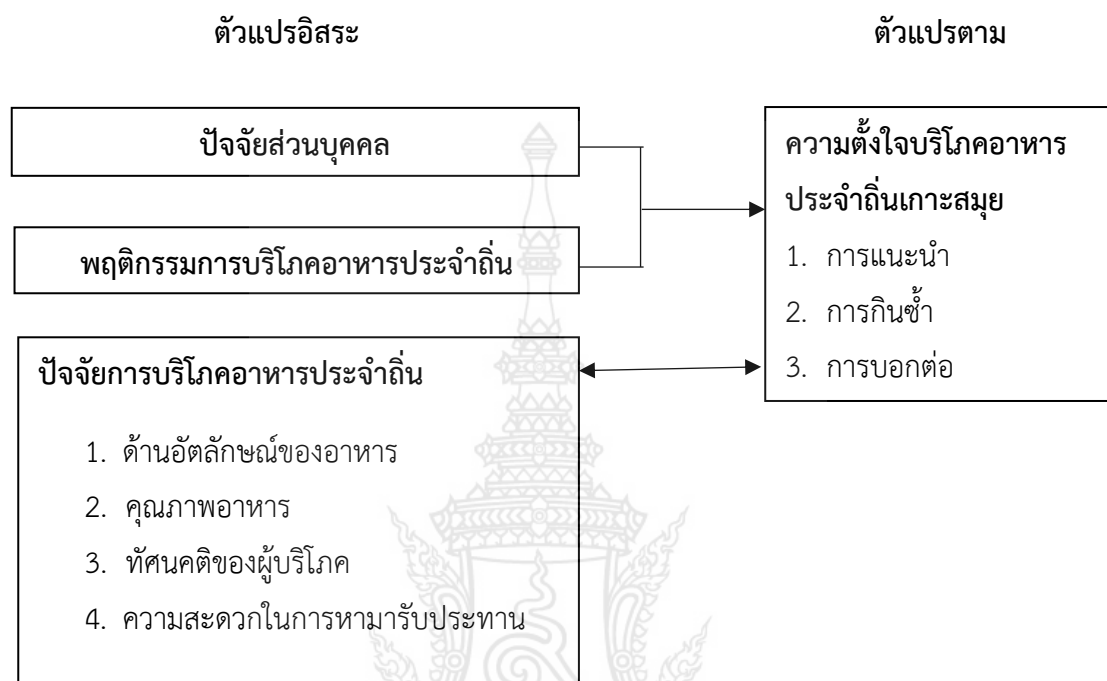
1.6 สมมติฐาน

1.6.1 ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภคที่แตกต่างกัน มีผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยแตกต่างกัน

1.6.2 ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นมีความสัมพันธ์กับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย



1.7 กรอบแนวความคิด



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวความคิด

1.8 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.8.1 ข้อมูลปัจจัยและพฤติกรรมการบริการโภชนาการประจำถิ่นเกาะสมุยที่ได้จากการศึกษาความต้องการของผู้บริโภคที่แท้จริง สามารถนำมาใช้เป็นแนวทางให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้วางแผนการจัดระเบียบองค์ความรู้และการสืบสาน อนุรักษ์ และเผยแพร่ให้อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยคงอยู่ต่อไป

1.8.2 เกิดประโยชน์เชิงพาณิชย์ต่อชุมชน และผู้ประกอบการด้านอาหาร จากการกระตุ้นและสร้างกระแสสังคมความนิยมบริโภคอาหารประจำถิ่นของเกาะสมุย ด้วยการเพิ่มกลยุทธ์ทางการตลาดได้อย่างเหมาะสมต่อความต้องการของผู้บริโภคอย่างแท้จริง

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้เป็นการนำเสนอแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับ ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารท้องถิ่น ของนักเรียนมัธยมศึกษา ในอำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี ผู้วิจัยได้ทำการรวบรวมแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยมีรายละเอียดดังนี้

- 2.1 แนวคิดและทฤษฎี อาหารประจำถิ่น
- 2.2 แนวคิดและทฤษฎี ทฤษฎีความตั้งใจ
- 2.3 แนวคิดและทฤษฎี พฤติกรรมของผู้บริโภค
- 2.4 แนวคิดและทฤษฎี อัตลักษณ์ของอาหาร
- 2.5 แนวคิดและทฤษฎี คุณภาพอาหาร
- 2.6 แนวคิดและทฤษฎี ทัศนคติของผู้บริโภค
- 2.7 แนวคิดและทฤษฎี ความสะดวก
- 2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- 2.9 ตารางทบทวนวรรณกรรมงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับ อาหารประจำถิ่น (Local Food)

อาหารประจำถิ่น เป็นการแสดงเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น โดยการอาศัยวัตถุดิบที่อยู่ตามธรรมชาติ นำมาปรุงอย่างเรียบง่าย ชนิดของอาหารมีความหลากหลาย มีการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ โดยการลงมือปฏิบัติจริง สืบต่อกันมาเป็นทอดๆ รสชาติของอาหารไม่มีกฎตายตัว เป็นการบริโภคด้วยความเคยชินของคนในท้องถิ่นนั้นๆ อันเป็นประสบการณ์เฉพาะและนับเป็นภูมิปัญญาที่ได้รับถ่ายทอดสืบกันมา (กรรณา และคณะ, 2561)

2.1.1 ความหมายของอาหารประจำถิ่น

อาหารประจำถิ่น (Local Food) หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานกันประจำท้องถิ่นนั้น ๆ ซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นด้วยวิธีง่าย ๆ โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีการสืบทอดวิธีการปรุงและการรับประทานต่อกันมา อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ประชาชนในชุมชนบริโภคอยู่ในชีวิตประจำวันและบริโภคในโอกาสต่าง ๆ โดยอาศัยเครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่าง ๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่ เช่น การเก็บของป่า การล่าสัตว์ การจับสัตว์น้ำ และจากการผลิตขึ้นเอง โดยมีกรรมวิธีทำเป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่

เป็นเฉพาะถิ่นแตกต่างกันไป ซึ่งแต่ละท้องถิ่นจะมีการเรียกชื่ออาหารและลักษณะของอาหารที่ไม่เหมือนกัน เป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นนั้น ๆ (สุนีย์, 2557)

อาหารประจำถิ่น (Local Food) หมายถึง อาหารที่มีลักษณะแตกต่างจากอาหารทั่วไปและมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่นนั้น ๆ ลักษณะเฉพาะตัวของอาหารประกอบด้วย สี กลิ่น รส เนื้อสัมผัส วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร และวิธีการประกอบอาหาร ส่วนปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อลักษณะของอาหาร ได้แก่ อาชีพ ศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรม ความเชื่อ ประวัติศาสตร์ และสภาพทางภูมิศาสตร์ ซึ่งปัจจัยเหล่านี้เป็นสิ่งที่ทำให้ลักษณะของอาหารในแต่ละท้องถิ่นแตกต่างกันหรือคล้ายคลึงกัน ลักษณะทั่วไปของอาหารเป็นอาหารที่ประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น (พัชรี และคณะ, 2561)

อาหารพื้นเมือง (Local Food) หรืออาหารพื้นบ้าน จะมีเอกลักษณ์ตามแบบฉบับของแต่ละวัฒนธรรม ในท้องถิ่น อาหารเหล่านี้ได้รับการถูกปรุงแต่งและถ่ายทอดสูตรอาหารแบบรุ่นต่อรุ่น ตำรับอาหารพื้นเมืองจึงเป็นความผสมผสานที่ลงตัวระหว่างชนิดของอาหาร ปริมาณของผัก เนื้อสัตว์ และเครื่องปรุง มีเสน่ห์ของความเป็นไทยในตัวของมันเอง มีรสชาติกลมกล่อม และหลากหลายรสชาติในอาหารชนิดเดียวกัน นอกจากนี้อาหารพื้นเมืองยังแสดงออกถึงภูมิปัญญาหลักแหลมของบรรพบุรุษไทย ที่คิดค้นปรุงแต่งให้เป็นอาหารแห่งความมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นอาหารแห่งสุขภาพ โดยแท้จริง (อรอนงค์, 2558) ซึ่งสอดคล้องกับ อำไพ (2551) กล่าวว่า อาหารพื้นบ้านไทย เป็นอาหารที่ประชาชนคนไทยบริโภคอยู่ในชีวิตประจำวัน และบริโภคในโอกาสต่าง ๆ โดยอาศัยเครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่าง ๆ ทั้งจากธรรมชาติท่ามกลางนิเวศที่แวดล้อมอยู่ และจากการผลิตขึ้นมาเอง เช่น การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยน โดยมีกรรมวิธีในการทำเป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่เฉพาะถิ่นแตกต่างกันออกไป

อาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่ปรุงขึ้นรับประทานกันในชีวิตประจำวัน ในท้องถิ่นใดท้องถิ่นหนึ่งโดยเฉพาะ และมีการถ่ายทอด สืบสานกันมาเป็นเวลานานจนเป็นที่ยอมรับว่าเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นนั้น ๆ จำแนกได้ดังนี้ (พจนีย์ และคณะ, 2559 อ้างอิงจาก อำไพ, 2551)

- 1) อาหารพื้นบ้านไทย เป็นอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันและโอกาสพิเศษ
- 2) อาหารพื้นบ้านไทย เป็นอาหารที่มีการประกอบด้วยวัตถุดิบ และเครื่องปรุงรสชาติที่มีภายในท้องถิ่น
- 3) อาหารพื้นบ้านไทย เป็นอาหารที่มีกรรมวิธีการปรุงแบบเรียบง่ายไปจนถึงความซับซ้อน และวิธีการปรุงจะคงไว้ซึ่งรสชาติแบบธรรมชาติ
- 4) อาหารพื้นบ้านไทย มีกระบวนการ และเทคนิคในการทำให้อาหารสุกหลายรูปแบบ
- 5) อาหารพื้นบ้านไทย มีกระบวนการ และกรรมวิธีในการที่จะถนอมอาหารหลายรูปแบบ
- 6) อาหารพื้นบ้านไทย มีวิธีการประกอบอาหารที่สอดคล้องกับฤดูกาลและระบบนิเวศ

จากการศึกษา อาหารท้องถิ่น คืออาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ความแตกต่าง ลักษณะของอาหารขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย เช่น ประเพณี วัฒนธรรม ความเชื่อ (พัชรี และ

คณะ, 2561) อาหารพื้นเมือง คือความเป็นเอกลักษณ์ตามแบบฉบับของแต่ละวัฒนธรรมในท้องถิ่น โดยได้รับกันสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ (อรอนงค์, 2558) และอาหารพื้นบ้าน อาหารที่ปรุงขึ้นรับประทานกันในชีวิตประจำวัน ในท้องถิ่นใดท้องถิ่นหนึ่งโดยเฉพาะ และมีการถ่ายทอดสืบสานกันมาเป็นเวลานานจนเป็นที่ยอมรับว่าเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นนั้น ๆ (พจนีย์ และคณะ, 2559 อ้างอิงจาก อำไพ, 2551) เมื่อทบทวนแล้ว อาหารประจำถิ่น อาหารพื้นเมือง และอาหารพื้นบ้าน มีความหมายเดียวกัน คือ อาหารที่คือ อาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งยังแสดงเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรม และ ภูมิปัญญาในท้องถิ่น เป็นอาหารที่ชาวบ้านนิยมรับประทานกันในกลุ่มชน โดยอาศัยเครื่องปรุง และวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น

2.1.2 ประเภทของอาหารประจำถิ่นภาคใต้

อาหารประจำถิ่นเป็นอาหารที่มีความจำเพาะถิ่นซึ่งมี อาหารคาวหรือกับข้าว อาหารจานเดียว เครื่องจิ้ม ของหวาน ผัก ผลไม้ต่าง ๆ รวมไปถึง ของว่างชนิดต่าง ๆ ด้วย ซึ่งจำแนกได้ 5 ประเภทดังนี้

2.1.2.1 ประเภทอาหารคาว

อาหารประจำถิ่นของภาคใต้ มักจะเป็นอาหารคาว จำพวกแกงต่าง ๆ ส่วนประกอบของเครื่องแกง ได้แก่ พริก ขมิ้น ตะไคร้ หอมแดง กะปิ เกลือ โขลกให้ละเอียด โดยเน้นพริกเพื่อเพิ่มรสเผ็ดที่มากกว่าพริกแกงภาคอื่น ๆ ชาวใต้ไม่นิยมใช้กระชายผสมในเครื่องแกง และส่วนมากไม่รับประทานผักชีและยี่ห่วยเหมือนทางภาคกลาง มีการปรุงรสให้รสจัด ทั้งรสเผ็ดได้จากพริกต่าง ๆ ทั้งพริกสดและพริกแห้ง รสเค็มจากกะปิ เกลือ น้ำปลา รสเปรี้ยวจากตะลิงปลิง มะขาม ระกำ มะปริง ส้มทุกชนิด ส้มแขก นิยมใช้ทั่วไป แกงมีทั้งที่ใส่กะทิ และไม่ใส่กะทิ แกงที่ชาวบ้านนิยมบริโภค คือ แกงเผ็ดที่ใส่กะทิ เพราะกะทิ ช่วยเพิ่มรสชาติหวาน มัน ให้กับแกงทำให้แกงมีรสชาติอร่อยขึ้น เนื่องจากมะพร้าวเป็นพืชเศรษฐกิจของคนใต้จึงนิยมปลูกกันมาก ผักที่นำมาใส่ในแกงนั้นมักจะเป็นที่หาได้ง่ายในชุมชน เช่น ออติบ ใบเหรียง ใบรา ชีเหล็ก ยอดมะพร้าว ลูกกล้วย เนื้อสัตว์ที่ใช้แกงส่วนใหญ่จะเป็นอาหารที่ได้มาจากทะเล ได้แก่ ปลา ไข่ หอย กุ้ง อาหารคาวประเภทแกงนั้น เพราะสามารถรับประทานได้ตลอดทั้งปี เพียงแต่หมุนเวียนเปลี่ยนผักไปตามฤดูกาลเท่านั้น อีกทั้งเป็นอาหารที่มี ดั้งนั้นจึงสรุปได้ว่า อาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่ปรุงขึ้นรับประทานกันในชีวิตประจำวัน ในท้องถิ่นใดท้องถิ่นหนึ่งโดยเฉพาะ และมีการถ่ายทอด สืบสานกันมาเป็นเวลานานจนเป็นที่ยอมรับว่าเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นนั้น ๆ หลากหลายรสชาติ ทำให้อาหารพื้นบ้านได้รับความนิยมรับประทานได้ทั้งครอบครัว และเมื่อรับประทานไม่หมดยังสามารถเก็บไว้รับประทานได้ในมื้ออื่น ๆ ได้ เช่น แกงชีเหล็กกับกุ้ง แกงหอยแครงเม็ดขนุนใบรา แกงกะทิ แกงส้ม มะละกอ เป็นต้น (จันทร์จิรา, 2551)

แกงประเภทที่ไม่ใช้เครื่องโขลก หรือ แกงประเภทต้ม เป็นแกงที่ไม่ใส่กะทิ เช่น ต้มส้มปลากะบอก ต้มกระดูกหมูใบชะมวง ไก่ต้มขมิ้น ต้มเค็มใส่ปลาทุ เป็นต้น นิยมใส่สมุนไพร

เช่น หอมแดง ข่า ตะไคร้ สำหรับแกงที่ไม่ใส่พริกลงในเครื่องแกง จะใส่พริกไทยเพื่อให้ได้รสเผ็ดร้อน เช่น แกงกะยอตมะขามใส่ปลา ต้มกะทิผักกูด แกงเลียงยอดผัก เป็นต้น

อาหารคาวที่นิยมรับประทาน คือ ประเภทยำ เช่น ยำมะมุด ยำมะม่วง ยำใบบัวบก ยำปลาจิ้งหรีด ยำใบทองหลาง มีการปรุงรสด้วย พริก มะนาว น้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย ให้ออกรสชาติ เปรี้ยว เผ็ด เค็ม

อาหารคาวประเภทน้ำซุบ หรือ ทางภาคกลางเรียกว่า น้ำพริกนั้น เป็นอาหารที่ชาวใต้ส่วนใหญ่รับประทาน เป็นน้ำพริกที่ทำได้ง่าย ใช้วัตถุดิบที่หาได้ในละแวกบ้าน เช่น น้ำพริกโจร น้ำพริกพุงปลา น้ำพริกมะม่วง น้ำพริกตะลิงปลิง อาหารประเภทนี้จะนิยมรับประทานคู่กับผักสด หรือที่ชาวบ้านภาคใต้ เรียกว่า ผักเหนาะ ซึ่งผักเหนาะนี้มีหลายชนิดด้วยกัน เช่น สะตอ ลูกเนียง ยอดไม้ต่าง ๆ เช่น ยอดยาร่วง ยอดตอเบา ถั่วฝักยาว หัวปลี ใบเหรียง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ วรารัตน์ และกมลพร (2562) ศึกษาเรื่อง การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยว เรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตก : กรณีศึกษาชุมชนท่องเที่ยวล่องชมวิถี คลองมหาสวัสดิ์ ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม ผลการศึกษาพบว่าอาหารท้องถิ่นของชุมชนคลองมหาสวัสดิ์พบว่า อาหารส่วนใหญ่ใช้ทรัพยากร ภายในท้องถิ่น เนื่องจากเป็นพื้นที่ราบลุ่ม แม่น้ำไหลผ่าน เหมาะสมแก่การทำเกษตร ทำให้มีพืชผลสำหรับ นำมาประกอบอาหารและจำหน่ายหลากหลายชนิด เช่น ข้าว มะพร้าว สะเดา ส้มโอ กล้วยหอม กล้วยน้ำว้า มะม่วง นาน้ำ รวมถึงพืชผักท้องถิ่นที่ขึ้นตามธรรมชาติซึ่งทางชุมชนสามารถนำมาประกอบอาหารได้ เช่น ผักบุ้ง ดอกแค มะดัน ขี้เหล็ก มะเขือ พักข้าว เป็นต้น ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการนำพืชผักท้องถิ่นมาใช้ประกอบอาหาร ค่อนข้างมาก ทั้งในอาหารคาวประเภทแกง เช่น แกงส้มผักรวม แกงเลียงผักรวม อาหารประเภทต้ม เช่น ต้ม กะทิสายบัว ต้มยำ ไก่ใบมะขาม ต้มยำปลาทุเมตัน และอาหารหวาน รวมถึงวิถีชีวิตที่ได้รับอิทธิพลชุมชนเมืองที่ ต้องการความสะดวก รวดเร็วทำให้มีอาหารจานเดียวค่อนข้างมาก เช่น ข้าวห่อใบบัว ข้าวผัดน้ำ พริกปลาทุไข่ต้ม ผัดไทย ก๋วยเตี๋ยวไทยโบราณ ขนมจีนน้ำยา เป็นต้น

2.1.2.2 ประเภทอาหารหวาน

อาหารหวาน ใช้รับประทานหลังมื้อหลัก จากภูมิปัญญาดั้งเดิมจากบรรพบุรุษจะนิยมนำข้าวมาปรุงแต่งเป็นขนมชนิดต่าง ๆ โดยใช้แป้งที่โหลกมาจากข้าว แบ่งตามประเภทวิธีการปรุงได้ดังนี้ วิธีการทอด วิธีการนี้จะทำให้ขนมเก็บไว้ได้นาน เช่น ขนมไข่ปลา ขนมเจาะหู ขนมกง ขนมข้างควาว หรือจู้จุน ขนมก้านบัว เป็น ประเภทหนึ่ง วิธีการนี้จะทำให้ขนมมีความนุ่ม นุ่มรับประทาน และเป็นวิธีการที่ไม่ยุ่งยาก เช่น ขนมโค หมนลูกโหนด เหนียวบอก เป็นต้น ประเภทกวน ยาหนม (กอละแม) เหนียวกวน ขนมดู ประเภทย่างและจี เช่น ขนมลูกโดน ขนมลา ขนมแป้งจี เป็นต้น และประเภทคั่วหรือผัด เช่น ขนมตาหยาบ ขนมขี้มอด ซาวตอก ถั่วใต้ดินผัดน้ำผึ้ง

การทำอาหารหวานรับประทานมักทำในโอกาสพิเศษ เช่น ทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคล ขนมหวานที่นิยมทำกันมากมักมีเครื่องปรุงหลัก 3 อย่าง คือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เกลือ หรือ มะพร้าวขูดขาว น้ำตาลนิยมใช้น้ำตาลโตนด น้ำตาลจากมะพร้าว เนื่องจากว่าภาคใต้ฝั่งตะวันออกนั้นปลูกมะพร้าวและตาลโตนดเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะจังหวัดสงขลา มะพร้าวขูดนิยมนำมาใช้คลุก ใช้โรยหรือผสมกับน้ำตาลทำเป็นไส้ขนมหวาน วิธีประกอบอาหารมีทั้ง ต้ม นึ่ง ทอด กวน จี่ และย่าง ขนมหวานจัดเป็นประเภทดังนี้

- 1) ขนมหวานประเภทต้ม ที่นิยมรับประทานได้แก่ ข้าวต้ม (ข้าวต้มมัด) ต้มใบพ้อ ปัดลูกเนียงต้ม ขนมโค (ขนมต้มขาว) ลูกโหนดน้ำกะทิดิบ (ลูกตาลกะทิสด)
- 2) ขนมหวานประเภทนึ่ง ที่นิยมรับประทาน ได้แก่ ขนมบา ขนมหัวล้าน ขนมคนที ขนมเทียน เหนียวเสื่อเกลือก ขนมหม้อข้าวหม้อแกงลิง
- 3) ขนมหวานประเภททอด ได้แก่ ขนมมด ขนมคอบเปิด ขนมไข่ปลา ขนมเจาะหู ขนมบ้า (ขนมสะบ้า)
- 4) ขนมหวานประเภทกวน ที่นิยมรับประทานได้แก่ ขนมกวน เหนียวกวน (ข้าวเหนียวแดง) ขนมดู ขนมเท่ดิบ (ลอดช่องน้ำกะทิ) พราวแก้ว (มะพร้าวแก้ว)
- 5) ขนมประเภทย่างและจี่ ขนมประเภทย่างและจี่ ที่นิยมรับประทานได้แก่ ขนมคิม หรือขนมพิมพ์ ขนมลูกโตนด ขนมกรอก เหนียวสองดั่งขนมลา ต้มย่าง ปัดย่าง (ทักษิณีย์, 2543)

ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ กนกวรรณ (2560) ศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัด ตราดพบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ทั้งผลไม้ อาหารคาวและอาหารหวานในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง โดยอาหารประเภทผลไม้ ของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ เงาะ มังคุด และทุเรียน ประเภทอาหารคาว ของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ แกงป่าแสนตุ้ง แกงเรียง และหมูชะมวง ประเภทอาหารหวานของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหม้อแกง และขนมต้มข้าว ส่วนปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของกลุ่มตัวอย่าง มี 4 ปัจจัย คือ ความเคยชินในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ความพร้อมของแหล่งอาหารท้องถิ่น ความพึงพอใจในรสชาติอาหารท้องถิ่นและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

2.1.2.3 ประเภทวัตถุดิบ

ในอดีตอาหารของคนเราได้มาจากแหล่งธรรมชาติรอบตัว ทั้งจากการเข้าป่าล่าสัตว์ เก็บผัก หาเห็ด หาผลไม้ตามชายป่าชายทุ่ง รวมทั้งจับสัตว์น้ำตามห้วย หนอง คลอง บึง ปัจจุบันอาหารส่วนใหญ่ของคนเราได้มาจากเรือสวน ไร่นา และฟาร์มปศุสัตว์ต่าง ๆ เฉพาะชนบทเท่านั้นที่การเก็บผัก หาปลาจากแหล่งธรรมชาติยังคงอยู่ในชีวิตประจำวัน แหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่นที่

นำมาผลิตอาหารพื้นบ้านจำแนกเป็น 3 ชนิด คือ ผักพื้นบ้าน เนื้อสัตว์และเครื่องปรุงรส (ฉวีวรรณ, 2560)

1) ผักพื้นบ้าน อาหารพื้นบ้านของไทยเข้าไปเกี่ยวข้องกับวัสดุที่นำมาปรุงอาหาร ได้แก่ ผักพื้นบ้าน ซึ่งถือว่าเป็นผักตามท้องถิ่นต่าง ๆ ซึ่งมีทั้งตามแหล่งธรรมชาติและที่ปลูกขึ้นมา ผักพื้นบ้าน หมายถึงพืชพรรณผักพื้นบ้านพื้นเมืองในท้องถิ่นที่ชาวบ้านนำมาบริโภคเป็นผักตามวัฒนธรรม การบริโภคของท้องถิ่นในแหล่งธรรมชาติ ได้แก่ ป่าเขา ป่าละเมาะ ป่าแพะ ริมแม่น้ำ และลำธารหรือจากสวน ไร่ หรือชาวบ้านนำมาปลูกใกล้บ้านเพื่อสะดวกในการเก็บมาบริโภค และเป็นอาหารพื้นบ้านนำผักเหล่านี้มาประกอบเป็นอาหารพื้นเมืองตามกรรมวิธีเฉพาะของท้องถิ่น แม้สังคมจะแปรเปลี่ยนไปบ้างแต่อาหารพื้นบ้านซึ่งมีองค์ประกอบจากผักและสัตว์ต่าง ๆ ในท้องถิ่นก็ยังคงมีบทบาทและมีความผูกพันกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นด้านอาหาร เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและประเพณี

2) เนื้อสัตว์ ส่วนประกอบของอาหารไทยในอดีตมักหาจากแหล่งธรรมชาติรอบตัว เช่น กุ้งและปลา ในแม่น้ำลำคลอง ไก่ที่เลี้ยงไว้ไว้ในลานบ้าน เนื้อสัตว์ที่นำมาประกอบอาหารส่วนใหญ่มีบริโภคตลอดปี โดยได้มาจากการซื้อ มีเนื้อสัตว์บางชนิดได้มาจากแหล่งธรรมชาติ เช่น หนูนานา นก และงู เป็นต้น มีบางชนิดได้มาจากการเลี้ยง เช่น ไก่ เป็ด ห่าน เป็นต้น เนื้อสัตว์ที่นำมาบริโภคส่วนใหญ่ จะหุงต้มให้สุกเสียก่อนและส่วนใหญ่จะนำมาประกอบอาหารร่วมกับผัก เช่น แกงคั่ว แกงเผ็ด แกงส้ม แกงจืด ผัด และรับประทานเป็นเครื่องเคียง

3) เครื่องปรุงรส อาหารไทยแต่เดิมประกอบขึ้นมาอย่างง่าย ๆ ผู้รับประทานจะได้รับรสชาติของอาหารอย่างแท้จริงโดยไม่มีเครื่องปรุงมากนัก เครื่องปรุงแต่ละอย่าง นอกจากให้รสชาติตามต้องการยังมีวัตถุประสงค์เฉพาะอย่าง เช่น การใส่ขมิ้นของคนภาคใต้เพื่อดับกลิ่นคาวเนื้อสัตว์ การใช้น้ำปลาร้าให้มีความเค็มแทนน้ำปลาของคนอีสาน ภาคกลางส่วนใหญ่มักจะปรุงรสเปรี้ยว หวาน เค็ม มันและจะมีเครื่องเทศ กะปิ ประกอบอยู่ด้วยเสมอ โดยทั่วไปคนภาคกลางรับประทานอาหารรสกลมกล่อม ซึ่งจะใส่ทีหลังเมื่อปรุงเสร็จแล้วเรียกว่าตัดน้ำตาล เครื่องปรุงอาหารมี 2 ลักษณะ คือ เครื่องปรุงที่เป็นพืชและเครื่องปรับที่เป็นของแห้ง เครื่องปรุงหลักในบ้านพวกผักมักปลูกเอง เช่น กระชาย ตะไคร้ มะกรูด มะขาม กระเพรา โหระพา ชะพลู พวกของแห้งมักซื้อ เช่น หอม กะปิ น้ำปลา เกลือ ผงชูรส ปลาร้า บางแห่งจะมีซอส น้ำมันหอยเพิ่มเข้ามาด้วย รสชาติที่อาศัยเครื่องปรุงจากธรรมชาติ ได้แก่ รสเปรี้ยว ใช้มะขามเปียก ยอดมะขามอ่อน มะนาว และหน่อไม้ดองซึ่งสอดคล้อง กับ รัตนา และเชิดชัย (2560) ศึกษาเรื่องชื่ออาหารท้องถิ่นอีสานและภาคใต้ : มุมมองด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ พบว่า คนอีสานและคนใต้มีระบบคิดต่อการจัดแบ่งประเภทอาหารตามกรรมวิธีการประกอบอาหาร โดยภาคอีสานนิยมนำ “คำที่บอกวิธีการประกอบอาหาร + วัตถุดิบ” ส่วนภาคใต้นิยมนำวัตถุดิบหลัก ได้แก่ เนื้อสัตว์หรือพืชผัก หรือ “วัตถุดิบหลัก + วิธีการประกอบอาหาร” การใช้

คำเรียก อาหารด้วยระบบที่แตกต่างกันนี้สะท้อนให้เห็นการให้คุณค่าของวัตถุดิบและวิธีการประกอบอาหารที่แตกต่างกันระหว่างคนอีสานและคนใต้ กล่าวคือ คนอีสานให้ความสำคัญกับกรรมวิธีการประกอบอาหาร ดังนั้น จึงพบว่าคนอีสานมีวิธีการประกอบอาหารถึง 25 คำ ส่วนภาคใต้มีคำบอกวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่นเพียง 11 คำ ส่วนในด้านวัตถุดิบในการประกอบอาหารนั้น พบว่าภาคใต้มีการระบุรายละเอียดของ วัตถุดิบที่ละเอียดกว่าภาคอีสานในอาหารประเภทเดียวกัน เช่น ต้มไก่ ในภาคอีสาน ส่วนภาคใต้นิยมบอกรายละเอียดวัตถุดิบอื่น เช่น ไก่บ้านต้มใบชะมวง

2.1.2.4 ประเภทวิธีการปรุง

อาหารท้องถิ่นมีวิธีการปรุง 11 วิธี ได้แก่ แกง ต้ม ทอด ผัด ปิ้งย่าง เผาหมก ยำ ดอง น้ำพริก เมื่อนำ มาแบ่งหมวดหมู่แบบชาวบ้าน โดยชาวใต้แบ่งประเภทของอาหารออกเป็นหมวดหมู่ย่อยด้วยเกณฑ์วิธีการประกอบอาหารที่ใกล้เคียงกันออกเป็น 5 กลุ่ม ดังนี้ (รัตนา และ เชิดชัย, 2560)

1) แกง ต้ม

อาหารประเภท แกง และ ต้ม ถือว่าเป็นอาหารหลักของภาคใต้ โดยเฉพาะประเภท แกง ซึ่งจะแบ่งออกเป็นหลายชนิดขึ้นอยู่กับส่วนประกอบของอาหาร และวัตถุดิบสำคัญ คือ เครื่องแกง ที่มีส่วนประกอบจากสมุนไพรที่แตกต่างกัน แกง เช่น แกงส้ม แกงกะทิ แกงคั่ว แกงน้ำยา แกงเลียง ต้ม เช่น ต้มส้ม ต้มกะทิหน่อไม้ อาหารประเภท แกง และ ต้ม ของภาคใต้นี้จะนิยมบอกรายละเอียดที่นำ มาประกอบอาหารด้วย เช่น แกงไตปลา แกงเลียงบวบ แกงคั่วปลาน้ำดอกไม้ (ปลาสาก) แกงคั่วลูกคั่ว แกงน้ำ เคยยอดหวาย ไก่บ้านต้มขมิ้น หมูต้มใบชะมวง ต้มกะทิหน่อไม้กับกุ้งสด ปลาหมึกต้มหวาน ปลาทุต้มส้ม ต้มกะทิผักเหลียงกับกุ้งแห้ง ต้มกะทิใบมะขาม เป็นต้น

2) ปิ้งย่าง หมก

อาหารประเภทนี้จัดไว้ด้วยกันเนื่องจากทำให้อุณหภูมิสูงด้วยการลนไฟจนเนื้อสุก มีกลิ่นหอม จึงจะรับประทาน วัตถุดิบที่นำมาปิ้งส่วนใหญ่ยังคงเป็นปลา กุ้ง ซึ่งหารับประทานได้จากลักษณะพื้นที่ของภาคใต้อุดมไปด้วยแม่น้ำและทะเล เช่น ปิ้ง เช่น ปิ้งงู ปิ้งปลา ไก่ปิ้งย่าง เช่น ไก่ย่าง หมูย่าง ปลาย่าง หมก เช่น ปลาหมก หัวมันหมก เห็ดแครงหมก เป็นต้น

3) ทอด ผัด คั่ว

อาหารประเภททอดและผัด เป็นประเภทอาหารที่ใช้ไขมันร่วมกับความร้อนเพื่อทำให้อาหารสุกพร้อมรับประทาน กลุ่มอาหารประเภทนี้จะแตกต่างกันไปตามปริมาณน้ำมันที่ใช้ ทั้งนี้อาหารทอดที่มีชื่อเสียงและคนใต้นิยมรับประทาน คือ ไก่ทอด โดยเฉพาะไก่ทอดสูตรหาดใหญ่ที่มีจำหน่ายทั่วประเทศ การทอดของภาคใต้แตกต่างจากภาคอื่นตรงที่มีการใส่เครื่องเทศหรือสมุนไพรในการทอดด้วย เช่น ลูก และ รากผักชี ยี่หระ กระเทียม ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของอาหาร

ประเภททอดของภาคใต้ นอกจากนี้ก็มีการนำปลาหมึก กุ้ง หรือสัตว์น้ำมาทอดกับสมุนไพรท้องถิ่น เช่น ปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย กุ้งทอดใบเล็บครุฑ ผัดกะปิสะตอกุ้ง ลูกปลาคั่วเกลือ เป็นต้น

4) ยำตอง

ผู้วิจัยนำ อาหารประเภทยำ และตองมาไว้ด้วยกัน เนื่องจากเป็นอาหารที่ไม่ใช้ความร้อน และในกรณีตองก็เป็นรูปแบบหนึ่งของการถนอมอาหาร ประเภท ยำ เช่น ยำจิ้งจก ยำปูเค็ม ยำแปงแดง ประเภทตอง เช่น หน่อไม้ตอง หอยเสียบตอง วัตถุดิบที่ได้จากการตองมาปรุงรสด้วยการยำ ซึ่งจะใช้พริกชี้หนู หอมแดง มะนาว ใบมะกรูด และพืชสมุนไพรอื่นมาคลุกเคล้ากับวัตถุดิบการหมักตองอาหารเพื่อให้มีสี กลิ่นและรสชาติแตกต่างไปจากเดิม

5) น้ำพริก

อาหารที่ทำจากพืชผักพื้นบ้านอีกชนิดหนึ่งที่คนใต้นิยมรับประทานในแต่ละมื้ออาหาร หรือรับประทานกับอาหารบางชนิด คือ น้ำพริก หรือที่คนใต้นี้เรียกว่า “น้ำซุบ” น้ำพริกของภาคใต้นี้จะมีรสเผ็ด เปรี้ยว และเค็ม ขึ้นอยู่กับประเภทของน้ำพริก น้ำพริกภาคใต้นี้ใช้กะปิเป็นส่วนประกอบหลัก อย่างไรก็ตามน้ำ พริกภาคใต้นี้มีหลายชนิดขึ้นอยู่กับเครื่องเทศ และรสชาติที่แตกต่างกัน เช่น น้ำพริกใบตำมั่ง น้ำพริกตะลิงปลิง น้ำพริกมะอึก น้ำพริกมะปริง น้ำพริกผัด (น้ำซุบเจียน) น้ำ พริกปลาทูนึ่ง น้ำพริกกระก่า น้ำพริกมะขามเปียก น้ำพริกมะม่วงเบา น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกเหล่านี้อาจรับประทานกับผัก คนใต้นี้มีคำ ศัพท์เรียกผักที่รับประทานเป็นเครื่องเคียงว่า “ผักเหนาะ” ที่นำมารับประทานในมื้ออาหารหรือคู่กับน้ำ พริกของชาวใต้ โดยนิยมจัดรวมกันมาในกระเจาด อากิ ข้าวอ่อน หัวทือ ชิง ตะไคร้ โหระพา สะตอ เหยียง ยอดหญวย ยอดมะม่วงหิมพานต์ ขนุนอ่อน ดอกกระโดน ยอดเหม็ดซุน หัวปลี ใบบัวบก ยอดเตียม (สะเดาข้าง) หรือพืชผักอื่นแล้วแต่จะหาได้ในท้องถิ่น ซึ่งผักเหนาะนี้มีคุณสมบัติเป็นสมุนไพรเพื่อสุขภาพด้วย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ เกศณีย์ และคณะ (2563) พบว่า ประเภทอาหารท้องถิ่นนั้นจะมีการแบ่งประเภทตามกรรมวิธีการปรุงตามวิถีดั้งเดิมที่ เหมือนกันคือ การแกง การคั่ว การตำ ทำน้ำพริก และการลาบ ทั้งนี้ จากการพัฒนาและ สร้างมูลค่าเพิ่มให้อาหารท้องถิ่น โดยชุมชนใน 5 อำเภอ ได้ร่วมกันเลือกอาหารท้องถิ่น ที่มีศักยภาพ เพื่อนำมาพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่นักท่องเที่ยว จำนวน 3 ชนิด คือ แกงแคไก่พื้นบ้าน น้ำพริก น้ำปู และแกงหน่อไม้ โดยขั้นตอนการยกระดับนั้น นักวิจัย ได้ประยุกต์ใช้แนวคิดการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนาเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งประกอบไปด้วย 1) การอนุรักษ์ 2) การประยุกต์ และ 3) การสร้างใหม่ ทำให้ได้มา ซึ่งกิจกรรมสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อช่วยในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่วิจัย คือ การให้นักท่องเที่ยวทำอาหารท้องถิ่นร่วมกับชุมชน เป็นกิจกรรมที่สามารถสร้าง การเรียนรู้และสร้างประสบการณ์ใหม่ในการทำอาหารให้กับนักท่องเที่ยว

2.1.2.5 ประเภทผักและผลไม้

ชาวบ้านในชนบทยังคงนิยมเก็บพืชผักที่ขึ้นเองตามธรรมชาติมาประกอบอาหาร บ้างก็เก็บจากกริมรั้วทางไปไร่ หรือแม่แต่ตามห้วย หนอง คลอง บึง โดยรู้จักนำส่วนต่าง ๆ ของพืชมาใช้เป็นประโยชน์ทั้งใบ ทั้งดอก ยอดย่อย ผลก้าน ใบ ลำต้น ราก ผลอ่อน

1) พืชผักสมุนไพรที่ใช้ในการประกอบอาหาร

แบ่งหมวดหมู่พืชผักสมุนไพรตามวัตถุประสงค์ในการนำไปใช้ประกอบอาหาร ออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ๆ คือ กลุ่มที่ใช้ปรุงรส แต่งรส กลิ่นและสีของอาหารกับกลุ่มที่ใช้เป็นส่วนประกอบหลักพืชผัก สมุนไพรที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารมีมากมายหลายชนิดและสามารถใช้ประกอบอาหารได้แตกต่างกันนานาชนิด เช่น อาหารประเภทแกงต้ม แกง ผัด ทอด ยำและใช้เป็นเครื่องเคียงบางอย่างใช้ประกอบได้ทั้งอาหารคาวและหวานซึ่งอาจแบ่งกลุ่มพืชผักสมุนไพรที่ใช้เป็นวัตถุดิบหลักออกตามส่วนของพืช ดังนี้

1.1) ประเภทหัว (รากสะสมอาหาร) เช่น หัวผักกาด แครอท มันเทศ เผือก เป็นต้น ซึ่งเป็น แหล่งคาร์โบไฮเดรตที่สำคัญที่ให้ทั้งพลังงานและใยอาหาร ซึ่งมีผลดีต่อสุขภาพ

1.2) ประเภทเหง้าหรือแง่ง (ลำต้นใต้ดิน) เช่น ขิง ข่าอ่อน รાયบัว ไหลบัว ขมิ้นขาว เป็นต้น ล้วนเป็นแหล่งสำคัญของวิตามิน เกลือแร่ และใยอาหาร รวมทั้งสรรพคุณทางยาที่มีผลดีต่อสุขภาพ

1.3) ประเภทใบ เช่น ใบผักกาดต่าง ๆ ในขึ้นฉ่าย กะหล่ำปลี ใบบัวบก ใบหอม ใบตำลึง ใบกุยช่าย ใบกระเทียม ใบชะพลู ใบผักแว่น ใบทองกลาง ใบชะมวง ใบยอ ก้านใบเผือก ผักติ้ว ผักหวาน ใบเล็บครุฑ เป็นต้น ล้วนเป็นแหล่งสำคัญของวิตามิน เกลือแร่ และใยอาหารรวมทั้งสรรพคุณทางยาที่มีผลดีต่อสุขภาพ

1.4) ประเภทดอก เช่น ดอกโสน ดอกแค ดอกขจร ดอกกระเจียว ดอกขี้เหล็ก ดอกกุยช่าย หัวปลี กะกล่ำดอก ดอกสะเดา บรอกโคลี เป็นต้น เป็นแหล่งสำคัญของวิตามิน เกลือแร่ และใยอาหารรวมทั้งสรรพคุณทางยาที่มีผลดีต่อสุขภาพ

1.5) ประเภทผลและเมล็ด เช่น ข้าวกล้อง ถั่วเหลืองและถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ ถั่วฝักต่าง ๆ เช่น ถั่วฝักยาว ถั่วพู ถั่วลันเตา ถั่วแขก มะรุม สะตอ ฟักทอง กระเจี๊ยบ มะเขือเทศ มะระขี้นก มะระจีน มะเขือเปราะ มะเขือพวง มะเขือยาว พริกขี้หนู พริกขี้ฟู พริกหยวก พริกหวาน ข้าวโพดฝักอ่อน เมล็ดข้าวโพด แตงกวา แตงร้าน แตงโมอ่อน บวบเหลี่ยม บวบงู ฟักเขียว น้ำเต้า มะละกอ ถั่วยติบ และผลไม้อื่น ๆ ทั้งดิบและสุก เป็นต้น ผักประเภทผลและเมล็ดนี้นอกจากจะเป็นแหล่งสำคัญของวิตามิน เกลือแร่และใยอาหารแล้วยังเป็นแหล่งสำคัญของคาร์โบไฮเดรต (ฉวีวรรณ และอรอนงค์, 2560)

2) ผลไม้ประจำถิ่น

อาจทำความเข้าใจเบื้องต้น ว่าเป็น “ผลไม้ที่หาได้ ในท้องถิ่น นั้น ๆ ตามฤดูกาล ซึ่งชาวพื้นถิ่น นำมาบริโภค” โดยอาจเป็นผลไม้ป่า ผลไม้บ้าน หรือผลไม้ต่างแดน ที่นำเข้ามาปลูก และปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมบ้านเมืองเรานานแล้วก็ตาม ซึ่งผลไม้พื้นเมืองนั้น จะหาเก็บหากินง่าย ไม่ว่าจะจากสวนหลังบ้าน หัวไร่ปลายนาหรือแหล่งธรรมชาติทั่วไป เช่น ริมทาง ริมห้วย ชายคลอง ธารน้ำตก ตลอดจน ในป่า ในเขา ทุกสภาพป่า สภาพแวดล้อม และส่วนหนึ่งของผลไม้เหล่านี้ ก็ถูกนำมาขาย ตามตลาด ในท้องถิ่นด้วย ความจริง ผลไม้พันธุ์ ส่วนหนึ่ง ก็เป็นผลไม้พื้นเมือง ทว่าเป็นไม้ผลที่คัดสรรแล้วว่า รสชาติดี เนื้อเยื่อ เมล็ดน้อย คนนิยม รวมถึงขายได้ราคา และน้ำหนักดีด้วย จึงมีการบำรุงพันธุ์ ผสมข้ามพันธุ์ จนได้ผลลัพธ์ ตามความต้องการ เงาะบ้าน, ชับพลา, พับพลา

“การกิน” ผลไม้พื้นเมืองนั้นมีอยู่ แต่ก็ได้ไม่ได้เคร่งครัด ดายตัว สามารถกินได้ทุกโอกาส ทั้งเด็ก และผู้ใหญ่ จะกินจริงจิงแบบเอาให้อิ่ม กินเล่นพอสนุกเฮฮา กินเป็นยา หรือกินเป็นอาหารก็เหมาะ ตัวอย่างจาก ขนุน ที่เรากินยวงของมันตอนสุก คนใต้เขาจะนำมากินได้ ทุกช่วงเวลา ผลอ่อน ขนาดเท่าข้อมือนำมาผ่าทั้งเปลือก จิ้มแกงไตปลา และน้ำพริก ลูกใหญ่พอจะมีเมล็ดอ่อน เอาเนื้อใน รวมทั้งเมล็ดอ่อน ต้มจิ้มน้ำพริก ต้มกะทิ หรือใส่แกงเผ็ด ผลโตขึ้นมาอีกหน่อย แต่ยังไม่สุกเต็มที่ ใช้ทำ แกงบวด และสุดท้าย คือ ขนุนสุก ที่กินยวง และเม็ดของมัน ผลของไม้ เช่น ขนุน มะปริง มะเตื่อ มะละกอ ตะลิงปลิง กัล้วย ฯลฯ คนพื้นถิ่น บริโภคทั้งในรูปของผลไม้ และผัก

ในเชิงวัฒนธรรมประเพณี ผลไม้เหล่านี้ แสดงบทบาท โดดเด่นที่สุดใน “พิธีกรรม แห่งเดือนสิบ” ตามชนบท หรือหัวเมือง ทั่วทุกภาค ของไทย ซึ่งเรียกชื่อแตกต่างกันว่า “บุญข้าวสาก” (อีสาน) “ตานก๋วยสลาก” (เหนือ) “สารทเดือนสิบ” (ใต้) ผลไม้พื้นบ้าน จะถูกใช้เป็นองค์ประกอบหลักหนึ่ง ในงานบุญครั้งนี้ โดยเฉพาะ ชาวปักษ์ใต้ แต่ละครัวเรือน จะนำข้าวปลาอาหาร และผลไม้ ที่หาได้ ในท้องถิ่น เช่น *ทุเรียนบ้าน ลองกอง มังคุด มะมุด ลูกเนียง สะตอ* จัดเป็นสำรับสวยงาม ทำบุญ อุทิศส่วนกุศล ให้แก่บรรพบุรุษ ที่ล่วงลับไปแล้ว ที่เน้นย้ำว่า ต้องผลไม้พื้นบ้าน บางคนอธิบายว่า เป็นรสชาติที่บรรพบุรุษคุ้นเคยนั่นเอง แต่อย่างไรก็ตาม มันก็ปรากฏ ภาพความสัมพันธ์ ที่มีต่อธรรมชาติ และอำนาจ นอกเหนือธรรมชาติ ของชาวชนบท อยู่ชัดเจน (นิตยสารสารคดี ฉบับที่ 436 กรกฎาคม 2564) ซึ่งสอดคล้องกับ วรรัตน์ และกมลพร (2563) ศึกษา เรื่อง การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยว เรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตก: กรณีศึกษาชุมชนท่องเที่ยวล่องชมวิถี คลองมหาสวัสดิ์ ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม ผลการศึกษาพบว่าอาหารท้องถิ่นของชุมชน คลองมหาสวัสดิ์พบว่า อาหารส่วนใหญ่ใช้ทรัพยากร ภายในท้องถิ่น เนื่องจากเป็นพื้นที่ราบลุ่ม แม่น้ำ

ไหลผ่าน เหมาะสมแก่การทำกรเกษตร ทำให้มีพืชผลสำหรับ นำมาประกอบอาหารและจำหน่าย หลากหลายชนิด เช่น ข้าว มะพร้าว สะเดา ส้มโอ กล้วยหอม กล้วยน้ำว้า มะม่วง นาบัว รวมถึงพืชผัก ท้องถิ่นที่ขึ้นตามธรรมชาติซึ่งทางชุมชนสามารถนำมาประกอบอาหารได้ เช่น ผักบุ้ง ดอกแค มะดัน ชี้เหล็ก มะเขือ พักข้าว เป็นต้น ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการนำพืชผักท้องถิ่นมาใช้ประกอบอาหาร ค่อนข้างมาก ทั้งในอาหารคาวประเภทแกง เช่น แกงส้มผักรวม แกงเลียงผักรวม อาหารประเภทต้ม เช่น ต้มกะทิสายบัว ต้มยำไก่ใบมะขาม ต้มยำ ปลาทุมะดัน

2.1.3 ความสำคัญของอาหารประจำถิ่น

ภูมิปัญญาอาหารของคนไทยซึ่งถือกำเนิดขึ้นตั้งแต่ ในยุคประวัติศาสตร์ อาหาร แต่ละอย่างได้ผ่าน การคิดค้นขึ้นมาเพื่อให้เข้ากับภูมิอากาศ ภูมิประเทศในการหาวัตถุดิบในการ ประกอบอาหาร และยังมีคุณค่าทางโภชนาการ เพราะส่วนใหญ่วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารนั้น เป็นสมุนไพรใช้ในการรักษาป้องกันโรคต่าง ๆ (นวรรตน์, 2559)

1) แสดงถึงเอกลักษณ์และวัฒนธรรม ในแต่ละท้องถิ่นจะมีวัตถุดิบอาหาร วิธีการปรุง การรับประทาน อาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว แสดงถึงวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดและปฏิบัติสืบทอด กันมา คนในท้องถิ่นใกล้เคียงกันจะมีความนิยมอาหารที่คล้ายคลึงกัน อาหารในแต่ละท้องถิ่นมี เอกลักษณ์ที่เด่นชัดแตกต่างกันไป เช่น อาหารภาคเหนือ รสอ่อน แต่มั่น อาหารภาคอีสาน รสจัด เผ็ด แต่ไม่นิยมใช้น้ำมัน หรือกะทิ เป็นต้น

2) เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารประจำถิ่นใช้เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบใน อัตราส่วนที่น้อย ไขมันต่ำ และใช้พืชผักภายในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบหลัก ตลอดจนแบบแผนใน การรับประทานอาหารจะช่วยส่งเสริม ให้ร่างกายได้รับสารอาหารอย่างสมดุล คือ มีอาหารหลากหลาย ชนิดในมือเดียว ปรุงด้วยกรรมวิธีที่แตกต่างกัน

3) ปลอดภัยจากสารเคมี เนื่องจากพืชผักในท้องถิ่นส่วนใหญ่เกิดขึ้นเองตาม ธรรมชาติ เกิดขึ้น หมุนเวียนกันไปตามฤดูกาล จึงไม่ต้องใช้สารเคมีต่าง ๆ ในการดูแลพืชผักให้ เจริญเติบโต

4) สร้างอาชีพ สร้างรายได้ อาหารท้องถิ่นนอกจากการปรุงเพื่อรับประทานกัน ในครัวเรือนแล้ว ยังสามารถผลิตเพื่อออกจำหน่าย เพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว ทั้งในระดับครัวเรือน และระดับอุตสาหกรรม เนื่องจากอาหารท้องถิ่นบางชนิดเป็นที่นิยมของคนทั่วไป

5) ช่วยประหยัดรายจ่ายของครอบครัว การปรุงอาหารท้องถิ่นเพื่อรับประทานกัน ในครัวเรือนไม่ต้อง เสียค่าใช้จ่ายในการหาซื้อวัตถุดิบ เนื่องจากสามารถเก็บได้จากท้องถิ่นหรือบริเวณ ข้างเคียง

6) รับประทานอาหารที่สดใหม่เสมอ วัตถุดิบอาหารและอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ถ้าจะต้องเก็บไว้ นาน ๆ รสชาติ เนื้อสัมผัสคุณค่าทางโภชนาการย่อมลดลง ดังนั้นอาหารท้องถิ่น

สามารถปรับปรุงประทานสดใหม่ ซึ่งส่งผลดีทั้งในด้านคุณภาพอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวัน และเป็นอาหารในโอกาสต่าง ๆ อาหารท้องถิ่นไม่เพียงแต่มีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อม หลากหลายรส แต่ยังเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละท้องถิ่นที่รังสรรค์ปรุงแต่งให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารพื้นบ้านไทยเป็นอาหารที่ได้สมดุลทางโภชนาการ ซึ่งส่วนใหญ่จะมีข้าวเป็นอาหารหลักอาจจะเป็นข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวแล้วแต่ท้องถิ่น และมักเป็นข้าวซ้อมมือซึ่งอุดมไปด้วยวิตามินที่สำคัญ การปรุงอาหารจะเป็นการต้ม แกง ยำ ตำ มีการปรุงที่ เรียบง่าย ใช้เวลาไม่มาก ใช้น้ำมันในการปรุงอาหารน้อย แหล่งโปรตีนได้จากปลา ไก่ ไข่ หมูและสัตว์อื่นบางชนิด ใช้สมุนไพรที่ได้จากธรรมชาติ มีความปลอดภัยจากสารเคมี และยังให้สรรพคุณทางสมุนไพร ในขณะที่เดียวกันยัง เป็นการส่งเสริมความสัมพันธ์ของคนในครอบครัว ที่ได้มีโอกาสพูดคุยกันระหว่างมื้ออาหาร ตลอดจนเป็นการ อนุรักษ์และพัฒนาให้อาหารไทยอยู่คู่เมืองไทยตลอดไป จึงเป็นอาหารท้องถิ่นเป็นการผสมผสานระหว่างชนิด อาหาร ปริมาณและชนิดของผักพื้นบ้าน เนื้อสัตว์และเครื่องปรุงอย่างลงตัว

2.1.4 ข้อจำกัดของอาหารประจำถิ่น

ความเจริญของเทคโนโลยีแสดงให้เห็นถึงความเจริญทางวัตถุของชุมชน เพราะสังคมที่บริโภคอาหารที่ใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปอาหารที่ก้าวหน้า เช่น อาหารกระป๋อง อาหารแช่แข็ง มีส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมบริโภคของบุคคล พฤติกรรมบริโภคอาหารในปัจจุบันมีการบริโภคอาหารชนิดต่าง ๆ มากขึ้นตามชนิดของอาหารที่มีขายในท้องตลาด หรือมีอาหารสำเร็จรูปขายอยู่ทั่วไป มีการเผยแพร่วิธีการบริโภคและคุณประโยชน์ จะเห็นได้ว่ามนุษย์ในปัจจุบันสามารถปรับตัวบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ ได้ง่ายขึ้นกว่าในอดีต ขนบธรรมเนียม ประเพณี ศาสนาและความเชื่อต่าง ๆ มักเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภค พฤติกรรมการบริโภคก็อาจเปลี่ยนแปลงไปได้เพื่อจะได้ปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ต่าง ๆ ที่สังคมนั้นได้กำหนดไว้ หรือเพื่อให้ได้รับการยอมรับในสังคมนั้น ตัวอย่างเช่น ข้อห้ามต่าง ๆ ของศาสนาอิสลามต้องเป็นอาหารฮาลาล หรือในช่วงเทศกาลกินเจจะต้องงดทานเนื้อสัตว์ เป็นต้น การพัฒนาสังคมโลก การนิยมบริโภคอาหารของชาติตะวันตก ผลของการโฆษณา ความสะดวกในการซื้อหา สภาพที่รีบเร่งของสังคมปัจจุบัน ทำให้วิถีการดำรงชีวิตเปลี่ยนไปส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น วิถีรุ่มบริโภคอาหารแบบคนเมืองมากกว่าอาหารประจำท้องถิ่น วิถีชีวิตของคนเมืองมีลักษณะเร่งรีบ ทำให้มีเวลาในการเตรียมอาหารน้อยลง ต้องพึ่งพาอาหารฟาสต์ฟู้ดอาหารจานด่วน อาหารสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูปที่หาได้ง่ายเนื่องจากสะดวกและไม่สิ้นเปลืองเวลามากนัก ซึ่ง สิ่งเหล่านี้ ทำให้อาหารท้องถิ่นไม่เป็นที่นิยม เพราะอาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่ต้องทำรับประทานเองมักจะใช้เวลานาน และไม่ค่อยมีขายตามท้องตลาดเหมือนกับอาหารจานด่วนทั่ว ๆ ไป ทั้งนี้วิถีรุ่มควรตระหนักและระลึก ถึงคุณค่าของอาหารท้องถิ่น เพราะอาหารท้องถิ่นสามารถเล่าประวัติศาสตร์และสะท้อนวิถีชีวิตของในชุมชน

ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ฉวีวรรณ และคณะ (2560) ศึกษาเรื่องอาหารพื้นบ้าน:กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ พบว่าเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมไทยที่ได้รับ อิทธิพลจากกระแสวัฒนธรรมโลกมีสาเหตุจากโลกาภิวัตน์เกิดการผสมผสานกันระหว่างวัฒนธรรม ส่งผลให้มีการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิต ทัศนคติ ความเชื่อ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล การเรียนรู้และ การบริโภคในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การใช้สื่อออนไลน์ในการจับจ่ายใช้สอยและการทำธุรกรรมต่าง ๆ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้และการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างกันผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์โดยไม่จำเป็นต้องรู้จักตัวตนซึ่งกันและกัน การบริโภคสื่อหลายช่องทางในช่วงเวลาเดียวกัน ส่งผลให้คนไทยเข้าถึงข้อมูลได้อย่างไร้ขีดจำกัด เกิดการสร้างวัฒนธรรมร่วมสมัย และมีโอกาสสำหรับการสร้างสรรค์สินค้าและบริการเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับประเทศ ขณะเดียวกันอาจก่อให้เกิดวิกฤตทางวัฒนธรรมเนื่องจากขาดการคัดกรองและเลือกรับวัฒนธรรมที่ดีงาม จนทำให้คนไทยละเลยอัตลักษณ์มีพฤติกรรมที่เน้นบริโภคนิยมและค่านิยมที่ฟุ้งเฟ้อ ใช้ชีวิตแบบเร่งรีบไม่เคารพในสิทธิคนอื่น ขาดความเอื้อเฟื้อเกื้อกูล ซึ่งนำไปสู่การสูญเสียคุณค่าทางวัฒนธรรมดั้งเดิมและพฤติกรรมที่ไม่พึงประสงค์ใน สังคมไทย

2.1.5 การนำไปใช้ประโยชน์ ของอาหารประจำถิ่น

2.1.5.1 ด้านเศรษฐกิจ

อาหารเป็นสื่อที่บ่งบอกถึงความเป็นมาของสังคมและวัฒนธรรมท้องถิ่นของประเทศต่าง ๆ ดังนั้นการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงเป็น สิ่งหนึ่งที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติให้เกิด การเดินทางท่องเที่ยวสู่ท้องถิ่นต่าง ๆ อันจะส่งผลทำให้การท่องเที่ยวขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ผลของการท่องเที่ยวเชิงอาหารเกิดประโยชน์ ทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อเศรษฐกิจการท่องเที่ยว โดยการ ท่องเที่ยวเชิงอาหารก่อให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่น ที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวในทุกกลุ่มคน กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สำคัญ มีรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวแบบการเยี่ยมชมและชิมอาหาร เข้าเรียนทำอาหาร รับประทานอาหารแบบท้องถิ่น และการซื้อทัวร์ท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (พรรณี และคณะ, 2559)

อาหารที่มาจากท้องถิ่นส่งผลดีต่อเศรษฐกิจในท้องถิ่นข้อจำกัดในการเคลื่อนย้าย เดินทางได้ส่งผลอย่างรุนแรงต่อเศรษฐกิจในท้องถิ่น เราจะเห็นว่าในช่วงโควิดระบอบาเกษตรกรในทั่วทุกมุมโลกหันมาควบคุมการขายและกระจายสินค้าด้วยตัวเองโดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง ทั้งขายภายในชุมชน และขายทางออนไลน์ โดยส่งให้ลูกค้าเองโดยตรง ซึ่งการที่คนในชุมชนซื้อสินค้าที่ผลิตโดยเกษตรกรในชุมชนนั้นส่งผลดี ทำให้เงินยังหมุนเวียนอยู่ในท้องถิ่นของตนเอง (ประชาธุรกิจ, 2563)

2.1.5.2 ด้านสังคม

วิภาวี (2554) ได้กล่าวถึงการอนุรักษ์ภูมิปัญญาไว้ว่า ในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาต่าง ๆ นั้นควรมีการค้นคว้าวิจัย ศึกษา และเก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาในด้านต่าง ๆ โดยเฉพาะภูมิปัญญาท้องถิ่น ควรมุ่งศึกษาให้รู้ความเป็นมาในอดีต และสภาพการณ์ปัจจุบัน ดังต่อไปนี้

1) การอนุรักษ์ ทำโดยการปลูกจิตสำนึกให้คนในท้องถิ่นตระหนักถึงคุณค่า แก่นสาระและความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น ส่งเสริมสนับสนุนการจัดกิจกรรมตามประเพณี และวัฒนธรรมต่าง ๆ เช่น การจัดให้มีอาหารที่ใช้ในการทำพิธีกรรมต่าง ๆ การแต่งกายประจำถิ่น เพื่อสร้างจิตสำนึกของความเป็นคนในท้องถิ่นที่จะต้องร่วมกันอนุรักษ์ภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น

2) การฟื้นฟู โดยการเลือกสรรภูมิปัญญาที่กำลังสูญหาย หรือสูญหายไป แล้วมาทำให้มีคุณค่าและมีความสำคัญต่อการดำเนินชีวิตในท้องถิ่น

3) การพัฒนา ควรริเริ่ม ปรับปรุงภูมิปัญญาให้เหมาะสมกับยุคสมัย และเกิดประโยชน์ในการดำเนินชีวิตประจำวัน โดยใช้ภูมิปัญญาเป็นพื้นฐานในการพัฒนาอาชีพ โดยนำความรู้ในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาช่วยเพื่อต่อยอดในการผลิต การตลาด และการบริหาร เช่น การทำ น้ำพริกแกงบรรจุกระป๋องเพื่อส่งออกขายต่างประเทศ การประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ เป็นต้น

4) การถ่ายทอด โดยการนำภูมิปัญญาที่ผ่านการคัดเลือกมากลั่นกรองด้วยเหตุและผลอย่างรอบคอบ แล้วไปถ่ายทอดให้คนในสังคมได้รับรู้ เกิดความเข้าใจ ตระหนักในคุณค่า และปฏิบัติได้อย่างเหมาะสม โดยผ่านสถาบันครอบครัว สถาบันการศึกษา และการจัดงานทางวัฒนธรรมตามเทศกาลประเพณี เช่น โรงเรียนประจำชุมชนบางกระดี ได้มีการนำปราชญ์ชาวบ้านที่มีความรู้ด้านการปักผ้าสไบแบบมอญ สอนนักเรียนระดับชั้นประถมโดยนำไปเป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรในการเรียนการสอน

5) การเสริมสร้างปราชญ์ในท้องถิ่น โดยการส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาศักยภาพของชาวบ้าน ผู้ดำเนินงานให้มีโอกาสแสดงศักยภาพด้านภูมิปัญญา ความรู้ความสามารถอย่างเต็มที่ มีการยกย่องประกาศเกียรติคุณในลักษณะต่าง ๆ

2.1.6 อาหารประจำถิ่นของเกาะสมุย

เกาะสมุย ตั้งอยู่ในบริเวณอ่าวไทย เป็นอำเภอหนึ่งอยู่ในเขตจังหวัดสุราษฎร์ธานี ห่างจากสุราษฎร์ธานีไปทางทิศตะวันออก ประมาณ 84 กิโลเมตร มีเนื้อที่ 247 ตารางกิโลเมตร กว้าง 21 กิโลเมตร ยาว 25 กิโลเมตร ถนนโดยรอบเกาะ (ถนนสายทิวราษฎร์ภักดี) ยาว 50 กิโลเมตร พื้นที่ 1 ใน 3 เป็นที่ราบ ล้อมส่วนที่เป็นภูเขาตรงกลางเกาะลักษณะภูมิอากาศ เป็นแบบมรสุมเขตร้อน มี 3 ฤดู คือ ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่เดือนพฤษภาคม - ตุลาคม ฤดูหนาวเริ่มเดือนพฤศจิกายน - มกราคม

เป็นช่วงที่มีลมมรสุม และฤดูร้อนตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ - เมษายน ซึ่งคลื่นลมสงบ บนเกาะมีถนนลาดยางทั่วทั้งเกาะทำให้สะดวกสบายในการเดินทาง อำเภอเกาะสมุย แบ่งเขตการปกครองออกเป็น 7 ตำบล 39 หมู่บ้าน 1 เทศบาลตำบล ซึ่งแบ่งตำบลได้ดังนี้ ตำบลอ่างทอง ตำบลลิปะน้อย ตำบลตลิ่งงาม ตำบลหน้าเมือง ตำบลมะเร็ต ตำบลบ่อผุด และ ตำบลแม่น้ำ สุกัญญา (2559)

ด้วยสภาพภูมิประเทศที่มีลักษณะเป็นเกาะ และมีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติประกอบกับศิลปวัฒนธรรม ประเพณีท้องถิ่นและอัยาศัยไม่ตรีของผู้คนในชุมชน ที่สืบทอดเชื่อมโยงความเป็นเกาะสมัยมาแต่โบราณกาล เกาะสมัยในอดีต เต็มไปด้วยพืชพรรณมากมาย โดยเฉพาะต้นมะพร้าว คนในท้องถิ่นมักจะนำมะพร้าวมาประกอบอาหารทั้งคาวและหวาน เช่น ต้มกะทิผักกูด แกงพริกแกงหมูสามชั้นใส่ยอดมะพร้าว เป็นต้น ในส่วนของขนมหวาน ไต้วน ยาหนม ขนมโค ขนมกรวย เป็นต้น วัฒนธรรมอาหารแต่ละพื้นที่ล้วนมีลักษณะและเอกลักษณ์เฉพาะ เกิดจากความสามารถของคนในชุมชนที่ปรับตัวและ ดัดแปลงธรรมชาติแวดล้อมรอบตัว จนเกิดการใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม ความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ ความสามารถในการเข้าถึงวัตถุดิบและทรัพยากรอาหาร ภูมิปัญญาการผลิต และการประยุกต์ปรับใช้ เป็นประสบการณ์ของชุมชนผ่านการขัดเกลาสั่งสม สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น จนเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น สะท้อนบ่งบอกถึงการดำรงชีพ บริบทสังคม ภูมิปัญญา ปรากฏให้เห็น เป็นเรื่องราวการกินอยู่ ความเชื่อเรื่องอาหาร พฤติกรรมการบริโภค ตลอดจนสุขภาพของคนในชุมชน (อารยา, 2560)

เกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นเกาะที่มีความโดดเด่นและมีชื่อเสียงในด้านการท่องเที่ยวทางทะเล จนได้รับขนานนามว่าเป็นเกาะ “สวรรค์แห่งทะเลอ่าวไทย” อย่างไรก็ตาม เกาะสมุย ยังมีสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญและหลากหลายรูปแบบให้นักท่องเที่ยวได้เลือกเดินทางมาท่องเที่ยว (กันยารัตน์ และณัฐกานต์, 2558) เช่น แหล่งท่องเที่ยวที่เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ โบราณคดี วัฒนธรรม ประเพณี และความเชื่อ เช่น วัดต่าง ๆ เจดีย์แหลมสอ แหล่งท่องเที่ยวเกี่ยวกับวิถีชีวิต ภูมิปัญญาชาวบ้านที่มีกิจกรรมต่าง ๆ ให้นักท่องเที่ยวเข้าไปมีส่วนร่วมกับกิจกรรมโดยตรง เช่น การชมวิธีการทำขนมกาละแม แหล่งท่องเที่ยวเกี่ยวกับศิลปะการวาดภาพ รูปปั้นเช่น รูปปั้นช้างขนาดใหญ่ที่วัดศรีวงคาราม บ้านโบราณ ซึ่งถือได้ว่าเป็นสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นที่มีความสวยงามและเป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นของเกาะสมุย (ศรายุทธ และพัศตราภรณ์, 2557)

จากการทบทวนวรรณกรรม เรื่องการแบ่งประเภทอาหารประจำถิ่น เกศณีย์ (2563) แบ่งประเภทอาหารประจำถิ่นเป็น 1 ประเภท ได้แก่ แบ่งตามวิธีการปรุง สำหรับ กนกวรรณ (2560) แบ่งประเภทอาหารประจำถิ่นออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ สำหรับ วิวรรณ (2562) แบ่งประเภทอาหารประจำถิ่นออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน และวิธีการปรุง สำหรับ วรารัตน์ และกมลพร (2562) แบ่งประเภทอาหารประจำถิ่นออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ แบ่งตามวัตถุดิบ ผักผลไม้ และอาหารคาว สำหรับ

ดังนั้นพอจะสรุปได้ว่า การจัดประเภทอาหารประจำถิ่นแบ่งเป็น 5 ประเภทจำแนกได้ ดังนี้ 1.ประเภทอาหารคาว 2.ประเภทอาหารหวาน 3.ประเภทวัตถุดิบ 4.ประเภทวิธีการปรุง 5. ประเภทผักและผลไม้ ดังนั้นประเภทอาหารประจำถิ่นที่เลือกนำมาใช้ในงานวิจัยนี้ ประกอบด้วยไป ด้วย 3 ประเภท ได้แก่ 1.ประเภทอาหารคาว 2.ประเภทอาหารหวาน และ3.ประเภทผลไม้

2.2 แนวคิดและทฤษฎี เกี่ยวกับทฤษฎีความตั้งใจ (Intention)

ความตั้งใจ สามารถบ่งบอกถึงความเป็นไปได้ของบุคคลนั้นที่จะแสดงพฤติกรรมบางอย่าง ออกมา โดยองค์ประกอบที่สำคัญในตัวบุคคลที่มีส่วนก่อให้เกิดความตั้งใจและผลักดันให้มีพฤติกรรม นั้น ๆ

2.2.1 ความหมายเกี่ยวกับความตั้งใจ

Icek Ajzen & Martin Fishbein (2016) กล่าวว่า ความตั้งใจ คือความตั้งใจที่จะทำ พฤติกรรมนั้น ซึ่งความตั้งใจจะเป็นปัจจัยการจูงใจที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรม โดยความตั้งใจจะบ่งชี้ว่า บุคคลนั้นได้พยายามมากน้อยเพียงใดที่จะทำพฤติกรรมนั้น หากมีความตั้งใจและความพยายามมาก ความเป็นไปได้ที่จะทำพฤติกรรมก็มีมากตามไปด้วย โดยความตั้งใจเชิงพฤติกรรมจะขึ้นอยู่กับ ตัวกำหนด 3 ตัว ได้แก่

1) ปัจจัยส่วนบุคคล (Personal Factor) ความสัมพันธ์ระหว่างความเชื่อ และ ทักษะคติ โดยที่บุคคลจะมีการประเมินค่าพฤติกรรม และมีทัศนคติต่อการกระทำพฤติกรรมนั้น ๆ (Attitude Toward the Behavior) ถ้าบุคคลมีทัศนคติทางบวกต่อการกระทำพฤติกรรมนั้นมากเท่าใด ก็จะมี ความตั้งใจที่จะกระทำพฤติกรรมมากเท่านั้น หากมีทัศนคติทางลบต่อการกระทำพฤติกรรมนั้น บุคคลควรมีความตั้งใจที่จะไม่กระทำพฤติกรรมนั้น ซึ่งองค์ประกอบของทัศนคติประกอบไปด้วย องค์ประกอบด้านความคิดและสติปัญญา (Cognitive Component) องค์ประกอบด้านความรู้สึก และอารมณ์ (Affective Component) และองค์ประกอบด้านพฤติกรรม (Behavior Component)

2) ปัจจัยทางสังคม (Social Factor) บุคคลมีการประเมินอิทธิพลกลุ่มทางสังคมโดย ใช้บรรทัดฐานทางสังคม (Social Norm) และความเชื่อบรรทัดฐาน (Normative Belief) โดยจะ พิจารณาตัดสินใจตามความคิดเห็นของแต่ละบุคคล ซึ่งจะคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง (Subjective Norm) โดยวิธีการวัดกลุ่มอ้างอิงสามารถวัดได้ 2 วิธี คือ 1. การวัดการคล้อยตามกลุ่มอ้างอิงทางตรง เป็นการ ประเมินความเชื่อของบุคคลที่มีต่อความคิดเห็นของบุคคลส่วนมากที่มีความสำคัญว่าควรทำหรือไม่ ควรทำพฤติกรรมนั้น ๆ 2. การวัดการคล้อยตามกลุ่มอ้างอิงทางอ้อม ได้จากผลรวมผลคูณระหว่าง ความเชื่อเกี่ยวกับทัศนคติของกลุ่มอ้างอิงต่อการกระทำของตน

3) ปัจจัยควบคุม (Control Factor) บุคคลสามารถรับรู้ความง่าย ความยากในการ กระทำพฤติกรรมโดยทั่วไป (Particular Behavior) การรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรม

(Perceived Behavioral Control) ของบุคคลที่ถูกกำหนดโดยกลุ่มของความเชื่อที่สามารถควบคุม และเป็นไปได้ ซึ่งการรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรม เป็นการรับรู้ของบุคคลว่าเป็นการ ง่ายหรือยากที่จะกระทำพฤติกรรมนั้น ๆ เป็นการสะท้อนจากประสบการณ์ในอดีต และคาดคะเน อุปสรรค โดยการรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรมจะขึ้นอยู่กับผลรวมของผลคุณระหว่าง ความเชื่อเกี่ยวกับการควบคุม และการรับรู้การควบคุม

นิตนา (2551) ได้กล่าวถึงการสื่อสารแบบปากต่อปากหรือ การบอกต่อเป็นรูปแบบ การสื่อสารที่ไม่เป็นทาง เกิดขึ้นจากการที่ผู้บริโภคได้ใช้สินค้าหรือบริการแล้ว เกิดความ พึงพอใจจึงบอกต่อจากบุคคลหนึ่งไปยังบุคคลอื่น ซึ่งทำให้ข่าวสารสามารถกระจายไปได้ อย่าง รวดเร็วไม่ว่าผู้รับสารมีปฏิกิริยาเชิงบวกหรือลบ การสื่อสารแบบบอกต่อนั้นก็นำข้อมูลส่งต่อไป ได้ อย่างรวดเร็ว

ณัฐพร (2556) ได้กล่าวถึงการบอกต่อบนสื่ออิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Word of Mouth: eWOM) ว่าเป็นการสื่อสารโดยตรง จากผู้บริโภคที่เคยใช้สินค้าหรือบริการไปยังบุคคลอื่น ๆ โดยผ่านช่องทางการสื่อสารบนอินเทอร์เน็ต

สำนักงานพัฒนาธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ (องค์กรมมหาชน) (2561) ได้กล่าวถึงกล ยุทธ์การ สื่อสารแบบบอกต่อ (Word of Mouth) คือกลยุทธ์ที่เน้นในเรื่องของการรับรู้ตราสินค้าของ ผู้บริโภคโดยการบอกต่อทั้งตั้งใจหรือไม่ตั้งใจทำให้เกิดการขยายตัวของข้อมูลอย่างรวดเร็ว ความตั้งใจ คือการกลับมาใช้บริการซ้ำ และการบอกต่อในทางบวกโดยการพูดปากต่อปาก ซึ่งสอดคล้องกับ งานวิจัยของ สุพัตรา และคณะ (2559) ศึกษาเรื่อง กลยุทธ์การตลาดผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเพื่อการ พัฒนาที่ยั่งยืน การศึกษาเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอาหารท้องถิ่น พฤติกรรมการเลือก รับประทาน คุณภาพอาหาร พฤติกรรมผู้บริโภค ปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค อาหาร ท้องถิ่นที่มีความสัมพันธ์ กับพฤติกรรมผู้บริโภค และพฤติกรรมการเลือกรับประทาน คุณภาพอาหารที่ มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมผู้บริโภค โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูลของผู้บริโภค จำนวน 400 คน ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยผลประกอบการ ประกอบด้วย 5 องค์ประกอบย่อย คือความ พึงพอใจ คุณภาพการให้บริการ การกลับมาซื้อซ้ำ การแนะนำบอกต่อ และทัศนคติเชิงบวก ผล วิเคราะห์ปัจจัยพฤติกรรมผู้บริโภคที่ส่งผลต่อผลประกอบการของผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ความ สอดคล้องของปัจจัยที่ส่งผลต่อผลประกอบการของผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ปัจจัยด้านพฤติกรรม ผู้บริโภค มีอิทธิพลทางตรงและทางอ้อมต่อผลประกอบการของผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นและปัจจัย ภายนอกมีอิทธิพลทางอ้อมต่อผลประกอบการของผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ผลการค้นหากลยุทธ์ การตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นส่งผลต่อผลประกอบการของผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น จึงสรุป ได้ว่ามีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ด้านกลยุทธ์การตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น การ

ส่งเสริมการตลาด ราคา สถานที่จำหน่าย ลักษณะทางกายภาพ บุคลากร กระบวนการ บริการลูกค้า สัมพันธ์

Vincent c.s. Heung & Tianming Gu, (2012) กล่าวว่า ความตั้งใจ คือการกลับมาใช้บริการซ้ำ การพูดกันแบบปากต่อปาก การเต็มใจที่จะจ่ายเพิ่ม

Ivyanno U. Canny (2013) กล่าวว่า ความตั้งใจ คือการได้รับคำแนะนำให้ผู้อื่นมาใช้ บริการ การพูดถึงสิ่งที่ดีของการได้รับบริการ และการกลับมาใช้บริการซ้ำอีกในอนาคต

2.2.2 ข้อจำกัดเกี่ยวกับความตั้งใจ

ความตั้งใจของบุคคลสามารถที่จะทำนายพฤติกรรมได้แต่ในบางกรณีอาจจะมี องค์ประกอบอื่น ๆ ที่จะมีผลให้บุคคลมีความตั้งใจเปลี่ยนไปได้ (มลิสา, 2557)

1) ช่วงระยะเวลาระหว่างการจัดความตั้งใจที่จะกระทำพฤติกรรมและการสังเกต พฤติกรรม ถ้าเว้นช่วงระยะเวลาหนึ่งนานขึ้นอาจจะมีผลให้ความตั้งใจที่จะปฏิบัติเปลี่ยนแปลงไป พฤติกรรม เปลี่ยนแปลงไปหรืออาจถูกคาดหวังว่าต่ำลงได้

2) การได้รับข้อมูลข่าวสารใหม่ตัวบุคคลได้รับทราบรายละเอียดหรือข้อมูลใหม่ ที่ผิดไปจาก ความรู้เดิมที่มีอยู่ทำให้ความเชื่อเปลี่ยนแปลงไป ความตั้งใจที่จะปฏิบัติก็เปลี่ยนไปเช่นกัน

3) จำนวนหรือลำดับขั้นของพฤติกรรม แต่หากการแสดงพฤติกรรมหรือการปฏิบัติ นั้นต้องผ่านขั้นตอนมากมายหรือต้องอาศัยบุคคลอื่นหรือสิ่งอื่นช่วยจะทำให้ความสัมพันธ์ระหว่าง ความตั้งใจที่จะกระทำพฤติกรรมและพฤติกรรมจะถูกคาดหวังลดลงอีก ทำให้บุคคลนั้นเปลี่ยนความ ตั้งใจและล้มเลิกไม่ปฏิบัติได้

4) ความสามารถของบุคคล เป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่จะเป็นอุปสรรค ความตั้งใจ ของบุคคลเป็นเพียงการตัดสินใจที่จะกระทำพฤติกรรมแต่ถ้าบุคคลไม่มีความสามารถที่จะปฏิบัติได้ก็ไม่มี ทางที่พฤติกรรมนั้น ๆ จะออกมาได้ 5) ความจำแม้ว่าบุคคลจะมีความตั้งใจที่จะกระทำพฤติกรรม แต่ เมื่อถึงเวลาจริง ๆ กลับจำไม่ได้ว่าจะต้องทำหรือลืมพฤติกรรมก็จะไม่เกิดขึ้น

5) อุปนิสัย ความตั้งใจของบุคคลที่จะแสดงพฤติกรรมหนึ่งพฤติกรรมใด บางครั้ง ขึ้นอยู่กับนิสัย บางคนชอบละเลยในสิ่งที่ควรจะทำหรือผัดวันประกันพรุ่งถึงแม้ตั้งใจจะทำแต่ก็ ไม่ได้ทำเสีย ที่ทำให้ไม่ตรงกับพฤติกรรมที่เกิดขึ้นจริง

2.2.3 การนำความตั้งใจไปใช้ประโยชน์

มีนักวิจัยจำนวนมาก ให้ความสนใจเกี่ยวกับทฤษฎีความตั้งใจ จากกรณีศึกษาพบว่า พฤติกรรมการได้รับคำแนะนำ การบอกต่อ หรือการกลับมาใช้บริการซ้ำ ส่งผลทำให้ต้นทุน และ ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ลดลงได้ และยังส่งผลต่อการเติบโตของส่วนแบ่งทางการตลาด

ผู้บริโภคมีประสบการณ์ที่ดีกับอาหารท้องถิ่น โดยเน้นการสื่อสารความจริงใจ ซึ่งเป็น สิ่งที่ผู้บริโภคสัมผัสได้ และเก็บไว้เป็นความทรงจำ ซึ่งจะมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของผู้บริโภคอย่าง

แท้จริงและถือเป็น วัฒนธรรมในสังคมออนไลน์ด้วยการได้รับคำแนะนำการบอกต่อมีอิทธิพลต่อการ กระบวนการตัดสินใจบริโภค ในแต่ละในด้านสังคมมีผลต่อพฤติกรรมของผู้รับข่าวสารในแต่ละชั้นของ กระบวนการตัดสินใจซื้อ หรือกลับมาใช้บริการซ้ำ แหล่งอ้างอิงบนอินเทอร์เน็ต ทำให้เกิดความสะดว กการรับรู้ ความพอใจ และความสนใจจากผู้บริโภค

จากการทบทวนวรรณกรรมที่ผ่านมา จึงพอจะสรุปได้ว่า ความตั้งใจ เป็นการกระทำ ของบุคคลที่จะกระทำพฤติกรรมนั้น ๆ เช่น การกลับมาใช้บริการซ้ำ การแนะนำบอกต่อ โดยอาศัย ปัจจัย 3 ประการได้แก่ ปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยทางสังคม และปัจจัยควบคุม เป็นตัวกำหนด การกระทำพฤติกรรมดังกล่าว ดังนั้น ตัวแปรด้านความตั้งใจในการบริโภคอาหารท้องถิ่นที่นำมาใช้ใน งานวิจัยนี้ ประกอบด้วย ตัวแปรจำนวน 3 ตัวแปร ได้แก่ การได้รับคำแนะนำ การกินซ้ำ ๆ และ บอกต่อ

2.3 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับ พฤติกรรมของผู้บริโภค (Consumer Behavior)

การบริโภคเป็นกิจกรรมสุดท้ายของกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่มีความสำคัญ กล่าวคือ เป็น กิจกรรมที่ก่อให้เกิดการตอบสนองหรือบำบัดความต้องการให้กับหน่วย เศรษฐกิจต่าง ๆ ของระบบ เศรษฐกิจ ทั้งครัวเรือน ธุรกิจ และรัฐบาล เนื่องจากทุก ๆ หน่วยจำเป็นต้องได้รับสินค้าและบริการมา อุปโภคบริโภคเพื่อตอบสนองความต้องการด้วยกันทั้งสิ้น

2.3.1 ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer Behavior)

พฤติกรรมกรบริโภคอาหาร หมายถึง การแสดงออกทั้งทางด้านการกระทำความคิด ความรู้สึก โดยเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้ออาหาร การปรุงอาหาร การรับประทานอาหาร รวมถึงระบบ คิดเกี่ยวกับอาหาร ทั้งในส่วนของรูปธรรมและนามธรรม ซึ่งเกิดจากปัจจัยหลายประการด้วยกัน ซึ่งพฤติกรรมกรบริโภคอาหารในแต่ละบุคคลอาจมีทั้งพฤติกรรมกรบริโภคอาหารที่ถูกต้องและ ไม่ถูกต้อง ตามหลักโภชนาการการ (อาทิพย์, 2561)

Armstrong et al., (2006) ได้อธิบาย เพิ่มเติมว่าพฤติกรรมของผู้บริโภคเป็น พฤติกรรมที่เกิดจากปัจจัยต่าง ๆ เช่น ปัจจัยทางวัฒนธรรม ปัจจัยสังคม ปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัย ด้านจิตวิทยาที่เป็นตัวกำหนดพฤติกรรมผู้บริโภคของแต่ละบุคคล และเพื่อให้เข้าใจถึงพฤติกรรม ผู้บริโภคเพิ่มขึ้น ตามทฤษฎีคลาสสิกที่ ได้นำเสนอการ วิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคเป็นการค้นหาหรือ ทำความเข้าใจเกี่ยวกับลักษณะความต้องการ และพฤติกรรมกรซื้อและการใช้สินค้า โดยคำตอบที่ได้ จะช่วยให้นักการตลาดสามารถจัดการกลยุทธ์ทาง การตลาดที่สามารถตอบสนองต่อความต้องการของ ผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสม โดยอธิบายแนวทางในการ ทำความเข้าใจกับพฤติกรรมของผู้บริโภคไว้ว่า เป็นการค้นหาพฤติกรรมกรตัดสินใจซื้อหรือการใช้ของ ผู้บริโภค โดยการใช้คำถามในการวิเคราะห์ คำตอบ 7 คำถาม (6Ws1H) ได้แก่

1) Who is in the market? หรือใครบ้างที่อยู่ในตลาดเป้าหมาย เพื่อให้ทราบถึงลักษณะของกลุ่ม ลูกค้าเป้าหมายทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ด้านประชากรศาสตร์ด้านภูมิศาสตร์ด้านจิตวิทยา หรือจิตวิเคราะห์และด้านพฤติกรรมศาสตร์

2) What does the consumer buy? หรือผู้บริโภคต้องการซื้ออะไร เป็นคำถามที่จะทำให้ทราบถึงสิ่งที่ผู้บริโภคต้องการจากผลิตภัณฑ์ซึ่งสามารถเจาะจงได้ว่าผู้บริโภคต้องการคุณสมบัติหรือ ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์หรือต้องการสินค้าที่มีความแตกต่างเหนือกว่าคู่แข่ง

3) Why does the consumer buy? หรือทำไมผู้บริโภคจึงตัดสินใจซื้อ เป็นคำถามที่บ่งชี้ถึง วัตถุประสงค์ในการซื้อ เพื่อให้ชี้ชัดว่าผู้บริโภคซื้อสินค้าเพื่อสนองความต้องการด้านร่างกาย หรือด้าน จิตวิทยา

4) Who participate in the buying? หรือใครบ้างที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจซื้อ เป็นคำถามในการทราบถึงบทบาทของกลุ่มต่าง ๆ ที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค ประกอบไปด้วยผู้ริเริ่ม ผู้มี อิทธิพล ผู้ตัดสินใจซื้อ ผู้ซื้อ และผู้ใช้

5) When does the consumer buy? หรือผู้บริโภคซื้อสินค้าเมื่อใด เป็นคำถามที่บ่งชี้ถึงโอกาส ในการซื้อสินค้า เช่น การซื้อสินค้าช่วงเทศกาล ซื้อสินค้าตามฤดูกาล และความถี่ในการซื้อสินค้า

6) Where does the consumer buy? หรือผู้บริโภคซื้อสินค้าที่ไหน เป็นคำถามที่บ่งบอกถึง ช่องทางหรือแหล่งซื้อสินค้า เช่น ห้างสรรพสินค้า ร้านสะดวกซื้อ เป็นต้น

7) How does the consumer buy? หรือผู้บริโภคซื้ออย่างไร เป็นคำถามที่สอบถามถึงขั้นตอน ในการตัดสินใจซื้อสินค้า ประกอบไปด้วย การรับรู้ปัญหา การค้นหาข้อมูล การประเมินผลทางเลือก การตัดสินใจซื้อ และความรู้สึกภายหลังการซื้อ

ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ธัญลักษณ์ ถาวรจิต (2564) ศึกษาเรื่อง การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพในเทศบาลนครหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาผลการทดสอบความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยประชากรศาสตร์กับพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารเพื่อ สุขภาพ พบว่า เพศ อายุระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้เฉลี่ยต่อเดือน มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรม ผู้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และผลการทดสอบความสัมพันธ์ ระหว่างปัจจัย ส่วนประสมการตลาดบริการมีความสัมพันธ์กับผู้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ พบว่า ผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด บุคลากร กระบวนการ และลักษณะทางกายภาพ มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2.3.5 ความสำคัญของพฤติกรรมผู้บริโภค

การศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคมีรากฐานมาจากพฤติกรรมการณ์การซื้อของผู้บริโภค ซึ่งแสดงบทบาทที่แตกต่างกันสามบทบาทได้แก่ ผู้ใช้ ผู้จ่าย และผู้ซื้อ ผลการวิจัยได้แสดงว่าพฤติกรรม

ผู้บริโภคนั้นยากที่จะพยากรณ์ แม้กระทั่งโดยผู้เชี่ยวชาญในสาขานั้นเอง การตลาดความสัมพันธ์ คือ สิ่งหนึ่งที่ทรงคุณค่าและมีอิทธิพลสำหรับการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค เพราะมันมีจุดสนใจที่โดดเด่นในการรื้อฟื้นความหมายที่แท้จริงของการตลาด ด้วยการยอมรับความสำคัญของลูกค้า หรือผู้ซื้อ การรักษาผู้บริโภค การจัดการความสัมพันธ์ต่อผู้บริโภค การปรับตามปัจเจกบุคคล การปรับตามผู้บริโภค และการตลาดหนึ่งต่อหนึ่ง ก็เป็นสิ่งที่ได้ให้ความสำคัญมากขึ้น การทำหน้าที่เชิงสังคมสามารถจัดประเภทเป็นทางเลือกของสังคมและการทำหน้าที่สวัสดิการ

พฤติกรรมผู้บริโภคมีผลต่อความสำเร็จของธุรกิจ ดังนั้นการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค จะทำให้สามารถสร้างกลยุทธ์ทางการตลาดที่สร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้บริโภคและความสามารถในการค้นหาทางแก้ไข พฤติกรรมในการตัดสินใจซื้อสินค้าของผู้บริโภคในสังคมได้ถูกต้องและสอดคล้องกับความสามารถในการตอบสนองของธุรกิจมากยิ่งขึ้น ที่สำคัญจะช่วยให้พัฒนาตลาดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง ผู้บริโภคที่ฉลาด นอกจากจะต้องมีหลักเกณฑ์ในการเลือกซื้อสินค้าบริการแล้ว จะต้องรอบรู้เท่าทันกลวิธี เทคนิค และกลฉ้อฉลต่าง ๆ ที่ใช้ในการขายสินค้าและบริการ รวมถึงสามารถปกป้องสิทธิที่ตนเองพึงได้รับด้วย การเรียนรู้การเป็น ผู้บริโภคที่ฉลาด จะทำให้ทราบและสามารถลำดับความสำคัญของทางเลือกต่าง ๆ ในการใช้เงิน ตลอดจนรู้จักหลักเกณฑ์ในการเลือกซื้อและใช้สินค้าและบริการ (สุณิสสา, 2559)

2.3.6 การนำไปใช้ประโยชน์ของพฤติกรรมผู้บริโภค

การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค (Analyzing Consumer Behavior) คือ การนำข้อมูลมาศึกษาเกี่ยวกับการแสดงออกและพฤติกรรมต่าง ๆ ของลูกค้า เพื่อให้รับรู้ลักษณะความคาดหวัง ประารณาและรูปแบบพฤติกรรมกรรมการเลือกซื้อ การเลือกใช้ การรับบริการ วิธีคิด ทักษะคติและประสบการณ์ที่ทำให้เกิดความพึงพอใจ โดยผลลัพธ์ที่ได้นั้นสามารถช่วยนักการตลาดในการวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาด (Market Strategies) ที่ตอบโจทย์และสนองความคาดหวังจนทำให้เกิดความพึงพอใจ (ศิริวรรณ, 2546) ดังตารางที่ 2.2 คำถามเพื่อค้นหารูปแบบพฤติกรรมของผู้บริโภค คือ 6Ws และ 1H

ตารางที่ 2.1 คำถามเพื่อค้นหารูปแบบพฤติกรรมของผู้บริโภคคือ 6Ws และ 1H

คำถาม (6Ws และ 1H)	คำตอบที่ต้องการทราบ (7Os)
1. ใครที่อยู่ในตลาดกลุ่มเป้าหมาย (Who is in the target market?)	ลักษณะกลุ่มเป้าหมาย ในด้าน (1) ประชากรศาสตร์ (2) ภูมิศาสตร์ (3) จิตวิทยา (4) พฤติกรรมการบริโภค
2. ผู้บริโภคจะซื้ออะไร (What does the consumer buy?)	สิ่งที่ผู้บริโภคต้องการจะซื้อ สิ่งที่ผู้บริโภค ต้องการจาก ผลิตภัณฑ์คือ ต้องการคุณสมบัติและ องค์ประกอบของ ผลิตภัณฑ์ และความแตกต่างที่เหนือกว่าคู่แข่ง
3. ทำไมผู้บริโภคถึงซื้อ (Why does the consumer buy?)	วัตถุประสงค์ของการซื้อ ผู้บริโภคซื้อสินค้าเพื่อตอบสนอง ความต้องการของเขาด้านร่างกายและด้านจิตใจ ปัจจัยที่มี อิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อ เช่น (1) ปัจจัยทางด้านจิตวิทยาหรือปัจจัยภายใน (2) ปัจจัยทางวัฒนธรรม สังคม (3) ปัจจัยเฉพาะบุคคล
4. ใครที่มีส่วนร่วมสำหรับการตัดสินใจเลือกซื้อ (Who participates in the buying?)	บทบาทของกลุ่มที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อ เช่น (1) ผู้เริ่ม (2) ผู้ที่มีอิทธิพล (3) ผู้ตัดสินใจซื้อ (4) ผู้ซื้อ (5) ผู้ใช้
5. ผู้บริโภคซื้อได้เมื่อไหร่ (When does the consumer buy?)	โอกาสการซื้อ เช่น ฤดูกาลใด ช่วงเวลาหรือช่วงวันใด เทศกาลพิเศษต่างๆ หรือสถานที่ขายหรือจัดจำหน่าย
6. ผู้บริโภคซื้อได้ที่ไหน (Where does the consumer buy?)	สถานที่ๆ ผู้บริโภคไปซื้อ เช่น ห้างสรรพสินค้าหรือ ร้านสะดวกซื้อ
7. ผู้บริโภคซื้อได้อย่างไร (How does the consumer buy?) ขั้นตอนการตัดสินใจซื้อ	ขั้นตอนในการตัดสินใจซื้อ เช่น (1) การรับรู้ถึงปัญหา (2) การสืบค้นข้อมูล (3) การประเมินผล (4) การตัดสินใจเลือกซื้อ (5) ความรู้สึกภายหลังการซื้อ

จากการทบทวนวรรณกรรม พอจะสรุปได้ว่า พฤติกรรมการบริโภค หมายถึง การกระทำของผู้บริโภค หรือปฏิกริยาของผู้บริโภคในการสรรหา คัดเลือก และตัดสินใจซื้อ เพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าและบริการ และตอบสนองความต้องการ ซึ่งเกิดจากทัศนคติ การรับรู้ การเรียนรู้ และเหตุผลส่วนบุคคล ซึ่งเป็นตัวกำหนดให้เกิดพฤติกรรมดังกล่าว งานวิจัยนี้ใช้ ตัวแปร 6Ws 1H มาเป็นตัวแปรในการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

2.4 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับอัตลักษณ์ของอาหาร (Identity)

2.4.1 ความเป็นมาเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหาร

ความเป็นอัตลักษณ์ (Identity) ของอาหารท้องถิ่น มีลักษณะของตนเองที่มีความเฉพาะตัวที่ต้องการให้ผู้คนรับรู้/มองเห็นและจดจำได้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความจริงที่ปรากฏตามมิติด้านต่าง ๆ ดังนั้น เมื่อยุคสมัยเปลี่ยนไปตามมิติของกาลเวลา ความเป็นอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นย่อมสามารถเปลี่ยนแปลงได้เช่นกัน ส่วนที่ไม่เปลี่ยนแปลง นั่นคือความเป็นเอกลักษณ์ (Uniqueness) ซึ่งเป็นลักษณะที่โดดเด่นเน้นลักษณะที่เป็นหนึ่งเดียวเป็นสิ่งตายตัวไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ (กรรณา และคณะ, 2561)

2.4.2 ความหมายเกี่ยวกับอัตลักษณ์

ดำรง (2546) กล่าวว่า มนุษย์ได้สร้างวัฒนธรรมขึ้นมาเพื่อตอบสนองความต้องการด้านต่าง ๆ เพื่อให้การดำเนินชีวิตในสังคมเป็นไปอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับบรรทัดฐานทางสังคม ทำให้เกิดการหล่อหลอม ให้สมาชิกในสังคมมีทัศนคติความเชื่อความสนใจ ความคิดสร้างสรรค์ไปในทางเดียวกันก่อให้เกิดความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน คือการนิยามตัวตนหรือบอกว่าตนเป็นใคร ตรงกับศัพท์ทางวิชาการด้านมานุษยวิทยาที่ว่า "อัตลักษณ์"

ยุรฉัตร (2546) ได้กล่าวไว้ว่า อัตลักษณ์มีความสำคัญต่อระบบสังคม กล่าวคือ ประการแรกทำให้เรารู้สึกว่าเป็นตัวเราหรือพวกเราที่แตกต่างจากคนอื่น โดยไม่จำเป็นต้องมีเพียงหนึ่ง แต่อาจมีหลายสิ่งที่ประกอบขึ้นมา อัตลักษณ์ไม่ใช่สิ่งที่มีอยู่ตามธรรมชาติที่เกิดขึ้นมาพร้อมกับคนหรือสิ่งของ แต่เป็นสิ่งที่ถูกสร้างขึ้นและเปลี่ยนแปลงได้ ซึ่งบ่งบอกถึงลักษณะเฉพาะลักษณะพิเศษ ที่จะบ่งบอกตัวตนของสิ่งนั้นหรือบุคคลนั้นประการต่อมา

ดังนั้นพอสรุปได้ว่า อัตลักษณ์ ของบุคคลนั้นจะเกิดขึ้นได้ต่อเมื่อมีความรู้สึกร่วมกัน ในด้านการตระหนักรู้บางอย่างเกี่ยวกับตัวตนของเราเกี่ยวกับการยอมรับในความเป็นตัวตนประกอบกับการแสดงตัวตนให้เห็นว่ามีความเหมือนหรือแตกต่างอย่างไรกับกลุ่มอื่น

คำว่า "อัตลักษณ์" ไม่มีบันทึกไว้ในพจนานุกรม แต่มีตำราหลายเล่มให้ความหมายคำว่า "อัตลักษณ์" ไว้ว่า คุณลักษณะเฉพาะตัว ซึ่งเป็นตัวบ่งชี้ของลักษณะเฉพาะของบุคคล สังคม ชุมชน หรือประเทศนั้น ๆ เช่น เชื้อชาติ ภาษา วัฒนธรรมท้องถิ่น และศาสนา ฯลฯ ซึ่งมีคุณลักษณะที่ไม่

ทั่วไป หรือสากลกับสังคัม อื่น ๆ พุดง่าย ๆ คือ ลักษณะที่ไม่เหมือนกับของคนอื่น ๆ “อัตลักษณ์” มาจากภาษา บาลีว่า อุตต + ลักษณะ โดยที่ “อุตต” มีความหมายว่า ตัวตน , ของตน ส่วน “ลักษณะ” หมายถึง สมบัติเฉพาะตัว หากมองเพียงแค่ว่า ปศุพันธ์ “อัตลักษณ์” จึงเหมาะจะ นำมา ใช้หมายถึง ลักษณะ เฉพาะตัวของสิ่งใดสิ่งหนึ่งมากกว่า ส่วนคำว่า “เอกลักษณ์” มีคำว่า “เอก” ซึ่งหมายถึง หนึ่งเดียว จึงน่าจะหมายความว่าลักษณะหนึ่งเดียว (ของหลาย ๆ สิ่ง) หรือลักษณะที่ของหลาย ๆ สิ่งมีร่วมกัน ซึ่ง เป็นความหมายแรกตามพจนานุกรม (นุชนาฏ, 2558) โดยทั่วไปยังมีข้อสงสัยว่า “เอกลักษณ์” และ “อัตลักษณ์” นั้นมีความแตกต่างกันอย่างไร ซึ่งจริงแล้วสองคำนี้มีการสะกดคล้ายคลึงกันแต่มีความหมายไม่เหมือนกันและยังมีความหมายทับซ้อน กันอยู่

คำว่า “เอกลักษณ์” มีความหมายตามพจนานุกรมฉบับ ราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 ว่า ลักษณะที่เหมือนกันหรือมีร่วมกัน เช่น ชุมชนนั้นมีเอกลักษณ์อยู่ที่การทอผ้าจก หมายความว่า คนใน ชุมชนนั้นมีอาชีพทอผ้าจกเหมือนกันหมด ส่วนคำว่า “อัตลักษณ์” ไม่มีบันทึกไว้ในพจนานุกรมแต่มีตำราหลายเล่มให้ความหมายคำว่า “อัตลักษณ์” ไว้ว่าคุณลักษณะเฉพาะตัวซึ่งเป็นตัวบ่งชี้ลักษณะเฉพาะของตัวบุคคล สังคม ชุมชน หรือประเทศนั้น เช่น เชื้อชาติ ภาษา วัฒนธรรม ท้องถิ่น และศาสนา ฯลฯ ซึ่งมีคุณลักษณะที่ไม่ทั่วไป หรือสากลกับสังคัมอื่น ๆ (โชติกา, 2554) โดยส่วนใหญ่คนไทยยังนิยมใช้คำว่า “เอกลักษณ์” ในความหมายว่าลักษณะเฉพาะตัว ที่ไม่เหมือนใครอย่างกว้างขวางส่วนคำว่า “อัตลักษณ์” นั้นมักจะใช้ในวงแคบๆ เช่น แวดวงวิชาการ เท่านั้นและบางครั้งก็ใช้แบบมีความหมายโดยนัย (แฝง) เช่น “เอกลักษณ์” เป็นสิ่งตายตัวไม่ สามารถเปลี่ยนแปลงได้ส่วน “อัตลักษณ์” สามารถเปลี่ยนแปลงได้ มีหลายสิ่งตามความจริงที่ปรากฏต่อคุณหลายๆด้านหลาย ๆ มิติของสิ่งนั้น (ครูไทยเพื่อศิษย์, 2554) กล่าวโดยสรุป คำว่า เอกลักษณ์ หมายถึง ลักษณะ เฉพาะตัวหรือลักษณะที่แสดง ความ เป็นอย่างเดียวกันของคนในสังคัมซึ่งแตกต่างจากลักษณะร่วมของคนในสังคัมอื่น ๆ ส่วน คำว่า อัตลักษณ์ หมายถึงความเป็นตัวตนที่แตกต่างจากสิ่งอื่นใดสามารถบ่งชี้ลักษณะเฉพาะของตัวบุคคล สังคม ชุมชน หรือ ประเทศนั้น ๆ ได้ เช่น เชื้อ ชาติ ภาษา วัฒนธรรมท้องถิ่น และ ศาสนา เป็นต้น และข้อ แตกต่างที่ เห็นได้ชัดจากสองคำนี้คือ “เอกลักษณ์” เป็นสิ่งตายตัวไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ส่วน “อัตลักษณ์” นั้นสามารถเปลี่ยนแปลงหรือพัฒนาให้ดีขึ้นได้

2.4.3 ความสัมพันธ์ระหว่างอัตลักษณ์กับอาหาร

“You are what you eat” เป็นสำนวนถ้อยคำของนักปรัชญาชาวเยอรมัน ลุดวิก ฟอยเออร์บัค (Ludwig Feuerbach) ที่ถอดความหมายมาจากประโยค “Tell me what you eat and I will tell you what you are” จากในหนังสือ The Physiology of Taste ของนักเขียนชื่อ แอนเท็ม บริลแล็น สวาริน (Anthelme Brillat-Savarin) ที่สรุปความเชื่อมโยงสัมพันธ์ระหว่างอาหาร กับอัตลักษณ์ ธรรมเนียมประเพณีของอาหารผูกมัดกับอัตลักษณ์ตั้งแต่ เชื้อชาติ สัญชาติ ความจริงแท้

อัตลักษณ์ภูมิภาค เพศ ระดับชนชั้น การเมือง และเศรษฐกิจหรือที่เรียกว่าวิถีอาหาร (Foodways) วิถีอาหาร คือ รูปแบบสังคม พฤติกรรมด้านอาหารที่มีลักษณะร่วมกันของกลุ่มชุมชนวัฒนธรรมเดียวกับวัฒนธรรมอาหารเป็นแหล่งกำเนิดหลักของอัตลักษณ์ ส่วนประกอบหลัก และอาหารจานหลักที่สามารถเปลี่ยนมาเป็นสัญลักษณ์อันมีความหมายสำหรับคนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวได้ อาหารมีความสอดคล้องสัมพันธ์กับกลุ่มคนและภูมิศาสตร์ รูปแบบอาหารถูกเชื่อมโยงถึงคนพื้นเมืองและภูมิภาคซึ่งอาหารบางประเภทเอาชื่อของสถานที่มาตั้งเป็นชื่ออาหาร รสชาติ ภาพลักษณ์ รูปแบบอาหาร และสถานที่แหล่งกำเนิดของอาหารเป็นสิ่งที่ไม่สามารถแยกออกจากกันได้ กลุ่มคนจากสถานที่นั้น ๆ สามารถบอกอัตลักษณ์ของอาหารจานหลักที่เชื่อมโยงถึงสถานที่ได้ แหล่งกำเนิดของอาหารเป็นรากฐานหลักของภูมิศาสตร์และอัตลักษณ์ทางชนชั้น อาหารซึมผ่านเข้ามาในชีวิตและมีผลความคิดต่อตัวเองและผู้อื่น เป็นมากกว่าสิ่งบำรุงหล่อเลี้ยงร่างกาย ในวัฒนธรรมที่หลากหลายก็มีอาหารหลายอย่างที่แสดงถึงสัญลักษณ์ของอัตลักษณ์ อาหารสามารถเป็นมื้ออาหารหลัก อาหารประจำวัน หรืออาหารในเทศกาลที่เชื่อมโยงกับ อัตลักษณ์เฉพาะได้ เช่น คนจีนหรือคนเอเชียตะวันออกเฉียงใต้นิยมรับประทานโจ๊กหรือข้าวต้มเป็นอาหารเช้า อาหารยังเป็นสิ่งแบ่งเขตระหว่างคนภายในและคนภายนอก เช่น อาหารเช้าเราจะรับประทานกับครอบครัวและเพื่อนสนิทเท่านั้น หรืออาหารบางอย่างที่เป็นสัญลักษณ์และจะมีเฉพาะช่วงเทศกาลในแต่ละปี เช่น ไข่ที่มีการประดับตกแต่งในเทศกาลอีสเตอร์ วัฒนธรรมและภูมิภาคต่าง ๆ ต่างให้ความสำคัญกับอาหารและใช้อาหารเป็นสัญลักษณ์ที่สำคัญเพื่อการเฉลิมฉลองต่อคนท้องถิ่นและดึงดูดนักท่องเที่ยว อาหารเป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิตสามารถเข้าถึงวัฒนธรรมใหม่ๆ ได้ง่ายที่สุดสำหรับนักท่องเที่ยว เป็นตัวแทนทางวัฒนธรรมที่อาจมีการผสมผสานวัฒนธรรมหลากหลายที่ แต่ก็ยังคงมีอาหารจานเด่น ๆ ที่เป็นอัตลักษณ์ เป็นตัวบอกความหมายของวัฒนธรรมที่ต้องการจะนำเสนอต่อนักท่องเที่ยว (Rachelle H., 2015) อาหารเป็นอัตลักษณ์ที่สำคัญอย่างมากในการที่จะบอกว่าเราเป็นใครที่สนับสนุนความจริงแท้ และมีความสัมพันธ์กับความทรงจำที่ทำให้หวนระลึกถึงอีกครั้ง (ธเนศ, 2558, ออนไลน์) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัย ของ กรุณา และคณะ (2561) ศึกษาเรื่อง การพัฒนาอัตลักษณ์ และเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต พบว่า อาหารท้องถิ่นภูเก็ตบ่า เป็นอาหารท้องถิ่นภูเก็ตที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของชาวบ่า-เพอรานากัน มีการคัดเลือกอาหาร จำนวน 40 ชนิด เพื่อ ส่งเคราะห์องค์ความรู้ อาหารท้องถิ่นด้านความแท้ของอาหาร ศึกษาสิ่งบ่งชี้ความเป็นอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของอาหารแต่ละชนิด วิเคราะห์คุณค่าโภชนาการของอาหารท้องถิ่นภูเก็ตและสืบค้นประโยชน์เชิงสุขภาพ พร้อมทั้งใช้วิชาการทางการจัดองค์ประกอบทางศิลปะที่มองเห็นได้ (Food design) มาพัฒนาการนำเสนออาหารเพื่อดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยว และสร้างประสบการณ์การรับประทานอาหารท้องถิ่น อาหารท้องถิ่นภูเก็ต จำนวน 40 ชนิดถูกคัดเลือกจากแบบสอบถามนักท่องเที่ยวคนไทย และคนท้องถิ่นภูเก็ต ประกอบกับการพิจารณาของผู้วิจัยกับผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่นโดยใช้เกณฑ์ของ

เอกลักษณ์ และอัตลักษณ์อาหาร รวมถึงปัจจัยด้านการตลาดและการสร้างสรรค์ อาหารท้องถิ่นภูเก็ตที่ถูกคัดเลือกเพื่อใช้ในการศึกษา แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ (1) อาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์รับรู้จากคนภายนอกหรือ นักท่องเที่ยว และมีความเป็นอัตลักษณ์ที่คนท้องถิ่นคุ้นเคย (2) อาหารที่มีความเป็นอัตลักษณ์ที่คนท้องถิ่นคุ้นเคย แต่ไม่ได้รับรู้โดยนักท่องเที่ยว และ (3) อาหารที่มีความน่าสนใจ แต่อาจกำลังจะถูกลืมเลือนและสูญหายได้ ผลจากการศึกษาและสังเคราะห์ข้อมูล สามารถประเมินอาหารทั้ง 40 ชนิดว่าเป็นอาหารแท้ (Authentic food) ที่ได้รับการบันทึกรายละเอียดโดยคนกลุ่มชาติพันธุ์ และมีสูตรอาหารดั้งเดิม ผลจากการ ทำงานแบบมีส่วนร่วมกับภาคชุมชนและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น สามารถบ่งชี้ความเป็นอัตลักษณ์ของอาหาร ท้องถิ่นภูเก็ตแต่ละชนิดโดยหลักการพิจารณาในประเด็นที่ศึกษา 4 ประเด็น ได้แก่ (1) วัตถุดิบที่ใช้ (2) สูตร และวิธีการปรุง (3) รูปแบบอาหาร และ (4) ความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม และด้วยการพิจารณาร่วมกันของคณะผู้วิจัยและผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น สามารถวิเคราะห์และประมวลได้ว่าอาหารท้องถิ่นภูเก็ต จำนวน 19 ชนิด เป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นไม่ซ้ำใคร เป็นอาหารที่หารับประทานได้เฉพาะในจังหวัดภูเก็ตเท่านั้น อาทิเช่น หมูฮ้อง หมี่ฮกเกี้ยนผัด โอต้าว ขนมโอเอ๋ว เป็นต้น อาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์บางชนิดยังไม่เป็นที่ รู้จักของนักท่องเที่ยว เช่น ปอเปี๊ยะฮกเกี้ยน เป็นต้น ดังนั้น จึงควรหาแนวทางส่งเสริมการประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นแท้ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้นในหมู่นักท่องเที่ยว ในงานวิจัยนี้จึงได้จัดทำหนังสือที่รวบรวมสูตรอาหาร ท้องถิ่นภูเก็ตที่เป็นอาหารแท้ดั้งเดิม บรรจุไว้ในหนังสือพร้อมภาพประกอบอาหาร และแสดงคุณค่าโภชนาการ ตลอดจนคุณประโยชน์ของวัตถุดิบส่วนผสมที่ถูกเลือกสรรมาใช้ในการปรุงอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาของ บรรพบุรุษ นอกจากวัตถุประสงค์เพื่อให้คนท้องถิ่นเรียนรู้และตระหนักในการฟื้นฟูและอนุรักษ์วัฒนธรรม อาหารท้องถิ่นภูเก็ตแล้ว ยังสามารถใช้หนังสือเป็นแหล่งข้อมูลเชิงวิชาการสำหรับเผยแพร่และอ้างอิงแก่ นักท่องเที่ยว การนำเสนออาหารท้องถิ่นภูเก็ตผ่านผลงาน ดังกล่าวช่วยสร้างประสบการณ์ในการรับประทานอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวได้มากขึ้น และเป็นแนวทาง หนึ่งในการสนับสนุนการเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต

จากการทบทวนวรรณกรรมที่ผ่านมาของกรุณา และคณะ (2561) พบว่า อัตลักษณ์ด้านอาหาร แบ่งเป็น 4 ตัวแปรได้แก่ วัตถุดิบที่ใช้ สูตรวิธีการปรุง รูปแบบอาหาร และ ความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม

ดังนั้นพวจจะสรุปได้ว่า ตัวแปรด้านอัตลักษณ์ของอาหารของอาหารที่นำมาใช้ในงานวิจัยนี้ ประกอบด้วย ตัวแปรสังเกตจำนวน 5 ตัวแปร ได้แก่ เอกลักษณ์เฉพาะถิ่น วัฒนธรรมด้านอาหาร ภูมิปัญญา ความเชื่อ และการอยู่ร่วมกันในชุมชน

2.5 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับคุณภาพอาหาร (Quality)

คุณภาพของอาหารท้องถิ่น ที่เป็นลักษณะในด้านต่าง ๆ ของอาหารที่มีผลต่อความต้องการของผู้ผลิตหรือผู้บริโภค และสอดคล้องกับมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด อันประกอบไปด้วย คุณภาพทางกายภาพ (Physical Quality) เช่น ขนาด รูปร่าง ปริมาตร น้ำหนักสุทธิ และน้ำหนักของอาหาร เป็นต้น คุณภาพทางประสาทสัมผัส (Sensory Quality) เป็นคุณภาพที่สามารถรับรู้ได้โดยใช้ การประเมินทางประสาทสัมผัส ซึ่งมีผลต่อการยอมรับของผู้บริโภค เช่น ลักษณะปรากฏที่ประเมิน ด้วยสายตา เช่น สี ความสม่ำเสมอของสี และความผิดปกติของสี กลิ่นรส ได้แก่ รสหวาน รสเปรี้ยว รสขม กลิ่นหอม กลิ่นรสที่ผิดปกติ เช่น กลิ่นไหม้ กลิ่นหมัก กลิ่นหืน เป็นต้น คุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition Value) อันได้แก่ ชนิดและปริมาณของส่วนประกอบทางเคมี ซึ่งมีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ และการเก็บรักษา และความปลอดภัยต่อการบริโภค (Safety) ที่เกี่ยวข้องกับอันตรายทางเคมี เช่น สารพิษตามธรรมชาติ โลหะหนักวัตถุอันตรายทางการเกษตร สารพิษจากเชื้อราอันตรายทางชีวภาพ การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรค เป็นต้น

2.5.1 ความหมายเกี่ยวกับคุณภาพอาหาร

คุณภาพ หมายถึง ระดับหรือสมบัติของผลิตภัณฑ์เมื่อพิจารณาโดยภาพรวมแล้ว ที่ประกอบด้วยความต้องการของผู้บริโภค และเป็นไปตามมาตรฐานการผลิตที่ทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ สำหรับคุณภาพอาหาร หมายถึง ลักษณะในด้านต่าง ๆ ของอาหารที่มีผลต่อความต้องการของผู้บริโภค และสอดคล้องกับมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด คุณภาพของอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร ประกอบด้วย คุณภาพทางประสาทสัมผัส คุณภาพด้านโภชนาการ และคุณภาพด้านความปลอดภัย อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่ต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคมากเป็นพิเศษ เนื่องจากมีความเสี่ยงสูงที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคอย่างกว้างขวางและรุนแรงมากกว่าอุตสาหกรรมอีกหลายประเภท เช่น สิ่งทอ เพอร์นิเจอร์ เครื่องประดับ ทั้งนี้เพราะอาหารมีโอกาสก่ออันตรายกับผู้บริโภคได้ ทั้งอันตรายทางกายภาพ อันตรายทางเคมี และอันตรายทางจุลินทรีย์ ตัวอย่างเช่น อาหารกระป๋องที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่เพียงพอ อาจทำให้ผู้บริโภคเสียชีวิต เนื่องจากสารพิษของเชื้อแบคทีเรียที่เรียคลอสทริเดียม โบทูลินัม (*Clostridium Botulinum*) หรือการล้างผักและผลไม้ที่ไม่สะอาด อาจมีสารพิษทางการเกษตร (Pesticides) เหลือตกค้างจนอาจเป็นอันตราย เป็นต้น รวมทั้งสารพิษที่แบคทีเรีย หรือเชื้อราสร้างขึ้น อีกทั้งอาหารบางประเภทยังทำให้เกิดการแพ้อาหาร (Food Allergen) กับผู้บริโภคบางรายซึ่งมีสถิติเพิ่มสูงขึ้น (พิมพ์เพ็ญ และนิธิยา, 2562)

จากการทบทวนวรรณกรรมที่ผ่านมาของ พิมพ์ระวี (2556) ได้ศึกษาเรื่องกระบวนการสื่อสารเรียนรู้จากการท่องเที่ยว “อาหาร” สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มตลาดผู้หญิงชาวต่างประเทศของไทย พบว่า องค์ประกอบของคุณภาพของอาหารพื้นเมือง ประกอบด้วย 6 ตัวแปร

แฝง ได้แก่ 1. รสชาติของอาหาร 2. ความสดของอาหาร 3. ความสะอาดของอาหาร 4. การจัดตกแต่งจานน่ารับประทาน 5. คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และ 6. คุณภาพได้มาตรฐาน และการหาความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพอาหารที่มีอิทธิพลต่อทัศนคติในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ของ Mun Y. Lai, Khoo-Lattimore, and Wang (2019); Kim & Choe (2019); Kim (2013) พบว่า คุณภาพของอาหารท้องถิ่นมีผลกระทบเชิงบวกต่อผลประโยชน์ด้านอารมณ์ ส่วนความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพอาหารที่มีอิทธิพลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารท้องถิ่น Rahman et al. (2018) และ Ariffin et al. (2016) พบว่า การรับรู้คุณภาพ มีอิทธิพลต่อความตั้งใจซื้อซ้ำ ส่วนพิมพ์ระวี (2561) พบว่า ความเป็นเอกลักษณ์ ความคิดสร้างสรรค์ และคุณค่าทางโภชนาการ มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของนักท่องเที่ยวด้านการบอกต่อเชิงบวก

จากการทบทวนวรรณกรรม ที่ผ่านมาของ พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัจย์ (2556) พบว่า ด้านคุณภาพอาหารแบ่งออกเป็น 6 ตัวแปรได้แก่ รสชาติของอาหาร ความสดของอาหาร ความสะอาดของอาหาร การจัดตกแต่งจานน่ารับประทาน คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และ คุณภาพได้มาตรฐาน

ดังนั้นพอจะสรุปได้ว่า ตัวแปรคุณภาพของอาหารของอาหารที่นำมาใช้ในงานวิจัยนี้ ประกอบด้วย ตัวแปรสังเกตจำนวน 4 ตัวแปร ได้แก่ รสชาติของอาหาร ความสดของอาหาร ความสะอาดของอาหาร และคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร

2.6 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับทัศนคติของผู้บริโภค (Attitude)

การศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับทัศนคติ เป็นปัจจัยทางจิตวิทยาที่นักการตลาดให้ความสนใจมากที่สุด เหตุผลสำคัญ คือ ทัศนคติเป็นตัวกำหนดท่าทีหรือความมีใจโน้มเอียงต่อสินค้าหรือบริการต่างๆ รวมถึงแนวโน้มที่จะแสดงพฤติกรรมใดๆ หากบุคคลมีความเชื่อต่อผลลัพธ์ของการกระทำพฤติกรรมใดในเชิงบวก เช่น การตัดสินใจเลือกซื้อหรือบริโภคผลิตภัณฑ์นั้น ๆ หรือเกิดการแนะนำแก่บุคคลอื่น รวมทั้งการซื้อซ้ำ ทัศนคติจึงมีความเกี่ยวข้องกับพฤติกรรมในการตัดสินใจที่เป็นผลมาจากประสบการณ์ตรงต่อสินค้า/บริการ

2.6.1 ความหมายของทัศนคติ

ทัศนคติ หมายถึง ความรู้สึกส่วนตัวที่เห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วยต่อเรื่องใดเรื่องหนึ่งหรือบุคคลใดบุคคล และยังมีนักวิชาการบางคนให้ความหมายทัศนคติเป็นระดับความมากน้อยของความรู้สึกในด้านบวกและลบที่มีต่อสิ่งหนึ่งซึ่งอาจเป็นอะไรก็ได้หลายอย่าง เช่น สิ่งของ บุคคล บทความ องค์การ หรือความคิด เป็นต้น ซึ่งความรู้สึกสามารถบอกความแตกต่างว่า เห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วย ดังนั้น จะเห็นได้ว่า ทัศนคติเป็นความรู้สึกทั้งในทางบวกและในทางลบ เป็นภาวะทางจิตใจของการเตรียมพร้อมที่จะเรียนรู้และถูกปรับตัวให้เข้ากับองค์การ โดยประสบการณ์ที่ใช้

อิทธิพลที่มีลักษณะเฉพาะต่อการตอบสนองของบุคคลไปสู่บุคคล สิ่งของและสถานการณ์ของแต่ละบุคคล ทักษะที่มีลักษณะที่เป็นนามธรรมและเป็นสิ่งที่ทำให้เกิดการแสดงออกทางด้านปฏิบัติแต่ไม่ใช่แรงจูงใจและแรงขับ หากเป็นสภาพแห่งความพร้อมที่จะโต้ตอบและแสดงให้ทราบถึงแนวทางการตอบสนองของบุคคล ทักษะที่จึงนับได้ว่าเป็นปัจจัยหนึ่งซึ่งมีอิทธิพลต่อการกระตุ้นให้เกิดพฤติกรรม และมีผลต่อแบบของพฤติกรรมที่แสดงออกมา

2.6.2 ประเภทของทัศนคติ

ประเภทของทัศนคติ (บุชยพงศ์, 2552) สามารถแบ่งได้ 3 ประเภท คือ

2.6.2.1 ทัศนคติเชิงบวก เป็นทัศนคติที่ชักนำให้บุคคลแสดงออกหรือมีความรู้สึกหรืออารมณ์จากการโต้ตอบในด้านดีต่อบุคคลหรือเรื่องราวใดเรื่องราวหนึ่ง

2.6.2.2 ทัศนคติเชิงลบ เป็นทัศนคติที่สร้างความรู้สึกไปในทางเสื่อมเสีย ไม่มีความเชื่อถือไว้วางใจ อาจมีความเคลือบแคลงระแวงสงสัย รวมทั้งเกลียดชังต่อบุคคลใดบุคคลหนึ่ง เรื่องราวหรือปัญหาใดปัญหาหนึ่ง

2.6.3.3 ทัศนคติของบุคคลที่ไม่แสดงความคิดเห็นต่อเรื่องราวหรือปัญหาใดปัญหาหนึ่ง หรือต่อบุคคลและอื่นๆ โดยสิ้นเชิง

แต่อย่างไรก็ตามทัศนคติของบุคคลนั้นมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ด้วยการศึกษา สิ่งแวดล้อม และการคมนาคม ซึ่งมีผลทำให้ทัศนคติของคนเปลี่ยนแปลงไปได้เป็นอันมาก ทั้งนี้เนื่องจากบุคคลมีโอกาสสร้างสรรค์และแลกเปลี่ยน ตลอดจนจนเลียนแบบความคิดเห็นกันได้มาก วัฒนธรรมมีการผสมผสานกันมากเท่าใดก็ยิ่งจะทำให้ทัศนคติของคนเปลี่ยนแปลงไปได้มากเท่านั้น เมื่อทัศนคติของบุคคลสามารถเปลี่ยนแปลงได้ จึงทำให้นักสื่อสารการตลาด และผู้ประกอบการทั้งหลายพยายามที่จะใช้ช่องทางการสื่อสารที่มีอยู่มากมายสื่อไปถึงบุคคล หรือกลุ่มบุคคลที่เป็นเป้าหมายเพื่อให้เกิดผลหรือเพื่อให้เกิดทัศนคติในทางที่สนับสนุนสินค้า หรือบริการ ดังนั้น ทัศนคติของบุคคลอาจจะถูกเปลี่ยนแปลงได้โดยง่าย หากขาดการคิดไตร่ตรองอย่างรอบคอบ และเมื่อทัศนคติถูกเปลี่ยนแปลงได้โดยง่ายจากการเปิดรับสื่อหรือข้อมูลข่าวสารที่ขาดการไตร่ตรอง ย่อมส่งผลกระทบต่อสังคมในวงกว้างอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้

ปัจจัยที่ก่อให้เกิดทัศนคติ ประกอบด้วย 1) พื้นฐานของแต่ละบุคคล ได้แก่ สถานที่เกิดเติบโต สถานภาพทางเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองที่ผ่านมาจะเป็นตัวหล่อหลอมบุคลิกภาพของบุคคล และเป็นปัจจัยไปสู่การเกิด ทัศนคติของบุคคลนั้นๆ 2) สิ่งแวดล้อมทางสังคม (Social Environment) ได้แก่การปฏิสัมพันธ์ของบุคคลมีต่อกันและกัน 3) กระบวนการสร้างบุคลิกภาพ (Personality Process) และสิ่งที่เกิดขึ้นมาก่อน (Predispositions) เป็นกระบวนการขั้นพื้นฐานในการสร้างทัศนคติของแต่ละบุคคล ได้แก่ ความคิดเห็นเกี่ยวกับบุคลิกภาพของแต่ละบุคคล

2.6.3 องค์ประกอบของทัศนคติ

ทัศนคติสามารถแบ่งออกได้เป็น 3 องค์ประกอบ (schiffman and Kanuk, 2007) ดังต่อไปนี้

2.6.3.1 ความเข้าใจ (Cognitive component) คือ ความรู้ (knowledge) การรับรู้ (perception) ความเชื่อ (Beliefs) อาจแตกต่างกันไปในแต่ละบุคคล ซึ่งจะมาจากประสบการณ์ และข้อมูลที่เกี่ยวข้องกัน หลายแหล่งข้อมูลและจะส่งผลกระทบต่อความเชื่อ

2.6.3.2 ส่วนของความรู้สึก (Affective component) จะเป็นการสะท้อนอารมณ์ (Emotion) และความรู้สึก (Feeling) ของบุคคลที่มีต่อความคิดหรือสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เช่น ความรู้สึกชอบ ไม่ชอบ รักหรือเกลียด ซึ่งจะเป็นเรื่องของอารมณ์ของบุคคล ซึ่งองค์ประกอบด้านอารมณ์หรือความรู้สึกของทัศนคติอาจได้รับการถ่ายทอดการเรียนรู้มาจากบุคคลในครอบครัว โรงเรียน หรือ องค์กร

2.6.3.3 ส่วนของพฤติกรรม (behavioral component) คือ การแสดงออกของบุคคลต่อการกระทำต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งมีผลมาจากองค์ประกอบในด้านความเข้าใจ และความรู้สึกที่จะส่งผลต่อแนวโน้มหรือความตั้งใจ (Intention) ต่อสิ่งนั้นๆ แล้วกระทำบางสิ่งบางอย่างต่อคนใดคนหนึ่ง สิ่งใดสิ่งหนึ่ง ในทางใดทางหนึ่งออกมา

จากการทบทวนวรรณกรรมของ Burusnukul, Taylor & Broz (2015) ได้ศึกษาทัศนคติของผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภคมีทัศนคติว่า สะดวกในการจับจ่ายใช้สอยพร้อมรับประทานเลย รสชาติดี และราคาก็ถูก บางครั้งสามารถพบเห็นร้านค้าตามริมบาทวิถีตามงานเทศกาลต่าง ๆ งานวัด งานตามคริสจักร งานกีฬาบ้าง เป็นต้น ความสะอาดเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคมองถึงเป็นสิ่งต้น ๆ สารเคมีปนเปื้อนความปลอดภัยของอาหาร ราคา รสชาติซึ่งผู้บริโภคมองคนสนใจรสชาติมากกว่าความสะอาด โดยเฉพาะผู้ที่ชอบรับประทานอาหารริมทางบาทวิถี การกีดขวางทางของร้าน หากมีการจัดร้านที่ดี คนไม่แออัด คนขายต้องสะอาด สวมถุงมือและหมวก โดยเป็นสิ่งที่ใช้สนับสนุนการตัดสินใจซื้อ ผู้บริโภคบางกลุ่มก็จะสนใจอาหารที่ถูกสุขอนามัย อาหารมีหน้าตาสวยงามบ้าง จะสังเกตได้ว่าผู้หญิงกับผู้ที่มีการศึกษาสูงจะเน้นย้ำในเรื่องนี้ แต่ผู้ชายจะไม่จริงจังแต่ก็ยังคำนึงถึงและบอกต่อ ถือว่าเป็นการตลาดที่ดี ในกรณีที่ผู้บริโภคเจอร้านอาหารที่ถูกใจสะอาด และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Lone, Pence, Levi, Chan & Bianco-Simeral (2009) พบว่า ทัศนคติของนักท่องเที่ยวมีแนวโน้มที่จะเลือกรับประทานอาหารที่คุ้นเคยกับตนเองและประสบการณ์ในการรับประทานอาหารไทยแบบต้นตำรับโดยคนไทยแท้ๆ ในสถานที่ที่สะดวกเป็นพื้นฐานหลัก

จากการทบทวนวรรณกรรมที่ผ่านมาของ Burusnukul, Taylor & Broz (2015) พบว่ามีตัวแปรด้านทัศนคติ แบ่งออกเป็น 4 ตัวแปร ได้แก่ ความสะดวกในการซื้อ รสชาติ ราคา และความสะอาด และการทบทวนวรรณกรรมที่ผ่านมาของ Lone etc. (2009) พบว่ามีตัวแปรด้านทัศนคติแบ่ง

ออกเป็น 2 ตัวแปร ได้แก่ ความคุ้นเคยในการรับประทานอาหาร และ ประสบการณ์ในการรับประทานอาหาร

ดังนั้นพอจะ สรุปได้ว่า ตัวแปรด้านทัศนคติของผู้บริโภค ที่นำมาใช้ในงานวิจัยนี้ ประกอบด้วย ตัวแปรสังเกตจำนวน 3 ตัวแปร ได้แก่ ประสบการณ์ในการรับประทาน ความคุ้นเคย ในการรับประทาน และรสชาติของอาหาร

2.7 แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับ ความสะดวก (Convenience)

ความสะดวกเป็นคำนาม พจนานุกรมออกซ์ฟอร์ดให้คำจำกัดความว่า สถานะของความสามารถในการดำเนินการกับบางสิ่งได้โดยไมยาก หมายถึงถึงสิ่งที่ทำให้ชีวิตของเราง่ายและช่วยให้เราทำงานให้เสร็จได้โดยไมยาก

ความสะดวกที่ผู้บริโภคคิดว่าโครงสร้างพื้นฐานหรือเทคนิคที่มีอยู่จะช่วยให้สามารถเข้าถึงความสะดวกตามที่ผู้ให้บริการได้กำหนดไว้ และลดความยุ่งยากที่เกิดขึ้นในขั้นตอนต่าง ๆ ของกิจกรรม

ความต้องการความสะดวกสบาย ลูกค้ายินดีจ่ายเงินเพิ่มขึ้น เพื่อได้รับความสะดวกสบายจากการบริการ เช่น ผู้ชื้อยอมจ่ายมากขึ้น สำหรับการซื้อสินค้าในห้างสรรพสินค้าแทนการซื้อของ ในร้านริมถนน เพื่อให้บรรจุกีฬาที่สะดวกในการพกพา นักธุรกิจยอมจ่ายค่าโดยสารที่แพงขึ้น เป็นเท่าตัว เพื่อนั่งเครื่องบินชั้นธุรกิจแทนที่จะนั่งแบบแคบ ๆ ในชั้นโดยสารแบบประหยัดเช่นเดียวกับการให้บริการของศูนย์บริการลูกค้าต่าง ๆ ที่ลูกค้าต้องการความสะดวกรวดเร็วในการให้บริการโดยคำนึงถึงปัจจัยหลายๆด้าน เช่น ด้านเวลาและสถานที่ให้บริการ (ชัยสมพล, 2547:81) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ หทัยชนก และรัชพงศ์ (2558) ศึกษาเรื่อง ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน ด้านลักษณะของร้านอาหารพื้นเมือง พิจารณารายชื่อ พบว่า นักท่องเที่ยวพึงพอใจในเรื่องของชื่อเสียงและความน่าเชื่อถือของร้านมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย = 4.36) รองลงมา ได้แก่ สภาพแวดล้อมและบรรยากาศของร้านอาหาร (ค่าเฉลี่ย = 4.24) และความสะดวกในการเดินทางไปยังร้านอาหาร (ค่าเฉลี่ย = 4.09) ส่วนความชัดเจนของแผนที่หรือป้ายบอกทางไปยังร้านอาหารพึงพอใจน้อยที่สุด (ค่าเฉลี่ย = 3.91) ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาศรีสมร และคณะ (2549) ที่พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยต้องการร้านอาหารที่มีชื่อเสียง และเป็นที่ยอมรับของคนในท้องถิ่น และจากผลการศึกษายังพบว่านักท่องเที่ยวชาวไทยเห็นว่าควรส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหารพื้นเมืองสำหรับรองรับนักท่องเที่ยว ด้วยการจัดทำแผนที่หรือป้ายบอกที่ตั้งร้านอาหารเพื่อเอื้อต่อความสะดวกในการเดินทางไปยังร้านอาหาร

ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า ความสะดวกที่ผู้บริโภครู้สึกว่าโครงสร้างพื้นฐานหรือ เทคนิคที่มีอยู่จะช่วย
ให้สามารถเข้าถึง ความสะดวกตามที่ผู้ให้บริการได้กำหนดไว้ และลดความยุ่งยากที่เกิดขึ้นในขั้นตอน
ต่าง ๆ ของกิจกรรมต่าง ๆ

จากการทบทวนวรรณกรรมที่ผ่านมาพอจะสรุป ความสะดวกในการหารับประทาน ได้ดังนี้
1. ความสะดวกด้านสภาพแวดล้อมของร้านอาหาร 2. ความสะดวกในการเดินทาง 3. ความสะดวกใน
การหาวัตถุดิบ 4. ความสะดวกในการประกอบอาหาร 5. ความสะดวกในการจัดจำหน่ายอาหาร

ความสะดวกในการหารับประทานสำหรับงานวิจัยเล่มนี้ใช้ 2 ตัวแปร คือ 1.ความพร้อม
ของแหล่งอาหาร 2. มีวิธีการปรุงที่ไม่ยุ่งยาก

2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เสาวคนธ์ และคณะ (2563) ศึกษาเรื่อง การจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านจังหวัด
พังงา กรณีศึกษาอำเภอทับปุด การศึกษานี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการจัดการความรู้วัฒนธรรม
อาหารพื้นบ้าน อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา โดยศึกษาเนื้อหา 2 ส่วน ประกอบด้วย 1) การจัดการ
ความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน ได้แก่ การสร้างองค์ความรู้ (knowledge creation) การจัดเก็บ
ความรู้ (knowledge storage) การแบ่งปันความรู้ (knowledge sharing) การประยุกต์ใช้ความรู้
(knowledge application) 2) อาหารพื้นบ้าน ได้แก่ อาหารพื้นบ้านยอดนิยม (Popular local
food) อาหารพื้นบ้านหายาก (Rare local food) อาหารหวาน (Dessert) ตัวอย่าง คือ บุคคลที่มี
ความรู้ ความชำนาญด้านการทำอาหารพื้นบ้าน เป็นที่ยอมรับของคนในชุมชน จำนวน 11 ราย ใช้
วิธีการเลือกตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive sampling) เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสัมภาษณ์
เก็บรวบรวมข้อมูลเชิงบรรยาย พบว่า บุคคลภูมิปัญญาที่ให้ข้อมูล จำนวน 11 คน เก็บรวบรวมข้อมูล
การจัดการความรู้อาหารพื้นบ้าน 26 สูตร จานแกงเป็น อาหารยอดนิยม 13 สูตร อาหารหายาก 5 สูตร
และขนมพื้นบ้าน 8 สูตร กระบวนการจัดการความรู้อาหารพื้นบ้าน 4 ขั้นตอน เก็บรวบรวมข้อมูล
ดังนี้ (1) การสร้างองค์ความรู้ของบุคคลภูมิปัญญาใช้วิธีการสร้างองค์ความรู้จากการดู จัดทำ และฝึก
ปฏิบัติ ร้อยละ 100 (2) การจัดเก็บความรู้ของบุคคลภูมิปัญญาบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรร้อยละ
18.18 และไม่บันทึกไว้ แต่อาศัยความจำ ความชำนาญ ร้อยละ 81.82 (3) การแบ่งปันความรู้
ถ่ายทอดความรู้ให้กับลูกหลานและเครือข่าย ต้องการถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้สนใจทุกคนร้อยละ 100
วิธีการถ่ายทอดความรู้ให้ผู้สนใจมาดูวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ ร้อยละ 100 (4) การประยุกต์ใช้ความรู้
นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ร้อยละ 100 ปรับเปลี่ยนรสชาติให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค
ร้อยละ 45.45

ฉวีวรรณ และคณะ (2561) ศึกษาเรื่อง อาหารพื้นบ้าน:กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนา
คุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ คือ

1) เพื่อศึกษากระบวนการจัดการอาหารในการส่งเสริมคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคม และ
 2) เพื่อวิเคราะห์ระบบความสัมพันธ์และผลกระทบของอาหารพื้นบ้านที่มีต่อชุมชนในภาคเหนือ การวิจัยครั้งนี้เป็นเชิงคุณภาพ พื้นที่ในการเก็บข้อมูล คือ จังหวัดเชียงรายและจังหวัดแพร่ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ พระสงฆ์ นักวิชาการด้านอาหาร นักวิชาการด้านสาธารณสุข นักวิชาการด้านวัฒนธรรม ตัวแทนชุมชนที่มีส่วนร่วมในการจัดการอาหารพื้นบ้าน 36 รูป/คน ได้จากการเลือกแบบเจาะจง วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้การวิเคราะห์เชิงพรรณนา พบว่า 1) กระบวนการจัดการอาหารในการส่งเสริมคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมของชุมชนในภาคเหนือ เริ่มจากการประกอบอาหารภายในครอบครัว ความรู้ในด้านประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร ซึ่งส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของชุมชน และการพัฒนาอาหารพื้นบ้านแบบมีส่วนร่วม เพื่อให้ชุมชนเห็นความสำคัญของอาหารพื้นบ้าน มีสุขภาพร่างกาย จิตใจอารมณ์และสังคมที่ดี นอกจากนี้ยังได้แนวคิดใหม่ในการขับเคลื่อนเรื่องอาหารปลอดภัย ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำและปลายน้ำ 2) ระบบความสัมพันธ์และผลกระทบของอาหารพื้นบ้านที่มีต่อชุมชนในภาคเหนือระบบความสัมพันธ์ของอาหารพื้นบ้าน เป็นระบบที่ให้ความสำคัญกับครอบครัว ชุมชน สังคม เปรียบเสมือนภูมิคุ้มกันครอบครัวให้ห่างไกลจากอบายมุข มีความรับผิดชอบต่อชุมชนโดยการผลิตอาหารที่ปลอดภัยมาจำหน่ายให้กับชุมชน สร้างงานสร้างรายได้ให้กับชุมชน ก่อให้เกิดพฤติกรรมที่เป็นบวกกับสุขภาพ ส่งผลต่อคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมของชุมชน

พิมพ์ระวี (2561) การพัฒนารูปแบบการจัดการภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพื่อเสริมสร้างความจงรักภักดีของนักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนารูปแบบการจัดการภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพื่อเสริมสร้างความจงรักภักดีของนักท่องเที่ยว กรณีศึกษาจังหวัดเพชรบุรี ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปริมาณ ผลการศึกษาพบว่าองค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของนักท่องเที่ยวได้แก่ ความเป็นเอกลักษณ์ ($\beta = .262$) ความคิดสร้างสรรค์ ($\beta = .134$) และคุณค่าทางโภชนาการ ($\beta = .117$) ผลการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเสริมสร้างความจงรักภักดีของนักท่องเที่ยว ด้านการกลับมาซื้อซ้ำได้แก่ ความเป็นเอกลักษณ์ ($\beta = .251$) และความคิดสร้างสรรค์ ($\beta = .119$) ผลการวิเคราะห์อิทธิพลที่มีต่อการมีส่วนร่วมในการปกป้องภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่น ได้แก่ ความเป็นเอกลักษณ์ ($\beta = .177$) และผลการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเสริมสร้างความจงรักภักดีของนักท่องเที่ยวด้านความเชื่อมั่นได้แก่ ความเหมาะสมของราคา ($\beta = .225$) และความเป็นเอกลักษณ์ ($\beta = .199$) โดยรวมแล้วแนวทางในการพัฒนารูปแบบการจัดการภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นของจังหวัดเพชรบุรีควรมุ่งเน้นด้านความเป็นเอกลักษณ์ ความคิดสร้างสรรค์ คุณค่าด้านโภชนาการและความเหมาะสมของราคา ตามลำดับ

สามารถ (2561) ศึกษาเรื่อง ปัจจัยพยากรณ์พฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านล้านนาของผู้สูงอายุ เทศบาลตำบลสุเทพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อ

ศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยพยากรณ์การบริโภคอาหารบ้านล้านนาของผู้สูงอายุ กลุ่มตัวอย่างเป็นผู้สูงอายุเขตเทศบาลตำบลสุเทพ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จำนวน 265 คนครัวเรือน และผู้มีส่วนได้เสียจำนวน 30 คน เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสอบถาม การสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ และการสนทนากลุ่ม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนาและการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา ผลการศึกษา พบว่าเมื่อวิเคราะห์อำนาจการพยากรณ์การบริโภคอาหารที่บ้านล้านนาของผู้สูงอายุ มีตัวแปรที่สามารถอธิบายความผันแปรการบริโภคของผู้สูงอายุ 2 ตัวแปรย่อย ได้แก่ อายุ และความรู้ด้านอาหารที่บ้านล้านนาโดยรวมกันพยากรณ์การบริโภคอาหารที่บ้านล้านนาของผู้สูงอายุได้ร้อยละ 70.9 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.0 ทั้งนี้ การสร้างเสริมสุขภาพผ่านอาหารที่บ้านล้านนาเป็นการสะท้อนทางเลือกในการสร้างเสริมสุขภาพผู้สูงอายุในเขตเมือง

กนกวรรณ (2560) ศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราดการวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับและปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด วิธีการศึกษาใช้การวิจัยเชิงผสมผสาน (Mixed Method) คือการวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ การวิจัยเชิงปริมาณ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยคือประชาชนที่อาศัยอยู่ในเขตอำเภอเมืองและอำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด จำนวน 383 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่แบบสอบถาม การวิจัยเชิงคุณภาพใช้การสัมภาษณ์เจาะลึกจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารในจังหวัดตราด ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นทั้งผลไม้ อาหารคาวและอาหารหวานในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง โดยอาหารประเภทผลไม้ของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ เงาะ มังคุด และทุเรียน ประเภทอาหารคาวของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ แกงป่าแสนตุ้ง แกงเรียง และหมูชะมวง ประเภทอาหารหวานของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหม้อแกงและขนมต้มขาว ส่วนปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของกลุ่มตัวอย่างมี 4 ปัจจัย คือ ความเคยชินในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ความพร้อมของแหล่งอาหารท้องถิ่นความพึงพอใจในรสชาติอาหารท้องถิ่นและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

กรกนก (2560) ศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นและเพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี การวิจัยใช้รูปแบบการวิจัยเชิงผสมผสาน (Mixed Method) ระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ และเชิงคุณภาพการวิจัยเชิงปริมาณใช้การสำรวจกลุ่มตัวอย่างประชากรที่อาศัยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรีจำนวน 400 คน การวิจัยเชิงคุณภาพใช้การสัมภาษณ์เจาะลึกเจ้าของร้านอาหารท้องถิ่นเจ้าดั้งเดิมในเขตอำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรีรวมทั้งการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม ผลการศึกษาพบว่า ระดับความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของกลุ่มตัวอย่างอยู่ในระดับมากที่สุดทั้งทางด้านผลไม้ อาทิ เงาะมังคุด

ลองกอง อาหารหวาน อาทิ ปาท่องโก๋น้ำจิ้ม ทูเรียนกวน ทูเรียนทอด และอาหารคาว อาทิ กวยเตี๋ยว หมูเลียง/เนื้อเลียง หมูสะเต๊ะ หมูปาผัดพริกไทยอ่อน ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของกลุ่มตัวอย่างมี 6 ปัจจัย ได้แก่ 1) พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นที่เคยชินกับการบริโภคอาหารท้องถิ่นมากกว่าอาหารสมัยใหม่ 2) แหล่งของอาหารท้องถิ่นซึ่งหาบริโภคได้ง่าย มีอยู่ทั้งในครัวเรือน ตลาดและร้านอาหารขึ้นชื่อที่มีอยู่ทั่วไปในจังหวัดจันทบุรี 3) การอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นที่คงกรรมวิธีการทำและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ 4) รสชาติของอาหารท้องถิ่นที่มีความกลมกล่อม เผ็ด เปรี้ยว หวาน เค็ม จัดจ้าน 5) ภาพพจน์ของอาหารท้องถิ่นที่มีการปรุงที่ประณีต ละเอียด พิถีพิถัน และ 6) คติความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

เกศณีย์ (2560) การพัฒนาอาหารท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมเพื่อหนุนเสริม การท่องเที่ยว สร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรมของจังหวัดลำปาง การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์อาหารท้องถิ่น และจัดประเภทอาหารประจำท้องถิ่นตามวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมโดยการมีส่วนร่วม รวมทั้งพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ผ่านวิธีการท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรม กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาคือประชากรในชุมชนพื้นที่วิจัย 5 อำเภอของจังหวัดลำปาง จำนวน 50 คน ได้แก่ อำเภอเกาะคา อำเภอเมืองปาน อำเภอแจ้ห่ม อำเภอวังเหนือ และอำเภองาว โดยเป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เครื่องมือที่ใช้ คือ การสัมภาษณ์เชิงลึก การสนทนากลุ่มย่อย การสังเกตการณ์ การจัดแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของชุมชนในท้องถิ่น และการค้นคว้าวิจัยจากเอกสาร ผลการวิจัย พบว่า อาหารท้องถิ่นของชุมชนพื้นที่ 5 อำเภอของจังหวัดลำปางนั้นมีวัตถุดิบในการทำอาหารที่สามารถหาได้ในท้องถิ่นและแหล่งธรรมชาติ ซึ่งมีทั้งที่ซื้อมาจากตลาดและคนในชุมชนเลี้ยงเองเช่น ไก่ หมู ปลา ทั้งยังมีการนำพืชผักมาเป็นส่วนประกอบในการทำอาหาร โดยพืชผักนั้นนำมาจากผักข้างรั้วบ้านและผักจากป่าตามฤดูกาล เช่น เห็ดถอบ ผักหวาน หน่อไม้ เป็นต้น สำหรับการจัดประเภทอาหารท้องถิ่นนั้นจะมีการแบ่งประเภทตามกรรมวิธีการปรุงตามวิถีดั้งเดิมที่เหมือนกันคือ การแกง การคั่ว การตำ ทำน้ำพริกและการลาบ ทั้งนี้ จากการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้อาหารท้องถิ่น โดยชุมชนใน 5 อำเภอ ได้ร่วมกันเลือกอาหารท้องถิ่นที่มีศักยภาพ เพื่อนำมาพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่นักท่องเที่ยว จำนวน 3 ชนิด คือ แกงแคไก่พื้นบ้าน น้ำพริกน้ำปู และแกงหน่อไม้ โดยขั้นตอนการยกระดับนั้น นักวิจัยได้ประยุกต์ใช้แนวคิดการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนาเชิงสร้างสรรค์ซึ่งประกอบไปด้วย 1) การอนุรักษ์ 2) การประยุกต์ และ 3) การสร้างใหม่ ทำให้ได้มาซึ่งกิจกรรมสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อช่วยในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่วิจัยคือ การให้นักท่องเที่ยวทำอาหารท้องถิ่นร่วมกับชุมชน เป็นกิจกรรมที่สามารถสร้างการเรียนรู้สร้างประสบการณ์ใหม่ในการทำอาหารให้กับนักท่องเที่ยว

ศิริวรรณ และคณะ (2560) ได้ศึกษาเรื่อง แผนธุรกิจเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่น เพื่อสุขภาพ:กรณีศึกษาวัตถุดิบท้องถิ่นจากหน่อกล้วย เกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี งานวิจัยเรื่องนี้

มีวัตถุประสงค์หลัก เพื่อสร้างแผนธุรกิจโดยการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ จากวัตถุดิบท้องถิ่นหน่อกล้วย เกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ผลการวิจัย ของการวิจัยเชิงคุณภาพ กิ่งทดลองการปฏิบัติการในห้องทดลอง และเชิงปริมาณ พบว่า การปฏิบัติการใช้วัตถุดิบ หน่อกล้วย ปรับ จากตำรับมาตรฐาน โดยคัดเลือกสูตรที่เหมาะสม โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร และทำการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ทั้ง 5 เมนู กับผู้ทดสอบจำนวน 50 คน และจากสูตรมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือก โดยนำมาเสริมหน่อกล้วย การทดสอบประสาทสัมผัส เพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์อาหารเสริมหน่อกล้วยได้ 5 เมนู ดังนี้ (1) ไส้กรอกไก่สมุนไพรไขมันต่ำ (2) ลูกชิ้นหมูหน่อกล้วย (3) แห้วหน่อกล้วย (4) ซาลาเปาหมูสับหน่อกล้วย (5) คุกกี้สมุนไพร ผลการวิจัย พบว่าผู้ประกอบการธุรกิจควรให้ความสำคัญกับแผนการปฏิบัติการปรุงอาหารเพื่อคุณภาพให้ได้มาตรฐาน แผนการตลาดโดยใช้กลยุทธ์ด้านผลิตภัณฑ์เน้นเมนูอาหารที่มีรสชาติดี มีคุณค่าความเป็นอาหารสุขภาพ โดยมีคุณค่าความเป็นสมุนไพรและสรรพคุณทางยา กลยุทธ์ด้านบรรจุภัณฑ์ เน้นความสะดวกในการบริโภคและพกพา โดยเฉพาะการซื้อกลับบ้านเป็นของฝากการโฆษณาทางออนไลน์ การวางตำแหน่งทางการตลาดโดยใช้เกณฑ์คุณค่าความเป็นอาหารสุขภาพและสื่อให้เห็นถึงบุคลิกตราของอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ "อร่อยและสุขภาพดีด้วยหน่อกล้วย" รวมทั้งการส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐในการจัดการตลาดเชิงกิจกรรมเพื่อกระตุ้นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

Esmaeil Shahtahmasbi & Alireza Bagheri Rooch (2019) ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการตั้งใจซื้ออาหารท้องถิ่น กรณีศึกษา : ผลิตภัณฑ์น้ำผึ้ง การศึกษานี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความตั้งใจในการซื้ออาหารท้องถิ่นในการวิจัยนี้ใช้แบบจำลองของพฤติกรรมตามแผนเป็นกรอบทฤษฎี จากการทบทวนวรรณกรรมมีการเพิ่มปัจจัยรอบข้างอื่นลงไปแบบจำลองหลักของพฤติกรรมที่วางแผนไว้ได้ด้วย ดังนั้นตัวแปร เกี่ยวกับเชื้อชาติ พฤติกรรม และความรู้สึกต่อของราคาจึงถูกเพิ่มเข้ามาในงานวิจัย งานวิจัยนี้ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความตั้งใจที่จะซื้อน้ำผึ้งในท้องถิ่นใน Qazvin เป็นการวิจัยเชิงสำรวจเชิงพรรณนา ประชากรของการวิจัยคือประชาชน ของเมือง Qazvin ทั้งหมด กลุ่มตัวอย่างเป้าหมายคือ ประชาชน ของเมือง Qazvin จำนวน 384 ตามสูตร Cochrane ในการศึกษานี้ได้ใช้แบบสอบถามมาตรฐานที่มีมาตราส่วน Likert 7ระดับ ในการวิจัยครั้งนี้ พบว่าทัศนคติต่อความตั้งใจในการซื้ออาหารท้องถิ่น มีผลต่อความตั้งใจซื้อของผู้บริโภค และผลความรู้สึกของราคามีผลต่อความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติและความตั้งใจที่จะซื้อ อย่างไรก็ตามกลุ่มชาติพันธุ์ พบว่ามีผลต่อความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติกับความตั้งใจที่จะซื้อ

Archana Sylvia (2018) ศึกษาเรื่อง การทำความเข้าใจผู้บริโภคอาหารในท้องถิ่น : ทฤษฎีพฤติกรรมตามแผนและแนวทางการแบ่งกลุ่มวัตถุประสงค์ วัตถุประสงค์ของการศึกษานี้เพื่อตรวจสอบก่อนและหลังถึงผลที่ตามมาของทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารท้องถิ่นและเพื่อแบ่งกลุ่มผู้บริโภคเหล่านี้โดยใช้คุณลักษณะการดำเนินชีวิตที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โดยใช้ทฤษฎีพฤติกรรม

ตามแผน ปัจจัยสามประการที่ส่งผลต่อทัศนคติต่ออาหารท้องถิ่น (ความใส่ใจต่อสุขภาพความห่วงใยต่อสิ่งแวดล้อมและความห่วงใยต่อเศรษฐกิจในท้องถิ่น) พร้อมกับบรรทัดฐานเชิงอัตวิสัยและการรับรู้การควบคุมพฤติกรรมที่มีอิทธิพลต่อความตั้งใจในการซื้ออาหารในท้องถิ่น วิธีดำเนินการ : รวบรวมข้อมูลจากผู้บริโภคอาหารในท้องถิ่นจำนวน 502 คนโดยศึกษา สิ่งที่เกิดขึ้นก่อนหน้าและผลที่ตามมาของทัศนคติที่มีต่ออาหารท้องถิ่น ข้อมูลประชากร ผลการวิจัยพบว่า ความใส่ใจในสุขภาพความห่วงใยต่อสิ่งแวดล้อมและความห่วงใยต่อเศรษฐกิจในท้องถิ่นเป็นตัวทำนายทัศนคติที่มีต่ออาหารท้องถิ่นอย่างมีนัยสำคัญ ทัศนคติที่มีต่ออาหารท้องถิ่นและ ปัจจัยส่วนบุคคล แต่ไม่รับรู้การควบคุมพฤติกรรมพบว่า มีผลอย่างมากต่อความตั้งใจที่จะซื้ออาหารในท้องถิ่น นอกจากนี้การแบ่งกลุ่มตามตามผู้บริโภค 4 ประเภท (Impromptu Novelty Explorer, Uninvolved Connoisseur, ผู้หาข้อมูลที่เกี่ยวข้องและผู้บริโภคอาหารท้องถิ่นที่ไม่แยแส) ใช้ ANOVA ให้ภาพรวมของความแตกต่างทางประชากรและจิตกราฟิกระหว่างกลุ่มต่างๆ

Ja Young (2018) ศึกษาเรื่อง ผลกระทบของค่านิยมการบริโภคอาหารในท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวต่อทัศนคติภาพลักษณ์ของอาหารและความตั้งใจในพฤติกรรม การศึกษานี้สำรวจผลกระทบของมูลค่าการบริโภคอาหารในท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการรับรู้และพฤติกรรมของพวกเขา ภูมิหลังทางวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวถูกใช้เป็นตัวแปรในการกลั่นกรอง ผลการวิจัยแสดงให้เห็นว่าค่านิยมในการบริโภคอาหารในท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวสามารถอธิบายทัศนคติของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารท้องถิ่นภาพลักษณ์ของอาหารและความตั้งใจในพฤติกรรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ภูมิหลังทางวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวบางส่วนยังปรับความสัมพันธ์ระหว่างโครงสร้างที่เสนอ การศึกษานี้เป็นการประยุกต์ใช้ทฤษฎีมูลค่าการบริโภคเชิงประจักษ์ครั้งแรกกับบริบทของประสบการณ์อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยว

2.9 ตารางทบทวนวรรณกรรมงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ตารางที่ 2.2 ตารางทบทวนวรรณกรรมงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่น

ตัวแปร นักวิชาการ (ปี)	ด้านอัตลักษณ์อาหาร	ด้านคุณภาพอาหาร	ด้านลักษณะของอาหาร	ความเคยชินในการบริโภคอาหารท้องถิ่น	ความพร้อมของแหล่งอาหารท้องถิ่น	ภาพพจน์ในการบริโภคอาหารท้องถิ่น	ความพึงพอใจในรสชาติอาหารท้องถิ่น	ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น	การอยู่ร่วมกันในชุมชน	การปฏิบัติตามศาสนา พิธีกรรม ประเพณี และ ภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษถ่ายทอดมา
ปวิธ (2564)	✓				✓				✓	✓
วริทธิ์ (2564)										
กิตติมา และ ธีรพล (2563)		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓
วรารัตน์ และ กมลพร (2563)	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
สามารถ (2563)				✓		✓			✓	
นิมิตร (2563)	✓	✓		✓			✓			✓
ชลิตา และคณะ (2563)	✓		✓							✓
ณภัทร (2563)	✓		✓		✓		✓	✓		✓
วิวรรณ (2562)	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	
เกศณีย์ และ คณะ (2562)	✓		✓		✓	✓			✓	✓

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

ตัวแปร นักวิชาการ (ปี)	ด้านอัตลักษณ์อาหาร	ด้านคุณภาพอาหาร	ด้านลักษณะของอาหาร	ความเคยชินในการบริโภคอาหารท้องถิ่น	ความพร้อมของแหล่งอาหารท้องถิ่น	ภาพพจน์ในการบริโภคอาหารท้องถิ่น	ความพึงพอใจในรสชาติอาหารท้องถิ่น	ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น	การอยู่ร่วมกันในชุมชน	การปฏิบัติตามศาสนา พิธีกรรม ประเพณี และ ภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษถ่ายทอดมา
กรุณา และคณะ (2561)	✓		✓							
ประภาส (2561)			✓		✓			✓		✓
พิศมัย (2561)		✓							✓	✓
พัชรี และคณะ (2561)	✓				✓	✓				✓
นพรัตน์ (2561)	✓				✓			✓	✓	✓
ศิริไล (2561)			✓	✓	✓					
ปองปรารธน์ (2561)	✓								✓	
กรกนก (2560)				✓	✓	✓	✓	✓		
Tao Zhang Junyu Chen and Baoliang Hu. Sustainability (2019)	✓	✓					✓			
รวม	17	10	14	13	19	14	9	13	13	15

บทที่ 3

วิธีดำเนินการ

การวิจัย เรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย 2) เพื่อศึกษาระดับปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย 3) เพื่อเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย และ 4) เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นกับความตั้งใจในการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย เป็นการศึกษาแบบผสมผสาน (Mixed Methods Research) ระหว่างระเบียบวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) และระเบียบวิธีการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) ซึ่งเป็นรูปแบบการวิจัยแบบผสมที่ประมวลผลและได้คำตอบจากการวิจัยเชิงคุณภาพแล้ว จึงนำผลการวิจัยดังกล่าวไปทำการวิจัยเชิงปริมาณ กับกลุ่มตัวอย่าง โดยมีวิธีการดำเนินการ ดังนี้

- 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
- 3.2 ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย
- 3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
- 3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.5 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ผู้ให้ข้อมูลหลักในการวิจัยเชิงคุณภาพ ประกอบด้วย ผู้นำท้องถิ่น คนในชุมชน แม่ครัว และผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่มีประสบการณ์ด้านภูมิปัญญาด้านอาหารประจำถิ่น ด้านการประกอบธุรกิจอาหาร จาก 7 ตำบล ๆ ละ 3 คน รวมจำนวน 21 คน (ตารางที่ 3.1) โดยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง

ตารางที่ 3.1 รายชื่อผู้ให้ข้อมูลหลัก

ตำบล	รายชื่อ	สถานภาพการให้ข้อมูล
อ่าทอง	1. นายสุทิน ชุมคต	คนในชุมชน
	2. นางอรวรรณ แก้วคเชนทร์	แม่ครัว
	3. นางเสาวลักษณ์ ใจเสมอ	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
ลิปะน้อย	4. น.ส.ธัญกานต์ ใจรักษ์	คนในชุมชน
	5. นางสุจิตรา พุ่มทอง	แม่ครัว
	6. นางอรทัย เจี้ยวจิงจุ	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
ตลิ่งงาม	7. นางอารมย์ โอซารส	คนในชุมชน
	8. นางยุพา ใจกว้าง	แม่ครัว
	9. นางจันจิรา ใจสม	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
หน้าเมือง	10. นายจิรภัทร ชูจันทร์	คนในชุมชน
	11. นาง ศิริภาพร มีเดช	แม่ครัว
	12. นางมานิดา ใจกว้าง	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
มะเร็ด	13. นายวิรุณ จิตรมุง	คนในชุมชน
	14. นางพรธนี แทนโชติ	แม่ครัว
	15. นาย ธีรพล ใจกว้าง	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
บ่อผุด	16. นางเยาวมาลย์ เกลี้ยงกมล	คนในชุมชน
	17. นางวรรณภา แซ่ห่าน	แม่ครัว
	18. นางนันทา ช่วงโชติ	ผู้ประกอบการร้านอาหาร
แม่น้ำ	19. นางปราณี เค้าอุทัย	คนในชุมชน
	20. นางกัลยา ใจสม	แม่ครัว
	21. นายพยงค์ เรืองจันทร์	ผู้ประกอบการร้านอาหาร

ผู้วิจัยได้เลือก ผู้ให้ข้อมูลหลักคือ ผู้นำท้องถิ่น คนในชุมชน แม่ครัว และผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่มีประสบการณ์ด้านภูมิปัญญาด้านอาหารประจำถิ่น ด้านการประกอบธุรกิจอาหาร ศึกษาในเขตพื้นที่ เกาะสมุย ทั้งหมด 7 ตำบล ได้แก่ ตำบลอ่าทอง ตำบลลิปะน้อย ตำบลตลิ่งงาม ตำบลหน้าเมือง ตำบลมะเร็ด ตำบลบ่อผุด และตำบลแม่น้ำ เนื่องจากพื้นที่ดังกล่าวเป็นพื้นที่ที่อยู่อาศัยของผู้ให้ข้อมูลหลัก

ซึ่งในการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยมีวิธีการเลือกตัวอย่างโดยการใช้ในการสุ่มตัวอย่างแบบ ไม่คำนึงถึงความน่าจะเป็น โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่าง แบบลูกโซ่ (Snowball sampling) คือ จะมีการเก็บข้อมูลจากคนในชุมชน หรือในตำบลนั้นๆ โดยการสัมภาษณ์ ผู้นำชุมชน และคนในชุมชนแล้วให้คนในชุมชนที่ได้รับ การสัมภาษณ์นั้นช่วยแนะนำไปยังกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก และผู้ที่ได้รับการสัมภาษณ์ในรายถัดไปก็จะช่วยแนะนำบุคคลอื่นต่อไปอีกเรื่อย ๆ อย่างเป็นแบบลูกโซ่ จนเมื่อผู้วิจัยได้ข้อมูลที่ครบถ้วนและเพียงพอแล้ว ผู้วิจัยก็จะนำมาวิเคราะห์ผล สรุป อภิปรายผล และนำไปสู่การเป็นข้อเสนอแนะต่อไป โดยในการสัมภาษณ์ผู้วิจัยจะทำการสัมภาษณ์โดยแยก การสัมภาษณ์ออกเป็น 2 ส่วน โดยในส่วนที่ 1 ผู้วิจัยจะทำการสัมภาษณ์เกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ ชื่อ อายุ อาชีพ และที่พักอาศัยในปัจจุบัน ส่วนที่ 2 ผู้วิจัย จะทำการสัมภาษณ์ เกี่ยวกับอาหารประจำวันเกาะสมุย 3 ประเภทได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้

3.1.1 ประชากร

ประชากรในการวิจัยเชิงปริมาณ คือ ผู้บริโภคชาวไทยที่เคยบริโภคอาหารประจำวันเกาะสมุย

3.1.2 กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้บริโภคชาวไทยที่เคยบริโภคอาหารประจำวันเกาะ สมุย โดยใช้สูตรการคำนวณขนาดของกลุ่มตัวอย่าง ในกรณีไม่ทราบจำนวนประชากร ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% และยอมรับค่าความคลาดเคลื่อนจากการสุ่มตัวอย่างได้ 5% (ธานินทร์, 2563 หน้า 46)โดยใช้สูตรคำนวณดังนี้

$$\text{สูตร} \quad n = \frac{P(1-P)(Z)^2}{e^2}$$

เมื่อ n = ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง
 P = ค่าเปอร์เซ็นต์ที่ต้องการจะสุ่มจากประชากรทั้งหมด
 e = ค่าเปอร์เซ็นต์ความคลาดเคลื่อนจากการสุ่มตัวอย่าง
 Z = ระดับความเชื่อมั่น 95%

เมื่อแทนค่าประชากรในสูตรจะได้ผลลัพธ์ดังนี้

$$\begin{aligned} N &= \frac{(.50)(1-.05)(1.96)^2}{0.05^2} \\ &= \frac{(.50)(1-.05)(3.8416)^5}{.0025^2} \\ &= \frac{.960^5}{.0025^2} \\ &= 384.16 \text{ หรือ } 384 \text{ ราย} \end{aligned}$$

ดังนั้น จำนวนกลุ่มตัวอย่าง มีจำนวน 384 คน ซึ่งในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยจะใช้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 400 คน และใช้วิธีการสุ่มแบบบังเอิญ (Accidental sampling)

3.2 ตัวแปร

3.2.1 ตัวแปรอิสระ ได้แก่

3.2.1.1 ปัจจัยส่วนบุคคล

3.2.1.2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารประจำวัน

3.2.1.3 ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำวัน

3.2.2 ตัวแปรตาม ได้แก่ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำวันเกาะสมุย

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย แบบสัมภาษณ์เชิงลึกและแบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำวันเกาะสมุย โดยมีลักษณะของเครื่องมือ การสร้าง และการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือในการวิจัย ดังนี้

3.3.1 ลักษณะของเครื่องมือ

3.3.1.1 แบบสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-structured or Guided Interview) สำหรับการสัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้องกับอาหารประจำวันเกาะสมุยในงานวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ลึกซึ้ง แบบสัมภาษณ์จะเป็นไปตามแนวคำถามของวัตถุประสงค์การวิจัย แต่จะเปิดกว้างด้านคำตอบ คำถามหลักแบ่งเป็น ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลหลัก

ตอนที่ 2 ประเภทของอาหารประจำวันเกาะสมุยของแต่ละตำบล

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

3.3.1.2 แบบสอบถามเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำวันเกาะสมุย ซึ่งวางแผนคำถามตามประเด็นในกรอบแนวคิดที่ศึกษา โดยลักษณะของแบบสอบถามประกอบด้วย ลักษณะคำถามปลายปิด (closed-end question) และลักษณะคำถามปลายเปิด (open-end question) แบ่งเป็น 5 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 เป็นข้อคำถามเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วย ท่านเคยรับประทานอาหารประจำวันเกาะสมุยหรือไม่ เพศ อายุ อาชีพ การศึกษา รายได้

ที่พักอาศัยในปัจจุบัน และ ท่านมีทะเบียนบ้านอยู่ที่เกาะสมุยใช่หรือไม่แบบสอบถามเป็นแบบตรวจสอบรายการ (Check-List) มีข้อความถาม จำนวน 10 ข้อ

ตอนที่ 2 ประเด็นที่บ่งบอกถึงพฤติกรรมบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยของผู้บริโภคชาวไทย โดยใช้ทฤษฎี 6w 1H ในการวิเคราะห์ข้อมูลพฤติกรรมบริโภคอาหารประจำถิ่นของผู้บริโภคชาวไทย ได้แก่ Who, What, Why, When, Where, Who และ How เป็นแบบตรวจสอบรายการ มีข้อความถาม จำนวน 9 ข้อ

ตอนที่ 3 ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ได้แก่ อัตลักษณ์อาหาร คุณภาพอาหาร ทัศนคติ และความสะดวกในการหารับประทาน ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) จำนวน 20 ข้อ

ตอนที่ 4 ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ได้แก่ การได้รับคำแนะนำ กินซ้ำ และการบอกต่อ ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า จำนวน 5 ข้อ

ตอนที่ 5 เป็นความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติมต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยของผู้ตอบแบบสอบถาม เป็นคำถามปลายเปิด จำนวน 1 ข้อ

3.3.2 การสร้างและการตรวจสอบเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การสร้างแบบสอบถามฉบับร่าง จากการศึกษาเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการนำมาสร้างข้อความถามของแบบสอบถาม โดยกำหนดประเด็นและขอบเขตของคำถามให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย ผู้วิจัยนำแบบสอบถามที่พัฒนาแล้วมาปรึกษาเพื่อขอคำแนะนำเพิ่มเติมจากอาจารย์ที่ปรึกษา เพื่อตรวจสอบความเหมาะสมของเนื้อหาในการวัด ความเหมาะสมของภาษาที่ใช้ และทำการปรับปรุงเบื้องต้นก่อนที่จะนำไปหาประสิทธิภาพของเครื่องมือในขั้นตอนต่อไป โดยแบ่งเป็น 2 ด้าน ดังนี้

3.3.2.1 การทดสอบความตรงเชิงเนื้อหา (content validity) เป็นการทดสอบความตรงของข้อความถาม โดยการคำนวณค่าดัชนีวัดความสอดคล้อง (Index of item Objective Congruence : IOC) โดยผู้วิจัยจึงนำแบบสอบถามไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิในด้านต่าง ๆ จำนวน 5 ท่าน ในการพิจารณาความตรงเชิงเนื้อหา โดยพิจารณาประเด็นคำถามในด้านความชัดเจน ความสอดคล้องเหมาะสมในการใช้วัดตัวแปร ความเหมาะสมของภาษาที่ใช้ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงแบบสอบถามให้มีความเหมาะสม โดยให้เกณฑ์ในการตรวจพิจารณาข้อความถาม ดังนี้

- ให้คะแนน +1 ถ้าแน่ใจว่าข้อความถามวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์
- ให้คะแนน 0 ถ้าไม่แน่ใจว่าข้อความถามวัดได้ตรงตามวัตถุประสงค์
- ให้คะแนน -1 ถ้าแน่ใจว่าข้อความถามวัดได้ไม่ตรงตามวัตถุประสงค์

ข้อคำถามที่มีค่า IOC ตั้งแต่ 0.50-1.00 แสดงว่ามีค่าความตรงเชิงเนื้อหา มีความเหมาะสมในการใช้วัดตัวแปรที่ทำการศึกษาค้นคว้าได้ ส่วนข้อคำถามที่มีค่า IOC ต่ำกว่า 0.50 จะต้องทำการปรับปรุงหรือตัดออก เนื่องจากไม่มีความตรงเชิงเนื้อหา (สุรพงษ์ และธีรชาติ, 2551) ซึ่งงานวิจัยนี้ทุกข้อคำถามมีค่า IOC มากกว่าเกณฑ์ดังกล่าว คืออยู่ในช่วง 0.8-1.00 แสดงให้เห็นว่าแบบสอบถามนี้มีความเชื่อมั่น

3.3.2.2 การทดสอบความเชื่อมั่น (reliability) ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามที่วัดค่าความถูกต้องด้านเนื้อหาจากผู้ทรงคุณวุฒิ และมีการปรับแก้ไขแล้วไปทดลองใช้กับผู้บริโภคชาวไทยที่มีลักษณะคุณสมบัติใกล้เคียงกับที่ผู้บริโภคชาวไทยเคยบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยที่เป็นกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 ราย โดยวิธีการสอบถามต่อหน้า (Face to Face) หากมีข้อสงสัยจะได้อธิบายหรือแก้ไขให้ถูกต้องตามความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถาม และสอดคล้องกับเนื้อหาที่จะทำการวัด หลังจากนั้นจึงนำผลที่ได้มาทดสอบหาค่าความเชื่อมั่นของเครื่องมือโดยวิธีการของ ครอนบาค (Cronbach's alpha) โดยพิจารณาชุดตัวแปรที่มีลักษณะข้อมูลเป็นอันตรภาค 5 ระดับ ประเมินค่าจากการคำนวณค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา หากมีค่าไม่ต่ำกว่า 0.70 จึงจะเป็นแบบสอบถามที่มีความน่าเชื่อถือ (ลัดดาวัลย์ และอัจฉรา, 2545) แบบทดสอบนี้มีค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.91 ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้มากแสดงให้เห็นว่าแบบสอบถามนี้มีความเชื่อมั่นและสามารถนำไปเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างจริงได้

สำหรับการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือในการวิจัยเชิงคุณภาพ เมื่อผู้วิจัยสร้างแบบสัมภาษณ์เสร็จจะนำไปขอรับการแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อความถูกต้อง เมื่อได้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยจะสรุปประเด็นที่ได้รับแล้วยืนยันกับผู้ให้ข้อมูลเมื่อสิ้นสุดการสัมภาษณ์ แล้วนำข้อมูลนั้นมาตรวจสอบความถูกต้องด้วยวิธีการตรวจสอบข้อมูลเชิงสามเส้า (triangulation)

3.4 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลที่ใช้ประกอบการวิจัยครั้งนี้ ได้ใช้ข้อมูลตามแหล่งที่มา 2 ส่วน

3.4.1 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary data)

โดยเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 400 คน ด้วยวิธีการสุ่มแบบบังเอิญ จากผู้บริโภคชาวไทยที่เคยบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยการส่งลิ้งค์แบบสอบถามผ่านระบบ Google forms (แบบสอบถามออนไลน์ที่มีการคัดกรองตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้) จากนั้นผู้วิจัยนำแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบความสมบูรณ์ ไปดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

3.4.2 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary data)

ข้อมูลที่ได้จากเอกสารทางวิชาการ วารสาร บทความ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ซึ่งค้นได้จากห้องสมุดของมหาวิทยาลัยต่างๆ หอสมุดแห่งชาติ รวมทั้งการสืบหาข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต เพื่อเป็นข้อมูลเพิ่มเติมใช้ในการสนับสนุนการวิจัยครั้งนี้ให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

3.5 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

การวิจัยนี้วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป โดยการนำแบบสอบถามที่ผ่านการตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูล มาบันทึกลงโปรแกรม Excel เพื่อดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติตามลำดับ ดังต่อไปนี้

3.5.1 การวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

3.5.1.1 การวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล จากแบบสอบถามตอนที่ 1 ที่มีลักษณะเป็นแบบตรวจสอบรายการ ใช้วิธีหาค่าความถี่ (Frequency) แล้วสรุปผลเป็นค่าร้อยละ (Percentage)

3.5.1.2 การวิเคราะห์ข้อมูล พฤติกรรมบริโภคอาหารประจำวัน จากแบบสอบถามตอนที่ 2 เป็นแบบตรวจสอบรายการ ใช้วิธีหาค่าความถี่ แล้วสรุปผลเป็นค่าร้อยละ

3.5.1.3 การวิเคราะห์ระดับความสำคัญของปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำวัน จากแบบสอบถามตอนที่ 3 ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ใช้วิธีหาค่าเฉลี่ย (Mean: \bar{X}) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation : S.D.)

ซึ่งมีเกณฑ์ในการกำหนดค่าน้ำหนักของการประเมินเป็น 5 ระดับตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) (ชานินทร์, 2563: 75) ดังนี้

ระดับความสำคัญ	ค่าน้ำหนักคะแนนของตัวเลือกตอบ
สำคัญมากที่สุด	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 5 คะแนน
สำคัญมาก	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 4 คะแนน
สำคัญปานกลาง	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 3 คะแนน
สำคัญน้อย	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 2 คะแนน
สำคัญน้อยที่สุด	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 1 คะแนน

และมีเกณฑ์การแปลความหมายเพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ยค่าระดับความสำคัญโดยกำหนดเป็นช่วงคะแนน ดังต่อไปนี้ (ชานินทร์, 2560: 75)

คะแนนเฉลี่ย 4.50-5.00	แปลความว่า	มีความสำคัญมากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย 3.50-4.49	แปลความว่า	มีความสำคัญมาก
คะแนนเฉลี่ย 2.50-3.49	แปลความว่า	มีความสำคัญปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย 1.50-2.49	แปลความว่า	มีความสำคัญน้อย
คะแนนเฉลี่ย 1.00-1.49	แปลความว่า	มีความสำคัญน้อยที่สุด

3.5.1.4 การวิเคราะห์ระดับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จากแบบสอบถามตอนที่ 4 ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า ใช้วิธีหาค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ซึ่งมีเกณฑ์ในการกำหนดค่าน้ำหนักของการประเมินเป็น 5 ระดับตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) (ธานินทร์, 2563: 75) ดังนี้

<u>ระดับความตั้งใจ</u>	<u>ค่าน้ำหนักคะแนนของตัวเลือกตอบ</u>
ตั้งใจมากที่สุด	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 5 คะแนน
ตั้งใจมาก	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 4 คะแนน
ตั้งใจปานกลาง	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 3 คะแนน
ตั้งใจน้อย	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 2 คะแนน
ตั้งใจน้อยที่สุด	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 1 คะแนน

และมีเกณฑ์การแปลความหมายเพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ยค่าระดับความสำคัญโดย กำหนดเป็นช่วงคะแนน ดังต่อไปนี้ (ธานินทร์, 2563: 75)

คะแนนเฉลี่ย 4.50-5.00	แปลความว่า	มีความตั้งใจมากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย 3.50-4.49	แปลความว่า	มีความตั้งใจมาก
คะแนนเฉลี่ย 2.50-3.49	แปลความว่า	มีความตั้งใจปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย 1.50-2.49	แปลความว่า	มีความตั้งใจน้อย
คะแนนเฉลี่ย 1.00-1.49	แปลความว่า	มีความตั้งใจน้อยที่สุด

3.5.1.5 การเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล โดยใช้สถิติ t-test และ F-test

3.5.1.6 การวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยบริโภคอาหารประจำถิ่น กับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยใช้สถิติสหสัมพันธ์อย่างง่าย (Pearson Product Moment Correlation Coefficient)

3.5.1.7 การคำนวณข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่น เกาะสมุย จากแบบสอบถามตอนที่ 5 ใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) โดยเรียงตามลำดับ จากมากไปน้อย

3.5.2 สถิติที่ใช้วิเคราะห์ข้อมูล

3.5.2.1 ค่าสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) ได้แก่

1) ค่าความถี่ และค่าร้อยละ เพื่อใช้อธิบายลักษณะปัจจัยส่วนบุคคล และพฤติกรรมในการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย มีสูตรการคำนวณ ดังนี้

สูตรค่าร้อยละ (Percentage) (กัลยา, 2544)

$$p = \frac{f \times 100}{N}$$

โดยที่

P = ร้อยละ

F = ความถี่หรือจำนวนข้อมูลที่ต้องการหาร้อยละ

N = จำนวนข้อมูลทั้งหมด

2) ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เพื่อใช้อธิบายระดับของปัจจัยการ บริโภคอาหารท้องถิ่น และความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยมีสูตรการคำนวณดังนี้

สูตรค่าเฉลี่ย (Arithmetic Mean) (กัลยา, 2544)

$$\bar{X} = \frac{\sum x}{n}$$

โดยที่

\bar{X} = ค่าเฉลี่ย

$\sum x$ = ผลรวมของคะแนนทั้งหมด

N = จำนวนข้อมูล

สูตรส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) (กัลยา, 2544)

$$S.D = \sqrt{\frac{N \sum x^2 - (\sum x)^2}{N(N-1)}}$$

โดยที่

S.D. = ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

X = คะแนนแต่ละคน

$\sum x^2$ = ผลรวมคะแนนแต่ละคนยกกำลังสอง

$(\sum x)^2 =$ ผลรวมของคะแนนทั้งหมดยกกำลังสอง

$N =$ จำนวนกลุ่มตัวอย่าง

3) การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) เพื่อใช้ในการอธิบายข้อเสนอแนะ

3.5.2.2 ค่าสถิติที่ใช้ทดสอบสมมติฐาน ได้แก่

1) สถิติ t-test ใช้ทดสอบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยระหว่าง 2 กลุ่ม โดยนำมาใช้ทดสอบปัจจัยส่วนบุคคล ด้านเพศ โดยใช้สูตร Independent t-test ณ ระดับความเชื่อมั่นทางสถิติที่ร้อยละ 95

สูตรกรณีที่ความแปรปรวนของทั้ง 2 กลุ่ม เท่ากัน ($S_1^2 = S_2^2$)

$$t = \frac{x_1 - x_2}{s_p \sqrt{\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2}}}$$

สถิติที่ใช้ทดสอบ t มีชั้นแห่งความเป็นอิสระ df (Degree of Freedom)

$$= n_1 + n_2 - 2$$

โดยที่

$\bar{X}_1, \bar{X}_2 =$ ค่าเฉลี่ยตัวอย่างกลุ่มที่ i ; $i = 1, 2$ ตามลำดับ

$S_p =$ ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานตัวอย่างรวมจากตัวอย่างทั้ง 2 กลุ่ม

$n_1 =$ ขนาดตัวอย่างของกลุ่มที่ 1

$n_2 =$ ขนาดตัวอย่างของกลุ่มที่ 2

สูตรกรณีที่ความแปรปรวนของทั้ง 2 กลุ่ม ไม่เท่ากัน ($S_1^2 \neq S_2^2$)

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2}}}$$

$$df = \frac{\left[\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2}\right]^2}{\frac{\left[\frac{s_1^2}{n_1}\right]^2}{(n_1 - 1)} + \frac{\left[\frac{s_2^2}{n_2}\right]^2}{(n_2 - 1)}}$$

โดยที่

t = ค่าสถิติใช้ในการพิจารณาใน t-distribution

$\bar{X}_1, \bar{X}_2 =$ ค่าเฉลี่ยตัวอย่างกลุ่มที่ i ; $i = 1, 2$ ตามลำดับ

$n^1, n^2 =$ ขนาดของกลุ่มเป้าหมาย 1 และ 2 ตามลำดับ

s^1, s^2 = ความแปรปรวนของกลุ่มเป้าหมาย 1 และ 2 ตามลำดับ

2) สถิติ F-test ใช้วิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way Anova Analysis of Variance) ใช้ทดสอบความแตกต่างของปัจจัยส่วนบุคคลที่มีตัวแปรมากกว่า 2 กลุ่มนำมาใช้ทดสอบปัจจัยส่วนบุคคล ด้านอายุ ระดับการศึกษา ภูมิลำเนา และกรณีพบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ จะทำการตรวจสอบความแตกต่างเป็นรายคู่ที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 หรือระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 โดยใช้สูตรตามวิธีของ Scheffe'

สูตรการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way Anova Analysis of Variance)

$$F = \frac{MSB}{MSW}$$

โดยที่

F = ค่าสถิติที่ใช้พิจารณาใน F-Distribution

MSB = ค่าความแปรปรวนระหว่างกลุ่ม

MSW = ค่าความแปรปรวนภายในกลุ่ม

โดยค่า df หรือชั้นแห่งความเป็นอิสระระหว่างกลุ่มเท่ากับ (k-1) และภายในกลุ่มเท่ากับ(n-k) สูตรการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว Brown-Forsythe (B) สามารถเขียนได้ดังนี้ ในกรณีค่าความแปรปรวนของแต่ละกลุ่มไม่เท่ากัน

$$B = \frac{MS_b}{MS_w} \text{ โดย } MS_w = \sum_{i=1}^k \left(1 - \frac{n_j}{N}\right) S_1^2$$

โดยที่

B = ค่าสถิติที่ใช้พิจารณาใน *Brown-Forsythe*

MS_b = ค่าความแปรปรวนระหว่างกลุ่ม

MS_w = ค่าความแปรปรวนภายในกลุ่มค่าสถิติ

Brown-Forsythe

K = จำนวนกลุ่มของกลุ่มตัวอย่าง

n_j = จำนวนค่าสังเกตในกลุ่มที่ j

N = ขนาดของประชากร S_1^2

S_1^2 = ค่าความแปรปรวนของกลุ่มตัวอย่างที่ 1

กรณีผลการทดสอบ มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ จะทำการทดสอบเป็นรายคู่ เพื่อดูว่ามีคู่ใดที่แตกต่างกัน โดยใช้วิธี Dunnett's T3 สามารถเขียนได้ดังนี้

$$\frac{5}{d_D} = \frac{q_D \sqrt{2(MSS_{S/A})}}{\sqrt{S}}$$

โดยที่

$\frac{5}{d_D}$ = ค่าสถิติที่ใช้พิจารณาใน Dunnett Test

q_D = ค่าจากตาราง Critical Values of the Dunnett Test

$MSS_{S/A}$ = ค่าความแปรปรวนภายในกลุ่ม

S = ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

ถ้าผลการทดสอบมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติแล้ว ต้องทำการทดสอบเป็นรายคู่ต่อไป เพื่อดูว่ามีคู่ใดบ้างที่แตกต่างกัน โดยใช้วิธี Fisher's Least Significant Difference (LSD) สามารถเขียนได้ดังนี้

$$LSD = t_{1-\frac{\alpha}{2}; n-k} \sqrt{MSE \left[\frac{1}{n_i} + \frac{1}{n_j} \right]}$$

เมื่อ LSD แทน ผลต่างนัยสำคัญที่คำนวณได้สำหรับประชากรกลุ่มที่ i และ j

$t_{1-\frac{\alpha}{2}; n-k}$ แทน ค่าที่ใช้พิจารณาในการแจกแจงแบบ t-test ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% และชั้นห่างความเป็นอิสระภายในกลุ่ม = $n-k$

โดยที่

MSE = ค่าความแปรปรวนภายในกลุ่ม (MS_w)

n_i = จำนวนข้อมูลของกลุ่ม i

n_j = จำนวนข้อมูลของกลุ่ม j

α = ระดับนัยสำคัญ

k = จำนวนกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ทดสอบ

3) สถิติสหสัมพันธ์อย่างง่าย Pearson Correlation เพื่อใช้หาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการบริโภคอาหารประจำวัน กับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำวันเกาะสมุย โดยใช้ในการหาความสัมพันธ์ของตัวแปร 2 ตัวที่เป็นอิสระต่อกัน เป็นค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร 2 ตัว ที่แต่ละตัวต่างมีระดับการวัดของข้อมูลในระดับอันตรภาค (Interval Scale) ขึ้นไป โดยมีสูตรการคำนวณดังนี้

$$r_{XY} = \frac{n \sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{[N \sum X^2 - (\sum X)^2][N \sum Y^2 - (\sum Y)^2]}}$$

โดยที่

$$r_{XY} = \text{สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของชุด X กับชุด Y}$$

$$\sum X = \text{ผลรวมของคะแนน X}$$

$$\sum Y = \text{ผลรวมของคะแนน Y}$$

$$\sum x^2 = \text{ผลรวมของชุดคะแนน X แต่ละตัวยกกำลังสอง}$$

$$\sum y^2 = \text{ผลรวมของชุดคะแนน Y แต่ละตัวยกกำลังสอง}$$

$$\sum xy = \text{ผลรวมของผลคูณระหว่าง X และ Y ทุกคู่}$$

$$N = \text{จำนวนคนหรือกลุ่มตัวอย่าง}$$

โดยที่ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์จะมีค่าระหว่าง $-1 \leq r \leq 1$ สำหรับการแปลความหมายค่าความสัมพันธ์ ค่า r มีดังนี้

1) ค่า r เป็นลบ แสดงว่า X และ Y มีความสัมพันธ์ในทิศทางตรงกันข้ามคือ ถ้า X เพิ่ม Y จะลด แต่ถ้า X ลด Y จะเพิ่มขึ้น

2) ค่า r เป็นบวก แสดงว่า X และ Y มีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกันคือ ถ้า X เพิ่ม Y จะลดแต่ถ้า X ลด Y จะลด

3) ถ้า r มีค่าเข้าใกล้ 1 หมายถึง X และ Y มีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกัน และมีความสัมพันธ์กันมาก

4) ถ้า r มีค่าเข้าใกล้ -1 หมายถึง X และ Y มีความสัมพันธ์ในทิศทางตรงกันข้ามและมีความสัมพันธ์กันมาก

5) ถ้า r เท่ากับ 0 แสดงว่า X และ Y ไม่มีความสัมพันธ์กัน

6) ถ้า r เข้าใกล้ 0 แสดงว่า X และ Y มีความสัมพันธ์กัน

การอ่านความหมายค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ด้วยการอาศัยเกณฑ์ ดังนี้

0.0	หมายถึง	ไม่มีความสัมพันธ์กัน
0.01 – 0.30	หมายถึง	มีค่าความสัมพันธ์ต่ำ
0.31 – 0.70	หมายถึง	มีค่าความสัมพันธ์ปานกลาง
0.71 – 0.90	หมายถึง	มีค่าความสัมพันธ์สูง
0.91 – 1.00	หมายถึง	มีค่าความสัมพันธ์สูงมาก

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษาประเภทอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จากผู้นำท้องถิ่น คนในชุมชน แม่ครัว และผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่มีประสบการณ์ด้านภูมิปัญญาด้านอาหารประจำถิ่น ด้านการประกอบธุรกิจอาหาร จาก 7 ตำบล ละ 3 คน รวมจำนวน 21 คน แบ่งวิเคราะห์ข้อมูล ออกเป็น 2 ส่วน ซึ่งมีผลการดำเนินการวิจัย ดังนี้ ส่วนที่ 1 วิจัยเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลจาก ผู้นำท้องถิ่น คนในชุมชน แม่ครัว และผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่มีประสบการณ์ด้านภูมิปัญญาด้านอาหารประจำถิ่น ด้านการประกอบธุรกิจอาหาร ส่วนที่ 2 วิจัยเชิงปริมาณ เก็บข้อมูลจากผู้บริโภคชาวไทยที่เคยบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

ตอนที่ 1 วิจัยเชิงคุณภาพ

การศึกษาและการเก็บรวบรวมข้อมูลวิจัยเชิงคุณภาพ เป็นการศึกษาประเภทอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ โดยการรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ผู้นำท้องถิ่น คนในชุมชน แม่ครัว และผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่มีประสบการณ์ด้านภูมิปัญญาด้านอาหารประจำถิ่น ด้านการประกอบธุรกิจอาหาร

รายละเอียดด้านพื้นที่การวิจัย

พื้นที่ทำการวิจัย จำนวน 7 ตำบล ได้แก่ ตำบลอ่างทอง ตำบลลิปะน้อย ตำบลตั้งงาม ตำบลหน้าเมือง ตำบลมะเร็ด ตำบลบ่อผุด ตำบลแม่น้ำ เกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี ดังนี้

1. ตำบลอ่างทอง

ประกอบด้วยหมู่บ้าน หมู่ 1 บ้านแหลมดิน หมู่ 2 บ้านหินลาด หมู่ 3 บ้านหน้าทอน หมู่ 4 บ้านตะเคียน และหมู่ 5 บ้านบางมะขาม

อาหารประจำถิ่นประเภทอาหารคาว ได้แก่ แกงส้มปลามะยง ปลาบอกคูฉีเครื่อง ต้มปลา ปลาม่วน ต้มลูกกุ้ง ยำหอยเม่น แกงส้มสมุย ยำหอยเจาะมุ้ง มัง หวังมันเบนคั่วเครื่อง แกงเคยปลา ปลาหมูนึ่งเขี้ยวหมาตัมทิ และยำหอยกลม ยำลูกอึก คั่วเคยลูกปลา ยำลูกกอก ยำใหญ่ ยกยวน ต้มทิมึก ต้มทิมึกซี้ดำ หมึกผัดหวาน ผัดหัวทิบูม่า ต้มทียอดเลียบ น้ำซุบพริก น้ำซุบมุ้ง หมูโค น้ำซุบส้มขาม แกงหยวกปูด และดอกเห็ดทอด คั่วเคย วายคั่ว ปลาบั้งหุบ เคยจี ต้มอวนหมู ต้มทิมึก ซี้ดำ ปลาเบนผัดหวาน แกงยั่วปูด และ แกงยอดหวานน้ำ

อาหารประจำถิ่นประเภทอาหารหวาน ได้แก่ หนมเป็ยกขาว โต้วน ปุดลุด หนมร่ง น้ำทิเรียน ยาหนม ขนมโค ขนมแดง ข้าวเหนียวกวน ข้าวหมาก ขนมชี้หมาด้วง ขนมไข่ปลาขนมมด ขนมจู้จุน ตะโก้ มันหอม ขนมสาकुหัวมัน ขนมจอก ขนมกรวย ขนมห่อค่อม ขนมเหนียวห่อกล้วย ขนมห่อหัวล้าน และขนมพอง ยาหนม น้ำทิเรียน และหนมจาก

อาหารประจำถิ่นประเภทผลไม้ ได้แก่ ลูกพลอง ลูกโทะะ ลูกจันท์ เงาะกลางสาด ทุเรียน กำขำ ลูกพุมเรียง ม่วงท้ายต้อ และลูกเล็บเหยี่ยว ลูกขรบ ลูกชี้กวาง ลูกราม ลูกพุมเรียง ลูกหวาย ลูกนมแมว มังคุด เสาวรส ลูกเม้า ลูกไฟ ลูกเหมี่ ลูกอิน ลูกจัน และพวมพร้าว ลูกม่วงเบา และ ม่วงท้ายต้อ

2. ตำบลลิปะน้อย

ประกอบด้วยหมู่บ้าน หมู่ 1 บ้านตรอกพันรา หมู่ 2 บ้านทุ่ง หมู่ 3 บ้านลิปะน้อย หมู่ 4 บ้านในบ้าน และหมู่ 5 บ้านสระเกศ

อาหารประจำถิ่นประเภทอาหารคาว ได้แก่ หมูโค แกงส้มหน่อถั่ว โลงตั้ง ผัดหมี่ ปลาทอด ซี่มัน แกงเห็ดแครง ต้มอวนหมู หอยเสียบดอง กุ้งส้ม หอยเงาะ ไข่เม่น ยำปลาจุ่มครุ้ย แกงส้มหยวก แกงปลาเค็ม หมึกหอมต้มตะไคร้ซึมัน ปลากระบอกต้มซึมัน สะตอผัดกุ้ง หมูผัดเคยใส่สะตอ ยำไข่เม่น มุงม้งยำหรั่งซ้อ เคยจี น้ำพริกสะตอลูกเนียง หมูหวาน ปูผัดหัวกะทิ กุ้งผัดหวาน และซุบพริกอ่อน คั่วปลาเค็ม ปลาตาหลัง แกงปลาตุ๊กแกโบราณ คั่วกิสะตอ ลูกเนียงน้ำซุบ ปลาจระเม็ดต้มใส่ไคร้กับ ซึมัน ปลาต้มส้ม คั่วววย และต้มกะทิปลาหมึกโบราณ

อาหารประจำถิ่นประเภทอาหารหวาน ได้แก่ หนมต้มขนมกรวย ชี้หมาด้วง ซึมอด หนมโค หนมจากหนมหัวล้าน หนมพิม ยาหนม หนมด้วง หนมไข่ปลา และโต้วน

อาหารประจำถิ่นประเภทผลไม้ ได้แก่ ม่วงท้ายต้อ ม่วงเบา ลูกหวาย ลูกโก ลูกชี้กวาง ลูกเหมี่ ลูกโทะะ ลูกไฟกา ลางสาด ลูกเม้า ม่วงทูนหน่วย ลางสาด กำขำ ลูกไฟกาและม่วงเถ็ดล่อ ลูกไฟกา และม่วงเถ็ดล่อ

3. ตำบลลิ่งงาม

ประกอบด้วยหมู่บ้าน หมู่ 3 บ้านลิ่งงาม หมู่ 4 บ้านท้องโตนด และหมู่ 5 บ้านท้องกรุด

อาหารประจำถิ่นประเภทอาหารคาว ได้แก่ คั่วปลาเค็ม ยำสาหร่าย หอยเงาะ แกงส้ม ปลาบอก แกงหัวทื่อ หมูหวาน หมูโค คั่วววย แกงเห็ดหลุบ ยำปูเป็รียว เลียงยอดลำเท็ง ปลาทุเค็ม คั่วเคย ดอกเห็ดยำปลาโทง ต้มส้มปลา ยำปลาตุ้งกา คั่วววย ววยต้มโบราณ แกงส้มบอน แกงเหมง พรวัวไก่ หมูโค แกงหอยขมเล ยำไข่เม่น น้ำซุบพริก แกงเห็ดหลุบ ยำปูเป็รียว ยำลูกกอก แกงปลาอย่าง ผัดหมี่สมุย โลงตั้ง หมูโค แกงทึหอยขมเล แกงส้มยานัด แกงกะทิหอยขมเล ยำไข่เม่น ยำหอยกลม หอยเสียบดอง และต้มกะทิผักรวม

อาหารประจำถิ่นประเภทอาหารหวาน ได้แก่ ขนมทับทิม ขนมไข่ปลาขนมพอง ขนมโค
ขนมลิ้นวาย ขนมแดง ขนมแป้งรั่ว ขนมลา เหนียวกวาน ขนมแป้งเจ้า ขนมลูกโหนดต้ม เหนียวทอกล้วย
ขนมหัวมันเทศ และปูดลูด ชี้กรวย ยาหนม เหนียวหลาม หนมพิม ไข่ปลา และชี้หมาด้วง
ข้าวเหนียวหน้า ยาหนม หนมแรง ไต้วน ชี้หมาด้วง และ ข้าวเหนียวน้ำทิเรียน

อาหารประจำถิ่นประเภทผลไม้ ได้แก่ ม่วงท้ายต่อกลางสาด ลูกโทะ๊ะ กำขำ ลูกไฟกาและ
ม่วงเล็ดล่อ มะม่วงเบา มะม่วงทูนหน่วย เงาะ ลูกพร้าว มุดหรั่ง ลางสาด ลองกอง ลูกชี้กวาง ลูกครก
แอปเปิ้ลน้ำ มังคุด ทูเรียน ลูกหวาย ลูกปริง ยานัด ลูกทอน และลูกเล็บเหยี่ยว ลองกอง มังคุด มะพร้าว
มุดหรั่ง ลางสาด และมะพร้าว

4. ตำบลหน้าเมือง

ประกอบด้วยหมู่บ้าน หมู่ 1 บ้านหัวเวียง หมู่ 2 บ้านสวนทุเรียน หมู่ 3 บ้านทะเล
หมู่ 4 บ้านแหลมสอ และหมู่ 5 บ้านตะพ้อ

อาหารประจำถิ่นประเภทอาหารคาว ได้แก่ คั่วววย ยำสาหร่ายทะเล ยำหอยเจาะ
แกงเห็ดหลุบ ต้มปลาเค็มหมูสามชั้น ผัดหมีเครื่องสมุย ข้าวมันมะพร้าว และปกงส้มหยวกกล้วยเถื่อน
หมูสามชั้น แกงปู หมูโค ยำลูกกอก น้ำซุบพริก เคยจี่ ข้าวมันมะพร้าว แกงทิหอยขมเล แกงเนื้อโบราณ
แกงหมงพร้าวไก่ ผัดหมีสมุย วายคั่ว และต้มกะทียอดมะขาม แกงกะทิปลาเบนโบราณ แกงกะทิปูม้า
น้ำเต้า แกงส้มกุ้งมะละกอ เคยจี่ แกงส้มปลากระพงหน่อไม้ ผัดจืดปูม้า ต้มกะทิบวบฝักรวมกุ้ง
ต้มขมิ้นปลาทุ น้ำซุบ และปลาทุทอดเครื่อง

อาหารประจำถิ่นประเภทอาหารหวาน ได้แก่ขนมไข่ปลา ขนมลา ยาหนม หนมพิม หนมโค
ชี้กรวย ไต้วน ข้าวเหนียวหน้า ขนมไข่ปลา และ หนมด้วง

อาหารประจำถิ่นประเภท ผลไม้ ได้แก่ ลูกโทะ๊ะ ลางสาด และ มะพร้าว ลางสาด ชี้กวาง
ม่วงท้ายต่อ เงาะ และมุดหลัง ทูเรียน ม่วงท้ายต่อ ลูกชี้กวางลางสาด และลูกพอง

5. ตำบล มะเร็ด

ประกอบด้วยหมู่บ้าน หมู่ 1 บ้านหัวถนน หมู่ 2 บ้านหาญ หมู่ 3 บ้านทุ่ง หมู่ 4
บ้านละไม หมู่ 5 บ้านมะเร็ด และหมู่ 6 บ้านตีนท่า

อาหารประจำถิ่นประเภทอาหารคาว ได้แก่ ต้มอวนหมู ปลาม่วน แกงส้มหยวก แกงส้ม
ปลาบอก แกงหน่อถั่ว แกงส้มบอนดำปลาอย่าง แกงยอดมะขามปลาอย่าง แกงพร้าวหมง แกงส้มหยวก
กล้วยเถื่อนหมูสามชั้น ยำลูกกอก แกงส้มชี้ปลา แกงหัวทือ แกงเผ็ดลูกเขือ แกงส้มสมุย แกงพุงปลา
แกงหอยขมเล แกงปูหิน แกงปูคา แกงเคยปลา แกงเห็ดหลุบต้มปลาเค็มหมูสามชั้น ยำหอยเจาะ
คั่วววย แกงทะเลหอยขมเล แกงยานัดกับหอยแครง แกงยั่วปุด แกงเห็ดหลุบ แกงกะทิปู ปลาม่วน
ยำหอยนางรม ยำหอยกลม ผัดหมีเครื่อง แกงพร้าวหมง หมูโค ยำไข่เม่น แกงพร้าวหมงไก่ วายคั่ว
น้ำซุบพริก เคยจี่ ปลาบั้งหุบ ต้มววยมุงมังใบมะขาม หมักชี้ดำ และเลี้ยงกุ้ง

อาหารประจำถิ่นประเภทอาหารหวาน ได้แก่ หนมโค หนมแข่ง หนมเปี้ยะ หนมลูกโหนด หนมกรวย ชี้หมาด้วง หนมต้ม ลา หนมไข่ปลา หนมแป้งเจ้า และหนมถั่วทุบ หนมไข่ปลา ยาหนม หนมแป้งเจ้า หนมพิม ไต้หวัน หนมโค เหนียวหลาม หนมพิม และยาหนม

อาหารประจำถิ่นประเภทผลไม้ ได้แก่ ม่วงท้ายต่อ ม่วงเบา ลูกครก ลางสาต มุดหรั่ง มุดคุด มะปริง จำปาตะ ลูกชี่กวาง ลูกพลอง ลูกพร้าวลูก ปูนปลา ลูกโก ลูกพุมเรียง ลูกเล็บเหยี่ยว เงาะ ลางสาต ทูเรียน มังคุด ไฟกา ลูกเฒ่า ลูกโทะ กำขำ ไฟกา ลูกเฒ่า และพุมเรียง

6. ตำบล บ่อผุด

ประกอบด้วยหมู่บ้าน หมู่ 1 บ้านบ่อผุด หมู่ 2 บ้านเฉวงน้อย หมู่ 3 บ้านเกาะพาน หมู่ 4 บ้านบางรักษ์ หมู่ 5 บ้านปลายแหลม และหมู่ 6 บ้านเฉวงใหญ่

อาหารประจำถิ่นประเภทอาหารคาว ได้แก่ แกงเห็ดหลุบ หมึกชี่ดำ แกงส้มยานัด แกงเห็ดหลุบ ยำหอยเงาะ แกงเนื้อโบราณ วายคั่ว วายต้มใบขาม หมูโค แกงหอยขมเล ปลาเบนย่าง ปลาปิ้งหุบ น้ำซุบพริก น้ำพริกมุ้งมุ้ง ข้าวมันมะพร้าว แกงเหมงพร้าวไก่ ยำสาหร่ายซ้อ แกงส้ม ปลาบอก แกงปู แกงคั่วเห็ดหลุบ น้ำซุบพริก ผัดหมี่สมุย แกงพร้าวเหมง คั่ววาย เคยจี ต้มวายมุ้งมุ้ง ใบมะขาม และยาลูกกอก

อาหารประจำถิ่นประเภทอาหารหวาน ได้แก่ ยาหนม เหนียวหลาม ชี้หมาด้วง หนมลา ไข่ปลา และ หนมโค หนมลา น้ำทะเลเรียน ชี่กรวย ขนมอง ขนมโค ขนมพิม และหนมทับทิม

อาหารประจำถิ่นประเภทผลไม้ ได้แก่ ลางสาต เงาะ ทูเรียน มังคุด ไฟกา ลูกเฒ่า มุดหรั่ง มะพร้าว ไฟกา ลูกเฒ่า กำขำ ลูกโทะ มะม่วงท้ายต่อ กำขำ พุมเรียง ม่วงท้ายต่อ ลางสาต เงาะ และ มะพร้าว

7. ตำบล แม่น้ำ

ประกอบด้วยหมู่บ้าน หมู่ 1 บ้านแม่น้ำ หมู่ 2 บ้านเขาแพง หมู่ 3 บ้านทุ่ง หมู่ 4 บ้านดอนทราย หมู่ 5 บ้านใต้ และหมู่ 6 บ้านบางปอ

อาหารประจำถิ่นประเภทอาหารคาว ได้แก่ แกงยั่วปุด แกงส้มลอกอกุ้ง แกงส้มหมูสามชั้น แกงเห็ดหลุบ หมูโค ยำไข่เม่น ยำหอยเงาะ คั่ววาย ต้มหมึกชี่ดำ เลียงกุ้ง น้ำซุบพริก หมูโค ผัดหมี่สมุย ยำไข่เม่น แกงเห็ดหลุบ แกงหอย ขมเล แกงปู ยาลูกกอก แกงส้มบอน ต้มอวนหมู แกงส้มหน่อไม้ ปลากระพง วายคั่ว และหมึกต้มกะทิ

อาหารประจำถิ่นประเภทอาหารหวาน ได้แก่ หนมโค เหนียวหลาม หนมเร่ง น้ำทะเลเรียน ปูดรูด หนมพิม หนมลา หนมไข่ปลา และไต้หวัน หนมลูกโหนด หนมกรวย หนมต้ม หนมไข่ปลา หนมพิม และยาหนม

อาหารประจำถิ่นประเภทผลไม้ ได้แก่ ลูกโทะ ลูกเล็บเหยี่ยว พุมเรียง กำขำ ลูกเฒ่า ลูกพอง จำปาตะ ลูกพร้าว ลางสาต เงาะ ลองกอง ทูเรียน ไฟกา มังคุดม่วงท้ายต่อ และ มุดหรั่ง

ตอนที่ 2 วิจัยเชิงปริมาณ

การวิเคราะห์และการนำเสนอผลของการวิจัย เรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยนี้ นำเสนอในรูปแบบตารางประกอบคำบรรยาย โดยแบ่งการนำเสนอเป็น 6 ข้อ ดังนี้

- 4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย
- 4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย
- 4.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับระดับความสำคัญของปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย
- 4.4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับความตั้งใจบริโภคอาหารท้องถิ่นเกาะสมุย
- 4.5 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อทดสอบสมมติฐาน
- 4.6 อภิปรายผล

ในการรายงานผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้กำหนด สัญลักษณ์และอักษรย่อในการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

n	แทน	จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม
\bar{X}	แทน	ค่าคะแนนเฉลี่ย
S.D.	แทน	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
t	แทน	ค่าสถิติที่ใช้ทดสอบสมมติฐาน t-test
F	แทน	ค่าสถิติที่ใช้พิจารณาความมีนัยสำคัญจากการแจกแจงแบบ F
df	แทน	ค่าความเป็นอิสระ (Degree of Freedom)
SS	แทน	ผลรวมกำลังสอง (Sum of Squares)
MS	แทน	ค่าเฉลี่ยกำลังสอง (Mean of Squares)
Sig.	แทน	นัยสำคัญทางสถิติ (Significance)
*	แทน	ปฏิเสธสมมติฐานนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05
H_0	แทน	สมมติฐานหลัก (Null Hypothesis)
H_1	แทน	สมมติฐานรอง (Alternative Hypothesis)

4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภค

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม วิเคราะห์ค่าความถี่ และร้อยละ แสดงดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 จำนวนและค่าร้อยละของลักษณะทางปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภค

(n = 400)

ปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	%
1. ท่านเคยบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยหรือไม่		
เคย	400	100
ไม่เคย	-	
2. เพศ		
ชาย	189	45.8
หญิง	217	54.3
รวม	400	100
3. อายุ		
ต่ำกว่า 20 ปี	4	1.0
20-30 ปี	93	23.3
31-40 ปี	135	33.8
41-50 ปี	106	26.5
51-60 ปี	54	13.5
61 ปี ขึ้นไป	8	2.0
รวม	400	100
4. อาชีพ		
นักเรียน/นักศึกษา	8	2.0
รับราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	111	27.8
ผู้ประกอบการ/อาชีพอิสระ	179	44.8
พนักงานบริษัท	102	25.5
รวม	400	100
5. ระดับการศึกษา		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	105	26.3
ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า	251	62.8
สูงกว่าปริญญาตรี	44	11.1
รวม	400	100

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

(n = 400)

ปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	%
6. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน		
น้อยกว่า 10,000 บาท	14	3.5
10,000 – 20,000 บาท	166	41.5
20,001 – 30,000 บาท	112	28.0
30,001 – 40,000 บาท	69	17.3
40,001 บาท ขึ้นไป	20	5.0
ระบุไม่ได้	19	4.8
รวม	400	100
7. สถานภาพ		
โสด	121	30.3
สมรส	199	49.8
หย่าร้าง/แยกกันอยู่	80	20.0
รวม	400	100
8. ท่านเป็นคนเกะสมุยโดยกำเนิดใช่หรือไม่		
ใช่	172	31.8
ไม่ใช่	273	68.3
รวม	400	100
9. ภูมิภาค		
ภาคใต้	242	60.5
ภาคกลาง	57	14.3
ภาคเหนือ	26	6.5
ภาคตะวันตก	22	5.5
ภาคตะวันออก	19	4.8
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	31	8.5
รวม	400	100

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

(n = 400)

ปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	%
10.ปัจจุบันท่านพักอาศัยในอำเภอเกาะสมุยหรือไม่		
ใช่	380	95.5
ไม่ใช่	20	5.0
รวม	400	100
11. เหตุผลที่ท่านเคยบริโภคอาหารประจำถิ่นสมุย		
เป็นคนเกาะสมุย	113	28.3
มาท่องเที่ยว	9	2.3
มาประชุม/สัมมนา	3	.8
ทำงาน/ประกอบธุรกิจที่เกาะสมุย	275	68.8
รวม	400	100

จากตารางที่ 4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่า ส่วนใหญ่เคยบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย คิดเป็นร้อยละ 100 ด้านเพศ พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 54.3 และเป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 45.8 ช่วงอายุที่พบมากที่สุดคือ ช่วงอายุ 31-40 ปี คิดเป็นร้อยละ 33.8 ช่วงอายุที่พบน้อยที่สุดคือ อายุต่ำกว่า 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 1.0 ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเป็นผู้ประกอบการ/อาชีพอิสระ คิดเป็นร้อยละ 44.8 นักเรียน/นักศึกษาน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 2.0 ระดับการศึกษาส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่า คิดเป็นร้อยละ 62.8 และสูงกว่าปริญญาตรีน้อยที่สุดคือ คิดเป็นร้อยละ 11.1 พบว่า ส่วนใหญ่มีรายได้ 10,000-20,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 41.5 รายได้ที่ระบุไม่ได้พบน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.8 ส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรส คิดเป็นร้อยละ 49.8 ส่วนหย่าร้าง/แยกกันอยู่น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 20.0 ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ไม่ใช่เป็นคนเกาะสมุยตั้งแต่กำเนิด คิดเป็นร้อยละ 68.3 ส่วนเป็นคนเกาะสมุยตั้งแต่กำเนิด คิดเป็นร้อยละ 31.8 ภูมิลำเนาพบว่า มาจากภาคใต้เป็นส่วนใหญ่ คิดเป็นร้อยละ 60.5 ภาคตะวันออกเฉียงน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.8 ส่วนใหญ่ในปัจจุบันมีที่พักอาศัยในเกาะสมุย คิดเป็นร้อยละ 95.5 ส่วนใหญ่ มาทำงาน/ประกอบธุรกิจที่เกาะสมุย คิดเป็นร้อยละ 68.8 ส่วนมาประชุม/สัมมนาพบน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.8

4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย วิเคราะห์ค่าความถี่ และร้อยละ แสดงดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 จำนวนและร้อยละของข้อมูลด้านพฤติกรรมบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

(n = 400)		
พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน	ค่าร้อยละ
1. โดยส่วนใหญ่ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยกับใคร		
ครอบครัว	172	43.0
เพื่อน	105	26.3
คนเดียว	123	30.8
รวม	400	100
2. อาหารคาวประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคยรับประทาน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)		
หมูโค	362	90.5
ยำสาหร่ายช้อ	205	51.2
ผัดหมีสมุย	282	70.5
ววยคั่ว	239	59.8
มะพร้าวคั่วเครื่องแกง	218	54.5
แกงส้มหอยกกล้วยเถื่อนหมูสามชั้น	226	56.5
ต้มปลาเค็มหมูสามชั้น	190	47.5
ต้มกะทียอดมะขาม	199	49.8
น้ำซุบพริก	205	51.2
ปลาม่วน	172	43.0
แกงเห็ดหลุบ	212	53.0
แกงเคยปลา	188	47.0
ข้าวมันมะพร้าว	185	46.3
แกงส้มสมุย	181	45.3
ยำลูกกอก	181	45.3
แกงไก่เหมงพร้าว	179	44.8
ไข่เจียวมะพร้าวชุค	163	40.8

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

(n = 400)		
พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน	ค่าร้อยละ
ต้มอวนหมู	204	51.0
ปลาปิ้งหุบ	171	42.8
น้ำซุบมุ้งมั่ง	185	46.3
3. อาหารหวานประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคย		
รับประทาน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)		
กะละแม	319	79.8
ขนมโค	301	75.3
โต้ววน	217	54.3
ขนมพิม	205	51.3
ซี้หมาต้วง (ข้าวตู่)	182	45.5
4. ผลไม้ประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคยรับประทาน		
(เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)		
ลูกโທ้ (ลูกโທ้ะ)	234	58.5
ลูกไฟกา (มะไฟกา)	255	63.8
กำขำ (มะหาด)	205	51.3
ลูกราม	176	44.0
เล็บเหยี่ยว (หมากหนาม)	176	44.0
ลูกเหมร	165	41.3
ลูกซี้กวาง (หว่าหิน)	182	45.5
พุมเรียง (ขำมะเรียง)	166	41.5
ลูกพลอง	164	41.0
ลูกโก	171	42.8
5. โดยส่วนใหญ่ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่น		
เกาะสมุยที่ไหน		
ที่บ้านตนเอง/บ้านญาติ/บ้านคนรู้จัก	102	25.5
ร้านอาหารข้างทาง	62	15.5
ร้านอาหารที่มีชื่อเสียง	150	37.5
ตลาดในชุมชน	86	21.5
รวม	400	100

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

(n = 400)		
พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน	ค่าร้อยละ
6. ท่านเลือกรับประทานอาหารประจำวันเกาะสมุยด้วยเหตุผลใด		
รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์	203	50.8
เป็นที่นิยม	54	13.5
มีคุณค่าทางโภชนาการ	52	13.0
ความเคยชิน	71	17.8
อาหารมีความสะอาด ถูกสุขอนามัย	20	5.0
รวม	400	100
7. ผู้มีอิทธิพลต่อการเลือกรับประทานอาหารประจำวันเกาะสมุย		
ตัวท่านเอง	106	26.5
เพื่อน	113	28.3
ครอบครัว/ญาติ	164	41.0
สื่อออนไลน์ เช่น Facebook, Instagram, YouTube และ เว็บไซต์ต่างๆ	17	4.3
รวม	400	100
8. ท่านรับประทานอาหารเช้าแบบใดบ่อยที่สุด		
มือเช้า (06.00 น. – 10.30 น.)	35	8.8
มือกลางวัน (11.00 น. – 15.00 น.)	136	34.0
มือเย็น (16.00 น. – 19.00 น.)	107	26.8
มือค่ำ (20.00 น. – 22.00 น.)	79	19.8
ระบุไม่ได้ (ไม่แน่ใจ)	43	10.8
รวม	400	100
9. โดยส่วนใหญ่ท่านหาอาหารประจำวันเกาะสมุยมารับประทานด้วยวิธีการใด		
ทำด้วยตัวเอง	34	8.5
ครอบครัว/ญาติทำให้รับประทาน	120	30.0
ซื้อรับประทาน	246	61.5
รวม	400	100

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

(n = 400)		
พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน	ค่าร้อยละ
10. ท่านหรือครอบครัวจัดหาวัตถุดิบจากแหล่งใดในการประกอบอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย		
เฉพาะปลูก/เลี้ยงเอง	32	8.0
ซื้อจากคนในชุมชน	213	53.3
ซื้อจากตลาด	155	38.8
รวม	400	100

จากตารางที่ 4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลด้านพฤติกรรมบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย พบว่า ส่วนใหญ่รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยกับครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 43.0 และรับประทานอาหารประจำถิ่นกับเพื่อนน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 26.3

อาหารคาวประจำถิ่นเกาะสมุย 3 อันดับแรกที่เคยรับประทานมากที่สุด คือ หมูโค่ คิดเป็นร้อยละ 90.5 รองลงมาคือ ยำสาหร่ายช้อ คิดเป็นร้อยละ 51.2 และ วายั่วตามลำดับ คิดเป็นร้อยละ 59.8 ส่วน ไข่เจียวมะพร้าวชูด น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 40.8 อาหารหวานประจำถิ่นเกาะสมุย 3 อันดับแรกที่เคยรับประทานมากที่สุด คือ กะละแม คิดเป็นร้อยละ 79.8 รองลงมาขนมโค คิดเป็นร้อยละ 75.3 และ ไต้วน ตามลำดับ คิดเป็นร้อยละ 54.3 ส่วน ชี้หมาต้วง (ข้าวตู) น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 45.5 ผลไม้ประจำถิ่นเกาะสมุย 3 อันดับแรกที่เคยรับประทานมากที่สุด ลูกไฟกา (มะไฟกา) คิดเป็นร้อยละ 63.8 รองลงมา คือ ลูกโก้ (ลูกโทะ) คิดเป็นร้อยละ 58.5 และ ลูกชี้กวาง (หว้าหิน) ตามลำดับ คิดเป็นร้อยละ 45.5 ส่วนลูกพลอง น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 41.0

ส่วนใหญ่รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยที่ร้านอาหารที่มีชื่อเสียง คิดเป็นร้อยละ 37.5 ส่วนร้านอาหารข้างทางน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 15.5 ส่วนใหญ่รับประทานอาหารประจำถิ่น เพราะว่ามีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ คิดเป็นร้อยละ 50.8 ส่วนอาหารมีความสะอาด ถูกสุขอนามัยน้อยที่สุด น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 5.0 ผู้ที่มีอิทธิพลต่อการเลือกรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย คือครอบครัว/ญาติ คิดเป็นร้อยละ 41.0 ส่วน สื่อออนไลน์ เช่น ออนไลน์ เช่น Facebook, Instagram, YouTube และ เว็บไซต์ต่าง ๆ น้อยสุด คิดเป็นร้อยละ 4.3 มื้อที่รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยบ่อยที่สุด คือ มื้อกลางวัน คิดเป็นร้อยละ 41.0 ส่วน มื้อเช้าน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 8.8 วิธีการส่วนใหญ่ที่หาอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมารับประทาน คือ ซื้อรับประทาน คิดเป็นร้อยละ 61.5 ส่วนทำด้วยตัวเอง น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 8.5 วิธีการจัดหาวัตถุดิบนำมาประกอบอาหาร

ประจำถิ่นเกาะสมุย ส่วนใหญ่ซื้อจากคนในชุมชน คิดเป็นร้อยละ 53.3 ส่วน เพาะปลูก/เลี้ยงเอง น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 8.0

4.3 ผลการวิเคราะห์เกี่ยวกับปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

ผลการวิเคราะห์ระดับปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย วิเคราะห์ค่าเฉลี่ย และค่า ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน แสดงดังตารางที่ 4.3-4.7

ตารางที่ 4.3 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความสำคัญ ปัจจัยการบริโภคอาหาร ประจำถิ่นเกาะสมุย ภาพรวม

ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	\bar{X}	S.D.	ระดับความสำคัญ
1. ด้านอัตลักษณ์ของอาหาร	4.69	0.29	มากที่สุด
2. ด้านคุณภาพอาหาร	4.65	0.32	มากที่สุด
3. ด้านทัศนคติ	4.69	0.33	มากที่สุด
4. ด้านความสะดวกในการบริโภคอาหาร (การเข้าถึง)	4.61	0.43	มากที่สุด
รวม	4.66	0.34	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.3 ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานการของระดับความสำคัญ ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยภาพรวม พบว่า มีระดับความสำคัญอยู่ในระดับมากที่สุด (\bar{X} =4.66) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า อยู่ในระดับมากที่สุดทุกด้าน เรียงลำดับค่าเฉลี่ย มากไปน้อย คือ ด้านอัตลักษณ์ของอาหาร และด้านทัศนคติ (\bar{X} =4.69) ด้านความสะดวกในการ บริโภคอาหาร (การเข้าถึง) (\bar{X} =4.61) และด้านคุณภาพอาหาร (\bar{X} =4.65) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.4 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความสำคัญของปัจจัยการบริโภคอาหาร ประจำถิ่นเกาะสมุย ด้านอัตลักษณ์ของอาหาร

ด้านอัตลักษณ์ของอาหาร	\bar{X}	S.D.	ระดับความสำคัญ
1. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ในการปรุงอาหาร	4.81	.422	มากที่สุด
2. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีวิธีการปรุงที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาชาวบ้าน	4.73	.467	มากที่สุด
3. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีความหลากหลายในด้านรูปลักษณ์และเนื้อสัมผัส	4.66	.491	มากที่สุด
4. รสชาติของอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีเอกลักษณ์ไม่สามารถหารับประทานได้จากพื้นที่อื่น	4.62	.501	มากที่สุด
5. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยแสดงให้เห็นถึงลักษณะเฉพาะของชุมชน ความเชื่อ วิถีชีวิต และวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อกันมา	4.61	.503	มากที่สุด
รวม	4.69	.29	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.4 ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานข้อมูลระดับความสำคัญของปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ด้านอัตลักษณ์ของอาหาร พบว่ามีความสำคัญโดยรวมในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.69$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีความสำคัญในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยผู้บริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยให้ระดับความสำคัญในเรื่องอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ในการปรุงอาหารเป็นอันดับแรก ($\bar{X} = 4.81$) รองลงมาคือ อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีวิธีการปรุงที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาชาวบ้าน ($\bar{X} = 4.73$) ส่วนอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยแสดงให้เห็นถึงลักษณะเฉพาะของชุมชน ความเชื่อ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อกันมามีความสำคัญน้อยที่สุด ($\bar{X} = 4.61$)

ตารางที่ 4.5 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความสำคัญของปัจจัยการบริโภคอาหาร ประจำถิ่นเกาะสมุย ด้านคุณภาพอาหาร

ด้านคุณภาพอาหาร	\bar{X}	S.D.	ระดับความสำคัญ
1. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีหลากหลายซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ	4.63	.49	มากที่สุด
2. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีความปลอดภัยในการรับประทาน	4.59	.53	มากที่สุด
3. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยใช้วัตถุดิบที่สดใหม่เสมอ	4.68	.50	มากที่สุด
4. มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบหลักในการปรุงอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยซึ่งส่งผลดีต่อสุขภาพ	4.67	.50	มากที่สุด
5. การเตรียม การปรุง และการบริการอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีการทำให้ถูกสุขลักษณะด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน	4.68	.50	มากที่สุด
รวม	4.65	.32	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.5 ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานข้อมูลระดับความสำคัญของปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ด้านคุณภาพอาหาร พบว่า มีความสำคัญโดยรวมในระดับมากที่สุด (\bar{X} =4.65) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีความสำคัญในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยผู้บริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยให้ระดับความสำคัญในเรื่อง อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยใช้วัตถุดิบที่สดใหม่เสมอ และการเตรียม การปรุง และการบริการอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีการทำให้ถูกสุขลักษณะด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน เป็นอันดับแรก มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน (\bar{X} =4.68) รองลงมา คือ มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบหลักในการปรุงอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยซึ่งส่งผลดีต่อสุขภาพ (\bar{X} =4.67) อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีหลากหลายซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ (\bar{X} =4.63) และอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีความปลอดภัยในการรับประทานมีความสำคัญน้อยที่สุด (\bar{X} =4.59)

ตารางที่ 4.6 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความสำคัญของปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ด้านทัศนคติ

ด้านทัศนคติ	\bar{X}	S.D.	ระดับความสำคัญ
1. ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย เพราะต้องการเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเหลือชุมชน	4.68	.533	มากที่สุด
2. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีราคามาตรฐานเมื่อเทียบกับอาหารทั่วไป	4.71	.498	มากที่สุด
3. ท่านมีความสุขทุกครั้งที่ได้รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	4.72	.478	มากที่สุด
4. การรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยเป็นโอกาสในการพูดคุยกับครอบครัวและผู้คนรอบตัว	4.65	.513	มากที่สุด
5. ท่านภูมิใจที่ได้นำเสนอภาพถ่ายและประสบการณ์อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยให้กับผู้อื่นได้รับรู้	4.69	.484	มากที่สุด
รวม	4.69	0.33	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.6 ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานข้อมูลระดับความสำคัญของปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ด้านทัศนคติ พบว่า มีความสำคัญโดยรวมในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.69$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีความสำคัญในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยผู้บริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยให้ระดับความสำคัญในเรื่อง ท่านมีความสุขทุกครั้งที่ได้รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย เป็นอันดับแรก ($\bar{X} = 4.68$) รองลงมา คือ อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีราคามาตรฐานเมื่อเทียบกับอาหารทั่วไป ($\bar{X} = 4.71$) ส่วนการรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยเป็นโอกาสในการพูดคุยกับครอบครัวและผู้คนรอบตัว มีความสำคัญน้อยที่สุด ($\bar{X} = 4.65$)

ตารางที่ 4.7 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความสำคัญของปัจจัยการบริโภคอาหาร ประจำถิ่นเกาะสมุย ด้านความสะดวกในการบริโภคอาหาร (การเข้าถึง)

ด้านความสะดวกในการบริโภคอาหาร (การเข้าถึง)	\bar{X}	S.D.	ระดับความสำคัญ
1. สามารถทำเพื่อรับประทานได้ง่าย เพราะมี วัตถุดิบอยู่ในท้องถิ่นและใช้เครื่องปรุงที่มีอยู่ ทุกครัวเรือน	4.66	.543	มากที่สุด
2. สามารถซื้อจากร้านอาหาร/ตลาดในชุมชน	4.63	.514	มากที่สุด
3. สามารถหาซื้อได้ตลอดเวลา เช่น เช้า กลางวัน เย็น และกลางคืน	4.66	.554	มากที่สุด
4. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีจำหน่ายในรูปแบบ อาหารสำเร็จรูปพร้อมทาน ในร้านสะดวกซื้อ	4.51	.832	มากที่สุด
5. การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับอาหารประจำถิ่น เกาะสมุย มีความสะดวกและรวดเร็ว	4.61	.607	มากที่สุด
รวม	4.61	0.43	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.7 ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานข้อมูลระดับความสำคัญของปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ด้านความสะดวกในการบริโภคอาหาร (การเข้าถึง) พบว่า มีความสำคัญโดยรวมในระดับมากที่สุด (\bar{X} =4.61) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า สามารถหาซื้อได้ตลอดเวลา เช่น เช้า กลางวัน เย็น และกลางคืน และสามารถทำเพื่อรับประทานได้ง่าย เพราะมีวัตถุดิบอยู่ในท้องถิ่นและใช้เครื่องปรุงที่มีอยู่ทุกครัวเรือน เป็นอันดับแรก มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน (\bar{X} =4.66) รองลงมา คือ สามารถซื้อจากร้านอาหาร/ตลาดในชุมชน (\bar{X} =4.63) ส่วนอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีจำหน่ายในรูปแบบอาหารสำเร็จรูปพร้อมทาน ในร้านสะดวกซื้อ มีความสำคัญน้อยที่สุด (\bar{X} =4.51)

4.4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

ผลการวิเคราะห์ระดับปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย วิเคราะห์ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ภาพรวมแสดงดังตารางที่ 4.8 และรายด้านแสดงดังตารางที่ 4.8 - 4.11

ตารางที่ 4.8 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่น
เกาะสมุย ภาพรวม

ด้านบอกต่อ	\bar{X}	S.D.	ระดับความตั้งใจ
1. ด้านการบอกต่อ	4.75	0.39	มากที่สุด
2. ด้านการกินซ้ำ	4.66	0.41	มากที่สุด
3. ด้านการได้รับคำแนะนำ	4.27	0.55	มาก
รวม	4.56	0.34	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.8 ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานข้อมูลระดับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยภาพรวม อยู่ในระดับความตั้งใจมากที่สุด ($\bar{X} = 4.56$) และรายด้าน พบว่าอยู่ในระดับความตั้งใจมากที่สุด 1 ด้าน และอยู่ในระดับมาก 2 ด้าน เรียงลำดับค่าเฉลี่ยมากไปน้อย คือ ด้านการบอกต่อ ($\bar{X} = 4.75$) ด้านการกินซ้ำ ($\bar{X} = 4.66$) และด้านการได้รับคำแนะนำ ($\bar{X} = 4.27$) ตามลำดับ

ตารางที่ 4.9 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่น
เกาะสมุย ด้านการบอกต่อ

ด้านการบอกต่อ	\bar{X}	S.D.	ระดับความตั้งใจ
1. ท่านจะถ่ายทอดเรื่องราวของอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยบนโซเชียลมีเดีย เช่น Facebook, Instagram, YouTube, Line ทุกครั้งที่มีโอกาส	4.78	0.50	มากที่สุด
2. ท่านจะบอกต่อร้านอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยให้เพื่อนและคนอื่นๆเสมอ	4.73	0.47	มากที่สุด
รวม	4.75	0.39	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.9 ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานข้อมูลระดับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ด้านบอกต่อ พบว่า มีระดับความตั้งใจโดยรวมในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.75$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีระดับความตั้งใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยท่านจะถ่ายทอดเรื่องราวของอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยบนโซเชียลมีเดีย เช่น Facebook, Instagram,

YouTube, Line ทุกครั้งที่มีโอกาส เป็นอันดับแรก ($\bar{X} = 4.78$) และท่านจะบอกต่อร้านอาหารประจำถิ่น เกาะสมุยให้เพื่อนและคนอื่นๆ เสมอ ($\bar{X} = 4.73$)

ตารางที่ 4.10 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่น เกาะสมุย ด้านการกินข้า้

ด้านการกินข้า้	\bar{X}	S.D.	ระดับความสำคัญ
3. ท่านตั้งใจรับประทานอาหารประจำถิ่น เกาะสมุย ทุกครั้งที่มีโอกาส	4.68	0.48	มากที่สุด
4. ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่น เกาะสมุย ข้า้ๆ อยู่เสมอ	4.64	0.55	มากที่สุด
รวม	4.66	0.41	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.10 ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานข้อมูลระดับความตั้งใจ บริโภคอาหารประจำถิ่น เกาะสมุย ด้านกินข้า้ พบว่า มีระดับความตั้งใจโดยรวมในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.66$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีระดับความตั้งใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยท่านตั้งใจ รับประทานอาหารประจำถิ่น เกาะสมุย ทุกครั้งที่มีโอกาส เป็นอันดับแรก ($\bar{X} = 4.68$) และ ท่าน รับประทานอาหารประจำถิ่น เกาะสมุย ข้า้ๆ อยู่เสมอ ($\bar{X} = 4.64$)

ตารางที่ 4.11 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่น เกาะสมุย ด้านการได้รับคำแนะนำ

ด้านการได้รับคำแนะนำ	\bar{X}	S.D.	ระดับความตั้งใจ
5. ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่น เกาะ สมุยจากคำแนะนำจากผู้อื่นเสมอ	4.58	0.61	มากที่สุด
6. ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่น เกาะสมุยจาก การรีวิวในสื่อสังคมออนไลน์	3.95	3.83	มาก
รวม	4.27	0.55	มาก

จากตารางที่ 4.11 ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานข้อมูลระดับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ด้านแนะนำ พบว่า มีระดับความตั้งใจโดยรวมในระดับมาก ($\bar{X} = 4.27$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีระดับความตั้งใจในระดับมากที่สุด 1 ข้อ โดยท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยจากคำแนะนำจากผู้อื่นเสมอ เป็นอันดับแรก ($\bar{X} = 4.58$) และมีระดับความตั้งใจในระดับมาก 1 ข้อ คือ ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยจากการรีวิวในสื่อสังคมออนไลน์ ($\bar{X} = 3.95$)

4.5 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อทดสอบสมมติฐาน

4.5.1 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านเพศ ด้านเป็นคนเกาะสมุยโดยกำเนิดใช่หรือไม่ และปัจจุบันพักอาศัยในอำเภอเกาะสมุยหรือไม่ โดยใช้สถิติ t-test ส่วนด้านอายุ อาชีพ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน สถานภาพผู้มีลำเนา และเหตุผลที่เคยบริโภคอาหารประจำถิ่นสมุย ใช้สถิติ F-test จากวิธีวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA Analysis of Variance)

สมมติฐานที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภคที่แตกต่างกัน มีผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยแตกต่างกัน

โดยมีสมมติฐานทางสถิติเพื่อการทดสอบ ดังนี้

สมมติฐาน H_0 : ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภคที่แตกต่างกัน มีผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยไม่แตกต่างกัน

สมมติฐาน H_1 : ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภคที่แตกต่างกัน มีผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยแตกต่างกัน

P (ความน่าจะเป็น) = .00, \bar{X} (ระดับนัยสำคัญ) = 0.05 ดังนั้น ค่า P น้อยกว่า ค่า α (เท่ากับ Sig.) จึงปฏิเสธ H_0 ยอมรับ H_1

4.5.1.1 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านเพศ ด้านเป็นคนเกาะสมุยโดยกำเนิดใช่หรือไม่ และด้านปัจจุบันพักอาศัยในอำเภอเกาะสมุยหรือไม่ โดยใช้สถิติ โดยใช้สถิติ t-test แสดงดังตารางที่ 4.12 – 4.14

ตารางที่ 4.12 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านเพศ

ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่น เกาะสมุย	ชาย (n=183)		หญิง (n=217)		t	P
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.		
1. การบอกต่อ	4.77	0.38	4.74	0.41	0.64	0.52
2. การกินซ้ำ	4.70	0.39	4.62	0.42	2.08	0.40
3. การได้รับคำแนะนำ	4.31	0.54	4.24	0.56	1.29	0.20
รวม	4.59	0.32	4.53	0.35	1.80	0.07

จากตารางที่ 4.12 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านเพศ ด้วยค่าสถิติ t-test ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 พบว่า ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยของเพศชายและเพศหญิง ทั้งโดยรวมและรายด้าน ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ซึ่งเป็นการยอมรับสมมติฐานหลัก

ตารางที่ 4.13 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านเป็นคนเกาะสมุยโดยกำเนิดใช่หรือไม่

ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่น เกาะสมุย	ใช่ (n=127)		ไม่ใช่ (n=273)		t	P
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.		
1. การบอกต่อ	4.79	0.35	4.73	0.41	1.47	0.14
2. การกินซ้ำ	4.74	0.35	4.62	0.42	2.98	0.00*
3. การได้รับคำแนะนำ	4.31	0.57	4.25	0.54	0.98	0.33
รวม	4.61	0.30	4.53	0.35	2.28	0.02*

จากตารางที่ 4.13 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านท่านเป็นคนเกาะสมุยโดยกำเนิดใช่หรือไม่ ด้วยค่าสถิติ t-test ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 พบว่า ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยของคนเกาะสมุย และไม่ใช่คนเกาะสมุย โดยรวม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านการกินซ้ำแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนด้านการบอกต่อและด้านการได้รับคำแนะนำ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.14 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจุบันท่านพักอาศัยในอำเภอเกาะสมุยหรือไม่

ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่น เกาะสมุย	ใช่ (n=380)		ไม่ใช่ (n=20)		t	P
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.		
1. การบอกต่อ	4.76	0.38	4.50	0.54	2.17	0.04*
2. การกินซ้ำ	4.67	0.39	4.45	0.67	1.44	0.16
3. การได้รับคำแนะนำ	4.28	0.55	4.05	0.48	1.82	0.07
รวม	4.57	0.32	4.33	0.46	2.29	0.03*

จากตารางที่ 4.14 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านปัจจุบันท่านพักอาศัยในอำเภอเกาะสมุยหรือไม่ ด้วยค่าสถิติ t-test ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 พบว่า ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยของคนที่พักอาศัย และคนที่ไม่ได้พักอาศัยอยู่ในเกาะสมุย โดยรวม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านการบอกต่อ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนด้านการกินซ้ำและด้านการได้รับคำแนะนำ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

4.5.1.2 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตาม ปัจจัยส่วนบุคคล ด้านอายุ อาชีพ ระดับการศึกษา รายได้เฉลี่ยต่อเดือน สถานภาพ ภูมิลำเนา และ เหตุผลที่เคยบริโภคอาหารประจำถิ่นสมุย โดยใช้สถิติ F-test จากวิธีวิเคราะห์ความแปรปรวนทาง เดียว แสดงดังตารางที่ 4.15 – 4.31

ตารางที่ 4.15 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านอายุ

ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	P
1. ด้านการบอกต่อ	ระหว่างกลุ่ม	1.96	5.00	0.39	2.60	0.02*
	ภายในกลุ่ม	59.54	394.00	0.15		
	รวม	61.50	399.00			
2. ด้านการกินซ้ำ	ระหว่างกลุ่ม	2.48	5.00	0.50	3.07	0.01*
	ภายในกลุ่ม	63.51	394.00	0.16		
	รวม	65.98	399.00			
3. ด้านการได้รับคำแนะนำ	ระหว่างกลุ่ม	3.86	5.00	0.77	2.60	0.02*
	ภายในกลุ่ม	117.02	394.00	0.30		
	รวม	120.88	399.00			
รวม	ระหว่างกลุ่ม	2.10	5.00	0.42	3.86	0.00*
	ภายในกลุ่ม	42.92	394.00	0.11		
	รวม	45.03	399.00			

* Sig. \leq 0.05

จากตารางที่ 4.15 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านอายุ โดยใช้สถิติ F-test จากวิธีวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 พบว่า โดยภาพและรายด้าน พบว่า มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ทุกด้าน จึงเปรียบเทียบเป็นรายคู่ โดยใช้วิธีการทดสอบของ scheffe' แต่ไม่พบรายคู่ที่แตกต่างกันจึงเปลี่ยนเป็นวิธี LSD ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยเปรียบเทียบเป็นรายคู่ ด้านการบอกต่อ ด้านการกินซ้ำ และด้านการได้รับคำแนะนำ แสดงดังตารางที่ 4.16-4.31

ตารางที่ 4.16 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำวันเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้านการบอกต่อ

อายุ	\bar{X}	ต่ำกว่า 20	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51-60 ปี	61 ปี ขึ้นไป
		ปี					
		5.00	4.66	4.81	4.79	4.68	4.69
ต่ำกว่า 20 ปี	5.00	-	0.34	0.19	0.21	0.32	0.31
21-30 ปี	4.66		-	-0.15*	-0.13*	-0.01	-0.03
31-40 ปี	4.81			-	0.02	0.14*	0.12
41-50 ปี	4.79				-	0.11	0.10
51-60 ปี	4.68					-	-0.1
61 ปี ขึ้นไป	4.69						-

จากตารางที่ 4.16 ผลการทดสอบต่อเนื่องด้วยวิธี LSD ด้านบอกต่อ พบว่ามี 3 คู่ ที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ได้แก่ กลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุ 31-40 ปี มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำวันเกาะสมุยมากกว่า กลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุ 21-30 ปี และกลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุ 51-60 ปี และกลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุ 41-50 ปี มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำวันเกาะสมุยมากกว่ากลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุ 21-30 ปี ส่วนรายคู่อื่นๆ ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.17 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำวันเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้านการกินซ้ำ

อายุ	\bar{X}	ต่ำกว่า 20	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51-60 ปี	61 ปี ขึ้นไป
		ปี					
		5.00	4.62	4.75	4.58	4.59	4.69
ต่ำกว่า 20 ปี	5.00	-	0.38	0.25	0.42*	0.41	0.38
21-30 ปี	4.62		-	-0.12*	0.04	0.03	-0.06
31-40 ปี	4.75			-	0.16*	0.16*	0.06
41-50 ปี	4.58				-	-0.01	-0.10
51-60 ปี	4.59					-	-0.09
61 ปี ขึ้นไป	4.69						-

จากตารางที่ 4.17 ผลการทดสอบต่อเนื่องด้วยวิธี LSD ด้านกินซ้ำ พบว่ามี 4 คู่ ที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ได้แก่ กลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุ ต่ำกว่า 20 ปี มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำวันเกาะสมุยมากกว่า กลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุ 41-50 ปี ส่วนกลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุ 31-40 ปี มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำวันเกาะสมุยมากกว่า กลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุ 21-30 ปี กลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุ 41-50 ปี และกลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุ 51-60 ปี ส่วนรายคู่อื่นๆ ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.18 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำวันเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านอายุ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้านการได้รับคำแนะนำ

อายุ	\bar{X}	ต่ำกว่า 20	21-30 ปี	31-40 ปี	41-50 ปี	51-60 ปี	61 ปี ขึ้นไป
		ปี					
		4.17	4.47	4.65	4.55	4.50	4.50
ต่ำกว่า 20 ปี	4.71	-	-0.01	-0.26	-0.14	0-10	0.00
21-30 ปี	4.47		-	-0.25*	-0.12	-0.08	0.01
31-40 ปี	4.65			-	0.12	0.17	0.26
41-50 ปี	4.55				-	0.04	0.14
51-60 ปี	4.50					-	0.10
61 ปี ขึ้นไป	4.50						-

จากตารางที่ 4.18 ผลการทดสอบต่อเนื่องด้วยวิธี LSD ด้านแนะนำ พบว่ามี 1 คู่ ที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ได้แก่ กลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุ 31-40 ปี มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำวันเกาะสมุยมากกว่า กลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุ 21-30 ปี ส่วนรายคู่อื่นๆ ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.19 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านอาชีพ

ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	P
1. ด้านการบอกต่อ	ระหว่างกลุ่ม	0.15	3.00	0.05	0.32	0.81
	ภายในกลุ่ม	61.35	396.00	0.15		
	รวม	61.50	399.00			
2. ด้านการกินซ้ำ	ระหว่างกลุ่ม	0.01	3.00	0.00	0.02	1.00
	ภายในกลุ่ม	65.98	396.00	0.17		
	รวม	65.98	399.00			
3. ด้านการได้รับคำแนะนำ	ระหว่างกลุ่ม	0.41	3.00	0.14	0.45	0.72
	ภายในกลุ่ม	120.46	396.00	0.30		
	รวม	120.88	399.00			
รวม	ระหว่างกลุ่ม	0.10	3.00	0.03	0.30	0.83
	ภายในกลุ่ม	44.93	396.00	0.11		
	รวม	45.03	399.00			

* Sig. \leq 0.05

จากตารางที่ 4.19 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านอาชีพ โดยใช้สถิติ F-test จากวิธีวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 พบว่า โดยภาพรวมและรายด้าน ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.20 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านการศึกษา

ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	P
1. ด้านการบอกต่อ	ระหว่างกลุ่ม	1.09	2.00	0.55	3.59	0.03*
	ภายในกลุ่ม	60.41	397.00	0.15		
	รวม	61.50	399.00			
2. ด้านการกินซ้ำ	ระหว่างกลุ่ม	0.19	2.00	0.09	0.56	0.57
	ภายในกลุ่ม	65.80	397.00	0.17		
	รวม	65.98	399.00			
3. ด้านการได้รับคำแนะนำ	ระหว่างกลุ่ม	0.38	2.00	0.19	0.62	0.54
	ภายในกลุ่ม	120.50	397.00	00.30		
	รวม	120.88	399.00			
รวม	ระหว่างกลุ่ม	0.39	2.00	0.19	1.73	0.18
	ภายในกลุ่ม	44.64	397.00	0.11		
	รวม	45.03	399.00			

* Sig. \leq 0.05

จากตารางที่ 4.20 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านการศึกษา โดยใช้สถิติ F-test จากวิธีวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 พบว่า โดยภาพรวม ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านการบอกต่อ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.21 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล การศึกษา โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้านการบอกต่อ

การศึกษา	\bar{X}	ต่ำกว่าปริญญาตรี	ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	สูงกว่าปริญญาตรี
		4.83	4.71	4.77
ต่ำกว่าปริญญาตรี	4.83	-	0.12*	0.06
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	4.71		-	-0.06
สูงกว่าปริญญาตรี	4.77			-

จากตารางที่ 4.21 ผลการทดสอบต่อเนื่องด้วยวิธี LSD ด้านบอกต่อ พบว่ามี 1 คู่ ที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ได้แก่ กลุ่มผู้บริโภคที่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมากกว่า กลุ่มผู้บริโภคที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ส่วนรายข้ออื่นๆ ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.22 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	P
1. ด้านการบอกต่อ	ระหว่างกลุ่ม	1.20	5.00	0.24	1.57	0.17
	ภายในกลุ่ม	60.29	394.00	0.15		
	รวม	61.50	399.00			
2. ด้านการกินซ้ำ	ระหว่างกลุ่ม	2.22	5.00	0.44	2.74	0.02*
	ภายในกลุ่ม	63.76	394.00	0.16		
	รวม	65.98	399.00			
3. ด้านการได้รับคำแนะนำ	ระหว่างกลุ่ม	2.13	5.00	0.43	1.42	0.22
	ภายในกลุ่ม	118.74	394.00	0.30		
	รวม	120.88	399.00			
รวม	ระหว่างกลุ่ม	1.54	5.00	0.31	2.80	0.02*
	ภายในกลุ่ม	43.48	394.00	0.11		
	รวม	45.03	399.00			

* Sig. \leq 0.05

จากตารางที่ 4.22 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านรายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยใช้สถิติ F-test จากวิธีวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 พบว่า โดยภาพรวม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่า ด้านการกินข้าว แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนด้านการบอกรับและด้านการได้รับคำแนะนำ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.23 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านรายได้เฉลี่ยต่อเดือน โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้านการกินข้าว

รายได้	\bar{X}	น้อยกว่า 10,000	10,001 – 20,000	20,001 – 30,000	30,001 – 40,000	40,001 บาท ขึ้นไป	ระบุไม่ได้
		บาท	บาท	บาท	บาท	บาท	
		4.57	4.74	4.62	4.58	4.65	4.50
น้อยกว่า 10,000 บาท	4.57	-	-0.17	-0.05	-0.01	-0.08	0.07
10,000 – 20,000 บาท	4.74		-	0.12*	0.16*	0.09	0.24*
20,001 – 30,000 บาท	4.62			-	0.04	-0.03	0.12
30,001 – 40,000 บาท	4.58				-	-0.07	0.08
40,001 บาท ขึ้นไป	4.65					-	0.07
ระบุไม่ได้	4.50						-

จากตารางที่ 4.23 ผลการทดสอบต่อเนื่องด้วยวิธี LSD ด้านกินข้าว พบว่ามี 3 คู่ ที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ได้แก่ กลุ่มผู้บริโภคที่มีรายได้ 10,001 – 20,000 บาท มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมากกว่ากลุ่มผู้บริโภคที่มีรายได้ 20,001 – 30,000 บาท กลุ่มผู้บริโภคที่มีรายได้ 30,001 – 40,000 บาท และกลุ่มผู้บริโภคระบุรายได้ไม่ได้ ส่วนรายคู่อื่นๆ ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.24 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านสถานภาพ

ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	Sig.
1. ด้านการบอกต่อ	ระหว่างกลุ่ม	0.60	2.00	0.30	1.96	0.14
	ภายในกลุ่ม	60.90	397.00	0.15		
	รวม	61.50	399.00			
2. ด้านการกินซ้ำ	ระหว่างกลุ่ม	0.48	2.00	0.24	1.46	0.23
	ภายในกลุ่ม	65.50	397.00	0.16		
	รวม	65.98	399.00			
3. ด้านการได้รับคำแนะนำ	ระหว่างกลุ่ม	2.24	2.00	1.12	3.75	0.02*
	ภายในกลุ่ม	118.64	397.00	0.30		
	รวม	120.88	399.00			
รวม	ระหว่างกลุ่ม	0.63	2.00	0.31	2.81	0.06
	ภายในกลุ่ม	44.40	397.00	0.11		
	รวม	45.03	399.00			

* Sig. \leq 0.05

จากตารางที่ 4.24 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านสถานภาพ โดยใช้สถิติ F-test จากวิธีวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 พบว่า โดยภาพรวม ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านการได้รับคำแนะนำแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนด้านบอกต่อ และด้านกินซ้ำ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.25 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านสถานภาพ โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้านการได้รับคำแนะนำ

สถานภาพ	\bar{X}	โสด	สมรส	หย่าร้าง/ แยกกันอยู่
		4.17	4.34	4.25
โสด	4.17		-0.17*	-0.08
สมรส	4.34			-0.09
หย่าร้าง/แยกกันอยู่	4.25			

จากตารางที่ 4.25 ผลการทดสอบต่อเนื่องด้วยวิธี LSD ด้านแนะนำ พบว่ามี 1 คู่ ที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ได้แก่ กลุ่มผู้บริโภคที่มีสถานภาพสมรส มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมากกว่า กลุ่มผู้บริโภคที่มีสถานภาพโสด ส่วนรายคู่อื่นๆ ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.26 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านภูมิฐานะ

ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	P
1. ด้านการบอกต่อ	ระหว่างกลุ่ม	1.00	5.00	0.20	1.30	0.3*
	ภายในกลุ่ม	60.50	394.00	0.15		
	รวม	61.50	399.00			
2. ด้านการกินซ้ำ	ระหว่างกลุ่ม	1.34	5.00	0.27	1.64	0.15
	ภายในกลุ่ม	64.64	394.00	0.16		
	รวม	65.98	399.00			
3. ด้านการได้รับคำแนะนำ	ระหว่างกลุ่ม	1.14	5.00	0.23	0.75	0.59
	ภายในกลุ่ม	119.74	394.00	0.30		
	รวม	120.88	399.00			
รวม	ระหว่างกลุ่ม	1.08	5.00	0.22	1.94	0.09
	ภายในกลุ่ม	43.95	394.00	0.11		
	รวม	45.028	399			

* Sig. \leq 0.05

จากตารางที่ 4.26 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านภูมิลำเนา โดยใช้สถิติ F-test จากวิธีวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียวที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 พบว่า โดยภาพรวม ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านการบอกต่อแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนด้านการกินซ้ำและด้านการได้รับคำแนะนำ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.27 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล ด้านภูมิลำเนา โดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้านการบอกต่อ

ภูมิลำเนา	\bar{X}	ภาคใต้	ภาคกลาง	ภาคเหนือ	ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	ภาคตะวันออก	ภาคตะวันตก
		4.77	4.75	4.60	4.80	4.76	4.68
ภาคใต้	4.77	-	0.03	0.18*	-0.02	0.01	0.10
ภาคกลาง	4.75		-	0.15	-0.05	-0.02	0.07
ภาคเหนือ	4.60			-	-0.20	-0.17	-0.08
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	4.80				-	0.03	0.12
ภาคตะวันออก	4.76					-	0.09
ภาคตะวันตก	4.68						-

จากตารางที่ 4.27 ผลการทดสอบต่อเนื่องด้วยวิธี LSD ด้านบอกต่อ พบว่ามี 1 คู่ ที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ได้แก่ กลุ่มผู้บริโภคที่อยู่ภูมิลำเนาภาคใต้ มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมากกว่า กลุ่มผู้บริโภคที่อยู่ภูมิลำเนาภาคเหนือ ส่วนรายคู่อื่น ๆ ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.28 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคลด้านเหตุผลที่ทานเคยกบริโภคอาหารประจำถิ่นสมุย

ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	P
1. ด้านการบอกต่อ	ระหว่างกลุ่ม	0.23	3.00	0.08	0.49	0.69
	ภายในกลุ่ม	61.27	396.00	0.15		
	รวม	61.50	399.00			
2. ด้านการกินซ้ำ	ระหว่างกลุ่ม	1.33	3.00	0.44	2.72	0.04*
	ภายในกลุ่ม	64.65	396.00	0.16		
	รวม	65.98	399.00			
3. ด้านการได้รับคำแนะนำ	ระหว่างกลุ่ม	3.19	3.00	1.06	3.58	0.01*
	ภายในกลุ่ม	117.69	396.00	0.30		
	รวม	120.88	399.00			
รวม	ระหว่างกลุ่ม	0.54	3.00	0.18	1.61	0.19
	ภายในกลุ่ม	44.48	396.00	0.11		
	รวม	45.028	399			

* Sig. \leq 0.05

จากตารางที่ 4.28 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล เหตุผลที่ทานเคยกบริโภคอาหารประจำถิ่นสมุย โดยใช้สถิติ F-test จากวิธีวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 พบว่า โดยภาพรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านการกินซ้ำและด้านการได้รับคำแนะนำแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนด้านการบอกต่อ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.29 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำวันเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล เหตุผลที่ท่านเคยบริโภคอาหารประจำวันสมุยโดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้านการกินซ้ำ

เหตุผลที่ท่านเคยบริโภคอาหารประจำวันสมุย	\bar{X}	เป็นคนเกาะสมุย	มาท่องเที่ยว	มาประชุม/สัมมนา	ทำงาน/ประกอบธุรกิจที่เกาะสมุย
		4.74	4.72	4.50	4.62
เป็นคนเกาะสมุย	4.74	-	0.02	0.24	0.12*
มาท่องเที่ยว	4.72		-	0.22	0.10
มาประชุม/สัมมนา	4.50			-	-0.12
ทำงาน/ประกอบธุรกิจที่เกาะสมุย	4.62				-

จากตารางที่ 4.29 ผลการทดสอบต่อเนื่องด้วยวิธี LSD ด้านกินซ้ำ พบว่ามี 1 คู่ ที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ได้แก่ กลุ่มผู้บริโภคที่เป็นคนเกาะสมุย มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำวันเกาะสมุยมากกว่า กลุ่มผู้บริโภคที่มาประกอบธุรกิจที่เกาะสมุย ส่วนรายคู่อื่นๆ ไม่แตกต่างกัน

ตารางที่ 4.30 ผลการเปรียบเทียบ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำวันเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล เหตุผลที่ท่านเคยบริโภคอาหารประจำวันสมุยโดยเปรียบเทียบรายคู่ ด้านการได้รับคำแนะนำ

เหตุผลที่ท่านเคยบริโภคอาหารประจำวันสมุย	\bar{X}	เป็นคนเกาะสมุย	มาท่องเที่ยว	มาประชุม/สัมมนา	ทำงาน/ประกอบธุรกิจที่เกาะสมุย
		4.59	4.44	4.22	4.55
เป็นคนเกาะสมุย	4.59	-	0.29	0.73*	-0.07
มาท่องเที่ยว	4.44		-	0.44	-0.36
มาประชุม/สัมมนา	4.22			-	-0.80*
ทำงาน/ประกอบธุรกิจที่เกาะสมุย	4.55				-

จากตารางที่ 4.30 ผลการทดสอบต่อเนื่องด้วยวิธี LSD ด้านแนะนำ พบว่ามี 2 คู่ ที่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ได้แก่ กลุ่มผู้บริโภคที่เป็นคนเกาะสมุย มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมากกว่า กลุ่มผู้บริโภคที่มาประชุม/สัมมนา และกลุ่มผู้บริโภคที่มาทำงาน/ประกอบธุรกิจที่เกาะสมุย มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมากกว่า กลุ่มผู้บริโภคที่มาประชุม/สัมมนา ส่วนรายคู่อื่นๆ ไม่แตกต่างกัน

4.5.2 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยบริโภคอาหารประจำถิ่น กับ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

สำหรับสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ที่ใช้การทดสอบด้วยการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของตัวแปรสองตัวที่เป็นอิสระต่อกัน โดยใช้สถิติค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ซึ่งจะปฏิเสธ สมมติฐานหลัก (H_0) ต่อเมื่อ Sig. (2-tailed) มีค่าน้อยกว่า 0.05 ผลการทดสอบสมมติฐาน แสดงดังตารางที่ 4.31

สมมติฐานที่ 2 ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นมีความสัมพันธ์กับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

โดยมีสมมติฐานทางสถิติเพื่อการทดสอบ ดังนี้

สมมติฐาน H_0 : ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่น ไม่มีความสัมพันธ์ต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

สมมติฐาน H_1 : ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่น มีความสัมพันธ์ต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

P (ความน่าจะเป็น) = .00, \bar{X} (ระดับนัยสำคัญ) = 0.05 ดังนั้น ค่า P น้อยกว่า ค่า α (เท่ากับ Sig.) จึงปฏิเสธ H_0 ยอมรับ H_1

ตารางที่ 4.31 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่น โดยรวมกับ ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่น	ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย			
	Pearson Correlation	Sig. (2-tailed)	ทิศทาง	ระดับความสัมพันธ์
1. ด้านอัตลักษณ์ของอาหาร	0.262**	0.00	เดียวกัน	ต่ำ
2. ด้านคุณภาพอาหาร	0.376**	0.00	เดียวกัน	ปานกลาง
3. ด้านทัศนคติ	0.472**	0.00	เดียวกัน	ปานกลาง
4. ด้านความสะดวกในการบริโภคอาหาร (การเข้าถึง)	0.587**	0.00	เดียวกัน	ปานกลาง
รวม	.587**	0.00	เดียวกัน	ปานกลาง

*มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 4.31 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นกับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยใช้การวิเคราะห์สถิติค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน โดยภาพรวม มีระดับความสัมพันธ์ในระดับปานกลาง และเป็นไปในทิศทางเดียวกัน เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า มีระดับความสัมพันธ์ในระดับปานกลาง 3 ด้าน และเป็นไปในทิศทางเดียวกัน โดยแต่ละปัจจัยมีระดับความสัมพันธ์เรียงตามลำดับดังนี้ ปัจจัยด้านความสะดวกในการบริโภคอาหาร (การเข้าถึง) มีความสัมพันธ์ในระดับปานกลาง ($r=0.587$, $sig.=0.00$) รองลงมาคือ ด้านทัศนคติมีความสัมพันธ์ในระดับปานกลาง ($r=0.472$, $sig.=0.00$) และด้านคุณภาพอาหารมีความสัมพันธ์ในระดับปานกลาง ($r=0.376$, $sig.=0.00$) ส่วนด้านอัตลักษณ์ของอาหารมีความสัมพันธ์ในระดับต่ำ และเป็นไปในทิศทางเดียวกัน ($r=0.262$, $sig.=0.00$)

ตารางที่ 4.32 สรุปผลการทดสอบสมมติฐานงานวิจัย

ตัวแปรอิสระ	One-Way ANOVA			Pearson Correlation		สมมติฐาน (H ₁)
	t	F	P-value	r	Sig. (2-tail)	
1. ปัจจัยส่วนบุคคล						
1.1 เพศ	1.80		0.07			ยอมรับ
1.2 อายุ		3.86	0.00*			ปฏิเสธ
1.3 อาชีพ		0.30	0.83			ยอมรับ
1.4 การศึกษา		1.73	0.18			ยอมรับ
1.5 รายได้เฉลี่ยต่อเดือน		2.80	0.02*			ปฏิเสธ
1.6 สถานภาพ		2.81	0.06			ยอมรับ
1.7 ท่านเป็นคนเกะสมุยโดย กำเนิดใช่หรือไม่	2.28		0.02*			ปฏิเสธ
1.8 ภูมิลำเนา		1.94	0.09			ยอมรับ
1.9 ปัจจุบันท่านพักอาศัยใน อำเภอเกาะสมุยหรือไม่	2.29		0.03*			ปฏิเสธ
1.10 เหตุผลที่ท่านเคยบริโภค อาหารประจำถิ่นสมุย		1.61	0.19			ยอมรับ
2. ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่น						
2.1 ด้านอัตลักษณ์ของอาหาร				0.262	0.00	ปฏิเสธ
2.2 ด้านคุณภาพอาหาร				0.376	0.00	ปฏิเสธ
2.3 ด้านทัศนคติ				0.472	0.00	ปฏิเสธ
2.4 ด้านความสะดวกในการ บริโภคอาหาร (การเข้าถึง)				0.587	0.00	ปฏิเสธ

ตอนที่ 1 อภิปรายผล วิจัยเชิงคุณภาพ

ผู้ให้ข้อมูลหลักในการวิจัยครั้งนี้ได้แก่ ผู้นำท้องถิ่น คนในชุมชน แม่ครัว และผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่มีประสบการณ์ด้านภูมิปัญญาด้านอาหารประจำถิ่น ด้านการประกอบธุรกิจอาหาร 7 ตำบล ในเกาะสมุย โดยวิธีการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับอาหาร

ประจำถิ่นจำนวน 3 ประเภท ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ โดยผู้วิจัย ได้คัดเลือกรายการอาหาร ทั้ง 3 ประเภทได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ จากการสัมภาษณ์ของคนในชุมชน ใช้วิธีการเลือก เฉพาะรายการอาหารทั้ง 3 ประเภทที่ทั้ง 7 ตำบล มีซ้ำกัน หรือทุกตำบลรับประทาน อาหารชนิดนั้นเหมือนกัน และเป็นเมนูที่ เป็นที่รู้จักของคนในเกาะสมุย มีการ ใช้วัตถุดิบที่สามารถหา ได้ง่ายในท้องถิ่น และมีวิธีการปรุงที่ไม่ยุ่งยาก ซึ่งสอดคล้องกับ วรารัตน์ สาหนนท์ และกมลพร สวนทอง (2562) ซึ่งศึกษาเรื่อง การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยวเรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตก: กรณีศึกษาชุมชนท่องเที่ยว ล่องชมวิถี คลองมหาสวัสดิ์ ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดนครปฐม พบว่า อาหารส่วนใหญ่มีการยอมรับว่าเป็นอาหารท้องถิ่น เป็นอาหาร ที่รู้จักการมานานมากกว่า 10 ปี มีปริมาณวัตถุดิบ ในท้องถิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหาร และ สุกัญญา ไหมเครือแก้ว และคณะ (2560) ซึ่งศึกษาเรื่อง ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่ละชนิดเริ่มคิดค้นขึ้นจากวิถีชีวิตที่เป็นอยู่ในแต่ละวัน การใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาประกอบอาหาร การทำอาหารของจังหวัดสุราษฎร์ธานีส่วนใหญ่ เน้นการปรุงจากพืชผัก และอาหารทะเล เพราะเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายจากท้องถิ่น

สิ่งที่ค้นพบจากการสัมภาษณ์เชิงลึกจากคนในชุมชนทั้ง 7 ตำบลในเกาะสมุย มีอาหารประจำถิ่นมากมายที่ไม่ได้นิยมกินกันในปัจจุบันและไม่ได้เป็นที่รู้จักของคนรุ่นใหม่

อาหารคาว เช่น หมูผัดสัปรด หัวมันเบนควัเครื่อง ยาสาหร่ายข้อ ปลาหมูนึ่งข้าวหมาต้มหัวกะทิ แกงคั่วเห็ดหลุบ แกงยั่วปุด แกงหัวท้อ เลียงยอดลำเต็งดอกเห็ดยาปลาโทง ข้าวมันมะพร้าว และแกงยอดมะขามปลาล่าง เป็นต้น อาจเป็นเพราะว่าวัตถุดิบบางชนิดที่นำมาใช้ประกอบอาหาร ส่วนใหญ่จะเป็นวัตถุดิบที่ทำได้จากธรรมชาติซึ่งจะมีเฉพาะฤดูกาลเท่านั้น เช่น สาหร่ายข้อ จะมีช่วงเดือนพฤศจิกายน ถึงธันวาคม คลื่นทะเลจะพัดพาเอาสาหร่ายข้อมาเกยตื้น ซึ่งสอดคล้องกับ ฉวีวรรณ และคณะ (2560) ซึ่งศึกษาเรื่อง อาหารพื้นบ้าน : กระบวนการ จัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต และจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ กล่าวว่า ชีวิตความเป็นอยู่ตลอดจนวัฒนธรรมประเพณี การบริโภคอาหารท้องถิ่นซึ่งเป็นเอกลักษณ์ที่สอดคล้องกับฤดูกาลของธรรมชาติ โดยแหล่งอาหารของคนสมัยก่อนมักจะนำมาจากแหล่งธรรมชาติทำให้อาหารบางชนิดจะได้กินเมื่อถึงฤดูเท่านั้น หรืออาจจะเป็นวัตถุดิบที่หาได้ยากใกล้สูญพันธ์เช่นปลาหมูนึ่งข้าวหมา(ปลานกแก้ว) และเห็ดหลุบ(ผัดทะเล) เนื่องจากเป็นดอกไม้ทะเลชนิดหนึ่ง ลำตัวฝังอยู่ในพื้นทราย เมื่ออยู่ในน้ำนิ่งๆ ไม่มีสิ่งรบกวน จะโผล่ตัวบานเป็นดอกไม้ทะเล และหากมีสิ่งรบกวน จะหดตัวหายไปทันทีปัจจุบัน เป็นสัตว์ป่าคุ้มครอง ตาม พ.ร.บ.สงวนและคุ้มครองสัตว์ป่า พ.ศ. 2535 (กรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง, 2561) ทั้งยังมีขั้นตอนการทำความสะอาดที่ยุ่งยากจึงไม่นิยมนำมารับประทานกันในปัจจุบัน

อาหารหวาน เช่น ขนมเปียกขาว ขนมจู้จูน ขนมซึ่กรวย โต้วน ขนมทับทิม ขนมแป้งเจ้าขนมลา ขนมไข่ปลาชน มลูกโหนดต้ม ขนมลีนววย ข้าวเหนียวหน้า ขนมแป้งเจ้า ขนมถั่วทุบ เป็นต้น ขนมหลายชนิดมักจะถูกแฝง อยู่ในประเพณีต่างๆ เช่นขนมลา ขนมไข่กับงานบุญเดือนสิบ ขนมประจำท้องถิ่น สืบทอดต่อกันมาหลายชั่วอายุคน ไม่มีสูตรหรือวิธีการทำที่แน่นอนอาศัยประสบการณ์จากคนที่เคยทำนำมาถ่ายทอดให้อีกที ขนมบางชนิดยังคงมีขายอยู่ตามท้องตลาดทั่วไป หรือต้องรอกินตามช่วงเทศกาล งานมงคล และงานอวมงคลต่างๆ แต่ขนมหลายชนิดหายากและค่อยๆ สูญหายไปจนกระทั่งคงเหลือแต่ในตำนานเท่านั้น ซึ่งสอดคล้องกับ นุชฤดี รุ่ยใหม่ และคณะ (2558) ซึ่งศึกษาเรื่อง สืบสานและอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานี : กรณีศึกษาชุมชนปยุต อำเภอเมืองจังหวัดปัตตานี กล่าวว่า ขนมเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมพื้นบ้าน ซึ่งมีความสำคัญต่อการสืบสานวัฒนธรรมผ่านการ เรียนรู้ของคนรุ่นหนึ่ง สู่อีกรุ่น การทำขนมใช้วิธีการบอกเล่าปากต่อปาก เป็นการส่งต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบรุ่นต่อรุ่น เทคนิคการทำขนมได้จากการลองผิดลองถูกจากการทำจริงจนชำนาญ ไม่มีการจด บันทึกสูตรการทำขนม หรือส่วนผสมเป็นหลักฐาน

ผลไม้ เช่น ลูกโก้ ลูกเหมร ลูกพลอง ลูกโก และลูกราม เป็นต้น ในเชิงวัฒนธรรมประเพณีผลไม้เหล่านี้ แสดงบทบาทโดดเด่นที่สุดใน พิธีกรรม แห่งเดือนสิบ ผลไม้พื้นบ้าน จะถูกใช้ประกอบองค์ประกอบหลักหนึ่ง ในงานบุญ โดยชาวบ้าน แต่ละครัวเรือน จะนำข้าวปลาอาหาร และผลไม้ที่หาได้ในท้องถิ่นจัดเป็นสำรับ สวยงาม ทำบุญอุทิศส่วนกุศล ให้แก่บรรพบุรุษ ที่ล่วงลับไปแล้ว เพราะผลไม้พื้นบ้าน บางคนอธิบายว่า เป็นรสชาติที่ บรรพบุรุษคุ้นเคย เช่นเดียวกับอาหารท้องถิ่นที่ชาวบ้านมักจะนำมาทำบุญในงานวันสารทเดือนสิบ เพราะเป็นกับข้าวที่บรรพบุรุษเคยรับประทานเมื่อครั้งยังมีชีวิตอยู่ แต่ในปัจจุบัน ผลไม้ประจำถิ่นเกาะสมุยเริ่มใกล้จะสูญพันธุ์และไม่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เพราะคนรุ่นใหม่ไม่รู้จัก และไม่คุ้นเคยกับรูปร่างหน้าตาของผลไม้ประจำถิ่น ในอดีตจะหาเก็บหาได้ง่าย ไม่ว่าจะ จากสวนหลังบ้าน หัวไร่ปลายนา หรือแหล่งธรรมชาติทั่วไป เช่น ริมทาง ริมห้วย ชายคลอง ธารน้ำตก ตลอดจน ในป่า ในเขา ทุกสภาพป่า สภาพแวดล้อม แต่ในปัจจุบันสภาพแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไปมาก มีสิ่งก่อสร้างขึ้นเกิดขึ้นเพื่อธุรกิจมากมาย เช่น ที่พักตากอากาศ บ้านเช่า โรงแรม ร้านอาหาร สถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ ขึ้นมาทดแทน แหล่งธรรมชาติของชุมชน ทำให้ผลไม้ประจำถิ่นเหลือน้อยลงจนใกล้สูญพันธุ์

อาหารคาว ขนมหวาน และผลไม้ประจำถิ่น เริ่มหากินได้ยากขึ้น แต่มีขนมบางชนิดที่ยังซื้อกินได้ตามตลาดนัดชาวบ้านท้องถิ่นในชนบททั่วไป และสิ่งที่สูญหายไปคือ วิถีชีวิตของคนในชุมชน ที่ค่อยๆ เปลี่ยนไปตามยุคตามสมัยนิยม เพราะคนยุคใหม่ถูกกระแสสื่อชักชวนให้เปลี่ยนแปลงคล้อยตามตลอดเวลา กลายเป็นการตกอ้าค่านิยมว่าต้องทันสมัย หรือเปลี่ยนมาสู่ยุคบริโภคนิยม ที่ก่อเกิดเป็นอาชีพและธุรกิจต่างๆ อาหาร หรือขนมที่ได้รับความนิยมในปัจจุบันต้องเป็นอาหารสไตล์ยุโรป ขนมที่ทำจากแป้งสาลี สามารถนั่งกินไปพร้อมกับการจิบน้ำชา กาแฟ ในห้องแอร์เย็นๆ ทำให้ผู้คนในยุคนี้

ต้องวิ่งกันตามหาความวิเวก (ความนิยมในของเก่า ของโบราณ หรือแนวย้อนยุค) จนเกิดเป็นตลาดไทยย้อนยุค โฆษณาเชิญชวนให้รำลึกอาหารโบราณที่บางคนอาจลืมไปแล้วให้ได้รำลึกถึงอาหารเมื่อวันวาน

ตอนที่ 2 อภิปรายผล วิจัยเชิงปริมาณ

4.6 อภิปรายผล

การอภิปรายผลการวิจัย เรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย มีดังต่อไปนี้

4.6.1 ลักษณะทางปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ช่วงอายุ 31-40 ปี ประกอบอาชีพผู้ประกอบการ/อาชีพอิสระ ซึ่งไม่สอดคล้องกับงานวิจัยของ เจริญขวัญ วงศ์เพ็ญ (2559) ซึ่งศึกษาเรื่อง E – Word of Mouth และทัศนคติที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของผู้บริโภคที่ใช้บริการ ร้านอาหารเกาหลี ในกรุงเทพมหานคร พบว่าส่วนใหญ่ เป็นกลุ่มนักเรียน/นักศึกษามากที่สุด ส่วนเจ้าของกิจการเป็นอันดับสุดท้าย การศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ซึ่งสอดคล้องกับ กนกวรรณ (2560) ซึ่งศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาในระดับปริญญาตรีจำนวน 122 รายคิดเป็นร้อยละ 31.8 เป็นนักเรียน/นักศึกษา ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวจังหวัดน่าน แต่ ผู้บริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยส่วนใหญ่คือผู้ประกอบการ ประกอบธุรกิจ และพักอาศัยอยู่ในเกาะสมุย มีรายได้เฉลี่ย 10,000 – 20,000 บาท ต่อเดือน สถานภาพสมรส ไม่ได้เป็นคนเกาะสมุยแต่กำเนิด แต่มีภูมิลำเนาอยู่ในภาคใต้ ปัจจุบันพักอาศัยอยู่ในเกาะสมุย และเคยบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยเพราะทำงาน/ประกอบธุรกิจที่เกาะสมุย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัย ปรีชา และคณะ (2563) ซึ่งศึกษาเรื่อง การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริม การท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตามภูมิลำเนา พบว่า อาศัยอยู่ในจังหวัดนครศรีธรรมราชเป็นส่วนใหญ่ รองลงมาคืออาศัยอยู่ในภาคใต้ ผู้ที่เคยบริโภคอาหารประจำถิ่นส่วนใหญ่มักจะเป็นคนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่นั้น ๆ อาจเป็นคนพื้นที่โดยกำเนิด หรือเป็นคนจากพื้นที่อื่นที่มาท่องเที่ยว และอาศัยในพื้นที่นั้น ประกอบธุรกิจ หรือทำงาน ทำให้ได้มีประสบการณ์เกี่ยวอาหารประจำถิ่นนั้น ๆ

4.6.2 พฤติกรรมบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย พบว่า ผู้บริโภครับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยกับครอบครัว/ญาติ เคยรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย 3 อันดับแรก คือ หมูโค ยำสาหร่ายช่อ และผัดหมีสมุย ส่วนอาหารหวานประจำถิ่นเกาะสมุย 3 อันดับแรก คือ กะละแม ขนมโค และโต้วน และผลไม้ประจำถิ่นเกาะสมุย 3 อันดับแรก คือ ลูกไฟกา(มะไฟกา) ลูกโท้ (ลูกโ้ทะ) และกำขำ(มะหวด) จากการที่ผู้วิจัยได้ไปสัมภาษณ์ ผู้นำท้องถิ่น คนในชุมชน แม่ครัว และ

ผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่มีประสบการณ์ด้านภูมิปัญญาด้านอาหารประจำถิ่น ด้านการประกอบธุรกิจอาหารจาก 7 ตำบลในเกาะสมุย เกี่ยวกับรายการอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยพบว่า 3 อันดับแรกของอาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ เป็นที่รู้จักและหารับประทานได้ง่ายของทั้ง 7 ตำบล เนื่องจากเป็น อาหารที่มีขายตามตลาดชุมชน หรือมักจะได้รับประทานตามงานประเพณี และงานมงคลต่าง ๆ เช่น ประเพณีรับส่งตายาย ประเพณีครุหมอโนรา งานขึ้นบ้านใหม่ งานบวช เป็นต้น และสอดคล้องกับงานวิจัยของ วรารัตน์ และกมลพร (2562) ซึ่งศึกษาเรื่อง การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยว เรียนรู้อาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตก: กรณีศึกษาชุมชนท่องเที่ยวล่องชมวิถี คลองมหาสวัสดิ์ ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดนครปฐม พบว่า อาหารส่วนใหญ่มีการยอมรับว่าเป็นอาหารท้องถิ่น เป็นอาหารที่รู้จักกันมานานมากกว่า 10 ปี มีปริมาณวัตถุดิบในท้องถิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหาร โดยส่วนใหญ่รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยที่ร้านอาหารที่มีชื่อเสียง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ เจริญขวัญ วงศ์เพ็ญ ซึ่งศึกษาเรื่อง E – Word of Mouth และ ทักษะคติ ที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของผู้บริโภคที่ใช้บริการร้านอาหารเกาหลีในกรุงเทพมหานคร พบว่า ปัจจัยย่อยที่อยู่ในระดับมากที่สุด คือ เลือกรับประทานอาหารเกาหลีในร้านที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ผู้บริโภคจะให้ความเชื่อมั่นในร้านอาหารที่มีชื่อเสียงเนื่องจากร้านที่มีชื่อเสียงจะสามารถสร้างความ น่าเชื่อถือให้กับผู้บริโภคได้โดยที่ผู้บริโภคเลือกเข้าไปรับประทานแล้วจะไม่รู้สึกเสียใจที่ได้เลือกเข้าไปรับประทานในร้านอาหารที่มีชื่อเสียง เหตุผลที่เลือกรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยเพราะมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ผู้มีอิทธิพลต่อการเลือกรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย คือ ครอบครัว/ญาติ รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมือกลางวัน ในช่วงเวลา 11.00 น –15.00 น. บ่อยที่สุด ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัย ปรีชา มุณีศรี และคณะ (2563) ซึ่งศึกษาเรื่อง การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริม การท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า ผู้ที่มีอิทธิพลในการตัดสินใจไปท่องเที่ยว คือ ครอบครัว (สามี/ภรรยา พ่อ/แม่ ลูก) และจำแนกตาม เวลาในการรับประทานอาหารพื้นถิ่น/พื้นบ้าน พบว่า รับประทานอาหารมือกลางวัน บ่อยที่สุด มือกลางวันเป็นมือที่สำคัญ เป็นมือที่พักรับประทานอาหารจากการทำงาน คนส่วนใหญ่จะต้องพักรับประทานอาหารหลังจากทำงานเสร็จในครึ่งวันเช้า และคนเกาะส่วนใหญ่ มีอาชีพทำประมงและทำสวน จึงทำให้มีการจัดเตรียมอาหารไปจากที่บ้าน อาหารที่เตรียมไปจะเป็นอาหารที่ประกอบขึ้นและเป็นอาหารง่ายๆ มีวิธีการทำไม่ยุ่งยาก ทำและเป็นวัตถุดิบที่หาได้ทั่วไปในชุมชน

4.6.3 ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยภาพรวมและรายด้าน พบว่า อยู่ในระดับความสำคัญมากที่สุดทุกด้าน เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อย ได้แก่ ด้านทัศนคติ ด้านอัตลักษณ์ของอาหาร ด้านคุณภาพอาหาร และด้านความสะดวกในการบริโภคอาหาร (การเข้าถึง) ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

4.6.3.1 ด้านทัศนคติ มีความสำคัญในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณารายข้อพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยมากไปน้อย คือ มีความสุขทุกครั้งที่ได้รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีราคามาตรฐานเมื่อเทียบกับอาหารทั่วไป ภูมิใจที่ได้นำเสนอภาพถ่ายและประสบการณ์อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยให้กับผู้อื่นได้รับรู้ รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยเพราะต้องการเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเหลือชุมชน ส่วนการรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยเป็นโอกาสในการพูดคุยกับครอบครัวและผู้คนรอบตัว ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ปรีชา และคณะ ซึ่งศึกษาเรื่อง การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริม การท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำแนกตาม ความคุ้มค่าของราคา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความต้องการราคาของอาหารที่เหมาะสมเมื่อเทียบกับอาหารทั่วไป มากที่สุด และงานวิจัยของ พิศมัย (2561) ซึ่งศึกษาเรื่อง ปัจจัยแรงจูงใจของนักท่องเที่ยวกลุ่มเจนเนอเรชั่นวายในการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นเมือง ในจังหวัดเชียงราย พบว่า รับประทานอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างความสัมพันธ์ อันดีในครอบครัว รวมถึง เพื่อน เพื่อนร่วมงาน ญาติ อยู่ในระดับมาก การกินข้าวกันพร้อมหน้าพร้อมตากับคนในครอบครัว เป็นการสร้างความสัมพันธ์ ดังนั้น การกินข้าวกับเพื่อนร่วมงาน น่าจะก่อให้เกิดความสัมพันธ์อันดียิ่งขึ้นได้เหมือนกัน เพราะการได้ทานอาหารที่อร่อย หมายถึงว่า เรากำลังมีความสุขกับการกินอาหาร ยิ่งถ้าได้คุยเรื่องอื่นๆ ไปด้วย เป็นการ พูดคุยถึงเรื่องในชีวิตประจำวัน เหตุการณ์บ้านเมือง แลกเปลี่ยนความคิดเห็นต่างๆ ล้วนแล้วแต่เป็นการเชื่อมความสัมพันธ์ของคนในครอบครัว และในองค์กรได้เป็นอย่างดี

4.6.3.2 ด้านอัตลักษณ์ของอาหาร มีความสำคัญในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณารายข้อพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยมากไปน้อย คือ อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ในการปรุงอาหาร มีวิธีการปรุงที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาชาวบ้าน มีความหลากหลายในด้านรูปลักษณะและเนื้อสัมผัส รสชาติของอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีเอกลักษณ์ไม่สามารถหารับประทานได้จากพื้นที่อื่น และแสดงให้เห็นถึงลักษณะเฉพาะของชุมชน ความเชื่อ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อกันมา ตามลำดับ ซึ่งสอดคล้องกับ สุธาสิณี และคณะ (2561) ซึ่งศึกษาเรื่อง ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อเอกลักษณ์ของ อาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต พบว่า ด้านอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจสูงสุด (ค่าเฉลี่ย 4.18) และงานวิจัยของ ณิชภัทร (2563) ซึ่งศึกษาเรื่อง การประยุกต์ สื่อดิจิทัลแบบมัลติมีเดียออนไลน์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่า ศักยภาพด้านทรัพยากรท่องเที่ยวเชิงอาหาร มีลักษณะเด่น คือ อาหาร ภาคใต้ มีเอกลักษณ์เป็นอาหารของพื้นที่ภูมิศาสตร์ อีกทั้งอาหารภาคใต้มี เรื่องราวเชื่อมโยงกับประเพณีต่าง ๆ และอาหารมีเรื่องราวเชื่อมโยงกับสิ่งแวดล้อม อาชีพ และชีวิตความเป็นอยู่ประจำวัน และงานวิจัยของ กรุณา และคณะ (2561) ซึ่งศึกษาเรื่อง การพัฒนาอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น สู่อุตสาหกรรม

สร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต พบว่า อาหารท้องถิ่นภูเก็ต เป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นไม่ซ้ำใคร เป็นอาหารที่หารับประทานได้เฉพาะในจังหวัดภูเก็ตเท่านั้น และงานวิจัยของ กรกนก (2560) ศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี พบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ได้แก่ คติความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น อาหาร มีความหลากหลายของรสชาติ สามารถสะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์ภูมิปัญญาของแต่ละภูมิภาคได้เป็นอย่างดี ซึ่งแต่ละภูมิภาคจะมีอัตลักษณ์ที่แตกต่างกันไปตามวิถีชีวิตวัฒนธรรม และขนบธรรมเนียมประเพณีตลอดจนความแตกต่างของแหล่งอาหารและวัตถุดิบจากความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่นั้นๆ

4.6.3.3 ด้านคุณภาพอาหาร มีความสำคัญในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณา รายชื่อพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยมากไปน้อย คือ อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยใช้วัตถุดิบที่สดใหม่เสมอ การเตรียม การปรุง และการบริการอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีการทำให้ถูกสุขลักษณะด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบหลักในการปรุงอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยซึ่งส่งผลดีต่อสุขภาพ อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีหลากหลายซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ และอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีความปลอดภัยในการรับประทาน ตามลำดับ ซึ่งสอดคล้องกับ พิมพระวี (2556) ซึ่งศึกษาเรื่อง กระบวนการสื่อสารเรียนรู้จากการท่องเที่ยว “อาหาร” สำหรับนักท่องเที่ยวกลุ่มตลาดผู้หญิงชาวต่างประเทศของไทย พบว่า องค์ประกอบของคุณภาพของอาหารพื้นเมือง ประกอบด้วย ความสดของอาหาร ความสะอาดของอาหาร และคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และงานวิจัยของ ชิชณพงค์ (2559) ซึ่งศึกษาเรื่อง การพัฒนารูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวในเขตจังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ พบว่า กระบวนการปรุงและ ประกอบอาหารพื้นถิ่นมีการ ทำให้ถูกสุขลักษณะด้วยภูมิ ปัญญาชาวบ้าน และงานวิจัยของ กรกนก (2560) ศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี พบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ได้แก่ การอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นที่คงกรรมวิธีการทำและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ แต่ละพื้นที่ การประกอบอาหารถิ่นมักจะใช้วัตถุดิบที่หาได้ตามแหล่งธรรมชาติของชุมชน และแต่ละพื้นที่ก็มีบริบทของพื้นที่แตกต่างกันออกไปทำให้วัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหารถิ่น มีความหลากหลายรวมไปถึงวิธีการ ปรุง ชนิดของอาหาร จะขึ้นอยู่กับ วิถีชีวิต ขนบธรรมเนียมประเพณีของพื้นที่นั้นๆ ด้วย

4.6.3.4 ด้านความสะดวกในการบริโภคอาหาร (การเข้าถึง) มีความสำคัญในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณารายชื่อพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยมากไปน้อย คือ สามารถหาซื้อได้ตลอดเวลา เช่น เช้า กลางวัน เย็น และกลางคืน สามารถทำเพื่อรับประทานได้ง่าย เพราะมีวัตถุดิบอยู่ในท้องถิ่นและใช้เครื่องปรุงที่มีอยู่ทุกครัวเรือน นอกจากนี้ยังสามารถซื้อจากร้านอาหาร/ตลาดในชุมชน การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีความสะดวกและ

รวดเร็ว และอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีจำหน่ายในรูปแบบอาหารสำเร็จรูปพร้อมทาน ในร้านสะดวกซื้อ ตามลำดับ ซึ่งสอดคล้องกับ กรรณก (2560) ศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี พบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ได้แก่ แหล่งของอาหารท้องถิ่นซึ่งหาบริโภคได้ง่าย มีอยู่ทั้งในครัวเรือน ท้องตลาดและร้านอาหารขึ้นชื่อ อาหารท้องถิ่นมักจะหารับประทานได้ง่ายในท้องถิ่นเนื่องจากวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารเป็น วัตถุดิบที่หาได้ง่ายจากแหล่งธรรมชาติในท้องถิ่น หรือสามารถหาซื้ออาหารสำเร็จรูปมา รับประทานได้ตามตลาดของชุมชน หรือร้านขายอาหารท้องถิ่นในชุมชน และงานวิจัยของ ทิพวัลย์ และคณะ (2562) ซึ่งศึกษาเรื่อง ศักยภาพอาหารท้องถิ่น ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหาร ท้องถิ่น กรณีศึกษาจังหวัดตรัง เมืองคนช่างกิน พบว่า ด้านความยากง่ายในเข้าถึงอาหารท้องถิ่น สามารถเข้าถึงได้ง่ายเนื่องจากมีอาหารท้องถิ่นที่หลากหลาย และมีร้านอาหารเปิดให้บริการ ตลอดเวลา แทบจะ 24 ชั่วโมง เนื่องจากเกาะสมุยเป็นเมืองท่องเที่ยว จึงทำให้มีร้านอาหารเปิดตลอด ทั้งกลางวันและกลางคืน ผู้บริโภคสามารถเลือกเวลา หรือเลือกร้านอาหารที่ต้องการจะใช้บริการโดย ไม่ต้องคำนึงถึงเวลา ปิด เปิดของร้านอาหาร

4.6.4 ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยภาพรวมและ รายด้าน พบว่า อยู่ในระดับความตั้งใจมากที่สุด 2 ด้าน เรียงลำดับค่าเฉลี่ยมากไปน้อย คือ ด้านบอก ต่อ และด้านกินซ้ำ และอยู่ในระดับมาก 1 ด้าน คือ ด้านแนะนำ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

4.6.4.1 ด้านบอกต่อ เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีระดับความตั้งใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยจะถ่ายทอดเรื่องราวของอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยบนโซเชียลมีเดีย เช่น Facebook, Instagram, YouTube, Line ทุกครั้งที่มีโอกาส เป็นความตั้งใจอันดับแรก และจะบอกต่อร้านอาหาร ประจำถิ่นเกาะสมุยให้เพื่อนและคนอื่น ๆ เสมอ ตามลำดับ ซึ่งสอดคล้องกับ พรปวีณ์ (2564) ซึ่งศึกษา เรื่อง การศึกษาเปรียบเทียบ Net Promoter Scoresกับการบอกต่อ (Word-of-Mouth) พบว่า พฤติกรรมในการบอกต่อแบรนด์ร้านกาแฟที่กลุ่มตัวอย่างเลือก โดยกลุ่ม ตัวอย่างมีความคิดเห็นใน ระดับเห็นด้วย ที่จะบอกเล่าประสบการณ์เกี่ยวกับร้านกาแฟนั้นให้คนรู้จัก ฟัง ทุกครั้งที่มีโอกาสหรือ เหตุการณ์ที่เหมาะสม หรือเมื่อมีคนมาถามจึงจะบอกเล่าประสบการณ์ เกี่ยวกับร้านกาแฟนั้นให้คน รู้จักฟัง และ โปสต์บอกเล่าประสบการณ์เกี่ยวกับ ร้านกาแฟนั้นบนโซเชียลมีเดีย

4.6.4.2 ด้านกินซ้ำ เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีระดับความตั้งใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ เรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยมากไปน้อย โดยตั้งใจรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยทุกครั้ง ที่มีโอกาส และรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยซ้ำ ๆ อยู่เสมอ ตามลำดับ สอดคล้องกับงานวิจัย ของ เจริญขวัญ (2563) ซึ่งศึกษาเรื่อง E – Word of Mouth และ ทศนคติ ที่มีอิทธิพลต่อความ จงรักภักดีของผู้บริโภคที่ใช้บริการ ร้านอาหารเกาหลี ในกรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่างมีการตัดสินใจ

ใช้ร้านอาหารเกาหลีของผู้บริโภคระดับมาก เมื่อเห็นร้านอาหารเกาหลีท่านอยากจะเข้าไปใช้บริการทุกครั้งที่มีโอกาส

4.6.4.3 ด้านได้รับคำแนะนำ เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีระดับความตั้งใจในระดับมากที่สุด 1 ข้อ โดยรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยจากคำแนะนำจากผู้อื่นเสมอ และรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยจากการรีวิวในสื่อสังคมออนไลน์ ตามลำดับ สอดคล้องกับงานวิจัยของ คเซนทร์ และคณะ (2563) ซึ่งศึกษาเรื่อง พฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่ออาหารพื้นถิ่นจังหวัดสุรินทร์ พบว่า ฉันทะกินอาหารท้องถิ่นตามคำแนะนำจากผู้ที่ประสบการณ์ด้านอาหารท้องถิ่นเสมอ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากความรู้สึกเป็นกันเองระหว่างผู้ชายและความมีมิตรแบบคนอีสาน ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความรู้สึกประทับใจในอธยาศัย จึงเป็นเสน่ห์ที่ทำให้มีความประทับใจและต้องการมาลิ้มลองอีกครั้ง จนอาจส่งผลให้พฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่นจังหวัดสุรินทร์ โดยรวมอยู่ในระดับมาก

4.6.5 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล และทดสอบสมมติฐานโดยสถิติ t-test และ F-test ที่นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

4.6.5.1 เพศ แตกต่างกัน มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยทั้งโดยรวมและรายด้าน ไม่แตกต่างกัน ซึ่งสอดคล้องกับ วริทธิ์ (2564) ซึ่งศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการรับประทานอาหารเช้าพื้นเมืองภาคเหนือของนักท่องเที่ยวไทย พบว่า เพศที่แตกต่างกัน ให้ความสำคัญกับการรับประทานอาหารเช้าพื้นเมือง ภาคเหนือไม่ต่างกัน

4.6.5.2 อายุ แตกต่างกัน มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ทั้งโดยรวมและรายด้าน แตกต่างกัน ซึ่งสอดคล้องกับ กนกวรรณ (2560) ซึ่งศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด พบว่า ลักษณะส่วนบุคคลด้านอายุแตกต่างกันมีความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นโดยรวมแตกต่างกัน

4.6.5.3 การศึกษา แตกต่างกัน มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยโดยรวม ไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านการบอกต่อ แตกต่างกัน สอดคล้องกับ กนกวรรณ (2560) ซึ่งศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด พบว่า ลักษณะส่วนบุคคลของระดับการศึกษาแตกต่างกันมีความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นโดยรวมไม่แตกต่างกัน

4.6.5.4 อาชีพ แตกต่างกัน มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ทั้งโดยรวมและรายด้าน ไม่แตกต่างกัน กนกวรรณ (2560) ซึ่งศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด พบว่า ลักษณะส่วนบุคคลด้านอาชีพแตกต่างกันมีความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นโดยรวมไม่แตกต่างกัน

4.6.5.5 รายได้เฉลี่ยต่อเดือน แตกต่างกัน มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยรวมแตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านการกินซ้ำ แตกต่างกัน กนกวรรณ (2560) ซึ่งศึกษาเรื่อง ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด พบว่า ลักษณะส่วนบุคคลด้านรายได้แตกต่างกันมีความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นโดยรวมแตกต่างกัน

4.6.5.6 สถานภาพ แตกต่างกัน มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านการแนะนำ แตกต่างกัน ส่วนด้านอื่นๆ ไม่แตกต่างกัน สอดคล้องกับ สุธาสินี (2561) ซึ่งศึกษาเรื่อง ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อเอกลักษณ์ของ อาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต พบว่า สถานภาพ แตกต่างกัน มีความพึงพอใจแตกต่างกันในด้าน ความต้องการอาหารท้องถิ่น ไม่แตกต่างกัน

4.6.6 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยบริโภคอาหารประจำถิ่น กับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย สำหรับสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ที่ใช้การทดสอบด้วยการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของตัวแปรสองตัวที่เป็นอิสระต่อกัน โดยใช้สถิติค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน ใช้ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 หรือที่นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยภาพรวมมีความสัมพันธ์กันในระดับปานกลาง และพิจารณารายด้าน ดังนี้

4.6.6.1 ด้านอัตลักษณ์ของอาหาร มีความสัมพันธ์กับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยมีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกัน ในระดับต่ำ กล่าวคือ เมื่อใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ในการปรุงอาหาร จะมีผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยของผู้บริโภคในระดับต่ำ สอดคล้องกับงานวิจัยของ ฐานุพัชช และสันติธร (2564) ซึ่งศึกษาเรื่อง ผลกระทบของอัตลักษณ์อาหารริมทางที่ส่งผลต่อความตั้งใจซื้อ ความพึงพอใจ และการบอกต่อของลูกค้ากลุ่มเจนเอเรชั่นซี พบว่า อัตลักษณ์อาหารริมทางมีผลต่อความตั้งใจซื้อของลูกค้ากลุ่มเจนเอเรชั่นซี

4.6.6.2 ด้านคุณภาพอาหาร มีความสัมพันธ์กับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยมีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกัน ในระดับปานกลาง กล่าวคือ เมื่อใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ และมีการเตรียมการปรุง และการบริการที่ถูกต้องลักษณะด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน จะมีผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยของผู้บริโภคในระดับปานกลาง สอดคล้องกับงานวิจัยของ Chi et al., (2013) ศึกษาการตรวจสอบความสัมพันธ์เชิงโครงสร้างระหว่างภาพลักษณ์อาหาร ความพึงพอใจในอาหาร คุณภาพการทำอาหาร และความตั้งใจเชิงพฤติกรรม : กรณีศึกษาของมาเลเซีย พบว่า คุณภาพการทำอาหารมีอิทธิพลทางตรงเชิงบวกต่อ ความตั้งใจเชิงพฤติกรรมของนักท่องเที่ยว และความพึงพอใจของอาหารสามารถสร้างความประทับใจให้กับคุณภาพการทำอาหารและความตั้งใจด้านพฤติกรรม

4.6.6.3 ด้านทัศนคติ มีความสัมพันธ์กับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยมีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกัน ในระดับปานกลาง กล่าวคือ การรับประทานอาหารประจำถิ่นทำให้ผู้บริโภคเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเหลือชุมชน จะมีผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยของผู้บริโภคในระดับปานกลาง ซึ่งสอดคล้องกับ Choe and Kim (2018) ซึ่งศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อทัศนคติ ภาพลักษณ์ของอาหาร และความตั้งใจในเชิงพฤติกรรม พบว่าทัศนคติมีผลกระทบเชิงบวกต่อความตั้งใจบริโภคอาหารท้องถิ่นและตั้งใจมาয়จุดหมายปลายทางสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

4.6.6.4 ด้านความสะดวกในการบริโภคอาหาร (การเข้าถึง) มีความสัมพันธ์กับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยมีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกัน ในระดับปานกลาง กล่าวคือ สามารถทำเพื่อรับประทานได้ง่าย และสามารถหาซื้อได้ตลอดเวลา จะมีผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยของผู้บริโภคในระดับปานกลาง ซึ่งสอดคล้องกับ Ing et al (2020) ซึ่งศึกษาเรื่อง ความภักดีของลูกค้าในร้านอาหารบริการเต็มรูปแบบของซาบาห์ พบว่าความสะดวกสบายและอารมณ์มีอิทธิพลต่อการเลือกอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซีย สรุปได้ว่า ปัจจัยด้านความสะดวก สบาย มีอิทธิพลเชิงบวกต่อความตั้งใจบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยวทุกกลุ่ม



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การวิจัย เรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย 2) เพื่อศึกษาระดับปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย 3) เพื่อเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย และ 4) เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยกับความตั้งใจในการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย เพื่อให้ได้ข้อมูลปัจจัยและพฤติกรรมการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยที่เกิดจากความต้องการของผู้บริโภคที่แท้จริงนำมาใช้เป็นแนวทางให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้วางแผนการจัดระเบียบองค์ความรู้และการสืบสานอนุรักษ์ และเผยแพร่ให้อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยคงอยู่ต่อไป ซึ่งจะส่งผลต่อประโยชน์เชิงพาณิชย์จากการกระตุ้น และสร้างกระแสสังคมความนิยมบริโภคอาหารประจำถิ่นของเกาะสมุย ด้วยการเพิ่มกลยุทธ์ทางการตลาดได้อย่างเหมาะสมต่อความต้องการของผู้บริโภคอย่างแท้จริง

5.1 สรุปผล

ผลการวิจัย เรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย สรุปได้ดังต่อไปนี้

5.1.1 วิจัยเชิงคุณภาพ

ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ ผู้นำท้องถิ่น คนในชุมชน แม่ครัวและผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่มีประสบการณ์ด้านภูมิปัญญาด้านอาหารประจำถิ่น ด้านการประกอบธุรกิจอาหาร 7 ตำบล ในเกาะสมุย โดยวิธีการเลือกแบบเจาะจง มาเป็นกลุ่มตัวอย่างโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับ อาหารประจำถิ่น 3 ประเภท ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้

โดยผู้วิจัยได้คัดเลือกรายการอาหาร ทั้ง 3 ประเภท ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ จากการสัมภาษณ์ของคนในชุมชน ใช้วิธีการเลือก เฉพาะรายการอาหารทั้ง 3 ประเภทที่ทั้ง 7 ตำบล มีซ้ากัน หรือทุกตำบลรับประทานอาหารชนิดนั้นเหมือนกัน และเป็นเมนูที่เป็นที่รู้จักของคนในเกาะสมุย ใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น และมีวิธีการปรุงที่ไม่ยุ่งยาก

โดยผลการวิจัยที่ได้รับจากการสัมภาษณ์ ทั้ง 7 ตำบลในเกาะสมุย สามารถแบ่งออกได้ 3 ประเภท ดังนี้

1) ประเภทอาหารคาว ได้แก่ หมูโค ยำสาหร่ายช่อ ผัดหมีสมุย วายคั่วต้มปลาเค็มหมูสามชั้น ต้มกะทียอดมะขาม น้ำซุบพริกปลาม้วน แกงเห็ดหลุบ แกงเคยปลา ยำลูกกอก แกงไก่เหมงพร้าว ไข่เจียวมะพร้าวชูด ต้มอวนหมู ปลาปิ้งหุบ และซุบมุ้ง

2) ประเภทอาหารหวาน ได้แก่ กะละแม ขนมโค ไต้วัน ขนมพิม ชี้หมาดัวง (ข้าวตู)

3) ประเภทผลไม้ ได้แก่ ลูกโห้ (ลูกโห้) ลูกไฟกา (มะไฟกา) กำขำ (มะหวด) ลูกรามเล็บเหยี่ยว (หมากหนาม) ลูกเหมร ลูกชี้กวาง (หว้าหิน) พุมเรียง (ขำมะเรียง) ลูกพลอง และลูกโก

5.1.2 การวิจัยเชิงปริมาณ

5.1.2.1 ลักษณะทางปัจจัยส่วนบุคคลของผู้บริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ช่วงอายุ 31-40 ปี ประกอบอาชีพผู้ประกอบการ/อาชีพอิสระ การศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า มีรายได้เฉลี่ย 10,001 – 20,000 บาทต่อเดือน สถานภาพสมรสไม่ได้เป็นคนเกาะสมุยแต่กำเนิด แต่มีภูมิลำเนาอยู่ในภาคใต้ ปัจจุบันพักอาศัยอยู่ในเกาะสมุย และเคยบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยเพราะทำงาน/ประกอบธุรกิจที่เกาะสมุย

5.1.2.2 พฤติกรรมบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย พบว่า ผู้บริโภครับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยคนเดียว เคยรับประทานอาหารคาวประจำถิ่นเกาะสมุย 3 อันดับแรก คือ หมูโค ยำสาหร่ายช่อ และผัดหมีสมุย ส่วนอาหารหวานประจำถิ่นเกาะสมุย 3 อันดับแรก คือ กะละแม ขนมโค และไต้วัน และผลไม้ประจำถิ่นเกาะสมุย 3 อันดับแรก คือ ลูกไฟกา (มะไฟกา) ลูกโห้ (ลูกโห้) และกำขำ (มะหวด) โดยส่วนใหญ่รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยที่ร้านอาหารที่มีชื่อเสียง เหตุผลที่เลือกรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยเพราะมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ผู้มีอิทธิพลต่อการเลือกรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย คือ ครอบครัว/ญาติ รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมื้อกลางวัน ในช่วงเวลา 11.00 น – 15.00 น. บ่อยที่สุด วิธีการหาอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมารับประทาน คือ การซื้อ และถ้าจะประกอบอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยส่วนใหญ่จัดหาวัตถุดิบด้วยการซื้อจากคนในชุมชน

5.1.2.3 ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยภาพรวมและรายด้าน พบว่า อยู่ในระดับความสำคัญมากที่สุดทุกด้าน เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อย ได้แก่ ด้านทัศนคติ ด้านอัตลักษณ์ของอาหาร ด้านคุณภาพอาหาร และด้านความสะดวกในการบริโภคอาหาร (การเข้าถึง) ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

1) ด้านทัศนคติ มีความสำคัญในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า อยู่ในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยมากไปน้อย คือ มีความสุขทุกครั้งที่ได้รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีราคามาตรฐานเมื่อเทียบกับอาหารทั่วไป ภูมิใจที่ได้นำเสนอภาพถ่ายและประสบการณ์อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยให้กับผู้อื่นได้รับรู้ รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยเพราะต้องการเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเหลือชุมชน ส่วนการรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยเป็นโอกาสในการพูดคุยกับครอบครัวและผู้คนรอบตัว

2) ด้านอัตลักษณ์ของอาหาร มีความสำคัญในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณารายข้อพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยมากไปน้อย คือ อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ในการปรุงอาหาร อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีวิธีการปรุงที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาชาวบ้าน อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีความหลากหลายในด้านรูปลักษณะและเนื้อสัมผัส รสชาติของอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีเอกลักษณ์ไม่สามารถหารับประทานได้จากพื้นที่อื่น และอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยแสดงให้เห็นถึงลักษณะเฉพาะของชุมชน ความเชื่อ วิถีชีวิต และวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อกันมา ตามลำดับ

3) ด้านคุณภาพอาหาร มีความสำคัญในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณารายข้อพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยมากไปน้อย คือ อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยใช้วัตถุดิบที่สดใหม่เสมอ การเตรียม การปรุง และการบริการอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีการทำให้ถูกสุขลักษณะด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบหลักในการปรุงอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยซึ่งส่งผลดีต่อสุขภาพ อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีหลากหลายซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ และอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีความปลอดภัยในการรับประทาน ตามลำดับ

4) ด้านความสะดวกในการบริโภคอาหาร (การเข้าถึง) มีความสำคัญในระดับมากที่สุด เมื่อพิจารณารายข้อพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยเรียงลำดับค่าเฉลี่ยมากไปน้อย คือ สามารถหาซื้อได้ตลอดเวลา เช่น เช้า กลางวัน เย็น และกลางคืน สามารถทำเพื่อรับประทานได้ง่าย เพราะมีวัตถุดิบอยู่ในท้องถิ่นและใช้เครื่องปรุงที่มีอยู่ทุกครัวเรือน นอกจากนี้ยังสามารถซื้อจากร้านอาหาร/ตลาดในชุมชน การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีความสะดวกและรวดเร็ว และอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีจำหน่ายในรูปแบบอาหารสำเร็จรูปพร้อมทานในร้านสะดวกซื้อ ตามลำดับ

5.1.2.4 ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยภาพรวมและรายด้าน พบว่า อยู่ในระดับความตั้งใจมากที่สุด 2 ด้าน เรียงลำดับค่าเฉลี่ยมากไปน้อย คือ ด้านบอกต่อ และด้านกินซ้ำ และอยู่ในระดับมาก 1 ด้าน คือ ด้านแนะนำ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1) ด้านบอกต่อ เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีระดับความตั้งใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ โดยจะถ่ายทอดเรื่องราวของอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยบนโซเชียลมีเดีย เช่น Facebook, Instagram, YouTube, Line ทุกครั้งที่มีโอกาส เป็นความตั้งใจอันดับแรก และจะบอกต่อร้านอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยให้เพื่อนและคนอื่นๆ เสมอ ตามลำดับ

2) ด้านกินซ้ำ เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีระดับความตั้งใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ เรียงลำดับจากค่าเฉลี่ยมากไปน้อย โดยตั้งใจรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยทุกครั้งที่มีโอกาส และรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยซ้ำๆ อยู่เสมอ ตามลำดับ

3) ด้านแนะนำ เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า มีระดับความตั้งใจในระดับมากที่สุด 1 ข้อ โดยรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยจากคำแนะนำจากผู้อื่นเสมอ และรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยจากการรีวิวในสื่อสังคมออนไลน์ ตามลำดับ

5.1.2.5 ผลการเปรียบเทียบความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย จำแนกตามปัจจัยส่วนบุคคล และทดสอบสมมติฐานโดยสถิติ t-test และ F-test ที่นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

1) เพศ แตกต่างกัน มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ทั้งโดยรวมและรายด้าน ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

2) อายุ แตกต่างกัน มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ทั้งโดยรวมและรายด้าน แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

3) การศึกษา แตกต่างกัน มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยรวม ไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านการบอกต่อ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนด้านอื่น ๆ ไม่แตกต่างกัน

4) อาชีพ แตกต่างกัน มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ทั้งโดยรวมและรายด้าน ไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

5) รายได้เฉลี่ยต่อเดือนแตกต่างกัน มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยโดยรวมแตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านการกินซ้ำแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนด้านอื่น ๆ ไม่แตกต่างกัน

6) สถานภาพ แตกต่างกัน มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านการแนะนำ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนด้านอื่น ๆ ไม่แตกต่างกัน

7) เป็นคนเกาะสมุยโดยกำเนิดใช่หรือไม่ แตกต่างกัน มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยโดยรวมแตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านการกินข้า้แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนด้านอื่น ๆ ไม่แตกต่างกัน

8) ภูมิลำเนา แตกต่างกัน มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยโดยรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านการบอกต่อ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนด้านอื่น ๆ ไม่แตกต่างกัน

9) ปัจจุบันพักอาศัยในอำเภอเกาะสมุยหรือไม่ แตกต่างกัน มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยรวมแตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านการบอกต่อ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนด้านอื่น ๆ ไม่แตกต่างกัน

10) เหตุผลที่ท่านเคยบริโภคอาหารประจำถิ่นสมุย แตกต่างกัน มีความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยรวมไม่แตกต่างกัน เมื่อพิจารณารายด้าน พบว่า ด้านการกินข้า้ และด้านการแนะนำ แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนด้านอื่น ๆ ไม่แตกต่างกัน

5.1.2.6 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยบริโภคอาหารประจำถิ่น กับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย สำหรับสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ที่ใช้การทดสอบด้วยการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของตัวแปรสองตัวที่เป็นอิสระต่อกัน โดยใช้สถิติค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน ใช้ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 หรือที่นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยภาพรวมมีความสัมพันธ์กันในระดับปานกลาง และพิจารณารายด้าน ดังนี้

1) ด้านอัตลักษณ์ของอาหาร มีความสัมพันธ์กับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยมีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกัน ในระดับต่ำ กล่าวคือ เมื่อใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ในการปรุงอาหาร จะมีผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยของผู้บริโภคในระดับต่ำ

2) ด้านคุณภาพอาหาร มีความสัมพันธ์กับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยมีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกัน ในระดับปานกลาง กล่าวคือ เมื่อใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ และมีการเตรียมการปรุง และการบริการที่ถูกต้องลักษณะด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน จะมีผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยของผู้บริโภคในระดับปานกลาง

3) ด้านทัศนคติ มีความสัมพันธ์กับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยมี

ความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกัน ในระดับปานกลาง กล่าวคือ การรับประทานอาหารเช้าเป็นประจำทำให้ผู้บริโภคเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเหลือชุมชน จะมีผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารเช้าประจำถิ่นเกาะสมุยของผู้บริโภคในระดับปานกลาง

4) ด้านความสะดวกในการบริโภคอาหารเช้า (การเข้าถึง) มีความสัมพันธ์กับความตั้งใจบริโภคอาหารเช้าประจำถิ่นเกาะสมุย อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.05 ซึ่งสอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ โดยมีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกัน ในระดับปานกลาง กล่าวคือ สามารถทำเพื่อรับประทานได้ง่าย และสามารถหาซื้อได้ตลอดเวลา จะมีผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารเช้าประจำถิ่นเกาะสมุยของผู้บริโภคในระดับปานกลาง

5.2 ข้อเสนอแนะ

จากการวิจัย เรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารเช้าประจำถิ่นเกาะสมุย ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังนี้

5.2.1 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

จากการคัดเลือกอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ซึ่งได้จัดแบ่งออกเป็น 7 กลุ่มตามตำบล ประกอบด้วย กลุ่มที่ 1 ตำบลอ่างทอง กลุ่มที่ 2 ตำบลลิปะน้อย กลุ่มที่ 3 ตำบลตลิ่งงาม กลุ่มที่ 4 ตำบลหน้าเมือง กลุ่มที่ 5 ตำบลมะเร็ด กลุ่มที่ 6 ตำบลบ่อผุด และกลุ่มที่ 7 ตำบลแม่น้ำ จึงได้สัมภาษณ์ ผู้นำท้องถิ่น คนในชุมชน แม่ครัว และผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่มีประสบการณ์ด้านภูมิปัญญาด้านอาหารประจำถิ่น ได้รายการอาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้รวมทั้งสิ้น 165 ชนิดแบ่งได้ดังนี้ ประเภทอาหารคาว 86 ชนิด ประเภทอาหารหวาน 40 ชนิด ประเภทผลไม้ 39 ชนิด และในงานวิจัยนี้เลือกอาหารประจำถิ่น 3 ประเภทได้แก่ อาหารคาว 20 ชนิด อาหารหวาน 5 ชนิด ผลไม้ 10 ชนิด และยังพบว่าอาหารประจำถิ่นหลายชนิดที่มีขั้นตอนกระบวนการทำที่ยุ่งยาก ใช้ความประณีตละเอียดลออ ใช้เวลานาน ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นที่หาได้เฉพาะฤดูกาลนั้น ๆ หรือจะมีเฉพาะในงานประเพณีเทศกาลต่าง ๆ อาหารเหล่านั้นจึงไม่เป็นที่นิยมนำมารับประทานจึงไม่นำมาศึกษาร่วมด้วยในงานวิจัยเล่มนี้ อย่างไรก็ตามมีอาหารประจำถิ่นบางชนิดซึ่งจะหารับประทานได้ในเกาะสมุย อาหารคาว เช่น โลงโด้ ยำปลาเม็ง อาหารหวาน ขนมทับทิม ขนมกรวย ขนมกรูปผลไม้ ลูกครก ลูกอิน และชนิดอื่น ๆ ที่ควรจะอนุรักษ์รักษาไว้เช่นกัน จึงควรนำเมนูอื่น ๆ ร่วมศึกษาด้วย เพื่อสืบสานและอนุรักษ์อาหารประจำถิ่น เป็นหน้าที่คนในท้องถิ่นที่จะต้องร่วมกันอนุรักษ์ภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นให้คงอยู่ต่อไป

จากการวิจัยพบว่า ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย พบว่าด้านทัศนคติ มีผลต่อระดับความสำคัญมากที่สุด ดังนั้น การบริโภคอาหารประจำถิ่นทำให้ผู้บริโภครู้สึกมีส่วนช่วย ทำให้เศรษฐกิจชุมชนดีขึ้น เป็นการช่วยสนับสนุนชาวบ้านในชุมชน เป็นการสร้างความมั่นคงทางอาชีพอีกทางหนึ่ง นอกจากนี้ทั้งชุมชน โรงเรียน หรือหน่วยงานต่าง ๆ ควรสนับสนุนการจัดสรรพื้นที่บางส่วนไว้สำหรับทำสวนผัก เป็นแหล่งอาหารสด ใหม่ สะอาด และปลอดภัย เพื่อให้ผู้บริโภคได้รู้จักที่มาของอาหารจะทำให้เกิดความรู้สึกสบายใจของผู้บริโภค เพราะอาหารประจำถิ่นจะมีความสดใหม่ เป็นอาหารตามฤดูกาล มีรสชาติที่ดีและเป็นการสนับสนุนชุมชน

จากการวิจัยพบว่า ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่น ด้านบอกต่อมีผลต่อระดับความสำคัญมากที่สุด ดังนั้น อาหารที่ผู้บริโภคไปรับประทานจะต้องมีเอกลักษณ์ ทำให้เกิดความรู้สึกอยากลิ้มลอง และเพื่อเป็นการตอบสนองผู้บริโภคในด้านความแปลกใหม่ในอาหาร สำหรับมุมมองของการใช้สังคมออนไลน์ ในการเผยแพร่ อรรถประโยชน์เรื่องราวของตนเองเป็นกระแสของสังคมในปัจจุบัน ที่ผู้บริโภคมักจะมีการถ่ายรูปอาหาร ถ่ายรูปกับ บุคคลที่มาด้วย เก็บบรรยากาศในร้านอาหาร เพื่อโพสต์ในสื่อสังคมออนไลน์เป็นการบอกกล่าวให้เพื่อนที่ติดตาม ได้ทราบว่าใช้ชีวิตอย่างไรทานอะไร อยู่ที่ไหน เมื่อเจอร้านอาหารที่สวยงาม หรือเมนูน่าสนใจ ก็จะมีการโพสต์อวด เพื่อน ซึ่งการโพสต์โซเชียลมีเดีย สำหรับบางคนอาหารประจำถิ่นอาจจะเป็นอาหารที่แปลกใหม่ไม่เคยรับประทานมาก่อน จึงต้องการอวดความแปลกใหม่ของสิ่งที่ตนเองได้มาทานให้บุคคลอื่น ๆ ได้รับความรู้ เป็นการโฆษณาโดยใช้สื่อสังคมออนไลน์เป็นตัวบอกต่อ ในสิ่งที่เราต้องการจะสื่อสารผ่านผู้บริโภค เป็นแนวทางในการต่อยอดการทำธุรกิจร้านอาหารประถึนในอนาคต และมีการวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาด ให้สอดคล้องกับความต้องการและพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปตามกระแสสังคมในปัจจุบัน

ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่น เกาะสมุย กับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่น ด้านที่มีความสัมพันธ์มากที่สุด ได้แก่ ด้านความสะดวกในการบริโภคอาหาร (การเข้าถึง) ทั้งนี้เนื่องจาก ความสะดวกในการบริโภคอาหารประถึนเกาะสมุย คือความสะดวกในการหารับประทาน หาซื้อได้ง่าย ควรส่งเสริมให้ตลาดของชุมชน เป็นแหล่งซื้อขายอาหารประจำถิ่น และพัฒนารูปแบบอาหารประจำถิ่นให้อยู่ในรูปแบบที่สามารถรับประทานได้ง่าย ควรพัฒนาอาหารประจำถิ่นให้มีความแปลก แตกต่าง และน่าสนใจ โดยนำเอาความรู้ นวัตกรรมใหม่ ๆ เข้ามาต่อยอด เช่น แปรรูปอาหารประจำถิ่นให้ทันสมัย เป็นกึ่งสำเร็จรูปหรือพร้อมปรุง โดยวางจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ต หรือร้านสะดวกซื้อ คู่กับอาหารที่มีวางจำหน่ายอยู่ในปัจจุบัน เพื่อเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภค แต่ต้องการความสะดวกรวดเร็ว

และรสชาติที่อร่อยได้มาตรฐานและมีข้อมูลเกี่ยวกับอาหารประจำถิ่นโดยใช้การโฆษณาผ่านสื่อโซเชียลเป็นสื่อกลางระหว่างผู้บริโภค และร้านอาหารที่จัดจำหน่ายอาหารประจำถิ่น เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค

5.2.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

ในงานวิจัยนี้ศึกษาเฉพาะอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยเท่านั้น ดังนั้น ควรขยายขอบเขตพื้นที่การศึกษา อาจจะทำให้ครอบคลุมทั่วทั้งภาคใต้ ผลที่ได้ อาจจะมีเหมือน หรือแตกต่างกันในงานวิจัย ทั้งยังเก็บข้อมูลจากผู้บริโภคชาวไทยเท่านั้น ควรขยายขอบเขตการศึกษาเก็บข้อมูลจากผู้บริโภคชาวต่างชาติ หรืออาจเก็บข้อมูลแยกสัญชาติ แยกทวีป เพื่อเปรียบเทียบผลที่ได้รับว่ามีความเหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไร หรือควรขยายกลุ่มเป้าหมายในการเข้าร่วมกิจกรรมไปยังกลุ่มเยาวชนเป็นหลักเนื่องจากเป็น กลุ่มที่ไม่ค่อยรู้จักอาหารประจำถิ่น และเป็นกลุ่มหลักที่จะอนุรักษ์และสืบสานให้อาหารประจำถิ่นยังคงอยู่ในอนาคต อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยได้รับความนิยมนเฉพาะกลุ่ม จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการปรับตัวให้อัตลักษณ์ และคุณภาพของอาหารให้ยังคงอยู่ ด้วยการมีผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ การเข้าถึงอาหารประจำถิ่นของผู้บริโภคจากช่องทางการสื่อสารออนไลน์ ช่องทางการตลาดที่เข้าถึงผู้บริโภค รูปแบบการกระจายสินค้าอาหาร ที่ยังคงมาตรฐานอาหาร การรับรองร้านอาหาร ความสะอาดของอาหาร สุขลักษณะของอาหาร เช่น อาหารกล่องอาหารส่งถึงบ้าน สิ่งที่กำลังมาข้างต้น จึงเป็นสิ่งสำคัญของธุรกิจอาหาร และการสร้างการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารที่ยั่งยืน

เอกสารอ้างอิง

- กนกวรรณ สาโรจน์วงศ์. 2560. “ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัด **ตราด.**” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. ภาควิชาสังคมศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- กรกนก มาทยา. 2560. “ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดจันทบุรี.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. ภาควิชาสังคมศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- กรมการท่องเที่ยว. 2562. **Amazing Thailand koh samui.** กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <https://thai.tourismthailand.org/Destinations/Provinces>, 15 มิถุนายน 2564.
- กรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง. 2561. **เห็ดหลุม หรือ ฟังผืดทะเล (Carpet Anemone)** ข้อมูลตาม พ.ร.บ.สงวนและคุ้มครองสัตว์ป่า พ.ศ. 2535. กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <https://www.dmcr.go.th>, 7 สิงหาคม 2564.
- กรุณา วงษ์กระจ่าง และคณะ. 2561. **การพัฒนาอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นสู่ การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต.** สนับสนุนโดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร.
- กันยรัตน์ นาเอี่ยม, และณัฐกานต์ ใจเรื่อน. 2558. **เสน่ห์การบริการและการท่องเที่ยวเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี:** รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา. มหาวิทยาลัยสยาม.
- กัลยา วาณิชย์บัญชา. 2544. **การวิเคราะห์สถิติ : เพื่อการตัดสินใจ.** พิมพ์ครั้งที่ 5.
- กิตติมา ชาญวิชัย และธีรพล ภูรัต. 2563. “การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการพัฒนาความเป็นตัวตนที่แท้จริง ให้กับอาหารท้องถิ่น ในอำเภอเขาชัย จังหวัดเพชรบูรณ์ ผ่านการเล่าเรื่อง.” **วารสารธุรกิจ เศรษฐศาสตร์ และการสื่อสาร.** 15,3 (กันยายน - ธันวาคม) : 26-37.
- เกศณีย์ สัตตขจร. 2563. “การพัฒนาอาหารท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมเพื่อหนุนเสริมการท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรมของจังหวัดลำปาง.” **วารสารอารยธรรมศึกษาโขง-สาละวิน.** 11,1 (มกราคม - มิถุนายน) : 152-173.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- คเชนทร์ วัฒนะโกศล ศิวาพร พยัคฆนันท์ รุจิเรศ รุ่งสว่าง หทัยชนก รัตนถาวรภิติ และ ฐานิดา สิทธิเสื่อ. 2563. “พฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่ออาหารพื้นถิ่นจังหวัดสุรินทร์.” วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี. 11,2 (มกราคม - มิถุนายน) 255 -276.
- คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. 2561. กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่ 2 ปี 2561-2579. กระทรวงสาธารณสุข [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://food.fda.moph.go.th/ltfdapv/data/Strategy.pdf> , 19 สิงหาคม 2564.
- จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และคณะ. 2564. ปัจจัยเชิงสาเหตุที่มีอิทธิพลต่อความภักดีของนักท่องเที่ยวในการบริโภคอาหารถิ่นในเขตระยองเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก. วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร. 9,5(กรกฎาคม - สิงหาคม) : 1857-1870.
- จันทร์จิรา ฉัตรวานิช. 2551. “ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคใต้ฝั่งตะวันออก.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เจริญขวัญ วงศ์เพ็ญ. 2558. “E – Word of Mouth และ ทศนคติ ที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของผู้บริโภคที่ใช้บริการร้านอาหารเกาหลี ในกรุงเทพมหานคร.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. ภาควิชาบริหารธุรกิจ คณะบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- ฉวีวรรณ สุวรรณภา อรอนงค์ วุวงศ์ และเสริมศิลป์สุภเมธีสกุล. 2560. อาหารพื้นบ้าน : กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ. (รายงานผลการวิจัย).มหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์ราชวิทยาลัย.
- ชลิดา แยมศรีสุข และคณะ. 2563. “กระบวนการกลายเป็นสินค้าของอาหารพื้นเมือง: ภูเก็ตสู่การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร.” วารสารวิทยาลัยสงฆ์นครลำปาง. 9,1(มกราคม - เมษายน) : 142-153.
- ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร. 2559. “การพัฒนารูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวในเขตจังหวัดเพชรบุรีและจังหวัดประจวบคีรีขันธ์.” วิทยานิพนธ์ดุสิตบัณฑิต. สาขาวิชาการจัดการ คณะวิทยาการจัดการ, มหาวิทยาลัยศิลปากร.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- โชติกา ศรีประเสริฐ. 2554. **กระบวนการออกแบบอัตลักษณ์**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: http://chotika51-thesis.blogspot.com/2011/07/blog-post_31.html, 27 มิถุนายน 2564.
- ฐานุพัชร์ จิต ภักดีภรรษัต และสันติธร ภูริภักดี. 2564. “ผลกระทบของอัตลักษณ์อาหารริมทางที่ส่งผลต่อความตั้งใจซื้อ ความพึงพอใจ และการบอกต่อของลูกค้ากลุ่มเจนเอเรชั่นซี.” **วารสารเครือข่ายส่งเสริมการวิจัยทางมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์**, 4,1(มกราคม - เมษายน) : 14-28.
- ณภัทร นาคสวัสดิ์ และคณะ. 2564. **ตำรับหมุย**. บริษัท อาร์ แอดคิดท์ จำกัด, ปทุมธานี.
- ณภัทร นาคสวัสดิ์. 2563. “การประยุกต์ สื่อดิจิทัลแบบมัลติมีเดียออนไลน์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี.” **วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ**. 14,3(กันยายน - ธันวาคม) : 107-120.
- ณัฐกานต์ ทองมวน. 2558. “E- Word of Mouth และ ทศนคติที่มีอิทธิพลต่อความจงรักภักดีของผู้บริโภคที่ใช้บริการร้าน Coffee Café ในกรุงเทพมหานคร.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาการตลาด คณะบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- ณัฐพร พลไชย. 2556. “อิทธิพลของการตลาดแบบปากต่อปากผ่านทางอิเล็กทรอนิกส์ (eWOM Marketing) และปัจจัยด้าน การสร้างแบรนด์ 3มิติ (3i Model of Brand Development) ที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อ รถจักรยานยนต์ของประชากรในเขตกรุงเทพมหานคร.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาการตลาด คณะบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์. 2543. **อาหารไทย**. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. นนทบุรี.
- ทิพวัลย์ รามรงค์ และคณะ. 2562. “ศักยภาพอาหารท้องถิ่น และแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่น กรณีศึกษาจังหวัดตรัง เมืองคนช่างกิน.” **วารสารสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์**. 47,2(กรกฎาคม - ธันวาคม) : 59-74.
- ธนศ วงศ์ยานนาวา. 2559. **สัถยะเสวนา ศาสนากับอาหาร**. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <https://www.youtube.com/watch?v=sPYe7Tcl0Ag>, 12 กรกฎาคม, 2564
- ธานินทร์ ศิลป์จากรุ. 2563. **คู่มือวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรม SPSS**. พิมพ์ครั้งที่ 18. ห้างหุ้นส่วนสามัญบิสซิเนสอาร์แอนด์ดี, กรุงเทพ.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- นพรัตน์ ไชยชนะ. 2563. “เรียเจียเวาะ วิธีการอยู่ร่วมกันเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหาร: กรณีศึกษาบ้านทิพเย ตำบลชะแล อำเภอทองผาภูมิ จังหวัดกาญจนบุรี.” **วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา**. 8,1(มกราคม - มิถุนายน) : 158-171.
- นพรัตน์ บุญภิลละ. 2559. “อัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ของชาวผู้ไท กรณีศึกษาบ้านนาบุงตำบลนาบุง อำเภอศรีธาตุ จังหวัดอุดรธานี.” **วารสารพื้นถิ่นโขงชีมูล**. 2,2(กรกฎาคม - ธันวาคม) : 134-165.
- นุชนาฏ เชียงชัย. 2558. “การใช้อัตลักษณ์เพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดลำปาง.” **วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาการจัดการการท่องเที่ยวและโรงแรม คณะบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยศิลปากร.**
- นุชฤดี รุ่ยใหม่. 2557. **สืบสานและอนุรักษ์ขนมพื้นเมืองหายากของจังหวัดปัตตานี**. รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- บุษยพงศ์ มุสิกไชย. 2552. “ทัศนคติที่มีผลต่อการบริโภคขนมไทยของวัยรุ่นในเขตกรุงเทพมหานคร.” **วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาการตลาด คณะบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.**
- ประภัสสร โยธารักษ์และ กิตติ บุณนาค. 2559. “การนำนโยบายการท่องเที่ยวไปปฏิบัติ กรณีศึกษาอำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี.” **วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์**. 8,2 (พฤษภาคม - สิงหาคม) : 119-140.
- ประภาส กลิ่นนวล. 2561. “ภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นภาคกลาง (จังหวัดพระนครศรีอยุธยา นนทบุรี และสุพรรณบุรี).” **วารสารมนุษยศาสตร์**. 3,1(มกราคม - มิถุนายน) : 30-41.
- ปรีชา มุณีศรี และคณะ. 2563. “การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริม การท่องเที่ยวชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช.” **ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย งบประมาณเงินกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรม ประจำปี พ.ศ. 2563. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย**
- ปวีธ ต้นสกุล. 2562. “แนวทางการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารกรณีศึกษาชุมชนขนาดนา อำเภอบางแพ จังหวัดนครศรีธรรมราช.” **วารสารวิชาการจัดการวลัยลักษณ์**. 9,1 (มกราคม - มีนาคม) : 81-92.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- ปองปรารณ สุนทรเกษข. 2561. “การเล่าเรื่องอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม: กรณีศึกษาน้ำปูแจ้หม่ม.” วารสารวิทยาการจัดการสมัยใหม่. 11, 1(มกราคม - มิถุนายน) : 192-213.
- พจนีย์ บุญนา และคณะ. 2559. “ศักยภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านเพื่อเพิ่มมูลค่าพืชท้องถิ่นของชุมชนแพรณามแดง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม.” ทุนสนับสนุนจากงบประมาณรายจ่าย ประจำปี พ.ศ. 2559. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- พรปวีณ์ ตีรณจินดา. 2564. “การศึกษาเปรียบเทียบ Net Promoter Scoresกับการบอกต่อ (Word-of-Mouth).” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาการจัดการธุรกิจอาหาร คณะการจัดการ, มหาวิทยาลัยมหิดล.
- พัชรี ตั้งตระกูล และคณะ. 2561. “การส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารท้องถิ่นของจังหวัดภูเก็ต.” ทุนสนับสนุนโดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนานนท์. 2562. สีผสมอาหาร. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2950/food-color-สีผสมอาหาร>, 2 มิถุนายน 2564.
- พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัจย์. 2556. “ความสำคัญและกิจกรรมสื่อสารเรียนรู้จากการท่องเที่ยว “อาหาร” สำหรับนักท่องเที่ยว กลุ่มตลาดผู้หญิงชาวต่างประเทศของไทย.” วารสารการบริการและการท่องเที่ยวไทย. 8,1(มกราคม - มิถุนายน) : 61-72.
- พิศมัย สุตะวงศ์. 2561. “ปัจจัยแรงจูงใจของนักท่องเที่ยวกลุ่มเจนเนอเรชั่นวายในการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นเมือง ในจังหวัดเชียงราย.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาบริหารธุรกิจ คณะบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.
- รัตนา จันทร์เทาว์ และ เชิดชัย อุดมพันธ์. 2560. “ชื่ออาหารท้องถิ่นอีสานและภาคใต้ : มุมมองด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์.” วารสารศิลปศาสตร์มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่. 9,1(มกราคม - มิถุนายน) : 63-89.
- ราชบัณฑิตยสถาน. 2542. พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542. (พิมพ์ครั้งที่ 6). อักษรเจริญทัศน์รศมี, กรุงเทพฯ.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- วรารัตน์ สานนท์ และกมลพร สนวนทอง. 2563. “การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพในแหล่งท่องเที่ยวชุมชนจากอัตลักษณ์เพื่อการท่องเที่ยวเรียนรู้ อาหารเชิงสุขภาพของภูมิภาคตะวันตกกรณีศึกษาชุมชนหนองโรง ตำบลหนองโรง อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี.” วารสารมนุษยศาสตร์ วิชาการ. 27,1(มกราคม - มิถุนายน) : 237 -273
- วริทธิ์ อรุณทยานันท์. 2564. “ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการรับประทานอาหารเช้าในพื้นที่ของนักท่องเที่ยวไทย.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาการจัดการธุรกิจอาหาร คณะการจัดการ, มหาวิทยาลัยมหิดล.
- วิภาวี สังข์สม. 2554. “โครงการสืบสานวัฒนธรรมมอญ ตำบลบ้านเกาะ จังหวัดสมุทรสาคร.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาภูมิสถาปัตยกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิวรรณ วงศ์อรุณ. 2562. “ตำรับอาหารพื้นเมืองตำบลทองมั่งคล อำเภอบางสะพาน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์.” วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 14,2 (กรกฎาคม - ธันวาคม) : 17-32.
- ศรายุทธ พูลสวัสดิ์ และพัศตราภรณ์ ทิพย์โสธร. 2557. “การกำหนดรูปแบบสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นเกาะสมุย”. ในการประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา (น. 2236-2244). ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 28 มีนาคม 2557
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์. 2560. แผนธุรกิจเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ: กรณีศึกษาวัตถุดิบท้องถิ่นจากหน่อกะลา เกาะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต รายงานการวิจัย
- สามารถ ใจเตี้ย. 2563. “ปัจจัยพยากรณ์พฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านล้านนาของผู้สูงอายุเทศบาลตำบลสุเทพ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่.” วารสารหาดใหญ่วิชาการ. 31,2 (พฤษภาคม - สิงหาคม) : 1-8.
- สุกัญญา ไหมเครือแก้ว และคณะ. 2559. “โครงการการศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี.” ทูลสนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- สุณิสสา ตรงจิตร์. 2559. “ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง
การตลาดกลางพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-Marketplace).” วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.
สาขาการเงิน คณะพาณิชย์ศาสตร์และการบัญชี, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- สุทินดา ใจชาน และคณะ. 2557. “การศึกษาศักยภาพของอาหารพื้นบ้านกับการท่องเที่ยวของเมือง
มรดกโลกหลวงพระบาง เพื่อเตรียมความพร้อม เข้าสู่ประชาคมอาเซียน”. ในการประชุม
วิชาการ การพัฒนาชนบทที่ยั่งยืน (น.650-657). ขอนแก่น: โรงแรมเซ็นทารา แอนด์
คอนเวนชัน เซ็นเตอร์, 11-13 มิถุนายน 2557.
- สุธาสนิ วิทยาภรณ์, จุฑามาส วัชรวงศ์ทิพย์, จิตตินัน วุฒิกรและญาดา วรรณสุข. 2561. “ความพึงพอใจ
ของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อเอกลักษณ์ของ อาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต.” วารสาร
บัณฑิตศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย. 16,2(กรกฎาคม - ธันวาคม) : 128 -137.
- สุนัน คงชัช. 2562. “แรงจูงใจในการแชร์คุณค่าประสบการณ์และทัศนคติของผู้บริโภคที่ส่งผล
ต่อความตั้งใจแนะนำร้านอาหารแปดขนาดย่อมผู้ประกอบการไทยในเขตกรุงเทพมหานคร”.
ในการประชุมวิชาการบูรณาการขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทยด้วยนวัตกรรม(น. 455-466). ปทุมธานี
:มหาวิทยาลัยเนชั่น, 7-8 ธันวาคม 2562.
- สุนีย์ วัฒนายน. 2557. “อาหารท้องถิ่น วัฒนธรรมการกินแบบพื้นบ้าน สืบสานสู่อาเซียน.” วารสาร
มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์. 1,1(มกราคม -
มิถุนายน) : 34-44.
- สุพัตรา คำแหง. 2559. “กลยุทธ์การตลาดผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน.”
ในการประชุมมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติ และนานาชาติ(น.517-532). สงขลา : มหาวิทยาลัย
หาดใหญ่, 23 มิถุนายน 2559
- สุรพงษ์ คงสัตย์ และธีรชาติ ธรรมวงศ์. 2551. การหาค่าความเที่ยงตรงของแบบสอบถาม (IOC).
[ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก: http://mcu.ac.th/site/articlecontent_desc.phparticle,
28 มิถุนายน 2564.
- เสาวคนธ์ ศรีสุคนธ์รัตน์ และคณะ. 2563. “การจัดการความรู้วัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านจังหวัดพังงา
กรณีศึกษาอำเภอทับปุด.” วารสารวิชาการสังคมมนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช.
10,1(มกราคม - มิถุนายน) : 45-52.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และรักษพงษ์ วงศาโรจน์. 2558. “ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหาร พื้นเมืองจังหวัดน่าน.” *วารสารการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ*. 11,1 (มกราคม - มิถุนายน) : 37-53.
- อภิญา ตันทวีวงศ์. 2556. *บนเส้นทางการจัดการด้านอาหารเพื่อคนไทยทั้งมวล. กรุงเทพฯ. สำนักงาน กิจการโรงพิมพ์องค์การทหารผ่านศึก, กรุงเทพฯ.*
- อภิสิทธิ์ บุญนาค. 2557. “ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทย.” *วารสารกระแสวัฒนธรรม*. 15,28(กรกฎาคม - ธันวาคม) : 3-14.
- อรอนงค์ ทองมี. 2558. “วัฒนธรรมอาหารล้านนา: การพัฒนาเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์.” *วารสารศิลปกรรมศาสตร์ วิชาการ วิจัย และงานสร้างสรรค์*. 2,1(มกราคม - มิถุนายน) : 25-54.
- อาทิตย์ ปานนิล. 2561. “พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารเสริมของนักศึกษาระดับปริญญาตรี กลุ่มคณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี.” *วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาการบริหารจัดการองค์การ คณะศิลปศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกริก.*
- อารยา ปราณประวีตร. 2560. “การสำรวจผักพื้นบ้านท้องถิ่นในจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่มีคุณสมบัติในการลดน้ำตาลในเลือด.” *ทุนสนับสนุนวิจัยเพื่อส่งเสริมการผลิตผลงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์เพื่อการเผยแพร่วารสารวิชาการระดับชาติ. มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.*
- อำไพ พงศ์วิระพงศ์กุล. 2551. *อาหารพื้นบ้าน. ตำราวิชาการเพื่อสุขภาพ. สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. กรุงเทพมหานคร*
- Ajzen I., & Fishbein, M. 2016 “Is Climate Change a Moral Issue? Effects of Egoism and Altruism on Pro-Environmental Behavior.” *Journal of Current Urban Studies*. 4,2(Jun.) : 157-174.
- Burusnukul, P., Taylor, D. C., & Broz, C. 2015. “Relationships of involvement, ethnic food consumption, and food shows: An initial exploration.” *International Journal of Hospitality & Tourism Systems*, 8,2(Nov.) : 32-38.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- Canny, I. 2013 “The Role of Food Quality, and Physical Environmet on Customer Satisfaction and Future Behavioral Intentions in Casual Dining Restaurant.” Konferensi Nasional Riset Manajemen VII Palembang (P.1-10). Swiss German University, BSD City, Tangerang, Indonesia, 27 November 2013.
- Chi, C. G.-Q., Chua, B. L., Othman, M., & Karim, S. A. 2013. “Investigating the structural relationships between food image, food satisfaction, culinary quality, and behavioral intentions: The case of Malaysia.” **International Journal of Hospitality & Tourism Administration**. 14,2(Sep.) : 99-120.
- Choe, J. Y. J., & Kim, S. S. 2018. “Effects of tourists’ local food consumption value on attitude, food destination image, and behavioral intention.” **International Journal of Hospitality Management**. 7,1(Apr.) : 1–10.
- Heung, V.C., & Gu, T. 2012. “Influence of restaurant atmospherics on patron satisfaction and behavioral intentions.” **International Journal of Hospitality Management**. 31,4(Mar.) : 1167-1177.
- Ing, P.G., Zheng Lin, N., Xu, M. and Thurasamy, R. 2020. "Customer loyalty in Sabah full service restaurant." **Asia Pacific Journal of Marketing and Logistics**. 32,7(Dec) : 1407-1429.
- Lone, Pence, Levi, Chan & Bianco-Simeral 2009. “Marketing healthy food to the least interested consumers.” **Journal of Foodservice**. 20,6(APR) : 63-70.
- Value. 2012. “customer satisfaction, and behavioral intentions.” **International Journal of Contemporary Hospitality Management** 24,2. (Mar.) :200-223.



ภาคผนวก

ภาคผนวก ก หนังสือเชิญผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

ภาคผนวก ข แบบสอบถาม

ภาคผนวก ค แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

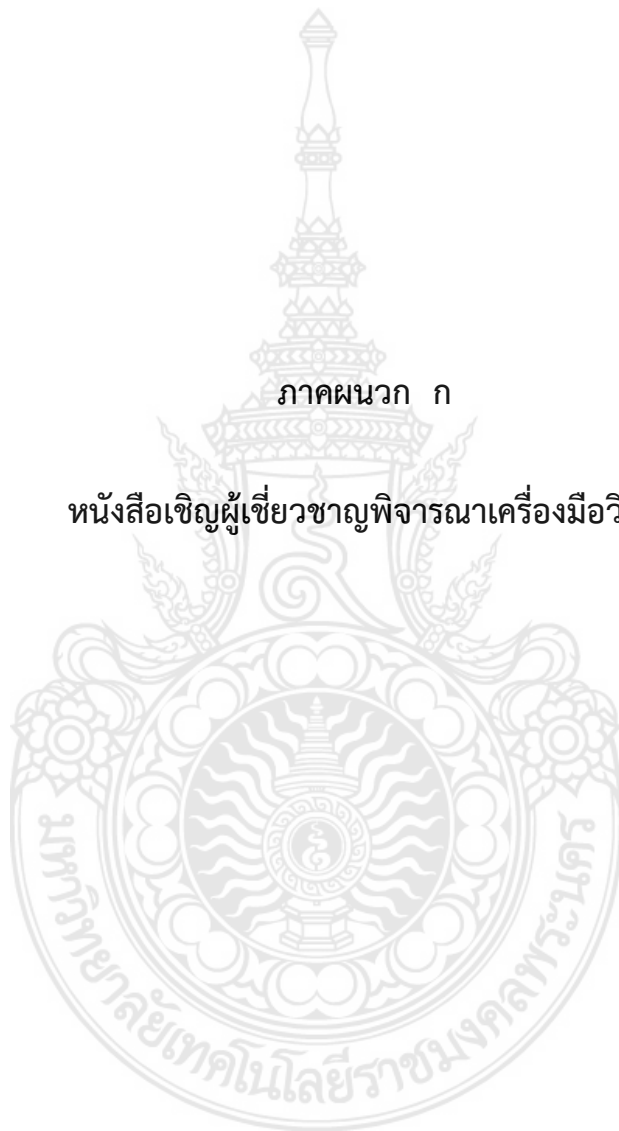
ภาคผนวก ง ผลวิเคราะห์ข้อมูล IOC

ภาคผนวก จ สรุปลักษณะอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

ภาคผนวก ฉ หนังสือขอความอนุเคราะห์ หนังสือตำรับอาหารถิ่น
หมู่เกาะทะเลใต้

ภาคผนวก ก

หนังสือเชิญผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๐๔๗



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๘ กันยายน ๒๕๖๔

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ดร.ณภัทร นาคสวัสดิ์

ด้วย นางสาววัชรินา ธรรมสอน รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๕๐๒-๗ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยมี รองศาสตราจารย์
ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และ
คุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาววัชรินา ธรรมสอน จักเป็น
พระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๓๘๕๗ ๘๔๘๖



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๐๔๖

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๘ กันยายน ๒๕๖๔

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ดร.วิชัย เจริญธรรมานนท์

ด้วย นางสาววัชรินา ธรรมสอน รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๗๕๐๒-๗ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยมี รองศาสตราจารย์
ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และ
คุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาววัชรินา ธรรมสอน จักเป็น
พระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๓๘๕๗ ๘๔๘๖

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๐๔๓



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๘ กันยายน ๒๕๖๔

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ

ด้วย นางสาววัชรวิภา ธรรมสอน รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๗๕๐๒-๗ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยมี รองศาสตราจารย์
ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และ
คุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาววัชรวิภา ธรรมสอน จักเป็น
พระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๓๘๕๗ ๘๔๘๖



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๐๔๔

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๘ กันยายน ๒๕๖๔

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ณิ โอัจฉริยาพิทักษ์

ด้วย นางสาววัชรินา ธรรมสอน รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๗๕๐๒-๗ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยมี รองศาสตราจารย์
ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และ
คุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาววัชรินา ธรรมสอน จักเป็น
พระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๓๘๕๗ ๘๔๘๖



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔.....

ที่ อว.๐๖๕๒.๐๓/๓๐๔๕..... วันที่ ๘ กันยายน ๒๕๖๔

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย.....

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท์ แดงสังวาลย์

ด้วย นางสาววัชรวิภา ธรรมสอน รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๖๓๗๐๗๐๗๕๐๒-๗ นักศึกษา
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการ
ทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย โดยมี รองศาสตราจารย์
ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และ
คุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาววัชรวิภา ธรรมสอน จักเป็น
พระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์





ภาคผนวก ข

แบบสอบถาม



คำชี้แจง แบบสอบถามผู้บริโภคที่ตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

เรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

แบบสอบถามฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำวิทยานิพนธ์ในหลักสูตรศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต กลุ่มวิชาธุรกิจอาหาร สาขาศึกษาศาสตร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่น เพื่อเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่น และเพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นกับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ซึ่งคาดว่าจะจะเป็นประโยชน์ต่อชุมชน สถานประกอบการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้วางแผนการจัดระเบียบองค์ความรู้และการสืบสาน อนุรักษ์ และเผยแพร่ให้อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยคงอยู่ต่อไป ทั้งนี้คำตอบของท่านมีคุณค่าอย่างยิ่งต่องานวิจัยนี้ ผู้วิจัยจะเก็บข้อมูลที่ได้รับจากท่านไว้เป็นความลับ โดยจะนำไปใช้สรุปผลการวิจัยในภาพรวมเท่านั้น ข้อมูลที่ตรงกับความเป็นจริงและสมบูรณ์จะช่วยให้การวิจัยดำเนินไปด้วยความถูกต้อง ผู้วิจัยใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่าน โปรดตอบแบบสอบถามตามความคิดเห็นของท่านอย่างรอบคอบให้ครบทุกข้อ

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามด้วยดีมา ณ โอกาสนี้

วัชรวิญา ธรรมสอน

ที่อยู่ 136/65 หมู่ 4 ตำบลมะเร็ด อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

โทรศัพท์มือถือ 063 - 8578486

แบบสอบถาม

เรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

ตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง หน้าตัวเลือกที่ต้องการและกรณารอก

รายละเอียดลงในช่องว่างที่กำหนดถ้าเลือกตัวเลือกข้อนั้น ๆ

1. ท่านเคยบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยหรือไม่

- 1) เคย 2) ไม่เคย 3) สิ้นสุดการทำแบบสอบถาม

2. เพศ

- 1) ชาย 2) หญิง

3. อายุ

- 1) ต่ำกว่า 20 ปี 2) 20 - 30 ปี 3) 31 - 40 ปี
 4) 41 - 50 ปี 5) 51 - 60 ปี 6) 61 ปี ขึ้นไป

4. อาชีพ

- 1) นักเรียน/นักศึกษา 2) รับราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ
 3) ผู้ประกอบการ/อาชีพอิสระ 4) พนักงานบริษัท
 5) อื่นๆ (โปรดระบุ).....

5. การศึกษา

- 1) ต่ำกว่าปริญญาตรี 2) ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า 3) สูงกว่าปริญญาตรี

6. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

- 1) น้อยกว่า 10,000 บาท 2) 10,001 - 20,000 บาท
 3) 20,001 - 30,000 บาท 4) 30,001 - 40,000 บาท
 5) 40,001 บาท ขึ้นไป 6) ระบุไม่ได้

7. สถานภาพ

- 1) โสด 2) สมรส 3) หย่าร้าง/แยกกันอยู่

8. ท่านเป็นคนเกาะสมุยโดยกำเนิดใช่หรือไม่

- 1) ใช่ 2) ไม่ใช่

9. ภูมิลำเนา

- 1) ภาคใต้ 2) ภาคกลาง 3) ภาคเหนือ
 4) ภาคตะวันตก 5) ภาคตะวันออก 6) ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

10. ปัจจุบันท่านพักอาศัยในอำเภอเกาะสมุยหรือไม่

- 1) ใช่ 2) ไม่ใช่ (โปรดระบุที่พักอาศัยในปัจจุบัน).....

11. เหตุผลที่ท่านเคยบริโภคอาหารประจำถิ่นสมัย

- 1) เป็นคนเกาะสมัย 2) มาท่องเที่ยว
- 3) มาประชุม/สัมมนา 4) ทำงาน/ประกอบธุรกิจที่เกาะสมัย

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมัย

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมัยของท่านมากที่สุด

1. โดยส่วนใหญ่ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมัยกับใคร

- 1) ครอบครัว 2) เพื่อน 3) คนเดียว 4) อื่น ๆ (โปรดระบุ).....

2. อาหารคาวประจำถิ่นเกาะสมัยที่ท่านเคยรับประทาน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

<p><input type="checkbox"/> 1) หมูโค</p> <p>หมูติดมัน ปิ้งรสด้วย เกลือ และกระเทียม เคี้ยวจนน้ำแห้ง เริ่มให้น้ำมันหมูออกมา และทอดต่อจนเหลืองสวย</p> 	<p><input type="checkbox"/> 2) ยำสาหร่ายซ้อ</p> <p>นำสาหร่ายซ้อ ซึ่งมีรสชาติจืดและมีเมือก มาปรุงรสด้วยน้ำยำที่มีรสจัดจ้าน เพื่อลดความเลี่ยน</p> 
<p><input type="checkbox"/> 3) ผัดหมี่สมัย</p> <p>เส้นเล็กผัดกับกะทิ และเครื่องแกง ปิ้งรสด้วยเกลือ น้ำตาล และน้ำมะขามเปียก ออกรสเปรี้ยวหวาน กินคู่กับผักพื้นบ้าน และมะม่วงหรือตะลิงปิง</p> 	<p><input type="checkbox"/> 4) วายคั่ว</p> <p>วายหรือหมึกสายต้มกับกะทิ ใส่ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม และพริกสด ปิ้งรสด้วย กะปิ น้ำตาล น้ำมะขามเปียก และเกลือ</p> 

2. อาหารคาวประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคยรับประทาน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ) (ต่อ)

<p><input type="checkbox"/> 5) มะพร้าวคั่วเครื่องแกง</p> <p>มะพร้าวขูดตำกับพริกแกงและกะปิ นำไปผัดในกระทะให้มะพร้าวสุก พอมะพร้าวเริ่มแห้งใส่ใบมะกรูดหั่นฝอยผัดให้เข้ากัน</p> 	<p><input type="checkbox"/> 6) แกงส้มหยวกกล้วยเถื่อนหมูสามชั้น</p> <p>แกงส้มใต้ผักที่ใช้เป็นหยวกกล้วยเถื่อนหรือหยวกกล้วยป่าซึ่งมีความนิ่มกว่าหยวกกล้วยพันธุ์อื่น ๆ ส่วนหมูสามชั้นนั้นมีความมันและหวานช่วยเพิ่มรสชาติให้หยวกกล้วยอร่อยยิ่งขึ้น</p> 
<p><input type="checkbox"/> 7) ต้มปลาเค็มหมูสามชั้น</p> <p>ใช้กระดูกปลาที่เหลือจากการทำปลาเค็ม มาเคี่ยวเพื่อทำน้ำซุบ ใช้ปลาเค็มแทนรสเค็ม ได้รสหวานจากหมูสามชั้น</p> 	<p><input type="checkbox"/> 8) ต้มกะทียอดมะขาม</p> <p>ทุบหอมแดงใส่ลงไปนึ่งในกะทิที่ตั้งไฟจนเดือดตามด้วยกะปิ กุ้งแห้ง ปูรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว และ เกลือ ใส่ยอดมะขามขึ้นตอนสุดท้าย</p> 

2. อาหารคาวประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคยรับประทาน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ) (ต่อ)

9) น้ำซุบพริก

เป็นน้ำพริกที่ทำจากพริกไทยสด พืชสมุนไพรในท้องถิ่น นิยมนำมากินกับเมนูกะทิเพื่อตัดรสชาติเลี่ยน น้ำซุบพริกหลังจากทำเสร็จแล้วสีจะค่อยๆ เข้มขึ้นจนกลายเป็นน้ำพริกสีดำ



10) ปลาหม่วน

ลักษณะคล้ายกับปลาเจียน เพียงแต่วิธีเจียนปลาแบบเกาะสมุยจะใส่เครื่องเยอะโดยมีเครื่องต้มยำใส่ลงไปใต้น้ำเจียนด้วย (น้ำซอส) ซึ่งวิธีเจียน คือ การนำกระเทียม พริก น้ำมะขามเปียก ไปเคี่ยวบนไฟให้พอดิบไม่แห้งจนเกินไป แล้วราดลงบนตัวปลา



11) แกงเห็ดหลุบ

เห็ดหลุบ เป็นดอกไม้ทะเลชนิดหนึ่ง ล้างด้วยน้ำหลายๆ ครั้งเพื่อให้ทรายที่ติดมาหลุดออกไปจนหมด จากนั้นนำมาคั่วใส่กะทิ และพริกแกงใต้รสชาติจัดจ้าน



12) แกงเคยปลา

ลักษณะเป็นน้ำแกงข้นๆ ไม่มีเนื้อสัตว์ กินคลุกกับข้าว (เคยปลาคล้ายกับไตปลาต่างกันที่เคยปลาใช้ปลาตัวเล็กๆ ทั้งตัวมาหมักแห้ง ส่วนไตปลาคือการเอาเฉพาะเครื่องในของปลามาหมัก)



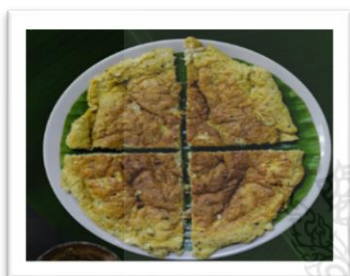
2. อาหารคาวประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคยรับประทาน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ) (ต่อ)

<p><input type="checkbox"/> 13) ข้าวมันมะพร้าว</p> <p>ข้าวใหม่หุงกับมะพร้าว (กะทิ) นิยมทานคู่กับน้ำพริกปลาย่าง หรือน้ำพริกมะขามอ่อนที่มีรสชาติจัดจ้านตัดความเลี่ยน</p> 	<p><input type="checkbox"/> 14) แกงส้มสมุย</p> <p>แกงส้มของคนเกาะสมุยที่นิยมใช้รสเปรี้ยวจากมะขามสด เนื่องจากมะขามสดมีรสหวานปะปนมากับความเปรี้ยวด้วย</p> 
<p><input type="checkbox"/> 15) ยำลูกกอก</p> <p>ส่วนผสมประกอบด้วย กะปิปิ้ง กุ้งสดต้มสุก เนื้อมะกอก และหอมแดงซอย คลุกให้เข้ากันเติมน้ำที่เหลือจากการต้มกุ้งใส่ลงไปพอประมาณ ปรงรสด้วยเกลือ</p> 	<p><input type="checkbox"/> 16) แกงไก่เหมงพร้าว</p> <p>เหมงพร้าวหรือเนื้อกะลามะพร้าวอ่อนได้มาจากมะพร้าวอ่อนที่ยังไม่มีเนื้อมะพร้าวนำมาปลอกเปลือกให้เห็นกะลาอ่อนๆ สีขาวแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ลวกเอารสฝาดออกก่อนนำไปแกง</p> 

2. อาหารคาวประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคยรับประทาน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ) (ต่อ)

17) ไข่เจียวมะพร้าวขูด

คนเกาะนิยมทำไข่เจียวมะพร้าวขูดในช่วงที่มีมรสุมทางทะเลเนื่องจากวัตถุดิบอื่นๆ หาได้ยาก เมนูนี้เป็นวิธีการเพิ่มปริมาณอาหารให้เพียงพอต่อสมาชิกในครอบครัว



18) ต้มอวนหมู

อวนหมู คือหัวหมูเผาไฟแล้วนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปคลุกเคล้ากับเกลือและน้ำตาลแดง หมักทิ้งไว้ประมาณ 2 วัน จากนั้นนำมาคลุกกับข้าวคั่วที่ตำละเอียดแล้ว หอมแดง กระเทียม ตะไคร้ ใส่ลงไปนึ่งในหม้อต้ม ประุงรสด้วยเกลือ ความเปรี้ยวได้จากตะลิงปลิง



19) ปลาปิ้งหุบ

ปลาที่นิยมนำมาปิ้งได้แก่ ปลานกแอ่น ปลาบิน เพราะเนื้อเยอะเนื้อไม่หลุดเวลาแล่แผ่ออก ปิ้งหุบ คือการแล่ปลาครึ่งตัวจากนั้นปาดด้านในด้วยเครื่องที่ตำจากขมิ้น กระเทียม และเกลือ แล้วหุบกลับนำไปย่างให้สุก



20) น้ำซุบมุงม้ง

น้ำพริกตะลิงปลิง (มุงม้ง) โดยการตำพริกให้หยาบๆ กับกุ้งแห้งที่แช่น้ำและกะปิที่ย่างไฟแล้ว ประุงรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว ดอกเกลือ ใส่ลูกมุงม้ง (ตะลิงปลิง) กับหอมแดงซอย



3. อาหารหวานประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคยรับประทาน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

<p><input type="checkbox"/> 1) กะละแม</p> <p>แป้งข้าวเหนียวกวนกับกะทิ และน้ำตาลมะพร้าว นานกว่า 10 ชั่วโมงจนกว่าเหนียวกลายเป็น กะละแม</p> 	<p><input type="checkbox"/> 2) ขนมโค</p> <p>ขนมโค ทำจากแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลแว่น มะพร้าวขูด มีรสชาติหวาน มัน และเค็ม อ่อน ๆ ใช้สีจากธรรมชาติ เช่น ใบเตย อัญชัญ เป็นต้น</p> 
<p><input type="checkbox"/> 3) โต้วน</p> <p>โต้วน หมายถึง การนำแป้งขนมที่ผสมแล้วใส่ใน กะลาที่เจาะรูเดียว แล้ววนขนมให้รอบกระทะที่มี น้ำเดือดเป็นเส้นยาว และนำเส้นขนมมาตัด ตัว ขนมจะคล้ายลอดช่องสิงคโปร์ กินกับน้ำเชื่อม</p> 	<p><input type="checkbox"/> 4) ขนมพิม</p> <p>ข้าวเหนียวคั่วจนหอมแล้วบดเป็นแป้งละเอียด คลุกเคล้ากับน้ำตาลมะพร้าวจนเข้ากัน นำไปอัดลงในแม่พิมพ์ขนม</p> 

3. อาหารหวานประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคยรับประทาน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ) (ต่อ)

5) ซี้หมาต้วง (ข้าวตู)

ข้าวสวยตากแดดจนแห้ง นำมาคั่วให้เหลืองหอม บดให้ละเอียด ผสมกับน้ำตาลกับมะพร้าวขูด ปั้นเป็นก้อนเล็ก ๆ คล้ายลูกแตงกวา



4. ผลไม้ประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคยรับประทาน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

1) ลูกโท้ (ลูกโ้โ้)

ผลอ่อนมีสีเขียวแล้วจะค่อยๆ สุกกลายเป็นสีแดง จนสุกจัดกลายเป็นสีม่วง อมดำ ลักษณะคล้ายผลบลูเบอร์รี่ มีขนสั้น ๆ หนานุ่มสีเทาขึ้นปกคลุม เนื้อนุ่ม มีรสหวานมีเมล็ดมาก







2) ลูกไฟกา (มะไฟกา)

เนื้อสีขาวหรือขาวใสอมชมพู ผลที่สุกมีสีแดงสด มีรสชาติเปรี้ยวอมหวาน



4. ผลไม้ประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคยรับประทาน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ) (ต่อ)

<p><input type="checkbox"/> 3) กำขำ (มะหาด)</p> <p>ผลอ่อนเป็นสีเขียว เมื่อสุกแล้วจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองแดง และจะเปลี่ยนเป็นสีม่วงดำเมื่อแก่จัด เนื้อผลฉ่ำน้ำ มีรสหวาน</p> 	<p><input type="checkbox"/> 4) ลูกราม</p> <p>ผลมีลักษณะเป็นรูปทรงกลม ผิวผลเรียบ ปลายผลมีติ่งแหลมสั้น เนื้อในผลนุ่ม ผลอ่อนเป็นสีเขียว สีแดงเรื่อ เมื่อสุกแล้วจะเปลี่ยนเป็นสีม่วงดำ มีรสฝาด</p> 
<p><input type="checkbox"/> 5) เล็บเหยี่ยว (หมากหนาม)</p> <p>ลักษณะของผลสดเป็นรูปทรงกลม ผลอ่อนเป็นสีเขียว เมื่อสุกแล้วจะเปลี่ยนเป็นสีม่วงดำ มีรสเปรี้ยว</p> 	<p><input type="checkbox"/> 6) ลูกเหมร</p> <p>ผลสุกจะเป็นสีม่วงปนดำ พอรับประทานเข้าไปรสชาติจะออกหวาน ๆ ถ้าสุกไม่เต็มที่ก็จะออกรสฝาด</p> 

4. ผลไม้ประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคยรับประทาน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ) (ต่อ)

 7) ลูกขี้กวาง (หว่าหีน)

ผลมีสีเขียวแดง พอสุกสีคล้ำหรือดำ มีรสเปรี้ยวอมหวาน

 8) พุมเรียง (ข่ามะเรียง)

ผลออกเป็นช่อ ลักษณะของผลเป็นรูปทรงกลม ผิวผลเรียบเป็นมัน ผลสดเป็นสีเขียวอมม่วงแดง เมื่อสุกแล้วจะเปลี่ยนเป็นสีม่วงดำ เนื้อผลฉ่ำน้ำ มีรสหวาน

 9) ลูกพลอง

ลักษณะของผลเป็นรูปทรงกลมหรือกลมรี ผลอ่อนเป็นสีชมพูอมม่วง เมื่อสุกแล้วจะเปลี่ยนเป็นสีม่วงแดงดำหรือเป็นสีน้ำเงินเกือบดำ มีเนื้อบาง ๆ หุ้ม มีรสหวาน

 10) ลูกโก

ผลมีลักษณะกลม ผลสุกเปลือกเป็นสีเหลือง เนื้อมีลักษณะนุ่ม สีขาวและมีใยหุ้มเมล็ด มีรสเปรี้ยวอมหวาน



5. โดยส่วนใหญ่ท่านรับประทานอาหารประจำวันเกาะสมุยที่ไหน
- 1) ที่บ้านตนเอง/บ้านญาติ/บ้านคนรู้จัก 2) ร้านอาหารข้างทาง
- 3) ร้านอาหารที่มีชื่อเสียง 4) ตลาดในชุมชน
- 5) อื่นๆ (โปรดระบุ).....
6. ท่านเลือกรับประทานอาหารประจำวันเกาะสมุยด้วยเหตุผลใด
- 1) รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ 2) เป็นที่นิยม
- 3) มีคุณค่าทางโภชนาการ 4) ความเคยชิน
- 5) อาหารมีความสะอาด ถูกสุขอนามัย
7. ผู้มีอิทธิพลต่อการเลือกรับประทานอาหารประจำวันเกาะสมุย
- 1) ตัวท่านเอง 2) เพื่อน
- 3) ครอบครัว/ญาติ
- 4) สื่อออนไลน์ เช่น เช่น Facebook, Instagram, YouTube และ เว็บไซต์ต่างๆ
8. ท่านรับประทานอาหารประจำวันเกาะสมุยมื้อใดบ่อยที่สุด
- 1) มื้อเช้า (06.00 น. – 10.30 น.) 2) มื้อกลางวัน (11.00 น –15.00 น.)
- 3) มื้อเย็น (16.00 น. – 19.00 น.) 4) มื้อค่ำ (20.00 น. – 22.00 น.)
- 5) ระบุไม่ได้ (ไม่แน่ใจ)
9. โดยส่วนใหญ่ท่านหาอาหารประจำวันเกาะสมุยมารับประทานด้วยวิธีการใด
- 1) ทำด้วยตัวเอง 2) ครอบครัว/ญาติทำให้รับประทาน
- 3) ซื้อรับประทาน 4) อื่นๆ (โปรดระบุ).....
10. ท่านหรือครอบครัวจัดหาวัตถุดิบจากแหล่งใดในการประกอบอาหารประจำวันเกาะสมุย
- 1) เพาะปลูก/เลี้ยงเอง 2) ซื้อจากคนในชุมชน
- 3) ซื้อจากตลาด 4) อื่นๆ (โปรดระบุ).....

ตอนที่ 3 ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับความสำคัญของปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยของท่านที่สุด โดยพิจารณาเกณฑ์ของแต่ละระดับ ดังนี้

- 5 หมายถึง มีความสำคัญ ในระดับ มากที่สุด 4 หมายถึง มีความสำคัญ ในระดับ มาก
3 หมายถึง มีความสำคัญ ในระดับ ปานกลาง 2 หมายถึง มีความสำคัญ ในระดับ น้อย
1 หมายถึง มีความสำคัญ ในระดับ น้อยที่สุด

ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	ระดับความสำคัญ				
	5	4	3	2	1
ด้านอัตลักษณ์ของอาหาร					
1. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ในการปรุงอาหาร					
2. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีวิธีการปรุงที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาชาวบ้าน					
3. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีความหลากหลายในด้านรูปลักษณ์และเนื้อสัมผัส					
4. รสชาติของอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีเอกลักษณ์ไม่สามารถหารับประทานได้จากพื้นที่อื่น					
5. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยแสดงให้เห็นถึงลักษณะเฉพาะของชุมชน ความเชื่อ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อกันมา					
ด้านคุณภาพอาหาร					
6. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีหลากหลายซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ					
7. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีความปลอดภัยในการรับประทาน					
8. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยใช้วัตถุดิบที่สดใหม่เสมอ					
9. มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบหลักในการปรุงอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยซึ่งส่งผลดีต่อสุขภาพ					
10. การเตรียม การปรุง และการบริการอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีการทำให้ถูกสุขลักษณะด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน					

ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	ระดับความสำคัญ				
	5	4	3	2	1
ด้านทัศนคติ					
11. ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยเพราะต้องการเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเหลือชุมชน					
12. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีราคามาตรฐานเมื่อเทียบกับอาหารทั่วไป					
13. ท่านมีความสุขทุกครั้งที่ได้รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย					
14. การรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยเป็นโอกาสในการพูดคุยกับครอบครัวและผู้คนรอบตัว					
15. ท่านภูมิใจที่ได้นำเสนอภาพถ่ายและประสบการณ์อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยให้กับผู้อื่นได้รับรู้					
ด้านความสะดวกในการบริโภคอาหาร (การเข้าถึง)					
16. สามารถทำเพื่อรับประทานได้ง่าย เพราะมีวัตถุดิบอยู่ในท้องถิ่นและใช้เครื่องปรุงที่มีอยู่ทุกครัวเรือน					
17. สามารถซื้อจาก ร้านอาหาร/ตลาดในชุมชน					
18. สามารถหาซื้อได้ตลอดเวลา เช่น เช้า กลางวัน เย็น และกลางคืน					
19. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีจำหน่ายในรูปแบบอาหารสำเร็จรูปพร้อมทาน ในร้านสะดวกซื้อ					
20. การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย มีความสะดวกและรวดเร็ว					

ตอนที่ 4 ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่น

เกาะสมุยของท่านที่สุด โดยพิจารณาเกณฑ์ของแต่ละระดับ ดังนี้

5 หมายถึง มีความตั้งใจ ในระดับ **มากที่สุด** 4 หมายถึง มีความตั้งใจ ในระดับ **มาก**

3 หมายถึง มีความตั้งใจ ในระดับ **ปานกลาง** 2 หมายถึง มีความตั้งใจ ในระดับ **น้อย**

1 หมายถึง มีความตั้งใจ ในระดับ **น้อยที่สุด**

ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	ระดับความตั้งใจ				
	5	4	3	2	1
1. ท่านจะถ่ายทอดเรื่องราวของอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยบนโซเชียลมีเดีย เช่น Facebook, Instagram, YouTube, Line ทุกครั้งที่มีโอกาส					
2. ท่านตั้งใจรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ทุกครั้งที่มีโอกาส					
3. ท่านจะบอกต่อร้านอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยให้เพื่อนและคนอื่นๆ เสมอ					
4. ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยซ้ำๆ อยู่เสมอ					
5. ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยจากคำแนะนำจากผู้อื่น เสมอ					
6. ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยจากการรีวิวในสื่อสังคมออนไลน์					

ตอนที่ 5 ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

คำชี้แจง ขอความกรุณาให้ท่านให้ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการรับประทานอาหารท้องถิ่นเกาะสมุย เพื่อนำไปใช้ในการอนุรักษ์ ฟื้นฟู พัฒนา และต่อยอดอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยสืบต่อไป

.....

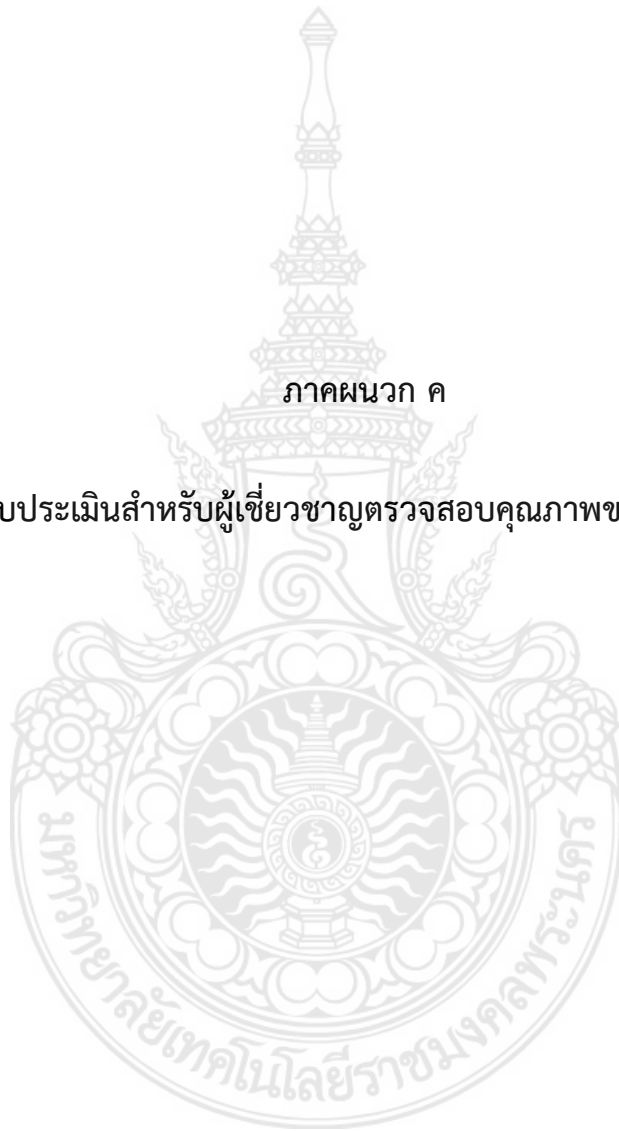
.....

.....

.....

ภาคผนวก ค

แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ



การหาค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อความและวัตถุประสงค์ (IOC) ของแบบสอบถาม
ผู้บริโภคอาหารและเครื่องดื่มของภัตตาคารศรีวารบินไทย

1. งานวิจัยเรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย ได้แก่

2.1 เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

2.2 เพื่อศึกษาระดับปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่น

2.3 เพื่อเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่น

2.4 เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นกับความตั้งใจบริโภค
อาหาร ประจำถิ่นเกาะสมุย

3. คำชี้แจง

3.1 ขอให้ท่านทำเครื่องหมาย / ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน โดยกำหนดดังนี้
การให้คะแนน ความหมาย

+1 สอดคล้องหรือแน่ใจว่าข้อความตรงวัตถุประสงค์ที่ระบุไว้จริง

0 ไม่แน่

1 ใจว่าข้อความตรงวัตถุประสงค์ที่ระบุไว้จริง

-1 ไม่สอดคล้องหรือแน่ใจว่าข้อความตรงวัตถุประสงค์ที่ระบุไว้จริง

3.2 ข้อคำถามทุกข้อใช้มาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับสำหรับการวัด โดยกำหนดดังนี้

ระดับการตัดสินใจในการเลือกใช้บริการภัตตาคารศรีวารบินไทย				
5	4	3	2	1
ระดับการตัดสินใจมากที่สุด	ระดับการตัดสินใจมาก	ระดับการตัดสินใจปานกลาง	ระดับการตัดสินใจน้อย	ระดับการตัดสินใจน้อยที่สุด

แบบสอบถาม

เรื่อง ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

ตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง หน้าตัวเลือกที่ต้องการและกรูณากรอกรายละเอียดลงในช่องว่างที่กำหนดถ้าเลือกตัวเลือกข้ออื่นๆ

1. ท่านเคยรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยหรือไม่
 1) เคย 2) ไม่เคย
2. เพศ
 1) ชาย 2) หญิง
3. อายุ
 1) ต่ำกว่า 20 ปี 2) 20 - 30 ปี 3) 31 - 40 ปี
 4) 41 - 50 ปี 5) 51 - 60 ปี 6) 61 ปี ขึ้นไป
4. อาชีพ
 1) นักเรียน/นักศึกษา 2) รับราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ
 3) พนักงานบริษัท 4) ผู้ประกอบการ/อาชีพอิสระ
 5) อื่นๆ (โปรดระบุ).....
5. การศึกษา
 1) ต่ำกว่าปริญญาตรี 2) ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า 3) สูงกว่าปริญญาตรี
6. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน
 1) น้อยกว่า 15,000 บาท 2) 15,000 - 30,000 บาท
 3) 30,001 - 45,000 บาท 4) 45,001 - 60,000 บาท
 5) 60,001 บาท ขึ้นไป 6) ระบุไม่ได้
7. สถานภาพ
 1) โสด 2) สมรส 3) หย่าร้าง/แยกกันอยู่
8. ที่พักอาศัยในปัจจุบัน
 1) อำเภอเกาะสมุย 2) ภาคใต้ 3) ภาคกลาง
 4) ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 5) ภาคตะวันตก 6) ภาคตะวันออก
 7) ภาคเหนือ 8) กรุงเทพมหานคร
9. ท่านเป็นคนเกาะสมุยโดยกำเนิดใช่หรือไม่
 1) ใช่ 2) ไม่ใช่

ข้อคำถาม	ผลการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะ
	+1	0	-1	
ข้อ 1				
ข้อ 2				
ข้อ 3				
ข้อ 4				
ข้อ 5				
ข้อ 6				
ข้อ 7				
ข้อ 8				
ข้อ 9				

ตอนที่ 2 พฤติกรรมบริโภคอาหารประจำวัน

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านที่สุด ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรเกี่ยวกับ พฤติกรรมการบริโภคอาหารประจำวันเกาะสมุย

10. โดยส่วนใหญ่ท่านรับประทานอาหารประจำวันเกาะสมุยกับใคร

- 1) ครอบครัว 2) เพื่อน
 3) คนเดียว 4) อื่นๆ (โปรดระบุ).....

11. อาหารคาวประจำวันเกาะสมุยที่ท่านเคยบริโภค (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

<input type="checkbox"/> 1) หมูโค 	<input type="checkbox"/> 2) ยำสาหร่ายช้อ 
<input type="checkbox"/> 3) ผัดหมี่สมุย 	<input type="checkbox"/> 4) วายควัว 
<input type="checkbox"/> 5) มะพร้าวควัเครื่องแกง 	<input type="checkbox"/> 6) แกงส้มหยวกกล้วยเถื่อนหมูสามชั้น 

11. อาหารคาวประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคยบริโภค (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ) (ต่อ)

7) ต้มปลาเค็มหมูสามชั้น



8) ต้มกะทียอดมะขาม



9) น้ำซุบพริก



10) ปลาหม่วน



11) แกงเห็ดหลุบ

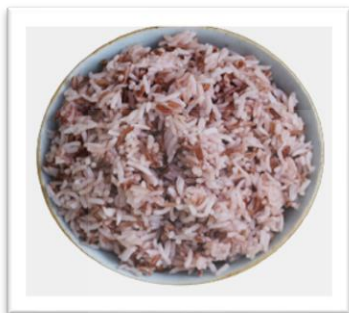


12) แกงเคยปลา



11. อาหารคาวประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคยบริโภค (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ) (ต่อ)

13) ข้าวมันมะพร้าว



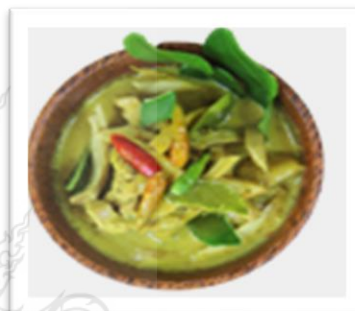
14) แกงส้มสมุย



15) ยำลูกกอก



16) แกงไก่เหมงพร้าว



17) ไช้เจียวมะพร้าวขูด



18) ต้มอวนหมู



11. อาหารคาวประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคยบริโภค (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ) (ต่อ)

19) ปลาปิ้งหุบ



20) น้ำซุบมุ้ง



12. อาหารหวานประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านนิยมบริโภค (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

1) กาละแม



2) ขนมโค



3) โต้วน



4) ขนมพิม



12. อาหารหวานประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านนิยมบริโภค (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ) (ต่อ)

5) ซี่หมาตั่วง (ข้าวตู)

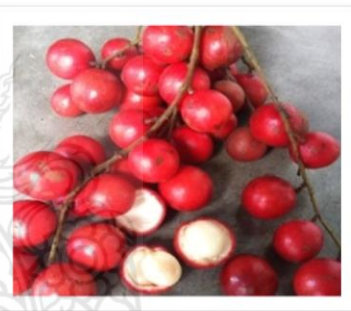


13. ผลไม้ประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านนิยมบริโภค (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

1) ลูกโถ้



2) ลูกไฟกา



3) กำขำ



4) ลูกราม



13. ผลไม้ประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านนิยมบริโภค (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ) (ต่อ)

5) เล็บเหยี่ยว



6) ลูกเหมร



7) ลูกซีกวาง



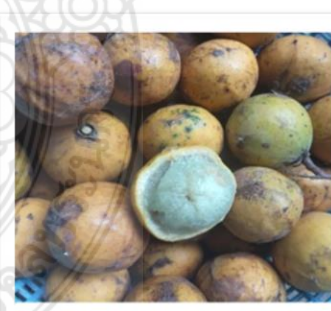
8) พุมเรียง



9) ลูกพลอง



10) ลูกโก



14. โดยส่วนใหญ่ท่านรับประทานอาหารประจำวันที่ไหน
- 1) ที่บ้านตนเอง/บ้านญาติ/บ้านคนรู้จัก 2) ร้านอาหารข้างทาง
- 3) ร้านอาหารที่มีชื่อเสียง 4) ตลาดในชุมชน
- 5) อื่นๆ (โปรดระบุ).....
15. เหตุผลท่านถึงเลือกรับประทานอาหารประจำวันที่ไหน
- 1) รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ 2) เป็นที่นิยม
- 3) มีคุณค่าทางโภชนาการ 4) ความเคยชิน
- 5) วัตถุดิบมีความสะอาด ถูกสุขอนามัย
16. ผู้มีอิทธิพลต่อการเลือกรับประทานอาหารประจำวันที่ไหน
- 1) ตัวท่านเอง 2) เพื่อน
- 3) ครอบครัว/ญาติ 4) สื่อออนไลน์
17. ท่านรับประทานอาหารประจำวันมื้อใดบ่อยที่สุด
- 1) มื้อเช้า (06.00 น. – 10.30 น.) 2) มื้อกลางวัน (11.00 น –15.00 น.)
- 3) มื้อเย็น (16.00 น. – 19.00 น.) 4) มื้อค่ำ (20.00 น. – 22.00 น.)
- 5) ระบุไม่ได้ (ไม่แน่ใจ)
18. โดยส่วนใหญ่ท่านใช้วิธีใดในการหาอาหารประจำวันมารับประทาน
- 1) ทำด้วยตัวเอง 2) ครอบครัว/ญาติทำให้รับประทาน
- 3) ซื้อรับประทาน 4) อื่นๆ (โปรดระบุ).....
19. ถ้าท่านหรือครอบครัวทำอาหารประจำวันเอง ท่านจัดหาวัตถุดิบจากแหล่งใด
- 1) เพาะปลูก/เลี้ยงเอง 2) ซื้อจากคนในชุมชน
- 3) ซื้อจากตลาด 4) อื่นๆ (โปรดระบุ).....

ข้อคำถาม	ผลการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะ
	+1	0	-1	
ข้อ 10				
ข้อ 11				
ข้อ 12				
ข้อ 13				
ข้อ 14				
ข้อ 15				
ข้อ 16				
ข้อ 17				
ข้อ 18				
ข้อ 19				

ตอนที่ 3 ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับความสำคัญของปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยของท่านที่สุด โดยพิจารณาเกณฑ์ของแต่ละระดับ ดังนี้

- 5 หมายถึง มีความสำคัญ ในระดับ มากที่สุด 4 หมายถึง มีความสำคัญ ในระดับ มาก
3 หมายถึง มีความสำคัญ ในระดับ ปานกลาง 2 หมายถึง มีความสำคัญ ในระดับ น้อย
1 หมายถึง มีความสำคัญ ในระดับ น้อยที่สุด

ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	ระดับความสำคัญ				
	5	4	3	2	1
ด้านอัตลักษณ์ของอาหาร					
20. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เป็นหลักในปรุงอาหาร					
21. รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยไม่สามารถหาทานได้จากพื้นที่อื่น					
22. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยแสดงให้เห็นถึงลักษณะเฉพาะของชุมชน ความเชื่อ วิถีชีวิตวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อกันมาของชุมชน					
23. วิธีปรุงอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยสะท้อนถึงภูมิปัญญาชาวบ้าน					
24. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีความหลากหลายด้านรูปลักษณะและเนื้อสัมผัส					
ด้านคุณภาพอาหาร					
25. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีรสชาติที่หลากหลายมีเอกลักษณ์เฉพาะ					
26. รู้สึกมีความปลอดภัยในการบริโภคทุกครั้ง					
27. วัตถุดิบอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีความสะอาด					
28. มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบหลักในการปรุงอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยซึ่งส่งผลดีต่อสุขภาพ					
29. การเตรียม การปรุง และการบริการอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีการทำให้ถูกสุขลักษณะด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน					

ปัจจัยการบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	ระดับความสำคัญ				
	5	4	3	2	1
ด้านทัศนคติ					
30. ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยเพราะว่าเป็นการช่วยเหลือชุมชน					
31. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีราคาได้มาตรฐานเมื่อเทียบกับอาหารทั่วไป					
32. รู้สึกมีความสุขทุกครั้งที่ได้รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย					
33. การรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยเป็นโอกาสในการพูดคุยกับครอบครัวและผู้คนรอบตัว					
34. ภูมิใจที่ได้นำเสนอภาพถ่ายและประสบการณ์อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยให้กับผู้อื่นได้รับรู้					
ด้านความสะดวกในการหาารรับประทาน (การเข้าถึง)					
35. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุย สามารถทำเพื่อรับประทานได้ง่าย เพราะมีวัตถุดิบอยู่ในท้องถิ่นและใช้เครื่องปรุงที่มีอยู่ทุกครัวเรือน					
36. สามารถซื้อจากร้านอาหาร/ตลาดในชุมชน					
37. สามารถหาซื้อได้ตลอดเวลา เช่น เช้า กลางวัน เย็น และกลางคืน					
38. มีอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยในรูปแบบอาหารสำเร็จรูปพร้อมทานจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อ					
39. การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย มีความสะดวกและรวดเร็ว					

ข้อคำถาม	ผลการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะ
	+1	0	-1	
ข้อ 20				
ข้อ 21				
ข้อ 22				
ข้อ 23				
ข้อ 24				
ข้อ 25				
ข้อ 26				
ข้อ 27				
ข้อ 28				
ข้อ 29				
ข้อ 30				
ข้อ 31				
ข้อ 32				
ข้อ 33				

ข้อคำถาม	ผลการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะ
	+1	0	-1	
ข้อ 34				
ข้อ 35				
ข้อ 36				
ข้อ 37				
ข้อ 38				
ข้อ 39				



ตอนที่ 4 ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่น

เกาะสมุย ของท่านที่สุด โดยพิจารณาเกณฑ์ของแต่ละระดับ ดังนี้

5 หมายถึง มีความตั้งใจ ในระดับ มากที่สุด 4 หมายถึง มีความตั้งใจ ในระดับ มาก

3 หมายถึง มีความตั้งใจ ในระดับ ปานกลาง 2 หมายถึง มีความตั้งใจ ในระดับ น้อย

1 หมายถึง มีความตั้งใจ ในระดับ น้อยที่สุด

ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	ระดับความตั้งใจ				
	5	4	3	2	1
1. ท่านจะถ่ายทอดเรื่องราวของอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยบนโซเชียลมีเดีย เช่น Facebook, Instagram, YouTube, Line ทุกครั้งที่มีโอกาส					
2. ท่านตั้งใจรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ทุกครั้งที่มีโอกาส					
3. ท่านจะบอกต่อร้านอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยให้เพื่อนและคนอื่นๆ เสมอ					
4. ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยซ้ำๆ อยู่เสมอ					
5. ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยจากคำแนะนำจากผู้อื่นเสมอ					
6. ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยจากการรีวิวในสื่อสังคมออนไลน์					

ข้อความ	ผลการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะ
	+1	0	-1	
ข้อ 40				
ข้อ 41				
ข้อ 42				
ข้อ 43				
ข้อ 44				
ข้อ 45				

ตอนที่ 5 ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

คำชี้แจง ขอความกรุณาให้ท่านตอบตามความเป็นจริงในความเห็นของท่าน เพื่อนำไปปรับปรุง
อาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ข้อคำถาม	ผลการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะ
	+1	0	-1	
ข้อ 46				

(ลงชื่อ).....ผู้ประเมิน

(.....)

ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ คนที่.....





ภาคผนวก ง

ผลวิเคราะห์ข้อมูล IOC

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ผลประเมินผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย
แบบสอบถามเพื่องานวิจัย
เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารถิ่นเกาะสมุย

คำชี้แจง : แบบประเมินความเที่ยงตรง (IOC) ของเครื่องมือการวิจัย เรื่องปัจจัยที่มีผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารถิ่นเกาะสมุย เพื่อประเมินความคิดเห็น ของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อข้อคำถาม มีความเหมาะสมในการนำไปใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัย ซึ่งทำการประเมินความเที่ยงตรงโดยกำหนดเกณฑ์ในการพิจารณาความเที่ยงตรง

+1	=	แน่ใจว่าคำถามมีความเหมาะสม
0	=	แน่ใจว่าคำถามมีความเหมาะสมหรือไม่
-1	=	แน่ใจว่าคำถามไม่มีความเหมาะสม

ตอนที่ 1 ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล

	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ						
	ข้อที่	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 1	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 2	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 3	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 4		
1. ท่านเคยบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยหรือไม่	1	0	1	1	1	0.80	ใช้ได้
2. เพศ	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
3. อายุ	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
4. อาชีพ	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
5. การศึกษา	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
6.รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
7. สถานภาพ	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
8. ท่านเป็นคนเกาะสมุยโดยกำเนิดใช่หรือไม่	1	1	0	1	1	0.80	ใช้ได้

ตอนที่ 1 (ต่อ)

ข้อที่	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
	ผู้ เชี่ยวชาญ คนที่ 1	ผู้ เชี่ยวชาญ คนที่ 2	ผู้ เชี่ยวชาญ คนที่ 3	ผู้ เชี่ยวชาญ คนที่ 4	ผู้ เชี่ยวชาญ คนที่ 5		
9. ภูมิสำเนา	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
10. ปัจจุบันท่านพักอาศัยในอำเภอเกาะสมุยหรือไม่	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
11. เหตุผลที่ท่านเคยบริโภคอาหารประจำถิ่นสมุย	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
9. ภูมิสำเนา	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
10. ปัจจุบันท่านพักอาศัยในอำเภอเกาะสมุยหรือไม่	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้



ตอนที่ 2 พฤติกรรมบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

ข้อที่	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 1	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 2	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 3	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 4	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 5		
12. โดยส่วนใหญ่ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยกับใคร	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
13. อาหารคาวประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคยรับประทาน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
14. อาหารหวานประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคยรับประทาน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
15. ผลไม้ประจำถิ่นเกาะสมุยที่ท่านเคยรับประทาน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)	1	0	1	1	1	0.80	ใช้ได้
16. โดยส่วนใหญ่ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยที่ไหน	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
17. ท่านเลือกรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยด้วยเหตุผลใด	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
18. ผู้มีอิทธิพลต่อการเลือกรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
19. ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมือใดบ่อยที่สุด	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
20. โดยส่วนใหญ่ท่านหาอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมารับประทานด้วยวิธีการใด	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
21. ท่านหรือครอบครัวจัดหาวัตถุดิบจากแหล่งใดในการประกอบอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้

ตอนที่ 3 ปัจจัยที่การบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

ข้อที่	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 1	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 2	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 3	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 4	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 5		
ด้านอัตลักษณ์							
22. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ในการปรุงอาหาร	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
23. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีวิธีการปรุงที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาชาวบ้าน	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
24. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีความหลากหลายในด้านรูปลักษณ์และเนื้อสัมผัส	0	1	1	1	1	0.80	ใช้ได้
25. รสชาติของอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีเอกลักษณ์ไม่สามารถหารับประทานได้จากพื้นที่อื่น	1	-1	1	1	1	0.60	ใช้ได้
26. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยแสดงให้เห็นถึงลักษณะเฉพาะของชุมชน ความเชื่อ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อกันมา	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
ด้านคุณภาพอาหาร							
27. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีหลากหลายซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ	1	-1	1	1	1	0.60	ใช้ได้
28. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีความปลอดภัยในการรับประทาน	1	1	1	0	1	0.80	ใช้ได้
29. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยใช้วัตถุดิบที่สดใหม่เสมอ	0	1	1	1	1	0.80	ใช้ได้

ตอนที่ 3 (ต่อ)

ข้อที่	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 1	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 2	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 3	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 4	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 5		
30. มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบหลักในการปรุงอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยซึ่งส่งผลดีต่อสุขภาพ	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
31. การเตรียม การปรุง และการบริการอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีการทำให้ถูกสุขลักษณะด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
ด้านทัศนคติ							
32. ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยเพราะต้องการเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเหลือชุมชน	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
33. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีราคามาตรฐานเมื่อเทียบกับอาหารทั่วไป	1	1	1	0	1	0.80	ใช้ได้
34. ท่านมีความสุขทุกครั้งที่ได้รับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย	0	1	1	1	1	0.80	ใช้ได้
35. การรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยเป็นโอกาสในการพูดคุยกับครอบครัวและผู้คนรอบตัว	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
36. ท่านภูมิใจที่ได้นำเสนอภาพถ่ายและประสบการณ์อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยให้กับผู้อื่นได้รับรู้	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้

ตอนที่ 3 (ต่อ)

ข้อที่	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 1	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 2	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 3	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 4	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 5		
ด้านความสะดวกในการบริโภคอาหาร (การเข้าถึง)							
37. สามารถทำเพื่อรับประทานได้ง่าย เพราะมีวัตถุดิบอยู่ในท้องถิ่นและใช้เครื่องปรุงที่มีอยู่ทุกครัวเรือน	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
38. สามารถซื้อจากร้านอาหาร/ตลาดในชุมชน	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
39. สามารถหาซื้อได้ตลอดเวลา เช่น เช้า กลางวัน เย็น และกลางคืน	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
40. อาหารประจำถิ่นเกาะสมุยมีจำหน่ายในรูปแบบอาหารสำเร็จรูปพร้อมทาน ในร้านสะดวกซื้อ	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
41. การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย มีความสะดวกและรวดเร็ว	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้

ตอนที่ 4 ความตั้งใจบริโภคอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

ข้อที่	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					IOC	แปลผล
	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 1	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 2	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 3	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 4	ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 5		
42. ท่านจะถ่ายทอดเรื่องราวของอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยบนโซเชียลมีเดีย เช่น Facebook, Instagram, YouTube, Line ทุกครั้งที่มีโอกาส	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
43. ท่านตั้งใจรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย ทุกครั้งที่มีโอกาส	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
44. ท่านจะบอกต่อร้านอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยให้เพื่อนและคนอื่นๆ เสมอ	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้
46. ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยซ้ำ ๆ อยู่เสมอ	1	-1	1	1	1	0.60	ใช้ได้
47. ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยจากคำแนะนำจากผู้อื่นเสมอ	-1	1	1	1	1	0.60	ใช้ได้
48. ท่านรับประทานอาหารประจำถิ่นเกาะสมุยจากการรีวิวในสื่อสังคมออนไลน์	1	1	1	1	1	1.00	ใช้ได้

ภาคผนวก จ

ตารางสรุปผลสัมฤทธิ์เกี่ยวกับอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย



ตารางที่ 7.1 สรุปการสัมภาษณ์เกี่ยวกับอาหารประจำถิ่นเกาะสมุย

ตำบล	ผู้ให้สัมภาษณ์	ชื่ออาหาร	ของหวาน	ผลไม้
อ่างทอง	1.คนในชุมชน	แกงส้มปลามะยง	หนมเปียกขาว	ลูกพลอง ลูกโก้ทะ
	นายสุทิน ชุมคต อายุ 81 ปี บ้านเลขที่ 36/1 หมู่ 1 ตำบลอ่างทอง อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ ธานี	ปลาบอกผู้ฉี่เครื่อง ต้มปลา ปลาม่วน ต้มลูกกุ้ง ยำหอย เม่น แกงส้มสมุย ยำหอยเงาะมุงม้ง ห้วมันเบนคั่ว เครื่อง แกงเคย ปลา ปลาหมูน เขี้ยวหมาต้มทิ และยำหอยกลม	โด้วน ปุดลุด หนมเร่ง น้ำทิเรียน และยาหนม	ลูกจันทร์ มังคุด, เงาะกลางสาด ,ทุเรียน กำขำ ลูก พุมเรียง ม่วงท้าย ต้อ และลูกเล็บ เยี่ยว
	2.แม่ครัว	ยำลูกอ๊อก คั่วเคย	ขนมโค ขนมแดง	ลูกขรบ ลูกขี้กวาง
	นางอรรณณ แก้ว คเชนทร์ อายุ 59 อาชีพรับจ้าง บ้านเลขที่ 73 หมู่ 5 ตำบลอ่างทอง อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ ธานี	ลูกปลา ยำลูกกอก ยำใหญ่ ยกย้วน ต้มทิหมึก ต้มหมึก ซี่ดำ หมึกผัดหวาน ผัดหัวทิปูม้า ต้มทิ ยอดเลียบ น้ำซุบ พริก น้ำซุบมุงม้ง หมูโค ยำหรัยข้อ ยำหอยเงาะ ยำไข่ เม่น น้ำซุบส้มขาม แกงหยวกปุด และ ดอกเห็ดทอด	ข้าวเหนียวกวน ข้าวหมาก ขนมขี้ หมาตวงขนมไข่ ปลาขนมมด ขนม จู้จุน ตะโก้ มัน หอม ขนมสาคุ ห้วมัน ขนมจอก ขนมกรวย ขนม ห่อค่อม ขนม เหนียวห่อกล้วย ขนมห่อหัวล้าน และขนมพอง	ลูกหว้าลูกพลอง ลูกราม ลูก พุมเรียง ลูกหวาย ลูกกำขำ ลูก นมแมว มังคุด ทุเรียน เงาะ เสาวรส ลูกเม้า ลูกไฟ ลูกเหมี่ ลูก โ้ที ลูกอิน ลูกจัน และพวมพร้าว

ตารางที่ 7.1 (ต่อ)

ตำบล	ผู้ให้สัมภาษณ์	ชื่ออาหาร	ของหวาน	ผลไม้
อ่างทอง	3.ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร ชื่อร้าน บ้าเอียด นางสาวลักษณะ ใจเสมอ อายุ 59 บ้านเลขที่ 61/1 หมู่ 1 ตำบล อ่างทอง อ่าเภอ เกาะสมุย จังหวัด สุราษฎร์ธานี	คั่วเคย วายคั่ว ปลาบั้งหุบ เคยจี ต้มอวนหมู ยำ สาหร่ายช้อ น้ำพริกมุ้งม้ง ต้ม หมึกขี้ดำ ปลาเบน ผัดหวาน แกงยั่ว ปุด และ แกงยอด หวายน้ำ	ยาหนม ไข่ปลา หนมโค น้ำทิเรียน และหนมจาก	ลูกม่วงเบา ม่วง ท้ายต้อ เงาะ กลางสาด และ ทุเรียน
	1.คนในชุมชน น.ส.ธัญกานต์ ใจ รักษ์ อายุ 56 ปี อาชีพ รับจ้าง บ้านเลขที่ 26 หมู่ 3 ตำบลลิปะน้อย อ่าเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ ธานี	หมูโค แกงส้มหน่อ ถั่ว โลงโต้ง ผัดหมี ปลาทอดขี้มัน แกง เห็ดแครง ต้มอวน หมูหอยเสียบดอง กุ้งส้ม หอยเงาะ ไข่เม่น และยาปลา จุมครุ้ย	หนมต้ม, หนม กรวย ขี้หมาต้วง ขี้มอด หนมโค หนมจากหนม หัวล้าน และ หนมพิม	ม่วงท้ายต้อ ม่วง เบา ลูกหวาย ลูก โก, ลูกขี้กวาง ลูก เหม และลูกโทะ
	2.แม่ครัว นางสุจิตรา พุ่มทอง อายุ 59 บ้านเลขที่ 3 หมู่ 4 ตำบลลิปะ น้อย อ่าเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ ธานี	หมูโค แกงส้ม หยวก แกงปลา เค็ม หมึกหอมต้ม ตระไคร้ขี้มัน ปลากระบอกต้ม ขี้มัน สะตอผัดกุ้ง หมูผัดเคยใส่สะตอ ยำไข่เม่นมุ้งม้งยำห ร่ายช้อ เคยจี น้ำพริกสะตอลูก เนียง หมูหวาน	หนมโค ยาหนม หนมจาก หนมพิม หนมด้วง และ หนมไข่ปลา	ลูกโทะ ลูกไฟกา กลางสาด ลูกเม้า ม่วงท้ายต้อ และ ม่วงทูนหน่วย

ตารางที่ 7.1 (ต่อ)

ตำบล	ผู้ให้สัมภาษณ์	ชื่ออาหาร	ของหวาน	ผลไม้
		ปูผัดหัวกะทิ กุ้งผัด หวาน และซุบพริก อ่อน		
	3.ผู้ประกอบการ ร้านข้าวแกง นางอรทัย เจียวจึง จูอายุ 56 ปี บ้านเลขที่ 47/22 หมู่ 3 ตำบลลิปะ น้อย อำเภอเกาะส มุย จังหวัดสุ ราษฎร์ธานี	คั่วปลาเค็ม ปลา ดาหลัง แกงปลา ตุ๋กแกใบรา คั่วก สะตอ ลูกเนียงน้ำ ซุบ ปลา จาระเม็ด ต้มใส่ไคร้กับขี้มัน ปลาต้มส้ม คั่วว าย ต้มกะทิปลาหมึก ใบขาม และยำ ปลาจุ่มครุย	ขนมโค ไต้วน ขนมพิม ขนมจาก ขนมไข่ปลา และ ยาขนม	ม่วงท่ายต้อ กลางสาด ลูกโพ้ กำซา ลูกไฟกา และม่วงเล็ดล่อ
ตลิ่งงาม	1.คนในชุมชน นางอารมย์ โอชา รสอายุ 63 ปี อาชีพ ชาวสวน บ้านเลขที่ 159/2 หมู่ 1 ตำบลตลิ่ง งาม อำเภอเกาะส มุยจังหวัดสุราษฎร์ ธานี	คั่วปลาเค็ม ยำ สาหร่าย หอยเจาะ แกงส้มปลาบอ แกงหัวท้อ หมู หวาน หมูโค น้ำ ซุบพริกอ่อน คั่ว ววย แกงเห็ดหูลุ บ ยำปูเป็ร็ยว เลียง ยอดลำเห็ง ปลาทุ เค็ม คั่วเคย ดอก เห็ดยำปลาโท ง ต้มส้มปลา และยำ ปลาตุ้งกา	ขนมทับทิม ขนม ไข่ปลาขนมพอง ขนมโค ขนมลิ้น ววย ขนมแดง ขนมพิม ขนมแป้ง รั้ว ขนมลา เหนียว กวน ขนมแป้งเจ้า ขนมลูกโหนดต้ม เหนียวหอกล้วย น้ำขนมหัวมันเทศ และปุดลูต	มะม่วงท่ายต้อ มะม่วงเบา มะม่วง ทูนหน่วย เาะง ลูก พรั้ว มุดหรั้ง กลางสาด ลองกอง ลูกขี้กวาง ลูกครก ลูกโพ้ แอปเปิ้ล น้ำ มังคุด ทุเรียน ลูกหวาย ลูกปริง ยานัด ลูกท้อน และลูกเล็บเหยี่ยว

ตารางที่ 7.1 (ต่อ)

ตำบล	ผู้ให้สัมภาษณ์	ชื่ออาหาร	ของหวาน	ผลไม้
ตลิ่งงาม	2.แม่ครัว	ยำหอยเจาะ คั่ว	ซี้กรวย ยาหนม	ม่วงท้ายต่อ
	นางยุพา ใจกว้าง	ววย ววยต้มใบ	เหนียวหลาม	กลางสาด ลองกอง
	อายุ 65 ปี หมู	ขาม แกงส้มบอน	หนมพิม หนมโค	มังคุด มะพร้าว
	บ้านเลขที่ 74 หมู	แกงเหมงพร้าวไก่	เหนียวหอกกล้วย	เงาะ ทุเรียน และ
	1 ตำบลตลิ่งงาม	หมูโค แกงหอย	ไข่ปลา และซี้	มุดหรั่ง
	อำเภอเกาะสมุย	ขมเล ยำไข่เม่น	หมาต้วง	
	จังหวัดสุราษฎร์	น้ำซุบพริก แกง		
	ธานี	เห็ดหลุบ ยำปู		
		เปรี้ยว ยำลูกกอก		
		แกงปลาอย่าง ผัด		
	หมีสมุย และโล่ง			
	โต้ง			
	3.ผู้ประกอบการ	หมูโค น้ำซุบพริก	ข้าวเหนียวหน้า ซี้	กลางสาด มะพร้าว
ร้านอาหาร	แกงทิหอยขมเล	กรวย ยาหนม	ลองกอง เงาะ	
ข้าวราดแกง	แกงส้มยานัด แกง	หนมแรง โต้วน	มะม่วงเบา ม่วง	
นางจันจิรา สมใจ	กะทิหอยขมเล ยำ	ซี้หมาต้วง หนมโค	ท้ายต่อ และมังคุด	
หมาย อายุ 54 ปี	ไข่เม่น ยำสาหร่าย	และ ข้าวเหนียว		
124/2 หมู 2	ซ้อ ยำหอยกลม	น้ำทีเรียน		
ตำบลตลิ่งงาม	หอยเสียบดอง ผัด			
อำเภอเกาะ สมุย	หมีเครื่องสมุย			
จังหวัดสุราษฎร์	และต้มกะทิฝัก			
	รวม			

ตารางที่ 7.1 (ต่อ)

ตำบล	ผู้ให้สัมภาษณ์	ชื่ออาหาร	ของหวาน	ผลไม้
หน้าเมือง	1.คนในชุมชน นายจิรภัทร ชู จันทร์ อายุ 27 ปี อาชีพรับราชการ ตำแหน่ง ปลัดอำเภอเกาะสมุย มุย บ้านเลขที่ 44/1 หมู่ 3 ตำบล หน้าเมือง อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ ธานี	คั่วววย ยำสาหร่าย ทะเล ยำหอยเจาะ แกงเห็ดหลุบ ต้ม ปลาเค็มหมูสาม ชั้น ผัดหมี่เครื่อง สมุย ข้าวมัน มะพร้าว และปกง ส้มหยวกกล้วย เถื่อนหมูสามชั้น	ขนมไข่ปลา ขนม ลา ยาหนมและ หนมพิม	ลูกโฑะ ลางสาด และ มะพร้าว
	2.แม่ครัว นาง ศิริภาพร มี เดช อายุ 36 ปี อาชีพ ธุรกิจ ส่วนตัว บ้านเลขที่ 33/5 หมู่ 2 ตำบล หน้า เมือง อำเภอเกาะสม ุยจังหวัดสุราษฎร์ ธานี	แกงปู หมูโค่ ยำ ลูกกอก น้ำซุบ พริก เคยจี ข้าว มันมะพร้าว แกงทิ หอยขมเล แกง เนื้อโบราณ แกง หมงพร้าวไก่ ผัด หมี่สมุย ววยคั่ว และต้มกะทียอด มะขาม	ยาหนม หนมโค ซี้กรวย หนมไข่ ปลา และไต้หวัน	ทุเรียน ลางสาด ซี้ กวาง ม่วงท้ายต่อ เงาะ และมุดหลัง
	3.ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร ชื่อร้าน เจ้าจิม อินเตอร์	แกงกะทิปลาเบน โบราณ แกงกะทิปู ม้าน้ำเต้า แกง ส้มกุ้งมะละกอ เคยจี แกงส้ม	ข้าวเหนียวหน้า หนมพิม, ขนมไข่ ปลา หนมโค และ หนมด้วง	ทุเรียน ม่วงท้าย ต่อ ลูกซีกวาง ลางสาด และลูก พอง

ตารางที่ 7.1 (ต่อ)

ตำบล	ผู้ให้สัมภาษณ์	ชื่ออาหาร	ของหวาน	ผลไม้
	นางมานิดา ใจกว้าง อายุ 53 54 หมู่ 2 ตำบลหน้าเมืองอำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี	ปลากระพงหน่อไม้ ผัดจืดปูม้า ต้มกะทิบวบผักรวม กุ้ง ต้มขมิ้นปลาหู น้ำซุบ และ ปลาหู ทอดเครื่อง		
มะเร็ต	1.คนในชุมชน นายวิรุณ จิตรมุง อายุ 65 ปี อาชีพชาวสวน บ้านเลขที่ 50 หมู่ 3 ตำบลมะเร็ต อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี	ต้มอวนหมู ปลา ม่วน แกงส้มหยวก แกงส้มปลาบอก แกงหน่อถั่ว แกง ส้มบอนดำปลา ย่าง แกงยอด มะขามปลาอย่าง แกงพร้าวเหมง แกงส้มหยวก กล้วยเถื่อนหมูสาม ชั้น ยำลูกกอก แกงส้มขี้ปลา แกง หัวท้อ แกงเผ็ดลูก เตี๋ย แกงส้มสมุย แกงพุงปลา แกง หอยขมเล แกงปู หिन แกงปูคา แกง เคยปลา แกง เห็ดหลุมต้มปลา เค็มหมูสามชั้น และยำหอยเจาะ	หนมโค หนมแข่ง หนมเปี้ยะ หนม ลูกโหนด หนมก รวย ขี้หมาต้วง หนมต้ม ยาหนม ลา หนมไข่ปลา หนมพิม หนมแป้ง เจ้า และหนมถั่ว ทุบ	ม่วงท้ายต่อ ม่วง เบา ลูกครก ลูก เงาะ ว่างสาต มุดหรั่ง มุดคุด มะปริง,จำปาตะ ลูกชีกวาง ลูก พลอง ลูกพร้าวลูก ปูนปลา ลูกโก ลูก กำข่า ลูกพุมเรียง และ ลูกเล็บเหยี่ยว

ตารางที่ 7.1 (ต่อ)

ตำบล	ผู้ให้สัมภาษณ์	ชื่ออาหาร	ของหวาน	ผลไม้
	2.แม่ครัว นางพรรณณี แทน โชติ อายุ 56 ปี พนักงานลูกจ้าง เทศบาลนครเกาะสมุย บ้านเลขที่ 77/2 หมู่ 6 ตำบล มะเร็ต อำเภอกะสมุย จังหวัด สุราษฎร์ธานี	คั่วววย แกงเทะ หอยขมเล แกงยา นัตกับหอยแครง แกงยั่วปุด แกง เห็ดหลุบ แกงกะทิ ปู ปลาหม่วน ยำ หอยนางรม ยำ หอยกลม ผัดหมี เครื่อง และแกง พริ้วเหมง	หนมไข่ปลา ยา หนม หนมแป้งเจ้า หนมพิม และ หนมโค	เงาะ ลางสาต ทุเรียน มังคุด ลูก โท้ กำขำ ไฟกา และลูกเม้า
	3.ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร ร้านเขาเส้แลวิว นาย ธีรพล ใจ กว้าง อายุ 44 ปี อาชีพ รับราชการครู ตำบล มะเร็ต อำเภอกะสมุย จังหวัด สุราษฎร์ ธานี	หมูโค ยาสาหร่าย ซ้อ ยำหอยเงาะ ยำไข่เม่น แกง พริ้วเหมงไก่ แกงทิหอยขมเล ววยคั่ว น้ำซุบพริก เคยจี ปลาปิ้งหุบ ต้มววยมุงม้งใบ มะขาม หมักขี้ด้า และเสียงกุ้ง	ซี้หมาต้วง ไต้วน หนมโค เหนียว หลาม หนมพิม และยาหนม	ลูกโท้ะ กำขำ ม่วง ท่ายต่อ ไฟกา ลูก เม้า และพุมเรียง
บ่อผุด	1.คนในชุมชน นางเยาวมาล เกลี้ยงกมล อายุ 52 ปี อาชีพธุรกิจส่วนตัว บ้านเลขที่ 231/18 หมู่ 6 ตำบลบ่อผุด	แกงเห็ดหลุบ หมัก ขี้ด้า แกงส้มยานัต แกงเห็ดหลุบ ยำ หอยเงาะ แกงเนื้อ ใบรา ววยคั่ว และ ววยต้มใบขาม	ยาหนม เหนียว หลาม ซี้หมาต้วง หนมลา ไข่ปลา และ หนมโค	ลางสาต เงาะ ทุเรียน มังคุด ไฟ กา ลูกเม้า มุดหรั่ง และ มะพริ้ว

ตารางที่ 7.1 (ต่อ)

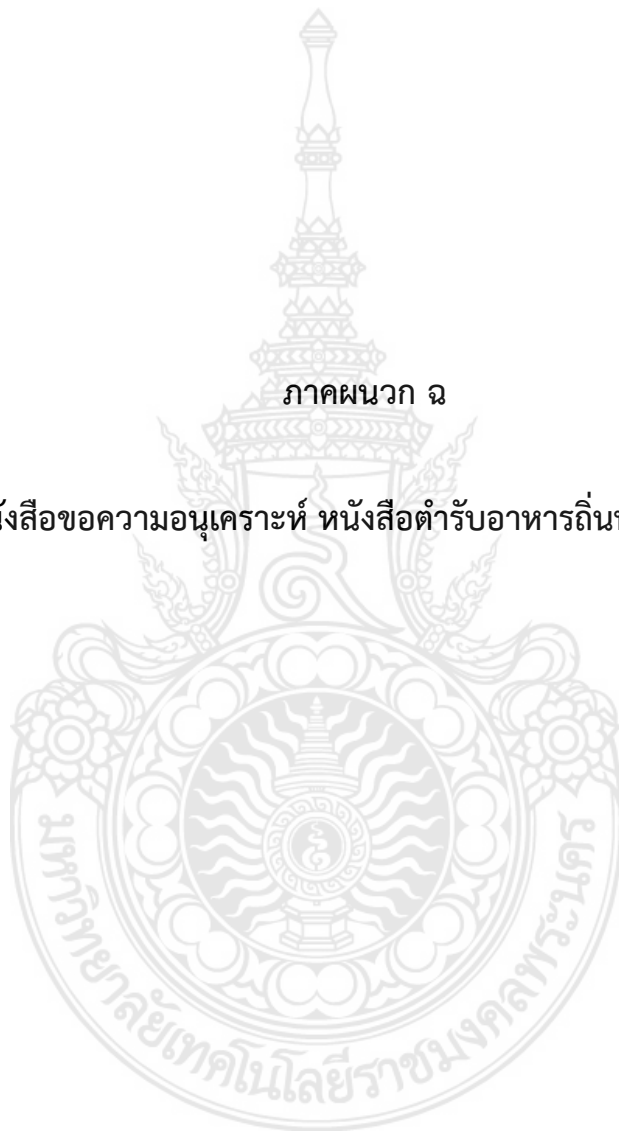
ตำบล	ผู้ให้สัมภาษณ์	ชื่ออาหาร	ของหวาน	ผลไม้
	อำเภอกะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี			
	2.แม่ครัว	หมูโค แกงหอย	ยาหนม หนมลา	ไฟกา ลูกเฒ่า
	นางวรรณฯ แซ่ ห่าน	ขมเล ปลาเบนย่าง ปลาบั้งหุบ น้ำซุบ	หนมโค น้ำทะเล เรียน ซีกรวย	กำขำ ลูกโทะ มะม่วงท้ายต่อ
	อายุ 37 บ้านเลขที่ 2/5 หมู่ 1 ต.บ่อ ผุด อ.เกาะสมุย จ. สุราษฎร์ธานี	พริก น้ำพริกมุ้งมั่ง ข้าวมันมะพร้าว แกงเหมงพร้าวไก่ ยำสหายรายช้อ แกงส้มปลาบอก คั่วววย และ แกงปู		
	3.ผู้ประกอบการ	แกงคั่วเห็ดหลุบ น้ำซุบพริก ผัด	ขนมไข่ปลาขนม พอง ขนมโค	กำขำ พุมเรียง ไฟ กา ม่วงท้ายต่อ
	ร้านอาหาร นางนันทา ช่วงโชติ 24/2 หมู่ 3 ต.บ่อ ผุด อ.เกาะสมุย จ. สุราษฎร์ธานี	หมีสมุย แกงพร้าว เหมง คั่วววย เคย จี่ ต้มววยมุ้งมั่งใบ มะขาม หมักซี่ดำ แกงคั่วปู และยำ ลูกกอก	ขนมพิม และขนม ลา และหนม ทับทิม	ทุเรียน ลางสาด เงาะ และ มะพร้าว
	1.คนในชุมชน	แกงยั่วปุด แกงส้ม ลอกอกุ้ง แกงส้ม	หนมโค เหนียว หลาม หนมแรง น้ำ	ลูกโทะ ลูกเล็บ เยี้ยว พุมเรียง
	นางปราณี เค้า อุทัย อายุ 52 ปี บ้านเลขที่ 74 หมู่ 1 ต.บ่อผุด อ.เกาะสมุย จ. สุราษฎร์ธานี	หมูสามชั้น แกง เห็ดหลุบ หมูโค ววยคั่ว ยาไข่เม่น และยำหอยเงาะ	ทะเลเรียน ปูดรูต ยาหนม หนมพิม หนมลา หนมไข่ ปลา และไต้หวัน	กำขำ ลูกเฒ่า ลูก พอง และจำปาตะ

ตารางที่ 7.1 (ต่อ)

ตำบล	ผู้ให้สัมภาษณ์	ชื่ออาหาร	ของหวาน	ผลไม้
แม่น้ำ	2.แม่ครัว	คั่วววย ต้มหมึกซี่	ขนมโค ขนมลูก	ลูกพร้าว ลางสาต
	นางกัลยา ใจสม อายุ 57 ปี บ้านเลขที่ 127/5 หมู่ 2 ต.ป่อฝุด อ.เกาะสมุย จ. สุราษฎร์ธานี	ดำ เลียงกุ้ง น้ำซุบ พริก หมูโค ผัด หมีสมุย ยำไข่ เม่น แกงเห็ดหลุบ แกงหอยขมเล แกงปู ยำลูกกอก แกงส้มบอน ต้ม อวนหมู แกงส้ม หน่อไม้ปลาระพง ววยคั่ว และหมึก ต้มกะทิ	โหนด นนมกรวย นนมต้ม ลา นนม ไข่ปลา นนมพิม และยาหนม	เงาะ ลองกอง ทุเรียน ไฟกา มังคุด ม่วงท่ายต่อ และ มุดหรั่ง
	3.ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร	ยำหรั่งซ้อ หมูโค ยำหอยเงาะ แกง	ยาหนม นนมหน้า ซึ้น นนมไข่ปลา ซึ่	ซึ่กวาง ลูกเหม่ ลูกไฟกา เล็ดม่วง
	ชื่อร้าน มาตามจัด นายพยงค์ เรือง จันทร์ อายุ56 ปี ทำสวน บ้านเลขที่ 27/1 หมู่ ตำบลแม่น้ำ อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ ธานี	คั่วเห็ดหลุบ หมึก ต้มทียอดขาม น้ำ ซุบพริก โลงโด้ง ผัดหมี แกงพริ้ว เหมง คั่วววย แกง ส้มหยวก แกงหอย ขมเล ปลาทอด ซึ่มันหอยเสียบ ดอง แกงปู และยำ ปูเปรี้ยว	กรวย ไต้วัน นนม เร้ง นนมพิม นนม โค และนนมลูก โหนด	ม่วงท่ายต่อ ลางสาต กำขำ ลูก เม้า และลูกโทะ
	รวม	86	40	39

ภาคผนวก ฉ

หนังสือขอความอนุเคราะห์ หนังสือตำรับอาหารถิ่นท้องถิ่นใต้



ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๒๕๔๘



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์รับหนังสือดำรับอาหารถิ่น หมูเกาะทะเลใต้

เรียน คณบดีวิทยาลัยนานาชาติการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ด้วย นางสาววิชรีญา ธรรมสอน รหัสประจำตัว ๑๒๖๓๗๐๗๐๗๕๐๒-๗ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เลือกเรียนแผน ก แบบ ก ๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจบริโภคอาหารท้องถิ่น ของนักเรียนมัธยมศึกษา ในอำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยมี รองศาสตราจารย์จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เห็นว่าหน่วยงานของท่านเป็นสถาบันชั้นนำทางด้านธุรกิจบริการและการท่องเที่ยวในระดับชาติและระดับภูมิภาค และรับทราบในเบื้องต้นจากการประสานงานของนักศึกษาเกี่ยวกับการขอรับหนังสือที่ทางวิทยาลัยมีการจัดพิมพ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์จึงขอความอนุเคราะห์รับหนังสือดำรับอาหารถิ่น หมูเกาะทะเลใต้ เพื่อให้ให้นักศึกษาระดับปริญญาโทได้ใช้ในการศึกษาข้อมูลประกอบการจัดทำวิทยานิพนธ์ โดยหวังเป็นอย่างยิ่งจักได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๒๓

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๓๘๕๗ ๘๔๘๖

ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล นางสาววัชรียา ธรรมสอน
วัน เดือน ปีเกิด 3 กันยายน 2537
ที่อยู่ปัจจุบัน 136/65 หมู่ 4 ตำบลมะเร่ต อำเภอกะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	ชื่อสถาบัน	ปีที่สำเร็จการศึกษา
ปริญญาตรี	มหาวิทยาลัย รามคำแหง คณะคหกรรมศาสตร์ สาขาอาหารและโภชนาการ	2561
มัธยมศึกษา	โรงเรียนเกาะสมุย	2555

