บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคก๋วยเตี๋ยวแกงไทยของชาวญี่ปุ่น เก็บข้อมูลจากผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นที่เข้าร่วมงานเทศกาลไทย 2553 ณ สวนสาธารณะโยโยหงิ กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น โดยใช้แบบสอบถามแบ่งเป็น 6 ตอนดังนี้ (1) ข้อมูลทางประชากรศาสตร์ พบว่า ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงอายุ 31-40 ปี เป็นพนักงานเอกชน และ พำนักในโตเกียว (2) ข้อมูลพฤติกรรมด้านการบริโภค พบว่า รู้จักกับก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก ในลักษณะ ก๋วยเตี๋ยวลวกมากที่สุด และมีความรู้เกี่ยวกับกะทิ และ แกงไทย (3) ข้อมูลการยอมรับต่อเส้นก๋วยเตี๋ยวไทย ขั้นแรกให้ผู้ทดสอบพิจารณาก๋วยเตี๋ยวแห้งที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย 2 ชนิดด้วยสเกลเส้น 10 เซนติเมตร พบว่า ผู้ทดสอบให้คะแนนการยอมรับก๋วยเตี๋ยวที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่มีสีที่สวยงามดึงดูดความสนใจ เส้นก๋วยเตี๋ยวมีความยาวเหมาะสมต่อการประกอบอาหาร รวมถึงมีฉลากโภชนาการ และ แสดงรายละเอียดของผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน (4) จากข้อมูลทางประสาทสัมผัส พบว่าความชอบ (สเกลเส้น 10 ซม.) และความเข้ม (สเกลเส้น 15 ซม.) ของเส้นก๋วยเตี๋ยว 3 ชนิดคือ โซเมง เส้นเล็กและ เส้นจันท์ พบว่าเส้นโซเมงมีความเข้มทุกคุณลักษณะต่ำกว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวจากแป้งข้าวเจ้าทำให้ความชอบต่ำกว่าเช่นกัน ส่วนคุณลักษณะความเข้มด้าน สี ความใส และ ความพองตัวของเส้นของเส้นเล็กและเส้นจันท์ไม่แตกต่างกันทำให้ความชอบไม่แตกต่างกันด้วยเช่นกัน ส่วนลักษณะด้านความเหนียว และความนุ่มพบว่า เส้นจันท์มีความเข้มของคุณลักษณะมากกว่าเส้นเล็ก แต่ ผู้ทดสอบกลับชอบเส้นที่มีความเหนียวและความนุ่มพอดีอย่างเส้นเล็กมากกว่า โดยสรุปแล้วถ้าต้องการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวให้เป็นที่ยอมรับของชาวญี่ปุ่นน่าจะผลิตให้มี สี ความใส ความพองตัว ใกล้เคียงกับเส้นเล็กหรือเส้นจันท์ให้มากที่สุด และ มีความเหนียว และ ความนุ่ม ใกล้เคียงกับเส้นเล็กมากที่สุด (5) ข้อมูลการยอมรับต่อก๋วยเตี๋ยวแกงไทย แปรชนิดเส้นก๋วยเตี๋ยวลวก 3 ชนิด และ แกงไทย 3 ชนิดคือ แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด และ แกงกะหรี่ ออกแบบการทดลองแบบ 3x3 แฟคทอเรียล พบว่า ปัจจัยเรื่องชนิดของแกงทำให้คุณลักษณะด้าน สี ลักษณะปรากฏ กลิ่น ความข้น รสเค็ม ความเผ็ด รสชาติตกค้างในปาก และ ความชอบโดยรวม มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยแกงเขียวหวานและ แกงเผ็ดได้รับคะแนนมากกว่า แกงกะหรี่ อาจเป็นเพราะแกงเขียวหวานและแกงเผ็ด เป็นแกงไทยที่เป็นที่นิยมของชาวญี่ปุ่นเป็นอันดับต้นๆ แต่ในขณะที่แกงกะหรี่แบบไทยไม่เป็นที่คุ้นเคยของชาวญี่ปุ่น และ (6) ข้อมูลด้านทัศนคติของผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นต่อก๋วยเตี๋ยวแกงไทย พบว่า ร้อยละ 90 อยากจะบริโภคก๋วยเตี๋ยวแกงไทย โดยเหตุผลที่สำคัญคือ รสชาติโดยรวม และ รสชาติของแกงที่เสิร์ฟพร้อมก๋วยเตี๋ยว และ อยากให้มีการจำหน่ายก๋วยเตี๋ยวแกงไทยในประเทศญี่ปุ่นในลักษณะ วัตถุดิบพร้อมปรุงกึ่งสำเร็จเพื่อให้สามารถปรุงเองที่บ้านได้

Abstract

The purpose of this research was to study of the Japanese consumption behavior on Thai curry noodle. The data were collected from the 60 Japanese consumers who participated in Thailand's festival 2010 at Yoyogi Park, Tokyo, Japan. The questionnaires were divided into 5 parts. (1) The demographic information showed that the majorities are female with 31-40 years of age and most of them live in Tokyo. (2) From consumer behavioral information found that most of the respondents were familiar with boiled narrow rice noodles, coconut milk, and traditional Thai noodles. (3) The experimental information on Thai rice noodles, first, the respondents observed the 2 kinds of instant rice noodles packed in plastic bags ready for sale. The 10 centimeter line-scale was used in this study. The result showed that the respondents were likely to be attracted by the beautiful and colorful package, rice noodles with appropriate length, and informative details on the packages. (4) From sensory data, preference (10 cm. line-scale) and intensity (15 cm. line-scale) of the 3 types of noodle including Somen, narrow rice noodle *(Lek)* and narrow rice Chanthaburi's style noodle *(Jan)*, the results showed the intensity of all attributes of Somen were lower than rice noodles which could also lead to less preferable. Intensity scores of color, clarity and swelling of Lek and Jan were not significant different which could also lead to less preferable. Lek is the best model for the characteristics of stickiness and tenderness because of Jan had too sticky and tender that could make panelist less preferable. Lek and Jan had the highest preference scores of color, clarity and swelling, respectively. While, the intensity of each attributes of Somen were lower than rice noodles which could also lead to less preferable. Finally, this model could be utilized to produce noodles with attributes according to the preference of Japanese. In conclusion, if you wanted to produce a noodle accepted by Japanese, the attributes of color, clarify and swelling might be similar to Lek or Jan, while stickiness and tenderness might be similar to Lek. (5) In the sensory evaluation test, three kinds of noodles were mixed with green curry *(kaeng khio wan)*, red curry *(kaeng phet)*, and yellow curry *(kaeng kari)*. The 3x3 factorial test was utilized in this step. The result showed that the difference in type of curry is the main factor affecting color, concentration, and flavor of the curry. Moreover, some factors such as salty taste, greasy intensity, spicy taste, and after taste were significantly different ($p \leq 0.05$). Green curry and spicy curry are among the best getting highest score in comparison to yellow curry. This may be because green curry and spicy curry are two of the Japanese favorite Thai curry while they were not familiar with yellow curry. (6) The dataset of the attitude towards this Thai menu, rice noodle with curry, showed that ninety percent of the respondents love to eat it because of the overall good flavor and delicious taste. The Japanese respondents also expressed their need to have instant Thai rice noodle with Thai curry on market shelf or in ordinary Japanese supermarkets.