



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการย่อยที่ 2

การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่เพื่อพัฒนาเป็นของฝาก
สำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

(The study of new Thai food as potential souvenir and
their product development for gastronomic tourists)

โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสภาค สอนไวย และคณะ

มีนาคม 2559

สัญญาเลขที่ RDG5750021

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการวิจัย

การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่เพื่อพัฒนาเป็น
ของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร
(The study of new Thai food as potential souvenir and their
product development for gastronomic tourists)

คณะผู้วิจัย

ผศ. ดร. โสภาค	สอนไ	มหาวิทยาลัยศิลปากร
นางสาวชญาภา	บุญสิทธิ์	มหาวิทยาลัยศิลปากร
ผศ.ดร. อรุณศรี	ลีจิรจำเนียร	มหาวิทยาลัยศิลปากร

แผนงานวิจัย

การพัฒนาการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในภูมิภาคตะวันตก
(Development of gastronomic tourism in western region of Thailand)

สนับสนุนโดยสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

(ความเห็นในรายงานนี้เป็นของผู้วิจัย วช.-สกว. ไม่จำเป็นต้องเห็นด้วยเสมอไป)

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ที่สนับสนุนงบประมาณในการดำเนินงานวิจัยนี้

ขอขอบคุณภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร และ ภาควิชาการจัดการการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร จังหวัดเพชรบุรี ที่ได้สนับสนุนสถานที่ในการทำวิจัย การรวบรวมข้อมูล การประชุมระดมความคิดของ นักวิจัย ภาครัฐ และภาคเอกชนต่างๆ

ขอขอบคุณการสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอกต่างๆ ดังนี้ สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัด กาญจนบุรี สุพรรณบุรี สมุทรสงครามและเพชรบุรี การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานจังหวัด สมุทรสงครามจังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดกาญจนบุรี ที่เอื้อเฟื้อและสนับสนุนด้านข้อมูล ตลอดจนได้ให้ความร่วมมือในการดำเนินการศึกษาวิจัย

ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ศูนย์วิจัย และหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่วิจัยทั้ง 8 จังหวัดที่สนับสนุนข้อมูล พื้นฐานด้านการท่องเที่ยวในปัจจุบัน การต่อยอดสู่ชุมชน คำแนะนำต่างๆ

ขอขอบคุณผู้นำชุมชนและชาวบ้านในสถานที่ท่องเที่ยวทุกจุดของทั้ง 8 จังหวัดที่ให้ความรู้ทั้งด้านการท่องเที่ยวในปัจจุบันและการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ในมุมมองต่างๆ

ขอขอบคุณกลุ่มชาวบ้านและผู้นำในพื้นที่ที่มีกลุ่มชนชาติมอญ กระเหรี่ยง ไทยทรงดำและลาวครั่ง ที่ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับวิถีชีวิตของชนชาติต่างๆ และข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นเมืองและอาหารในชีวิตประจำวันของชนชาติต่างๆ เหล่านั้นด้วย

คณะนักวิจัย
มีนาคม 2559

บทสรุปผู้บริหาร Executive Summary

รายละเอียดเกี่ยวกับโครงการวิจัย/แผนงานวิจัย

ชื่อเรื่อง

(ภาษาไทย) การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่เพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

(ภาษาอังกฤษ)

The study of new Thai food as potential souvenir and their product development for gastronomic tourists

ชื่อคณะผู้วิจัย

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. โสภาค สอนไฉ

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรมมหาวิทยาลัยศิลปากร
ตำบลสนมจันทน์ อำเภอมะนัง จังหวัดนครปฐม 73000
โทรศัพท์ 034 272194 โทรสาร 034-272194

2. นางสาวศุภางค์ บุญสิทธิ์

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรมมหาวิทยาลัยศิลปากร
ตำบลสนมจันทน์ อำเภอมะนัง จังหวัดนครปฐม 73000
โทรศัพท์ 034 272194 โทรสาร 034 219 361

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรุณศรี ลิขิตจำนง

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร
ตำบลสนมจันทน์ อำเภอมะนัง จังหวัดนครปฐม 73000
โทรศัพท์ 034 272194 โทรสาร 034 219 361

ที่ปรึกษาโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จิตศักดิ์ พุฒจรัส

สาขาการจัดการการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร
โทรศัพท์ 0 3259 4043-50 (41338)

งบประมาณและระยะเวลาทำวิจัย

ได้รับงบประมาณ 932,800 บาท ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2557

ระยะเวลาทำวิจัย ตั้งแต่ วันที่ 15 กรกฎาคม พ.ศ.2557 ถึง 14 กรกฎาคม พ.ศ.2558

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ศึกษากระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่เพื่อเป็นสินค้าที่ระลึกหรือของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่จะเกิดขึ้นกับวัฒนธรรมและ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ร่วมกับความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารภายใต้แนวคิดสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกชนิดใหม่ที่เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว โดยมีรูปแบบที่ทันสมัยสามารถเก็บรักษาได้เป็นระยะเวลานาน บรรจุภัณฑ์สวยงาม มีศักยภาพในการดึงดูดให้นักท่องเที่ยวซื้อเป็นของฝากหรือของที่ระลึก ให้สอดคล้องกับอาหารไทยในภูมิภาคตะวันตก และสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร จากการสำรวจข้อมูลจากเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร ทั้งในด้านอาหารพื้นเมืองและอาหารท้องถิ่น เรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร อาทิ อาหารและงานเทศกาล งานประเพณี ความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นของพื้นที่ที่ทำการศึกษา ทั้ง 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร ในด้านวัฒนธรรมด้านอาหาร อาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่น อาหารกับของฝากและการท่องเที่ยว อาหารกับประเพณีหรือเทศกาล พบว่าอาหารที่เกิดขึ้นในพื้นที่จังหวัดต่างๆ จะมีความสอดคล้องกับวัตถุดิบในพื้นที่ ทั้งในส่วนของการกับภูมิปัญญาส่วนใหญ่วิถีชีวิตของชาวบ้านจะเลือกที่จะแปรรูปอาหารตามวัตถุดิบดั้งเดิมในแต่ละพื้นที่ที่มีอยู่

จากการศึกษาด้านแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อใช้เป็นของฝากหรือสินค้าของที่ระลึก โดยสอบถามข้อมูลจากนักท่องเที่ยวจำนวน 400 คน โดยใช้แบบสอบถามแบบเชิงพรรณนา พบว่า พฤติกรรมการซื้อสินค้าที่ระลึกและของฝากในภูมิภาคตะวันตก สำหรับเหตุผลในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าเป็นของที่ระลึก/ของฝาก (ส่วนใหญ่) นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ซื้อสินค้าเพื่อฝากผู้อื่นสูงถึงร้อยละ 73 และซื้อเพื่อตัวเองร้อยละ 20 และนักท่องเที่ยวร้อยละ 95 จะซื้อสินค้าที่เป็นความต้องการซื้อผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารท้องถิ่นที่แปรรูปแล้วเพื่อเป็นของฝาก สำหรับราคาที่นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะซื้อสินค้าของฝากของที่ระลึกราคาต่อชิ้น 50-100 บาท ร้อยละ 43 ราคา 35-50 บาท ร้อยละ 26 และราคา 100-200 บาท ร้อยละ 21 สำหรับอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหารที่เลือกซื้อเป็นของฝาก/ของที่ระลึก นักท่องเที่ยวต้องการให้มีอายุการเก็บรักษาได้น้อย 7 วัน ร้อยละ 46 เก็บรักษาได้น้อย 1-2 สัปดาห์ ร้อยละ 18 และเก็บได้น้อย 3-5 วัน ร้อยละ 16 และเก็บได้มากกว่า 1 เดือน ร้อยละ 15 ส่วนการเลือกซื้อของฝากของที่ระลึกนักท่องเที่ยวนิยมเลือกซื้อของฝากของที่ระลึกที่มีในพื้นที่นั้นๆและมีอัตลักษณ์ในแต่ละจังหวัด ดังนั้นจากการประชุมระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จึงได้แนวคิดในการพัฒนา 4 ด้าน คือ ด้านวัตถุดิบ ควรนำวัสดุท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า บอกแหล่งที่มาและกระบวนการผลิตเพื่อให้เกิด story และนำผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะและโดดเด่นของท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารด้านอาหารพื้นบ้านที่มีอัตลักษณ์ตามเส้นทาง/กระบวนการ เห็นควรอนุรักษ์ของพื้นเมือง เพื่อรักษาเอกลักษณ์ของความเป็นไทย ควรรักษารสชาติอาหารพื้นเมืองให้มีรสชาติดั้งเดิม อาหารคงความเป็นพื้นเมือง และได้ อาหารควรสะอาดและมีคุณค่าทางอาหาร ด้านบรรจุภัณฑ์ รูปแบบและบรรจุภัณฑ์ เป็นสิ่งที่ดึงดูดใจในการซื้อและนำไปเป็นของฝาก ส่วนสินค้าและผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นที่อยู่แล้ว ควรนำเอกลักษณ์ของแต่ละจังหวัดมารวมกับบรรจุภัณฑ์ มีรูปแบบที่ง่าย ทันสมัยและบอกถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่น จัดทำข้อมูลเพื่อเผยแพร่ให้นักท่องเที่ยวทราบถึงเอกลักษณ์ของสถานที่/ที่ตั้ง ของสินค้าพื้นเมืองที่ซื้อไป นักท่องเที่ยวและชาวต่างชาติส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์จากหีบห่อของของฝาก ซึ่งเป็นจุดที่โดดเด่น ภาชนะบรรจุต้องมีเอกลักษณ์เฉพาะ สวยงาม และด้านผลิตภัณฑ์อาหารของฝาก/ของที่ระลึก ราคาไม่แพง เพราะลูกค้าต้องการซื้อฝากในปริมาณมากอายุการเก็บรักษาให้เหมาะสมกับนักท่องเที่ยว มีคุณภาพที่ดีต่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์ที่ fusion food สามารถขายได้ทั้งในและต่างประเทศ

จากการศึกษาและพัฒนาพบว่าผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่และของฝากสอดรับกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 3 เส้นทางเป็นอย่างดี ซึ่งเส้นทางทรัพย์สมุทร สุทธรรษา พาไปชิม (เที่ยวชิมริมทะเล) ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุซุเคราม เส้นทางล่องนที เอ็มอัมพี วิถีไทย (เที่ยวชิมริมแม่น้ำ) ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ข้าวตังหน้าหมูแดง ผงปลาโรยข้าวรสดั้งเดิม ผงปลาโรยข้าวรสตั้มยำและผงปลาโรยข้าวรสเขียวหวานและเส้นทางอาหารไทย หลากมั่งงา น้าเรียนรู้ (เที่ยวชิม กินปลา) ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบต้มตั้มยำ และแครกเกอร์ปลามีกลีบสามรส คณะผู้วิจัยได้นำผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ให้นักท่องเที่ยวจำนวน 100 คนชิมและทดสอบรสชาติ (Sensory test) ของขนม และ เมื่อมีการจัดนำเที่ยวในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 3 เส้นทาง จึงนำผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้ออกแบบแล้วให้นักท่องเที่ยวอาสาสมัครที่ร่วมการทดสอบเส้นทางการท่องเที่ยวได้ทดสอบรสชาติ และความสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

นอกจากนี้ยังมีการสอบถามความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวอาสาสมัครเกี่ยวกับศักยภาพในเชิงพาณิชย์ของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอีกด้วย ผลการวิจัยพบว่าผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับรสชาติของผลิตภัณฑ์เป็นอันดับแรกรองลงมาคือ รูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ และพิจารณาราคาเป็นอันดับสุดท้าย โดยมีข้อเสนอแนะว่าควรมีระยะเวลาการเก็บรักษาของขนมที่ 7-15 วัน เนื่องจากสามารถซื้อกลับไปเป็นของฝากได้ โดยไม่ต้องกังวลเรื่องของฝากจะเสื่อมเสียระหว่างการเดินทาง และผลิตภัณฑ์พร้อมบรรจุภัณฑ์ใหม่ทั้งหมดนั้นมีศักยภาพที่จะพัฒนาให้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึก และมีความสอดคล้องกับแนวคิดของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทย และปัจจัยแห่งความสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์คือบรรจุภัณฑ์ที่สามารถอธิบายเรื่องราวเกี่ยวกับภูมิปัญญา วิถีชีวิตในท้องถิ่น และแนวคิดของการท่องเที่ยวในแต่ละเส้นทางได้อย่างดี

อย่างไรก็ตามเมื่อนำไปประยุกต์ใช้ในเชิงพาณิชย์อาจจะต้องมีการประยุกต์ปรับปรุงแก้ไขผลิตภัณฑ์ให้มีความสอดคล้องกับกระบวนการผลิต ควบคุมต้นทุน และวัตถุดิบให้มีความเหมาะสมเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพที่ดีและมีความสม่ำเสมอในทุกๆ ลอตของการผลิต ซึ่งหากผู้ประกอบการนำองค์ความรู้และแนวคิดนี้ไปใช้ในการผลิตและจัดจำหน่ายได้จริงในเชิงพาณิชย์ต่อไป สำหรับแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากนี้ถือเป็นแนวคิดต้นแบบในการนำไปปรับประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกในการท่องเที่ยวในรูปแบบอื่นๆ หรือในพื้นที่ภูมิภาคอื่นต่อไป ซึ่งถือเป็นต้นแบบที่ดีในการยกระดับมาตรฐานสินค้าท้องถิ่นให้เป็นของฝากหรือของที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติได้ อันเป็นการส่งเสริมให้อุตสาหกรรมท่องเที่ยวของไทยสามารถเติบโตและพัฒนาต่อไปได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

บทคัดย่อ

โครงการย่อยที่ 2

ชื่อโครงการวิจัย การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่เพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับ
 นักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร
 ชื่อโครงการวิจัยย่อย การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคภาคตะวันตก

การวิจัยนี้มุ่งการศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่เพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยใช้องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหารผสมผสานกับความคิดเชิงสร้างสรรค์ โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพในการข้อมูลหตุภูมิการสัมภาษณ์นักท่องเที่ยว และระเบียบวิธีวิจัยเชิงปริมาณโดยการสำรวจความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว โดยใช้แบบสัมภาษณ์ และ นำผลการวิจัยมาใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในการระดมความคิดจากผู้เชี่ยวชาญทั้งส่วนของภาครัฐและภาคเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

ผลการสำรวจความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวจำนวน 400 คนพบว่า นักท่องเที่ยวมีความต้องการซื้อสินค้าที่ระลึกและของฝากเพื่อฝากผู้อื่นมากที่สุด (ร้อยละ 73) รองลงมาคือซื้อเพื่อตัวเอง (ร้อยละ 20) ร้อยละ 95 ของนักท่องเที่ยวจะซื้อสินค้าที่ ประเภทอาหารท้องถิ่นที่แปรรูปแล้วเพื่อเป็นของฝาก โดยราคาที่นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่พอใจจะซื้อสินค้าของฝากของที่ระลึกอันดับแรกคือ ราคา 50-100 บาท (ร้อยละ 43) ราคา 35-50 บาท (ร้อยละ 26) และราคา 100-200 บาท (ร้อยละ 21) ตามลำดับ โดยเห็นว่าอายุการเก็บรักษาควรอยู่ได้ประมาณ 7 วัน มากที่สุด (ร้อยละ 46) รองลง 1- 2 สัปดาห์ (ร้อยละ 18) 3-5 วัน (ร้อยละ 16) และและ 1 เดือน (ร้อยละ 15) ประเภทของของฝากและของที่ระลึกที่นิยมซื้อคือของในพื้นที่ที่มีอัตลักษณ์ ผลจากการประชุมระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จึงได้แนวคิดในการพัฒนา 4 ด้าน คือ ด้านวัตถุดิบ ควรนำวัสดุท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า บอกแหล่งที่มาและกระบวนการผลิตเพื่อให้เกิด story และนำผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะและโดดเด่นของท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร นำผลการสัมภาษณ์และการระดมความคิดเห็นมาใช้ในพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ 7 ผลิตภัณฑ์ ซึ่งต้องสอดคล้อง กับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 3 เส้นทาง ดังนี้ 1)เส้นทาง ทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชิม (เที่ยวชิมริมทะเล) มี 1 ผลิตภัณฑ์คือแครกเกอร์ปลาหุชะคราม 2) เส้นทาง ล่องนที เอมอัมพี วิถีไทย (เที่ยวชิมริมแม่น้ำ) มี 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ 1. ข้าวตังหน้าหมูแดง 2. ผงปลาโรยข้าวรสดั้งเดิม 3. ผงปลาโรยข้าวรสต้มยำและ 4. ผงปลาโรยข้าวรสเขียวหวาน และ 3) เส้นทางอาหารไทย หลากมั่งจนา น่าเรียนรู้ (เที่ยวชิม กินปลา) ได้ 2ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ 1.แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส และ 2.ข้าวตังหน้าปลาปักทิมต้มยำ ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดได้นำมาทดสอบทางประสาทสัมผัส (sensory test) โดยนักท่องเที่ยวจำนวน 100 คน ผลการทดสอบพบว่าผลิตภัณฑ์รสชาติดีและบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามเหมาะสมสำหรับเป็นสินค้าของฝากของที่ระลึก ทำยที่สุดผลิตภัณฑ์ทั้งหมดมาทดสอบกับผู้เข้าร่วม Familizatoin trip ของเส้นทางการท่องเที่ยวทั้ง 3 เส้นทาง พบว่าผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 3 เส้นทางเป็นอย่างดี

ABSTRACT

Project title: **The study of new Thai food as potential souvenir and their product development for gastronomic tourists**

Research project title: **Development of travelling routes for gastronomic tourism in western region of Thailand**

This research aimed to study Thai local food and to develop new food products as souvenir for both Thai and international tourists by using food scientific knowledge and creativity. Mix research methods were used in this study. First, qualitative research methods used in this research study comprised of a secondary data analysis, interview tourists and brain-storming. Secondly, a quantitative research method which included a survey of tourist's opinions was conducted. The results of data analysis, interviews and survey were used as guidelines to arrange a brain-storming with experts from both public and private sectors.

Results of survey of 400 tourists indicated that reason of purchase souvenirs was mainly to give away to others (73%) and to be a self-souvenir (20%). 95 percent of tourists preferred to purchase local processed food to give away to others. Their preferable prices in Thai Baht were 50-100 (43%), 35-50 (26%) and 100-200 (21%) respectively. Their preferable products shelf-life were 7 days (46%), 1-2 weeks (18%) 3-5 days (16%) and 1 month (15%) respectively. The results also showed that tourists wanted to purchase souvenirs that reflected local identities. The results of the survey were used for brain-storming session which aimed to develop souvenirs. Results of brain-storming suggested 4 aspects of product development which were that; materials should be in local processed materials, sources of products should be indicated, processing should be explained and stories of products. Both results were used to develop souvenir products which included 7 products. They were designed to be relevant to the three gastronomic routes of the first research study. They were; 1) Sapsamut Sud Hansa Papaichim routes (a Treasure of the ocean) which had a mackerel cracker, 2) Longnatee Aim-lm-pee Withi- Thai (a river run and Thai food culture) which had 4 products including 1. Red souced pork rice cracker, 2. Original fish seasoning powder 3. Tomyam fish seasoning powder 4. Kaeng Kew Wan fish seasoning powder and lastly 3) Arharn Thai Laang Majja Na-Rean- Ru (a Thai food and Thai fish) which had 2 products including 1. Three flavoured squid cracker and 2. Pla Tabtim rice cracker. All products were tested using sensory test methods by 100 volunteer tourists. Results of the tests showed that all products had good tastes and their packages were nicely designed and appropriated to be souvenirs. Lastly, all products had been tested by participants of the Fam trips and it revealed that that they were appropriately correspond to the concepts of those routes.

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทสรุปผู้บริหาร	ข
บทคัดย่อ โครงการย่อยที่ 2.....	จ
ABSTRACT.....	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง.....	ญ
สารบัญรูปภาพ.....	ฎ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
1.3 ขอบเขตของการวิจัย.....	3
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	3
บทที่ 2 ทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง.....	4
2.1 การทบทวนวรรณกรรม/สารสนเทศ (Information) ที่เกี่ยวข้องวิวัฒนาการของอาหาร	5
2.2 การท่องเที่ยวทางด้านอาหาร (Gastronomic Tourism)	13
2.3 ข้อมูลที่เกี่ยวกับพื้นที่ภาคตะวันตก	15
2.4 ศักยภาพด้านการท่องเที่ยว 8 จังหวัดภาคกลางตอนล่าง	16
บทที่ 3 การดำเนินงานวิจัย	19
3.1 ขั้นตอนที่ 1 การสังเคราะห์ข้อมูลเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์.....	20
3.2 ขั้นตอนที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการทดสอบความเป็นไปได้ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมืองให้เป็นของที่ระลึกในทางการตลาด.....	22
3.3 ระยะเวลาทำการวิจัย และแผนการดำเนินงานตลอดโครงการวิจัย 12 เดือน.....	24
3.4 เป้าหมายของผลผลิต (output) และตัวชี้วัด	25
3.5 เป้าหมายของผลลัพธ์ (outcome) และตัวชี้วัด	26
3.6 ปัจจัยที่เอื้อต่อการวิจัยที่มีอยู่.....	27
บทที่ 4 ผลการวิจัย	28

4.1 วัฒนธรรมด้านอาหาร	29
4.2 วัฒนธรรมด้านอาหารของกลุ่มภาคกลางตอนล่าง	29
แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่เพื่อเป็นของฝากของที่ระลึก	67
ผลิตภัณฑ์อาหารจากเส้นทางเที่ยวชม ริม ทะเล (ทรัพย์สมุทร สดธรรมชาติ พาไปชม).....	73
ผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์ปลาทุซุระคราม”	74
แนวคิดในการพัฒนา.....	74
สูตรและวิธีการผลิต	74
การทดสอบผู้บริโภค	75
ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์.....	83
การออกแบบบรรจุภัณฑ์.....	85
ศักยภาพในเชิงพาณิชย์	86
ความเป็นไปได้ทางการตลาด.....	88
สรุปผล.....	92
ข้อเสนอแนะ	93
ผลิตภัณฑ์อาหารจากเส้นทางเที่ยวชม ริมแม่น้ำ (ล่องนที เอ็มอัมพี วิถีไทย).....	93
ผลิตภัณฑ์ “ข้าวตังหน้าหมูแดง”	93
แนวคิดในการพัฒนา.....	93
สูตรและวิธีการผลิต	94
การทดสอบผู้บริโภค	95
ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์.....	102
การออกแบบบรรจุภัณฑ์.....	104
ศักยภาพในเชิงพาณิชย์	105
ความเป็นไปได้ทางการตลาด.....	105
สรุปผล.....	110
ข้อเสนอแนะ	110
ผลิตภัณฑ์ “ผิงปลาโรยข้าว”	110
แนวคิดในการพัฒนา.....	110
สูตรและวิธีการผลิต	111

การทดสอบผู้บริโภค	112
ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์	117
การออกแบบบรรจุภัณฑ์	118
ศักยภาพในเชิงพาณิชย์	120
ความเป็นไปได้ทางการตลาด	120
สรุปผล	125
ข้อเสนอแนะ	125
ผลิตภัณฑ์อาหารจากเส้นทางเที่ยวชม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งงา น่าเรียนรู้)	125
ผลิตภัณฑ์ “ข้าวตังหน้าปลาหมึกต้มยำ”	126
แนวคิดในการพัฒนา	126
สูตรและวิธีการผลิต	126
การทดสอบผู้บริโภค	128
ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์	136
การออกแบบบรรจุภัณฑ์	138
ศักยภาพในเชิงพาณิชย์	139
ความเป็นไปได้ของตลาด	141
สรุปผล	145
ข้อเสนอแนะ	146
ผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส”	146
แนวคิดในการพัฒนา	146
สูตรและวิธีการผลิต	146
การทดสอบผู้บริโภค	148
ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์	152
การออกแบบบรรจุภัณฑ์	154
ศักยภาพในเชิงพาณิชย์	155
ความเป็นไปได้ทางการตลาด	155
สรุปผล	159
ข้อเสนอแนะ	160

บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	161
เอกสารอ้างอิง	165
ภาคผนวก	168
ภาคผนวก ก Questionnaire for New concept of Food product for Gastronomic Tourism Routes in the Western Region of Thailand	169
ภาคผนวก ข แบบสอบถามแนวคิดผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ในภาคตะวันตก	173
ภาคผนวก ค ข้อมูลอาหารไทยในภูมิภาคตะวันตก	177
ภาคผนวก ฉ แบบสอบถามผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่สำหรับใช้เป็นของฝากของที่ระลึกในเส้นทางท่องเที่ยว เส้นทางเพื่อการเรียนรู้อาหาร.....	220
ภาคผนวก จ แบบสอบถามผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นของฝากในเส้นทางท่องเที่ยว.....	222
ภาคผนวก ฉ กระบวนการผลิตและการถ่ายทอดเทคโนโลยี.....	228
ภาคผนวก ช ตารางการเปรียบเทียบผลการดำเนินงานของโครงการวิจัย	240

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 1 จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาเที่ยวในประเทศไทย.....	16
ตารางที่ 2 ผู้เยี่ยมเยือน และรายได้จากการท่องเที่ยว จำแนกเป็นรายจังหวัดในกลุ่มภาคกลางตอนล่าง 1 พ.ศ. 2556	17
ตารางที่ 3 ผู้เยี่ยมเยือน และรายได้จากการท่องเที่ยว จำแนกเป็นรายจังหวัดในกลุ่มภาคกลางตอนล่าง 2 พ.ศ. 2556	18
ตารางที่ 4 แสดงผลผลิตและตัวชี้วัดของแผนงานวิจัย	25
ตารางที่ 5 แสดงผลลัพธ์และตัวชี้วัดของแผนงานวิจัย.....	26
ตารางที่ 6 สรุปข้อมูลวัฒนธรรมด้านอาหาร ในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกทั้ง 8 จังหวัด.....	31
ตารางที่ 7 สรุปความเชื่อมโยงของวัตถุดิบต่างๆของแต่ละจังหวัดกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ อาหาร.....	50
ตารางที่ 8 สรุปผลการประชุมระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	51
ตารางที่ 9 แนวคิดในการรวบรวมเมนูอาหารพื้นบ้านที่มีความโดดเด่นในแต่ละจังหวัด โดยมีแนวคิดว่าจะ นำ 5 วัตถุดิบ 5 เมนูพื้นบ้าน 5 ผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่น และ 5 สถานที่ท่องเที่ยวที่โดดเด่นสำหรับการท่องเที่ยวเพื่อ การเรียนรู้อาหาร	52
ตารางที่ 10 สรุปผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกของจังหวัดต่างๆที่ผู้เข้าร่วมการประชุมเคยซื้อ.....	63
ตารางที่ 11 ส่วนประกอบแครกเกอร์ปลาทุชะคราม	75
ตารางที่ 12 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านความชอบของผู้บริโภคจำนวน 105 คน.....	76
ตารางที่ 13 ข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม.....	84
ตารางที่ 14 คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถ้วย ของผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม	85
ตารางที่ 15 สูตรและส่วนผสมน้ำเคลือบ	94
ตารางที่ 16 การประเมินทางประสาทสัมผัสด้วย 9-point hedonic scale จากนักผู้บริโภคท่องเที่ยว ทั่วไปจำนวน 102 คน	95
ตารางที่ 17 ข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง	103
ตารางที่ 18 คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถ้วย ของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง	104
ตารางที่ 19 ส่วนประกอบผงปลาโรยข้าวรสชาติต่างๆ.....	111
ตารางที่ 20 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านความชอบด้านต่างๆ ของผู้บริโภคจำนวน 100 คน.....	113
ตารางที่ 21 สูตรและส่วนผสมน้ำเคลือบผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาทาบิทมัมย้า	126
ตารางที่ 22 สูตรและส่วนผสมผงโรยหน้าข้าวตังหน้าปลาทาบิทมัมย้า	127
ตารางที่ 23 ผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความชอบของผู้บริโภคจำนวน 100 คน.....	128
ตารางที่ 24 ข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาทาบิทมัมย้า.....	137
ตารางที่ 25 คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถ้วย ของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาทาบิทมัมย้า	138
ตารางที่ 26 ส่วนประกอบแครกเกอร์ปลาหมึกสามรส	147
ตารางที่ 27 ส่วนประกอบของน้ำปรุงปลาหมึกสามรส	147
ตารางที่ 28 ผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความชอบของผู้บริโภคจำนวน 106 คน.....	148
ตารางที่ 29 ข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส	153
ตารางที่ 30 คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถ้วย ของผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ทรงเครื่องรสปลาหมึกสามรส ...	154

สารบัญรูปภาพ

หน้า

รูปที่ 1 ผังความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึก	32
รูปที่ 2 กระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยว	33
รูปที่ 3 การลงพื้นที่เพื่อแจกแบบสอบถามให้แก่นักท่องเที่ยวและผู้เกี่ยวข้องเพื่อหาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึก	34
รูปที่ 4 แผนภาพวงกลมแสดงเพศอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถาม	35
รูปที่ 5 แผนภาพวงกลมแสดงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม	35
รูปที่ 6 แผนภาพวงกลมแสดงระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม	36
รูปที่ 7 แผนภาพวงกลมแสดงอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถาม.....	36
รูปที่ 8 แผนภาพวงกลมแสดงรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของนักท่องเที่ยว.....	37
รูปที่ 9 แผนภาพวงกลมแสดงวัตถุประสงค์ของการเดินทางไปภูมิภาคตะวันตก.....	38
รูปที่ 10 แผนภาพวงกลมแสดงระยะเวลาการเที่ยวของนักท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตก.....	38
รูปที่ 11 แผนภาพวงกลมแสดงช่วงเวลาการเที่ยวของนักท่องเที่ยว.....	39
รูปที่ 12 แผนภาพวงกลมแสดงเหตุผลในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าเป็นของที่ระลึก/ของฝาก	39
รูปที่ 13 แผนภาพวงกลมแสดงความต้องการซื้อผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารท้องถิ่นที่แปรรูปแล้ว	40
รูปที่ 14 แผนภาพวงกลมปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเป็นที่ระลึกหรือของฝาก	40
รูปที่ 15 แผนภาพวงกลมงบประมาณในการซื้ออาหารเป็นของฝากต่อหนึ่งขึ้นที่นักท่องเที่ยวจะซื้อ	41
รูปที่ 16 แผนภาพวงกลมอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารที่เลือกซื้อเป็นของฝาก/ของที่ระลึก	41
รูปที่ 17 แผนภาพวงกลมแสดงจังหวัดที่นักท่องเที่ยวเคยไปเที่ยวมาแล้ว.....	42
รูปที่ 18 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดสมุทรสาคร	43
รูปที่ 19 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดสมุทรสงคราม	43
รูปที่ 20 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดเพชรบุรี.....	44
รูปที่ 21 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์	44
รูปที่ 22 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดราชบุรี.....	45
รูปที่ 23 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดนครปฐม	45
รูปที่ 24 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดกาญจนบุรี	46
รูปที่ 25 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดสุพรรณบุรี.....	46
รูปที่ 26 การประชุมเพื่อระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึก	48

รูปที่ 27 การประชุมเพื่อระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึก	49
รูปที่ 28 แผนภาพวงกลมแสดงเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่นักท่องเที่ยวสนใจ	49
รูปที่ 29 การจัดการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	54
รูปที่ 30 แผนภาพวงกลมแสดงเพศของผู้เข้าร่วมการประชุม	55
รูปที่ 31 ระดับการศึกษาของผู้เข้าร่วมการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นแนวคิดในการออกแบบผลิตภัณฑ์ ของฝากและของที่ระลึก	55
รูปที่ 32 สาเหตุในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึก	56
รูปที่ 33 แผนภาพวงกลมแสดงความต้องการซื้อผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารท้องถิ่นที่แปรรูปแล้วเพื่อเป็นของฝาก	56
รูปที่ 34 แผนภาพวงกลมปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเป็นที่ระลึกหรือของฝาก	57
รูปที่ 35 แผนภาพวงกลมแสดงราคาของผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกที่เหมาะสม	57
รูปที่ 36 แผนภาพวงกลมแสดงอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกที่เหมาะสม	58
รูปที่ 37 แผนภาพวงกลมแสดงพื้นที่ที่ผู้เข้าร่วมประชุมได้เคยเดินทางไป	58
รูปที่ 38 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝากผู้เข้าร่วมประชุมนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดสมุทรสาคร	59
รูปที่ 39 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝากผู้เข้าร่วมประชุมนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดสมุทรสงคราม	59
รูปที่ 40 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝากที่ผู้เข้าร่วมประชุมนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดเพชรบุรี	60
รูปที่ 41 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝากผู้เข้าร่วมประชุมนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์	60
รูปที่ 42 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝากผู้เข้าร่วมประชุมนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดราชบุรี	61
รูปที่ 43 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝากผู้เข้าร่วมประชุมนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดนครปฐม	61
รูปที่ 44 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝากผู้เข้าร่วมประชุมนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดกาญจนบุรี	62
รูปที่ 45 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝากผู้เข้าร่วมประชุมนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดสุพรรณบุรี	62
รูปที่ 46 กราฟวงกลมแสดงถึงความน่าสนใจที่จะไปท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง	64
รูปที่ 47 การประชุมระดมความคิดแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ของอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้าที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยว	65
รูปที่ 48 กิจกรรมการนำเสนอแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ได้จากการระดมความคิด	66
รูปที่ 49 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัยร่วมสังเคราะห์ข้อมูลร่วมกับผู้เข้าการประชุมระดมความคิด	67
รูปที่ 50 เมนูอาหารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับปลาทุ	68
รูปที่ 51 ส่วนผสมแครกเกอร์ปลาทุชะคราม	68

รูปที่ 52 ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม	69
รูปที่ 53 ข้าวตังหน้าหมูแดง	70
รูปที่ 54 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว	70
รูปที่ 55 ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลา	71
รูปที่ 56 การตากปลาหมึกแดดเดียว	72
รูปที่ 57 เมนูปลาหมึกแดดเดียว	72
รูปที่ 58 ส่วนผสมของแครกเกอร์ปลาหมึกสามรส	72
รูปที่ 59 ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส (ขนาดใหญ่)	72
รูปที่ 60 ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส (ขนาดเล็ก)	73
รูปที่ 61 ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม	74
รูปที่ 62 แผนภาพวงกลมสถานะภาพของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม	77
รูปที่ 63 แผนภาพวงกลมเพศของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม	77
รูปที่ 64 แผนภาพวงกลมอายุของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม	78
รูปที่ 65 แผนภาพวงกลมอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม	78
รูปที่ 66 แผนภาพวงกลมรายได้ต่อเดือนของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม ..	79
รูปที่ 67 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม เป็นของฝากใน เส้นทางเที่ยวชม ริมทะเล (ทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชม) ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่”	79
รูปที่ 68 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม	80
รูปที่ 69 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม อยู่ในกล่อง จำนวน 12 ชิ้น ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝากต่อหนึ่งกล่อง”	80
รูปที่ 70 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสำหรับเป็นของฝากใน เส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเส้นทางเที่ยวชม ริม ทะเล (ทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชม) นี้ หรือไม่”	81
รูปที่ 71 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”	81
รูปที่ 72 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ของฝากมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือน นับจากวันที่ผลิตท่านคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่”	82
รูปที่ 73 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ ดังกล่าวเมื่อเทียบกับของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน”	82
รูปที่ 74 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์ แครกเกอร์ปลาทุชะคราม นี้มีความเหมาะสมหรือไม่”	83
รูปที่ 75 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์ปลาทุชะคราม”	85
รูปที่ 76 บรรจุภัณฑ์ของด้านในผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์ปลาทุชะคราม”	86
รูปที่ 77 แผนภาพวงกลมแสดงสถานะภาพของนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชม ริม ทะเล	87
รูปที่ 78 แผนภาพวงกลมแสดงอายุของนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชม ริม ทะเล	87
รูปที่ 79 แผนภาพวงกลมแสดงสัดส่วนเพศของนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชม ริม ทะเล	88
รูปที่ 80 แผนภาพวงกลมแสดงระดับการศึกษาของนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชม ริม ทะเล ..	88
รูปที่ 81 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะครามนี้	89
รูปที่ 82 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะครามนี้	89

รูปที่ 83 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม บรรจุอยู่ในกล่อง จำนวน 12 ชิ้น (บรรจุของย่อย 1 ซองต่อชิ้น) ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝากต่อหนึ่งกล่อง”	90
รูปที่ 84 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสำหรับเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเส้นทางเที่ยวชิม ริม ทะเล (ทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชิม) นี้หรือไม่”	90
รูปที่ 85 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”	91
รูปที่ 86 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ของฝากมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือนนับจากวันที่ผลิตท่านคิดว่าจะมีความเหมาะสมหรือไม่”	91
รูปที่ 87 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเมื่อเทียบกับขนมของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน”	92
รูปที่ 88 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม นี้มีความเหมาะสมหรือไม่”	92
รูปที่ 89 ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง	94
รูปที่ 90 แผนภาพวงกลมสถานะภาพของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง.....	96
รูปที่ 91 แผนภาพวงกลมเพศของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง.....	96
รูปที่ 92 แผนภาพวงกลมอายุของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง	97
รูปที่ 93 แผนภาพวงกลมอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง.....	97
รูปที่ 94 แผนภาพวงกลมรายได้ต่อเดือนของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง.....	98
รูปที่ 95 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง เป็นของฝากในเส้นทางเที่ยวชิม ริมน้ำ (เส้นทางล่องนที เอมอัมพี วิถีไทย) ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่”	98
รูปที่ 96 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง	99
รูปที่ 97 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง อยู่ในกล่องจำนวน 12 ชิ้น ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝากต่อหนึ่งกล่อง”	99
รูปที่ 98 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสำหรับเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเส้นทางเที่ยวชิม ริมน้ำ (เส้นทางล่องนที เอมอัมพี วิถีไทย) นี้หรือไม่”	100
รูปที่ 99 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”	100
รูปที่ 100 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ของฝากมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือนนับจากวันที่ผลิตท่านคิดว่าจะมีความเหมาะสมหรือไม่”	101
รูปที่ 101 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเมื่อเทียบกับของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน”	101
รูปที่ 102 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง นี้มีความเหมาะสมหรือไม่”	102
รูปที่ 103 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง	104
รูปที่ 104 บรรจุภัณฑ์ของด้านในของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง	105
รูปที่ 105 แผนภาพวงกลมแสดงสถานะภาพของนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชิม ริมน้ำ	106

รูปที่ 106 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดงของฝากในเส้นทางเที่ยวชม ริมแม่น้ำ (เส้นทางล่องนที เอมอัมพี วิถีไทย) ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่”	106
รูปที่ 107 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดงนี้	107
รูปที่ 108 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดงบรรจุอยู่ในกล่อง ..	107
รูปที่ 109 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสำหรับเป็นของฝาก	108
รูปที่ 110 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ	108
รูปที่ 111 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดงนี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเมื่อเทียบกับของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน”	109
รูปที่ 112 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์ ..	109
รูปที่ 113 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวทั้ง 3 รส	110
รูปที่ 114 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว ของฝากในเส้นทางเที่ยวชม ริมแม่น้ำ (เส้นทางล่องนที เอมอัมพี วิถีไทย) ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่”	114
รูปที่ 115 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว นี้เป็นของฝากเพื่อใคร”	114
รูปที่ 116 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว บรรจุอยู่ในถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ และขวดแก้ว น้ำหนักประมาณ 50 กรัม ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝากต่อหนึ่งถุง/แก้ว	115
รูปที่ 117 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสำหรับเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเส้นทางเที่ยวชม ริมแม่น้ำ (เส้นทางล่องนที เอมอัมพี วิถีไทย) นี้หรือไม่”	115
รูปที่ 118 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”	116
รูปที่ 119 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ของฝากมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือนนับจากวันที่ผลิตท่านคิดว่าจะมีความเหมาะสมหรือไม่”	116
รูปที่ 120 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเมื่อเทียบกับของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน”	117
รูปที่ 121 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว นี้มีความเหมาะสมหรือไม่”	117
รูปที่ 122 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวรสดั้งเดิม	118
รูปที่ 123 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวรสเขียวหวาน	118
รูปที่ 124 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวรสต้มยำ	119
รูปที่ 125 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวทั้ง 3 รส บรรจุในถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ น้ำหนัก 50 กรัม	119
รูปที่ 126 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวทั้ง 3 รส บรรจุขวดแก้ว น้ำหนัก 50 กรัม	119
รูปที่ 127 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวนี้ เป็นของฝาก	121
รูปที่ 128 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว	121
รูปที่ 129 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว บรรจุอยู่ในถุงอะลูมิเนียมฟอยล์และขวดแก้ว น้ำหนัก 50 กรัม คิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝากต่อหนึ่งถุง/ขวด”	122

รูปที่ 130 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสำหรับเป็นของฝากใน เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเส้นทางเที่ยวชิม ริมแม่น้ำ (เส้นทางล่องนที เอมอัมพี วิถีไทย) นี้ หรือไม่”	122
รูปที่ 131 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”	123
รูปที่ 132 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ของฝากมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือน นับจากวันที่ผลิตท่านคิดว่าจะมีความเหมาะสมหรือไม่”	123
รูปที่ 133 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ ดังกล่าวเมื่อเทียบกับขนมของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน”	124
รูปที่ 134 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์ ผงบลาโรยข้าว นี้มีความเหมาะสมหรือไม่”	124
รูปที่ 135 ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมตั้มยำ.....	126
รูปที่ 136 แผนภาพวงกลมเพศของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมตั้มยำ.....	129
รูปที่ 137 แผนภาพวงกลมสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมตั้มยำ. 130	
รูปที่ 138 แผนภาพวงกลมอายุของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมตั้มยำ.....	130
รูปที่ 139 แผนภาพวงกลมอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมตั้มยำ.....	131
รูปที่ 140 แผนภาพวงกลมระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมตั้มยำ	131
รูปที่ 141 แผนภาพวงกลมรายได้ต่อเดือนของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมตั้มยำ	132
รูปที่ 142 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมตั้มยำ ของฝากในเส้นทางเที่ยวชิม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งจนา น่าเรียนรู้) ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไป หรือไม่”	132
รูปที่ 143 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมตั้มยำนี้. 133	
รูปที่ 144 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมตั้มยำบรรจุอยู่ใน กล่อง จำนวน 12 ชิ้น ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝากต่อหนึ่งกล่อง”	133
รูปที่ 145 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสำหรับเป็นของฝากใน เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเส้นทางเที่ยวชิม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งจนา น่าเรียนรู้) นี้ หรือไม่”	134
รูปที่ 146 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”	134
รูปที่ 147 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ของฝากมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือน นับจากวันที่ผลิตท่านคิดว่าจะมีความเหมาะสมหรือไม่”	135
รูปที่ 148 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ ดังกล่าวเมื่อเทียบกับของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน”	135
รูปที่ 149 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์.. 136	
รูปที่ 150 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมตั้มยำ.....	138
รูปที่ 151 บรรจุภัณฑ์ของด้านในของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมตั้มยำ.....	139
รูปที่ 152 แผนภาพวงกลมแสดงสถานภาพของนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชิม กินปลา	140
รูปที่ 153 แผนภาพวงกลมแสดงอายุของนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชิม กินปลา	140

รูปที่ 154 แผนภาพวงกลมแสดงสัดส่วนเพศของนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชม กินปลา....	141
รูปที่ 155 แผนภาพวงกลมแสดงระดับการศึกษาของนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชม กินปลา	141
รูปที่ 156 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมตั๋มน้ำนี้เป็นของฝาก ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่”	142
รูปที่ 157 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมตั๋มน้ำนี้เป็นของฝากเพื่อใคร	142
รูปที่ 158 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมตั๋มน้ำ บรรจุอยู่ในกล่อง จำนวน 12 ชิ้น (บรรจุของย่อย 1 ซองต่อชิ้น) ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝากต่อหนึ่งกล่อง”	143
รูปที่ 159 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสำหรับเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเส้นทางเที่ยวชม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งฉา น่าเรียนรู้) นี้หรือไม่”	143
รูปที่ 160 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”	144
รูปที่ 161 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ของฝากมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือน นับจากวันที่ผลิตท่านคิดว่าจะมีความเหมาะสมหรือไม่”	144
รูปที่ 162 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเมื่อเทียบกับขนมของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน”	145
รูปที่ 163 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมตั๋มน้ำ นี้มีความเหมาะสมหรือไม่”	145
รูปที่ 164 ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส	146
รูปที่ 165 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรสเป็นของฝากในเส้นทางเที่ยวชม กินปลา ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่”	149
รูปที่ 166 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส	149
รูปที่ 167 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส บรรจุอยู่ในกล่อง จำนวน 12 ชิ้น ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝากต่อหนึ่งกล่อง”	150
รูปที่ 168 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสำหรับเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเส้นทางเที่ยวชม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งฉา น่าเรียนรู้) นี้หรือไม่”	150
รูปที่ 169 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”	151
รูปที่ 170 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ของฝากมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือน	151
รูปที่ 171 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเมื่อเทียบกับของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน”	152
รูปที่ 172 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส นี้มีความเหมาะสมหรือไม่”	152
รูปที่ 173 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส”	154
รูปที่ 174 บรรจุภัณฑ์ของด้านในของผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส”	155

รูปที่ 175 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สปลาหมึกสามารถ นี้เป็นของฝาก ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่”	156
รูปที่ 176 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สปลาหมึก สามารถนี้เป็นของฝากเพื่อใคร”	156
รูปที่ 177 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สปลาหมึกสามารถ บรรจุอยู่ ในกล่อง จำนวน 12 ชิ้น (บรรจุซองย่อย 1 ซองต่อชิ้น) ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝาก	157
รูปที่ 178 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสำหรับเป็นของฝากใน เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเส้นทางเที่ยวชิม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งคั่ง น่าเรียนรู้) นี้ หรือไม่”	157
รูปที่ 179 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”	158
รูปที่ 180 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ของฝากมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือน นับจากวันที่ผลิตท่านคิดว่าจะมีความเหมาะสมหรือไม่”	158
รูปที่ 181 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเมื่อเทียบกับขนมของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน”	159
รูปที่ 182 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์ แครกเกอร์สปลาหมึกสามารถ นี้มีความเหมาะสมหรือไม่”	159

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา

การท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมภาคบริการที่มีบทบาทสำคัญในระบบเศรษฐกิจของประเทศไทย เพราะนอกจากจะสร้างรายได้โดยมีมูลค่าเป็นอันดับหนึ่งของการค้าบริการรวมของประเทศแล้ว ยังเป็นอุตสาหกรรมที่ก่อให้เกิดธุรกิจที่เกี่ยวข้องเนื่องอีกมากมาย อาทิ โรงแรมและที่พักภัตตาคารร้านอาหาร ร้านจำหน่ายของที่ระลึก การคมนาคมขนส่ง เป็นต้น ซึ่งก่อให้เกิดการลงทุนการจ้างงาน และการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น โดยในแต่ละปีสามารถสร้างรายได้เข้าสู่ประเทศในรูปเงินตราต่างประเทศปีละหลายแสนล้านบาท รวมทั้งสร้างกระแสเงินหมุนเวียนภายในประเทศจากคนไทยเที่ยวไทยนับแสนล้านบาทเช่นเดียวกัน ซึ่งในปี 2552 ประเทศไทยมีรายได้จากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศประมาณ 527,326 ล้านบาท หรือประมาณร้อยละ 8.5 ของมูลค่าส่งออกรวม (ร้อยละ 51.1 ของมูลค่าส่งออกภาคบริการ) หรือคิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 5.8 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมประชาชาติ (GDP) ขณะเดียวกัน ธุรกิจการท่องเที่ยวก่อให้เกิดการจ้างงานกว่า 2 ล้านคน หรือคิดเป็นร้อยละ 6-7 ของแรงงานทั้งระบบ1 รวมทั้งยังช่วยกระจายรายได้และการจ้างงานไปสู่ชนบท ตามสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ รายได้เงินตราต่างประเทศดังกล่าวยังมีส่วนสำคัญที่ช่วยชดเชยการขาดดุลการค้าในช่วงที่การส่งออกสินค้าของไทย มีแนวโน้มชะลอตัวลงตามภาวะเศรษฐกิจโลก ในเดือนพฤษภาคม ปี 2556 มีนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ จำนวน 1,846,403 คน เพิ่มขึ้น 299,515 คนหรือคิดเป็นร้อยละ 19.36 จากช่วงเวลาเดียวกันของปีที่ผ่านมา โดยภูมิภาคที่มีอัตราการขยายตัวสูงสุด คือ เอเชียตะวันออก (+28.87%) ยุโรป (+21.20%) อเมริกา (+0.87%) ตามลำดับ สำหรับภูมิภาคที่มีนักท่องเที่ยวหดตัว ประกอบด้วยแอฟริกา (-20.33%) เอเชียใต้ (-10.43%) ตะวันออกกลาง (-7.17%) และโอเชียเนีย (-5.07%) ตามลำดับ จากข้อมูลดังกล่าว แสดงให้เห็นว่า การขยายตัวของจำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติของไทยในเดือนพฤษภาคม 2556 เป็นผลมาจากการเพิ่มขึ้นของนักท่องเที่ยวภูมิภาคเอเชียตะวันออกและยุโรปเป็นหลักโดยเฉพาะนักท่องเที่ยวจีนและรัสเซียที่ขยายตัวถึงร้อยละ 93.77 และ 73.74 ตามลำดับ ตลาดที่มีจำนวนนักท่องเที่ยวมากที่สุด 10 อันดับแรก ประกอบด้วย จีน มาเลเซียอินเดีย ญี่ปุ่น รัสเซีย เกาหลี สิงคโปร์ ออสเตรเลีย สหราชอาณาจักร และลาว ตามลำดับ

ประเทศไทยได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวทั่วโลกอย่างต่อเนื่อง อาหารไทยเป็นสิ่งดึงดูดใจนักท่องเที่ยวให้มาเที่ยวประเทศไทยได้มากเช่นเดียวกัน จากการวิจัยของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยพบว่า อาหารไทยที่วางขายตามถนนในกรุงเทพฯ ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเป็นอันดับต้นๆของโลก (TAT, 2012) และการท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับการแวะชิมอาหาร และการกินอาหารเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ สำนักงานสถิติแห่งชาติ (2555) ได้รวบรวมข้อมูลการจัดอันดับด้านอาหารจากหน่วยงานต่างประเทศพบว่า อาหารไทยได้แก่ แกงมัสมั่น ต้มยำกุ้ง และส้มตำ ติดอันดับ 1 ใน 50 ของอาหารที่ได้รับความนิยมจากคนทั่วโลกอีก การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร จึงเป็นการท่องเที่ยวทางเลือกที่น่าสนใจของประเทศไทย

สำหรับการท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย ประกอบด้วย 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สุพรรณบุรี สมุทรสาคร และ มีแนวโน้มการขยายตัวที่มากขึ้น โดยเฉพาะจังหวัดที่มีแหล่งท่องเที่ยวหลักของภูมิภาค คือ ประจวบคีรีขันธ์ เพชรบุรี และกาญจนบุรี เนื่องจากการได้เปรียบของสถานที่ที่ตั้งอยู่ใกล้ศูนย์กลางของประเทศอย่างกรุงเทพมหานคร ประกอบกับความหลากหลายของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมและประเพณี ทั้งนี้การท่องเที่ยว

แห่งประเทศไทย (2557) ได้ตั้งเป้าหมายในปี 2557 ให้ภาคตะวันตกมีการหมุนเวียนของรายได้จากการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น ร้อยละ 10 จากจากการเดินทางท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวชาวไทย ไปยังภาคตะวันตก โดยพัฒนาการท่องเที่ยววิถีไทยบนพื้นฐานของการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

การได้เปรียบทั้งในแง่ภูมิศาสตร์และทำเลที่ตั้งของแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ รวมทั้งทรัพยากรการท่องเที่ยวที่มีความหลากหลายทั้งธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรมประเพณี ในเขตภูมิภาคตะวันตก รวมถึงอาหารไทยท้องถิ่นที่มาจากภูมิปัญญาพื้นบ้านอย่างมีอัตลักษณ์ ทำให้โอกาสที่จะพัฒนาการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร (gastronomic tourism) สำหรับภูมิภาคตะวันตกมีแนวโน้มเป็นไปได้และสามารถพัฒนาให้เกิดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนได้ในอนาคต ดังนั้นหากนำรูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีภูมิปัญญาท้องถิ่นแฝงอยู่ มาผสมผสานกับรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอนุรักษ์ จะทำให้เกิดการเชื่อมโยงและถ่ายทอดข้อมูลความรู้เชิงพื้นที่ไปยังกลุ่มต่างๆ ที่เกี่ยวข้องตลอดทั้งห่วงโซ่การผลิต การตลาดและการบริการต่างๆ และเกิดการเข้าใจในวิถีความเป็นอยู่ ประเพณี วัฒนธรรมและภูมิปัญญาชาวบ้านของชนแต่ละท้องถิ่น

อย่างไรก็ตามข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทยที่แสดงเฉพาะความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของปราชญ์ชาวบ้าน ที่อาจมีเอกลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณี แต่ยังขาดข้อมูลสนับสนุนทางวิทยาศาสตร์ที่เหมาะสม อาจทำให้เกิดความเข้าใจที่ผิด หรืออาจเกิดการสูญหายของข้อมูลไปกับคนรุ่นเก่า ในด้านสูตรอาหาร กระบวนการผลิตที่คงความเป็นไทยได้อย่างถูกต้อง ดังนั้นหากมีการรวบรวมข้อมูลของอาหารไทยในแต่ละพื้นที่ของภูมิภาคตะวันตก เพื่อหาอัตลักษณ์ที่สำคัญของพื้นที่นั้นๆ แล้วนำมาทำการวิเคราะห์และสังเคราะห์ให้ได้องค์ความรู้ที่ถูกต้อง เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่ตอบสนองความต้องการของลูกค้าหรือนักท่องเที่ยว ในขณะที่เดียวกันข้อมูลดังกล่าวอาจช่วยให้เกิดผลทางอ้อมคือเกิดการขยายเส้นทางการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ ซึ่งจะเป็นการช่วยเพิ่มการขยายตัวทางเศรษฐกิจของภูมิภาคมากขึ้น

ในขณะที่เดียวกันอาหารและอาหารไทยชนิดต่างๆ ก็เป็นปัจจัยสำคัญที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของจังหวัดในภูมิภาคตะวันตก ซึ่งส่งผลต่อการตัดสินใจมาเที่ยวและเลือกซื้อของฝากของนักท่องเที่ยว ซึ่งการเพิ่มขึ้นของปริมาณการซื้อขายผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารไทย สามารถสะท้อนให้เห็นได้ถึงการพัฒนาของผลผลิตในภาคเกษตรกรรม รวมถึงการขยายตัวของภาคการท่องเที่ยวและบริการของอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องดังได้กล่าวไว้ในงานวิจัยนี้มีความสนใจในการพัฒนาสินค้าอาหารและอาหารไทยที่มีอัตลักษณ์ท้องถิ่นแต่สื่อถึงความทันสมัย เพื่อใช้เป็นสินค้าที่ระลึกหรือของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตก โดยอาศัยฐานความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารและแนวคิดเชิงสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ ที่มีรูปแบบที่ทันสมัย สามารถเก็บรักษาได้เป็นระยะเวลานาน บรรจุภัณฑ์สวยงาม มีศักยภาพในการดึงดูดให้นักท่องเที่ยวซื้อเป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกให้สอดคล้องกับอาหารและอาหารไทยในท้องถิ่นในภูมิภาคตะวันตก เพื่อสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทย

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสำรวจข้อมูลของอาหารไทยที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมและ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกสำหรับการใช้ในการพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

1.2.2 เพื่อศึกษาวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าของที่ระลึกตามแนวคิดใหม่โดยใช้องค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหารและแนวคิดเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างชาติ

1.2.3 เพื่อศึกษาศักยภาพของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารไทยในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

งานวิจัยนี้มีขอบเขตเพื่อศึกษากระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่เพื่อเป็นสินค้าที่ระลึกหรือของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่จะเกิดขึ้นกับวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ร่วมกับความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารภายใต้แนวคิดสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกชนิดใหม่ที่เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว โดยมีรูปแบบที่ทันสมัยสามารถเก็บรักษาได้เป็นระยะเวลานาน บรรจุภัณฑ์สวยงาม มีศักยภาพในการดึงดูดให้นักท่องเที่ยวซื้อเป็นของฝากหรือของที่ระลึก ให้สอดคล้องกับอาหารไทยในภูมิภาคตะวันตก และสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่ได้จากโครงการย่อยที่ 1 แล้วศึกษาศักยภาพของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่เพื่อเป็นสินค้าที่ระลึกหรือของฝากร่วมกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้สำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 ได้องค์ความรู้ของการทำอาหารไทยตามวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ตลอดจนแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่หรือสินค้าของฝากที่เกี่ยวข้องกับอาหารตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

1.4.2 ได้องค์ความรู้สำหรับการพัฒนากระบวนการผลิตอาหารที่ดีตลอดจนสามารถเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมสำหรับการทำอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของของฝากและสินค้าที่ระลึก ทำให้เกิดมาตรฐานการผลิตที่ดีมีคุณภาพ มีความปลอดภัยและเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

1.4.3 ได้ผลิตภัณฑ์ของฝากหรือของที่ระลึกรูปแบบใหม่ภายใต้แนวคิดเชิงสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าที่สามารถมีศักยภาพทางการตลาดและเชิงพาณิชย์

1.4.4 เพื่อนำไปเป็นข้อมูลสนับสนุนสำหรับการวางแผนยุทธศาสตร์และนโยบายสำหรับ อุตสาหกรรมท่องเที่ยวในแต่ละท้องถิ่นนั้นๆ ของหน่วยงานจากภาครัฐในภูมิภาคตะวันตก

1.4.5 ช่วยสร้างการเชื่อมโยงการทำงานระหว่างหน่วยงานภาครัฐ และภาคเอกชน รวมถึงกลุ่มอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

1.4.6 สามารถช่วยขับเคลื่อนและผลักดันให้ผู้ประกอบการในภาคธุรกิจอาหารเกิดการพัฒนาศักยภาพในรูปแบบใหม่ๆ มากขึ้น

1.4.7 ช่วยสนับสนุนให้เกิดการท่องเที่ยวในเส้นทางใหม่ ที่ช่วยเพิ่มการขยายตัวในภาคการท่องเที่ยวและการให้บริการ

บทที่ 2

ทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

แนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่เกี่ยวกับอาหารไทยกับ Molecular gastronomy เป็นการรวมความคิดทางด้านวิทยาศาสตร์ทางอาหาร เช่น เคมีอาหาร และภูมิปัญญาเดิมของท้องถิ่นไว้ด้วยกัน คำว่า Molecular gastronomy เพิ่งเกิดในราว คศ. 21 ผลิตภัณฑ์อาหารที่สร้างขึ้นใหม่ด้วยแนวคิดของ molecular gastronomy นั้นอาจพัฒนาจากอาหารพื้นบ้านที่รู้จักกันดี และมีความจำเพาะสูง พบในที่ไหนที่หนึ่งเท่านั้น พื้นที่อื่นผลิตได้ไม่เหมือน หรือรสชาติไม่อร่อยเท่า เนื่องจากการใช้วัตถุดิบที่มีความแตกต่างจากที่อื่น ผสมผสานกับความรู้ทางวิทยาศาสตร์ทางอาหารหรือใช้เทคโนโลยีการผลิตที่สมัย แต่อาหารหรือขนมที่ผลิตด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นมีเสน่ห์ตรงที่ความลับเหล่านี้ทำให้นักท่องเที่ยวอยากเข้าไปค้นหา หรือเข้าไปทดลองชิม นับเป็นแรงดึงดูดที่ดีสำหรับการท่องเที่ยวเชิงการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร (gastronomic tourism) หรือความลึกลับนั้นอาจถูกเปิดเผยเมื่อนักท่องเที่ยวเข้าไปและถ่ายทอดผ่านอินเทอร์เน็ต (Mc Gee, 2006)

ในอดีตเรายังขาดความรู้เรื่องการปรุงอาหาร ชาติวัตถุดิบ หรือส่วนผสมต่างๆ ก็ไม่มีมากเหมือนในปัจจุบัน รวมทั้งขาดความรู้หรือเทคโนโลยีการผลิต ทำให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหรือขนมเกิดขึ้นอย่างจำกัด แต่ก็มีข้อดีตรงที่การถูกจำกัดด้วยความรู้หรือเทคโนโลยีนั้น ทำให้มีแรงบันดาลใจในการผลิตอาหารไทยที่เป็นอัตลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น (Great culinary traditions) ในปัจจุบันแทบไม่มีข้อจำกัดในด้านวัตถุดิบหรือวิธีการผลิต นักวิจัยหรือผู้ผลิตขนมสามารถใช้ส่วนผสมจากทั่วโลก ใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย รวมกับความรู้ที่มีมากขึ้นของมนุษยชาติ ทำให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมใหม่ๆ ขึ้นได้หลายรูปแบบ

งานวิจัยนี้จึงมีแนวคิดที่จะนำอาหารไทยที่เป็นอัตลักษณ์ของแต่ละจังหวัดในภูมิภาคตะวันตก เช่น ขนมหม้อแกงหรือ ขนมตาลของเพชรบุรี มาสร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์ขนมจากที่สร้างขึ้นใหม่ด้วยแนวคิดของ molecular gastronomy ซึ่งนักท่องเที่ยวจากต่างถิ่นหรือจากต่างประเทศสามารถนำกลับไปเป็นของฝากหรือของที่ระลึกได้ รสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค มีความสะอาดปลอดภัย และมีรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม แต่อย่างไรก็ตามแนวความคิดของงานวิจัย ยังต้องการรักษาเอกลักษณ์หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ด้วย รวมทั้งผสมแนวความคิดทางวิทยาศาสตร์ เช่น สมมติต้องการผลิตขนมหม้อแกงที่มีน้ำตาลทรายต่ำ สำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานหรือผู้ที่ไม่ชอบรสหวานมากเกินไป การพัฒนาขนมหม้อแกงแนวใหม่ก็อาจเติม Acesulfame-K แทนน้ำตาลทราย โดยที่ขนมหม้อแกงมีลักษณะเหมือนเดิม และมีความหวานเท่าเดิม แต่รับประทานแล้วไม่อ้วน เนื่องจาก Acesulfame-K นั้นมีความหวานกว่าน้ำตาลทราย 20 เท่า เป็นต้น

ในโครงการวิจัยนี้จะเป็นการศึกษาศักยภาพของอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลเพื่อใช้ในการพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ตามอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกทั้ง 8 จังหวัด คือ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี สุพรรณบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร โดยจะทำการหาข้อมูลจากนักท่องเที่ยวโดยการสอบถามถึงแนวคิดหรือความต้องการที่ในผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่สำหรับการท่องเที่ยว แล้วนำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการร่วมประชุมระดมความคิดแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างที่ได้ทำเลือกตัวแทนของกลุ่มทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน โดยเลือกจากการปฏิบัติหน้าที่หรือการทำธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ผู้ทรงคุณวุฒิ นักออกแบบ เพื่อวิพากษ์ข้อมูลที่ได้

จากการสังเคราะห์จากนักท่องเที่ยว และร่วมระดมความคิดเพื่อสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารไทยแนวคิดใหม่ที่จะใช้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกที่มีศักยภาพสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร แล้วนำมาสร้างและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกชนิดใหม่ให้สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารไทย ให้เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว ที่มีรูปแบบที่ทันสมัย สามารถเก็บรักษาได้เป็นระยะเวลานาน บรรจุภัณฑ์สวยงาม ที่มีศักยภาพและดึงดูดให้นักท่องเที่ยว โดยอาศัยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์การอาหารและแนวคิดเชิงสร้างสรรค์ แล้วทดสอบศักยภาพของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ร่วมกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

2.1 การทบทวนวรรณกรรม/สารสนเทศ (Information) ที่เกี่ยวข้องวิวัฒนาการของอาหาร

อาหารเป็นของสำคัญของมนุษย์ เป็นสิ่งแรกที่ทำให้มนุษย์มีชีวิตอยู่ได้ อาหารให้พลังงาน หากไม่มีอาหารสิ่งมีชีวิตทุกชนิดก็จะตายรวมทั้งมนุษย์ด้วย นอกจากการบริโภคอาหารเพื่อการดำรงชีพแล้วมนุษย์ยังใช้เพื่อประโยชน์ในแง่มุมอื่นๆ ด้วย โดยการได้มาซึ่งอาหารไม่ว่าจะเป็นการล่าสัตว์ การปลูกพืชพันธุ์หรือเลี้ยงสัตว์ ล้วนแล้วแต่เป็นกิจกรรมเพื่อการมีซึ่งอาหาร การได้มาซึ่งอาหารจึงเป็นแรงขับเคลื่อนอันดับต้นๆ ที่นำไปสู่การ “จัดระเบียบ” สังคมในรูปแบบต่างๆ เช่น การใช้เป็นเครื่องมือทางการเมือง ทางทหาร หรือการต่อสู้เพื่ออุดมการณ์บางอย่าง จึงสามารถเรียกได้ว่า “อาหาร” เป็นรากแห่งอารยธรรมของมนุษย์อย่างแท้จริง

สำหรับอาหารไทยมีวิวัฒนาการเป็นลำดับ ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบทางการเกษตรที่แตกต่างกันของแต่ละภูมิภาคเป็นสำคัญ วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารแตกต่างกันของแต่ละภูมิภาคทำให้อาหารของแต่ละภูมิภาคมีความแตกต่างกัน แต่นิยมรับประทานข้าวเจ้าและข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก โดยคนในพื้นที่ภาคกลางและภาคใต้นิยมรับประทานข้าวเจ้ามากกว่า ขณะที่คนในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (อีสาน) นิยมรับประทานข้าวเหนียว สำหรับเนื้อสัตว์ที่นิยมรับประทานคือ “เนื้อปลา” เนื่องจากคนไทยมีความผูกพันกับแม่น้ำเป็นอย่างมากทำให้อาหารประจำครัวไทยนิยมประกอบด้วยเนื้อปลาเป็นหลัก ทั้งปลาอย่าง ปลาบั้ง จัมน้ำพริก กินกับผักสดที่หาได้ตามหนองน้ำ ชายป่า หากกินปลาไม่หมดก็สามารถนำมาแปรรูปให้เก็บไว้ได้นาน ๆ ไม่ว่าจะเป็นปลาแห้ง ปลาเค็ม ปลาร้า ปลาเจ่า โดยสามารถอธิบายตามแต่ละภูมิภาคได้ดังนี้

2.1.1 อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ

ภาคเหนือรวม 17 จังหวัดประกอบด้วยภูมิโนทัศน์ที่หลากหลายพร้อมด้วยชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่ตั้งถิ่นฐานในพื้นที่ราบลุ่ม ที่ดอน และที่ภูเขาสูงในการดำรงชีพ การตั้งถิ่นฐานของชาวไทยพื้นราบซึ่งเป็นชาติพันธุ์ส่วนใหญ่จะกระจุกตัวอยู่ที่พื้นที่ลุ่มบริเวณแม่น้ำสายใหญ่ เช่น ปิง วัง ยม น่าน ของลุ่มน้ำเจ้าพระยาตอนบน และอิงลาวของลุ่มน้ำโขง มีวิถีชีวิตผูกพันกับวัฒนธรรมการปลูกข้าวโดยชาวไทยพื้นราบภาคเหนือตอนบน 9 จังหวัด (เชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง ลำพูน แม่ฮ่องสอน พะเยา อุดรดิตถ์ แพร่ น่าน) มีวัฒนธรรมการผลิตและการบริโภคข้าวเหนียวเป็นหลัก อาหารของคนเหนือจะมีความงดงาม เพราะด้วยนิสัยคนเหนือจะมีกิริยาที่เข้มข้อย จึงส่งผลต่ออาหาร โดยมากมักจะเป็นผัก

2.1.2 อาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ประชากรในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีวิถีชีวิตที่ผูกติดกับทรัพยากรธรรมชาติที่แตกต่างหลากหลาย ทั้งในเขตที่ราบ ในแอ่งโคราชและแอ่งสกลนคร อาศัยลำนํ้าสำคัญ เช่น ชี มูล สงคราม โขง เป็นต้น และชุมชนที่อาศัยในเขตภูเขา โดยเฉพาะอย่างยิ่งเทือกเขาภูพานและเทือกเขาเพชรบูรณ์ ซึ่งความแตกต่างของทรัพยากรธรรมชาติ ทำให้ระบบอาหารและรูปแบบการจัดการอาหารของชุมชนแตกต่างกันไปด้วย แต่เดิมในช่วงที่ทรัพยากรธรรมชาติยังอุดมสมบูรณ์ อาหารจากธรรมชาติมีความหลากหลายและอุดมสมบูรณ์มาก ชาวบ้านจะหาอาหารจากแหล่งอาหารธรรมชาติเท่าที่จำเป็นที่จะบริโภคในแต่ละวันเท่านั้น เช่น การหาปลา

จากแม่น้ำ ไม่จำเป็นต้องจับปลามาซึ่งทราบไว้ และหากวันใดจับปลาได้มากก็แปรรูปเป็นปลาร้าหรือปลาแห้งไว้บริโภคได้นาน ส่งผลให้ชาวบ้านพึ่งพาอาหารจากตลาดน้อยมาก ชาวบ้านจะ “ปลูกทุกอย่างที่กิน กินทุกอย่างที่ปลูก” สวนหลังบ้านมีบทบาทสำคัญในฐานะเป็นแหล่งอาหารประจำครัวเรือน ชาวบ้านมีฐานคิดสำคัญเกี่ยวกับการผลิตอาหาร คือ ผลิตให้เพียงพอต่อการบริโภค มีเหลือแบ่งปันให้ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้านและทำบุญอาหารอีสานจะเน้นไปทางรสชาติที่รสจัด เช่น ส้มตำปูปลาร้า

2.1.3 อาหารภาคกลาง

ลักษณะอาหารพื้นบ้านภาคกลางมีที่มาจากต่างกัดังนี้

- ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ เช่น เครื่องแกง แกงกะทิ จะมาจากชาวฮินดู การผัดโดยใช้กระทะ และน้ำมันมาจากประเทศจีนหรือขนมเป็ญไทย ดัดแปลงมาจาก ขนมเป็ญญวน ขนมหวานประเภททองหยิบ ทองหยอดรับอิทธิพลจากประเทศทางตะวันตก เป็นต้น
- เป็นอาหารที่มักมีการประดิษฐ์ โดยเฉพาะอาหารจากในวังที่มีการคิดสร้างสรรค์อาหารให้เลิศรส วิจิตรบรรจง เช่น ขนมขอม่วง จ่ามงกุฎ ห่อหมก ลูกชุบ กระเช้าสีดา ทองหยิบ หรืออาหารประเภทข้าวแช่ ผักผลไม้แกะสลัก
- เป็นอาหารที่มักจะมีเครื่องเคียง ของแนม เช่น น้ำพริกปลาร้า ต้องแนมด้วยหมูหวานแกงกะทิ แนมด้วยปลาเค็ม สะเดาน้ำปลาหวานก็ต้องคู่ กับกุ้งนึ่งหรือปลาตุ๋นย่าง ปลาสดทอดรับประทานกับน้ำพริกมะม่วง หรือไข่เค็มที่มักจะได้รับประทานกับน้ำพริกปลาร้า น้ำพริกมะขามสดหรือน้ำพริกมะม่วง นอกจากนี้ยังมีของแนมอีกหลายชนิด เช่น ผักดอง ขิงดอง หอมแดงดอง เป็นต้น
- เป็นภาคที่มีอาหารว่าง และขนมหวานมากมาย เช่น ข้าวเหนียวปอกหม้อ กระทงทอง ค้างคาวเผือก บั๊นขลิบหนึ่ง ใส่กรอกปลาแนม ข้าวตังหน้าตั้ง

2.1.4 อาหารภาคใต้

ภาคใต้มีภูมิประเทศเป็นทะเล ชาวใต้นิยมใช้กะปิในการประกอบอาหาร อาหารที่ปรุงในครัวเรือนก็เหมือนกับอาหารไทยทั่วไป แต่รสชาติจะจัดจ้านกว่า อาหารใต้ไม่ได้มีเพียงแค่ความเผ็ดจากพริกแต่ยังใช้พริกไทยเพิ่มความเผ็ดร้อนอีกด้วย และเนื่องจากภาคใต้มีชาวมุสลิมเป็นจำนวนมาก ตามจังหวัดชายแดนใต้ก็ได้มีอาหารที่แตกต่างกันไป ตัวอย่างอาหารใต้ที่ขึ้นชื่อได้แก่

1. แกงไตปลา (ไตปลา ทำจากเครื่องในปลาผ่านกรรมวิธีการหมักดอง) การทำแกงไตปลานั้นจะใส่ไตปลาและเครื่องแกงพริก ใส่สมุนไพรลงไป เนื้อปลาแห้ง หน่อไม้สด บางสูตรใส่ ฟักทอง ถั่วพูลู หัวมัน ฯลฯ
2. คั่วกลิ้งเป็นผัดเผ็ดที่ใช้เครื่องแกงพริกและสมุนไพรปรุงรสชาติเผ็ดร้อนมักจะใส่น้ำมันหมูสับหรือไก่สับ
3. แกงพริก แกงเผ็ดที่ใช้เครื่องแกงพริกเป็นส่วนผสม เนื้อสัตว์ที่ใช้ปรุงคือ เนื้อหมู กระดุกหมู หรือไก่
4. แกงป่า แกงเผ็ดที่มีลักษณะที่คล้ายแกงพริกแต่น้ำจะใสกว่า เนื้อสัตว์ที่ใช้ปรุงคือน้ำปลาหรือน้ำไก่
5. แกงส้ม หรือแกงเหลืองในภาษากลาง แกงส้มของภาคใต้จะไม่ใส่หัวกระชาย รสชาติจะจัดจ้านกว่า แกงส้มของภาคกลางและที่สำคัญจะต้องใส่กะปิด้วย
6. หมูผัดเค็มเค็มสะตอ เค็มเค็มคือการเอาทุ้งเค็มมาหมัก ไม่ใช่กะปิ
7. ปลาต้มส้ม ไม่ใช่แกงเผ็ดแต่เป็นแกงสีเหลืองจากขมิ้น น้ำแกงมีรสชาติเปรี้ยวจากส้มควายและมะขามเปียก

2.1.5 อาหารขึ้นชื่อของชาวมุสลิม

1. ข้าวยาน้ำบูดู เป็นอาหารพื้นเมืองของชาวมุสลิม ประกอบด้วยข้าวสวยใส่ผักนานาชนิดอย่างเช่น ถั่วงอกฝักยาวซอย ดอกดาหลาซอย ถั่วงอก แดงกวาซอย ใบพลูซอย ใบมะกรูดอ่อนซอย กุ้งแห้งป่น ราดด้วยน้ำบูดู อาจจะโรยพริกป่นตามความต้องการ

2. กือโป๊ะ เป็นข้าวเกรียบปลาที่มีถิ่นกำเนิดมาจาก 3 จังหวัดชายแดนใต้ (ได้รับอิทธิพลมาจาก ประเทศมาเลเซีย) มีแบบกรอบซึ่งจะหั่นเป็นแผ่นบางๆแบบข้าวเกรียบทั่วไป แบบนึ่งจะมีลักษณะเป็นแท่ง เวลารับประทานจะเหนียวๆรับประทานกับน้ำจิ้ม

3. ไก่ย่าง ไก่ย่างของชาวมุสลิมในภาคใต้นั้น จะมีลักษณะพิเศษคือราดน้ำสีแดงลงไป น้ำสีแดงจะมีรสชาติเผ็ดนิดๆ หวาน เค็ม และกลมกล่อม สามารถหาได้ตามแผงอาหารทั่วไป ตามตลาดนัด หรือตลาดเปิดท้ายทั่วไป

4. ไก่ทอดหาดใหญ่ ซึ่งเป็นเพียงไก่ทอดทั่วไป แต่ไก่ทอดหาดใหญ่เป็นไก่ทอดที่ขึ้นชื่อภาคใต้

แต่ปัจจัยที่ส่งผลต่อวิวัฒนาการอาหารไทยที่สำคัญกว่าชนิดของวัตถุดิบคือ อิทธิพลของอาหารต่างชาติ ที่ถูกนำเข้ามาโดยชนชาติอื่นๆ ที่เข้ามาทำการค้าขายหรือมีความสัมพันธ์อย่างอื่นอย่างใดกับอาณาจักรไทยใน สมัยนั้นๆ ก็ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างมากกับอาหารไทย จากการศึกษาของอาจารย์กอบแก้ว นาจพิณิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตเรื่องความเป็นมาของอาหารไทยยุคต่างๆ ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

สมัยสุโขทัย

มีข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก กินร่วมกับกับข้าว ซึ่งส่วนใหญ่มีเนื้อปลาเป็นส่วนประกอบหลัก เมื่อศึกษาจากหลักฐานศิลาจารึกและวรรณคดี พบคำที่ปรากฏในไตรภูมิพระร่วง คือ “แกง” จนเป็นที่มาของคำว่า ข้าวหม้อแกงหม้อ รวมทั้งผักหลายชนิด คือ แผลง แดง และน้ำเต้า ส่วนอาหารหวานก็ใช้วัตถุดิบพื้นบ้าน เช่น ข้าวตอกและน้ำผึ้ง ส่วนหนึ่งนิยมกินผลไม้แทนอาหารหวาน

สมัยอยุธยา

สมัยนี้ถือว่าเป็นยุคทองของไทย ได้มีการติดต่อกับชาวต่างประเทศมากขึ้นทั้งชาวตะวันตกและ ตะวันออก จากบันทึกเอกสารของชาวต่างประเทศ พบว่าคนไทยกินอาหารแบบเรียบง่าย ยังคงมีปลาเป็นหลัก มีต้ม แกง และคาดว่ามีการใช้น้ำมันในการประกอบอาหารแต่เป็นน้ำมันจากมะพร้าวและกะทิมากกว่าไขมัน หรือน้ำมันจากสัตว์มาทำอาหารอยุธยาเช่น หนอนกะทิ วิธีทำคือ ตัดต้นมะพร้าว แล้วเอาหนอนที่อยู่โคนนั้น มาให้กินกะทิแล้วก็นำมาทอดก็กลายเป็นอาหารชาววังขึ้น คนไทยสมัยนี้มีการถนอมอาหาร เช่นการนำไปตากแห้ง หรือทำเป็นปลาเค็ม มีอาหารประเภทเครื่องจิ้ม เช่นน้ำพริกกะปิ นิยมบริโภคสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก โดยเฉพาะสัตว์ใหญ่ ไม่นิยมนำมาฆ่าเพื่อใช้เป็นอาหาร ได้มีการกล่าวถึงแกงปลาต่างๆ ที่ใช้เครื่องเทศ เช่น แกง ที่ใส่หัวหอม กระเทียม สมุนไพรหวาน และเครื่องเทศแรงๆ ที่คาดว่านำมาใช้ประกอบอาหารเพื่อดับกลิ่นคาวของเนื้อปลา หลักฐานจากการบันทึกของบาทหลวงชาวต่างชาติที่แสดงให้เห็นว่าอาหารของชาติต่าง ๆ เริ่มเข้ามามากขึ้นในสมเด็จพระนารายณ์เช่น ญูปุ่น โปรตุเกส เหล้าองุ่นจากสเปนเปอร์เซีย และฝรั่งเศส สำหรับอิทธิพลของอาหารจีนนั้นคาดว่าเริ่มมีมากขึ้นในช่วงยุคกรุงศรีอยุธยาตอนปลายที่ไทยติดสัมพันธ์กับชาติตะวันตก ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่าอาหารไทยในสมัยอยุธยา ได้รับเอาวัฒนธรรมจากอาหารต่างชาติ โดยผ่านทาง การมีสัมพันธ์ไมตรีทั้งทางการทูตและการค้ากับประเทศต่างๆ และจากหลักฐานที่ปรากฏทางประวัติศาสตร์ว่าอาหารต่างชาติส่วนใหญ่แพร่หลายอยู่ในราชสำนัก ต่อมาจึงกระจายสู่ประชาชน และกลืนกลายกลายเป็นอาหารไทยไปในที่สุด

สมัยธนบุรี

จากหลักฐานที่ปรากฏในหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ ซึ่งเป็นตำราการทำกับข้าวเล่มที่ 2 ของไทย ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงษ์ พบความต่อเนื่องของวัฒนธรรมอาหารไทยจากกรุงสุโขทัยมาถึงสมัยอยุธยา และสมัยกรุงธนบุรี และยังเชื่อว่าเส้นทางอาหารไทยคงจะเชื่อมจากกรุงธนบุรีไปยังสมัยรัตนโกสินทร์ โดยผ่านทางหน้าที่ราชการและสังคมเครือญาติ และอาหารไทยสมัยกรุงธนบุรีน่าจะคล้ายคลึงกับสมัยอยุธยา แต่ที่พิเศษเพิ่มเติมคือมีอาหารประจำชาติจีน

สมัยรัตนโกสินทร์

การศึกษาความเป็นมาของอาหารไทยในยุครัตนโกสินทร์นี้ได้จำแนกตามยุคสมัยที่นักประวัติศาสตร์ได้กำหนดไว้ คือ ยุคที่ 1 ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 1 จนถึงรัชกาลที่ 3 และยุคที่ 2 ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 จนถึงรัชกาลปัจจุบัน ดังนี้

พ.ศ. 2325 – 2394

อาหารไทยในยุคนี้เป็นลักษณะเดียวกันกับสมัยธนบุรี แต่มีอาหารไทยเพิ่มขึ้นอีก 1 ประเภท คือ นอกจากมีอาหารคาว อาหารหวานแล้วยังมีอาหารว่างเพิ่มขึ้น ในช่วงนี้อาหารไทยได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมอาหารของประเทศจีนมากขึ้น และมีการปรับเปลี่ยนเป็นอาหารไทย ในที่สุด จากจดหมายเหตุความทรงจำของกรมหลวงนรินทรเทวี ที่กล่าวถึงเครื่องตั้งสำรับคาวหวานของพระสงฆ์ ในงานสมโภชน์ พระพุทธมณีรัตนมหาปฏิมากร (พระแก้วมรกต) ได้แสดงให้เห็นว่ารายการอาหารนอกจากจะมีอาหารไทย เช่น ผัก น้ำพริก ปลาแห้ง หน่อไม้ผัดแล้วยังมีอาหารที่ปรุงด้วยเครื่องเทศแบบอิสลาม และมีอาหารจีนโดยสังเกตจากการใช้หมูเป็นส่วนประกอบ เนื่องจากหมูเป็นอาหารที่คนไทยไม่นิยม แต่คนจีนนิยม

บทพระราชนิพนธ์กาพย์เห่เรือชมเครื่องคาวหวาน ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยได้ทรงกล่าวถึงอาหารคาวและอาหารหวานหลายชนิด ซึ่งได้สะท้อนภาพของอาหารไทยในราชสำนักที่ชัดเจนที่สุด ซึ่งแสดงให้เห็นลักษณะของอาหารไทยในราชสำนักที่มีการปรุงกลิ่น และรสอย่างประณีต และให้ความสำคัญของรสชาติอาหารมากเป็นพิเศษ และถือว่าเป็นยุคสมัยที่มีศิลปะการประกอบอาหารที่ค่อนข้างสมบูรณ์ที่สุด ทั้งรส กลิ่น สี และการตกแต่งให้สวยงามรวมทั้งมีการพัฒนาอาหารนานาชาติให้เป็นอาหารไทย

จากบทพระราชนิพนธ์ทำให้ได้รายละเอียดที่เกี่ยวกับการแบ่งประเภทของอาหารคาวหรือกับข้าวและอาหารว่าง ส่วนที่เป็นอาหารคาวได้แก่ แกงชนิดต่างๆ เครื่องจิ้ม ยาต่างๆ สำหรับอาหารว่างส่วนใหญ่เป็นอาหารว่างคาว ได้แก่ หมูแนม ลำเต็ย หมู รังนก ส่วนอาหารหวานส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ทำด้วยแป้งและไข่เป็นส่วนใหญ่ มีขนมที่มีลักษณะอกรอบ เช่น ขนมฝั่ง ขนมลำเจียก และมีขนมที่มีน้ำหวานและกะทิเจืออยู่ด้วย ได้แก่ ข้าวหริ่ม ข้าวลอย เป็นต้น

นอกจากนี้ วรรณคดีไทย เรื่องขุนช้างขุนแผน ซึ่งถือว่าเป็นวรรณคดีที่สะท้อนวิถีชีวิตของคนในยุคนี้ อย่างมากรวมทั้งเรื่องอาหารการกินของชาวบ้าน พบว่ามีความนิยมขนมจีนน้ำยา และมีการกินข้าวเป็นอาหารหลัก ร่วมกับกับข้าวประเภทต่างๆ ได้แก่ แกง ต้ม ยา และคั่ว อาหารมี ความหลากหลายมากขึ้นทั้งชนิดของอาหารคาว และอาหารหวาน

พ.ศ. 2394 – ปัจจุบัน

ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 ประเทศไทยมีการพัฒนาอย่างมาก และมีการตั้งโรงพิมพ์แห่งแรกในประเทศไทย ดังนั้น ตำรับอาหารการกินของไทยเริ่มมีการบันทึกมากขึ้น โดยเฉพาะในสมัยรัชกาลที่ 5 เช่นในบทพระราชนิพนธ์เรื่องไกลบ้าน จดหมายเหตุ เสด็จประพาสต้น เป็นต้น และยังมีบันทึกต่างๆ โดยผ่านการบอกเล่า สืบทอดทางเครือญาติ และบันทึกที่เป็นทางการอื่น ๆ ซึ่งข้อมูลเหล่านี้ได้สะท้อนให้เห็นลักษณะของอาหารไทยที่มีความหลากหลายทั้งที่เป็น กับข้าวอาหารจานเดียว อาหารว่าง อาหารหวาน และอาหารนานาชาติ ทั้งที่

เป็นวิธีปรุงของราชสำนัก และวิธีปรุงแบบชาวบ้านที่สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน แต่เป็นที่น่าสนใจกว่าอาหารไทยบางชนิดในปัจจุบันได้มีวิธีการปรุงหรือส่วนประกอบของอาหารผิดเพี้ยนไปจากของดั้งเดิม จึงทำให้รสชาติของอาหารไม่ใช่ดั่งเดิม และขาดความประณีตที่น่าจะถือว่าเป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของอาหารไทย

สินค้าของที่ระลึก หรือของที่ระลึก มีความหมายจากคำที่มาประกอบกัน ซึ่งประกอบด้วย ของ หมายถึง สิ่ง และ ที่ระลึก หมายถึง ที่ทำให้นึกถึงหรือคิดถึง (ราชบัณฑิตยสถาน. 2530 : 135, 686) ดังนั้นของที่ระลึก จึงหมายถึง สิ่งของที่ทำให้เกิดความคิดถึงหรือนึกถึงประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกนั้น มิได้มีหลักฐานแน่ชัดว่าเกิดขึ้นเมื่อใด แต่น่าจะเกิดจากลักษณะนิสัย และพฤติกรรมของผู้คนที่มีการเดินทางท่องเที่ยวพบปะสังสรรค์ รวมทั้งความต้องการที่จะย้ายเดือนความทรงจำ และการระลึกนึกถึงสิ่งที่ได้พบเห็น และได้ไปเยี่ยมเยือน เช่น เมื่อเดินทางท่องเที่ยวไปในที่ต่าง ๆ หรือการพบปะสังสรรค์กับผู้คน มักจะมีการเก็บหรือแลกเปลี่ยนสิ่งของบางอย่างเป็นที่ระลึก ไม่ว่าจะเป็นสิ่งของนั้น ๆ จะมีราคาหรือไม่ก็ตาม (สุภาวดี ขาวผ้าขาว, 2548) ซึ่งเป็นของที่มีคุณค่าและความหมายแก่ผู้ที่เสาะหา ได้รับ หรือแลกเปลี่ยนระหว่างกัน แม้ล่วงเวลาผ่านไปของที่ระลึกก็ยังคงมีคุณค่า และเพิ่มสำคัญขึ้นเป็นลำดับแก่ผู้ที่ได้รับ ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกซึ่งแต่เดิมผลิตขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการมอบให้แก่กันและกัน หรือหาขึ้นเพื่อเฉลิมฉลองในโอกาสพิเศษเพื่อการระลึกถึงเตือนใจ แต่ปัจจุบันได้มีจุดมุ่งหมายทางด้านธุรกิจ โดยผลิตขึ้นเพื่อจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวที่มีความชื่นชม ชื่นชอบ และต้องการซื้อหาไว้เพื่อการระลึกถึงเตือนใจ และนำไปเป็นของขวัญของฝากต่อบุคคลอื่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในปัจจุบันอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวได้เติบโตและขยายตัวอย่างรวดเร็วจากการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศที่มีเส้นทางการคมนาคมและการขนส่งที่สะดวกรวดเร็วกว่าในอดีต อีกทั้งได้มีการเผยแพร่แหล่งท่องเที่ยวและวัฒนธรรมไทยกระจายไปตามสื่อต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกประเทศอย่างหลากหลาย จึงทำให้มีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศได้เดินทางไปใช้บริการตามแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ เป็นไปอย่างแพร่หลาย ส่งผลดีต่อการผลิตสินค้าของที่ระลึกเพื่อการจำหน่ายได้อย่างต่อเนื่อง

สินค้าของที่ระลึก (SOUVENIR PRODUCTS) เป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของแต่ละจังหวัดที่มีสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ ซึ่งสะท้อนถึงความประณีต ความพิถีพิถันในการประดิษฐ์สินค้าและแสดงถึงภูมิปัญญาของชาวบ้านที่สร้างสรรค์ผลงานออกมา ในปัจจุบันประเทศไทยมีสินค้าที่ระลึกที่มีความโดดเด่นทางด้านเอกลักษณ์ และความประณีตสวยงามเป็นที่ยอมรับทั่วโลก (สุภาวดี ขาวผ้าขาว, 2548) ที่นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศนิยมซื้อเป็นสินค้าที่ระลึกกลับไป ชื่นชม และเป็นค่านิยมสำหรับนักท่องเที่ยวที่จะซื้อไปฝากญาติสนิทมิตรสหายอีกด้วย

จากการวิจัยตลาดการท่องเที่ยวขององค์การการท่องเที่ยวโลก (WTO) พบว่าปัจจุบันกระแสมโนทัศน์ของนักท่องเที่ยวได้เปลี่ยนแปลงจากเดิม คือ Sea Sand Sun มาเป็น 3S คือ Security หมายถึง ความปลอดภัยทั้งทางธรรมชาติ และความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน Sanitation หมายถึง ความสะอาดปราศจากเชื้อโรคและมลพิษต่างๆ Satisfaction หมายถึง ความพึงพอใจ ความประทับใจ ทั้งสถานที่ท่องเที่ยวและบริการ (ราไพพรรณ แก้วสุริยะ, มปป. อ้างใน คงอินทร์, 2545: 12)

รายได้จากการขายสินค้าของที่ระลึกของฝากให้กับนักท่องเที่ยวนั้นถือเป็นรายได้หลักอย่างหนึ่ง ในธุรกิจการท่องเที่ยวของประเทศ โดยจากการสำรวจค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดเชียงใหม่ ในปี พ.ศ. 2550 พบว่า ค่าใช้จ่ายในการท่องเที่ยว 380,417 ล้านบาท (สถิติจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย) ซึ่งมีค่าใช้จ่ายซื้อสินค้าของที่ระลึกของฝาก ในปี 2550 คิดเป็นร้อยละ 27 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด และพบว่า ยังไม่

มีสินค้าพื้นเมืองที่เป็นเอกลักษณ์ของคนเชียงใหม่ที่ชัดเจน จากการสำรวจ พบว่าจำนวนนักท่องเที่ยวในปี 2550 จังหวัดเชียงใหม่มีนักท่องเที่ยวชาวไทยเข้ามาเที่ยวจำนวนรวมทั้งสิ้น 2,598,041 คน (สถิติจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2550)

เจน ไวดาร์ ฮุกแลนด์ และ ยีน เคสทิน จาคอบเซน (2001) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง Gastronomy in the periphery : Food and cuisine as tourism attractions on the top of Europe พบว่า ประเทศนอร์เวย์มีอาหารท้องถิ่นมากมาย และอาหารท้องถิ่นเป็นสัญลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่นนั้นๆ เมื่อนักท่องเที่ยวมาเยือนจะรับประทานอาหารและเครื่องดื่มที่ผลิตในพื้นที่แหล่งนั้น ทำให้เกิดกิจกรรมการท่องเที่ยวแบบใหม่ คือ การท่องเที่ยวทางด้านอาหาร นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และมีประสบการณ์ในอาหารท้องถิ่นและกลายเป็นความนิยมของนักท่องเที่ยวต่อมา (อ้างถึงโรเบิร์ต และฮอล, 2001) จึงเรียกนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ คือ นักท่องเที่ยวที่มีความสนใจด้านอาหารเฉพาะ (culinary tourist) โดยที่นักท่องเที่ยวมีจุดมุ่งหมายที่จะมาศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น และมีการจัดการท่องเที่ยวในลักษณะดังกล่าวเกิดขึ้น โดยใช้อาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือในการจัดการการท่องเที่ยว จากการสำรวจความสนใจด้านอาหารของนักท่องเที่ยวพบว่า นักท่องเที่ยวนอกจากจะเดินทางมาเพื่อการท่องเที่ยวตามแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ แล้ว มักนิยมซื้อสินค้าเพื่อเป็นของฝาก ของที่ระลึก สินค้าเหล่านี้คือ อาหารและเครื่องดื่มของท้องถิ่น ดังนั้น ศักยภาพของอาหารท้องถิ่นที่ชี้ให้เห็นถึงการแสดงออกของขนบธรรมเนียมประเพณีที่สามารถพัฒนาให้เป็นจุดสนใจทางการท่องเที่ยวได้ (อภิรมย์, 2547)

งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารในเขตพื้นที่ภาคตะวันตก อาหารและเครื่องดื่มมีบทบาทที่สำคัญต่อการจัดการทางด้านการตลาดการท่องเที่ยว เพราะความเป็นเอกลักษณ์พิเศษเฉพาะตัวในอาหารและเครื่องดื่มแต่ละชนิด จึงสามารถยกระดับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่มีความหลากหลายให้ได้รับผลประโยชน์สูงสุดและยังพบว่า หากสถานประกอบการ ภัตตาคาร ร้านอาหารใช้ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นย่อมเป็นแนวทางหนึ่งที่ช่วยสนับสนุนการพัฒนาการเกษตรได้เพิ่มขึ้น เช่น การคัดเลือกเครื่องปรุงในการประกอบอาหารที่เป็นวัตถุดิบในท้องถิ่นและประมงพื้นบ้าน เป็นต้น สอดคล้องกับการศึกษาของ อภิรมย์ และคณะ (2547) พบว่า ศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นและร้านจำหน่ายอาหารท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ จังหวัดพังงา และจังหวัดภูเก็ต และเพื่อศึกษาความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ จังหวัดพังงา และจังหวัดภูเก็ต พบว่า นอกจากนี้ทำการสอบถามนักท่องเที่ยวโดยเลือกสอบถามกับนักท่องเที่ยวที่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นมาก่อนและชอบอาหารท้องถิ่น ให้เหตุผลในการเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นเพราะรสชาติของอาหาร ความแปลกใหม่ และเอกลักษณ์ท้องถิ่น รสอาหารที่นักท่องเที่ยวชอบมากที่สุด คือ รสเผ็ดร้อน ซึ่งเป็นตัวชี้วัดอย่างหนึ่งที่ชี้ให้เห็นถึงจุดแข็งของอาหารท้องถิ่นใน 3 จังหวัดนี้ และเมื่อพิจารณาจากการท่องเที่ยวกับอาหารท้องถิ่นแล้ว ย่อมมีความพร้อมที่จะสามารถนำมาเชื่อมโยงและส่งเสริมในการดำเนินการท่องเที่ยวเชิงพื้นที่ได้ นอกจากนั้นการส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยใช้ผลผลิตจากกิจกรรมของอาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือในการประชาสัมพันธ์ต่อไป อย่างไรก็ตามมีงานวิจัยบางส่วนที่นำอาหารท้องถิ่นทางมาพัฒนา ปรับปรุง และต่อยอดในเชิงพาณิชย์ ยกตัวอย่างเช่น

อำไพ (2536) จัดทำจัดทำตำรามาตรฐานอาหารท้องถิ่นภาคใต้ เนื่องจากอาหารท้องถิ่นภาคใต้เป็นวัฒนธรรมทางการกินที่สืบทอดกันมานาน อาหารท้องถิ่นแต่ละชนิด มีตำรับและเทคนิควิธีการปรุงที่ต้องอาศัยประสบการณ์ จึงจะรับประทานได้อย่างปลอดภัยและมีรสชาติอร่อย ทั้งนี้เนื่องจากอาหารท้องถิ่นภาคใต้

บางชนิดปรุง จากพืชที่มีพิษ ถ้าไม่รู้จักรักรวิธีในการปรุงจะเป็นอันตรายได้ แต่เนื่องจากสภาพสังคมปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไปและความเจริญแบบเมืองหลังไหลสู่ชนบทมาก ทำให้ความรู้แขนงนี้บางอย่างสูญหายไปไม่มี การถ่ายทอดต่อหรือไม่มีใครรับการถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารชนิดนั้นๆ ไว้เพื่อไม่ให้อาหารท้องถิ่นภาคใต้ สูญหาย และเพื่อเยาวชนรุ่นหลังได้ศึกษาต่อไป โดยศึกษาอาหารท้องถิ่นภาคใต้ จำนวน 423 ชนิด ที่สอบถาม จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารของภาคใต้และจัดทำเป็นตำรามาตรฐาน ส่วนใหญ่เป็นอาหารคาว คิดเป็นร้อยละ 55.79 รองลงมา คือ อาหารหวาน และอาหารว่าง คิดเป็นร้อยละ 35.22 และ 8.98 ตามลำดับ อาทิ ได้มีการ จำแนกอาหารคาวออกเป็น 4 ประเภท คือ ประเภทต้มหรือแกง ประเภทผัด (คั่ว) ยำ ปลาประเภทเครื่องเคียง และประเภทเครื่องจิ้มพบว่าอาหารคาวส่วนใหญ่เป็นประเภท ต้มหรือแกง คิดเป็นร้อยละ 41.03 รองลงมาเป็น ประเภทผัด (คั่ว), ยำ, ปลา คิดเป็นร้อยละ 26.64 ประเภท เครื่องจิ้ม คิดเป็นร้อยละ 18.18 และน้อยที่สุดเป็น ประเภทเครื่อง เคียง คิดเป็นร้อยละ 14.38 เป็นต้น

อบเชย วงศทองและสุจิตตา เรืองรัมย์ (มปป.) ศึกษาศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้าน ภาคใต้ในด้านแหล่งวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การผลิตในเชิงพาณิชย์ การเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และการ ถ่ายทอดภูมิปัญญา โดยการรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้สูงอายุ หรือผู้นำท้องถิ่นจำนวน 112 คน พบว่า อาหารพื้นบ้านภาคใต้ทั้งหมด 508 ชนิด คิดเป็นเป็นอาหารคาว ร้อยละ 68.5 อาหารหวานร้อยละ 22.2 อาหารถนอมและแปรรูป ร้อยละ 9.3 การศึกษาศักยภาพของอาหารพื้นบ้านภาคใต้ด้านแหล่งวัตถุดิบ ด้าน กระบวนการผลิตและการถ่ายทอดภูมิปัญญา พบว่า อาหารพื้นบ้านประเภทอาหารคาว อาหารหวาน อาหาร ถนอมและแปรรูป มีระดับศักยภาพสูง อาหารคาวมีระดับศักยภาพปานกลาง ส่วนอาหารหวานมีระดับ ศักยภาพต่ำ ในด้านการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารพื้นบ้านประเภทอาหารคาว มีระดับศักยภาพปานกลาง อาหารหวาน อาหารถนอมและแปรรูปมีระดับศักยภาพต่ำ

พนิตนาฏ ลักนาโสมิต และคณะ (2537) ศึกษาวิจัยเรื่อง ภูมิปัญญาท้องถิ่น:ภูมิปัญญาการใช้พืชผัก พื้นบ้าน จังหวัดนครศรีธรรมราช (อำเภอเมือง อำเภอท่าศาลา อำเภอพิปูน อำเภอพรหมคีรี) เพื่อเป็นการ ส่งเสริมการคงอยู่ของพืชผักพื้นบ้านในท้องถิ่น และชี้แนะทางเลือกในการบริโภคพืชผักพื้นบ้านที่ปลอดภัย พืช แก่ประชาชนต่อไป โดยจากการศึกษาพบว่าชนิดของพืชผักพื้นบ้านที่ชาวบ้านในท้องถิ่น จังหวัด นครศรีธรรมราช รู้จักและบริโภคเป็นประจำในครัวเรือน ได้ดำเนินการศึกษาภายในช่วงเวลาที่กำหนด จำนวน 103 ชนิด โดยแบ่งกลุ่มพืชผักพื้นบ้าน ตามประเภทการนำไปใช้ประโยชน์เป็นอาหารได้ 3 กลุ่ม คือ ผักเหนาะ (ใช้กินสด ลวก ตอง) ผักใช้ปรุงอาหาร และใช้ประโยชน์ทั้ง 2 อย่าง คือ ผักที่ใช้ปรุงอาหารหรือ ผักเหนาะ การนำพืชผักพื้นบ้านไปใช้ประโยชน์เป็นอาหารหรือรูปแบบการบริโภคพืชผักพื้นบ้าน ชาวบ้านใน ท้องถิ่นใช้วิธีการที่เรียบง่าย ผสมผสานกรรมวิธีการปรุงที่ลงตัวและได้อาหารที่มีรสชาติที่กลมกล่อม นับเป็น เอกลักษณะอาหารประจำท้องถิ่นและเนื่องจากพืชผักพื้นบ้านให้รสชาติหลากหลายไปตามแต่ละชนิด เช่น รสร้อน รสเย็น รสเปรี้ยว รสฝาด รสมันและรสขมสุขุม ชาวบ้านซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นกล่าวว่ารสชาติ ของพืชผักพื้นบ้านเมื่อบริโภคแล้วจะมีประโยชน์ต่อร่างกายช่วยควบคุมภาวะธาตุในร่างกายให้อยู่ในสภาวะ สมดุล ทำให้ร่างกายแข็งแรงสะท้อนเห็นถึงวิถีชีวิตแห่งการพึ่งตนเองตามแนวทางของการดูแลสุขภาพ

ผุศดี และคณะ (2550) ศึกษาอายุการเก็บของของปลาตุกร้า ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่สำคัญของจังหวัด พัทลุง โดยการศึกษาการเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์และจุลินทรีย์ก่อโรคในระบบทางเดินอาหารในระหว่างการเก็บ

รักษา ซึ่งในปัจจุบันได้มีการผลิตปลาตุ๋นโดยใช้ปลาตุ๋นบักอูย โดยพบว่า คุณภาพวัตถุดิบเริ่มต้นมีผลสำคัญต่อการเสื่อมเสียของปลาตุ๋น เนื่องจากพบว่าคุณภาพทางจุลินทรีย์ของปลาตุ๋นที่ผลิตจากปลาตุ๋นธรรมชาติ และปลาตุ๋นบักอูยสอดคล้องกับคุณภาพทางจุลินทรีย์ในปลาตุ๋นสด โดยพบว่า ปลาตุ๋นที่ผลิตจากปลาตุ๋นธรรมชาติมีปริมาณการปนเปื้อนของเชื้อ coliform และ *E.coli* ในระดับที่ต่ำกว่าที่ผลิตจากปลาตุ๋นบักอูย

ขวัญหทัย แซ่ทอง และคณะ (2544) ศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์แกงไตปลาแห้งด้วยกรรมวิธีบรรจุกระป๋อง ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นทางภาคใต้ที่นิยมบริโภคเป็นอย่างมาก มีรสชาติค่อนข้างเค็ม เพราะมีไตปลาและปลาแห้งเป็นส่วนประกอบหลัก มีปริมาณน้ำที่เป็นประโยชน์ต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์อยู่ในช่วง 0.65-0.85 ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 65-86 ปริมาณความชื้นร้อยละ 15-30 และมีเกลือเป็นองค์ประกอบอยู่ในปริมาณสูง เป็นอาหารที่จุลินทรีย์จำพวกแบคทีเรียส่วนใหญ่ไม่สามารถเจริญเติบโตได้ แต่อาจจะมีปัญหาเรื่องเชื้อรา และยีสต์ที่อาจเจริญเติบโตได้ ส่งผลให้อายุการเก็บรักษาค่อนข้างสั้น ดังนั้นจึงเกิดแนวคิดที่จะนำแกงไตปลาแห้งมาบรรจุกระป๋อง ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ผ่านขั้นตอนการผลิตและบรรจุในภาชนะที่สามารถทำให้ปลอดเชื้อได้ เพื่อเพิ่มอายุการเก็บให้นานขึ้นและเป็นแนวทางในการขยายการผลิตในอุตสาหกรรม

นายดำรงเกียรติ ศรีเทพ และ ดร.ทัศนีย์ เมฆเวียน จากมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พัฒนาข้าวย่ำให้อยู่ในรูปแบบพร้อมรับประทาน ซึ่งเป็นงานวิจัยที่ได้รับรางวัลได้รับรางวัลดีเด่นด้านนวัตกรรม (Innovation) ธุรกิจสร้างสรรค์ จากท้องถิ่นสู่สากล ในงานมหกรรม สกว. ปี 2555 โดยกล่าวว่า ข้าวย่ำเป็นอาหารพื้นบ้านของภาคใต้ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ มีความสมดุล (Balance diet) ของสารอาหารต่างๆ ส่วนประกอบหลักคือ ข้าว น้ำบูดู และพืชผักพื้นบ้านนาชนิด ข้าวย่ำมีความแตกต่างกันตามวัฒนธรรมการกินของแต่ละชุมชน นิยมบริโภคเป็นอาหารหลัก และต้องบริโภคเป็นของสด ไม่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน ซึ่งในวิถีชีวิตของคนในสังคมปัจจุบันที่มีความเร่งรีบ ต้องการความสะดวกในการจัดหาอาหารเพื่อการบริโภค ข้าวย่ำกรอบสมิหลา จึงเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้ที่ต้องการบริโภคอาหารพื้นเมืองที่ทรงคุณค่าทางโภชนาการ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นภาคใต้ สมควรแก่การอนุรักษ์ไว้ ด้วยการนำมาแปรรูปในรูปของข้าวย่ำกรอบสมิหลา ที่ยังคงรสชาติของข้าวย่ำแท้ๆ สามารถเก็บรักษาได้ยาวนานกว่าของสด อีกทั้งยังสะดวกในการบริโภค เหมาะเป็นของขบเคี้ยวที่อุดมไปด้วยคุณค่าทางอาหารและสมุนไพรไทย และเหมาะสมของฝากอย่างยิ่ง เช่นเดียวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหวานสมิหลา เป็นกรณีศึกษาปลาหวานผลิตภัณฑ์กลุ่มแม่บ้าน ต.หัวเขา อ.เมือง จ.สงขลา ของ ดร.ครวญ บัวศิริ และคณะจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ซึ่งได้รับรางวัลดังกล่าวเช่นกัน ซึ่งกิจกรรมในครั้งนี้ทำให้งานวิจัยท้องถิ่นได้รับการยกระดับความสำคัญในการนำไปใช้ประโยชน์อย่างแท้จริง

นอกจากนี้ยังพบงานวิจัยในด้านสุขภาพ ของศาสตราจารย์เกียรติคุณ พจนรณ เบญจกุล ภาควิชาทันตกรรมประดิษฐ์ คณะทันต-แพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ม.อ.) เปิดเผยว่า แคลเซียมในกะปิช่วยชะลอฟันสึกกร่อน เมื่อนำกะปิที่นำมาใช้ปรุงอาหาร เมื่อได้รับความร้อนสูง จะเกิดปฏิกิริยาของสารแคลเซียมที่อยู่ในกะปิ ที่สามารถช่วยชะลอการสึกกร่อนของเคลือบฟันที่เกิดจากการทำปฏิกิริยากับกรดในอาหารซึ่งเป็นสาเหตุของฟันสึกกร่อน

งานวิจัยของ ชูเกียรติ ศิริวงศ์ (2549) "พฤติกรรมการซื้อขายสินค้าของที่ระลึกของนักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่น" พบว่า จากกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถาม 400 คน พบว่าส่วนใหญ่เตรียมเงินสำหรับซื้อสินค้าต่ำกว่า 5,000 เยน จำนวน 113 คน คิดเป็นร้อยละ 28.2 รองลงมาคือเตรียมเงิน 10,001 -15,000 เยน เป็นจำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 19.8 เตรียมเงินมากกว่า 20,000 เยน จำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 19.3 เตรียมเงิน 5,001 – 10,000 เยน จำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 17.2 และเตรียมเงิน 15,001-20,000 จำนวน 62 คนคิดเป็นร้อยละ 15.5 งานวิจัยเรื่อง "พฤติกรรมการซื้อขายสินค้าของที่ระลึกของนักท่องเที่ยวต่างประเทศในจังหวัดเชียงใหม่" ชมพูนุช ทิมประเสริฐ (2548) จากกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถาม 400 คนในจังหวัดเชียงใหม่พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่กำหนดงบประมาณในการซื้อสินค้าที่ระลึกแต่ละครั้งโดยเฉลี่ยที่ 1,000 –3,000 บาท จำนวน 125 คน คิดเป็นร้อยละ 46.8 รองลงมาคือเตรียมเงิน ต่ำกว่า 1,000 บาท จำนวน 125 คน คิดเป็นร้อยละ 31.3 เตรียมเงิน 3,040-6,000 บาท จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 17.5 เตรียมเงิน 6,040-9,000 บาท จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 3.2 และเตรียมเงินมากกว่า 9,000 บาท จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 1.2

2.2 การท่องเที่ยวทางด้านอาหาร (Gastronomic Tourism)

ความสัมพันธ์ระหว่างอาหาร เครื่องดื่มกับการท่องเที่ยว ได้เกิดขึ้นมานานนับเป็นพันปีแล้ว เริ่มตั้งแต่คนเรามีการเดินทางติดต่อเพื่อการค้าขาย โดยพ่อค้าที่ต้องเดินทางไปยังเมืองหรือประเทศต่างๆ ก็จะค้นหาอาหารและเครื่องดื่มที่น่าสนใจและแตกต่างจากท้องถิ่นของตนเพื่อที่จะนำกลับไปขายในท้องถิ่นตนเองต่อไป เช่น สินค้าประเภทเครื่องเทศ ไวน์ ผลไม้ หรือผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ อ้างถึง (อิริค วูฟ, 2004) ได้ศึกษาวิจัยในหลายประเทศได้ให้ความสำคัญของอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นที่มีต่อการท่องเที่ยวของเอกสารเผยแพร่ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย 2003 ได้กล่าวถึงแหล่งท่องเที่ยวหลายแห่งทั่วโลก ได้ใช้อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเป็นสิ่งที่สำคัญที่จะทำให้นักท่องเที่ยวมาเยือนแหล่งท่องเที่ยวนั้น ๆ ซึ่งจะพบได้จากประเทศที่มีชื่อเสียงทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เช่น ประเทศฝรั่งเศส อิตาลี สเปน ไทย ได้ใช้อาหารและเครื่องดื่มเป็นสิ่งที่กระตุ้นความสนใจที่จะให้นักท่องเที่ยวที่มาเยือนเป็นครั้งแรก เกิดความประทับใจในรสชาติของอาหารและอยากกลับมาเยือนอีกในครั้งต่อไป

ช่วย ฉวน และนิง หวัง (2004) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experience in tourism พบว่าอาหารเป็นสิ่งสำคัญในการขายเอกลักษณ์และวัฒนธรรมตามจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยว การบริโภคอาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาการตลาดและทำให้ผู้ผลิตอาหารพื้นเมืองเพิ่มคุณค่าของผลิตภัณฑ์โดยเฉพาะในท้องถิ่นชนบทเพื่อให้นักท่องเที่ยวมีประสบการณ์จากการได้บริโภคอาหารที่ผลิตจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ซึ่งนอกจากจะมีรายได้เข้ามาแล้วยังทำให้ส่วนหนึ่งของประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวมีความหมายมากขึ้น มีความประทับใจและสนุกกับบรรยากาศในวันพักผ่อนมากกว่าที่นักท่องเที่ยวได้คาดคิดไว้ ในขณะเดียวกันนักท่องเที่ยวยังได้เรียนรู้วัฒนธรรมที่แตกต่างไปจากเดิมผ่านการรับประทานอาหารและมีผลทำให้มีการปรับปรุงการบริการและเพิ่มความพึงพอใจให้แก่ลูกค้าด้วยปัจจุบันได้มีการท่องเที่ยวอีกประเภทหนึ่งเกิดขึ้น เรียกว่า Culinary Tourism หรือ การท่องเที่ยวทางด้านอาหาร

อีริค วูฟ (2004) ได้อธิบายความหมายว่าเป็นคำที่เกิดขึ้นใหม่ในการส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยอธิบายความหมายเพิ่มเติมจาก ลูซี่ ลอง ที่เคยกล่าวไว้ในปี 1998 ซึ่งใช้คำนี้เพื่อที่จะถ่ายทอดความคิดจากการที่ได้มีประสบการณ์ในวัฒนธรรมอื่นโดยผ่านทางอาหาร อีริค วูฟ ได้ให้ความหมายว่า เป็นการเดินทางท่องเที่ยวเพื่อที่จะค้นหาและชื่นชมอาหารและเครื่องดื่มที่มีความเป็นเอกลักษณ์ และให้ประสบการณ์การท่องเที่ยวจากการศึกษาอาหารท้องถิ่น เช่น แคว้นแคว้นทัสคานีในอิตาลีหรือแคว้นเบอร์กันดีในฝรั่งเศส เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงในด้านอาหารมานานร้อยปีแล้ว นอกจากนี้นักท่องเที่ยวที่เดินทางไปเยือนแหล่งท่องเที่ยวแล้ว ยังมีโอกาสได้สัมผัสประสบการณ์ทางด้านอาหารท้องถิ่น อีกด้วย กิจกรรมการท่องเที่ยวทางด้านอาหารนั้น อีริค วูฟ ได้ให้ตัวอย่าง เช่น การเข้าไปชมการแข่งขันการประกอบอาหาร การได้ไปดื่มหรือรับประทานอาหารในร้านที่เป็นที่นิยม หรือ เป็นที่รู้จักเฉพาะคนท้องถิ่นเท่านั้น การร่วมงานเทศกาลเกี่ยวกับอาหาร ไวน์ หรือ เปียร์ การได้พบเห็นวิธีการประกอบอาหารจากส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่น โดยอาจพบจากร้านขายของชำ ตลาดสด หรือการไปเก็บจากไร่ ในท้องถิ่นนั้น ๆ การขับรถไปตามเส้นทางของแหล่งทำไวน์ และไร่องุ่น การเข้าเรียนการทำอาหารของท้องถิ่นนั้น ๆ นอกจากนี้ Canada Tourism Commission (2001) ได้ เสนอกิจกรรมท่องเที่ยวการ

ด้านอาหารในแคนาดาไว้ เช่น การท่องเที่ยวเชิงเกษตร การไปพักในฟาร์ม การไปเก็บผลไม้ในไร่ การเยี่ยมชมโรงนมผลิตเนยแข็ง การไปเยี่ยมชมโรงงานไวน์ และชิมไวน์ เป็นต้น หรือในประเทศสมาพันธรัฐสวิสเซอร์แลนด์ มีกิจกรรมการท่องเที่ยวทางด้านอาหาร เช่นการชมโรงงานผลิตเนยแข็งตามหมู่บ้านต่างๆ บนภูเขาสูง หรือมีเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อไปชมโรงงานผลิตช็อคโกแลต รวมทั้งมีพิพิธภัณฑ์เนยแข็ง และช็อคโกแลตด้วย

ริค โคเฮน และเนอร์ อวีเอลี (2004) ได้ศึกษาพบว่า อาหารท้องถิ่นในประเทศที่นักท่องเที่ยวเดินทางไปเที่ยวนั้นเป็นสิ่งที่ดึงดูดใจและเป็นอุปสรรคต่อนักท่องเที่ยว พื้นที่ที่สนใจศึกษาคือเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งมีวัฒนธรรมการปรุงอาหาร วัฒนธรรมการกินอาหารที่แตกต่างจากวัฒนธรรมที่นักท่องเที่ยวชาวตะวันตกคุ้นเคย ทั้งที่นักท่องเที่ยวในปัจจุบันมีความรู้ในเรื่องอาหารของสถานที่ท่องเที่ยวที่แตกต่างไปจากสถานที่ที่คุ้นเคยจากตำราอาหารจากหนังสือ รายการโทรทัศน์ ภัตตาคารหรือร้านอาหารในประเทศที่ตนพำนักอยู่ นักท่องเที่ยวกลุ่มหนึ่งจะสนใจที่เรียนรู้วัฒนธรรมผ่านการทดลองชิมหรือรับประทานอาหารท้องถิ่นในสถานที่ที่ตนเดินทางไปท่องเที่ยว จากลักษณะการนำเสนอการจัดจานอาหาร สีส่นของอาหาร การแสดงกรรมวิธีการปรุงอาหารให้นักท่องเที่ยวได้เห็นส่วนประกอบหรือเครื่องปรุงที่เปิดเผยไม่มีส่วนประกอบที่ต้องห้ามหรือเป็นอันตรายหรือมีเนื้อสัตว์ที่ปรุงมาจากสัตว์เลื้อยคลานหรือเนื้อกระทาย สุนัข แมว ฯลฯ หรือสัตว์ที่มีชีวิตอยู่ (ปลา นก ไก่ กระทาย) แล้วให้ผู้บริโภคเลือก หลังจากนั้นผู้ประกอบการจัดการฆ่าแล้ว นำมาปรุงอาหารให้ เป็นต้น ถึงแม้ว่าการรับประทานอาหารที่แปลก ที่ไม่คุ้นเคยมาก่อนมีความเสี่ยงต่อร่างกายสามารถทำอันตรายต่อชีวิตได้ก็ตาม แต่อาหารรถเข็นในประเทศไทยทำให้นักท่องเที่ยว ลังเลใจที่จะรับประทานอาหารท้องถิ่นถึงแม้ว่าอาหารเหล่านั้นน่าจะลองชิมก็ตาม ในอีกด้านหนึ่งของอุปสรรคของอาหารท้องถิ่นคือสุขลักษณะของน้ำที่ใช้บริโภคและชำระล้างภาชนะที่ใช้ใส่อาหารปลอดภัยจากเชื้อโรคที่ทำให้นักท่องเที่ยวไม่เป็นโรคท้องเสีย นอกจากนี้ยังมีภัยการทานอาหารเนื่องจากชาวตะวันตกไม่ใช้มือหยิบอาหารรับประทาน ไม่รับประทานอาหารร่วมสำรับกับผู้อื่นและมีรายการอาหารแยกมือชัดเจนต่างจากเหมือนคนใน

เอเชียใต้และตะวันตกเฉียงใต้ที่ใช้มือรับประทานอาหาร รับประทานอาหารร่วมกันในครอบครัวหรือกลุ่มคน และรับประทานอาหารเหมือนกันทุกมื้อ นอกจากนี้มีช่องว่างในการสื่อสาร เพราะนักท่องเที่ยวไม่คุ้นเคยกับเครื่องปรุงที่ใช้เป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหาร และ รายชื่ออาหารในรายการอาหารยังไม่คุ้นเคยอีกด้วย ทั้งขาดความรู้ความสามารถที่จะสื่อสารกับเจ้าบ้าน กลัวการหลอกลวง ไม่เข้าใจคำอธิบายของผู้ให้บริการ ก่อให้เกิดความยุ่งยากใจทั้งนักท่องเที่ยวและเจ้าบ้าน ร้านอาหารในประเทศของนักท่องเที่ยวจะตั้งชื่ออาหารให้แตกต่างจากอาหารชนิดเดียวกันที่เป็นอาหารท้องถิ่นในประเทศที่นักท่องเที่ยวมาเยือน เช่นอาหารไทยในประเทศไทยอิสราเอลจะตั้งชื่อใหม่ที่ไม่มีความสัมพันธ์กับอาหารดั้งเดิมในประเทศไทย และอาหารไทยในประเทศไทยนิยมใส่พริกและพริกไทยมากกว่าอาหารไทยในต่างประเทศตะวันตก ซึ่งอาจทำให้นักท่องเที่ยวต้องเสียได้ การปรับปรุงรสชาติของอาหารท้องถิ่นเพื่อให้สอดคล้องกับรสชาติที่นักท่องเที่ยวคุ้นเคยในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดชายทะเลทางใต้ของประเทศไทยทำให้มีนักท่องเที่ยวรุ่นใหม่มารับประทานอาหารท้องถิ่นมากกว่ากลุ่มอื่นๆ และมีรายการอาหารใหม่ ๆ เกิดขึ้นได้แก่ แพนเค้กกล้วย น้ำสับประรดปั่น ซุปหมัศจรรย์ ไข่เจียวเห็ด และนักท่องเที่ยวต่างชาติในประเทศไทยจะนิยมสั่งข้าวผัด ผัดไทยในร้านอาหารท้องถิ่น และนิยมสั่งปอเปี๊ยะทอด ปลาเปรี้ยวหวาน ซุปข้าวโพด ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากร้านอาหารจีนในประเทศของตน

2.3 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับพื้นที่ภาคตะวันตก

ประเทศไทยมีรายได้จากนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศประมาณ 527,326 ล้านบาท หรือประมาณร้อยละ 8.5 ของมูลค่าส่งออกกรรม (ร้อยละ 51.1 ของมูลค่าส่งออกภาคบริการ) หรือคิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 5.8 ของผลิตภัณฑ์มวลรวมประชาชาติ (GDP) ขณะเดียวกัน ธุรกิจการท่องเที่ยวก่อให้เกิดการจ้างงานกว่า 2 ล้านคน หรือคิดเป็นร้อยละ 6-7 ของแรงงานทั้งระบบ รวมทั้งยังช่วยกระจายรายได้และการจ้างงานไปสู่ชนบท (แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ , 2555-2559) อุตสาหกรรมท่องเที่ยวจึงเป็นอุตสาหกรรมที่มีการขยายตัวสูง และมีบทบาทความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยเป็นอย่างมาก เป็นแหล่งรายได้ที่สำคัญนำมาซึ่งเงินตราต่างประเทศ การสร้างงาน ตลอดจนการกระจายความเจริญไปสู่ภูมิภาค องค์การการท่องเที่ยวโลก (World Tourism Organization : UNWTO) ได้พยากรณ์ว่าเมื่อถึงปี พ.ศ. 2563 จะมีนักท่องเที่ยวระหว่างประเทศจำนวน 1,600 ล้านคน โดยภูมิภาคที่มีแนวโน้มเป็นแหล่งท่องเที่ยวยอดนิยมคือ ภูมิภาคเอเชียตะวันออก และแปซิฟิก และกลุ่มประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จะเป็นจุดหมายการท่องเที่ยวแห่งใหม่ที่มีผู้นิยมเดินทางเข้ามาเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยมีนักท่องเที่ยวเป็น 1 ใน 3 ของนักท่องเที่ยวภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก ประเทศไทยเป็นที่ยอมรับเรื่องการท่องเที่ยวในด้านทรัพยากรมนุษย์ ธรรมชาติ และวัฒนธรรม ความคุ้มค่าด้านราคา และความดึงดูดใจให้เดินทางมาท่องเที่ยว ทำให้ไทยเป็นประเทศที่น่าท่องเที่ยวมากเป็นอันดับที่ 39 ของโลก (World Economic Forum : 2552) ดังตารางที่ 1

ในเดือนพฤษภาคม ปี2556 มีนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ จำนวน 1,846,403 คน เพิ่มขึ้น 299,515 คนหรือคิดเป็นร้อยละ19.36 จากช่วงเวลาเดียวกันของปีที่ ผ่านมา โดยภูมิภาคที่มีอัตราการขยายตัวสูงสุดคือ เอเชียตะวันออก(+28.87%) ยุโรป(+21.20%) อเมริกา(+0.87%) ตามลำดับ สำหรับภูมิภาคที่นักท่องเที่ยวหดตัว ประกอบด้วยแอฟริกา (-20.33%) เอเชียใต้(-10.43%)ตะวันออกกลาง(-7.17%) และโอเชียเนีย (-5.07%) ตามลำดับ จากข้อมูลดังกล่าว แสดงให้เห็นว่า การขยายตัวของจำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติของไทยในเดือนพฤษภาคม 2556 เป็นผลมาจากการเพิ่มขึ้นของนักท่องเที่ยวภูมิภาคเอเชียตะวันออก และยุโรปเป็นหลักโดยเฉพาะนักท่องเที่ยวจีน และรัสเซียที่ ขยายตัวถึงร้อยละ93.77 และ 73.74

ตามลำดับ ตลาดที่มีจำนวนนักท่องเที่ยวมากที่สุด 10 อันดับแรก ประกอบด้วย จีน มาเลเซียอินเดีย ญี่ปุ่น รัสเซีย เกาหลี สิงคโปร์ ออสเตรเลีย สหราชอาณาจักร และลาว ตามลำดับ

ตารางที่ 1 จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาเที่ยวในประเทศไทย

ตารางที่ 1 จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ปี 2552– 2556 (มกราคม – พฤษภาคม)

เดือน	2552	2553	2554	2555	2556p	Δ%56/55*
มกราคม	1,269,978	1,605,505	1,805,947	1,992,158	2,241,184	+12.50
กุมภาพันธ์	1,138,220	1,614,844	1,802,476	1,853,736	2,328,297	+25.60
มีนาคม	1,237,132	1,439,401	1,702,233	1,895,560	2,259,237	+19.19
เมษายน	1,085,293	1,108,209	1,552,337	1,686,268	2,013,012	+19.38
พฤษภาคม	923,918	826,610	1,407,407	1,546,888	1,846,403	+19.36
มิถุนายน	954,772	964,959	1,484,708	1,644,733	-	-
กรกฎาคม	1,094,658	1,275,766	1,719,538	1,815,714	-	-
สิงหาคม	1,149,288	1,270,883	1,726,559	1,926,929	-	-
กันยายน	1,040,538	1,214,810	1,486,333	1,611,754	-	-
ตุลาคม	1,209,473	1,316,806	1,422,210	1,801,147	-	-
พฤศจิกายน	1,361,574	1,478,856	1,291,548	2,143,550	-	-
ธันวาคม	1,684,997	1,819,751	1,829,174	2,435,466	-	-
รวม	14,149,841	15,936,40	19,230,470	22,353,90	10,688,133	+19.09

ที่มา :สำนักงานตรวจคนเข้าเมือง และกรมการท่องเที่ยว

หมายเหตุ: ^P ข้อมูลเดือนมกราคม – พฤษภาคม ปี 2556 เป็นข้อมูลเบื้องต้น เนื่องจากข้อมูลดังกล่าว จะต้องผ่านกระบวนการตรวจสอบ โดยละเอียดอีกครั้ง ซึ่งอาจจะมีการเปลี่ยนแปลงบ้างเล็กน้อย

* อัตราการเปลี่ยนแปลงเมื่อเปรียบเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันของปีที่ผ่านมา

2.4 ศักยภาพด้านการท่องเที่ยว 8 จังหวัดภาคกลางตอนล่าง

กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 8 จังหวัด แบ่งเป็น ภาคกลางตอนล่าง 1 และภาคกลางตอนล่าง 2

1. กลุ่มภาคกลางตอนล่าง 1 (นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี)



นครปฐม



กาญจนบุรี



ราชบุรี



สุพรรณบุรี

ยุทธศาสตร์การวิจัย (พ.ศ. 2555-2559) ของสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ได้กำหนด ยุทธศาสตร์การวิจัยภาคกลาง กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่างกลุ่มที่ 1 (ราชบุรี สุพรรณบุรี นครปฐม และ กาญจนบุรี) คือ “มุ่งเป็นฐานการผลิตและส่งออกสินค้าเกษตรอุตสาหกรรมสู่ชายแดนด้านตะวันตกนานาชาติ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ คุณภาพชีวิต และการพัฒนาที่ยั่งยืน”

ศักยภาพด้านการท่องเที่ยว

กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1 มีแหล่งท่องเที่ยวที่มีความหลากหลายทั้งทางประวัติศาสตร์ โบราณสถาน ศาสนา ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ เชิงสุขภาพและการกีฬา มีการจัดกิจกรรมด้านนักท่องเที่ยวตลอดทั้งปี สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวจากต่างประเทศและภายในประเทศเข้ามาท่องเที่ยวภายในกลุ่มจังหวัดเป็นจำนวนมาก ซึ่งในปี พ.ศ.2556 ในกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1 มีนักท่องเที่ยวจำนวน 3.7 ล้านคน และนักท่องเที่ยวจำนวน 6.6 ล้านคน มีรายได้จากการท่องเที่ยว 13,943 ล้านบาท ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ผู้เยี่ยมเยือน และรายได้จากการท่องเที่ยว จำแนกเป็นรายจังหวัดในกลุ่มภาคกลางตอนล่าง 1 พ.ศ. 2556

จังหวัด	ผู้เยี่ยมเยือน (Visitors)		รายได้จากการท่องเที่ยว (ล้านบาท) Tourism receipts (Mil. baht)
	นักท่องเที่ยว ¹ Tourists	นักท่องเที่ยว ² Excursionists	
กาญจนบุรี	2,023,346	3,724,895	9,101
ราชบุรี	447,190	540,932	1,119
นครปฐม	756,181	1,132,250	2,016
สุพรรณบุรี	440,332	1,218,752	1,707

หมายเหตุ

¹ นักท่องเที่ยว หมายถึง ผู้ที่เดินทางไปเยือนจังหวัดนั้น โดยวัตถุประสงค์ต่างๆ ที่ไม่ใช่งานไปทำงานประจำ การศึกษา และไม่ใช่คนท้องถิ่นที่มีภูมิลำเนา หรือศึกษาอยู่ที่จังหวัดนั้น

² นักทัศนาจร หมายถึง ผู้เยี่ยมเยือนที่ไม่พักค้างคืน

ที่มา : กรมการท่องเที่ยว

กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1 ถือได้ว่าเป็นอุตสาหกรรมที่สร้างรายได้ให้ประชากรในกลุ่มจังหวัดเป็นอันดับต้นๆ ซึ่งในกลุ่มจังหวัดมีมรดกวัฒนธรรมที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ ซึ่งเป็นดินแดนแห่งอารยธรรมทวารวดีมีสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติ สถานที่สำคัญทางด้านศิลปวัฒนธรรมหลายแห่ง และที่สำคัญระยะทางสั้นสามารถใช้เวลา 1 – 2 ชั่วโมง จากกรุงเทพฯ ถึงแหล่งท่องเที่ยวภายในกลุ่มจังหวัดได้ แม้ส่วนใหญ่ นักท่องเที่ยวจะเดินทางภายในวันเดียว และไม่นิยมนอนค้างคืน แต่ก็สร้างรายได้ให้กับกลุ่มจังหวัดในการซื้อผลิตภัณฑ์ของฝากภายในกลุ่มจังหวัด ซึ่งสร้างรายได้ให้กับกลุ่มจังหวัดมากพอสมควร

2. กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 2 (สมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์)



จังหวัดสมุทรสาคร

จังหวัดสมุทรสงคราม

จังหวัดเพชรบุรี

จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ยุทธศาสตร์การวิจัย (พ.ศ. 2555-2559) ของสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ได้กำหนด ยุทธศาสตร์การวิจัยภาคกลาง กลุ่ม จังหวัดภาคกลางตอนล่าง กลุ่ม ที่ 2 (สมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์) “เป็นกลุ่มจังหวัดที่ เป็นศูนย์กลางการผลิตและแปรรูปสินค้าประมงและเกษตร เป็น แหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศและเป็นเส้นทางคมนาคมที่สำคัญสู่ภาคใต้ ท่ามกลางสภาพแวดล้อมที่ยั่งยืน”

ซึ่งศักยภาพด้านการท่องเที่ยวของกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 2 นั้นถือได้ว่าเป็นขีดความสามารถที่มีความก้าวหน้าขึ้นอย่างชัดเจน ทั้งนี้เป็นผลมาจากพื้นฐานของทรัพยากรธรรมชาติและทรัพยากรด้านวิชิชุมชนที่มีความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ที่สามารถดึงดูด และสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวเรื่อยมา ซึ่งในปี พ.ศ.2556 ในกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 2 มีนักท่องเที่ยวจำนวน 4.7 ล้านคน และนักท่องเที่ยวจำนวน 4.9 ล้านคน มีรายได้จากการท่องเที่ยว 47,993 ล้านบาท ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ผู้เยี่ยมเยือน และรายได้จากการท่องเที่ยว จำแนกเป็นรายจังหวัดในกลุ่มภาคกลางตอนล่าง 2 พ.ศ. 2556

จังหวัด	ผู้เยี่ยมเยือน (Visitors)		รายได้จากการท่องเที่ยว (ล้านบาท) Tourism receipts (Mil. baht)
	นักท่องเที่ยว ¹ Tourists	นักท่องเที่ยว ² Excursionists	
สมุทรสาคร	351,298	467,482	952
สมุทรสงคราม	366,294	435,758	777
เพชรบุรี	2,122,115	2,827,052	13,357
ประจวบคีรีขันธ์	1,931,581	1,149,033	17,318

หมายเหตุ

¹ นักท่องเที่ยว หมายถึง ผู้ที่เดินทางไปเยือนจังหวัดนั้น โดยวัตถุประสงค์ต่างๆ ที่ไม่ใช่การไปทำงานประจำ การศึกษา และไม่ใช่คนท้องถิ่นที่มีภูมิลำเนา หรือศึกษาอยู่ที่จังหวัดนั้น

² นักทัศนาจร หมายถึง ผู้เยี่ยมเยือนที่ไม่พักค้างคืน

ที่มา : กรมการท่องเที่ยว

ศักยภาพดังกล่าวสามารถสะท้อนได้จากสถิติจำนวนนักท่องเที่ยวที่เข้ามาพำนักในสถานตากอากาศต่างๆ ในพื้นที่กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 2 โดยในภาพรวมจังหวัดต่างๆ ภายในกลุ่มยังมีนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องโดยเฉพาะอย่างยิ่ง จังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งมีอัตราการเจริญเติบโตของนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นอย่างชัดเจน โดยนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ยังเป็นนักท่องเที่ยวไทยที่ประทับใจในเส้นทางท่องเที่ยวที่มี

ความหลากหลายทั้งการท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ศิลปวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ และวิถีชีวิตของชุมชนประกอบกับตำแหน่งที่ตั้งอยู่ใกล้เมืองหลวง ทำให้กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 2 ติดอันดับแรก ๆ ของสถานที่ตากอากาศสำหรับชาวกรุงเทพมหานครมาตั้งแต่อดีต จนถึงปัจจุบัน อย่างไรก็ตามข้อมูลสถิติข้างต้นมีข้อจำกัดสำคัญที่ทำให้ไม่สามารถสะท้อนสถานการณ์ด้านการท่องเที่ยวตามความเป็นจริงได้อย่างมีคุณภาพ

กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 2 ถือได้ว่าเป็นอุตสาหกรรมที่สร้างรายได้ให้ประชากรในกลุ่มจังหวัดเป็นอันดับต้นๆ ซึ่งในกลุ่มจังหวัดมีมรดกทางธรรมชาติที่สำคัญ และมีระยะการเดินทางไม่ไกลมากนักสามารถใช้เวลา 2-3 ชั่วโมง จากกรุงเทพฯ ถึงแหล่งท่องเที่ยวภายในกลุ่มจังหวัดได้ ส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวจะเดินทางและนิยมพักค้างคืน ในส่วนของจังหวัดเพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ ส่วนจังหวัดสมุทรสงครามและสมุทรสาครจะไม่นิยมพักค้างคืน ซึ่งสร้างรายได้ให้กับกลุ่มจังหวัดในการเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนและซื้อผลิตภัณฑ์ของฝากภายในกลุ่มจังหวัด ซึ่งสร้างรายได้ให้กับกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 2 เพิ่มสูงขึ้น

บทที่ 3

การดำเนินงานวิจัย

งานวิจัยนี้มีขอบเขตเพื่อศึกษากระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่เพื่อเป็นสินค้าที่ระลึกหรือของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่จะเกิดขึ้นกับวัฒนธรรมและ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ร่วมกับความรูทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารภายใต้แนวคิดสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกชนิดใหม่ที่เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว โดยมีรูปแบบที่ทันสมัย สามารถเก็บรักษาได้เป็นระยะเวลานาน บรรจุภัณฑ์สวยงาม มีศักยภาพในการดึงดูดให้นักท่องเที่ยวซื้อเป็นของฝากหรือของที่ระลึก ให้สอดคล้องกับอาหารไทยในภูมิภาคตะวันตก และสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารที่ได้จากโครงการย่อยที่ 1 แล้วศึกษาศักยภาพของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่เพื่อเป็นสินค้าที่ระลึกหรือของฝากร่วมกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยมีวิธีการดำเนินการศึกษาวิจัย แบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน ดังนี้

3.1 ขั้นตอนที่ 1 การสังเคราะห์ข้อมูลเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์

- วิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลของอาหารไทยที่ได้จากการสำรวจข้อมูลจากเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร ทั้งในด้านอาหารพื้นเมืองและอาหารท้องถิ่น เรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร อาทิ อาหารและงานเทศกาล งานประเพณี ความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นของพื้นที่ที่ทำการศึกษา ทั้ง 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร สำหรับใช้ในการพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

- สังเคราะห์ข้อมูลและองค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารไทยพื้นถิ่นจากโครงการย่อยที่ 1 มาประยุกต์ใช้ในการวางแผนและแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝาก โดยใช้แบบสอบถามนักท่องเที่ยวตามเส้นทางการท่องเที่ยว ในส่วนของแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อใช้เป็นของฝากหรือสินค้าของที่ระลึก ในเส้นทางต่างๆ จำนวน 100 คน โดยใช้แบบสอบถามแบบเชิงพรรณนา

3.1.1 เทคนิคการสุ่มตัวอย่าง

นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตก โดยทำการสุ่มโดยไม่คำนึง ถึงความน่าจะเป็นในการสุ่ม (Non-Probability sampling) แบบสะดวก (Convenience Sampling) เนื่องจากนักท่องเที่ยวมีความหลากหลายและมาไม่สม่ำเสมอ

3.1.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลของการวิจัยเชิงปริมาณในครั้งนี้ คือ แบบสอบถาม ผู้วิจัยสร้างแบบสอบถามโดยอาศัยแนวความคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อสอบถามความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเป็นรายบุคคล โดยแบ่งเนื้อหาออกเป็น 4 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วยปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วยตัวแปรที่เกี่ยวกับเพศ อายุ สถานภาพ อาชีพ รายได้ ระดับการศึกษา

ตอนที่ 2 แบบสอบถามพฤติกรรมการซื้อผลิตภัณฑ์ของฝากและสินค้าของที่ระลึกประเภทสินค้าเกษตรแปรรูป ประกอบด้วย ประเภทของผลิตภัณฑ์ที่ซื้อ สาเหตุในการซื้อ การรับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ อัตราค่าใช้จ่ายในการซื้อผลิตภัณฑ์ ความถี่ในการซื้อผลิตภัณฑ์ ช่วงเวลาในการซื้อผลิตภัณฑ์ แหล่งซื้อผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 แบบสอบถามความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อผลิตภัณฑ์ของฝากและสินค้าของที่ระลึกประเภทสินค้าเกษตรแปรรูป โดยจะวัดจากระดับความพึงพอใจจากส่วนประสมทางการตลาด (8P) ประกอบด้วย

- ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ (Product) ประกอบด้วย คุณภาพ รสชาติ ความหลากหลาย ความปลอดภัย การบรรจุหีบห่อ ความปลอดภัยต่อสุขภาพ ประโยชน์ทางโภชนาการ
- ปัจจัยด้านราคา (Price) ประกอบด้วย ความคุ้มค่าของราคา การมีส่วนลด
- ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย (Place) ประกอบด้วย เป็นร้านประเภทจำหน่ายของฝากโดยเฉพาะทำเลที่ตั้งสะดวก จัดร้านให้เลือกสินค้าได้ง่ายและมีความสะดวกในการจับจ่าย มีความหลากหลายของสินค้า
- ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion) ประกอบด้วย มีสินค้าให้ทดลองชิม มีของแถม พนักงานขายมีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ มีเอกสารให้ความรู้ทางโภชนาการ
- ปัจจัยด้านบุคลากร (People) ประกอบด้วย พนักงานบริการรวดเร็วด้วยความเต็มใจ มีความรู้ในเรื่องผลิตภัณฑ์ มีไหวพริบ เอาใจใส่ลูกค้า เป็นต้น
- กระบวนการให้บริการ (Process) ประกอบด้วย ขั้นตอนและระยะเวลาในการให้บริการ
- ผลผลิตภาพและคุณภาพ (Productivity and Quality) ประกอบด้วย ความคุ้มค่าและคุณภาพบริการ
- ลักษณะทางกายภาพ (Productivity and Quality) ประกอบด้วย พนักงาน มีบุคลิกภาพแบบมืออาชีพ เครื่องมือเครื่องใช้ในการให้บริการทันสมัย โดยเป็นคำถามแบบมาตราส่วนประมาณค่าของ Likert (Rating Scales) ที่ให้ผู้ประเมินค่าเป็น 5 ระดับ โดยกำหนดเกณฑ์น้ำหนักคะแนนแต่ละตัวเลือกตามวิธี Arbitrary Weighting Method คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

ถ้าผู้ตอบตอบว่า มากที่สุด ให้ค่าคะแนนเท่ากับ 5

ถ้าผู้ตอบตอบว่า มาก ให้ค่าคะแนนเท่ากับ 4

ถ้าผู้ตอบตอบว่า ปานกลาง ให้ค่าคะแนนเท่ากับ 3

ถ้าผู้ตอบตอบว่า น้อย ให้ค่าคะแนนเท่ากับ 2

ถ้าผู้ตอบตอบว่า น้อยที่สุด ให้ค่าคะแนนเท่ากับ 1

เกณฑ์การแปลผลคะแนนที่ได้ ใช้สูตร ดังนี้

$$\text{ช่วงคะแนน} = (\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}) / \text{จำนวนชั้น}$$

$$\text{จำนวนชั้น} = (5 - 1) / 5 = 0.80$$

1.00 – 1.80 พบว่า พึงพอใจน้อยที่สุด

1.81 – 2.60 พบว่า พึงพอใจน้อย

2.61 – 3.40 พบว่า พึงพอใจปานกลาง

3.41 – 4.20 พบว่า พึงพอใจมาก

4.21 – 5.00 พบว่า พึงพอใจมากที่สุด

ตอนที่ 4 แบบสอบถามปลายเปิดเพื่อให้นักท่องเที่ยวแสดงความคิดเห็นข้อเสนอแนะ โดยอิสระเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่เพื่อเป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกของอาหารไทย

3.1.3 การวิเคราะห์ข้อมูล (Analysis of Data)

วิเคราะห์ข้อมูลของกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาแนวทางการผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ด้วยการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยระบบคอมพิวเตอร์โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ (Statistic Package for the Social Sciences: SPSS) ดังนี้

1. ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ อาชีพ รายได้ การศึกษา วิเคราะห์โดยใช้ค่าร้อยละ (Percentage) และความถี่ (Frequency)

2. พฤติกรรมการซื้อผลิตภัณฑ์ของฝากประเภทสินค้าเกษตรแปรรูป ซึ่งประกอบด้วย ประเภทของสินค้าที่ซื้อ สาเหตุในการซื้อของฝาก การรับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับของฝาก อัตราค่าใช้จ่ายในการซื้อของฝาก ลักษณะของสินค้าที่ซื้อ แหล่งซื้อของฝาก วิเคราะห์โดยการกระจายความถี่ และการกระจายค่าร้อยละ

3. ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อผลิตภัณฑ์ของฝากประเภทสินค้าเกษตรแปรรูป โดยวัดจากส่วนประสมทางการตลาด วิเคราะห์โดยการกระจายความถี่ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการประเมินค่า (Rating Scale)

4. ข้อมูลที่เป็นการแสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะทางด้านการตลาดของนักท่องเที่ยว จะทำการวิเคราะห์เชิงพรรณนา

5. ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยเทคนิค SWOT analysis และ Content Analysis เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลทั้งสามด้าน โดยทำการตรวจสอบข้อมูลสามเส้า (Data Triangulation) เพื่อเป็นการตรวจสอบและยืนยันความน่าเชื่อถือและความแม่นยำของข้อมูลที่ได้ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาค่าความสัมพันธ์ คือ One-way Anova และ Chi-Square

2. นำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์ ซึ่งเป็นข้อมูลของนักท่องเที่ยวต่อแนวคิดผลิตภัณฑ์แนวใหม่ของอาหารไทยที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตกจากพื้นที่ 8 จังหวัด โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างที่ได้ทำเลือกตัวแทนของกลุ่มทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน โดยเลือกจากการปฏิบัติหน้าที่หรือการทำงานที่เกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ผู้ทรงคุณวุฒิ นักออกแบบ เพื่อการวิพากษ์ข้อมูลที่ได้จากการสังเคราะห์จากนักท่องเที่ยว และร่วมระดมความคิดเพื่อสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารไทยแนวคิดใหม่ที่จะใช้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกที่มีศักยภาพสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่สอดคล้องกับวัฒนธรรม ภูมิปัญญาและอาหารท้องถิ่น

3.2 ขั้นตอนที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการทดสอบความเป็นไปได้ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมืองให้เป็นของที่ระลึกในทางการตลาด

ผู้ศึกษาได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยใช้แบบสอบถามไปยังกลุ่มเป้าหมาย โดยดำเนินการดังนี้

3.2.1 รวบรวมข้อมูลจากเอกสาร หนังสือ บทความทางวิชาการ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ที่นำมาเป็นข้อมูลในการหาแนวทางการพัฒนาการตลาดผลิตภัณฑ์ของฝากประเภทสินค้าเกษตรแปรรูป รวมทั้งองค์ความรู้ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

3.2.2 เก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามโดยมีการดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

- ศึกษาพฤติกรรมการซื้อของนักท่องเที่ยวและข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยทั้งหมด
- ดำเนินการเก็บข้อมูลในพื้นที่ศึกษาโดยแจกแบบสอบถามแก่กลุ่มตัวอย่างเป้าหมายตามที่ระบุไว้

ข้างต้น

- เก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถาม (ในโครงการที่ 1 และในขั้นตอนที่ 1 ข้อ 1 และ 2) เป็นข้อมูลในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยว และความต้องการของตลาดนักท่องเที่ยว

3.2.3 สร้างและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกชนิดใหม่ที่เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว โดยมีรูปแบบที่ทันสมัย แต่ยังคงสื่อถึงอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นและศิลปวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่ โดยสามารถเก็บรักษาได้เป็นระยะเวลานาน บรรจุภัณฑ์สวยงาม มีศักยภาพในการดึงดูดให้นักท่องเที่ยวซื้อเป็นของฝากหรือของที่ระลึก ให้สอดคล้องกับอาหารไทยในภูมิภาคตะวันตก และสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทย โดยอาศัยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์อาหารและแนวความคิดเชิงสร้างสรรค์ โดยนำเทคโนโลยีและกระบวนการผลิตที่ตีมาประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มมูลค่า มีมาตรฐานการผลิต มีคุณูปภาพที่ดีและมีความปลอดภัย

3.2.4 ใช้การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการทดสอบทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation) มาเป็นเกณฑ์ในการตัดสินใจยอมรับของผลิตภัณฑ์ของนักท่องเที่ยว ศึกษาการยอมรับของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่ได้โดยใช้แบบสอบถามนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตก ทำการสุ่มโดยไม่คำนึงถึงความน่าจะเป็นในการสุ่ม (Non-Probability sampling) แบบสะดวก (Convenience Sampling) เนื่องจากนักท่องเที่ยวมีความหลากหลายและไม่สม่ำเสมอ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาและแก้ไขผลิตภัณฑ์เพื่อให้เกิดการสอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตก

3.2.5 นำผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่ได้มาบรรจุอยู่ในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร แล้วศึกษาศักยภาพความเป็นไปได้ของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากภาคสนาม โดยใช้ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการท่องเที่ยว จำนวน 4 ท่าน นักท่องเที่ยว จำนวน 100 คน ผู้ประกอบการโรงแรม จำนวน 4 ท่าน ภาครัฐ จำนวน 4 ท่าน ภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง จำนวน 4 ท่าน โดยศึกษาข้อมูลพื้นฐานของผู้ทำการทดสอบจากแบบประเมิน เช่น เพศ อายุ การศึกษา เป็นต้น มาวิเคราะห์และประมวลผลข้อมูลต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

- ข้อมูลจากการสังเกตการณ์ เป็นข้อมูลที่ได้จากการสังเกตของผู้วิจัยในการลงสำรวจพื้นที่ในแหล่งท่องเที่ยว แล้วนำมาสรุปตามประเด็นเนื้อหาของการสังเกตการณ์ในภาพรวม และทำการวิเคราะห์ในเชิงพรรณนา

- ข้อมูลจากการประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว ผู้วิจัยมีขั้นตอนในการจัดทำและวิเคราะห์ข้อมูลดังต่อไปนี้

- การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม โดยวิธีการบรรยาย และใช้สถิติพรรณนา ด้วยค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

- การวิเคราะห์ศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยวิธีการบรรยาย และใช้สถิติพรรณนา ด้วยค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน กำหนดค่าระดับคะแนน ใช้วิธีการให้คะแนนแบ่งเป็น 5 ระดับ คือ ระดับที่ 1 2 3 4 และ 5 มีเกณฑ์ในวิเคราะห์

- ข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์ เนื่องจากเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยจึงนำข้อมูลที่ได้ทั้งหมดมาทำการวิเคราะห์ และนำมาสรุปประเด็นเนื้อหาในเชิงพรรณนา

- สถิติที่ใช้ในการวิจัย สถิติที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive statistic) ซึ่งประกอบด้วย ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยเทคนิค SWOT analysis และ Content Analysis เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลทั้งสามด้าน โดยทำการตรวจสอบข้อมูลสามเส้า (Data Triangulation) เพื่อเป็นการตรวจสอบและยืนยันความน่าเชื่อถือและความแม่นยำของข้อมูลที่ได้

นำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการพัฒนาและสร้างผลิตภัณฑ์ของฝากหรือของที่ระลึกอาหารไทยที่มีความสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยต่อไป

วิธีการดำเนินการศึกษาวิจัย

วิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลเพื่อใช้ในการพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก

1. สอบถามจากนักท่องเที่ยว แบบสุ่มโดยไม่คำนึงถึงความเป็นในการสุ่ม (Non-Probability sampling) แบบสะดวก (Convenience Sampling) แล้ววิเคราะห์ข้อมูลด้วยระบบคอมพิวเตอร์ โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการวิจัยทางสังคมศาสตร์ (Statistic Package for the Social Sciences: SPSS)
2. นำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการร่วมประชุมระดมความคิดแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างที่ได้ทำเลือกตัวแทนของกลุ่มทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน
3. ระดมความคิดเพื่อสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารไทยแนวคิดใหม่ที่จะใช้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกที่มีศักยภาพสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร
4. สร้างและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกชนิดใหม่ให้สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ที่เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว ที่มีรูปแบบที่ทันสมัย สามารถเก็บรักษาได้เป็นระยะเวลานาน บรรจุภัณฑ์สวยงาม ที่มีศักยภาพและดึงดูดให้นักท่องเที่ยวโดยอาศัยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์การอาหารและแนวคิดเชิงสร้างสรรค์
5. ทดสอบศักยภาพของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ร่วมกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร

3.4 เป้าหมายของผลผลิต (output) และตัวชี้วัด

ตารางที่ 4 แสดงผลผลิตและตัวชี้วัดของแผนงานวิจัย

ผลผลิต	ตัวชี้วัด			
	เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ	เวลา (ปี)	ต้นทุน
1. ข้อมูลแนวคิดจากนักท่องเที่ยวสำหรับนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารไทยแนวคิดใหม่	จำนวนข้อมูลไม่น้อยกว่า 4 ข้อมูล (4 ผลิตภัณฑ์)	องค์ความรู้ที่ดีสามารถนำไปใช้ในการต่อยอดได้	เดือนที่ 4	ร้อยละ 30
2. ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่สำหรับเป็นของฝากและของที่ระลึกที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารทั้ง 4 เส้นทาง	สินค้าที่ระลึกผลิตภัณฑ์ใหม่ ไม่น้อยกว่า 4 ผลิตภัณฑ์	นวัตกรรม/แนวคิดที่ดีที่สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์	เดือนที่ 10	ร้อยละ 40
3. ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์สำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตก	สินค้าที่ระลึกผลิตภัณฑ์ใหม่ ไม่น้อยกว่า 4 ผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์ได้รับความพึงพอใจจากนักท่องเที่ยวคิดเป็นร้อยละ 70	1	ร้อยละ 30

หมายเหตุ : ต้นทุนคิดเป็นร้อยละของงบประมาณที่เสนอขอ

3.5 เป้าหมายของผลลัพธ์ (outcome) และตัวชี้วัด

ตารางที่ 5 แสดงผลลัพธ์และตัวชี้วัดของแผนงานวิจัย

ผลลัพธ์	ตัวชี้วัด			
	เชิงปริมาณ	เชิงคุณภาพ	เวลา (ปี)	ต้นทุน
1. ผลิตภัณฑ์อาหารไทยแนวคิดใหม่ยอมรับและมีศักยภาพในเชิงพาณิชย์จากผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวมากขึ้น	จำนวนผลิตภัณฑ์ไม่น้อยกว่า 4 ชนิด	ผลิตภัณฑ์ได้รับความพึงพอใจจากนักท่องเที่ยวคิดเป็นร้อยละ 70	1	-
2. ผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่ขายได้มากขึ้น	ยอดขายอาหารไทยเพิ่มขึ้นมากกว่าร้อยละ 10	คุณภาพของอาหารไทยที่ได้มาตรฐานดีขึ้น	1	-
3. โอกาสทางการตลาดที่เพิ่มขึ้นของผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่สำหรับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	มีการนำไปใช้ในการจัดจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ไม่น้อยกว่า 4 ชนิด	ความเป็นอยู่ของคนในท้องถิ่นดีขึ้น รายได้มากขึ้น	1	-

3.6 ปัจจัยที่เอื้อต่อการวิจัยที่มีอยู่

- คณะวิจัยทุกคนล้วนมีประสบการณ์ในการทำงานวิจัยเชิงพื้นที่เป็นอย่างดี อีกทั้งยังมีประสบการณ์การทำงานร่วมกับผู้ประกอบการเป็นจำนวนมากในเขตภูมิภาคตะวันตก และมีสายสัมพันธ์อันดีกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนต่างๆ จากการได้ศึกษาวิจัยในปี 2555 อีกทั้งในการทำงานวิจัยครั้งนี้ยังได้ร่วมมือทำงานกับกลุ่มคณะทำงานอื่นๆ ทั้งหน่วยงานจากรัฐและภาคเอกชนอื่นๆ เช่น สวทช. และ สกว. จึงทำให้มีความเข้าใจในงานวิจัยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และได้เปรียบในส่วนของการพิจารณาเลือกเส้นทางที่มีความเหมาะสมต่อการเป็นเส้นทางทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารได้เป็นอย่างดี

- การให้ความช่วยเหลือของสมาคมการท่องเที่ยว ผู้ประกอบการ ผู้ผลิตอาหารไทย ทำให้ง่ายและสะดวกต่อการนำข้อมูลไปถ่ายทอดและนำความรู้ส่งถึงประชาชนได้ง่าย สะดวกและรวดเร็ว

บทที่ 4 ผลการวิจัย

จากการศึกษาข้อมูลของพื้นที่ภูมิภาคตะวันตก ซึ่งประกอบไปด้วยพื้นที่ 8 จังหวัด คือ นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร ซึ่งได้ทำการศึกษาข้อมูลของอาหารไทยที่สอดคล้องกับวัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกสำหรับใช้ในการพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

อาหารเป็นของสำคัญของมนุษย์ เป็นสิ่งแรกที่ทำให้มนุษย์มีชีวิตอยู่ได้ อาหารให้พลังงาน หากไม่มีอาหารสิ่งมีชีวิตทุกชนิดก็จะตายรวมทั้งมนุษย์ด้วย นอกจากการบริโภคอาหารเพื่อการดำรงชีพแล้วมนุษย์ยังใช้เพื่อประโยชน์ในแง่มุมอื่นๆ ด้วย โดยการได้มาซึ่งอาหารไม่ว่าจะเป็นการล่าสัตว์ การปลูกพืชพันธุ์หรือเลี้ยงสัตว์ ล้วนแล้วแต่เป็นกิจกรรมเพื่อการมีซึ่งอาหาร การได้มาซึ่งอาหารจึงเป็นแรงขับเคลื่อนอันดับต้นๆ ที่นำไปสู่การ “จัดระเบียบ” สังคมในรูปแบบต่างๆ เช่น การใช้เป็นเครื่องมือทางการเมือง ทางทหาร หรือการต่อสู้เพื่ออุดมการณ์บางอย่าง จึงสามารถเรียกได้ว่า “อาหาร” เป็นรากแห่งอารยธรรมของมนุษย์อย่างแท้จริง

สภาพทางภูมิศาสตร์ของประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำลำคลองหลายสายไหลผ่าน จึงเป็นแหล่งเพาะปลูกข้าวชั้นเลิศแห่งหนึ่งของโลก ชีวิตคนไทยในอดีตล้วนผูกพันกับสายน้ำ อีกทั้งยังมีชายฝั่งทะเลเหยียดยาวทั้งด้านอ่าวไทยและฝั่งทะเลอันดามัน อันเป็นแหล่งอาหารประเภทปลานานาชนิด ซึ่งเป็นที่มาของคำพังเพยเปรียบเปรยถึงความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งอาหารการกินของไทยว่า “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” เมื่อสังคมไทยเริ่มติดต่อกับต่างประเทศ ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ รวมทั้งด้านอาหารการกิน โดยได้รับรูปแบบอาหารบางชนิดมาปรับปรุง ดัดแปลงเป็นรสชาติแบบไทย ทำให้เกิดตำรับอาหารใหม่มากมาย กลายเป็นที่นิยมแพร่หลายทั้งในและต่างประเทศ คนไทยบริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก ที่กินร่วมกับอาหารอื่น ๆ ซึ่งเรียกกันมาแต่โบราณว่า “กับข้าว” มีความสำคัญและให้สรรพคุณทางยาต่อร่างกาย กับข้าวคนไทยมีอยู่อย่างมากมายหลากหลายแต่ละภูมิภาค ต่างที่รายละเอียดในการปรุงรสชาติอาหารแตกต่างกัน

สำหรับอาหารไทยมีวิวัฒนาการเป็นลำดับ ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบทางการเกษตรที่แตกต่างกันของแต่ละภูมิภาคเป็นสำคัญ วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารแตกต่างกันของแต่ละภูมิภาคทำให้อาหารของแต่ละภูมิภาคมีความแตกต่างกัน แต่นิยมรับประทานข้าวเจ้าและข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก โดยคนในพื้นที่ภาคกลางและภาคใต้นิยมรับประทานข้าวเจ้ามากกว่า ขณะที่คนในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (อีสาน) นิยมรับประทานข้าวเหนียว สำหรับเนื้อสัตว์ที่นิยมรับประทานคือ “เนื้อปลา” เนื่องจากคนไทยมีความผูกพันกับแม่น้ำเป็นอย่างมากทำให้อาหารประจำครัวไทยนิยมประกอบด้วยเนื้อปลาเป็นหลัก ทั้งปลาทู ปลาช่อน ปลาปิ้ง จิ้ม น้ำพริก กินกับผักสดที่หาได้ตามหนองน้ำ ชายป่า หากกินปลาไม่หมดก็สามารถนำมาแปรรูปให้เก็บไว้ได้นาน ๆ ไม่ว่าจะเป็นปลาแห้ง ปลาเค็ม ปลาร้า ปลาเจ่า

วัฒนธรรม หมายถึง วิธีการดำเนินชีวิต ที่มนุษย์สร้างขึ้นมานั่นเอง ไม่ว่าจะเป็นการเล่น การแสดง การร้องเพลง พงศกถา และบรรดาผลงานทั้งมวลที่มนุษย์ได้สร้างสรรค์ขึ้น ไม่ว่าจะเป็นงานด้านจิตรกรรม สถาปัตยกรรม ตลอดจนความคิด ความเชื่อ ความรู้ ลักษณะที่แสดงความจริงใจองงาม ความเป็นระเบียบ ความรู้สึก ความประพฤติและกิริยาอาการ หรือการกระทำใด ๆ ของมนุษย์ในส่วนรวม ลงรูปเป็นพิมพ์เดียวกัน และสำแดงออกมาให้ปรากฏเป็นภาษา ศิลปะ ความเชื่อถือ ระเบียบ ประเพณี ความกลมเกลียวความก้าวหน้าของชาติและศีลธรรมอันดีงามของประชาชน ซึ่งวัฒนธรรมของคนแต่ละภาคในประเทศไทยก็มีความเหมือนและแตกต่างกันบ้างตามแต่ละพื้นที่ของประเทศไทย รวมทั้งการสืบทอดหรืออาจมีการดัดแปลงบ้างเพื่อให้มีความเป็นสมัยนิยมมากขึ้น รวมทั้งสามารถประเพณีปฏิบัติกันได้อย่างทั่วถึงด้วยนั่นเอง วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่

ควบคุมสังคม สร้างความเป็นระเบียบเรียบร้อย ให้แก่สังคม เพราะในวัฒนธรรมจะมีทั้งความศรัทธา ความเชื่อ ค่านิยม บรรทัดฐาน เป็นต้น ตลอดจนผลตอบแทนในการปฏิบัติและบทลงโทษเมื่อฝ่าฝืน

4.1 วัฒนธรรมด้านอาหาร

วัฒนธรรมด้านอาหารมีความสำคัญกับคนไทยไม่น้อยไปกว่าวัฒนธรรมด้านการแต่งกายและวัฒนธรรมด้านภาษา ซึ่งวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยนั้นก็มาตั้งแต่สมัยอดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งแต่ละพื้นที่จะมีลักษณะอาหารการกินที่แตกต่างกันออกไป แต่โดยรวมแล้วเราจะเรียกว่าวัฒนธรรมอาหารไทย ซึ่งอาหารไทยนั้นมีมากมายที่ขึ้นชื่อของไทย และโด่งดังไปทั่วโลก ไม่ว่าจะเป็น ต้มยำกุ้ง ผัดไทย เป็นต้น อาหารถือเป็นวัฒนธรรมอีกอย่างหนึ่งของไทย ที่คนไทยควรให้ความสำคัญ และถือว่าอาหารไทยก็ไม่แพ้อาหารของชนชาติใด

คนไทยบริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก โดยนิยมกิน 2 ชนิดคือ ข้าวเหนียวและข้าวเจ้า คนไทยภาคอีสานและภาคเหนือนิยมกินข้าวเหนียวเป็นหลัก ส่วนคนไทยภาคกลางและภาคใต้นิยมกินข้าวเจ้าเป็นหลัก ประเทศไทยที่ผูกพันกับสายน้ำเป็นหลัก ทำให้อาหารประจำครัวไทยประกอบด้วยปลาเป็นหลัก ทั้ง ปลาย่าง ปลาปิ้ง จิ้ม น้ำพริก กินกับผักสดที่หาได้ตามหนองน้ำ ชายป่า หากกินปลาไม่หมดก็สามารถนำมาแปรรูปให้เก็บไว้ได้นาน ๆ ไม่ว่าจะเป็นปลาแห้ง ปลาเค็ม ปลาร้า ปลาเจ่า

ภาคกลางเป็นภูมิภาคที่มีดินและน้ำอุดมสมบูรณ์ จึงเป็นแหล่งปลูก ข้าวที่สำคัญของประเทศ และมีอาหารการกินที่อุดมสมบูรณ์ ทั้งพืช ผักและสัตว์ต่างๆ คนภาคกลางนิยมรับประทานข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก ในอดีต คนภาคกลางนิยมใช้ใบบัวห่อข้าวนำไปรับประทานเวลา ออกไปทำงานในนา หรือการเดินทางเรียกกันว่า "ข้าวห่อใบบัว" กับ ข้าวที่นิยมมีเกือบทุกมื้ออาหาร คือ น้ำพริกประเภทต่างๆ เช่น น้ำพริก เผา น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า รับประทานกับผักนานาชนิดที่หาได้ในท้องถิ่นและนิยมปรุงรสอาหารด้วยน้ำ ปลาเช่นเดียวกับคนภาค อีสานที่นิยมใช้น้ำปลาร้าปรุงอาหาร คนไทยภาคกลางบริโภคข้าวเจ้าเป็นหลัก การรับประทานอาหารในแต่ละมื้อจะจัดเป็นสำรับ มีกับข้าวหลายอย่าง รสชาติอาหารภาคกลางมีการผสมผสานของหลากหลายรสชาติ ทั้งรสเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด เอกลักษณ์ของรสชาติอาหาร ไม่ได้เกิดจากเครื่องปรุง เพียงอย่างเดียว เช่น รสเปรี้ยวที่ใช้ปรุงอาหาร อาจได้ทั้งจากมะนาว มะขาม มะกรูด ตะลิงปลิง ส้มแขก ผลไม้บางชนิด เช่น มะดัน มะม่วง เป็นต้น การใช้เครื่องปรุงรสเปรี้ยวที่ต่างกัน จึงทำให้เกิดความ หลากหลายใช้ชนิดของอาหารไทยภาคกลาง เช่น ต้มยำ ใช้มะนาว เพื่อให้รสเปรี้ยว แต่ต้มโคล้ง ใช้น้ำมะขามเปียก เพื่อให้รสเปรี้ยวแทน นอกจากนั้นยังมีรสเค็ม ที่ได้จากน้ำปลา กะปิ รสขม ที่ได้จากพืช ชนิดต่างๆ เช่น มะระ เป็นต้น และความเผ็ด ที่ได้จากพริก พริกไทย และเครื่องเทศ อาหารภาคกลางเป็น อาหารที่มีครบทุกรส ซึ่งอาหารไทยที่ชาวต่างชาติส่วนใหญ่รู้จัก และนิยมบริโภคล้วนแต่เป็นอาหารภาคกลางทั้งนั้นไม่ว่าจะเป็น ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวานผัดไทย พะแนง เป็นต้น จึงทำให้อาหารภาคกลางมีความโดดเด่นเป็นพิเศษมากกว่าอาหารภาคอื่น

4.2 วัฒนธรรมด้านอาหารของกลุ่มภาคกลางตอนล่าง

ภาคกลาง นับได้ว่าเป็นภาคที่มีความอุดมสมบูรณ์มากกว่าภาคอื่นๆ ถือได้ว่าภาคกลาง เป็นอู่ข้าวอู่น้ำที่สำคัญของประเทศไทย เนื่องจากสภาพทางภูมิประเทศที่เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำลำคลอง หนอง บึงมากมาย จึงทำให้ภาคกลางเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญของประเทศไม่ว่าจะเป็นด้านเกษตรกรรม หรือปศุสัตว์ นอกจากนี้จากในบางพื้นที่ของภาคกลางยังมีบางส่วนที่ติดกับทะเลจึงทำให้ภาคกลาง มีวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารที่หลากหลาย

อาหารภาคกลาง เป็นประติสัมพันธ์ทางวัฒนธรรมที่เกิดจากการผสมผสานวัฒนธรรมจากหลากหลายเชื้อชาติได้แก่ จีน อินเดีย เขมร พม่า เวียดนามและประเทศจากชาติตะวันตกที่ เข้ามานับตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ตัวอย่างได้แก่ อาหารประเภทแกงกะทิและเครื่องแกง ได้รับอิทธิพลมาจากชาวฮินดู การผัดโดยการใช้กระทะและน้ำมันมาจากประเทศจีน ขนมเบื้องไทย ดัดแปลงมาจากขนมเบื้องญวน ขนมหวานประเภททองหยิบ ทองหยอด ได้รับอิทธิพลมาจากประเทศทางตะวันตกเป็นต้น ดังนั้นอาหารภาคกลางจึงเป็นอาหารที่มีความหลากหลายทั้งในด้านการปรุงและรสชาติ นอกจากนี้อาหารมักจะถูกประติสัมพันธ์ให้เป็นอาหารที่เลิศรส วิจิตรบรรจง ซึ่งได้รับวัฒนธรรมมาจากราชสำนัก ตัวอย่างอาหารเช่น ช่อม่วง จ่ามงกุฏ ห่อหมก ลูกชุบกระเช้าสีดา ทองหยิบ ข้าวแช่ รวมทั้งการแกะสลักผักและผลไม้ได้อย่างวิจิตร เป็นต้น

สำหรับวัฒนธรรมด้านอาหารของภูมิภาคตะวันตก ได้ทำการศึกษาข้อมูลทุติยภูมิทำให้ได้ข้อมูลไว้ในส่วนของภาคผนวก ค

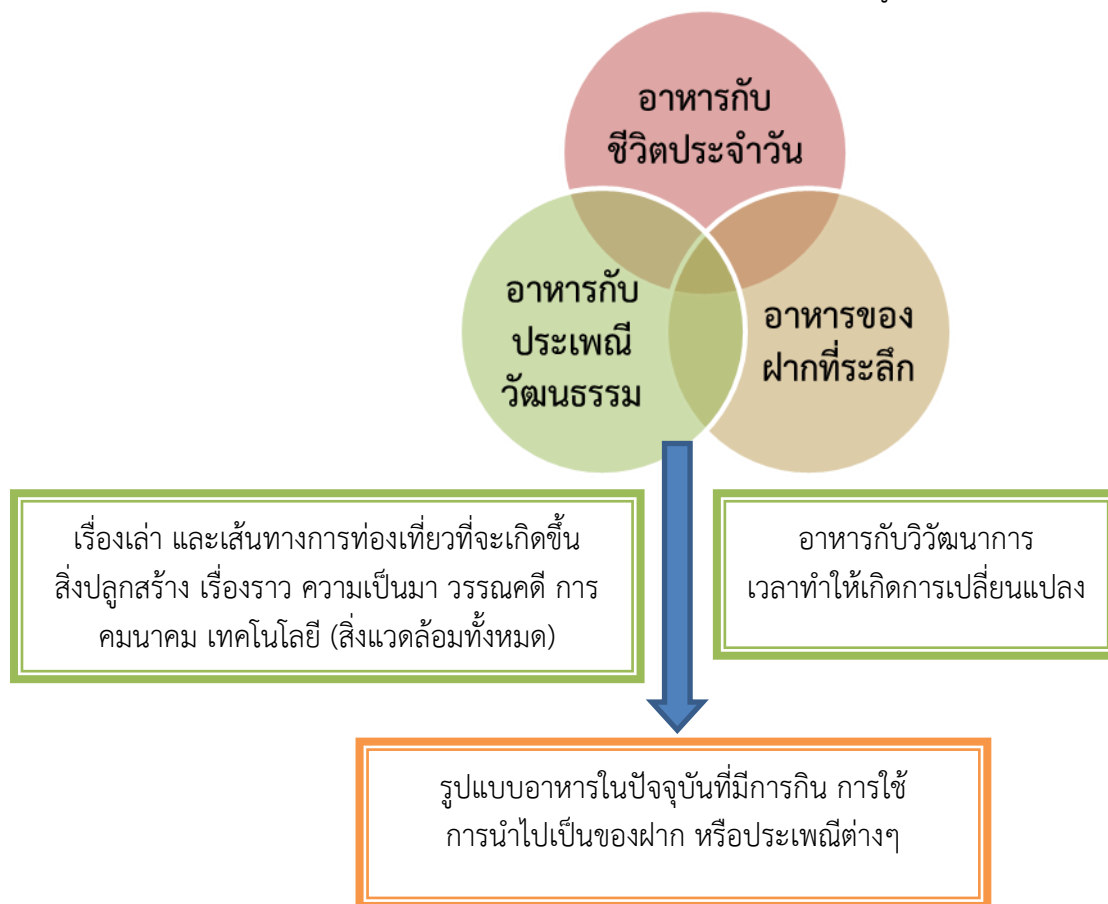
จากข้อมูลที่ได้ศึกษามาได้ดังกล่าว สามารถนำมาสรุปได้ดังตารางที่ 6 คณะนักวิจัยได้ศึกษาข้อมูลของอาหารไทยที่ได้จากการสำรวจข้อมูลจากเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร ทั้งในด้านอาหารพื้นเมืองและอาหารท้องถิ่น เรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร อาทิ อาหารและงานเทศกาล งานประเพณี ความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นของพื้นที่ที่ทำการศึกษา ทั้ง 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร ในด้านวัฒนธรรมด้านอาหาร อาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่น อาหารกับของฝากและการท่องเที่ยว อาหารกับประเพณีหรือเทศกาล ทำให้สามารถสรุปข้อมูลได้ดังตารางที่ 6 พบว่าอาหารที่เกิดขึ้นในพื้นที่จังหวัดต่างๆ จะมีความสอดคล้องกับวัตถุดิบในพื้นที่ ทั้งในส่วนของการอาหารกับภูมิปัญญา ส่วนใหญ่วิถีชีวิตของชาวบ้านจะเลือกที่จะแปรรูปอาหารตามวัตถุดิบดั้งเดิมในแต่ละพื้นที่ที่มีอยู่ ซึ่งในส่วนในพื้นที่ภาคกลางตอนล่าง 1 คือ นครปฐม สุพรรณบุรี กาญจนบุรีและราชบุรี จะเป็นวัตถุดิบที่เกิดจากการเพาะปลูกได้และได้จากน้ำจืด เช่น ข้าว ผลไม้ หน่อไม้ เห็ด ตาลโตนดและปลาน้ำจืด ส่วนพื้นที่ภาคกลางตอนล่าง 2 คือ เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร เป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ติดกับทะเล ดังนั้นวัตถุดิบหลักๆ ในพื้นที่ดังกล่าวจะเป็นสัตว์น้ำในทะเล เช่น อาหารทะเลต่างๆ ปลาหูหอยชนิดต่างๆ และมะพร้าว ส่วนภูมิปัญญาส่วนใหญ่จะเกิดจากการต้องการถนอมอาหารหรือยืดอายุอาหาร หรือเกิดจากการหมักเป็นเครื่องปรุงรสต่างๆ เช่น กะปิ น้ำปลา น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด เห็ดดอง หอยแครงดอง หน่อไม้ดอง ปลาอบรมควัน เป็นต้น ส่วนวิถีชีวิตของคนภาคกลางนี้ส่งผลมาจากในเชื้อชาติต่างๆ ที่ต้องการอพยพมาจากที่อื่นๆ มาอาศัยอยู่ในพื้นที่นี้ ทำให้เกิดการดัดแปลงอาหารของชนชาตินั้นๆ มาให้เกิดการประยุกต์ของอาหารชนิดต่างๆ ทำให้เกิดน้ำพริกชนิดต่างๆ มากมาย ขึ้นกับพื้นที่แต่ละจังหวัด เช่น ราชบุรีมีน้ำพริกเผา สมุทรสงคราม มีน้ำพริกไข่ปูทะเล น้ำพริกปลาหู เป็นต้น ส่วนประเพณีต่างๆ ของคนไทยในภาคกลางส่วนใหญ่แล้วจะใช้ขนมจีนมาเป็นอาหารเลี้ยงในงานบุญต่างๆ ส่วนเทศกาลอาหารและสินค้าของฝากจะขึ้นกับวัตถุดิบในแต่ละพื้นที่ และมีความโดดเด่นแตกต่างกันไป เช่น สมุทรสงคราม มีปลาหูหมกลอง น้ำตาลมะพร้าวและกะปิคลองโคน สมุทรสาคร มีผลไม้ และอาหารทะเล เพชรบุรี มีน้ำตาลโตนด ผลิตภัณฑ์ต่างๆจากน้ำตาลโตนด และขนมหวานต่างๆ ประจวบคีรีขันธ์ มีของฝาก สับปะรด ชีสเชค และปลาหมักแดดเดียว สุพรรณบุรี มีขนมสาเล่ ปลาอบรมควัน ข้าวเกรียบผัก และแห้ว ราชบุรีมีไชโป้ว เต้าหู้ดำ และองุ่นหวาน นครปฐม มีหมูย่าง ข้าวหลาม และส้มโอ กาญจนบุรีมีทองม้วน ขนมตระกูลทอง วุ้นเส้นและมะขามกวน ซึ่งล้วนแต่เป็นสินค้าที่เกิดจากการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูปทั้งสิ้น

ตารางที่ 6 สรุปข้อมูลวัฒนธรรมด้านอาหาร ในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกทั้ง 8 จังหวัด

จังหวัด	วัตถุดิบในพื้นที่	ภูมิปัญญาอาหาร	อาหารท้องถิ่น/ อาหารพื้นบ้าน	ผลิตภัณฑ์ของฝาก	เทศกาลเกี่ยวกับอาหาร	อาหารกับชีวิตประจำวัน
สมุทรสงคราม	น้ำตาลมะพร้าว กะปิ หอยแมลงภู่ หอยแครง อาหารทะเล ปลาทุ หอยหลอด เกลือสมุทร	กะปิคลองโคน หอยแครงดอง น้ำตาลมะพร้าว	หอยแครงดอง อาหารจากปลา ทุ น้ำพริกไข่ปู ทะเล เมนูชะคราม	ปลาทุแม่กลอง กะปิคลองโคน	ปลาทุ อาหารทะเล ส้มโอ ลิ้นจี่	เมนูปลาทุ น้ำพริกกะปิ แกงชนิดต่างๆ
สมุทรสาคร	น้ำปลา อาหารทะเล ชะคราม เกลือสมุทร	น้ำปลา อาหารทะเลแปรรูป	หอยพิม เมนูชะคราม เมนูปลาทุ	ผลไม้ อาหารทะเล ปลาทุท่าฉลอม	ผลไม้ ปลาสด อาหารทะเล	อาหารทะเล
เพชรบุรี	น้ำตาลโตนด ปลาบึก ปลานิล เกลือสมุทร หอยแครง หอยแมลงภู่	น้ำตาลโตนด ผลิตภัณฑ์ ตาลโตนด	น้ำตาลโตนด ผลิตภัณฑ์ ตาลโตนด	ขนมหวาน น้ำตาลโตนด ผลิตภัณฑ์ตาลโตนด	ตาลโตนด ข้าวท้อ กระยาสารท	ข้าวแช่ แกง ขนมหวาน ขนมตาล
ประจวบคีรีขันธ์	สับปะรด มะพร้าว อาหารทะเล ปลานวลจันทร์ทะเล ปลาหมึก	ปลาหมึกแดดเดียว	อาหารทะเล อาหารใต้	อาหารทะเล ชีสเชค ปลาหมึกแดดเดียว วุ้นหางจรเข้	ปลาหมึกแดดเดียว อาหารทะเล	อาหารทะเล แกงส้ม จับหลัก
ราชบุรี	น้ำปลา ผลไม้ ไข่เป็ด ชีอิ้วโบราณ	น้ำปลา ข้าวแช่ขาว มอญ ขนมจีน ข้าวแห้ง	น้ำพริก	ไข่เป็ด เต้าหู้ดำ อ่องนหวาน ขนมเค็กมะพร้าว อ่อน	ขนมจีน	น้ำพริกเผา แกงคั่วและแกงส้ม ของหวาน ขนมจีน
นครปฐม	ผลไม้ ข้าว หมู	อาหารโต๊ะจีน ข้าวหมูแดง ข้าวหลาม	ข้าวหมูแดง น้ำพริก	ข้าวหลาม น้ำพริก หมูแผ่น หมูย่าง หมูหัน ขนมเปียะ ส้มโอ	ผลไม้ ขนมจีน	ข้าวหมูแดง ปลาน้ำจืด
กาญจนบุรี	เห็ด หน่อไม้ ปลายี่สก	เห็ดโคน หน่อไม้ดอง ขนมทองโย๊ะ	แกงป่าไก่ไทยใส มะเขือขึ้น เห็ดโคนดอง	ขนมหวานตระกูล ทอง วุ้นเส้น มะขามกวน	ขนมจีน	น้ำพริก แกงป่า แกงส้ม
สุพรรณบุรี	ข้าว ปลาหมึก ปลานิล	หน่อไม้	น้ำพริก	ปลาอบรมคว้น ไข่เค็ม ข้าวเกรียบผัก ขนมสาเล่	ปลา เห็ด	น้ำพริก ข้าว

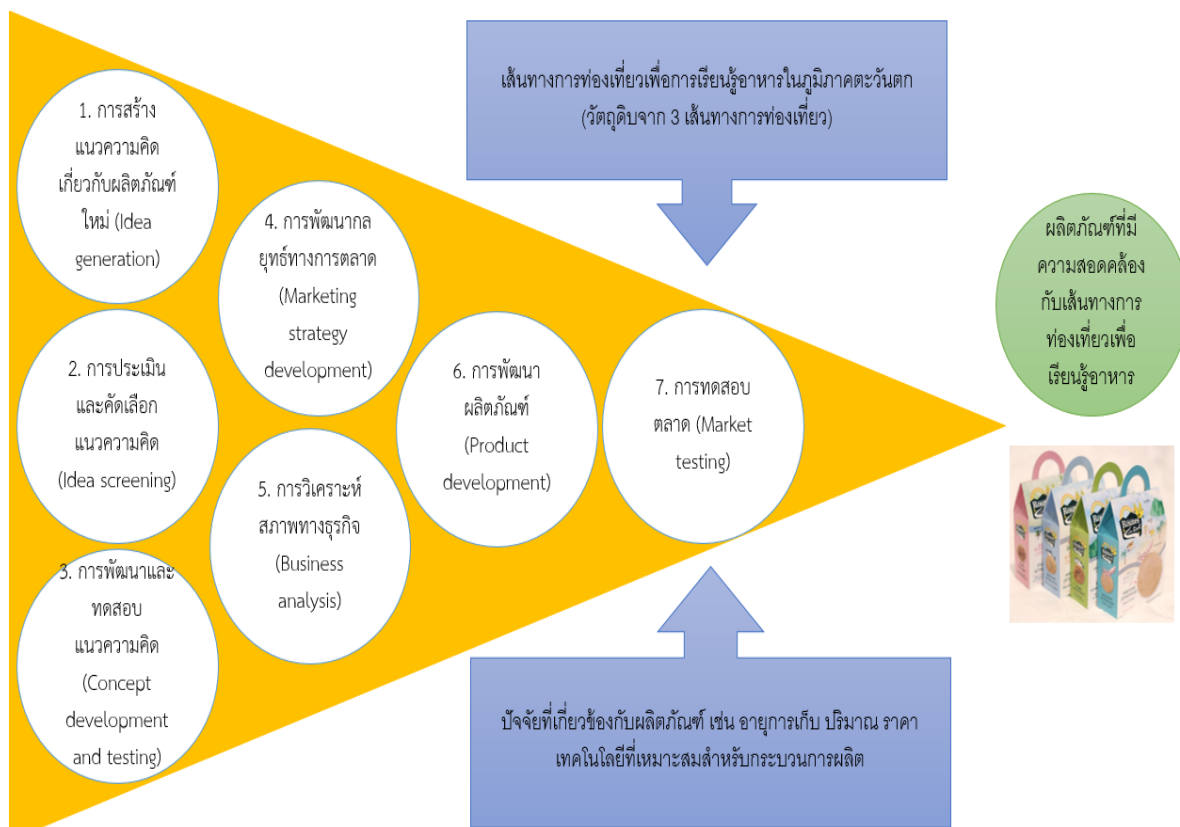
จากข้อมูลการศึกษาในส่วนของอาหารกับชีวิตประจำวัน อาหารกับประเพณีวัฒนธรรม และอาหารของฝากที่ระลึก เป็นข้อมูลที่ได้แบบหัตถ์ภูมิข้อมูลนี้เป็นการศึกษาข้อมูลหัตถ์ภูมิ ทางคณะนักวิจัยได้ลงพื้นที่ในการศึกษาข้อมูลต่างๆ โดยการสัมภาษณ์ผู้รู้และผู้เชี่ยวชาญในส่วนขององค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษาอัตลักษณ์

ของอาหารไทยพื้นถิ่นซึ่งทำให้ได้ข้อมูลของอาหารและข้อมูลที่ได้ศึกษามาได้จากการลงพื้นที่ซึ่งจัดทำข้อมูลไว้โดยละเอียดในโครงการ โครงการย่อยที่ 1 คณะนักวิจัยได้จำลองผังความคิดดังรูปที่ 1



รูปที่ 1 ผังความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึก วันที่ 10 สิงหาคม 2558

จากผังความคิดดังกล่าวทางคณะนักวิจัยได้ศึกษาข้อมูลปฐมภูมิและข้อมูลอื่นๆโดยละเอียดเพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความชัดเจนและแม่นยำมากที่สุด แล้วจึงจะนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลตามขั้นตอนกระบวนการดังรูปที่ 2 เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ตรงต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารให้มากที่สุด



รูปที่ 2 กระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากสำหรับเส้นทางท่องเที่ยว วันที่ 11 ธันวาคม 2558

ในการวางแผนและแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝาก ได้มีการใช้แบบสอบถามนักท่องเที่ยวตามเส้นทางท่องเที่ยว ในส่วนของแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อใช้เป็นของฝากหรือสินค้าของที่ระลึกจำนวน 400 คน โดยใช้แบบสอบถามแบบเชิงพรรณนา ซึ่งได้ออกแบบสอบถามไว้เป็นภาษาอังกฤษ (แสดงในภาคผนวก ก) และภาษาไทย (แสดงในภาคผนวก ข) ซึ่งจากการสำรวจข้อมูลจากนักท่องเที่ยว ได้มีการจัดแบ่งข้อมูลที่สอบถามไว้ในแบบสอบถาม โดยทำการเก็บข้อมูลของการวิจัยเชิงปริมาณ คือ แบบสอบถาม คณะวิจัยออกแบบแบบสอบถามโดยอาศัยแนวความคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อสอบถามความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเป็นรายบุคคล โดยแบ่งเนื้อหาออกเป็น 4 ตอน คือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วยปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วยตัวแปรที่เกี่ยวกับเพศ อายุ สถานภาพ อาชีพ รายได้ ระดับการศึกษา

ตอนที่ 2 แบบสอบถามพฤติกรรมการซื้อผลิตภัณฑ์ของฝากและสินค้าของที่ระลึกประเภทสินค้าเกษตรแปรรูป ประกอบด้วย ประเภทของผลิตภัณฑ์ที่ซื้อ สาเหตุในการซื้อ การรับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ อัตราค่าใช้จ่ายในการซื้อผลิตภัณฑ์ ความถี่ในการซื้อผลิตภัณฑ์ ช่วงเวลาในการซื้อผลิตภัณฑ์ แหล่งซื้อผลิตภัณฑ์

ตอนที่ 3 แบบสอบถามความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อผลิตภัณฑ์ของฝากและสินค้าของที่ระลึกประเภทสินค้าเกษตรแปรรูป โดยจะวัดจากระดับความพึงพอใจจากส่วนประสมทางการตลาด (8P)

ตอนที่ 4 แบบสอบถามปลายเปิดให้นักท่องเที่ยวแสดงความคิดเห็นข้อเสนอแนะ โดยอิสระเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่เพื่อเป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกของอาหารไทย

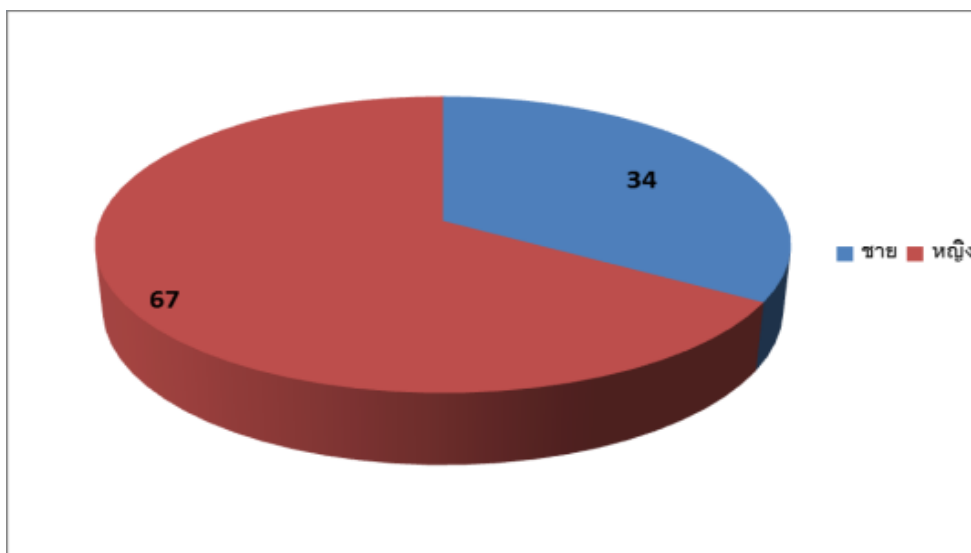
โดยทำการเก็บข้อมูลครอบคลุมทั้ง 8 จังหวัด โดยทำการสอบถามนักท่องเที่ยวชาวไทยร้อยละ 80 และนักท่องเที่ยวต่างชาติร้อยละ 20 โดยทำการเก็บข้อมูลในช่วงเดือนธันวาคม 2558 จำนวนทั้งสิ้น 400 คน ดังรูปที่ 3



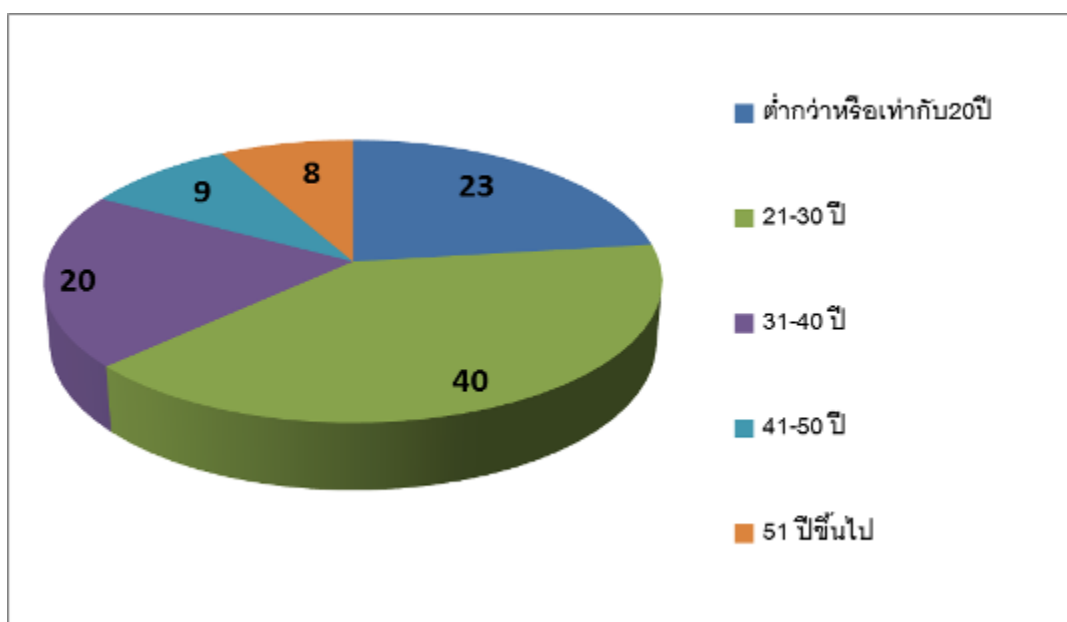
รูปที่ 3 การลงพื้นที่เพื่อแจกแบบสอบถามให้นักท่องเที่ยวและผู้เกี่ยวข้องเพื่อหาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึก วันที่ 11 ธันวาคม 2558

โดยแบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการรับรู้ และความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารที่มีชื่อเสียงและโดดเด่นในภูมิภาคตะวันตก เพื่อนำไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่ที่สามารถเก็บไว้ได้นาน มีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามสะดวกแก่การซื้อเป็นของฝาก และสอดคล้องกับเอกลักษณ์ทางอาหารของภูมิภาคตะวันตก 8 จังหวัด (สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นครปฐม ราชบุรี สุพรรณบุรี เพชรบุรี กาญจนบุรี และ ประจวบคีรีขันธ์) ข้อมูลจากการตอบแบบสอบถามจะเป็นความลับ และจะนำไปเพื่อประโยชน์ในการงานวิจัยนี้เท่านั้น

จากการศึกษาข้อมูลที่ได้พบว่า จากกลุ่มประชากรทั้ง 400 คน ในพื้นที่ 8 จังหวัด โดยแบ่งเป็นเพศชายและเพศหญิงร้อยละ 67 และ 33 ตามลำดับ ดังรูปที่ 4 ซึ่งประกอบด้วย นักท่องเที่ยวทั่วไปร้อยละ 76 หน่วยงานภาครัฐร้อยละ 3 เอกชนร้อยละ 14 และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับงานบริการและการท่องเที่ยวร้อยละ 7 พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มวัยรุ่นวัยทำงาน (อายุ 21-30 ปี) ร้อยละ 40 อายุต่ำกว่า 20 ปี ร้อยละ 23 และวัยกลางคน (อายุ 31-40 ปี) ร้อยละ 20 ตามลำดับ ดังรูปที่ 5



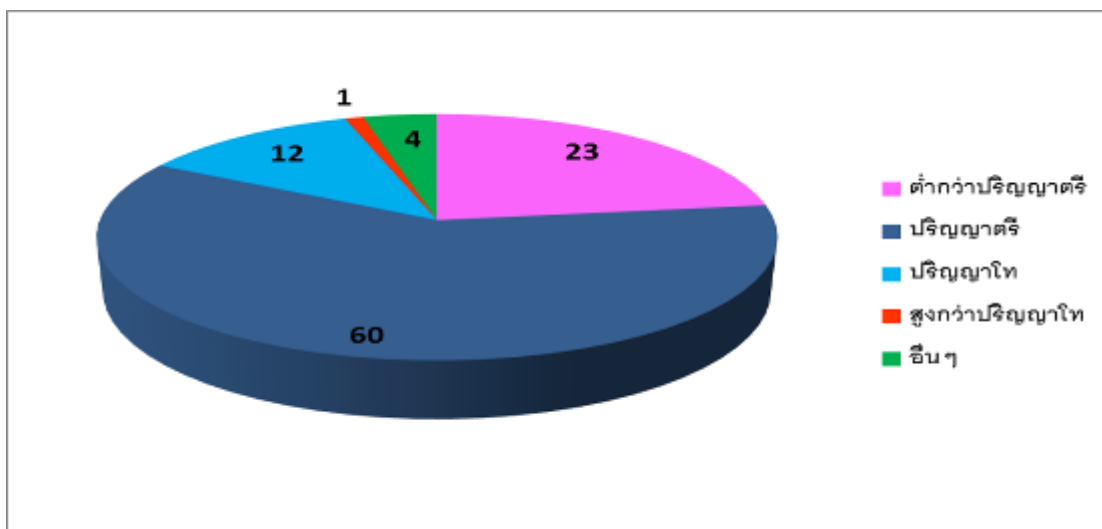
รูปที่ 4 แผนภาพวงกลมแสดงเพศอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถาม วันที่ 11 ธันวาคม 2558



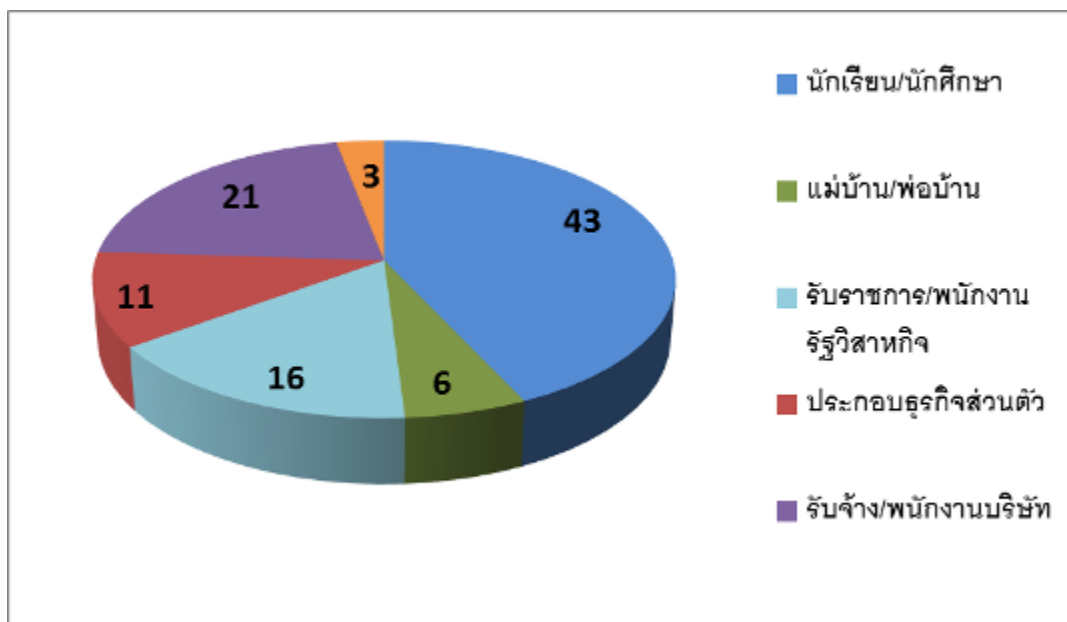
รูปที่ 5 แผนภาพวงกลมแสดงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม วันที่ 11 ธันวาคม 2558

ระดับการศึกษาส่วนใหญ่อยู่ในระดับปริญญาตรีถึงร้อยละ 60 และต่ำกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 23 และอยู่ในระดับปริญญาโท ร้อยละ 12 ดังรูปที่ 6 สำหรับอาชีพส่วนใหญ่ของนักท่องเที่ยวจะเป็นนักเรียนนักศึกษา

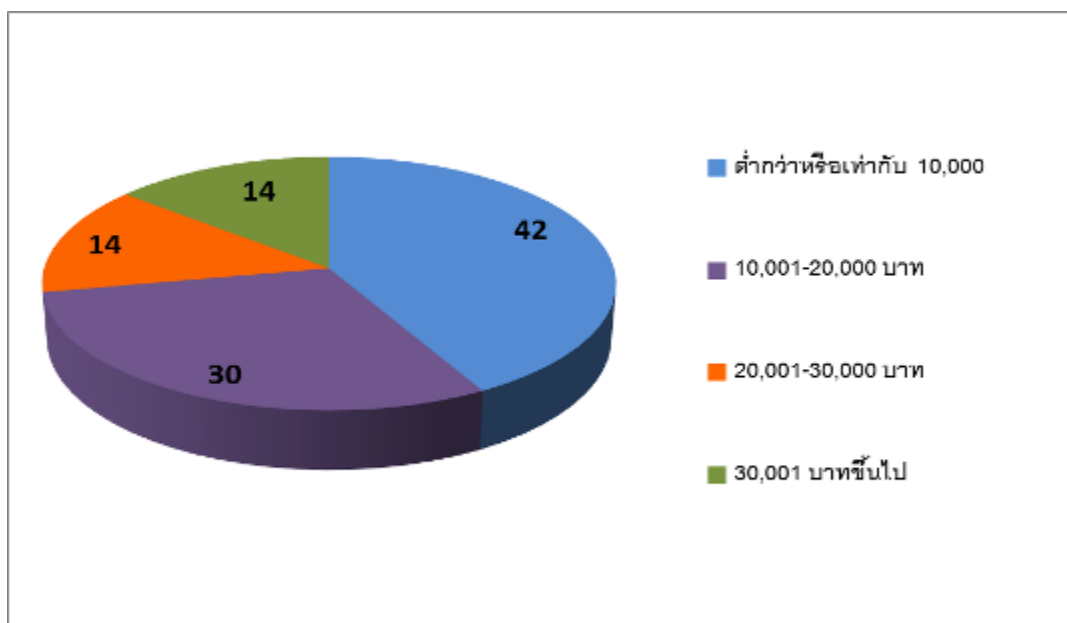
ร้อยละ 43 รองลงมาคือ รับจ้างและพนักงานบริษัท ร้อยละ 21 รองลงมาคือรับราชการและรัฐวิสาหกิจ ร้อยละ 16 ซึ่งกลุ่มนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มที่มีกำลังซื้อและมีอำนาจในการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง ดังรูปที่ 7 สำหรับรายได้โดยเฉลี่ยต่อเดือนของนักท่องเที่ยว พบว่ามีรายได้ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 10,000 บาท ร้อยละ 42 มีรายได้ในช่วง 10,001-20,000 บาท ร้อยละ 30 และมีรายได้ 20,001-30,000 บาท และมากกว่า 30,001 บาทขึ้นไป เท่ากันในร้อยละ 14 ดังรูปที่ 8



หมายเหตุ อื่นๆได้แก่ ปวส, ประถมและมัธยม
รูปที่ 6 แผนภาพวงกลมแสดงระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม วันที่ 11 ธันวาคม 2558

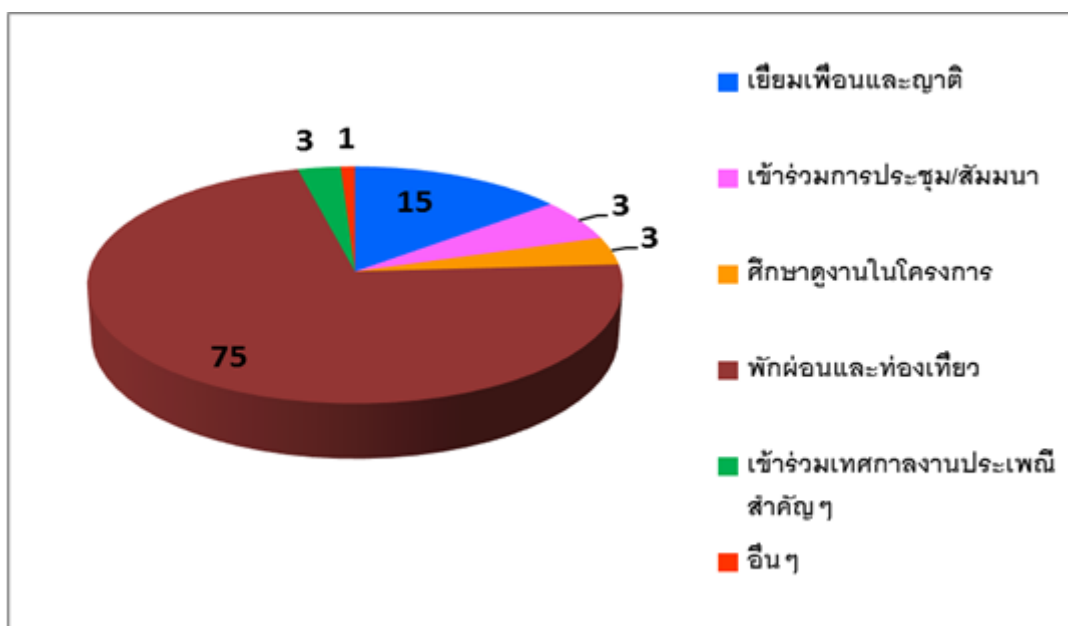


หมายเหตุ อื่นๆได้แก่ ว่างาน, บำนาญ, ครูต่างชาติและผู้ช่วยวิจัย
รูปที่ 7 แผนภาพวงกลมแสดงอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถาม วันที่ 11 ธันวาคม 2558

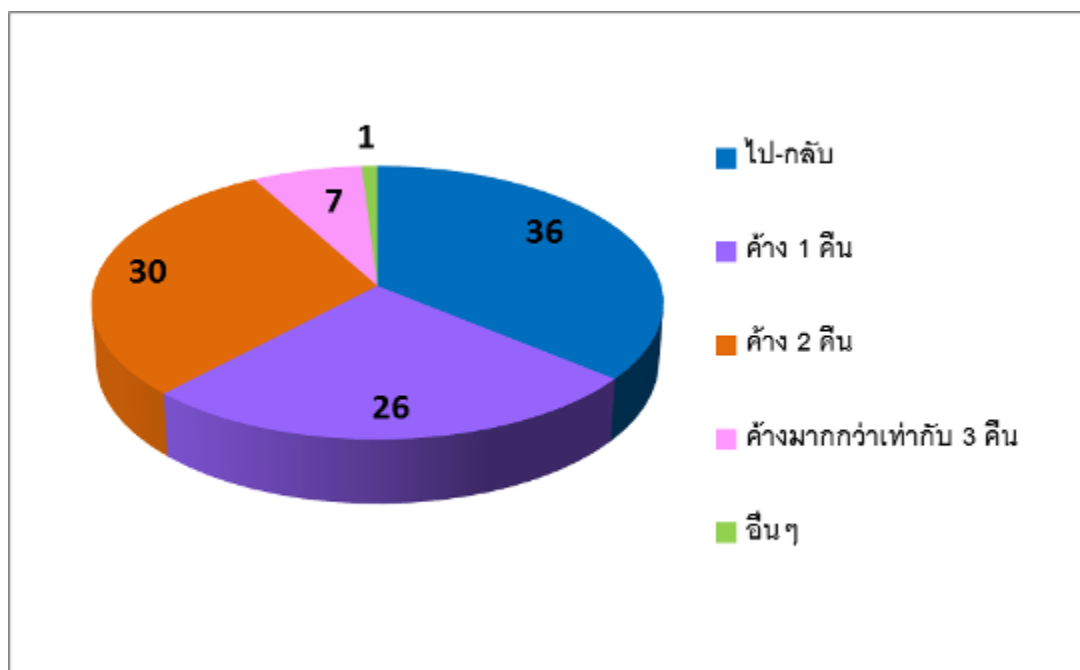


รูปที่ 8 แผนภาพวงกลมแสดงรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของนักท่องเที่ยวก่อนวันที่ 11 ธันวาคม 2558

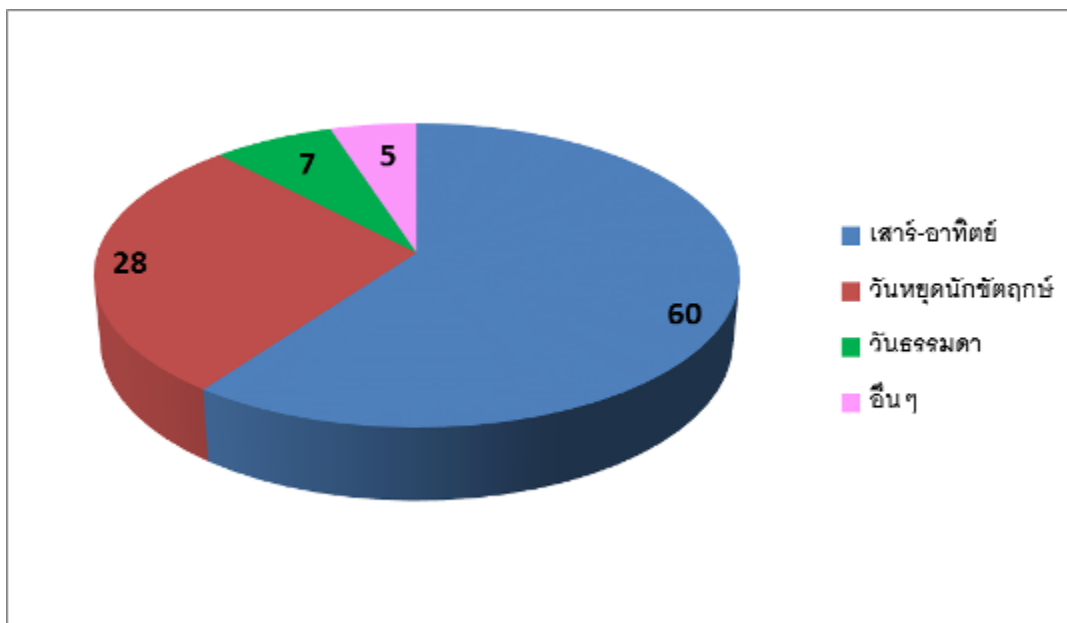
ส่วนข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะของการจัดการการเดินทางไปยังภูมิภาคตะวันตกของนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่พบว่าต้องการเดินทางไปพักผ่อนและเพื่อท่องเที่ยวสูงถึงร้อยละ 75 มีเพียงร้อยละ 15 ที่เพียงเดินทางไปเยี่ยมเพื่อนและญาติ และอีกเพียงร้อยละ 6 ไปเพื่อเข้าร่วมการประชุม สัมมนาและศึกษาดูงาน ดังรูปที่ 9 ระยะเวลาในการเดินทาง ท่องเที่ยว และ/หรือพำนักรวมในภาคตะวันตกในแต่ละครั้ง โดยส่วนใหญ่แล้วนักท่องเที่ยวจะเที่ยวแบบไปกลับร้อยละ 36 และค้างคืนจำนวน 2 คืน ร้อยละ 30 และจะค้างคืนเป็นเวลา 1 คืน ร้อยละ 26 ตามลำดับ ดังรูปที่ 10 ช่วงเวลาที่ไปเที่ยวคือเสาร์และอาทิตย์ รองลงมาคือวันหยุดนักขัตฤกษ์ ทั้งนี้อาจเพราะพื้นที่การท่องเที่ยวในบริเวณนี้ใกล้กับกรุงเทพมหานคร อีกทั้งการคมนาคมสะดวกสบายจึงทำให้นักท่องเที่ยวเดินทางได้โดยง่าย จึงใช้เวลาดังกล่าวในการมาท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตกนี้ ดังรูปที่ 11



หมายเหตุ อื่นๆได้แก่ แล้วแต่โอกาสตามสะดวก
รูปที่ 9 แผนภาพวงกลมแสดงวัตถุประสงค์ของการเดินทางไปภูมิภาคตะวันตก วันที่ 11 ธันวาคม 2558



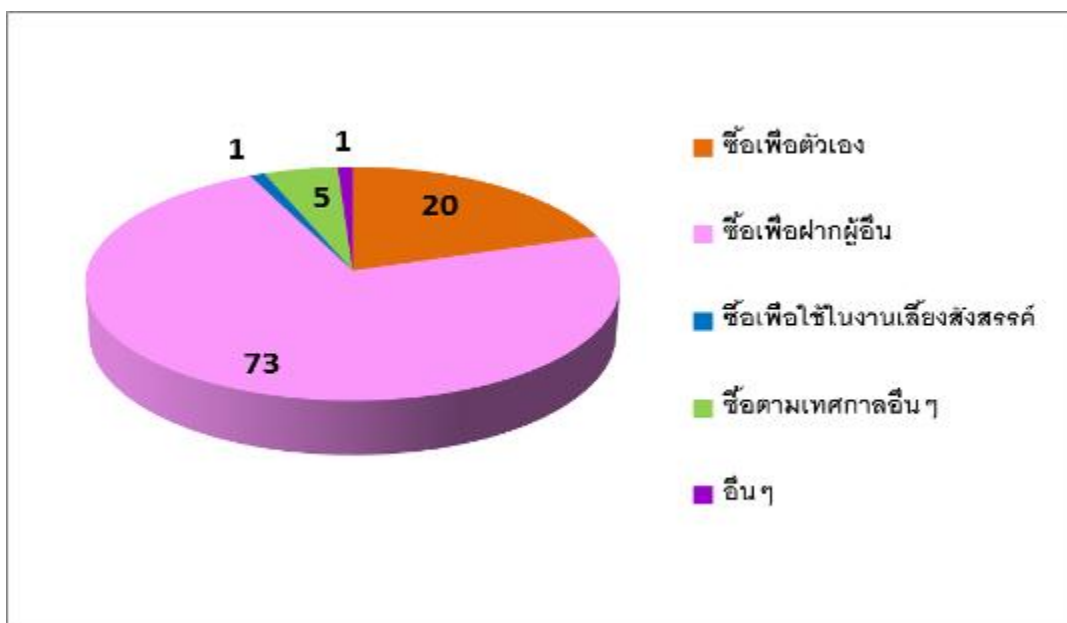
หมายเหตุ อื่นๆได้แก่ ไม่มีกำหนด
รูปที่ 10 แผนภาพวงกลมแสดงระยะเวลาการเที่ยวนักท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตก
วันที่ 11 ธันวาคม 2558



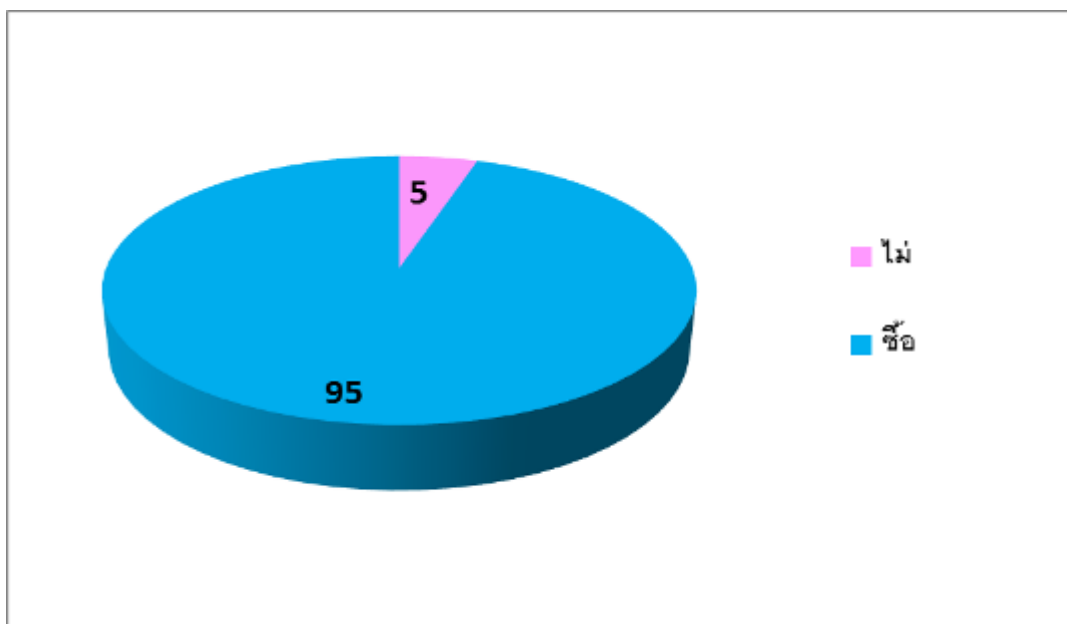
หมายเหตุ อื่นๆได้แก่ ปิดเทอม,ไม่ได้เจาะจงวัน,แล้วแต่โอกาส

รูปที่ 11 แผนภาพวงกลมแสดงช่วงเวลาการเที่ยวของนักท่องเที่ยว วันที่ 11 ธันวาคม 2558

ส่วนที่ 3 พฤติกรรมการซื้อสินค้าที่ระลึกและของฝากในภูมิภาคตะวันตก สำหรับเหตุผลในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าเป็นของที่ระลึก/ของฝาก (ส่วนใหญ่) นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ซื้อสินค้าเพื่อฝากผู้อื่นสูงถึงร้อยละ 73 และซื้อเพื่อตัวเอง ร้อยละ 20 ดังรูปที่ 12 และยังพบว่านักท่องเที่ยวร้อยละ 95 จะซื้อสินค้าที่เป็นความต้องการซื้อผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารท้องถิ่นที่แปรรูปแล้วเพื่อเป็นของฝาก ดังรูปที่ 13

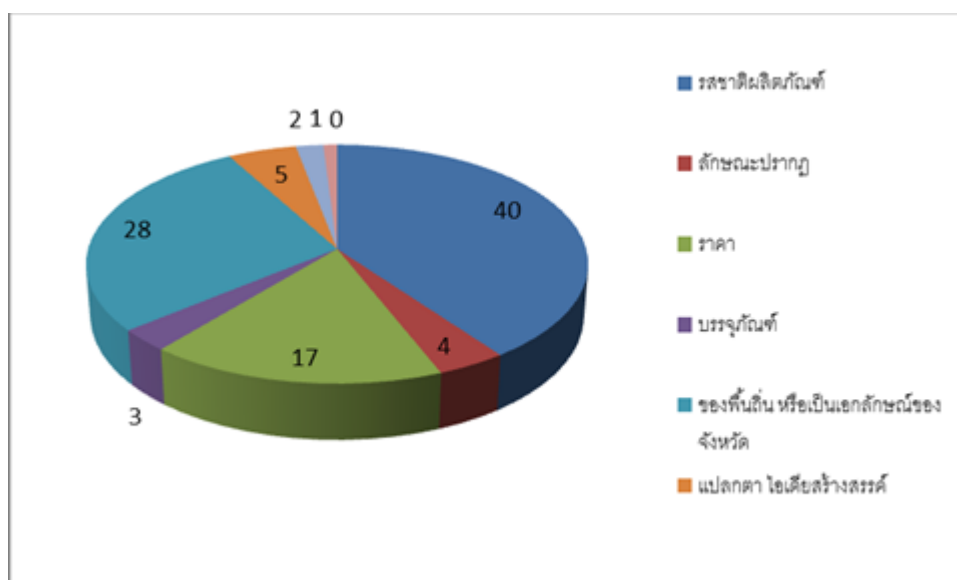


รูปที่ 12 แผนภาพวงกลมแสดงเหตุผลในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าเป็นของที่ระลึก/ของฝาก
วันที่ 11 ธันวาคม 2558



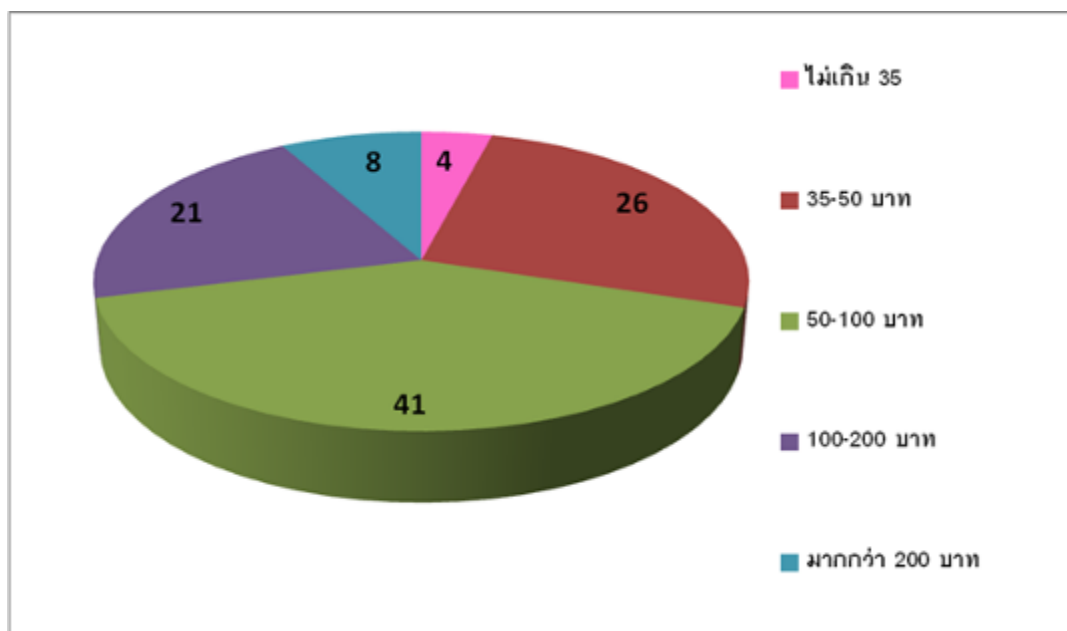
รูปที่ 13 แผนภาพวงกลมแสดงความต้องการซื้อผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารท้องถิ่นที่แปรรูปแล้ว
เพื่อเป็นของฝาก วันที่ 11 ธันวาคม 2558

สำหรับปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเป็นที่ระลึกหรือของฝาก พบว่า
นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะเลือกที่รสชาติผลิตภัณฑ์ ร้อยละ 40 ปัจจัยด้านของพื้นถิ่นหรือเป็นเอกลักษณ์ของ
จังหวัด ร้อยละ 28 และปัจจัยด้านราคา ร้อยละ 17 ดังรูปที่ 14

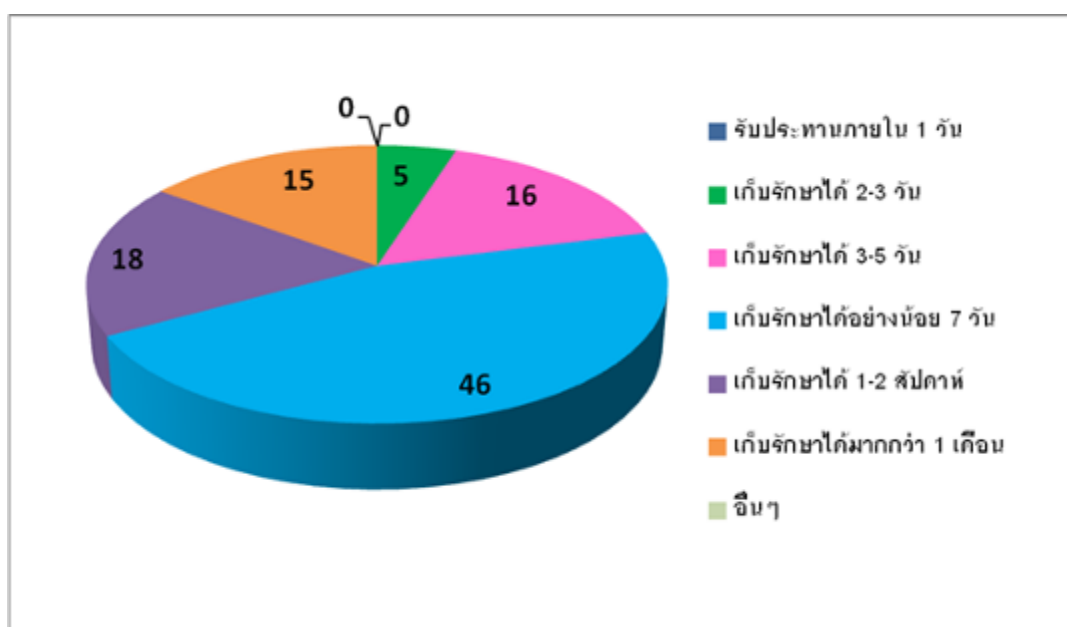


รูปที่ 14 แผนภาพวงกลมปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเป็นที่ระลึกหรือของฝาก
วันที่ 11 ธันวาคม 2558

สำหรับราคาที่นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะซื้อสินค้าของฝากของที่ระลึก ราคาต่อชิ้น 50-100 บาท ร้อยละ 43 ราคา 35-50 บาท ร้อยละ 26 และราคา 100-200 บาท ร้อยละ 21 ดังนั้นราคาที่เหมาะสมคือ ช่วงราคาตั้งแต่ 35 – 100 บาท เป็นช่วงที่นักท่องเที่ยวจะซื้อของฝากได้โดยง่าย ทั้งนี้อาจต้องดูในเรื่องของบรรจุภัณฑ์เป็นส่วนประกอบด้วย ดังรูปที่ 15



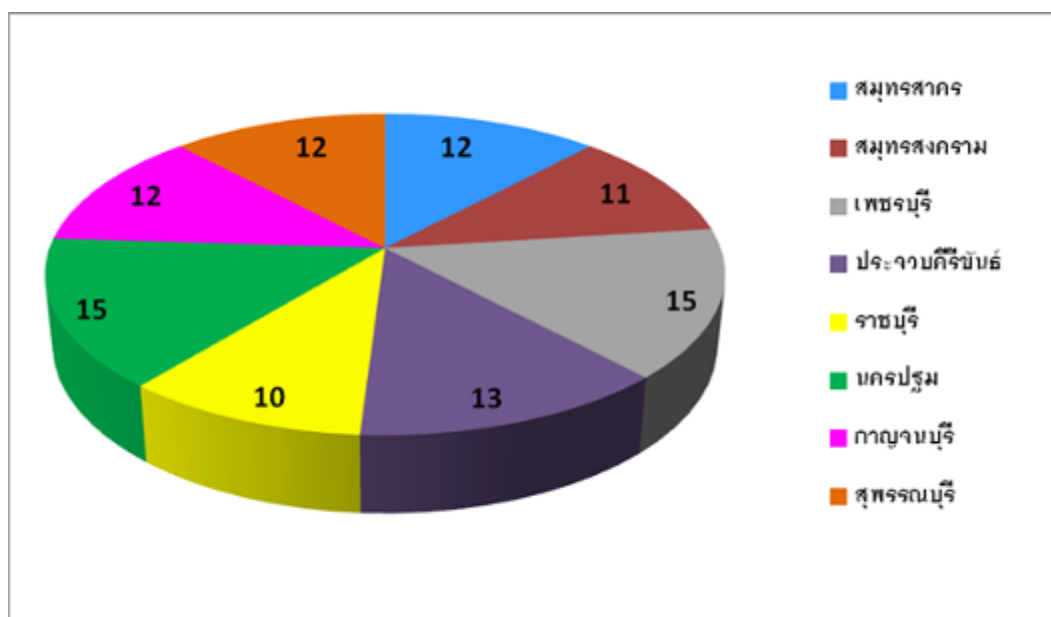
รูปที่ 15 แผนภาพวงกลมงบประมาณในการซื้ออาหารเป็นของฝากต่อหนึ่งชิ้นที่นักท่องเที่ยวจะซื้อ วันที่ 11 ธันวาคม 2558



รูปที่ 16 แผนภาพวงกลมอายุการเก็บรักษาลักษณะอาหารที่เลือกซื้อเป็นของฝาก/ของที่ระลึก วันที่ 11 ธันวาคม 2558

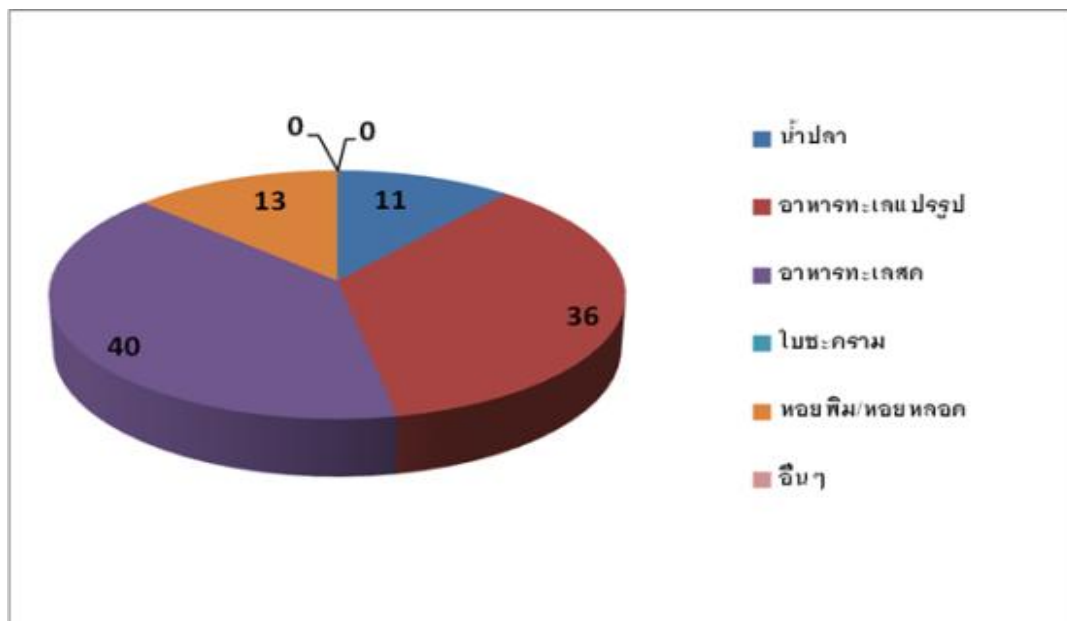
สำหรับอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหารที่เลือกซื้อเป็นของฝาก/ของที่ระลึก นักท่องเที่ยวต้องการให้มีอายุการเก็บรักษาอย่างน้อย 7 วัน ร้อยละ 46 เก็บรักษาอย่างน้อย 1- 2 สัปดาห์ ร้อยละ 18 และเก็บได้อย่างน้อย 3-5 วัน ร้อยละ 16 และเก็บได้มากกว่า 1 เดือน ร้อยละ 15 ดังนั้นหากพัฒนาของฝากและของที่ระลึกที่เป็นอาหารให้มีอายุการเก็บรักษานานมากกว่า 1 เดือนก็จะสามารถตอบโจทย์ความต้องการของนักท่องเที่ยวได้ ดังรูปที่ 16

ส่วนที่ 4. การรับรู้/ความคิดเห็นที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นของฝากและของที่ระลึกสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก พบว่านักท่องเที่ยวเคยท่องเที่ยวในพื้นที่ 8 จังหวัดในแต่ละจังหวัดโดยเฉลี่ยใกล้เคียงกัน โดยจังหวัดที่มีการเคยไปเที่ยวมากที่สุด คือ เพชรบุรี และนครปฐม ดังรูปที่ 17

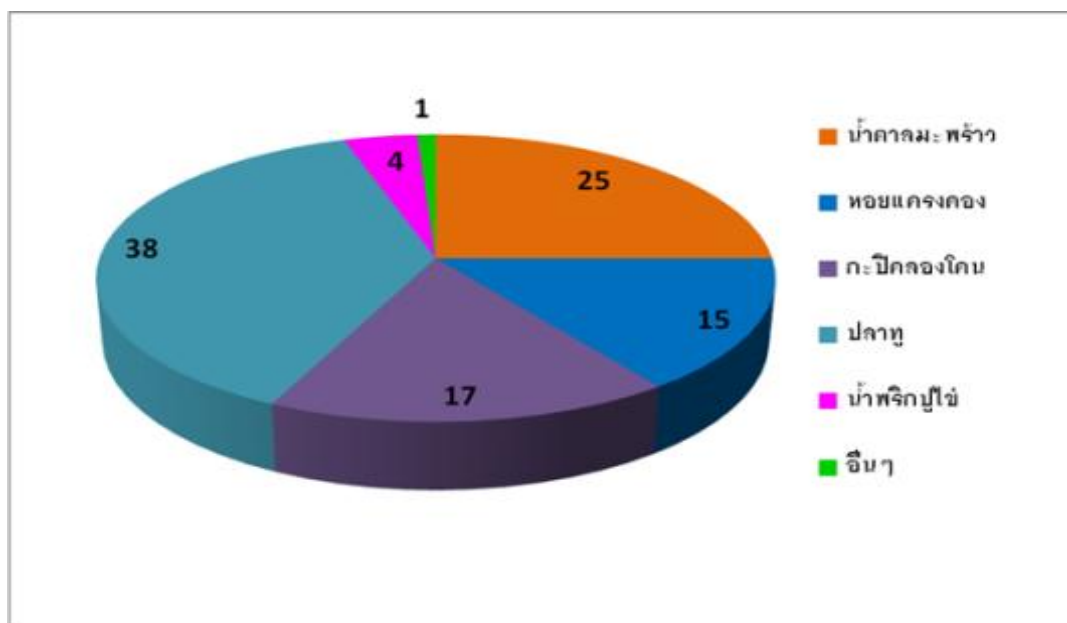


รูปที่ 17 แผนภาพวงกลมแสดงจังหวัดที่นักท่องเที่ยวเคยไปเที่ยวมาแล้ว วันที่ 11 ธันวาคม 2558

อาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝาก ของทั้ง 8 จังหวัด ได้ผลตามรูปที่ 18 ถึงรูปที่ 25

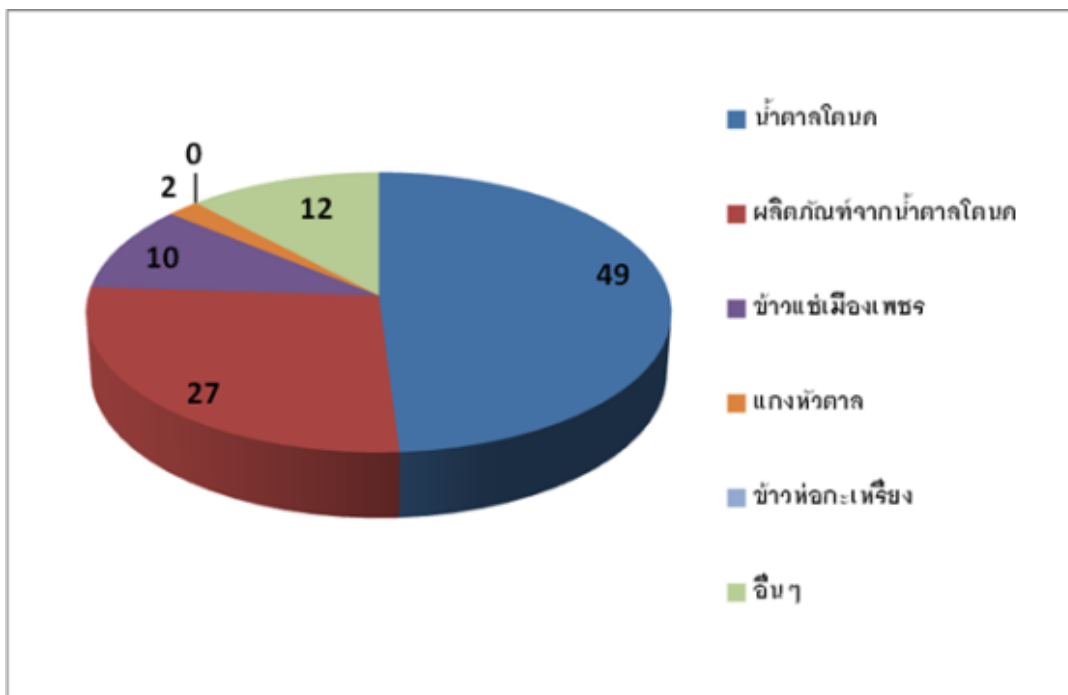


รูปที่ 18 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝาก ของจังหวัดสมุทรสาคร วันที่ 11 ธันวาคม 2558

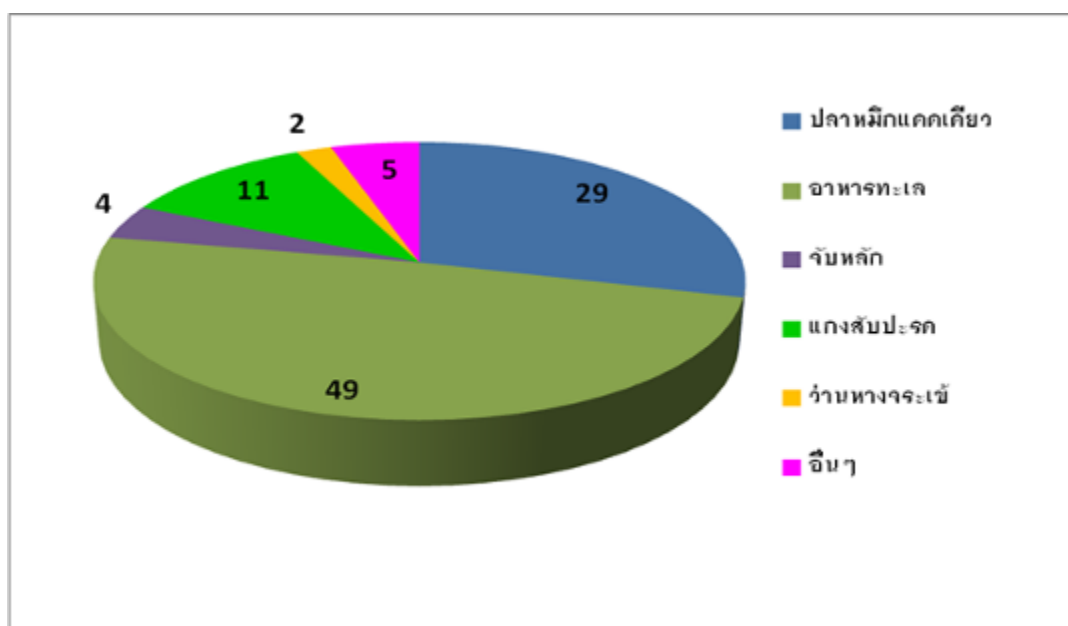


หมายเหตุ อื่นๆได้แก่ ลิ่นจี่และหอยหลอด

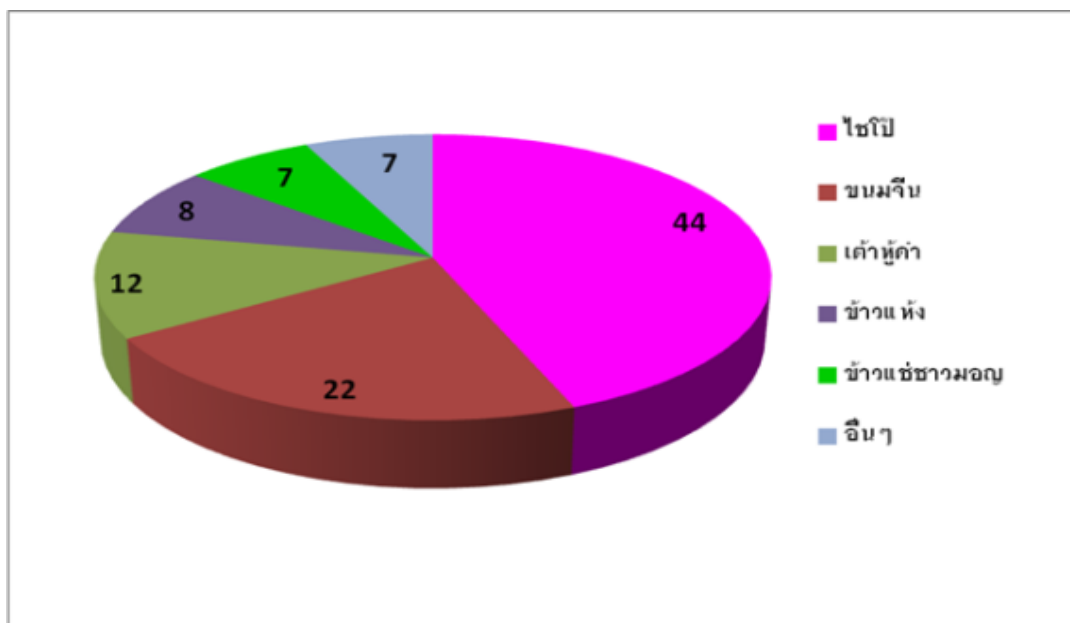
รูปที่ 19 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝาก ของจังหวัดสมุทรสงคราม วันที่ 11 ธันวาคม 2558



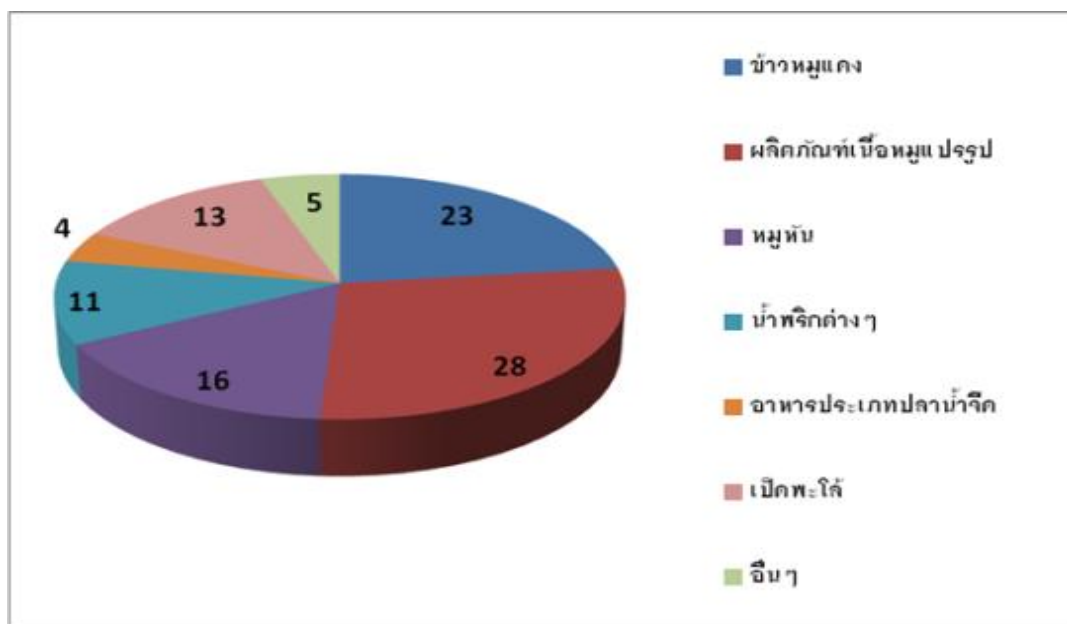
หมายเหตุ อื่นๆ ได้แก่ ขนมหม้อแกง, ลูกตาลสด และ ขนมตาล
 รูปที่ 20 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝาก
 ของจังหวัดเพชรบุรี วันที่ 11 ธันวาคม 2558



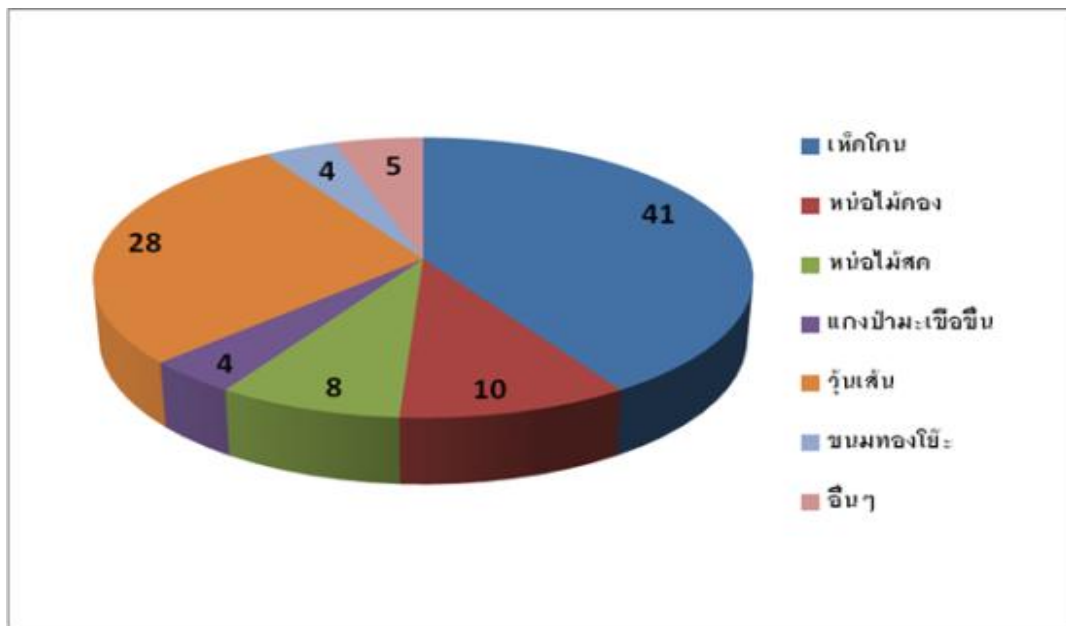
หมายเหตุ อื่นๆ ได้แก่ ปลาหมึกอบแห้ง, ซีสลับปะรด และ สับปะรดกวน
 รูปที่ 21 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝาก
 ของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ วันที่ 11 ธันวาคม 2558



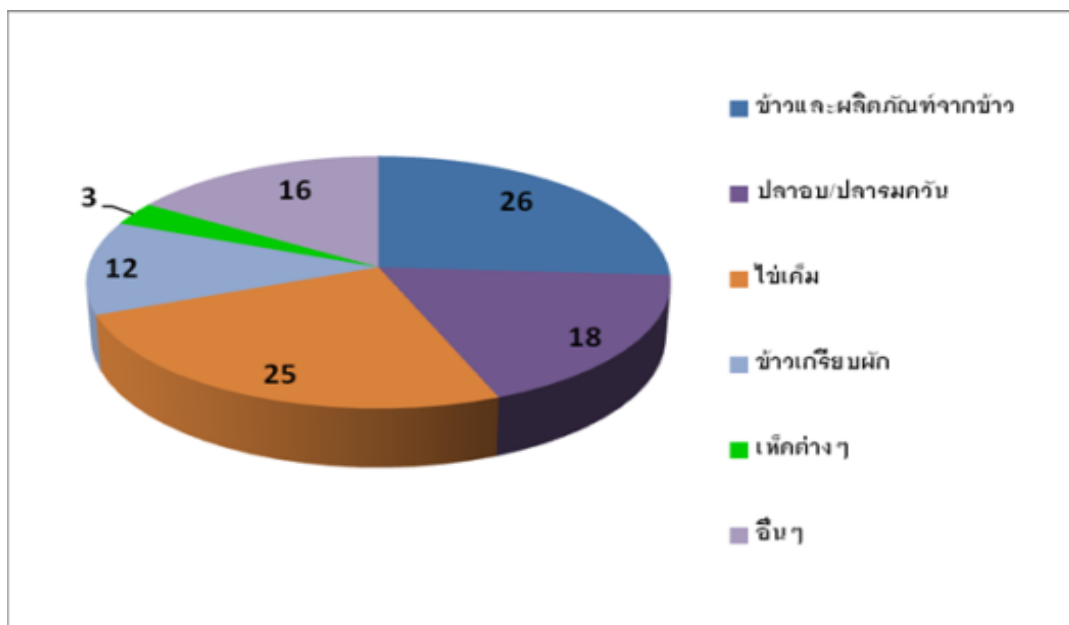
หมายเหตุ อื่นๆได้แก่เค้กมะพร้าว น้ำหอม,นมหนองโพ,ซาลาเปาลูกเล็ก,ก๋วยเตี๋ยวไข่และโอ่ง
รูปที่ 22 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝาก
ของจังหวัดราชบุรี วันที่ 11 ธันวาคม 2558



หมายเหตุ อื่นๆได้แก่ข้าวหลาม,ส้มโอและขนมเปียะ
รูปที่ 23 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝาก
ของจังหวัดนครปฐม วันที่ 11 ธันวาคม 2558



หมายเหตุ อื่นๆได้แก่ทองม้วน,สลิ่มท่าเรือ,ปลาคังและมะขาม
 รูปที่ 24 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝาก
 ของจังหวัดกาญจนบุรี วันที่ 11 ธันวาคม 2558



หมายเหตุ อื่นๆได้แก่ขนมสาหร่าย,ขนมลูกเต๋าและปลาแดดเดียว
 รูปที่ 25 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝาก
 ของจังหวัดสุพรรณบุรี วันที่ 11 ธันวาคม 2558

จากข้อมูลที่ได้พบว่า จังหวัดสมุทรสาคร อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ อาหารทะเลสด ร้อยละ 40 อาหารทะเลแปรรูป ร้อยละ 36 หอยพิมหรือหอยหลอด ร้อยละ 13

จังหวัดสมุทรสงคราม อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ ปลาทุ ร้อยละ 38 น้ำตาลมะพร้าว ร้อยละ 25 กะปิคลองโคน ร้อยละ 17

จังหวัดเพชรบุรี อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ น้ำตาลโตนด ร้อยละ 49 ผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด ร้อยละ 27 ข้าวแช่ ร้อยละ 10

จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ อาหารทะเล ร้อยละ 49 ปลาหมึกแดดเดียว ร้อยละ 29 แกงสับประรด ร้อยละ 11

จังหวัดราชบุรี อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ ไข่โป้ว ร้อยละ 44 ขนมจีน ร้อยละ 22 เต้าหู้ดำ ร้อยละ 12

จังหวัดนครปฐม อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหมู ร้อยละ 28 ข้าวหมูแดง ร้อยละ 23 หมูหัน ร้อยละ 16

จังหวัดกาญจนบุรี อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ เห็ดโคน ร้อยละ 41 วุ้นเส้น ร้อยละ 28 หน่อไม้ดอง ร้อยละ 10

จังหวัดสุพรรณบุรี อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว ร้อยละ 26 ไข่เค็ม ร้อยละ 25 ปลาอบรมควัน ร้อยละ 18

จากข้อมูลที่ได้ คณะนักวิจัยจะนำข้อมูลนี้ไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกให้มีความสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่จะได้จากกระบวนการศึกษาจากโครงการย่อย 1 ต่อไป

ส่วนที่ 5. ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาอาหารพื้นเมืองที่มีเอกลักษณ์ในภูมิภาคตะวันตกทั้ง 8 จังหวัด มีความคิดเห็นต่างๆที่ทางนักท่องเที่ยวนำเสนอที่หลากหลาย ได้แก่

1. ทุกจังหวัดมีเอกลักษณ์เป็นของตัวเองจึงอยากให้จังหวัดโดดเด่นละ 1 อย่าง เป็นเอกลักษณ์พอบพบเห็นผลิตภัณฑ์นั้นก็จะได้เลยว่าเป็นของจังหวัดนั้นๆ

2. อยากได้อาหารที่มีคุณค่าประโยชน์สูง มีคุณรูปที่ดีต่อสุขภาพให้มากที่สุดสำหรับผู้บริโภคและผู้ซื้อ

3. อยากให้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ fusion food สามารถขายได้ทั้งในและต่างประเทศให้นักท่องเที่ยวไทยได้เห็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของตนเอง แต่มีความเป็นอินเตอร์เพื่อให้ต่างชาติเห็นแล้วเกิดความเข้าใจในผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนาได้โดยง่าย

4. อาหารส่วนใหญ่เป็นอาหารสดและมีอายุการเก็บรักษาได้ไม่นาน หากมีวิธียืดอายุอาหารเหล่านี้ได้โดยไม่ใช้สารเคมีก็จะเป็นการเพิ่มมูลค่าของอาหารนั้น และเป็นประโยชน์ต่อทั้งผู้จำหน่ายและผู้บริโภคด้วยเช่นกัน

5. ปัจจุบันควรมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมืองให้หลากหลาย รับประทานง่าย ใช้สอยคุ้มค่า เพื่อให้เหมาะสมกับ life style ของคนสมัยใหม่

6. ผลิตภัณฑ์ควรมีคุณรูปที่ดีและมีเอกลักษณ์ของท้องถิ่น เพื่อสร้างแบรนด์ประจำท้องถิ่นนั้นๆ

7. อยากให้อาหารพื้นเมืองของแต่ละจังหวัดมีบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจและแสดงออกถึงความ เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัด และควรมีการโฆษณาและประชาสัมพันธ์มากขึ้น

8. ใช้วัตถุดิบหลัก/เอกลักษณ์ของจังหวัด มาประยุกต์ทำผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นที่รู้จักหรือถูกปากคนรุ่นใหม่มากขึ้น รวมถึงลักษณะปรากฏ บรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยดูน่าซื้อมากขึ้น ควรใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่นเพื่อแปรรูปให้เป็นอาหารประจำท้องถิ่น และหาแนวคิดปลูกฝังให้คนในท้องถิ่นนั้นๆ สนใจหรือดูแลอาหารท้องถิ่นให้มีคุณค่า จึงสามารถหล่อหลอมรวมคนในท้องถิ่นเพื่อพัฒนานวัตกรรมใหม่ๆ เกี่ยวกับอาหารพื้นเมือง

9. ควรพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัยและมีเอกลักษณ์โดดเด่น เห็นแล้วสามารถบอกได้ว่าเป็นของฝากจากที่ไหน อีกทั้งบรรจุภัณฑ์ควรนำมาใช้ประโยชน์หลังจากบริโภคเสร็จได้ อายุการเก็บรักษาของอาหาร ควรมีอายุการเก็บที่นานขึ้น

10. รสชาติต้องอร่อยและถูกหลักอนามัย ดูน่ากินและมีประโยชน์ เพราะในปัจจุบันคนได้สนใจในเรื่องการดูแลสุขภาพสุขภาพมาก เช่น กินแล้วไม่อ้วน กินแล้วได้สารอาหารที่มีประโยชน์ เป็นต้น หากพัฒนาคุณค่าและบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัยให้เข้ากับทุกยุคทุกสมัยได้จะดียิ่งขึ้น ในยุคต่อไปการออกแบบให้ดูโบราณจะเป็นเทรนด์ที่กำลังมา

จากแบบสอบถามที่ได้มาจากนักท่องเที่ยว ทางคณะนักวิจัยจึงได้มีการนำข้อมูลที่ได้มาร่วมประชุมหารือแบบระดมความคิดร่วมกับนักวิชาการ ผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่ ททท. เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาของฝากและของที่ระลึกเพื่อให้มีความสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร และตรงต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวมากที่สุด โดยมีการจัดการประชุมหารือ 2 ครั้ง โดยจัดการประชุมในเดือนธันวาคม พ.ศ. 2557 และเดือนมกราคม พ.ศ. 2558 ดังรูปที่ 26 และรูปที่ 27

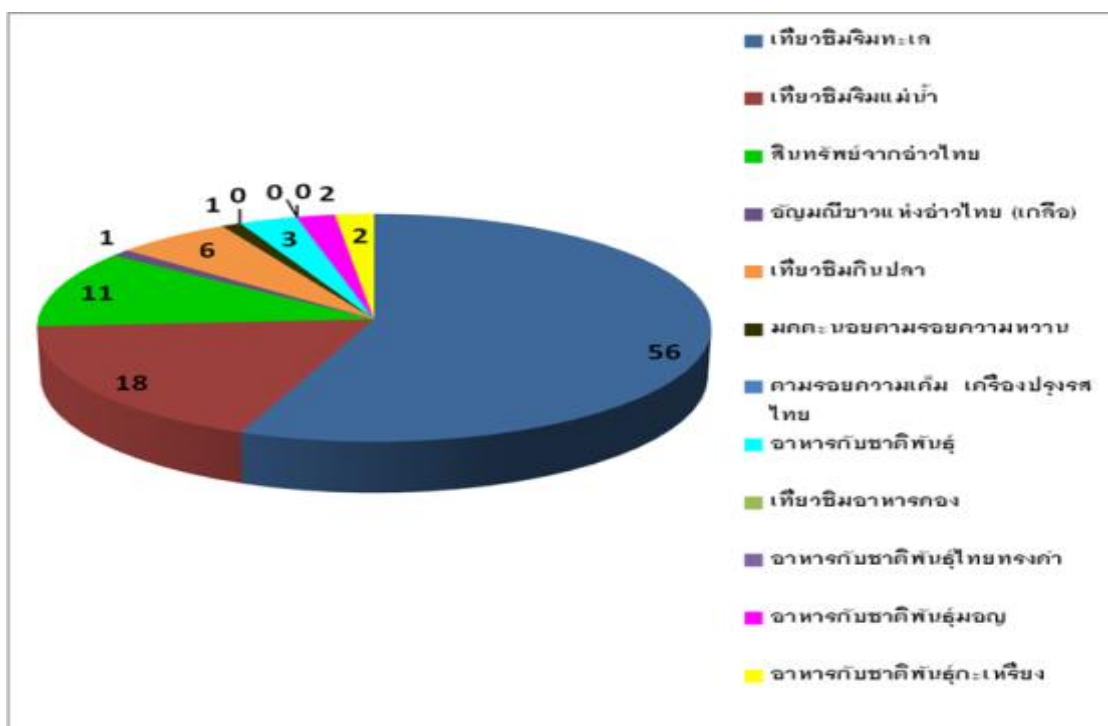


รูปที่ 26 การประชุมเพื่อระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึก
ครั้งที่ 1 วันที่ 10 เดือนธันวาคม พ.ศ. 2557



รูปที่ 27 การประชุมเพื่อระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึก
ครั้งที่ 2 วันที่ 12 เดือนมกราคม พ.ศ. 2558

การจัดประชุมเพื่อระดมความคิดแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารไทยแนวคิดใหม่ที่จะใช้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกให้มีความสอดคล้องกับอาหารพื้นถิ่นและศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร เพื่อให้ได้แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าของที่ระลึกให้มีความสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร สำหรับแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์



รูปที่ 28 แผนภาพวงกลมแสดงเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่นักท่องเที่ยวสนใจ
วันที่ 11 ธันวาคม 2558

จากข้อมูลการสอบถามนักท่องเที่ยวว่าเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ที่คิดว่ามีศักยภาพและน่าสนใจที่จะไปท่องเที่ยวมากที่สุด แสดงในรูปที่ 28 ทำให้สามารถนำมาใช้ในการสรุปเพื่อหาแนวทางการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีความสำคัญในการนำมาใช้ในการพัฒนาเป็นสินค้าของฝากและของที่ระลึกทางอาหารสำหรับเส้นทางต่างๆ โดยในที่ประชุมได้มีการระดมความคิดเห็นร่วมกัน ได้ข้อมูลดังตารางที่ 7

ตารางที่ 7 สรุปความเชื่อมโยงของวัตถุดิบต่างๆของแต่ละจังหวัดกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	วัตถุดิบที่เกี่ยวข้อง	พื้นที่/จังหวัด
เที่ยวชิมริมทะเล	หอยพิม หอยหลอด ปลาหู อาหารทะเล ปลาหมึก	สมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์
เที่ยวชิมริมแม่น้ำ	ปลารมควัน หมู ไชโป้ว ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว	ราชบุรี สุพรรณบุรี กาญจนบุรี นครปฐม
สินทรัพย์จากอ่าวไทย	กะปิ หอยพิม หอยหลอด ปลาหู อาหารทะเล ปลาหมึก	สมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์
อัญมณีชาวแห่งอ่าวไทย (เกลือสมุทร)	เกลือสมุทร	เพชรบุรี สมุทรสงคราม สมุทรสาคร
เที่ยวชิมกินปลา	ปลาหู ปลารมควัน ปลาหมึกแดดเดียว ปลานิล ปลา ทับทิม ปลายี่สก ปลาแม่น้ำ	สมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์
เครื่องปรุงรสไทย	กะปิ น้ำปลา ซีอิ๊ว น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว	เพชรบุรี สมุทรสงคราม สมุทรสาคร
อาหารกับชาติพันธุ์	มะแขว่น เกลือสมุทร ข้าว	ราชบุรี เพชรบุรี สุพรรณบุรี นครปฐม

จากการประชุมเพื่อระดมความคิดทำให้สามารถวางแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตามประเด็นต่างๆ ไว้ดังนี้

ตารางที่ 8 สรุปผลการประชุมระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

วัตถุดิบ -นำวัสดุท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า บอกแหล่งที่มา และกระบวนการผลิตเพื่อให้เกิด story -นำผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะและโดดเด่นของท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร	บรรจุภัณฑ์ -รูปแบบและบรรจุภัณฑ์ เป็นสิ่งที่ดึงดูดใจในการซื้อและนำไปเป็นของฝาก ส่วนสินค้าและผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นที่อยู่แล้ว ควรนำเอกลักษณ์ของแต่ละจังหวัดมารวมกับบรรจุภัณฑ์ -รูปแบบที่ง่าย ทันสมัย -ทันสมัยและบอกถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่น -จัดทำข้อมูลเพื่อเผยแพร่ให้นักท่องเที่ยวทราบถึงเอกลักษณ์ของสถานที่/ที่ตั้ง ของสินค้าพื้นเมืองที่ซื้อไป -นักท่องเที่ยวและชาวต่างชาติส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์จากหีบห่อของของฝาก ซึ่งเป็นจุดที่โดดเด่น -ภาชนะบรรจุต้องมีเอกลักษณ์เฉพาะ สวยงาม
อาหารพื้นบ้านที่มีอัตลักษณ์ตามเส้นทาง/กระบวนการ -อนุรักษ์ของพื้นเมือง เพื่อรักษาเอกลักษณ์ของความเป็นไทย -ควรรักษารสชาติอาหารพื้นเมืองให้มีรสชาติดั้งเดิม -อาหารคงความเป็นพื้นเมือง -อาหารควรสะอาดและมีคุณค่าทางอาหาร	ผลิตภัณฑ์อาหารของฝาก/ของที่ระลึก -ราคาไม่แพง เพราะลูกค้าต้องการซื้อฝากในปริมาณมาก -shelf life ให้เหมาะสมกับนักท่องเที่ยว -มีคุณรูปที่ดีต่อสุขภาพ -ผลิตภัณฑ์ที่ fusion food สามารถขายได้ทั้งในและต่างประเทศ

จากตารางนี้ ทำให้เกิดแนวคิดในการรวบรวมเมนูอาหารพื้นบ้านที่มีความโดดเด่นในแต่ละจังหวัด โดยมีแนวคิดว่าจะนำ 5 วัตถุดิบ 5 เมนูพื้นบ้าน 5 ผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่น และ 5 สถานที่ท่องเที่ยวที่โดดเด่นสำหรับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ตามจังหวัดในภูมิภาคตะวันตกทั้ง 8 จังหวัด

ตารางที่ 9 แนวคิดในการรวบรวมเมนูอาหารพื้นบ้านที่มีความโดดเด่นในแต่ละจังหวัด โดยมีแนวคิดว่าจะนำ 5 วัตถุดิบ 5 เมนูพื้นบ้าน 5 ผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่น และ 5 สถานที่ท่องเที่ยวที่โดดเด่นสำหรับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร

จังหวัด	วัตถุดิบ	เมนูพื้นบ้าน	ผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่น	สถานที่ท่องเที่ยว
สมุทรสาคร	เกลือสมุทร หอยแครง หอยแมลงภู่ ปลา ชะคราม	น้ำพริกปลาทุชะคราม ปลาทุซาเตี๊ยะ หอยแครงลวก แกงส้มชะคราม ปลาทุต้มมะดัน	เกลือสมุทร อาหารทะเลแปรรูป ข้าวเกรียบปลา ปลายี่สก ลอดช่องวัดเจษฎา	นาเกลือ ท่าฉลอม
สมุทรสงคราม	เกลือสมุทร กะปิ ปลา น้ำตาลมะพร้าว ชะคราม หอยดอง	น้ำ พ ริ ก ป ล า ทุ ชะคราม ปลาทุซาเตี๊ยะ แกงเผ็ดชะครามปู น้ำพริกไข่ปูทะเล หอยดอง หอยพิมแดดเดียว	หอยดอง กะปิ เกลือสมุทร น้ำตาลมะพร้าว หอยแปรรูป ข้าวเกรียบปลา	นาเกลือ โฮมกระเตง หมึกกะปิ อัมพวา ดอนหอยหลอด น้ำตาลมะพร้าว
เพชรบุรี	เกลือสมุทร น้ำตาลโตนด อาหารทะเล ปลาปัก ปลานิล	แกงหัวตาลกุ้ง ขนมจีนกับทอดมัน ข้าวแช่ แกงส้มหน่อไม้ดอง กับปุม้า หมึกหวานน้ำตาล โตนด	น้ำตาลโตนด ผลิตภัณฑ์จากน้ำตาล โตนด ผัดไทยทำอย่าง อาหารทะเลแปรรูป ขนมตาล	นาเกลือ สปาเกลือ/โรงล้าง เกลือ ตกหมึก สวนตาลลุงถนอม ศูนย์วัฒนธรรมนา พรหม ศูนย์วัฒนธรรมไทย ทรงดำ
ประจวบคีรีขันธ์	อาหารทะเล ปลาหมึก สับปะรด มะพร้าว ปลา นวลจันทร์ทะเล	ปลาหมึกแดดเดียว แกงสับปะรด แกงส้มปลาเลี้ยวเขียว จับหลัก	ขนมปังชีสเชค สับปะรด ปลานวลจันทร์ทะเล อาหารทะเลแปรรูป ปลาหมึกแดดเดียว	ปากน้ำปราณ กลุ่มแปรรูปปลา นวลจันทร์ทะเล คลองวาฬ ป่าละอู
สุพรรณบุรี	ข้าว ปลาม้า ปลาทับทิม หน่อไม้ดอง ปลาอบรมควัน ไข่เค็ม	ขนมจีนโพพระยา ต้มยำปลาม้า หน่อไม้ดอง ปลาหม้า น้ำพริกต่างๆ	ขนมสาเลี หน่อไม้ดอง ปลารมควัน กุนเชียงปลานิล	นาข้าวลอยน้ำ เขื่อนกระเสียว เรือนไทยสาคร ตลาด 100 ปี โรงงานขนมจีน

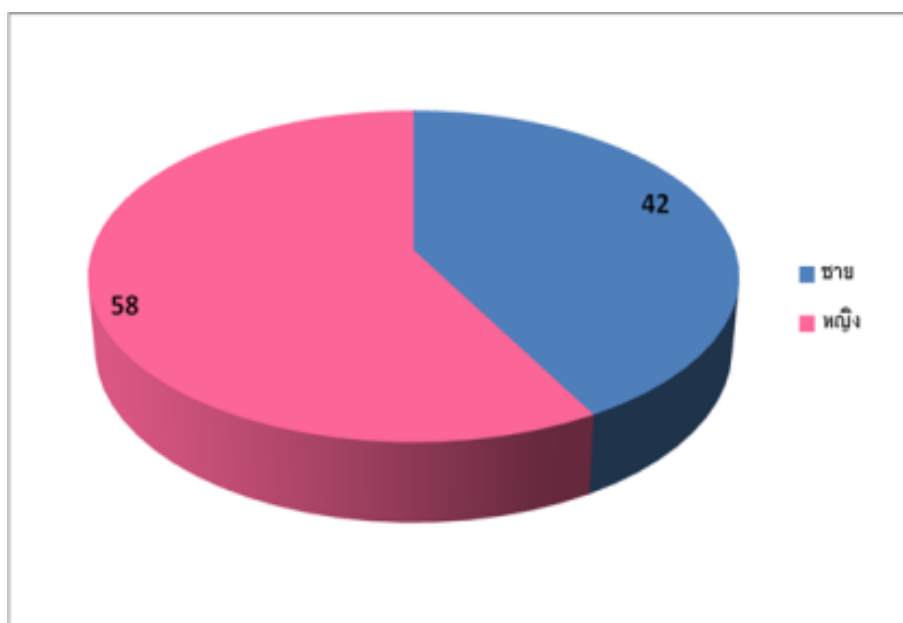
จังหวัด	วัตถุดิบ	เมนูพื้นบ้าน	ผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่น	สถานที่ท่องเที่ยว
นครปฐม	ข้าว หมู ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหมู ส้มโอ	ข้าวหมูแดง น้ำพริก	หมูหัน ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหมู ส้มโอ เป็ดพะโล้	หมูแผ่นหมูหยอง ชุมชนวัดพระงาม คลองมหาสวัสดิ์ ตลาดน้ำดอนหวาย
ราชบุรี	ไชโป้ว น้ำปลา ซีอิ๊วโบราณ เต้าหู้ดำ ไข่ดอง	ก๋วยเตี๋ยวไข่ เต้าหู้ดำ	เค้กมะพร้าวอ่อน ไชโป้ว เต้าหู้ดำ อุนทวนดำเนิน เค้กโอ่ง	โรงงานซีอิ๊วตรา สิงห์บิน โรงงานไชโป้ว แม่กิมฮวย เก้าองไถ่ (ไข่ดอง ซีอิ๊ว)
กาญจนบุรี	เห็ดโคน หน่อไม้ดอง ปลายี่สก หน่อไม้สด วุ้นเส้น น้ำตาลอ้อย	เห็ดโคนนํ้ามันหอย เห็ดโคนดองน้ำเกลือ เมนูแกงปลาแม่น้ำ แกงป่าหม้อไม้ดอง แกงป่าเมืองกาญจน์ ขนมหน่อไม้	เห็ดโคนดองน้ำเกลือ วุ้นเส้น ทองม้วน กุนเชียงปลายี่สก	โรงงานผลิต กุนเชียง กลุ่มเห็ดโคนเมือง กาญจน์ สะพานมอญ (เรียนรู้อาหาร วัฒนธรรมมอญ) ผักออแกร์นิค

จากข้อมูลที่ได้นี้ เมื่อนำเส้นทางการท่องเที่ยวที่น่าสนใจในโครงการย่อยที่ 1 ซึ่งได้มีการจัดการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นร่วมกับชาวบ้าน เจ้าหน้าที่ ททท. บริษัททัวร์ ผู้ประกอบการด้านการบริการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในด้านการท่องเที่ยว จำนวน 100 คน ดังรูปที่ 29 เพื่อร่วมกันประเมินหาศักยภาพของเส้นทางการท่องเที่ยวที่น่าสนใจและคิดว่าน่าจะเป็นไปได้ในเชิงพาณิชย์ โดยได้มีการจัดประชุมที่จังหวัดสุพรรณบุรี เมื่อต้นเดือนมกราคม 2558 ที่ผ่านมา เพื่อหาแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกันกับผู้เข้าร่วมการประชุม

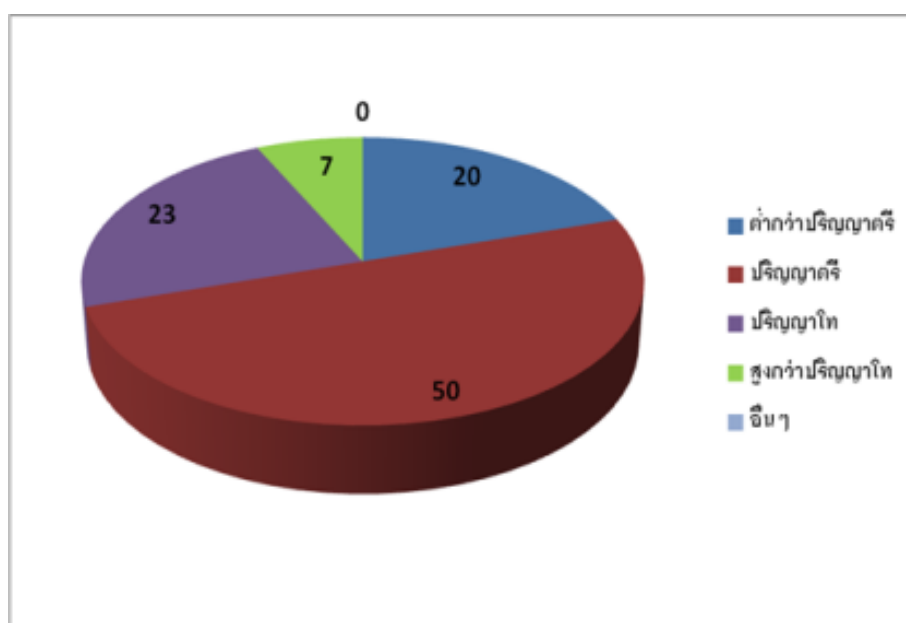


รูปที่ 29 การจัดการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
วันที่ 5 มกราคม 2558

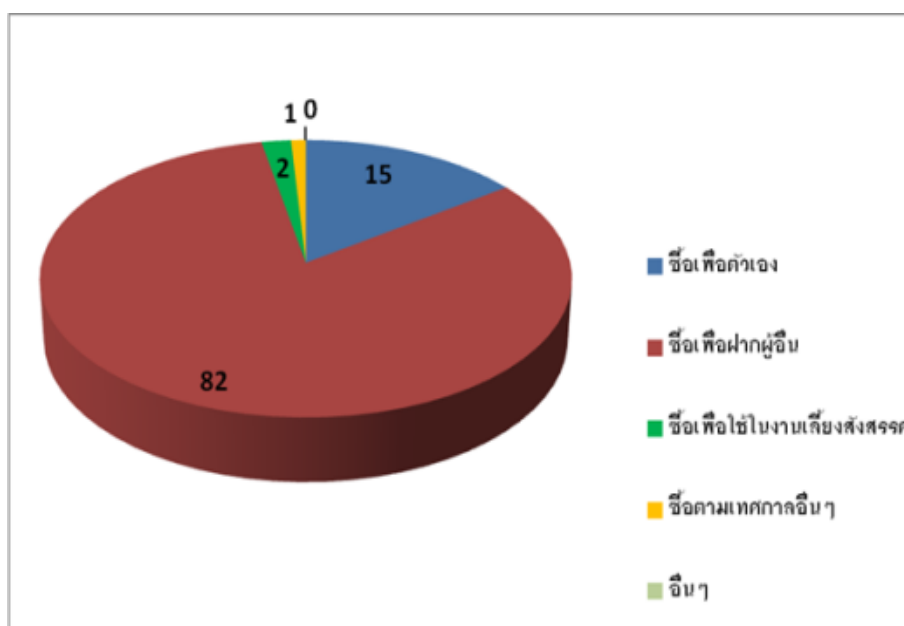
จากการศึกษาข้อมูลที่ได้จากการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นและหาแนวโน้มในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จำนวน 100 คน โดยแบ่งเป็นเพศชายและเพศหญิงร้อยละ 42 และ 58 ตามลำดับ ดังรูปที่ 30 ซึ่งประกอบด้วย กลุ่มคนที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรี ร้อยละ 50 ปริญญาโท ร้อยละ 23 ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี ร้อยละ 20 และสูงกว่าระดับปริญญาตรี ร้อยละ 7 ดังรูปที่ 31 สำหรับสาเหตุในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกจะซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นของฝาก ร้อยละ 82 และเพื่อฝากตัวเอง ร้อยละ 15 ดังรูปที่ 32



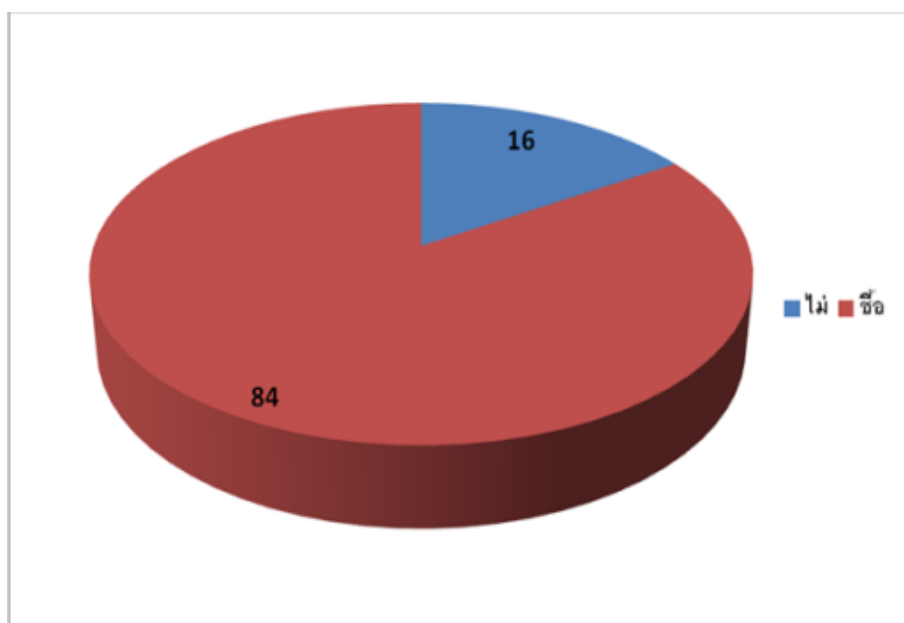
รูปที่ 30 แผนภาพวงกลมแสดงเพศของผู้เข้าร่วมการประชุม วันที่ 5 มกราคม 2558



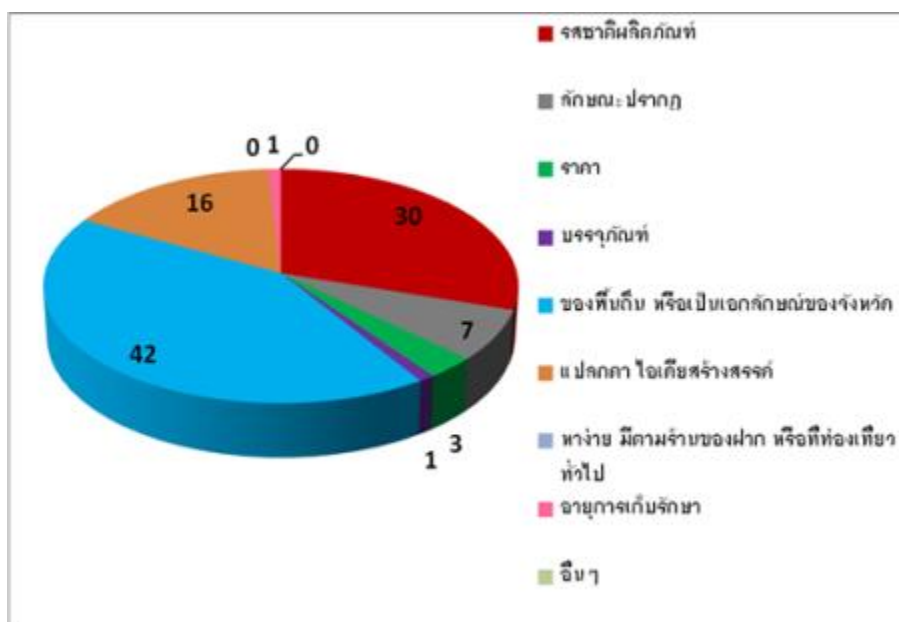
รูปที่ 31 ระดับการศึกษาของผู้เข้าร่วมการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นแนวคิดในการออกแบบผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึก วันที่ 5 มกราคม 2558



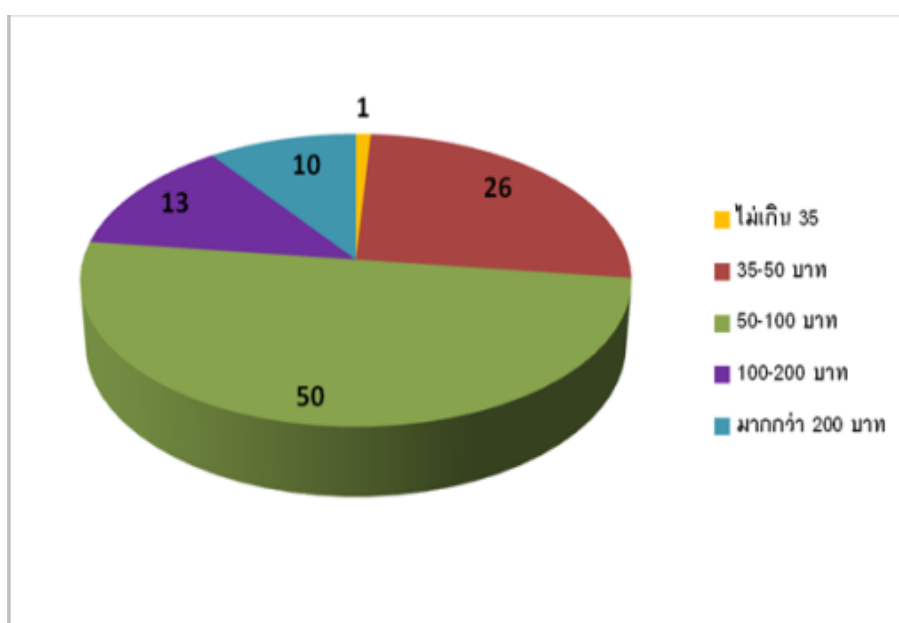
รูปที่ 32 สาเหตุในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึก วันที่ 5 มกราคม 2558



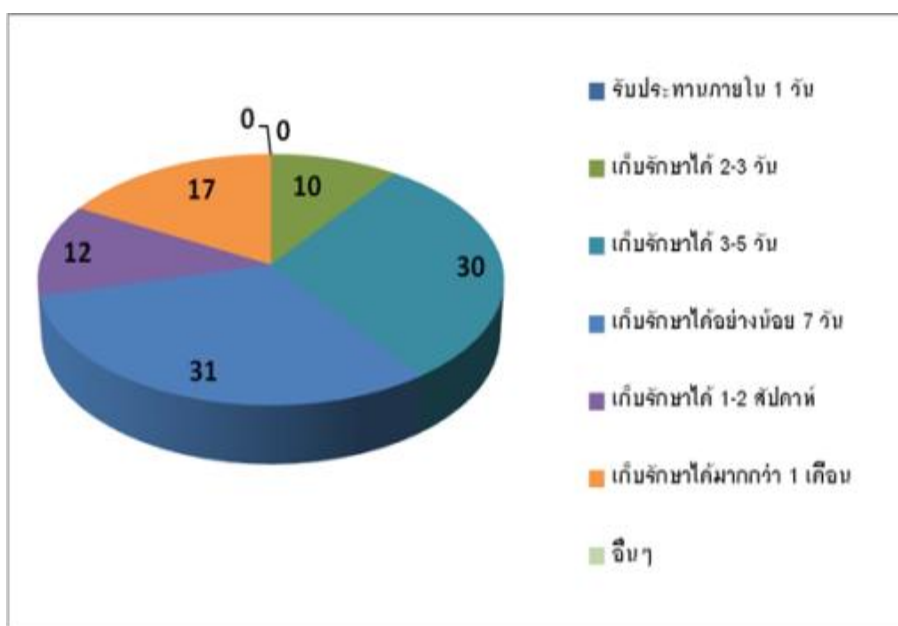
รูปที่ 33 แผนภาพวงกลมแสดงความต้องการซื้อผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารท้องถิ่นที่แปรรูปแล้วเพื่อเป็นของฝาก วันที่ 5 มกราคม 2558



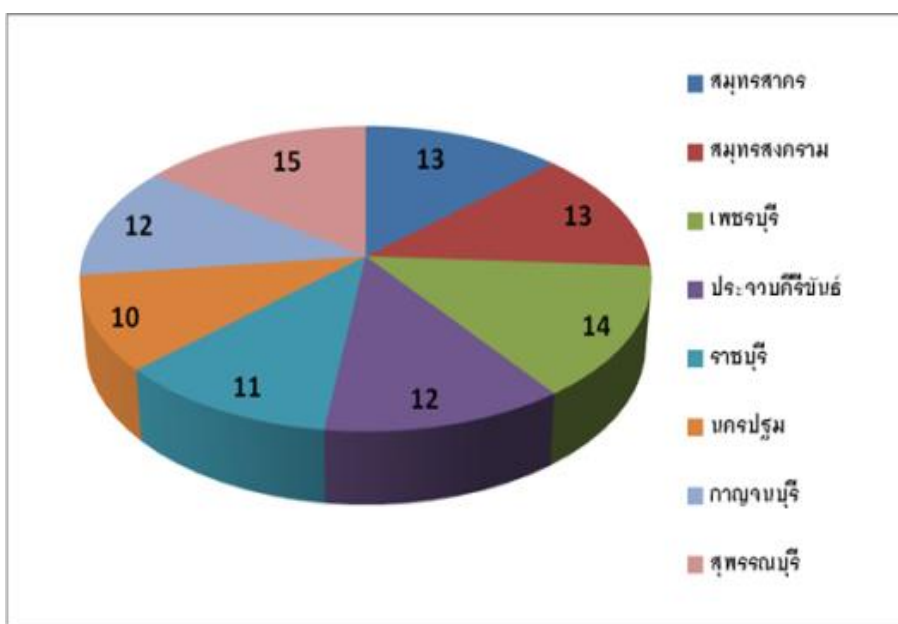
รูปที่ 34 แผนภาพวงกลมปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเป็นที่ระลึกหรือของฝาก
วันที่ 5 มกราคม 2558



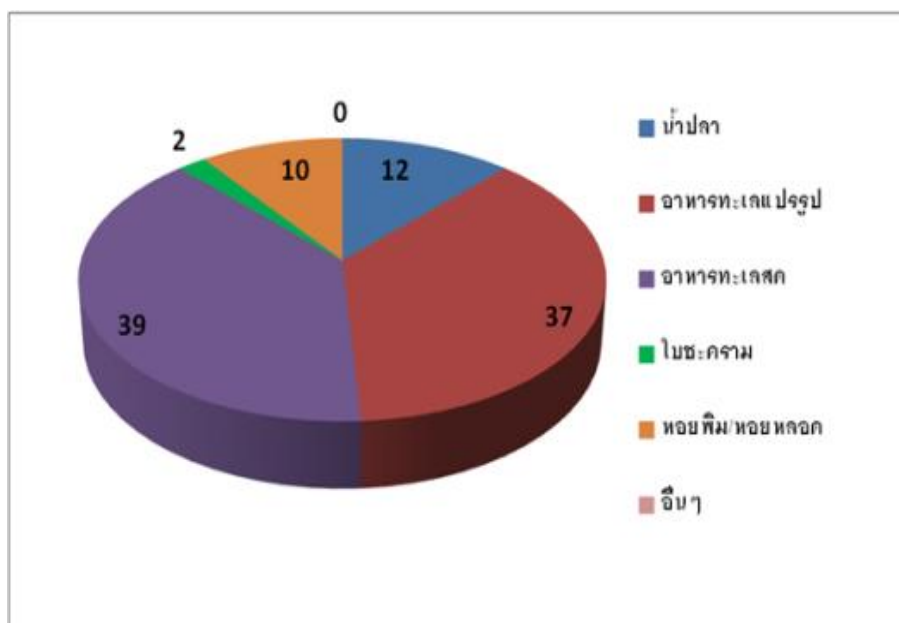
รูปที่ 35 แผนภาพวงกลมแสดงราคาของผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกที่เหมาะสม
วันที่ 5 มกราคม 2558



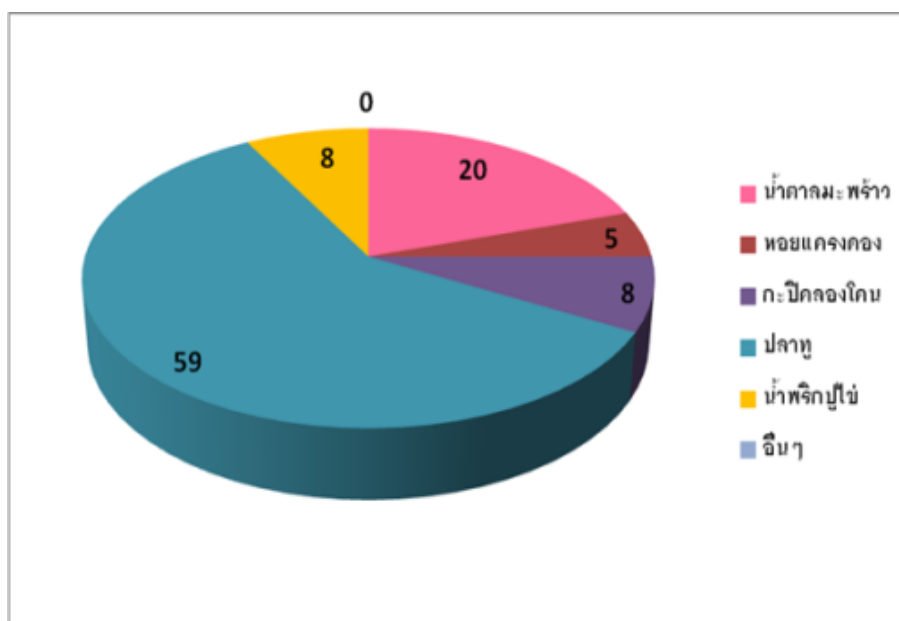
รูปที่ 36 แผนภาพวงกลมแสดงอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกที่เหมาะสม
วันที่ 5 มกราคม 2558



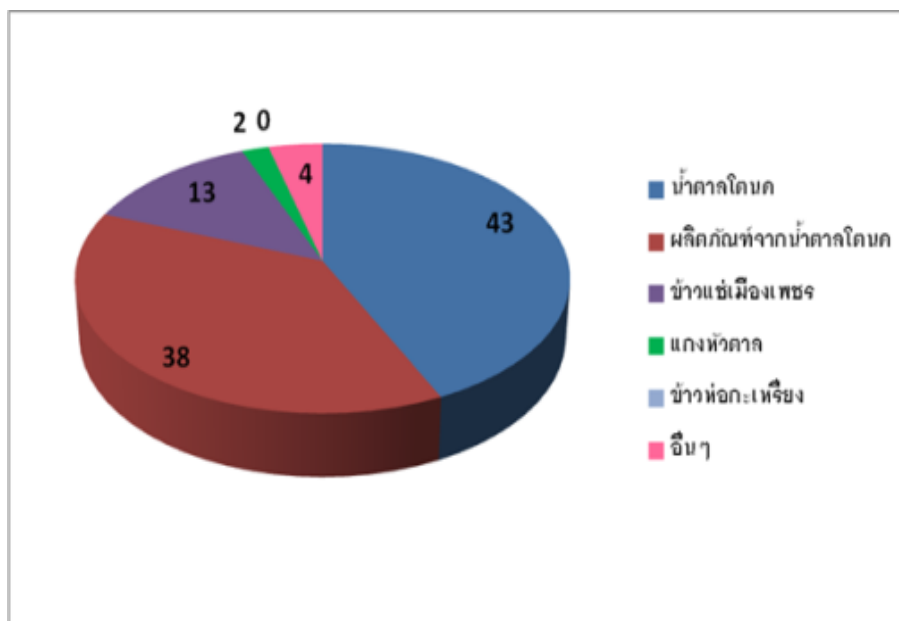
รูปที่ 37 แผนภาพวงกลมแสดงพื้นที่ที่ผู้เข้าร่วมการประชุมได้เคยเดินทางไป
วันที่ 5 มกราคม 2558



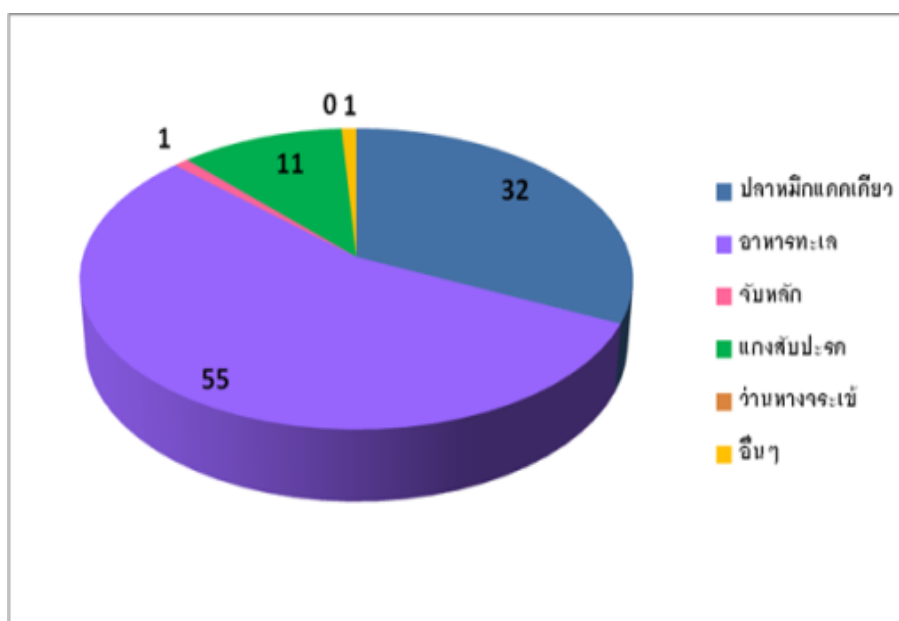
รูปที่ 38 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝากผู้เข้าร่วมการประชุมนิยมนวาระรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดสมุทรสาคร วันที่ 5 มกราคม 2558



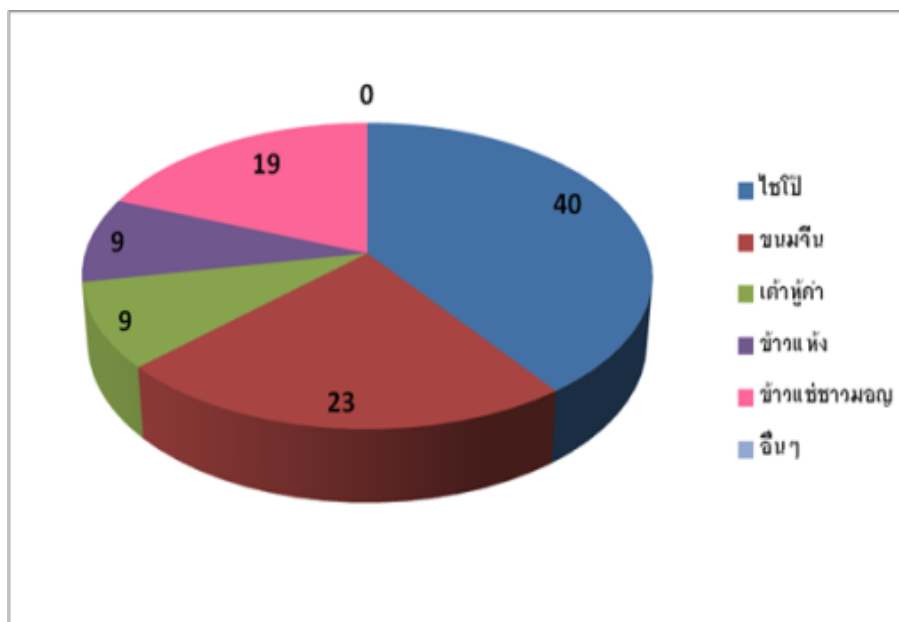
รูปที่ 39 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝากผู้เข้าร่วมการประชุมนิยมนวาระรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดสมุทรสงคราม วันที่ 5 มกราคม 2558



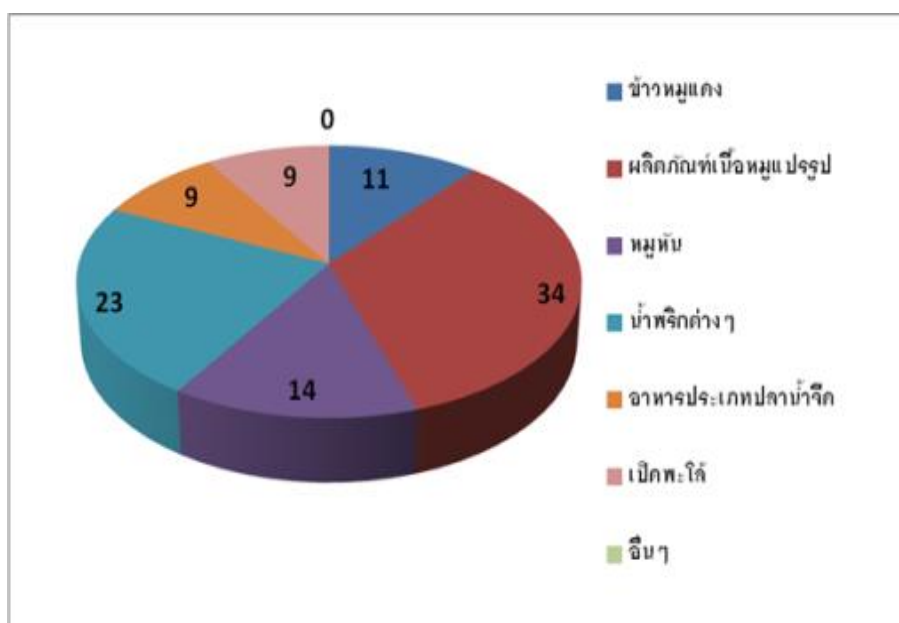
รูปที่ 40 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝากที่ผู้เข้าร่วมการประชุมนิยมนำมารับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดเพชรบุรี วันที่ 5 มกราคม 2558



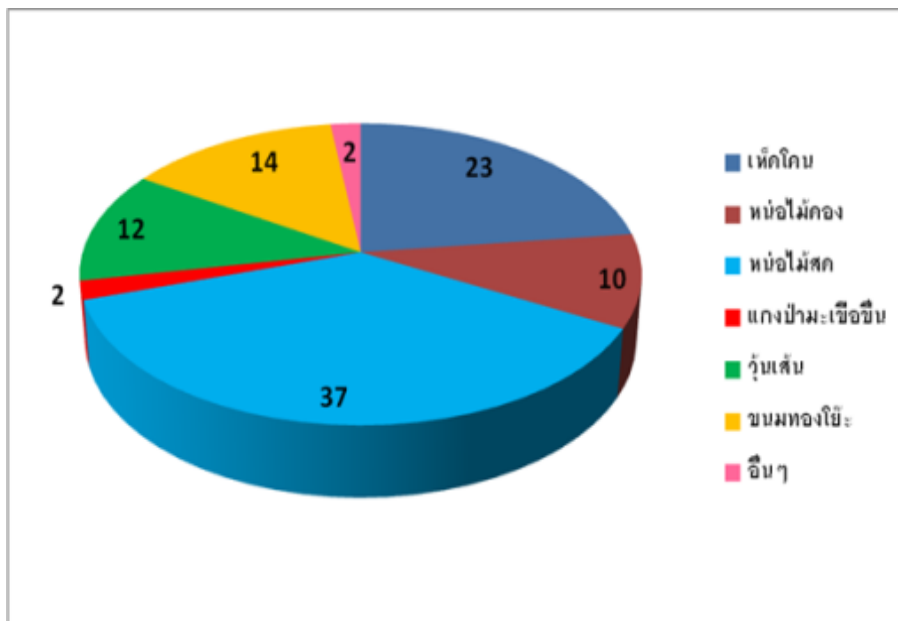
รูปที่ 41 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝากที่ผู้เข้าร่วมการประชุมนิยมนำมารับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ วันที่ 5 มกราคม 2558



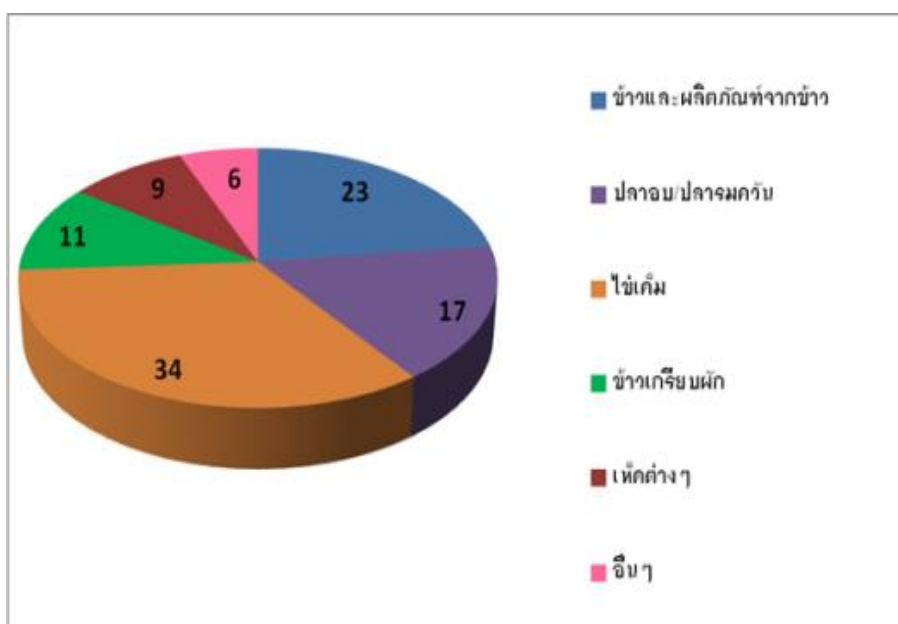
รูปที่ 42 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝากผู้เข้าร่วมการประชุมนิยมนวาระรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดราชบุรี วันที่ 5 มกราคม 2558



รูปที่ 43 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝากผู้เข้าร่วมการประชุมนิยมนวาระรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดนครปฐม วันที่ 5 มกราคม 2558



รูปที่ 44 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝากผู้เข้าร่วมการประชุมนิยมนวาระรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดกาญจนบุรี วันที่ 5 มกราคม 2558



รูปที่ 45 แผนภาพวงกลมแสดงอาหารที่เป็นของฝากผู้เข้าร่วมการประชุมนิยมนวาระรับประทานและซื้อเป็นของฝากของจังหวัดสุพรรณบุรี วันที่ 5 มกราคม 2558

ส่วนที่ 3 พฤติกรรมการซื้อสินค้าที่ระลึกและของฝากในภูมิภาคตะวันตก สำหรับเหตุผลในการที่จะซื้อสินค้าที่เป็นความต้องการซื้อผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารท้องถิ่นที่แปรรูปแล้วเพื่อเป็นของฝาก ร้อยละ 84 มีเพียงร้อยละ 16 ที่ไม่ซื้อ ดังรูปที่ 33 สำหรับปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเป็นที่ระลึกหรือของฝากจะเลือกซื้อของพื้นถิ่นหรือเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัด ร้อยละ 42 ปัจจัยด้านรสชาติ ร้อยละ 30 และปัจจัยความแปลกตาและไอเดีย ร้อยละ 16 ดังรูปที่ 34 สำหรับราคาส่วนใหญ่จะซื้อสินค้าของฝาก

ของที่ระลึก ราคาต่อชิ้น 50-100 บาท ร้อยละ 50 ราคา 35-50 บาท ร้อยละ 26 และราคา 100-200 บาท ร้อยละ 13 ดังนั้นราคาที่เหมาะสมคือ ช่วงราคาตั้งแต่ 35 – 100 บาท เป็นช่วงที่จะซื้อของฝากได้โดยง่าย ดังรูปที่ 35

สำหรับอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหารที่เลือกซื้อเป็นของฝาก/ของที่ระลึก นักท่องเที่ยวต้องการให้มีอายุการเก็บรักษาได้น้อย 7 วัน ร้อยละ 31 เก็บรักษาได้น้อย 1- 2 สัปดาห์ ร้อยละ 12 และเก็บได้น้อย 3-5 วัน ร้อยละ 30 และเก็บได้มากกว่า 1 เดือน ร้อยละ 17 ดังนั้นหากพัฒนาของฝากและของที่ระลึกที่เป็นอาหารให้มีอายุการเก็บรักษานานมากกว่า 1 เดือนก็จะสามารถตอบโจทย์ความต้องการของผู้เข้าร่วมการประชุมมากที่สุด ดังรูปที่ 36 ซึ่งผลที่ได้นี้มีความสอดคล้องกับข้อมูลที่ได้จากการสอบถามจากนักท่องเที่ยว

ส่วนที่ 4. การรับรู้/ความคิดเห็นที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นของฝากและของที่ระลึกสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก พบว่านักท่องเที่ยวเคยท่องเที่ยวในพื้นที่ 8 จังหวัดในแต่ละจังหวัดโดยเฉลี่ยใกล้เคียงกัน ดังรูปที่ 37 ถึงรูปที่ 45

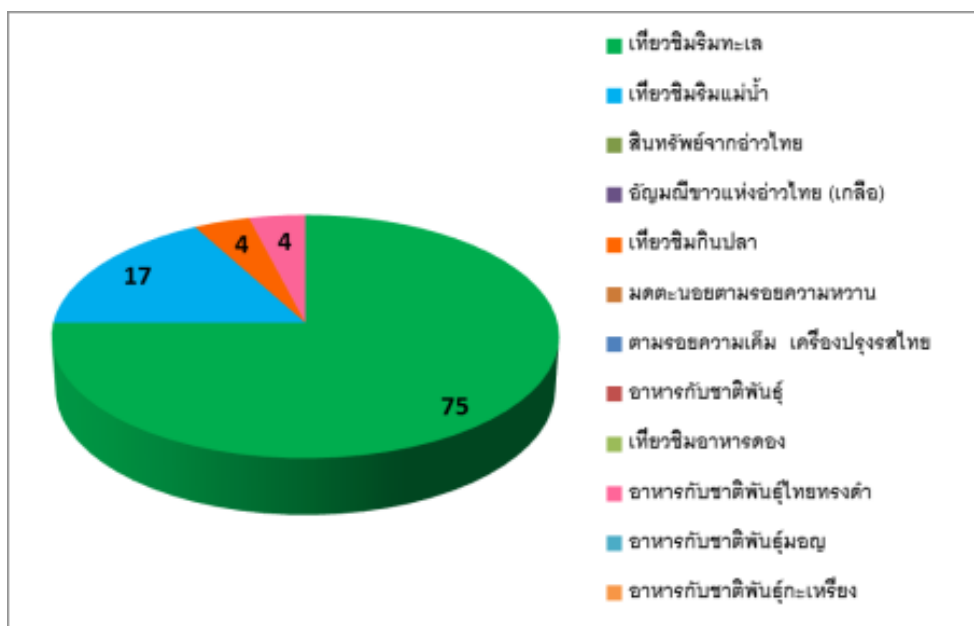
สำหรับอาหารที่เป็นของฝาก ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะรับประทานและซื้อเป็นของฝากของทั้ง 8 จังหวัดได้ผลดังตารางที่ 10

ตารางที่ 10 สรุปผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกของจังหวัดต่างๆที่ผู้เข้าร่วมการประชุมเคยซื้อ

จังหวัด	ผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึก		
	อันดับที่ 1	อันดับที่ 2	อันดับที่ 3
สมุทรสาคร	อาหารทะเลสด	อาหารทะเลแปรรูป	น้ำปลา
สมุทรสงคราม	ปลาทุ	น้ำตาลมะพร้าว	น้ำพริกไข่ปู/กะปิคลองโคน
เพชรบุรี	น้ำตาลโตนด	ผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด	ข้าวแช่เมืองเพชร
ประจวบคีรีขันธ์	อาหารทะเล	ปลาหมึกแดดเดียว	แกงสับปะรด
ราชบุรี	ไข่โป๊หวาน	ขนมจีน	ข้าวแช่ชาวมอญ
นครปฐม	ผลิตภัณฑ์เนื้อหมูแปรรูป	น้ำพริกต่างๆ	หมูหัน
สุพรรณบุรี	ไข่เค็ม	ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว	ปลาอบปลารมควัน
กาญจนบุรี	หน่อไม้สด	เห็ดโคน	ขนมทองโยะ

ส่วนที่ 5. ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาอาหารพื้นเมืองที่มีเอกลักษณ์ในภูมิภาคตะวันตกทั้ง 8 จังหวัด

1. ต้องคงรูปแบบรสชาติดั้งเดิมของอาหารชนิดนั้นให้อยู่ในรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่นำไปทานได้ง่าย
2. พัฒนาการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ในการส่งออก
3. พัฒนาเรื่องราวรสชาติให้มีรสชาติกลางๆไม่จัดจนเกินไป
4. ต้องมีความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น มีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและราคาเหมาะสม มีคุณรูปที่เชื่อถือได้ โดยมีมาตรฐานที่สมของการผลิตด้วย
5. พัฒนาการแปรรูปเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ในการส่งออกให้ได้จำนวนมากๆ
6. ขาดการประชาสัมพันธ์ทำให้ได้กลุ่มใหม่ไม่ค่อยรู้จักอาหารพื้นเมืองที่โดดเด่นของแต่ละจังหวัด เคยไปเที่ยวแต่ไม่เคยซื้อ



รูปที่ 46 กราฟวงกลมแสดงถึงความน่าสนใจที่จะไปท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง
วันที่ 5 มกราคม 2558

จากการประชุมเพื่อระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ในส่วนของจังหวัดที่น่าสนใจที่จะไปท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร พบว่าเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่น่าสนใจและคิดว่ามีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ ได้ผลดังรูปที่ 46 จากกราฟพบว่า เส้นทางเที่ยวชิมริมทะเลน่าสนใจมากที่สุด สูงถึงร้อยละ 75 รองลงมาคือ เที่ยวชิมริมแม่น้ำ 17 และอาหารกับชาติพันธุ์ไทยทรงดำ เที่ยวชิมกินปลา ร้อยละ 4 และเพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือมากยิ่งขึ้น ดังนั้นทางคณะนักวิจัยจึงได้ทำการสำรวจข้อมูลความสนใจของนักท่องเที่ยวทั่วไป ทั้งชาวไทยและต่างประเทศ จำนวน 400 คน ในพื้นที่ครอบคลุมทั้ง 8 จังหวัด โดยได้ทำการสำรวจถึงแนวทางความสนใจที่จะท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร พบว่านักท่องเที่ยวสนใจเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในเส้นทางเที่ยวชิมริมทะเล ร้อยละ 56 เที่ยวชิมริมแม่น้ำ ร้อยละ 18 และสินทรัพย์จากอ่าวไทย ร้อยละ 11 จากแนวคิดที่ได้จะนำมาประยุกต์ให้สอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยว และเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารต่อไป

นำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามซึ่งเป็นข้อมูลของนักท่องเที่ยวต่อแนวคิดผลิตภัณฑ์แนวใหม่ของอาหารไทยที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ในภูมิภาคตะวันตกจากพื้นที่ 8 จังหวัด มาจัดประชุมเพื่อร่วมระดมความคิดเพื่อสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารไทยแนวคิดใหม่ที่จะใช้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกที่มีศักยภาพสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่สอดคล้องกับวัฒนธรรม ภูมิปัญญาและอาหารท้องถิ่น โดยเลือกตัวแทนของกลุ่มทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน โดยเลือกจากการปฏิบัติหน้าที่หรือการทำธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ผู้ทรงคุณวุฒิ นักออกแบบ เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นสินค้าของฝากของ

ที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยวตามเส้นทางการท่องเที่ยว 3 เส้นทาง คือ เทียวชิมริมทะเล เทียวชิมริมแม่น้ำ และเทียวชิมกินปลา ที่ได้มาจากโครงการย่อย 1 ดังรูปกิจกรรมการประชุมระดมความคิด ดังรูปที่ 47

การสร้างและพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ของอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้าที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยวแล้วนำไปทดสอบการยอมรับของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติต่อผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ และนำผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่ได้มาบรรจุอยู่ในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารแล้วศึกษาศักยภาพความเป็นไปได้ของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารต่อไป



รูปที่ 47 การประชุมระดมความคิดแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ของอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้าที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยว วันที่ 22 ธันวาคม 2557

ได้มีการแบ่งกลุ่มเพื่อประชุมระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่สำหรับเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึก โดยมีการแบ่งเป็นกลุ่ม กลุ่มละ 8 คน จำนวน 12 กลุ่ม และใช้ข้อมูลวัตถุดิบที่สำคัญและของฝากของที่ระลึกในตารางที่ 10 และปัจจัยที่ต้องคำนึงถึงดังตารางที่ 8 มาเป็นแนวทางและข้อจำกัดในการคิดเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามเส้นทางการท่องเที่ยวจำนวน 3 เส้นทาง เพื่อคิดผลิตภัณฑ์และนำเสนอผลิตภัณฑ์เพื่อให้ผู้เข้าร่วมการประชุมได้มีส่วนในการอภิปราย ดังรูปที่ 48 และรูปที่ 49 โดยการประชุมแบบมีส่วนร่วมในทุกๆ กลุ่มได้ร่วมแสดงความคิดเห็นในการออกแบบผลิตภัณฑ์และแนวคิดในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ซึ่งจากแนวทางที่ได้ทางคณะนักวิจัยได้ใช้เป็นแนวทางเพื่อนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป



รูปที่ 48 กิจกรรมการนำเสนอแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ได้จากการระดมความคิด วันที่ 22 ธันวาคม 2557



รูปที่ 49 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัยร่วมสังเคราะห์ข้อมูลร่วมกับผู้เข้าการประชุมระดมความคิด
วันที่ 22 ธันวาคม 2557

จากข้อมูลที่ได้จากการประชุมระดมความคิด คณะนักวิจัยได้นำข้อมูลไปประชุมสรุปแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 7 ผลิตภัณฑ์

เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหาร ในภูมิภาคตะวันตก ในพื้นที่ 8 จังหวัดภาคกลางตอนล่าง ได้แก่ นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี สมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ โดยเน้นการเรียนรู้อาหารในเส้นทางการท่องเที่ยว จะถูกแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือเส้นติดทะเล ได้แก่ สมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ ส่วนเส้นทางติดแม่น้ำ ได้แก่ นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี และกาญจนบุรี แต่อย่างไรก็ตามพื้นที่ทั้ง 8 จังหวัดก็มีการเชื่อมโยงขนส่งทางน้ำติดต่อกันได้ตลอด ผลลัพธ์จากโครงการวิจัยฯ จะได้

1. เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่มีศักยภาพ 3 เส้นทาง
2. ผลิตภัณฑ์สำหรับเป็นของฝากของที่ระลึกในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร 7 ผลิตภัณฑ์
3. บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยมีรายละเอียดเส้นทางและผลิตภัณฑ์ดังนี้

แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่เพื่อเป็นของฝากของที่ระลึก

1. เส้นทางทางเที่ยวชม ริมทะเล (ทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชิม) เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวที่มุ่งเน้นไปเรียนรู้วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชุมชนหรือชาวบ้านที่อยู่ติดริมทะเล โดยมุ่งเน้นการเรียนรู้วิถีชีวิตที่มีความเกี่ยวข้องกับวัตถุดิบที่มีอยู่ในแต่ละท้องถิ่น สอดคล้องกับอาหารการกินของคนในพื้นที่นั้นๆ สำหรับพื้นที่ 4 จังหวัดที่ติดทะเล ได้แก่ เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงครามและสมุทรสาคร ซึ่งคณะนักวิจัยได้ลงพื้นที่เพื่อหาข้อมูลวัตถุดิบและอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ในแต่ละพื้นที่ ซึ่งพบว่าในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงครามและสมุทรสาคร เป็นพื้นที่ที่มีการทำนาเกลือมาก ดังนั้นพืชที่ขึ้นชื่อคือ ชะคราม ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่สามารถนำมาปรุงเป็นเมนูอาหารได้อย่างหลากหลายและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว อีกทั้งในพื้นที่นี้ยังมีปลาหูซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นแตกต่างกันของทั้งสองจังหวัด ทางคณะนักวิจัยจึงได้เลือกวัตถุดิบทั้งสองชนิดนี้มาพัฒนาเป็นของฝากและของที่ระลึกในเส้นทางเที่ยวชมริมทะเล โดยใช้เมนูอาหารข้าวน้ำพริกปลาหูชะคราม เป็นเมนูที่นำมาเปลี่ยนแปลงให้กลายเป็นของฝากและของที่ระลึกที่ทันสมัย อร่อย และ

สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน โดยใช้ชื่อว่า แครกเกอร์ปลาหุชะคราม โดยนำแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นี้มาจากประเทศญี่ปุ่นที่พัฒนานำแป้งมาปรุงรสจากวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น โดยใช้แป้งข้าวเป็นส่วนผสม แล้วนำปลาหุผง และชะครามผงมาใส่เพื่อปรุงรส ให้เกิดกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัวของปลาหุชะคราม



รูปที่ 50 เมนูอาหารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับปลาหุ วันที่ 19 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 51 ส่วนผสมแครกเกอร์ปลาหุชะคราม วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2558



รูปที่ 52 ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหุชะคราม วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2558

2. เส้นทางเที่ยวชิมริมแม่น้ำ (เส้นทางล่องนที เอมอัมพี วิถีไทย) เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวไทย การคมนาคม การขนส่งสินค้า ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน อาหารจะมีความสอดคล้องกับแม่น้ำ เช่น หน่อไม้ดอง เห็ดโคน ซีอิ๊วโบราณ ข้าว ตลาดการค้าโบราณ การล่องเรือค้าขาย ดังนั้นผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาได้จะเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากวัตถุดิบในพื้นที่บนบก แม่น้ำและพื้นที่ภูเขา ที่สำคัญ โดยคัดเลือกผลิตภัณฑ์ในเส้นทาง ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ข้าวตังหน้าหมูแดง ผงปลาโรยข้าวรสดั้งเดิม ผงปลาโรยข้าวรสต้มยำและผงปลาโรยข้าวรสเขียวหวาน

2.1 ข้าวตังหน้าหมูแดง เนื่องจากเส้นทางท่องเที่ยวในเส้นทางเที่ยวชิมริมแม่น้ำจะมีความเกี่ยวข้องกับ 4 จังหวัดติดแม่น้ำ ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี และสุพรรณบุรี มีวัตถุดิบหลักจากข้าว จึงมีแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแผ่นข้าวตัง ซึ่งเป็นแผ่นจากแป้งข้าว นำมาเคลือบผิวปรุงรสด้วยซอสข้าวหมูแดง ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดนครปฐม และโรยหน้าด้วยแผ่นอบกรอบ ซึ่งเมื่อรับประทานจะสัมผัสได้ข้าวหมูแดง ซึ่งเป็นของฝากชนิดใหม่ที่พัฒนาขึ้นให้สอดคล้องกับเส้นทางท่องเที่ยวเที่ยวชิมริมแม่น้ำ



รูปที่ 53 ข้าวตังหน้าหมูแดง วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2558

2.2 ผงปลาโรยข้าว เกิดจากแนวคิดที่อาหารในพื้นที่เดิมของพื้นที่ 4 จังหวัดส่วนใหญ่แปรรูปมาจากวัตถุดิบทางธรรมชาติที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น โดยที่นิยมบริโภคผัก น้ำพริก ปลา ทำให้เกิดแนวคิดที่จะนำปลาน้ำจืดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความทันสมัย สามารถเป็นอาหารของฝากของที่ระลึกที่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน และเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบที่มีในพื้นที่ จึงมีแนวคิดในการนำมาเทียบเคียงกับผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวของประเทศญี่ปุ่น เพื่อผสมผสานกับอาหารไทยในลักษณะของ Fusion Foods จึงมีการพัฒนาและประยุกต์ให้เข้ากับรสชาติที่ยังคงเอกลักษณ์ความเป็นอาหารไทยไว้ด้วย อีกทั้งมีอายุการเก็บรักษาที่นานขึ้นเพื่อให้คนในชุมชนสามารถใช้เทคโนโลยีง่ายๆ ในการผลิตเพื่อจัดจำหน่ายต่อไป จึงได้แปรรูปออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว จำนวน 3 รสชาติ ได้แก่ ผงปลาโรยข้าวรสดั้งเดิม ผงปลาโรยข้าวรสต้มยำและผงปลาโรยข้าวรสเขียวหวาน



รูปที่ 54 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2558

3. เส้นทางเที่ยวชม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งงา น่าเรียนรู้) เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้ อาหารโดยเน้นวัตถุดิบหลักจากปลาที่สอดคล้องกับแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ เช่น เชื้อนกระเสียวมีการเลี้ยงปลา ทับทิมกระซัง เชื้อนแก่งกระจานมีการเลี้ยงปลานิลพระราชทาน ปลาหมึกแดดเดียวปราณบุรี ปลานวลจันทร์ทะเล ประจวบคีรีขันธ์ กุ้งเลี้ยงปลาสดิตตลาตร้อยปีสามชุก ผลิตภัณฑ์ในเส้นทางมี 2 ชนิดได้แก่

3.1. ข้าวตังหน้าปลาทับทิมต้มยำ เป็นผลิตภัณฑ์ที่นำแนวคิดในการพัฒนาวัตถุดิบในพื้นที่ภาคกลาง ตอนล่างได้แก่ข้าว นำมาทำเป็นข้าวตัง และโรยหน้าด้วยผงปลาทับทิมอบ ปูรงรสต้มยำ เพื่อพัฒนาเป็นของ ฝากที่สอดคล้องกับเส้นทางท่องเที่ยว เที่ยวชม กินปลา



รูปที่ 55 ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลา วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2558

3.2. แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส

ในส่วนพื้นที่จังหวัดเพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งเป็นพื้นที่ที่ติดทะเล มีสถานที่ท่องเที่ยวมากมาย และมีกิจกรรมการท่องเที่ยวทางทะเล ที่เกี่ยวกับอาหาร และมีชื่อเสียงด้านอาหารทะเลมากมาย เช่น ปู กุ้ง ปลาหมึก ปลานวลจันทร์ทะเล และอาหารทะเลอื่นๆ จากการลงพื้นที่พบว่าเมนูอาหารทะเลโดยทั่วไปจะมีความคล้ายคลึงกันกับพื้นที่อื่นๆ แต่ก็มีอาหารขึ้นชื่อและมีความอร่อย มีเอกลักษณ์ที่มีความโดดเด่นในพื้นที่ อำเภอปราณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีการทำปลาหมึกแดดเดียวและปลาหมึกตากแห้ง เป็นจำนวนมาก ทำให้ปลาหมึกเป็นเมนูและของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวในพื้นที่นี้ และมีความอร่อย มีเนื้อสัมผัสเฉพาะตัว ไม่เหมือนปลาหมึกในพื้นที่อื่นๆ ดังนั้นคณะนักวิจัยจึงได้เลือกปลาหมึกมาเป็น ส่วนผสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยใช้แป้งข้าวมาเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ ปูรงแต่งรสชาติให้ได้ลักษณะ ของปลาหมึกสามรส ทำให้ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรสนี้ มีรสชาติที่กลมกล่อม มีกลิ่นหอม เฉพาะตัว สามารถใช้เป็นผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกในพื้นที่เพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ได้เป็นอย่างดี ทั้งนี้เนื่องจากผลิตภัณฑ์นี้มีความโดดเด่น มีรสชาติกลมกล่อม สามารถรับประทานได้ทั้งชาวไทยและ ชาวต่างชาติ



รูปที่ 56 การตากปลาหมึกแดดเดียว วันที่ 19 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 57 เมนูปลาหมึกแดดเดียว วันที่ 19 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ 58 ส่วนผสมของแครกเกอร์ปลาหมึกสามรส วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2558



รูปที่ 59 ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส (ขนาดใหญ่) วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2558



รูปที่ 60 ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส (ขนาดเล็ก) วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2558

จากแนวคิดที่ได้จึงได้มีการนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกด้วยวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยอาศัยองค์ความรู้ทางเทคโนโลยีอาหารผสมผสานกับแนวคิดสร้างสรรค์ สร้างและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าที่ระลึกชนิดใหม่ที่เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว โดยมีรูปแบบที่ทันสมัย แต่ยังคงสื่อถึงอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นและศิลปวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่ โดยสามารถเก็บรักษาได้เป็นระยะเวลานาน บรรจุภัณฑ์สวยงาม มีศักยภาพในการดึงดูดให้นักท่องเที่ยวซื้อเป็นของฝากหรือของที่ระลึก ให้สอดคล้องกับอาหารไทยในภูมิภาคตะวันตก และสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทย โดยอาศัยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์อาหารและแนวความคิดเชิงสร้างสรรค์ โดยนำเทคโนโลยีและกระบวนการผลิตที่ดีมาประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มมูลค่า มีมาตรฐานการผลิต มีคุณรูปที่ดีและมีความปลอดภัย

กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์มีการใช้การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการทดสอบทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation) มาเป็นเกณฑ์ในการตัดสินใจยอมรับของผลิตภัณฑ์ของนักท่องเที่ยว ศึกษาการยอมรับของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่ได้โดยใช้แบบสอบถามนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตก ทำการสุ่มโดยไม่คำนึง ถึงความน่าจะเป็นในการสุ่ม (Non-Probability sampling) แบบสะดวก (Convenience Sampling) เนื่องจากนักท่องเที่ยวมีความหลากหลายและไม่สม่ำเสมอ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาและแก้ไขผลิตภัณฑ์ให้เกิดการสอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตก และนำผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่ได้มาบรรจุอยู่ในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร แล้วศึกษาศักยภาพความเป็นไปได้ของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากภาคสนาม โดยใช้ผู้ทรงคุณวุฒิ นักท่องเที่ยว ผู้ประกอบการโรงแรม ภาครัฐ และเจ้าหน้าที่จากภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง โดยศึกษาข้อมูลพื้นฐานของผู้ทำการทดสอบจากแบบประเมิน ซึ่งมีรายละเอียดของการศึกษาข้อมูลดังต่อไปนี้

1. ผลิตภัณฑ์อาหารจากเส้นทางเที่ยวชม ริม ทะเล (ทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชม)

เส้นทางเที่ยวชม ริม ทะเล เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวและเรียนรู้วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชุมชนหรือชาวบ้านที่อยู่ติดริมทะเล โดยมุ่งเน้นการเรียนรู้วิถีชีวิตที่มีความเกี่ยวข้องกับวัตถุดิบที่มีอยู่ในแต่ละท้องถิ่น สอดคล้องกับอาหารการกินของคนในพื้นที่นั้นๆ สำหรับพื้นที่ 4 จังหวัดที่ติดทะเล ได้แก่ สมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งคณะนักวิจัยได้ลงพื้นที่เพื่อหาข้อมูลวัตถุดิบและอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ในแต่ละพื้นที่ทั้ง 4 จังหวัด นำข้อมูลต่างๆ มาสร้างและพัฒนาแนวความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ของ

ท้องถิ่น เพื่อเป็นสินค้าที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยว โดยการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์แนวความคิดใหม่ที่จะเกิดขึ้นกับ ภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารภายใต้แนวความคิดสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่า ให้กับผลิตภัณฑ์ จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารไทย ได้แก่ “แครกเกอร์ปลาทุชะคราม” ซึ่งมีรายละเอียดในการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ดังนี้

ผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์ปลาทุชะคราม”

แนวคิดในการพัฒนา

ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม เกิดจากการถอดแนวคิดของอาหารพื้นถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของ จังหวัดที่ติดริมทะเล จากการลงพื้นที่ของคณะวิจัย พบว่า อาหารที่เป็นเอกลักษณ์และโดดเด่น คือ ปลาทุ ซึ่ง เป็นอาหารที่ขึ้นชื่อมากที่สุด และปลาทุของทั้งจังหวัดสมุทรสาคร และจังหวัดสมุทรสงครามต่างก็มีเอกลักษณ์ โดดเด่นเฉพาะตัวที่ไม่เหมือนกัน และอาหารอีกชนิดหนึ่งที่คงความเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดที่ติดทะเล ก็คือ ชะคราม เพราะว่าชะครามเป็นพืชที่สามารถเจริญเติบโตได้บริเวณนาเกลือ และพื้นที่ทั้งจังหวัดสมุทรสาคร สมุทรสงคราม และเพชรบุรี เป็นพื้นที่ที่มีการทำนาเกลือเป็นจำนวนมาก จึงสามารถพบพืชชนิดนี้ได้เป็นจำนวนมาก โดยคนในพื้นที่จะรับประทานชะครามควบคู่กับน้ำพริกปลาทุเป็นประจำทุกวัน ทำให้น้ำพริกปลาทุชะคราม กลายเป็นอาหารพื้นถิ่นที่ขึ้นชื่อ ทางคณะนักวิจัยจึงได้เลือกวัตถุดิบทั้งสองชนิดนี้มาพัฒนาเป็นของฝากและของ ที่ระลึกในเส้นทางเที่ยวชมริมทะเล โดยใช้เมนูอาหารข้าวน้ำพริกปลาทุชะคราม เป็นเมนูที่นำมาเปลี่ยนแปลง ให้กลายเป็นของฝากและของที่ระลึกที่ทันสมัย อร่อย และสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน โดยใช้ชื่อว่า แครกเกอร์ปลาทุชะคราม โดยนำแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นี้มาจากประเทศญี่ปุ่น โดยใช้แป้งข้าวเป็น ส่วนผสม แล้วนำปลาทุผง และชะครามผงมาใส่เพื่อปรุงรส ให้เกิดกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัวของปลาทุ ชะคราม ดังรูปที่ 60



รูปที่ 61 ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2558

สูตรและวิธีการผลิต

ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม ประกอบด้วยส่วนประกอบและกระบวนการผลิตที่แตกต่างกัน ดังนี้

ตารางที่ 11 ส่วนประกอบแครกเกอร์ปลาทุชะคราม

ส่วนประกอบ	น้ำหนัก (ร้อยละ)
แป้งข้าวเจ้า	26.00
น้ำ	33.24
แป้งดัดแปร	1.44
กะทิ	7.23
แป้งสาลี	7.23
ผงปรุงรสต้มยำ	2.89
ปลาทุผง	7.23
ไข่ขาว	8.67
ชะครามผง	0.29
น้ำตาล	5.06
ผงปรุงรสเห็ด	0.72
รวม	100

ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมปลาทุผง

นำปลาทุหนึ่งมาแกะเอาแต่เนื้อ จากนั้นนำไปอบที่ 65 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 4 ชั่วโมง จากนั้นนำไปปั่นละเอียด

ขั้นตอนที่ 2 การเตรียมชะครามผง

นำชะครามไปลวกที่ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที (สังเกตจากใบชะครามหลุดออกจากต้นได้ง่าย) จากนั้นนำไปล้างน้ำ 3-4 น้ำ แล้วบีบคั้นน้ำออก จากนั้นนำไปอบที่ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง จากนั้นนำไปปั่นละเอียด

ขั้นตอนที่ 3 กระบวนการผลิตแครกเกอร์ปลาทุชะคราม

1. ชั่งส่วนผสมทั้งหมด ดังตารางที่ 1 จากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมดผสมให้เข้ากัน ทิ้งไว้ 30 นาที
2. ทาเนยขาวบนกระทะแบน (กระทะทำทองม้วน) และเทแป้งลงบนกระทะแบนด้านล่าง 5 มิลลิเมตร (ประมาณ 5 กรัม)
3. วางกระทะแบนด้านบนลงมาประกบกระทะแบนด้านล่าง จับเวลา 30 วินาที
4. นำผลิตภัณฑ์ออกจากกระทะ จากนั้นทิ้งไว้ให้เย็น
5. นำไปอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที (เพื่อไล่ความชื้น)

การทดสอบผู้บริโภคร

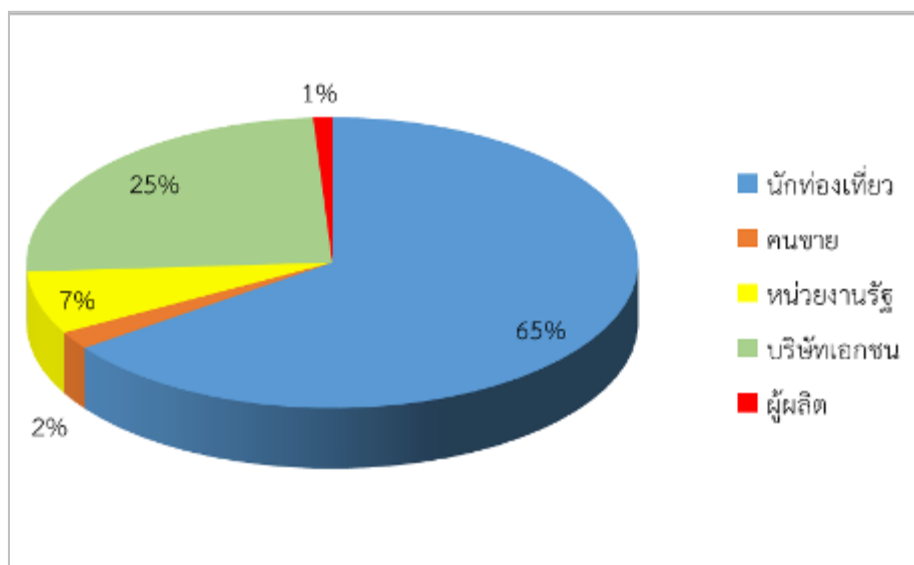
ผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความชอบโดยใช้แบบทดสอบแบบ 9-point hedonic scale โดยแบ่งระดับความชอบออกเป็น 9 ระดับ (ระดับ 1=ไม่ชอบมากที่สุด ระดับ 5=เฉยๆ ระดับ 9=ชอบมากที่สุด) ของแครกเกอร์ปลาทุชะคราม และแครกเกอร์ปลาทุชะคราม โดยผู้บริโภครจำนวน 105 คน ซึ่งผู้บริโภครได้ให้คะแนนความชอบผลิตภัณฑ์ต่อคุณลักษณะด้านต่างๆ อยู่ในเกณฑ์ชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง โดยรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 12 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านความชอบของผู้บริโภคจำนวน 105 คน

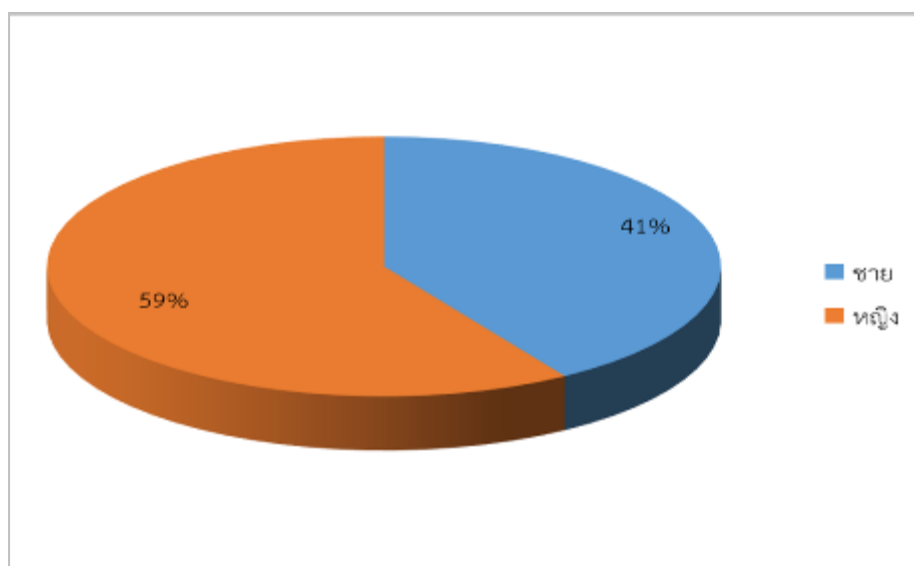
ผลิตภัณฑ์	คุณลักษณะ (คะแนนเต็ม 9)						
	ลักษณะปรากฏ	เนื้อสัมผัส	รสชาติ	กลิ่น	สี	ความชอบรวม	บรรจุภัณฑ์
แครกเกอร์ปลาทุชะคราม	7.08±0.76	6.69±1.55	6.46±1.05	6.00±1.68	6.77±0.93	6.77±0.93	7.92±1.19

จากกลุ่มประชากรทั้ง 105 คน แบ่งเป็นเพศชายและเพศหญิงร้อยละ 41 และ 59 ตามลำดับ ซึ่งประกอบด้วย นักท่องเที่ยวทั่วไปร้อยละ 65 หน่วยงานภาครัฐร้อยละ 7 และเอกชนร้อยละ 25 พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ที่มาเที่ยวในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ เป็นกลุ่มวัยรุ่นวัยทำงาน (อายุ 21-30 ปี) และวัยกลางคน (อายุ 31-40 ปี) ร้อยละ 48 และร้อยละ 37 ตามลำดับ ระดับการศึกษาส่วนใหญ่จะเป็นระดับปริญญาตรีถึงร้อยละ 78 และสูงกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 12 โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มที่มีกำลังซื้อและมีอำนาจในการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ให้คะแนนความชอบโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะครามพร้อมบรรจุภัณฑ์อยู่ในเกณฑ์ชอบมากถึงชอบปานกลางร้อยละ 56 และ 37 ตามลำดับ และมีความเหมาะสมที่จะเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวนี้ โดยเกณฑ์การตัดสินใจที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อการตัดสินใจเลือกผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะครามเป็นของฝาก 3 อันดับแรก ประกอบด้วย รสชาติ ราคา และความเป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจนตามลำดับ จากกลุ่มประชากรที่สำรวจร้อยละ 78 ตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะครามเป็นของฝากหรือของที่ระลึก รองลงมาที่ร้อยละ 13 พิจารณาปัจจัยอื่นประกอบด้วย และที่ร้อยละ 6 ยังไม่ตัดสินใจตามลำดับ โดยส่วนใหญ่ถึงร้อยละ 55 ตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะครามเป็นของฝากให้ตัวเอง และร้อยละ 42 ตัดสินใจเลือกซื้อเป็นของฝากให้กับผู้อื่น ราคาที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ 1 กล่อง/ถุง (จำนวน 12 ชิ้น) ควรอยู่ในช่วง 35-50 บาท ถึงร้อยละ 75 และอยู่ในช่วง 50-100 บาท ร้อยละ 15 (แสดงรายละเอียดทั้งหมดดังรูปที่ 62-74

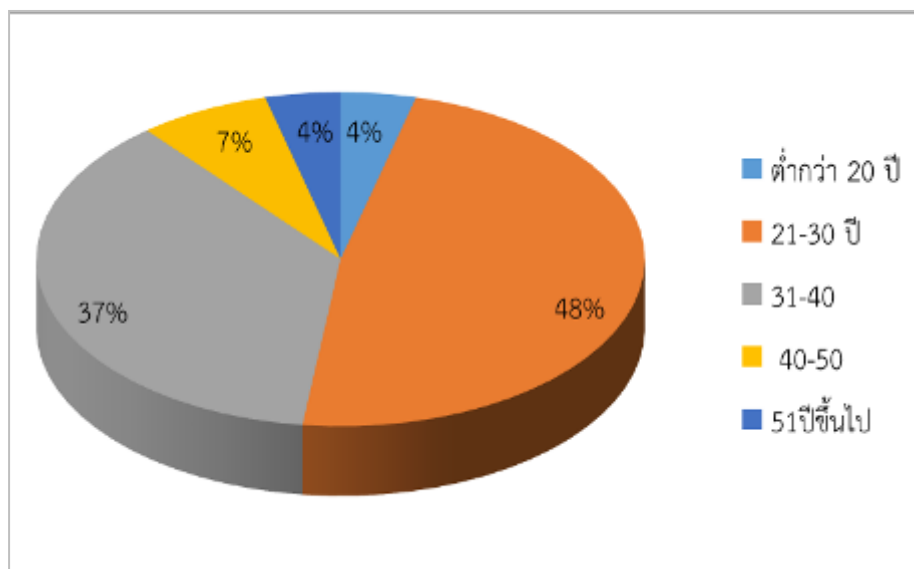
จากการสอบถามเชิงพรรณนากับผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม พบว่า ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ของสินค้าที่เกี่ยวข้องกับเส้นทางเที่ยวชม ริมทะเล อย่างชัดเจน โดยเฉพาะรสปลาทุชะคราม เป็นการสร้างผลิตภัณฑ์ที่สื่อถึงเส้นทางได้เป็นอย่างดี แนวคิดของผลิตภัณฑ์ที่สร้างแรงจูงใจต่อการตัดสินใจซื้อในครั้งแรกเพื่อรับประทาน อีกทั้งบรรจุภัณฑ์ที่สื่อความหมายและความแปลกใหม่ ทำให้ผู้บริโภคต้องการซื้อผลิตภัณฑ์กลับไปเป็นของฝาก/ของที่ระลึก



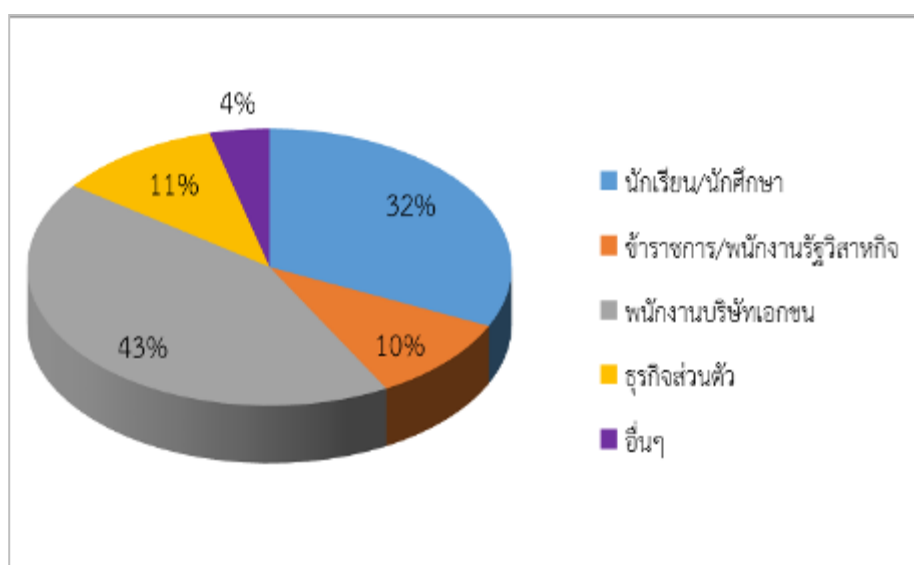
รูปที่ 62 แผนภาพวงกลมสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม
วันที่ 7 เมษายน 2558



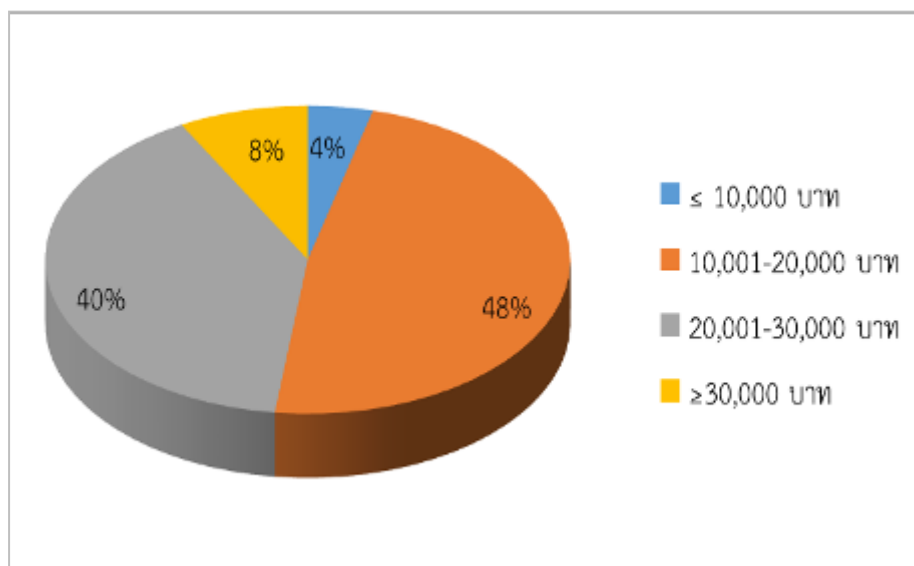
รูปที่ 63 แผนภาพวงกลมเพศของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม
วันที่ 7 เมษายน 2558



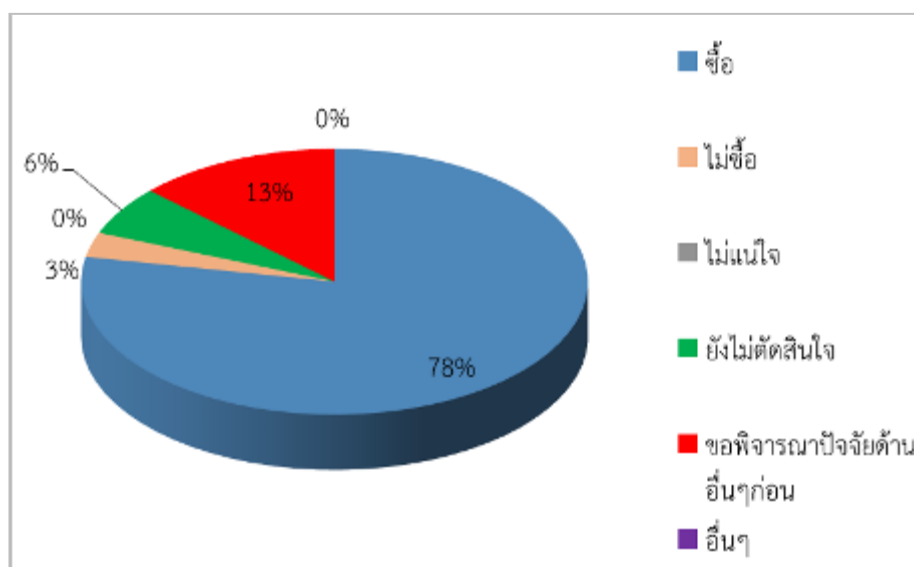
รูปที่ 64 แผนภาพวงกลมอายุของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม
วันที่ 7 เมษายน 2558



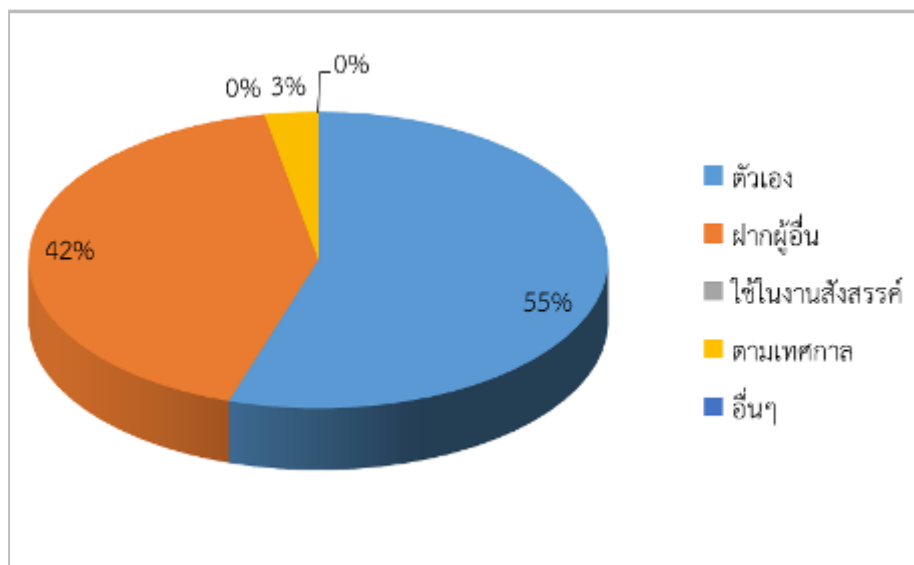
รูปที่ 65 แผนภาพวงกลมอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม
วันที่ 7 เมษายน 2558



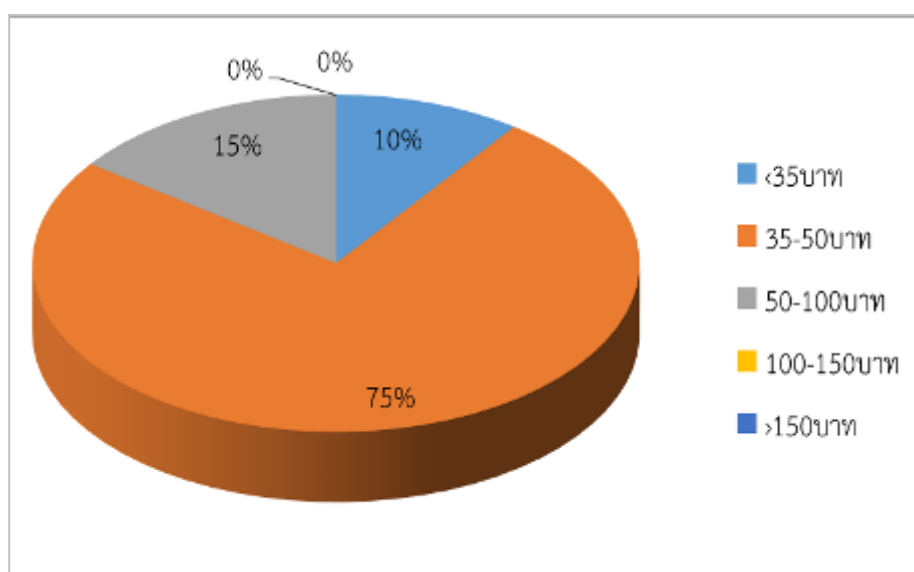
รูปที่ 66 แผนภาพวงกลมรายได้ต่อเดือนของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม
วันที่ 7 เมษายน 2558



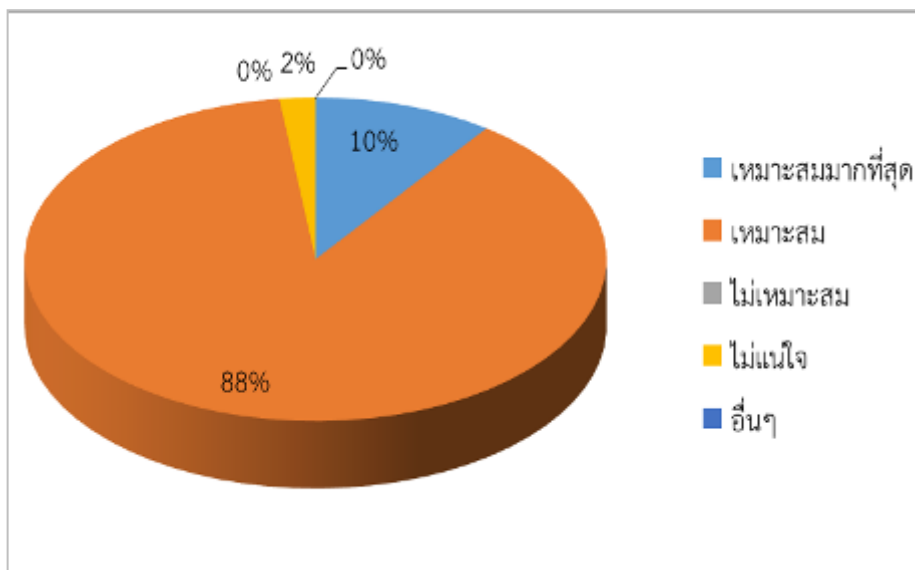
รูปที่ 67 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม เป็นของฝากใน
เส้นทางเที่ยวชม ริมทะเล (ทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชม) ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่”
วันที่ 7 เมษายน 2558



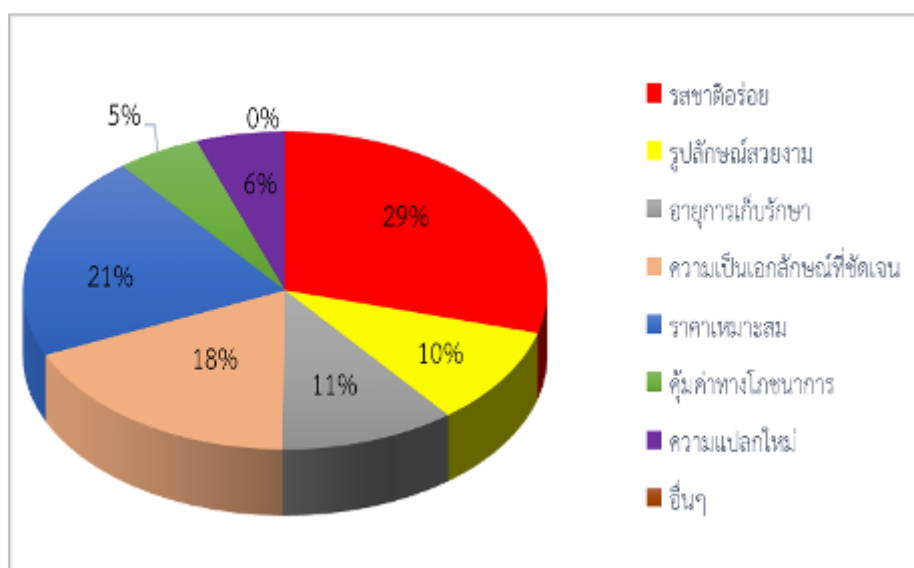
รูปที่ 68 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะครามนี้เป็นของฝากเพื่อใคร” วันที่ 7 เมษายน 2558



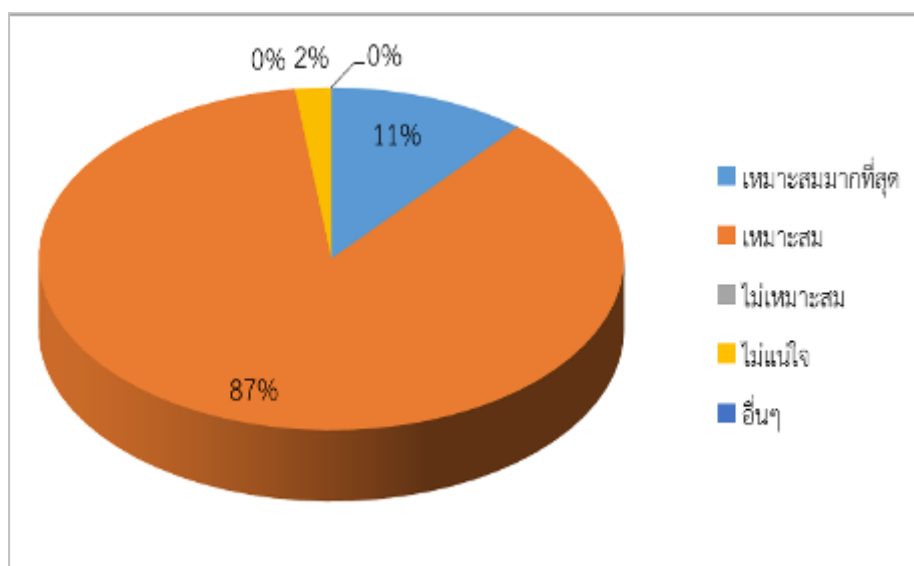
รูปที่ 69 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม อยู่ในกล่องจำนวน 12 ชิ้น ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝากต่อหนึ่งกล่อง” วันที่ 7 เมษายน 2558



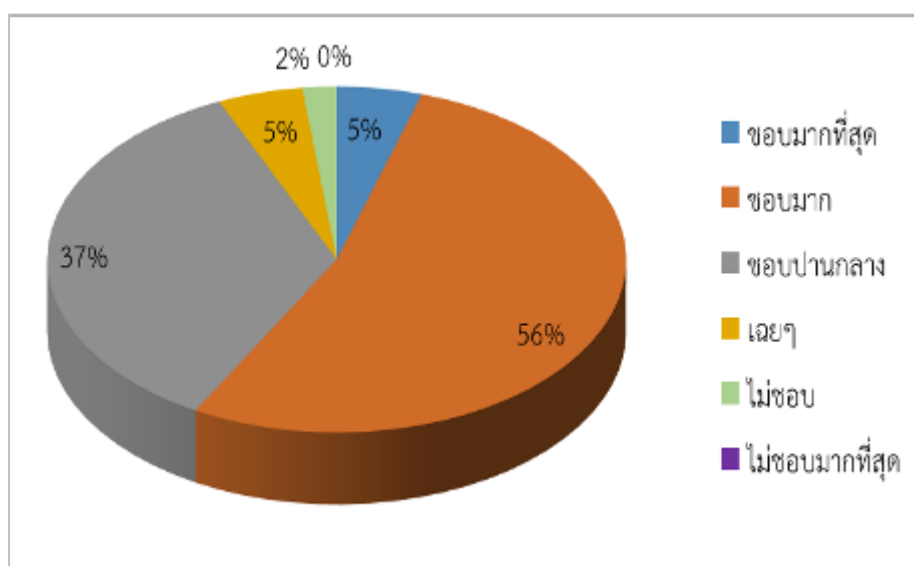
รูปที่ 70 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสำหรับเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเส้นทางเที่ยวชม ริม ทะเล (ทรัพย์สมุทร สุดहरราพา พาไปชิม) นี้หรือไม่”
วันที่ 7 เมษายน 2558



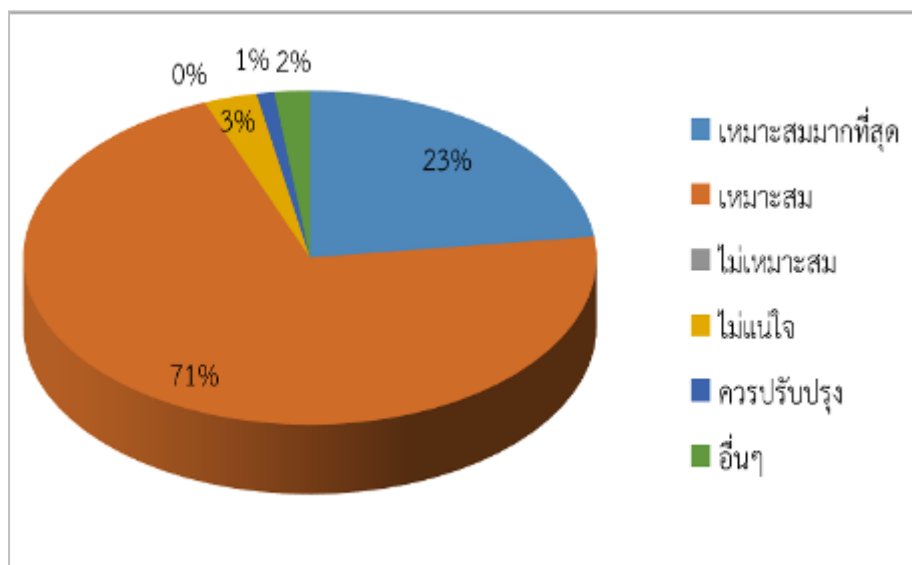
รูปที่ 71 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”
วันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 72 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ของฝากรีอายูการเก็บรักษานาน 6 เดือนนับจากวันที่ผลิตท่านคิดว่าจะมีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 73 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเมื่อเทียบกับของฝากรีอายูที่อยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน” วันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 74 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์ แครกเกอร์ปลาทุชะคราม นี้มีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 7 เมษายน 2558

ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรูปทรงคล้ายขนมทองอัฐ มีลักษณะเป็นแผ่นทรงกลม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 7 เซนติเมตร หนา 0.1 เซนติเมตร และน้ำหนักประมาณ 2.5 กรัม/ชิ้น มีอายุการเก็บรักษาประมาณ 6 เดือน

หลังจากการพัฒนาเสร็จสิ้น ได้นำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมาตรวจคุณค่าทางโภชนาการ แสดงดังตารางที่ 13 พบว่า ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม 1 ถูง ขนาด 30 กรัมให้พลังงาน 110 กิโลแคลอรี ประกอบด้วยพลังงานจากไขมัน 1 กรัม น้ำตาล 4 กรัม และโซเดียม 400 มิลลิกรัม

ตารางที่ 13 ข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สปลาทุชะคราม

ข้อมูลโภชนาการ			
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ถู (30 กรัม)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ถู: 1			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด 110 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 5 กิโลแคลอรี)			
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*			
ไขมันทั้งหมด	1 ก.		2%
ไขมันอิ่มตัว	0 ก.		0%
คอเลสเตอรอล	5 มก.		2%
โปรตีน	6 ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	21 ก.		7%
ใยอาหาร	น้อยกว่า 1 ก.		2%
น้ำตาล	4 ก.		
โซเดียม	400 มก.		17%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*			
วิตามินเอ	0%	วิตามินบี 1	2%
วิตามินบี 2	น้อยกว่า 2%	แคลเซียม	4%
เหล็ก	4%		
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปี ขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี			
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังนี้			
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65	ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20	ก.
คอเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300	มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300	ก.
ใยอาหาร		25	ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2400	มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน= 9; โปรตีน = 4; คาร์โบไฮเดรต = 4			

ตารางที่ 14 คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถุง ของผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม

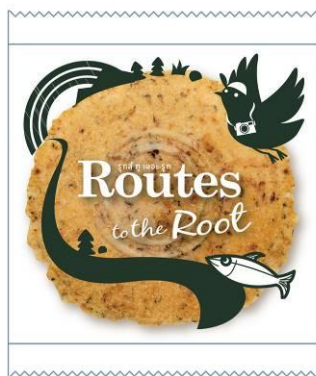
คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถุง			
พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
110 กิโลแคลอรี	4 กรัม	1 กรัม	400 มิลลิกรัม
*6%	*6%	*2%	*17%
*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน			

การออกแบบบรรจุภัณฑ์

การออกแบบบรรจุภัณฑ์เป็นการดึงเอกลักษณ์ของวิถีชีวิตของชุมชนริมทะเล แสดงถึงเส้นทางการท่องเที่ยวริมทะเล รวมถึงกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวสามารถทำได้ในเส้นทางนี้ พร้อมภาพปลาทุ ต้นชะครามและเรือประมงที่แสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ที่พบได้เฉพาะในพื้นที่บริเวณติดริมทะเลและวิถีชีวิตของชุมชนริมทะเลเท่านั้น การใช้พื้นหลังเป็นสีฟ้าสื่อถึงความเป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจนของทะเล



รูปที่ 75 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์ปลาทุชะคราม” วันที่ 7 เมษายน 2558



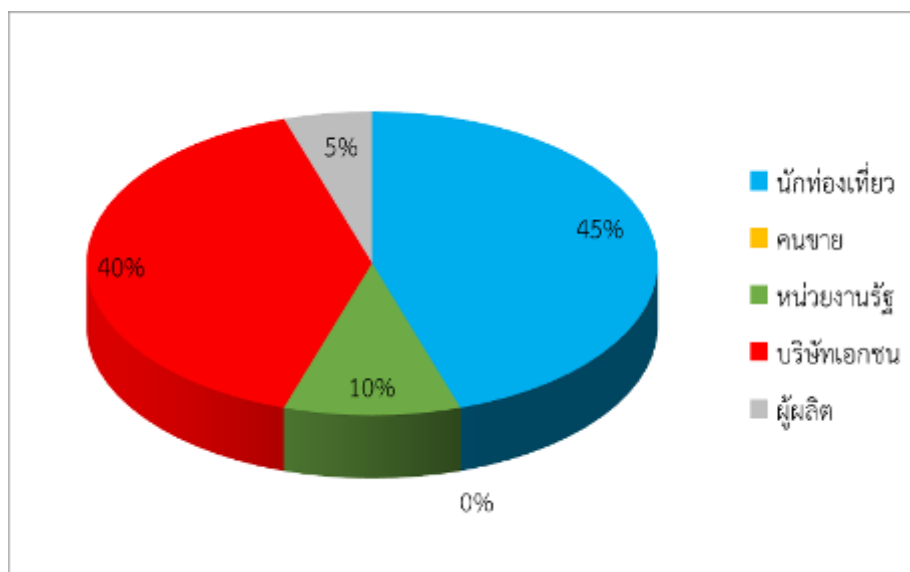
รูปที่ 76 บรรจุภัณฑ์ของด้านในผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์ปลาทุชะคราม”
วันที่ 7 เมษายน 2558

ศักยภาพในเชิงพาณิชย์

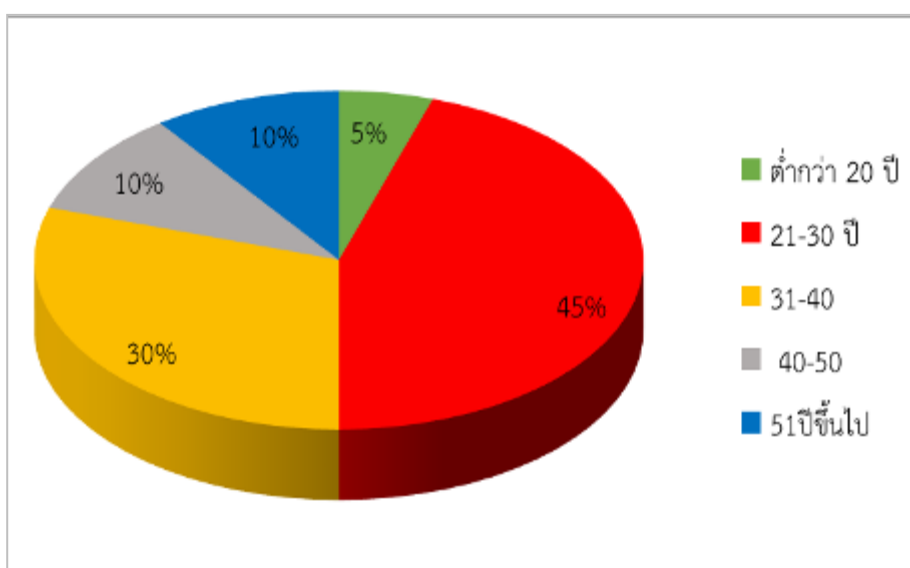
จากการประเมินผลความเป็นไปได้ทางการตลาดพบว่าผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์ปลาทุชะคราม” มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ในระดับค่อนข้างมาก เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่สื่อถึงเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นได้อย่างชัดเจน มีรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการที่ดี ทั้งยังมีอายุการเก็บรักษาที่นานเพียงพอต่อการนำไปเป็นของฝาก และเหมาะสำหรับใช้เป็นตัวแทนเพื่อสื่อสารเรื่องราวของวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ของชุมชนริมทะเลได้เป็นอย่างดี

โดยทางทีมนักวิจัยได้นำวิธีการ กระบวนการผลิตและสูตร ถ่ายทอดสู่ บริษัท เอช รีพับลิค จำกัด โดยมีคุณคัมภีร์ ศรีนิกร เป็นผู้รับการถ่ายทอด ซึ่งจะมีการจำหน่ายจริงในเชิงพาณิชย์ แต่ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวยังไม่ได้นำมาขายในเชิงพาณิชย์อย่างเต็มรูปแบบ อยู่ระหว่างขั้นตอนดำเนินการขออนุญาตการผลิต และการออกแบบบรรจุภัณฑ์

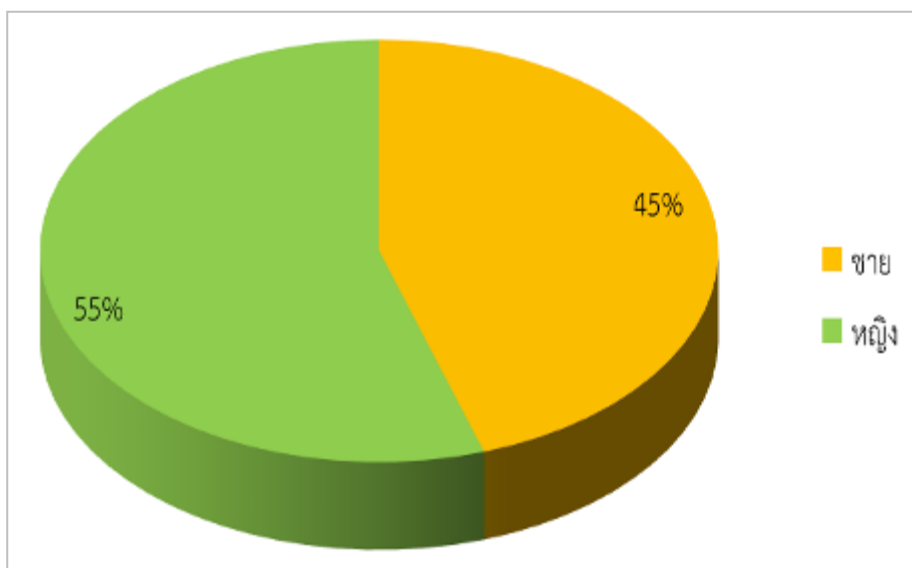
การทดสอบศักยภาพความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือประเมินผล ทำการทดสอบกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เป็น FAM trip จำนวน 20 คน แบ่งเป็นเพศชายและเพศหญิง ร้อยละ 45 และ 55 ตามลำดับ ซึ่งประกอบด้วย นักท่องเที่ยวทั่วไปร้อยละ 45 เอกชนร้อยละ 40 และผู้ผลิตร้อยละ 10 ที่ท่องเที่ยวตามเส้นทางเที่ยวชม ริม ทะเล (ทรัพยากรสมุทร สูดธรรมชาติ พาไปชม) 2 วัน 1 คืน กลุ่มนักท่องเที่ยวที่เป็น FAM trip ส่วนใหญ่เป็นกลุ่มอายุ 21-30 ปี ร้อยละ 45 รองลงมาคือ อายุ 31-40 ปี ที่ร้อยละ 30 ส่วนอายุ 40-50 ปีและอายุมากกว่า 51 ปี ที่ร้อยละ 10 ตามลำดับ ที่มีระดับการศึกษาส่วนใหญ่ปริญญาตรีและสูงกว่าปริญญาตรี ที่ร้อยละ 45 รองลงมาคือ ต่ำกว่าปริญญาตรี ที่ร้อยละ 10



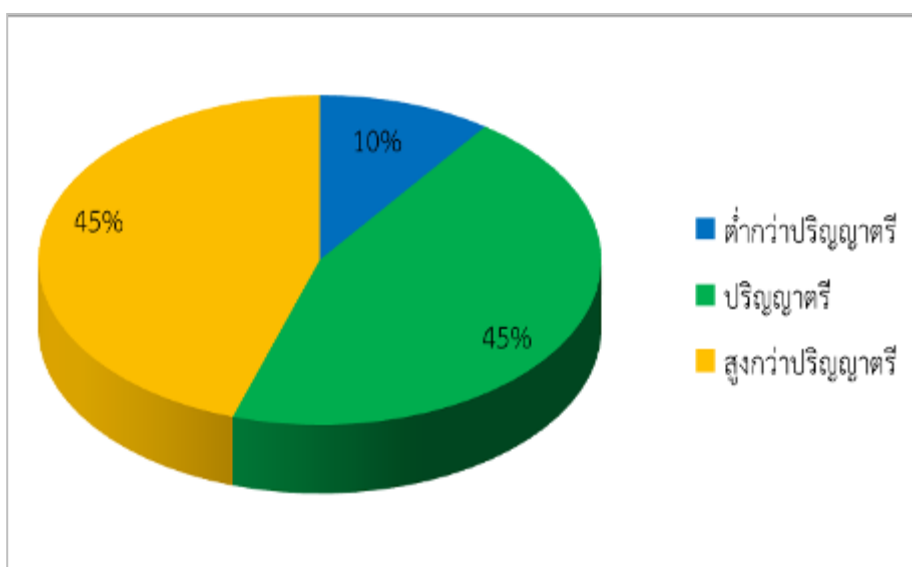
รูปที่ 77 แผนภาพวงกลมแสดงสถานภาพของนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชม ริม ทะเล (ทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชม) วันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 78 แผนภาพวงกลมแสดงอายุของนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชม ริม ทะเล (ทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชม) วันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 79 แผนภาพวงกลมแสดงสัดส่วนเพศของนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชม ริม ทะเล (ทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชม) วันที่ 7 เมษายน 2558

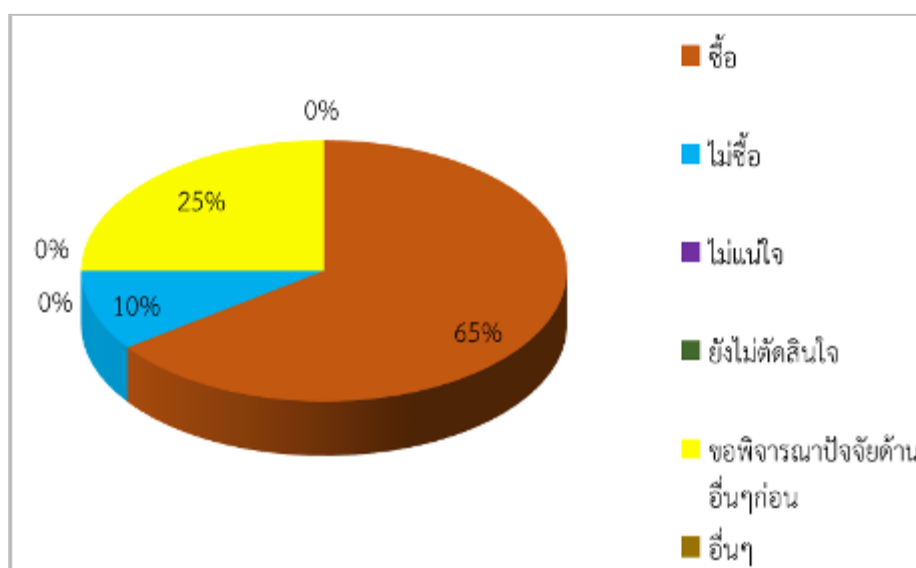


รูปที่ 80 แผนภาพวงกลมแสดงระดับการศึกษาของนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชม ริม ทะเล (ทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชม) วันที่ 7 เมษายน 2558

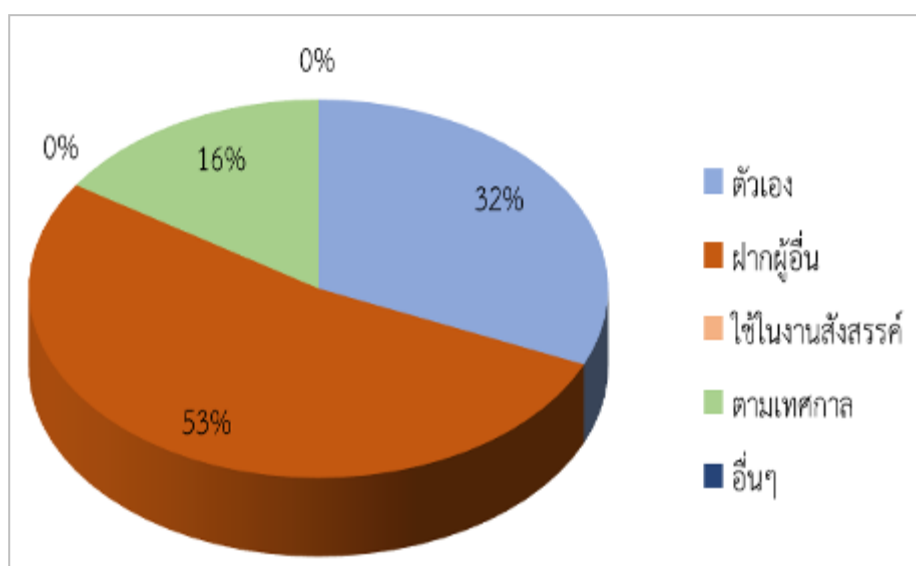
ความเป็นไปได้ทางการตลาด

นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ให้คะแนนความชอบโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหุชะครามพร้อมบรรจุภัณฑ์อยู่ในเกณฑ์ชอบมากถึงร้อยละ 55 มีความเหมาะสมที่จะเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวนี้ โดยเกณฑ์การตัดสินใจที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อการตัดสินใจเลือกผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหุชะครามเป็นของฝาก 3 อันดับแรก ประกอบด้วย รสชาติ ราคา และความเป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจน ตามลำดับ โดย

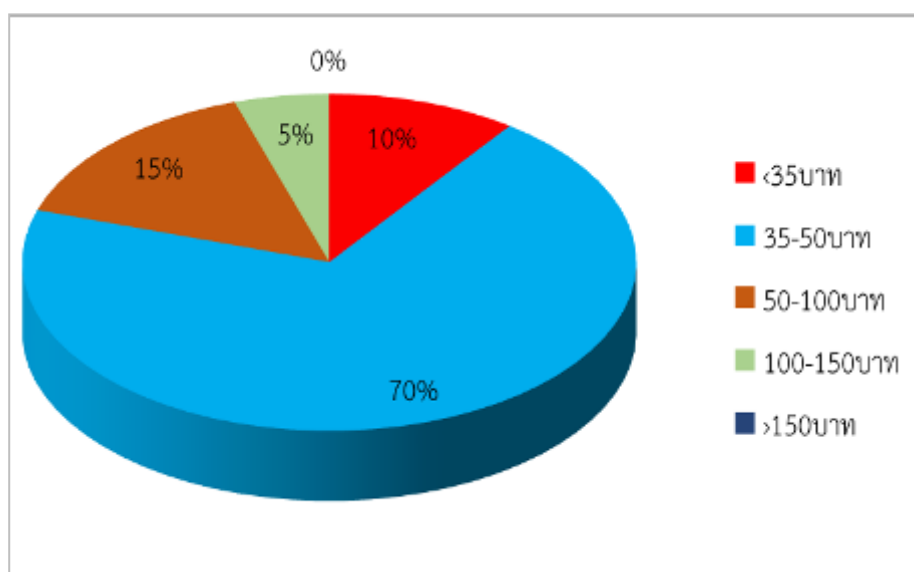
ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหุชะคราม มีอายุการเก็บรักษา 6 เดือน ซึ่งผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเหมาะสมถึงร้อยละ 63 จากกลุ่มประชากรที่สำรวจร้อยละ 65 ตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหุชะครามเป็นของฝากหรือของที่ระลึก โดยส่วนใหญ่ถึงร้อยละ 53 ตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหุชะครามเป็นของฝากผู้อื่น และร้อยละ 32 ตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหุชะครามเป็นของฝากสำหรับตัวเอง ราคาที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ 1 กล่อง/ถุง (จำนวน 12 ชิ้น โดยแบ่งบรรจุเป็นซองย่อย 1 ซองต่อชิ้น) ควรอยู่ในช่วง 35-50 บาท ถึงร้อยละ 70 (รายละเอียดทั้งหมดแสดงในภาพรูปที่ 81-88)



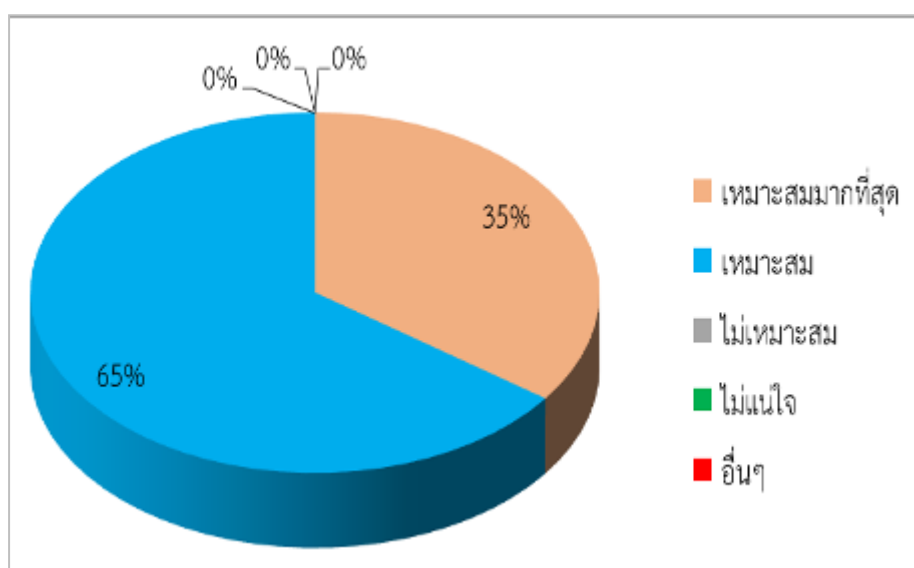
รูปที่ 81 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหุชะครามนี้เป็นของฝาก ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่” วันที่ 7 เมษายน 2558



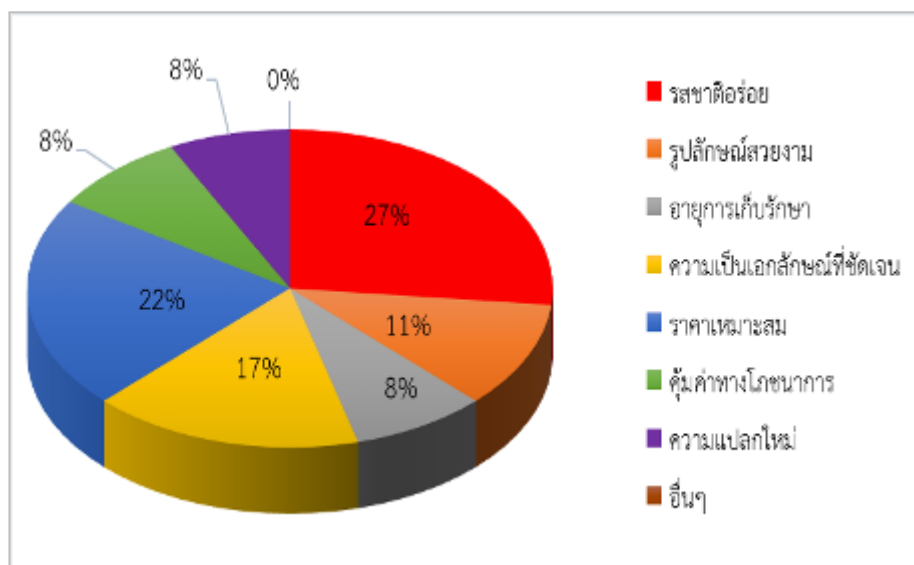
รูปที่ 82 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหุชะครามนี้เป็นของฝากเพื่อใคร” วันที่ 7 เมษายน 2558



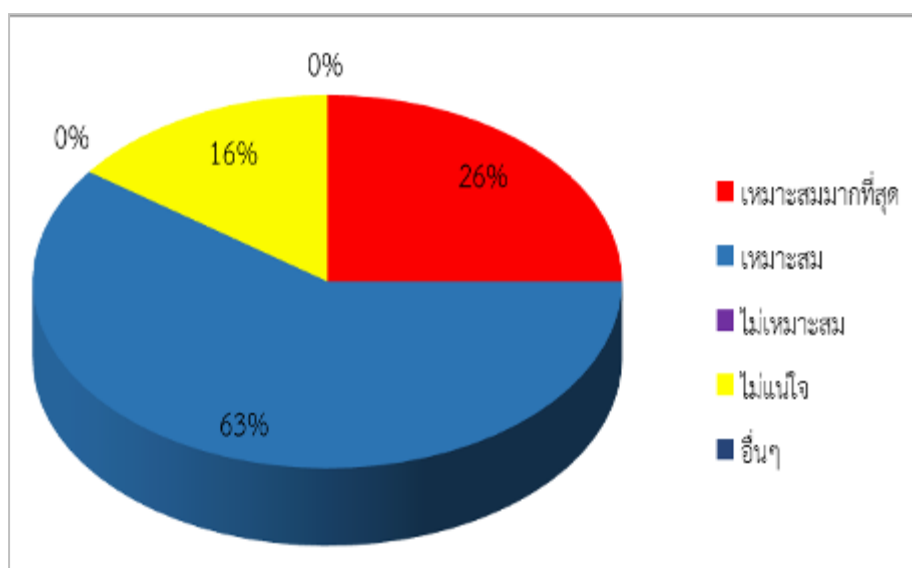
รูปที่ 83 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม บรรจุอยู่ในกล่องจำนวน 12 ชิ้น (บรรจุซองย่อย 1 ซองต่อชิ้น) ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับซองฝากต่อหนึ่งกล่อง”
วันที่ 7 เมษายน 2558



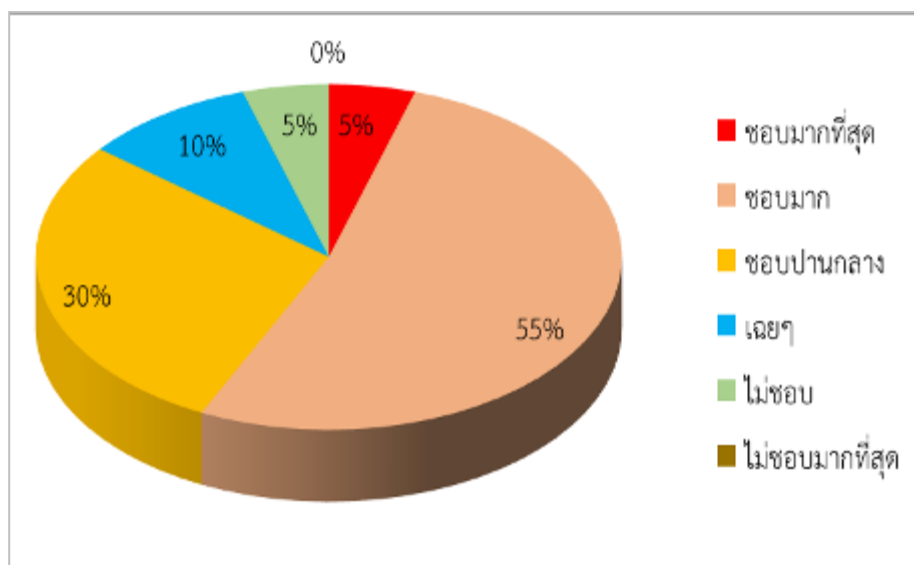
รูปที่ 84 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสำหรับเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ร้านอาหารเส้นทางเที่ยวชม ริม ทะเล (ทรัพย์สมุทร สุดธรรมชาติ พาไปชิม) นี้หรือไม่”
วันที่ 7 เมษายน 2558



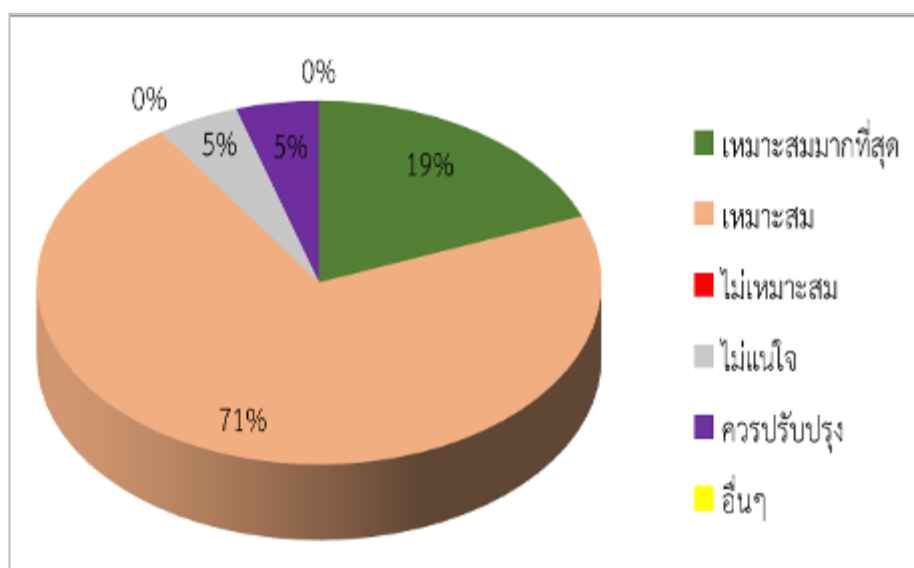
รูปที่ 85 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”
วันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 86 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ของฝากมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือนนับ
จากวันที่ผลิตท่านคิดว่าจะมีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 87 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเมื่อเทียบกับขนมของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน” วันที่ 7 เมษายน 2558



รูปที่ 88 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหุชะคราม นี้มีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 7 เมษายน 2558

สรุปผล

ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหุชะคราม เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีแนวคิดมาจากการความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นให้ออกมาในรูปแบบ Fusion Food แต่ยังคงรักษาความเป็นอัตลักษณ์ของอาหาร ให้มีรสชาติดั้งเดิมควบคู่กับความสะอาดและมีคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งอาหารที่ขึ้นชื่อที่นักท่องเที่ยวรู้จักเป็นอย่างดี เมื่อได้มาท่องเที่ยวใน 4 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสงคราม จังหวัดเพชรบุรี และ

จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ได้แก่ น้ำพริกปลาทุ + ชะคราม อีกทั้งยังเป็นอาหารประจำของคนในพื้นที่คงความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะชะคราม ที่ไม่สามารถหาซื้อได้ นอกเหนือจากบริเวณที่มีการทำนาเกลือเท่านั้น โดยผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคทั้งในเรื่องของ รสชาติ ราคา อายุการเก็บรักษาและความเป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจน นอกจากนี้ยังสามารถสอดแทรกการสื่อสารเรื่องราวเกี่ยวกับวิถีชีวิตของชุมชนติดทะเล และสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยว “เที่ยวชิม ริม ทะเล” (ทรัพย์สมุทร สุทธรรษา พาไปชิม) ได้เป็นอย่างดี

ข้อเสนอแนะ

1. เอกลักษณ์ของสินค้าที่เกี่ยวกับเส้นทางชัดเจน โดยเฉพาะปลาทุ+ชะคราม
2. บรรจุภัณฑ์เสี่ยงต่อการหักเหไม่ได้บรรจุแบบ Individual pack โดยให้ด้านนอกดูเป็นกล่องแข็งและควรมีสารดูดความชื้น เนื่องจาก Texture เหนียวขึ้นเพียงกะทิไว้แปดเดียว
3. ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะครามในหนึ่งช่องย่อย ควรแบ่งบรรจุ 2-3 ชิ้น
4. เป็นผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม เป็นผลิตภัณฑ์ที่แปลกใหม่ อาจจะต้องมีการส่งเสริมการตลาดอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เข้าถึงผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น
5. ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุชะคราม นำเสนอกลิ่นรสชะครามได้ดี แต่ยังไม่ให้รสชาติอ่อนไป ควรเพิ่มปริมาณชะครามให้มากขึ้น

2. ผลิตภัณฑ์อาหารจากเส้นทางเที่ยวชม ริมแม่น้ำ (ล่องนที เอ็มอัมพี วิถีไทย)

เส้นทางเที่ยวชมริมแม่น้ำ (เส้นทางล่องนที เอ็มอัมพี วิถีไทย) เป็นเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้อาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวไทย การคมนาคม การขนส่งสินค้า ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน อาหารจะมีความสอดคล้องกับแม่น้ำ เช่น หน่อไม้ดอง เห็ดโคน ซี่อัวโบราณ ข้าว ตลาดการค้าโบราณ การล่องเรือค้าขาย ผลิตภัณฑ์ในเส้นทางคือ ข้าวตังหน้าหมูแดง เนื่องจากเส้นทางท่องเที่ยวในเส้นทางเที่ยวชมริมแม่น้ำจะมีความเกี่ยวข้องกับ 4 จังหวัดติดแม่น้ำ ได้แก่ นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี และสุพรรณบุรี มีวัตถุดิบหลักจากข้าว จึงมีแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแผ่นข้าวตัง ซึ่งเป็นแผ่นจากแป้งข้าว นำมาเคลือบผิวปรุงรสด้วยซอสข้าวหมูแดง ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดนครปฐม และโรยหน้าด้วยแผ่นอบกรอบ ซึ่งเมื่อรับประทานจะสัมผัสได้ข้าวหมูแดงซึ่งเป็นของฝากชนิดใหม่ที่พัฒนาขึ้นให้สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวชมริมแม่น้ำ และผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว ซึ่งได้แนวความคิดมาจากอาหารญี่ปุ่นที่ใช้โรยบนข้าว นำมาผสมผสานกับวัตถุดิบที่สำคัญ คือ ปลาในแม่น้ำชนิดต่างๆ ผสมผสานกับการดัดแปลงอาหารแบบ Fusion Food จึงได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว 3 รสชาติ คือ รสชาติดั้งเดิม ต้มยำ และแกงเขียวหวาน ซึ่งทำให้สามารถใช้เป็นผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวล่องนที เอ็มอัมพี วิถีไทยได้เป็นอย่างดี

1. ผลิตภัณฑ์ “ข้าวตังหน้าหมูแดง”

แนวคิดในการพัฒนา

ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง เกิดจากการถอดแนวคิดของอาหารพื้นถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดที่ติดริมแม่น้ำ เนื่องจากในอดีตคนไทยมักจะมีความผูกพันกับสายน้ำ เนื่องจากใช้เป็นเส้นทางในการคมนาคม การขนส่ง เป็นต้น ทำให้วิถีชีวิตของคนไทยในกลุ่มจังหวัดทางภาคกลาง ได้แก่ สุพรรณบุรี นครปฐม ราชบุรี และกาญจนบุรี มีบ้านเรือนติดริมน้ำเป็นส่วนใหญ่ และยังมีข้าวเป็นวัตถุดิบที่ประชาชนนิยมปลูกกันมาก ทางคณะนักวิจัยจึงได้เลือกวัตถุดิบทั้งสองชนิดนี้มาพัฒนาเป็นของฝากและของที่ระลึกในเส้นทางเที่ยวชม ริมแม่น้ำ (เส้นทางล่องนที เอ็มอัมพี วิถีไทย)



รูปที่ 89 ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2558

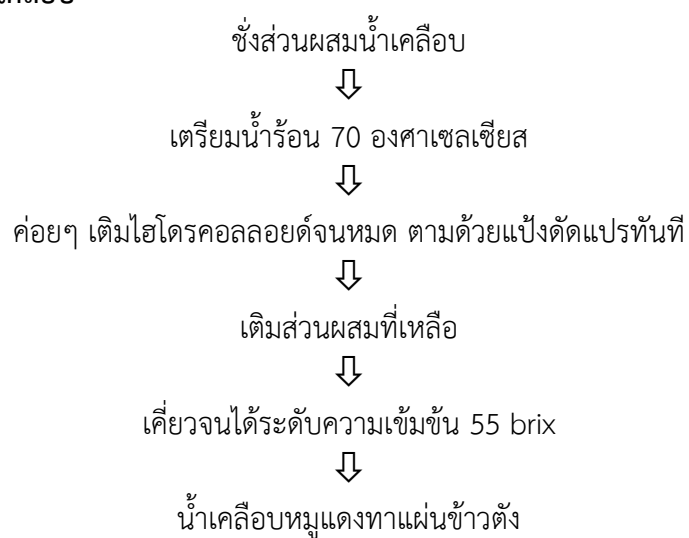
สูตรและวิธีการผลิต

ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง ประกอบด้วยส่วนประกอบและกระบวนการผลิตที่แตกต่างกัน ดังนี้ ตารางที่ 15 สูตรและส่วนผสมน้ำเคลือบ

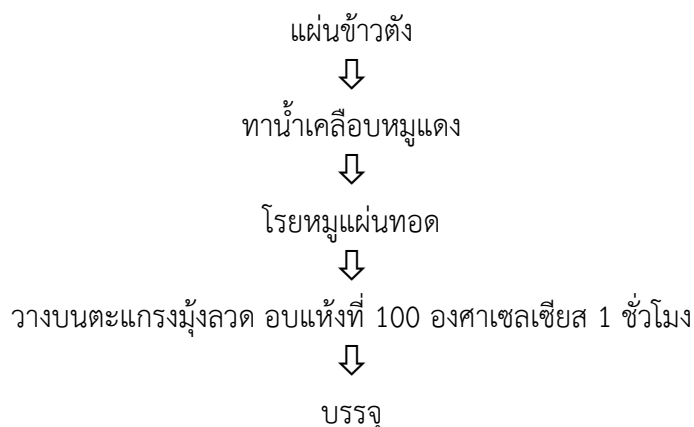
ส่วนประกอบ	น้ำหนัก (ร้อยละ)
น้ำ	78.13
ไฮโดรคอลลอยด์	0.39
แป้งดัดแปร	5.86
ผงหมูแดง	15.63

วิธีทำ

ขั้นตอนที่ 1 เตรียมน้ำเคลือบ



ขั้นตอนที่ 2 การทำแผ่นข้าวตัง



การทดสอบผู้บริโภค

การวิเคราะห์การประเมินทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดงกับกลุ่มผู้บริโภคทั่วไปจำนวน 102 คน โดยทำการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความชอบโดยใช้แบบทดสอบแบบ 9-point hedonic scale โดยแบ่งระดับความชอบออกเป็น 9 ระดับ (ระดับ 1=ไม่ชอบมากที่สุด ระดับ 5=เฉยๆ ระดับ 9=ชอบมากที่สุด) ของข้าวตังหน้าหมูแดง ซึ่งผู้บริโภคได้ให้คะแนนความชอบผลิตภัณฑ์ต่อคุณลักษณะด้านต่างๆ อยู่ในเกณฑ์ชอบปานกลางถึงชอบมาก โดยมีรายละเอียดดังตารางที่ 16

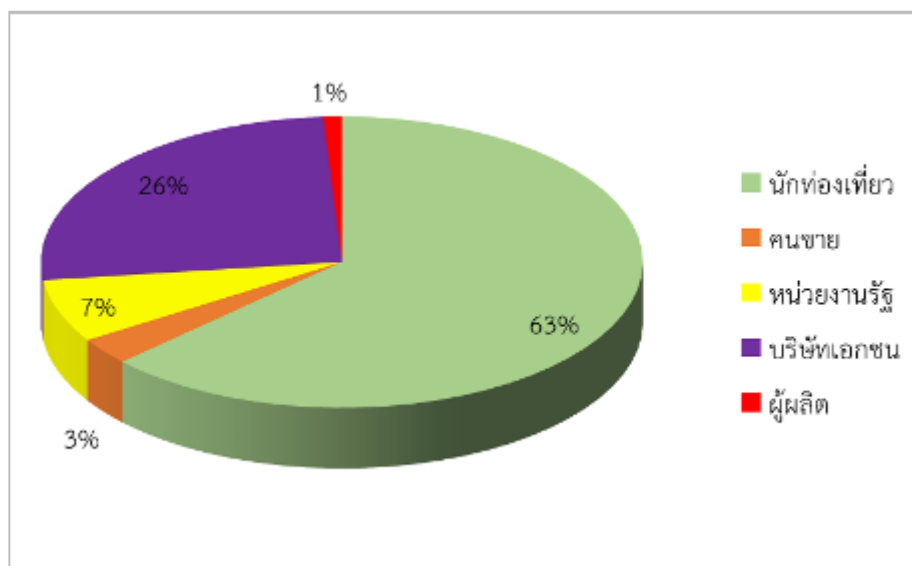
ตารางที่ 16 การประเมินทางประสาทสัมผัสด้วย 9-point hedonic scale จากนักผู้บริโภคท่องเที่ยวทั่วไปจำนวน 102 คน

ผลิตภัณฑ์	คะแนนความชอบในแต่ละคุณลักษณะ						
	ขนาด	เนื้อสัมผัส	รสชาติ	กลิ่น	สี	ความชอบรวม	บรรจุภัณฑ์
ข้าวตังหน้าหมูแดง	6.68±0.78	6.88±0.68	7.74±0.71	7.31±0.63	6.29±0.92	6.96±0.78	7.01±0.73

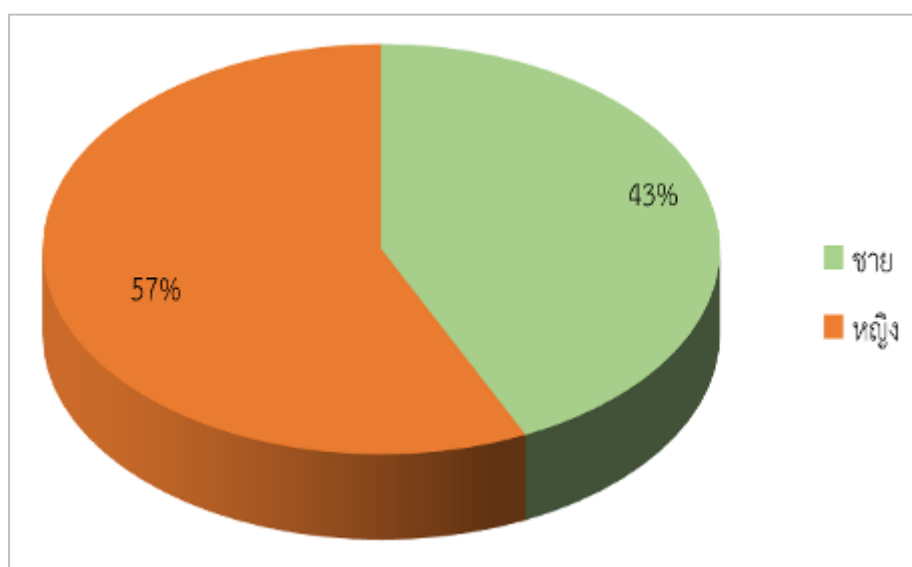
จากการสำรวจผู้บริโภคนักท่องเที่ยวทั่วไปจำนวน 102 คน เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง โดยแบ่งเป็นเพศชายและเพศหญิงร้อยละ 43 และ 57 ตามลำดับ ซึ่งเป็นนักท่องเที่ยวทั่วไป พบว่านักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ที่มาเที่ยวในพื้นที่จังหวัดนครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี และสุพรรณบุรี เป็นกลุ่มอายุ 21-30 ปี ร้อยละ 43 และกลุ่มอายุ 31-40 ปี ร้อยละ 39 และระดับการศึกษาส่วนใหญ่จะเป็นระดับปริญญาตรีถึงร้อยละ 77 และสูงกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 13 โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มที่มีกำลังซื้อและมีอำนาจในการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ให้คะแนนความชอบโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหมูแดงพร้อมบรรจุภัณฑ์อยู่ในเกณฑ์ชอบปานกลาง (ตารางที่ 16) จึงมีความเหมาะสมที่จะเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวนี้ โดยเกณฑ์การตัดสินใจที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อการตัดสินใจเลือกผลิตภัณฑ์ข้าวตังหมูแดงเป็นของฝาก 3 อันดับแรก ประกอบด้วย รสชาติ ราคาเหมาะสมและรูปลักษณะสวยงาม ตามลำดับ จากกลุ่มประชากรที่สำรวจร้อยละ 72 ตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหมูแดงเป็นของฝากรองลงมา คือ ร้อยละ 18 ขอพิจารณาปัจจัยอื่นประกอบด้วย โดยส่วนใหญ่ถึงร้อยละ 60 ตัดสินใจเลือกซื้อเป็น

ของฝากให้กับผู้อื่น และร้อยละ 34 ตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหมูแดงเป็นของฝากให้ตัวเอง ราคาที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ 1 กล่อง/ถุง (จำนวน 12 ชิ้น) ควรอยู่ในช่วง 35-50 บาท ถึงร้อยละ 78 และอยู่ในช่วง 50-100 บาท ร้อยละ 13

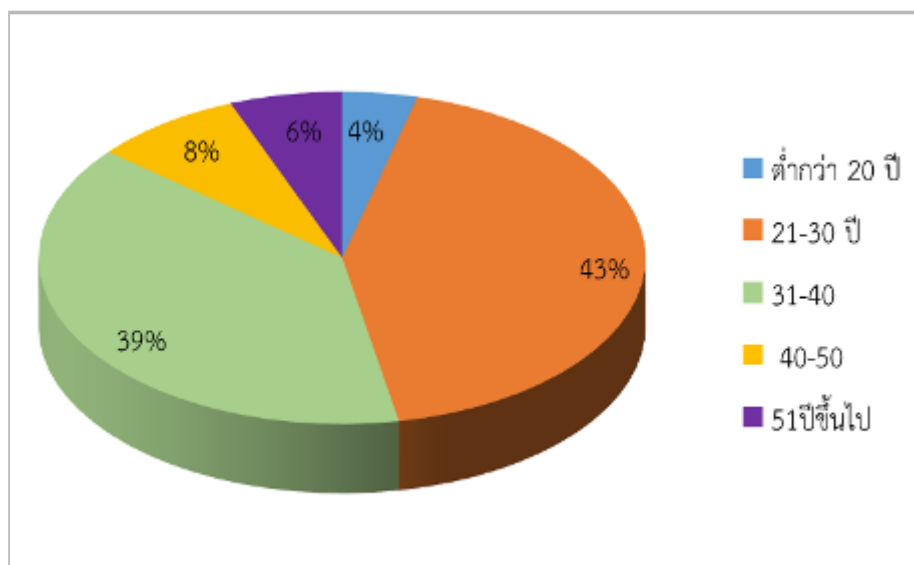
จากการสอบถามเชิงพรรณนากับผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง พบว่า ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ของสินค้าที่เกี่ยวข้องกับเส้นทางเที่ยวชม ริมน้ำ อย่างชัดเจน เป็นการสร้างผลิตภัณฑ์ที่สื่อถึงเส้นทางได้เป็นอย่างดี แนวคิดของผลิตภัณฑ์ที่สร้างแรงจูงใจต่อการตัดสินใจซื้อในครั้งแรกเพื่อรับประทาน อีกทั้งบรรจุภัณฑ์ที่สื่อความหมายและความแปลกใหม่ ทำให้ผู้บริโภคต้องการซื้อผลิตภัณฑ์กลับไปเป็นของฝาก/ของที่ระลึก



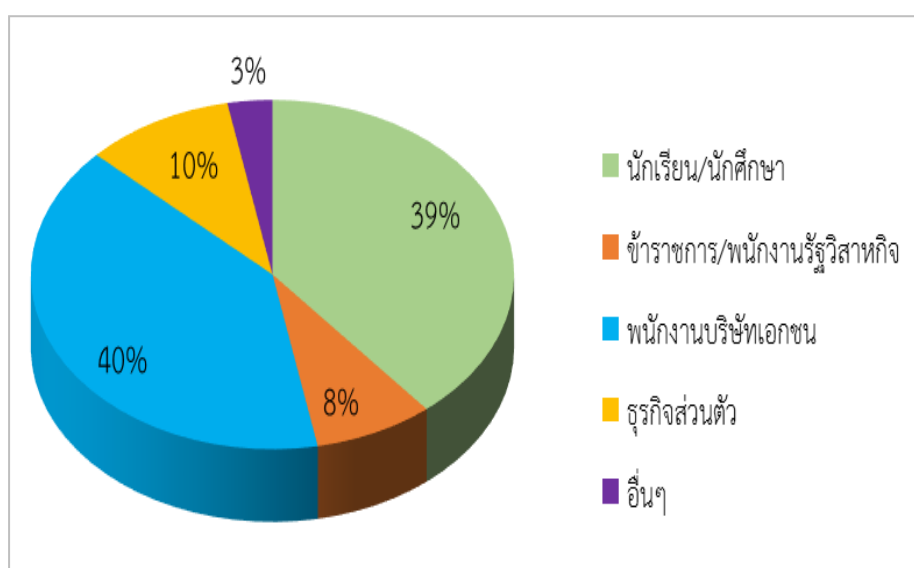
รูปที่ 90 แผนภาพวงกลมสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง
วันที่ 7 มิถุนายน 2558



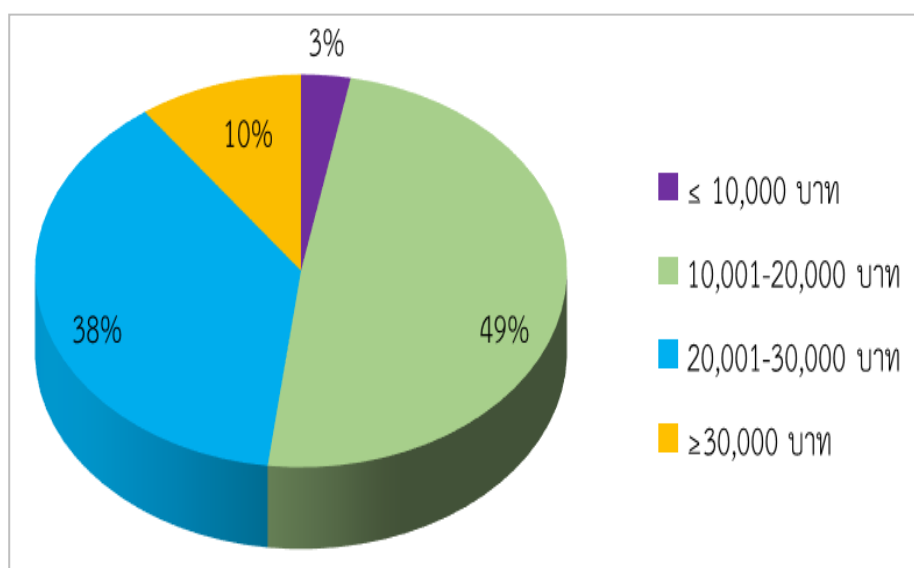
รูปที่ 91 แผนภาพวงกลมเพศของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง
วันที่ 7 มิถุนายน 2558



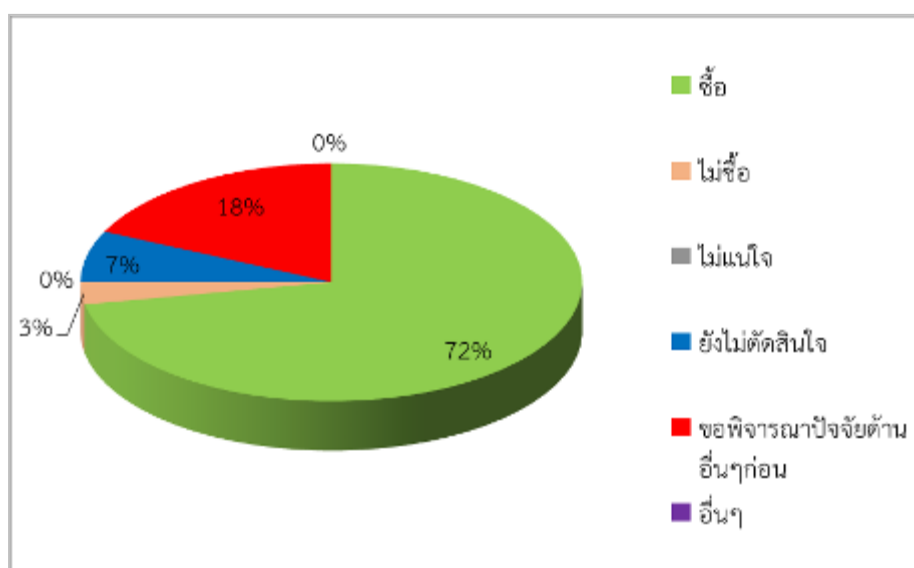
รูปที่ 92 แผนภาพวงกลมอายุของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง
วันที่ 7 มิถุนายน 2558



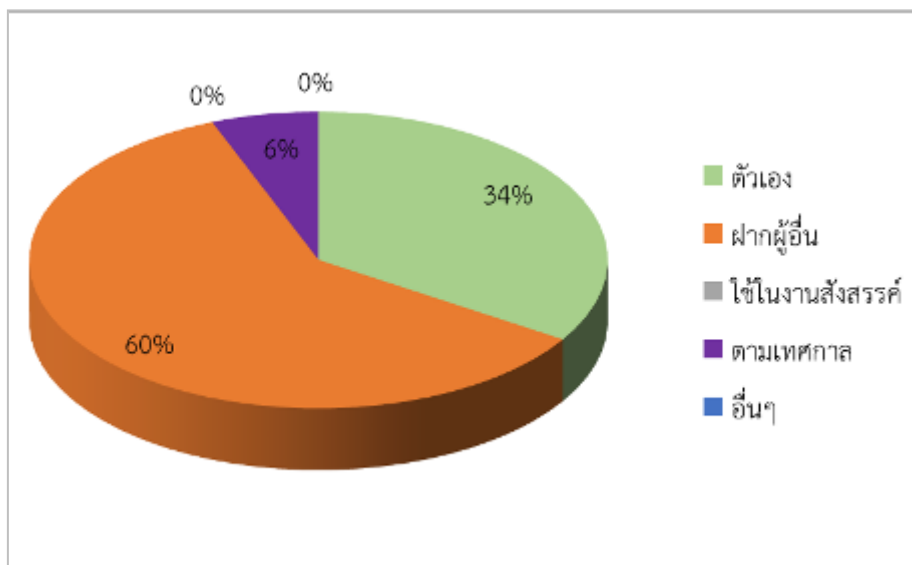
รูปที่ 93 แผนภาพวงกลมอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง
วันที่ 7 มิถุนายน 2558



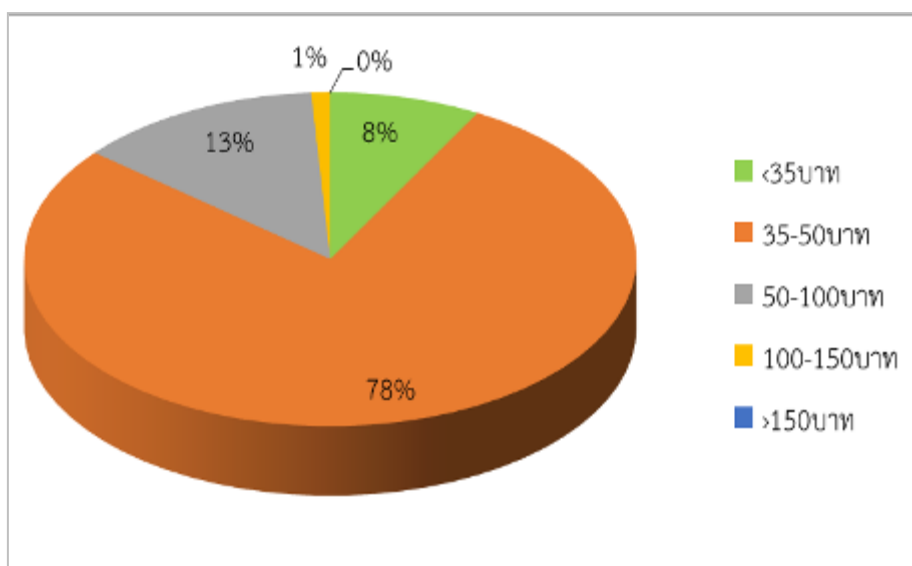
รูปที่ 94 แผนภาพวงกลมรายได้ต่อเดือนของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง
วันที่ 7 มิถุนายน 2558



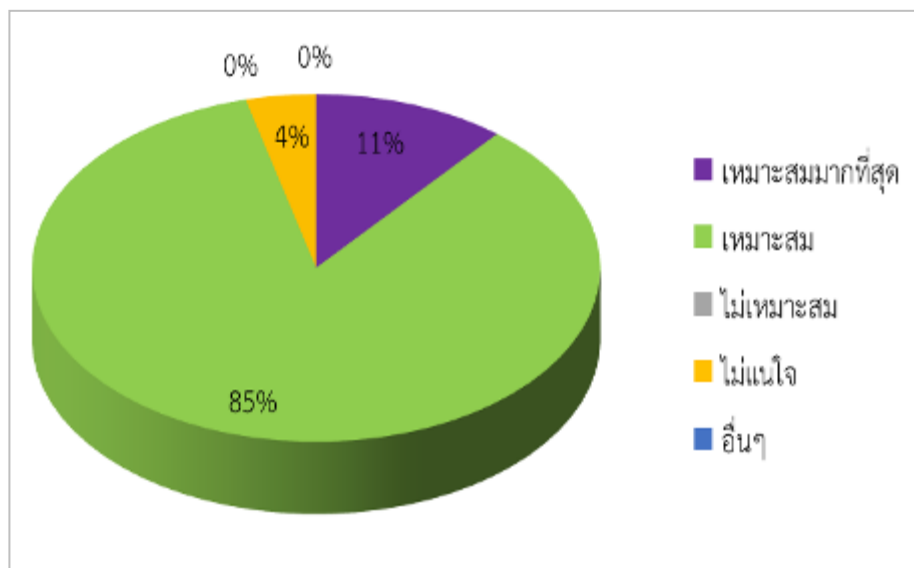
รูปที่ 95 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง เป็นของฝากในเส้นทาง
เที่ยวชม ริมน้ำ (เส้นทางล่องนที เอ็มอีพี วิถีไทย) ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่”
วันที่ 7 มิถุนายน 2558



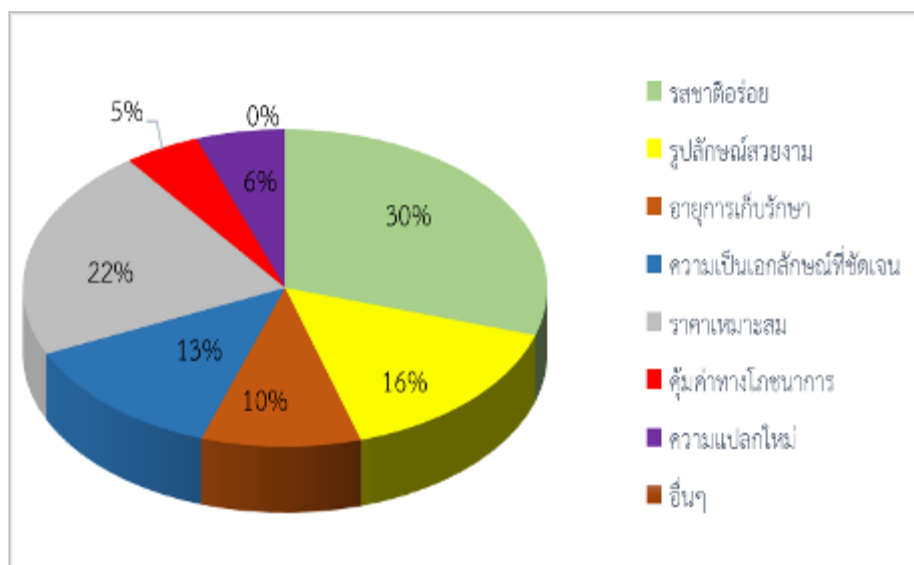
รูปที่ 96 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดงนี้เป็นของฝากเพื่อใคร” วันที่ 7 มิถุนายน 2558



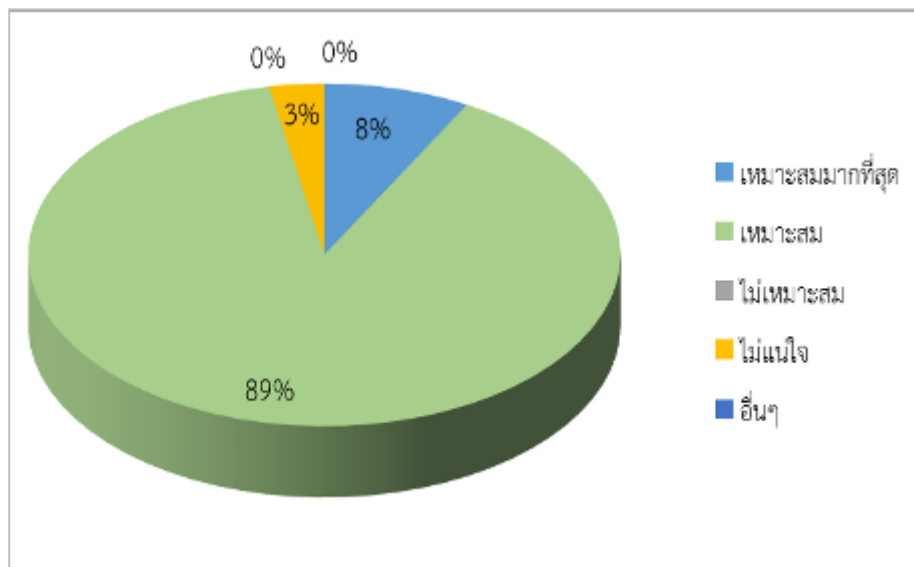
รูปที่ 97 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง อยู่ในกล่องจำนวน 12 ชิ้น ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝากต่อหนึ่งกล่อง” วันที่ 7 มิถุนายน 2558



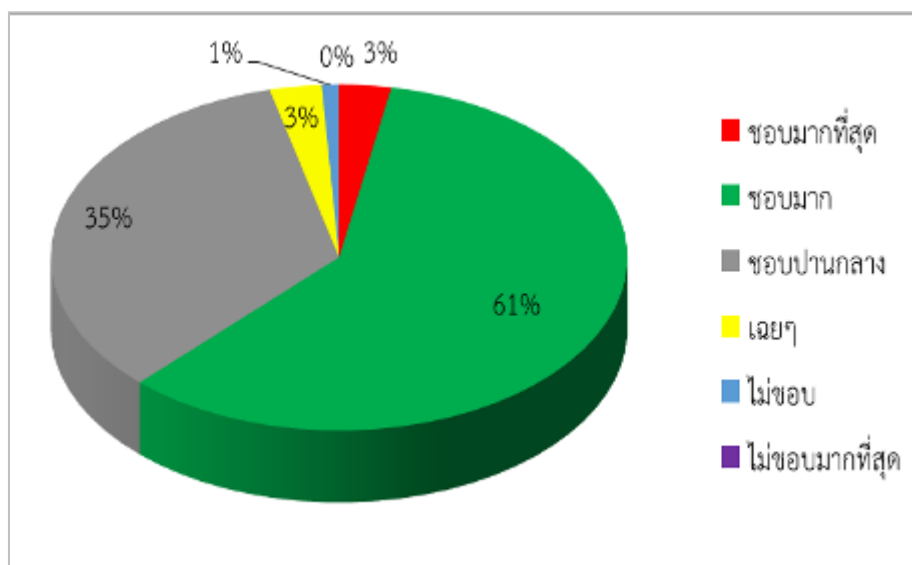
รูปที่ 98 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสำหรับเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ร้านอาหารเส้นทางเที่ยวชม ริมน้ำ (เส้นทางล่องนที เอ็มอีพี วิถีไทย) นี้หรือไม่”
วันที่ 7 มิถุนายน 2558



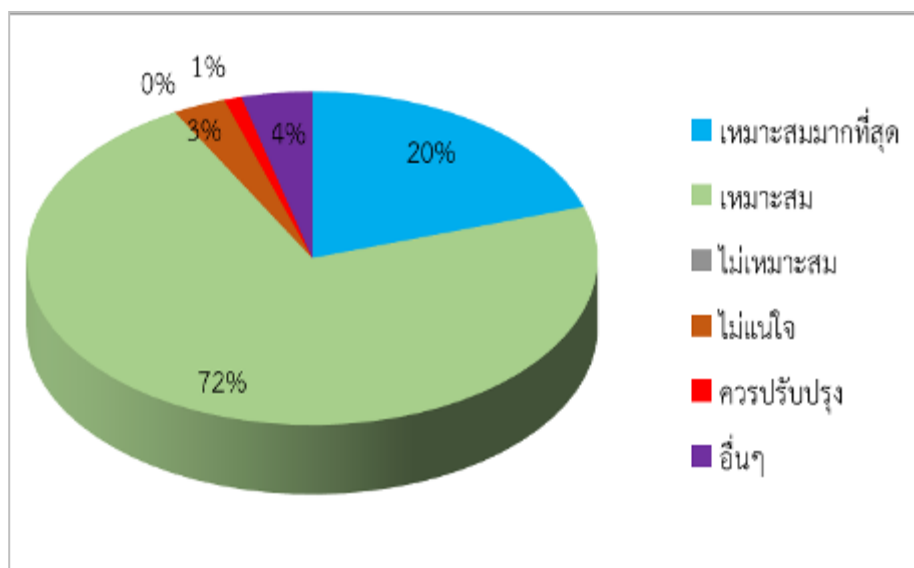
รูปที่ 99 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”
วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 100 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ของฝากมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือนนับจากวันที่ผลิตท่านคิดว่าจะมีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 101 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเมื่อเทียบกับของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน” วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 102 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง นี้มีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 7 มิถุนายน 2558

ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง 1 กล่อง บรรจุ 12 ชิ้น แต่ละชิ้นบรรจุแยกด้วยซองพลาสติกน้ำหนักต่อชิ้นเท่ากับ 5 กรัม ปริมาณ 1 หน่วยบริโภคเท่ากับ 20 กรัม (4 ชิ้น) มีอายุการเก็บรักษาประมาณ 6 เดือน

หลังจากการพัฒนาเสร็จสิ้น ได้นำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมาตรวจคุณค่าทางโภชนาการ แสดงดังตารางที่ 17 พบว่า ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง 1 ถู ขนาด 20 กรัม ให้พลังงาน 100 กิโลแคลอรี ประกอบด้วยพลังงานจากไขมัน 2 กรัม น้ำตาล 4 กรัม และโซเดียม 170 มิลลิกรัม

ตารางที่ 17 ข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง

ข้อมูลโภชนาการ			
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ถู (20 กรัม)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ถู: 1			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด 10 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 40 กิโลแคลอรี)			
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*			
ไขมันทั้งหมด	4.5 ก.		7%
ไขมันอิ่มตัว	2 ก.		10%
คอเลสเตอรอล	น้อยกว่า 5 มก.		2%
โปรตีน	3 ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	11 ก.		4%
ใยอาหาร	0 ก.		0%
น้ำตาล	4 ก.		
โซเดียม	170 มก.		7%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*			
วิตามินเอ	0%	วิตามินบี 1	0%
วิตามินบี 2	0%	แคลเซียม	0%
เหล็ก	น้อยกว่า 4%		
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปี ขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี			
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังนี้			
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65	ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20	ก.
คอเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300	มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300	ก.
ใยอาหาร		25	ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2400	มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน= 9; โปรตีน = 4; คาร์โบไฮเดรต = 4			

ตารางที่ 18 คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถ้วย ของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง

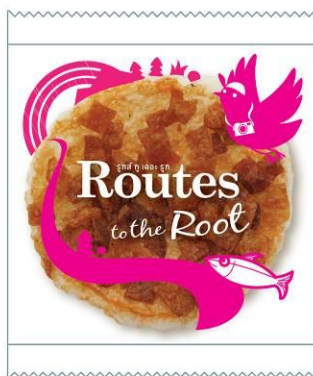
คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถ้วย			
พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
100 กิโลแคลอรี	4 กรัม	4.7 กรัม	170 มิลลิกรัม
*5%	*6%	*7%	*7%
*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน			

การออกแบบบรรจุภัณฑ์

การออกแบบบรรจุภัณฑ์เป็นการดึงเอกลักษณ์ของวิถีชีวิตของชุมชนริมน้ำ แสดงถึงเส้นทางการท่องเที่ยวริมน้ำ รวมถึงกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวสามารถทำได้ในเส้นทางนี้ พร้อมภาพเรือและบ้านริมน้ำที่แสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ที่พบได้เฉพาะในพื้นที่บริเวณตลิ่งริมน้ำ และวิถีชีวิตของชุมชนริมน้ำเท่านั้น การใช้พื้นหลังเป็นสีชมพูสื่อถึงความเรียบง่ายที่แสดงถึงวิถีชีวิตของชุมชนริมน้ำที่มีการดำเนินชีวิตอย่างเรียบง่าย



รูปที่ 103 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 104 บรรจุภัณฑ์ของด้านในของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง วันที่ 7 มิถุนายน 2558

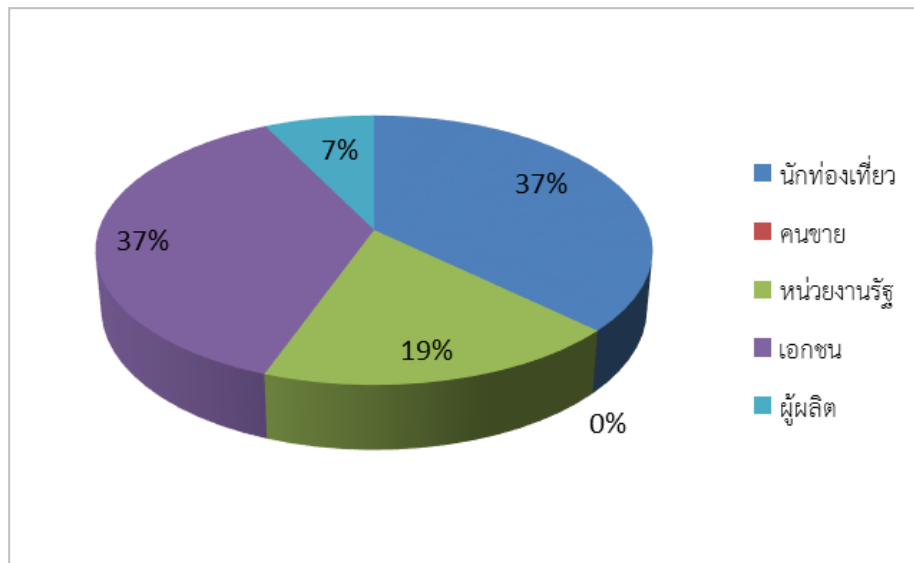
ศักยภาพในเชิงพาณิชย์

จากการประเมินผลความเป็นไปได้ทางการตลาดพบว่าผลิตภัณฑ์ “ข้าวตังหน้าหมูแดง” มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ในระดับค่อนข้างมาก เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่สื่อถึงเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นได้อย่างชัดเจน มีรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการที่ดี ทั้งยังมีอายุการเก็บรักษาที่นานเพียงพอต่อการนำไปเป็นของฝาก และเหมาะสำหรับใช้เป็นตัวแทนเพื่อสื่อสารเรื่องราวของวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ของชุมชนริมน้ำได้เป็นอย่างดี

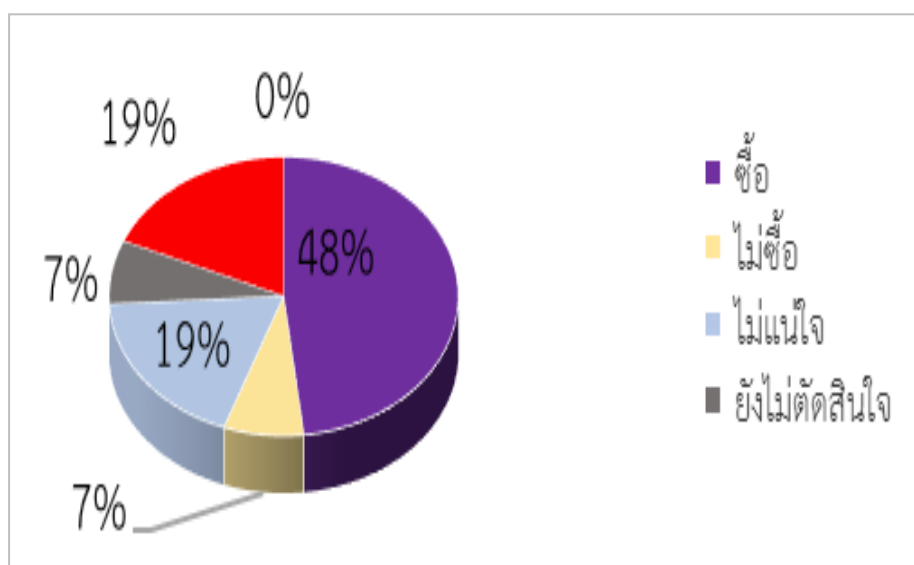
โดยทางทีมนักวิจัยได้นำวิธีการ กระบวนการผลิตและสูตร ถ่ายทอดสู่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอม ซึ่งจะมีการจำหน่ายจริงในเชิงพาณิชย์ แต่ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวยังไม่ได้นำมาขายในเชิงพาณิชย์อย่างเต็มรูปแบบ อยู่ระหว่างขั้นตอนดำเนินการขออนุญาตการผลิต และการออกแบบบรรจุภัณฑ์

ความเป็นไปได้ทางการตลาด

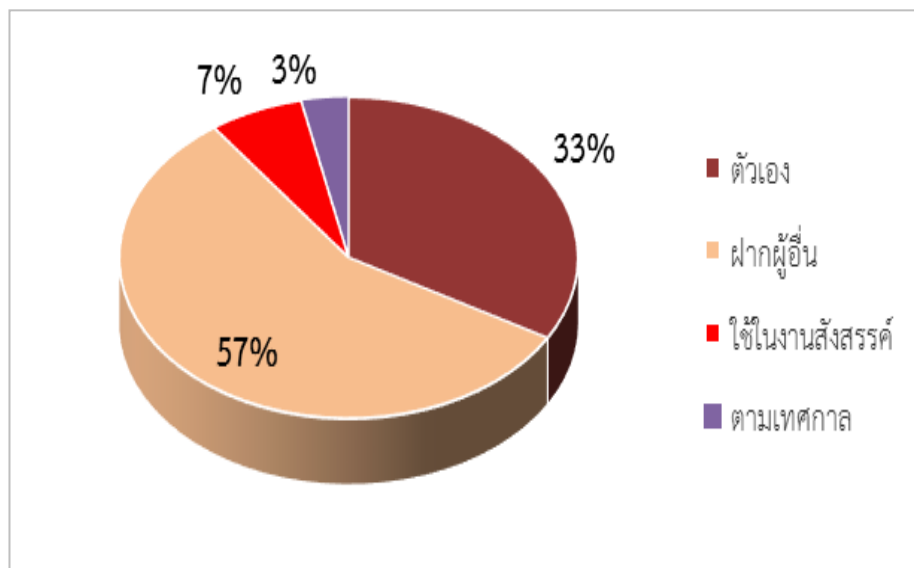
การทดสอบศักยภาพความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือประเมินผล ทำการทดสอบกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เป็น FAM trip จำนวน 27 คน แบ่งเป็นเพศชายและเพศหญิง ร้อยละ 42 และ 58 ตามลำดับ ซึ่งประกอบด้วย นักท่องเที่ยวทั่วไปร้อยละ 37 เอกชนร้อยละ 37 และหน่วยงานภาครัฐร้อยละ 19 ที่ท่องเที่ยวตามเส้นทางเที่ยวชม ริมน้ำ (เส้นทางล่องนที เอมอัมพี วิถีไทย) 2 วัน 1 คืน กลุ่มนักท่องเที่ยวที่เป็น FAM trip ส่วนใหญ่เป็นกลุ่มอายุ 21-30 ปี ร้อยละ 30 และกลุ่มอายุ 41-50 ปี ร้อยละ 26 ส่วนระดับการศึกษาส่วนใหญ่จะเป็นระดับปริญญาตรีถึงร้อยละ 46 และสูงกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 46 โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มที่มีกำลังซื้อและมีอำนาจในการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ให้คะแนนความเหมาะสมของผลิตภัณฑ์กับเส้นทางพบว่า ผู้บริโภคร้อยละ 77 ให้ความเหมาะสมที่จะเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากในเส้นทางท่องเที่ยวนี้ โดยเกณฑ์การตัดสินใจที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อการตัดสินใจเลือกผลิตภัณฑ์ข้าวตังหมูแดงเป็นของฝาก 3 อันดับแรก ประกอบด้วย รสชาติ รูปลักษณะสวยงาม และราคาเหมาะสม ตามลำดับ จากกลุ่มประชากรที่สำรวจร้อยละ 48 ตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหมูแดงเป็นของฝาก (ยังไม่แน่ใจหรือตัดสินใจซื้อ ร้อยละ 19 และพิจารณาปัจจัยอื่น ประกอบด้วย ร้อยละ 19) โดยส่วนใหญ่ถึงร้อยละ 57 ตัดสินใจเลือกซื้อเป็นของฝากให้กับผู้อื่น และร้อยละ 33 ตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหมูแดงเป็นของฝากให้ตัวเอง ราคาที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ 1 กล่อง/ถุง (จำนวน 12 ชิ้น) ควรอยู่ในช่วง 35-50 บาท ถึงร้อยละ 73 และอยู่ในช่วง 50-100 บาท ร้อยละ 15 (รูปที่ 105-112)



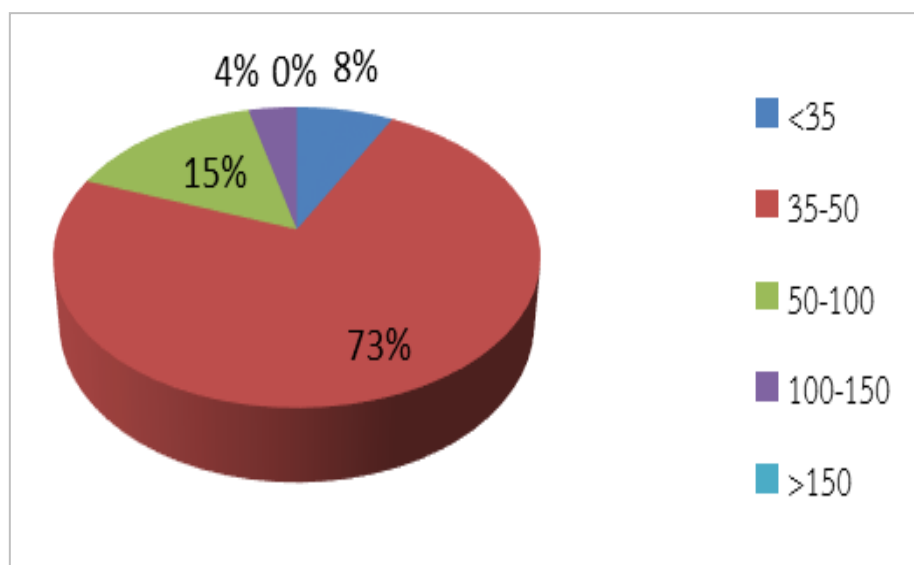
รูปที่ 105 แผนภาพวงกลมแสดงสถานภาพของนักท่องเที่ยวนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชม ริมน้ำ (เส้นทางล่องนที เอ็มอีพี วิถีไทย) วันที่ 7 มิถุนายน 2558



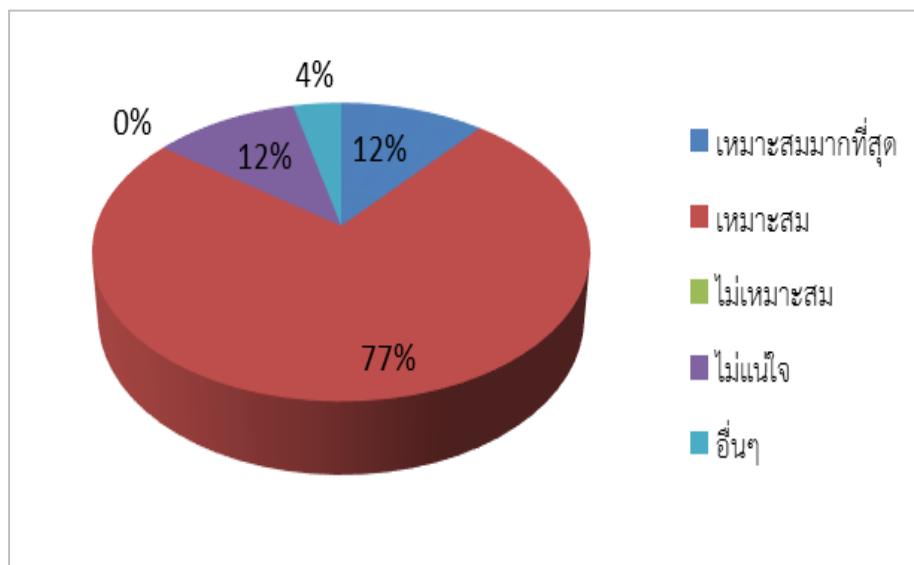
รูปที่ 106 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดงของฝากในเส้นทางเที่ยวชม ริมน้ำ (เส้นทางล่องนที เอ็มอีพี วิถีไทย) ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่” วันที่ 7 มิถุนายน 2558



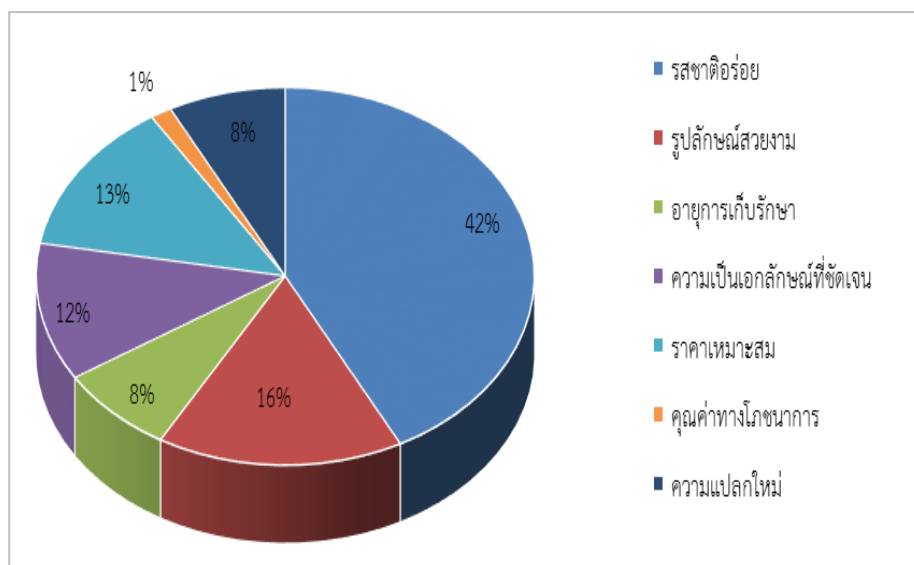
รูปที่ 107 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดงนี้เป็นของฝากเพื่อใคร” วันที่ 7 มิถุนายน 2558



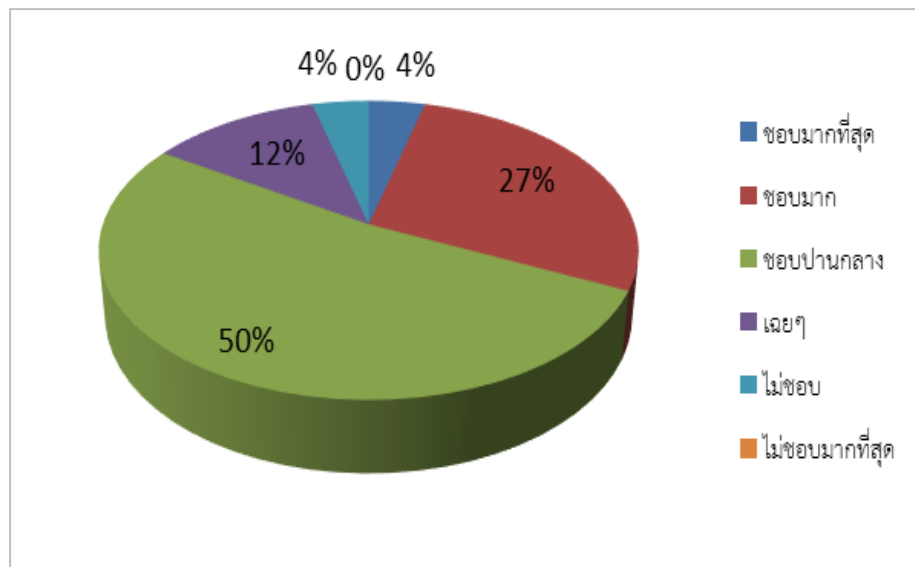
รูปที่ 108 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดงบรรจุอยู่ในกล่องจำนวน 12 ชิ้น ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝากต่อหนึ่งกล่อง” วันที่ 7 มิถุนายน 2558



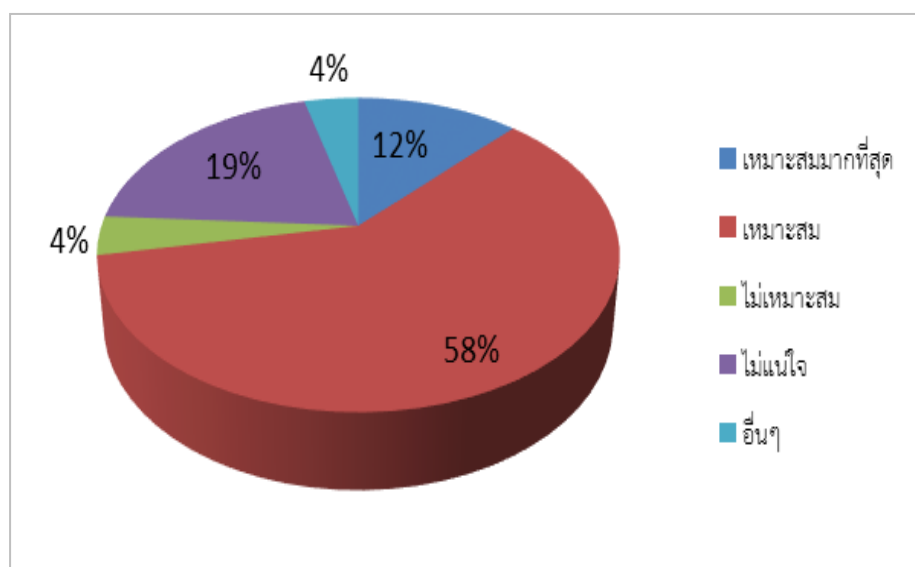
รูปที่ 109 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสำหรับเป็นของฝาก
ในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเส้นทางล่องนที เอมอัมพี วิถีไทยนี้หรือไม่”
วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 110 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ
ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง” วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 111 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดงนี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไร ต่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเมื่อเทียบกับของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน” วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 112 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์ ข้าวตังหน้าหมูแดงนี้มีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 7 มิถุนายน 2558

สรุปผล

ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีแนวคิดมาจากการความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นให้ออกมาในรูปแบบ Fusion Food แต่ยังคงรักษาความเป็นอัตลักษณ์ของอาหาร ให้มีรสชาติดั้งเดิมควบคู่กับความสะอาดและมีคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งอาหารที่ขึ้นชื่อที่นักท่องเที่ยวรู้จักเป็นอย่างดี เมื่อได้มาท่องเที่ยวใน 4 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดนครปฐม จังหวัดราชบุรี และจังหวัดกาญจนบุรี ได้แก่ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว ซึ่งเป็นอาหารประจำของคนในพื้นที่คงความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ข้าวหมูแดง เป็นอาหารที่ขึ้นชื่อในจังหวัดนครปฐม และจังหวัดใกล้เคียง ทางคณะนักวิจัยจึงได้นำผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ตัว มาทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคทั้งในเรื่องของ รสชาติ ราคา อายุการเก็บรักษาและความเป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจน นอกจากนี้ยังสามารถสอดแทรกการสื่อสารเรื่องราวเกี่ยวกับวิถีชีวิตของชุมชนริมน้ำ และสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยว “เที่ยวชิม ริมน้ำ” (เส้นทางล่องน้ำ เอมอัมพี วิถีไทย) ได้เป็นอย่างดี

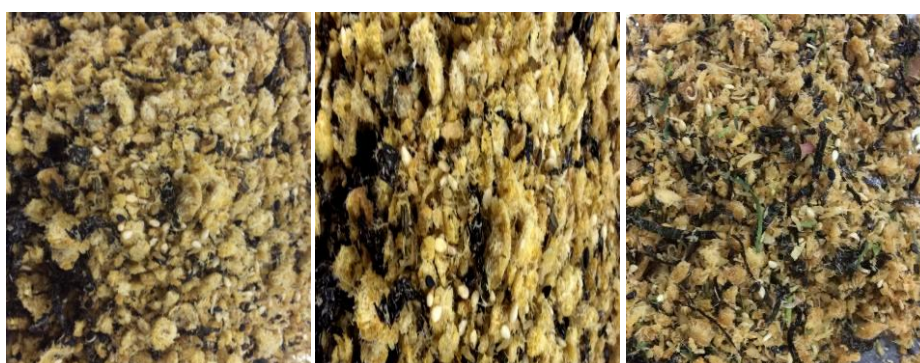
ข้อเสนอแนะ

1. เกล็ดสีของสินค้าที่เกี่ยวกับเส้นทางชัดเจน นำเสนอความเป็นรสหมูแดงได้ดี
2. เป็นผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าหมูแดง เป็นผลิตภัณฑ์ที่แปลกใหม่ อาจจะต้องมีการส่งเสริมการทำตลาดอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เข้าถึงผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น

2. ผลิตภัณฑ์ “ผงปลาโรยข้าว”

แนวคิดในการพัฒนา

ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว โดยเส้นทางเที่ยวชม ริมแม่น้ำ เป็นเส้นทางที่มีการเชื่อมโยง โดยใช้แม่น้ำเป็นตัวเชื่อมโยงของแต่ละพื้นที่ในกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของแม่น้ำ คือ ปลา จึงมีการนำมามาเป็นวัตถุดิบหลักในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยผงปลาโรยข้าวได้แนวคิดมาจากญี่ปุ่น ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าของอาหารพื้นถิ่นให้มีศักยภาพเพิ่มมากขึ้น อีกทั้งเป็นการยกระดับของอาหารพื้นบ้านเป็น Fusion food ที่สามารถขายได้ทั้งในและต่างประเทศ แต่ยังคงรักษาความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี ดังรูปที่ 113



รูปที่ 113 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวทั้ง 3 รส

(ซ้าย) รสดั้งเดิม ; (กลาง) รสเขียวหวาน ; (ขวา) รสต้มยำ วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2558

จากการลงพื้นที่เพื่อหาอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น พบว่าในพื้นที่กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง เป็นพื้นที่ที่มีแม่น้ำอยู่หลายสาย และวิถีชีวิตของคนในพื้นที่ยังผูกพันกับสายน้ำมาตั้งแต่อดีตกาล วัตถุดิบที่เป็น

เอกลักษณ์และเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตริมน้ำ คือ ปลา ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่สามารถหาได้ทุกจังหวัดในกลุ่มภาคกลางตอนล่าง อีกทั้งสามารถนำมาปรุงเป็นเมนูอาหารได้หลากหลาย และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

สูตรและวิธีการผลิต

ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว ประกอบด้วยส่วนผสมประกอบและกระบวนการผลิตที่แตกต่างกัน ดังนี้ ตารางที่ 19 ส่วนประกอบผงปลาโรยข้าวรสชาติต่างๆ

ส่วนผสม	สูตรดั้งเดิม (ร้อยละ)	สูตรเขียวหวาน (ร้อยละ)	สูตรต้มยำ (ร้อยละ)
เนื้อปลาที่ผ่านการอบแล้ว	50.72	50.10	52.93
งาขาวคั่ว	7.25	7.17	6.30
งาดำคั่ว	7.25	7.17	6.30
ผงปรุงรสไก่	4.34	-	-
น้ำตาลทราย	4.35	4.37	3.68
สาหร่ายทะเล	2.90	1.35	1.25
ผงปรุงรสเห็ด	1.45	-	-
ผงปรุงรสเขียวหวาน	-	7.28	-
คิกโคแมน	21.74	-	-
น้ำ	-	21.86	24.10
ไขมัน	-	0.70	-
ใบมะกรูดอบแห้งหั่นฝอย	-	-	1.25
ตะไคร้อบแห้ง	-	-	2.50
ผงปรุงรสต้มยำ	-	-	1.25
กลิ่น lime flavor	-	-	0.19
น้ำพริกเผาฉ่ำหะเส็ง (เอาแต่น้ำมัน)	-	-	0.25
รวม	100	100	100

กระบวนการผลิต

ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมเนื้อปลาสด

ปลาหับทิมสด (หรือจะใช้ปลานิลก็ได้) ขอดเกล็ด ตัดหัว ตัดครีบ ควักไส้ ขนาดที่ใช้ประมาณ 600-700 กรัม ล้างด้วยน้ำสะอาด ทั้งให้สะอาด

ขั้นตอนที่ 2 การเตรียมตะไคร้ ใบมะกรูดอบแห้งและสาหร่ายทะเล

นำตะไคร้ และใบมะกรูด ล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นหั่นตะไคร้ และใบมะกรูด แบบหั่นฝอย แล้วนำไปอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 4 ชั่วโมง ส่วนสาหร่ายทะเล นำมาตัดเป็นเส้นขนาดกว้าง 0.2 X ยาว 1.5 เซนติเมตร

ขั้นตอนที่ 3 การเตรียมงาคั่ว

นำงาขาวคั่วด้วยกระทะเทฟลอน ด้วยไฟอ่อน คั่วจนงาขาวพองตัว และมีกลิ่นหอม ยกออกจากกระทะทิ้งไว้ให้เย็น ส่วนงาดำทำเหมือนกับงาขาว

ขั้นตอนที่ 4 กระบวนการผลิตผงปลาโรยข้าว

1. นำเนื้อปลาที่ได้หลังจากทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว มานึ่งที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที จากนั้นนำมาชูดหนังและเลาะก้างออกเลือกเอาเฉพาะส่วนเนื้อ
2. นำเนื้อปลาที่ได้จากข้อ 1 มาใส่บนตะแกรงแล้วเกลี่ยให้เป็นชั้นบางๆ แล้วนำไปอบด้วยตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 90 นาที นำไปปั่นด้วยเครื่องปั่นโดยใช้ความเร็วระดับ 1
3. ชั่งส่วนผสมทั้งหมดแต่ละสูตรตามตารางที่ 19 จากนั้นคั่วจนเนื้อปลาแห้ง (สีเหลืองเข้ม) แล้วใส่ส่วนผสมที่ชั่งไว้แต่ละสูตรตามตารางที่ 4 คั่วให้ส่วนผสมเข้ากันดี
4. นำไปอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เพื่อไล่ความชื้นเป็นเวลา 60 นาที จากนั้นทิ้งไว้ให้เย็น แล้วเก็บใส่ภาชนะปิดสนิท

การทดสอบผู้บริโภคร

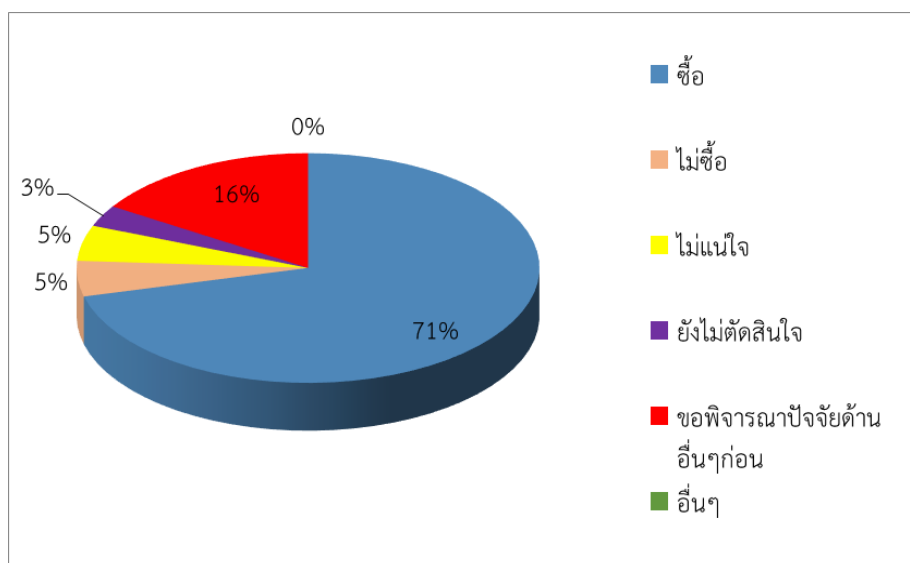
ผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความชอบโดยใช้แบบทดสอบแบบ 9-point hedonic scale โดยแบ่งระดับความชอบออกเป็น 9 ระดับ (ระดับ 1=ไม่ชอบมากที่สุด ระดับ 5=เฉยๆ ระดับ 9=ชอบมากที่สุด) ของผงปลาโรยข้าวทั้ง 3 รส ได้แก่ รสดั้งเดิม รสเขียวหวาน และรสต้มยำ โดยผู้บริโภครจำนวน 100 คน ซึ่งผู้บริโภครได้ให้คะแนนความชอบผลิตภัณฑ์ต่อคุณลักษณะด้านต่างๆ อยู่ในเกณฑ์ชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง โดยรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 20 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านความชอบด้านต่างๆ ของผู้บริโภคจำนวน 100 คน

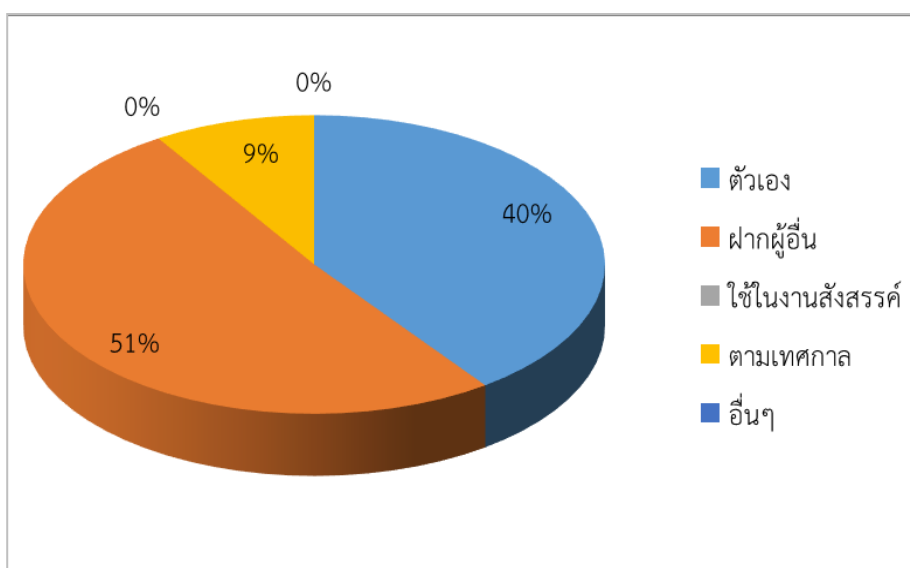
คุณลักษณะ	รสดั้งเดิม	รสเขียวหวาน	รสตั้มยำ
ลักษณะปรากฏ	7.08±1.26	7.15±1.28	7.38±1.12
เนื้อสัมผัส	6.77±1.30	6.92±1.19	7.31±1.38
รสชาติ	6.77±1.17	6.62±1.71	7.23±1.74
กลิ่น	6.69±1.11	7.15±1.41	6.92±1.61
สีส้ม	6.92±1.12	7.08±1.19	7.15±1.14
ความชอบโดยรวม	6.69±1.44	6.54±1.33	6.77±2.05
บรรจุภัณฑ์	6.85±1.91	6.92±2.02	6.77±1.92

จากกลุ่มประชากรทั้ง 100 คน แบ่งเป็นเพศชายและเพศหญิงร้อยละ 34 และ 66 ตามลำดับ ซึ่งประกอบด้วย นักท่องเที่ยวทั่วไปร้อยละ 62 หน่วยงานภาครัฐร้อยละ 15 และเอกชนร้อยละ 19 พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ที่มาเที่ยวในพื้นที่จังหวัดภาคกลางตอนล่างทั้ง 8 จังหวัด เป็นกลุ่มวัยรุ่นวัยทำงาน (อายุ 21-30 ปี) และวัยกลางคน (อายุ 31-40 ปี) ที่ร้อยละ 42 และร้อยละ 32 ตามลำดับ ระดับการศึกษาส่วนใหญ่จะเป็นระดับปริญญาตรีถึงร้อยละ 79 โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มที่มีกำลังซื้อและมีอำนาจในการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มที่มีกำลังซื้อและมีอำนาจในการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ให้คะแนนความชอบโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวพร้อมบรรจุภัณฑ์อยู่ในเกณฑ์ชอบมากถึงชอบปานกลางร้อยละ 47 และ 36 ตามลำดับ มีความเหมาะสมที่จะเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวนี้ โดยเกณฑ์การตัดสินใจที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อการตัดสินใจเลือกผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวเป็นของฝาก 3 อันดับแรก ประกอบด้วย รสชาติ ราคา และอายุการเก็บ ตามลำดับ จากกลุ่มประชากรที่สำรวจร้อยละ 71 ตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวเป็นของฝากหรือของที่ระลึก รองลงมาคือ ร้อยละ 16 ขอพิจารณาปัจจัยอื่นประกอบ โดยส่วนใหญ่ถึงร้อยละ 51 ตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวเป็นของฝากให้ผู้อื่น และร้อยละ 40 ตัดสินใจเลือกซื้อเป็นของฝากให้กับตัวเอง ราคาที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ 1 กล่อง/ถุง (จำนวน 12 ชิ้น) ควรอยู่ในช่วง 35-50 บาท ถึงร้อยละ 78 และอยู่ในช่วง 50-100 บาท ร้อยละ 13

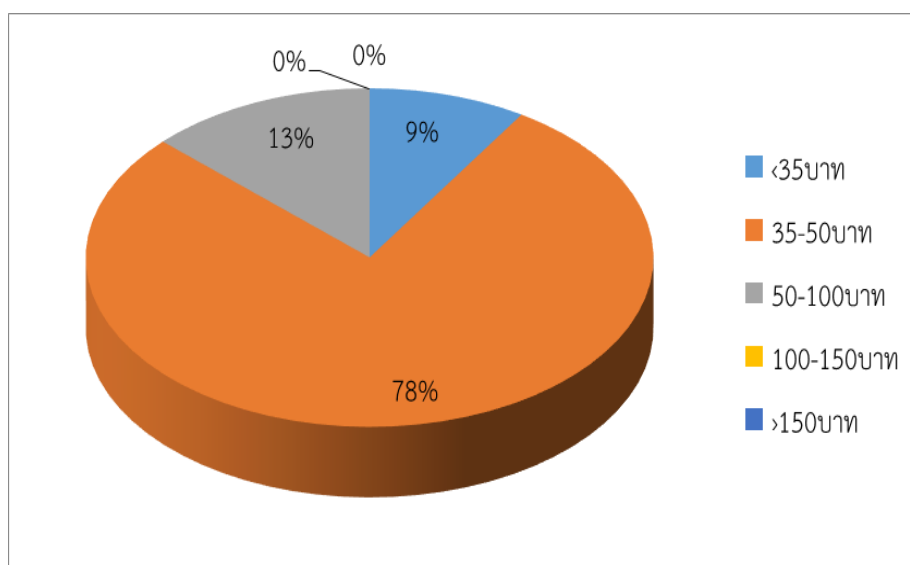
จากการสอบถามเชิงพรรณนาจากผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว พบว่า ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ของสินค้าที่เกี่ยวข้องกับเส้นทางเที่ยวชม ริมแม่น้ำ มีความเป็นปลาชัดเจน และไม่คาว ทำให้ผู้บริโภคพึงพอใจแต่รสชาติอาจจะอ่อนไป อยากให้เข้มข้นกว่านี้ แนวคิดของผลิตภัณฑ์ที่สร้างแรงจูงใจต่อการตัดสินใจซื้อในครั้งแรกเพื่อรับประทาน อีกทั้งบรรจุภัณฑ์ที่สื่อความหมายและความแปลกใหม่ ทำให้ผู้บริโภคต้องการซื้อผลิตภัณฑ์กลับไปเป็นของฝาก/ของที่ระลึก



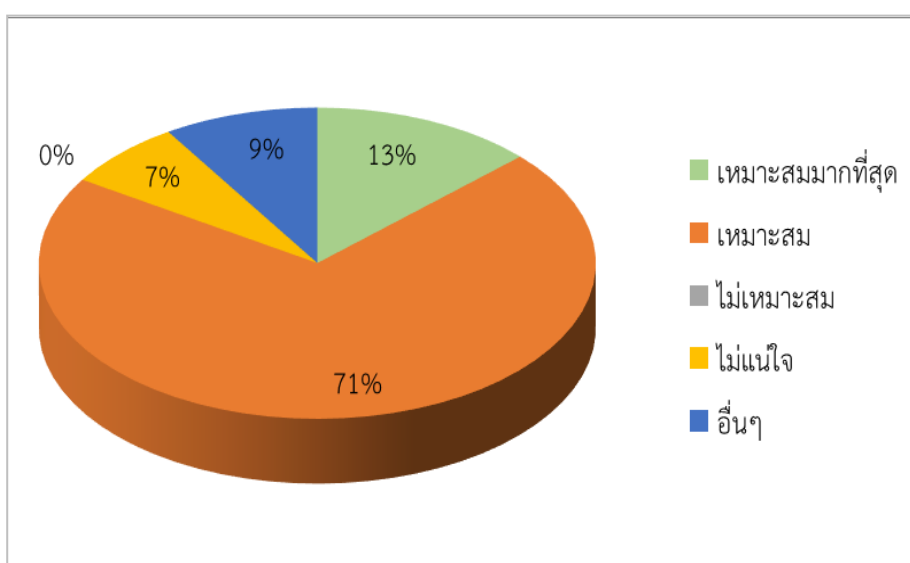
รูปที่ 114 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว ของฝากในเส้นทางเที่ยวชม ริมแม่น้ำ (เส้นทางล่องนที เอ็มอีพี วิถีไทย) ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่”
วันที่ 7 มิถุนายน 2558



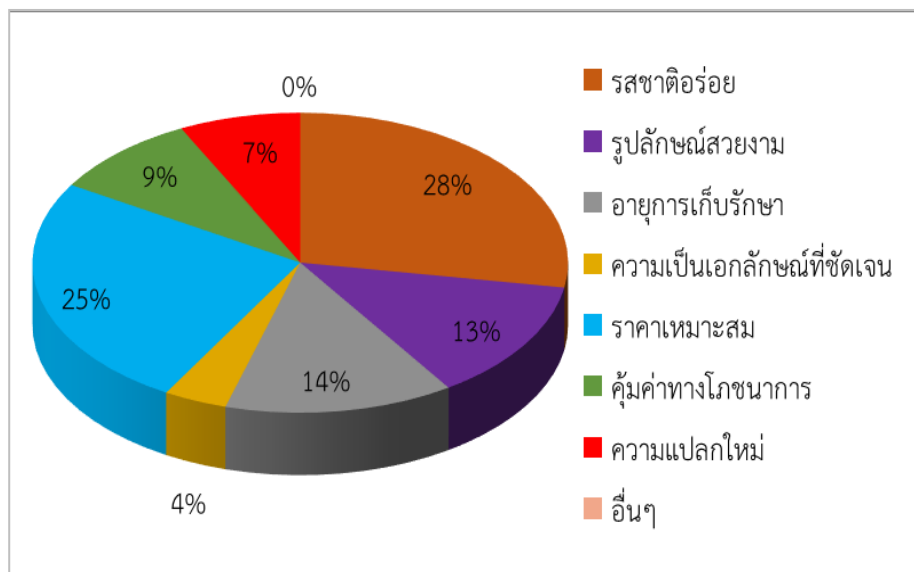
รูปที่ 115 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว นี้เป็นของฝากเพื่อใคร”
วันที่ 7 มิถุนายน 2558



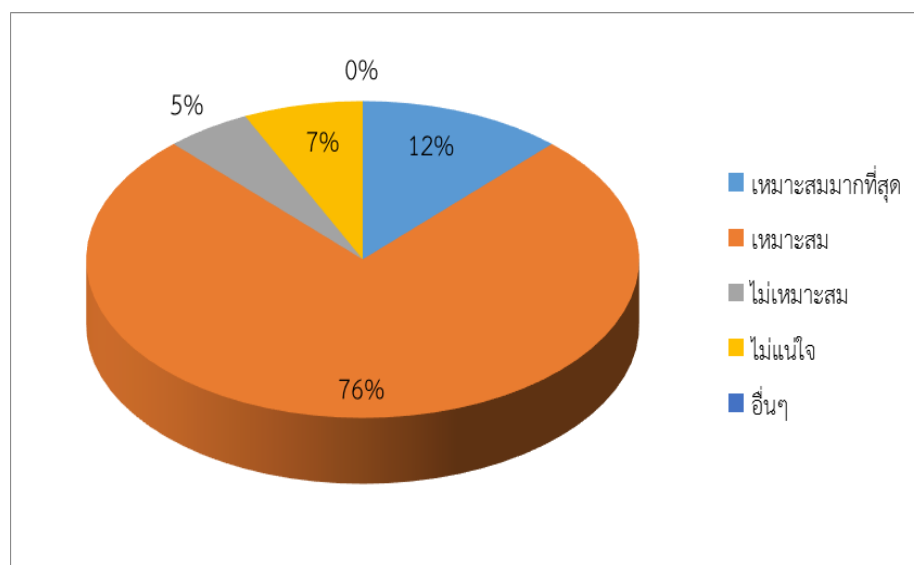
รูปที่ 116 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว บรรจุอยู่ในถุงอะลูมิเนียมฟอล์ย และขวดแก้ว น้ำหนักประมาณ 50 กรัม ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝากต่อหนึ่งถุง/แก้ว วันที่ 7 มิถุนายน 2558



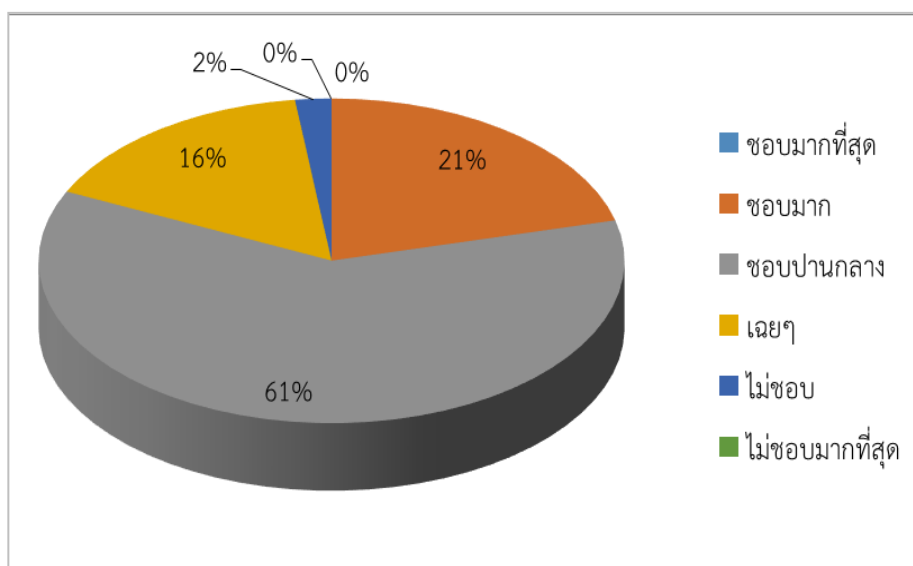
รูปที่ 117 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสมสำหรับเป็นของฝากในเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ร้านอาหารเส้นทางเที่ยวชม ริมแม่น้ำ (เส้นทางล่องนที เอมอัมพี วิถีไทย) นี้หรือไม่” วันที่ 7 มิถุนายน 2558



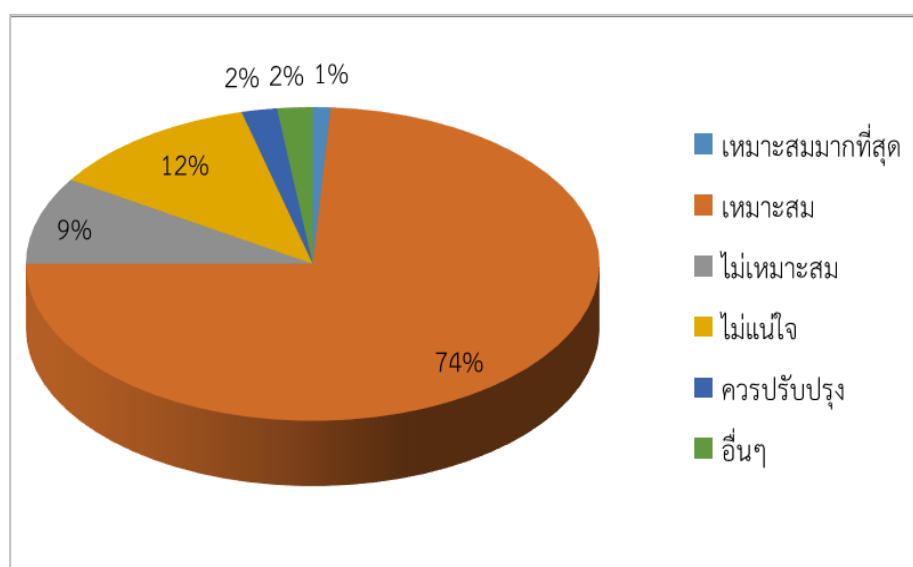
รูปที่ 118 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”
วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 119 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ของฝากมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือนนับ
จากวันที่ผลิตท่านคิดว่าจะมีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 120 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเมื่อเทียบกับของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน” วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 121 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว นี้มีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 7 มิถุนายน 2558

ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นผงขนาดเล็ก สีเหลืองเข้ม มีส่วนผสมของเนื้อมีรสอร่อย หวาน และสาหร่าย ใช้โรยบนข้าวสวย โจ๊ก หรือข้าวต้ม แบบง่ายๆ เป็นการเพิ่มรสชาติของอาหาร เช่น นำมาคลุกเคล้าข้าวเพื่อใช้ทำข้าวปั้นสไลด์ญี่ปุ่น หรือใช้โรยแต่งสีรสชาติ และช่วยเพิ่มความอร่อยให้กับอาหารจานพิเศษได้ หลากหลาย เช่น ไข่เจียว แพนนิชพิชซ่า พาสต้า ผักสลัด ก๋วยเตี๋ยวหรือน้ำซุปรองในถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ น้ำหนัก 50 กรัม/ถุง และมีการบรรจุในขวดแก้วขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 4 เซนติเมตร สูง 10 เซนติเมตร น้ำหนัก 50 กรัม/ขวด มีอายุการเก็บรักษาประมาณ 6 เดือน

การออกแบบบรรจุภัณฑ์

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว เน้นการออกแบบที่สื่อถึงความเป็นผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค มีความเรียบง่าย มีการเพิ่มตัวการ์ตูน และภาษาญี่ปุ่นเพื่อให้ผลิตภัณฑ์เป็นแนวสไตล์ญี่ปุ่น และดูคล้ายขนมทานเล่น เพื่อให้สามารถเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นเด็ก และกลุ่มวัยรุ่นเพิ่มมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังมีการเพิ่มสีส้มของพื้นหลังเพื่อสื่อถึงรสชาติได้อย่างชัดเจน โดยสีเหลืองสื่อถึงรสดั้งเดิม เนื่องจากสีตัวผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว มีลักษณะสีเหลืองเข้ม ส่วนสีเขียวเป็นการสื่อถึงรสเขียวหวาน โดยให้เข้ากับลักษณะสีของแกงเขียวหวาน และตัวย้ายใช้สีแดงสื่อถึงความร้อนแรง เผ็ดร้อนของตัวยำ



รูปที่ 122 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวรสดั้งเดิม วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 123 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวรสเขียวหวาน วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 124 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวรสต้มยำ วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 125 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวทั้ง 3 รส บรรจุในถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ น้ำหนัก 50 กรัม
(ซ้าย) รสต้มยำ ; (กลาง) รสดั้งเดิม ; (ขวา) รสเขียวหวาน
วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 126 ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวทั้ง 3 รส บรรจุขวดแก้ว น้ำหนัก 50 กรัม
(ซ้าย) รสดั้งเดิม ; (กลาง) รสเขียวหวาน ; (ขวา) รสต้มยำ
วันที่ 7 มิถุนายน 2558

ศักยภาพในเชิงพาณิชย์

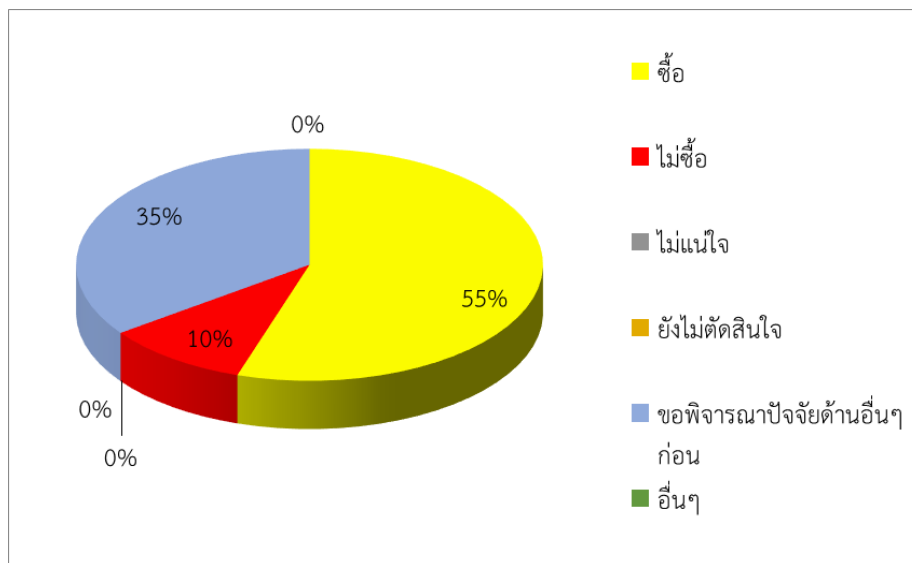
จากการประเมินผลความเป็นไปได้ทางการตลาดพบว่าผลิตภัณฑ์ “ผงปลาโรยข้าว” มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ในระดับค่อนข้างมาก เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่สื่อถึงเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นได้อย่างชัดเจน มีรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการที่ดี ทั้งยังมีอายุการเก็บรักษาที่นานเพียงพอต่อการนำไปเป็นของฝาก และเหมาะสำหรับใช้เป็นตัวแทนเพื่อสื่อสารเรื่องราวของวิถีชีวิตกับชุมชนได้เป็นอย่างดี

โดยทางทีมนักวิจัยได้นำวิธีการ กระบวนการผลิตและสูตร ถ่ายทอดสู่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอม จังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งในตอนนี้ผลิตภัณฑ์ตัวดังกล่าวยังไม่ได้นำมาขายในเชิงพาณิชย์อย่างเต็มรูปแบบ อยู่ในขั้นตอนระหว่างออกแบบบรรจุภัณฑ์และขออนุญาตการผลิต

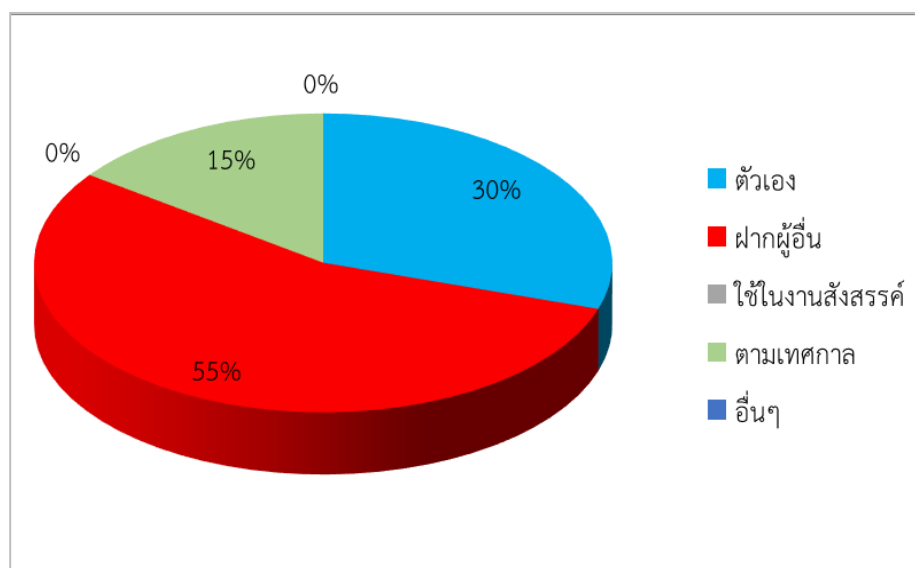
การทดสอบศักยภาพความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือประเมินผล ทำการทดสอบกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เป็น FAM trip จำนวน 27 คน แบ่งเป็นเพศชายและเพศหญิง ร้อยละ 42 และ 58 ตามลำดับ ซึ่งประกอบด้วย นักท่องเที่ยวทั่วไปร้อยละ 37 เอกชนร้อยละ 37 และหน่วยงานภาครัฐร้อยละ 19 ที่ท่องเที่ยวตามเส้นทางเที่ยวชม ริมแม่น้ำ (เส้นทางล่องนที เอ็มอีพี วิถีไทย) 2 วัน 1 คืน กลุ่มนักท่องเที่ยวที่เป็น FAM trip ส่วนใหญ่เป็นกลุ่มอายุ 21-30 ปี ร้อยละ 30 รองลงมาคือ อายุ 41-50 ปี ที่ร้อยละ 26 ตามลำดับ ที่มีระดับการศึกษาส่วนใหญ่ปริญญาตรีถึงร้อยละ 46 และสูงกว่าปริญญาตรีที่ร้อยละ 46 รองลงมา คือ ต่ำกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 8 ตามลำดับ

ความเป็นไปได้ทางการตลาด

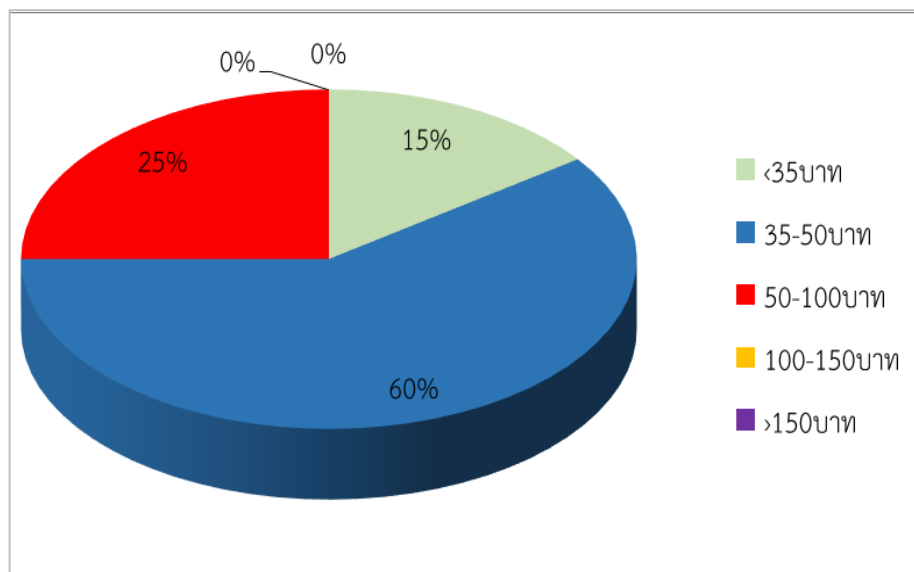
นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ให้คะแนนความชอบโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวพร้อมบรรจุภัณฑ์อยู่ในเกณฑ์ชอบมากถึงร้อยละ 45 มีความเหมาะสมที่จะเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวนี้ โดยเกณฑ์การตัดสินใจที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อการตัดสินใจเลือกผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวเป็นของฝาก 3 อันดับแรก ประกอบด้วย รสชาติ ราคา และความเป็นเอกลักษณ์ ตามลำดับ โดยผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว มีอายุการเก็บรักษา 6 เดือน ซึ่งผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเหมาะสมถึงร้อยละ 60 จากกลุ่มประชากรที่สำรวจร้อยละ 75 ตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวเป็นของฝากหรือของที่ระลึก โดยส่วนใหญ่ถึงร้อยละ 55 ตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวเป็นของฝากผู้อื่น และร้อยละ 30 ตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวเป็นของฝากสำหรับตัวเอง ราคาที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ 1 ถุง/ขวด น้ำหนักประมาณ 50 กรัม ควรอยู่ในช่วง 35-50 บาท ถึงร้อยละ 60 (รายละเอียดทั้งหมดแสดงในภาพรูปที่ 127-134)



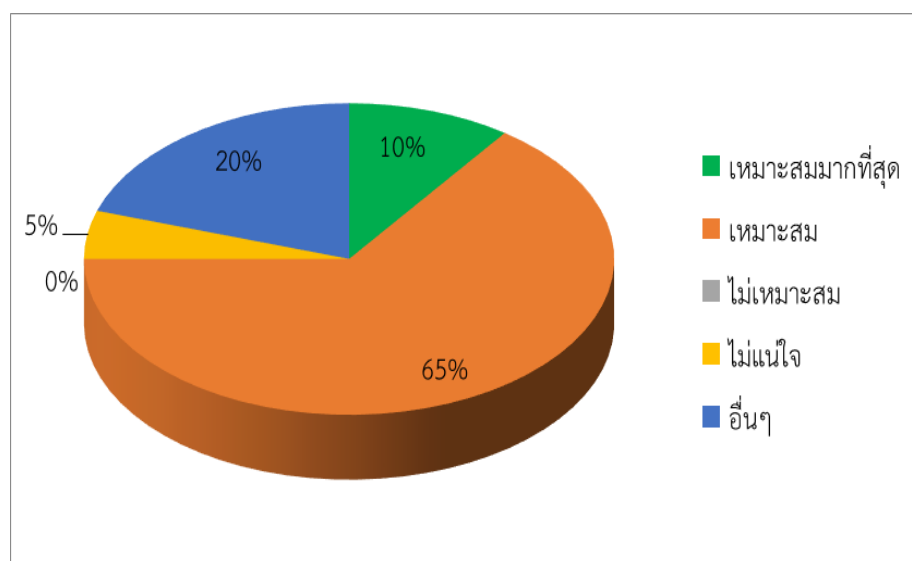
รูปที่ 127 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ปลารอยข้าวนี้ เป็นของฝาก ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่” วันที่ 7 มิถุนายน 2558



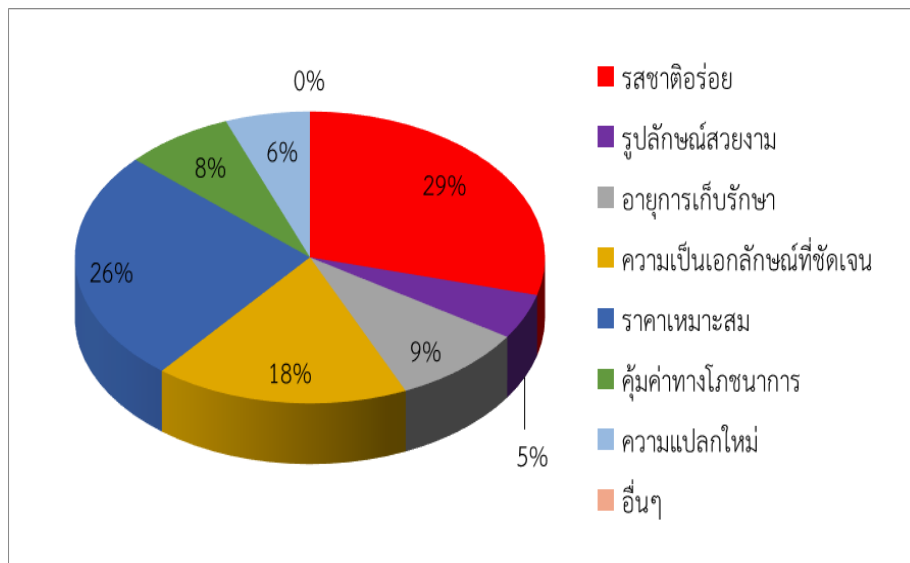
รูปที่ 128 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ปลารอยข้าวนี้เป็นของฝากเพื่อใคร” วันที่ 7 มิถุนายน 2558



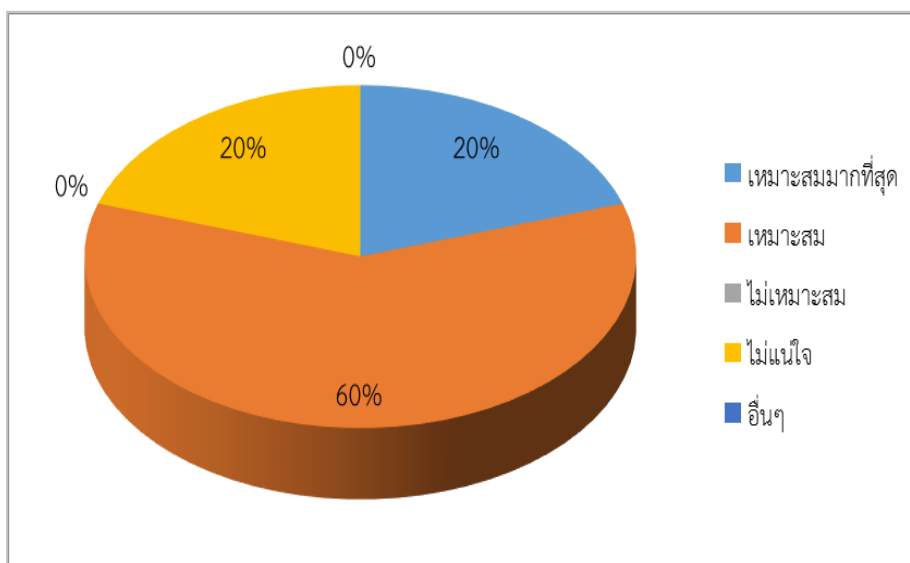
รูปที่ 129 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว บรรจุอยู่ในถุงอะลูมิเนียม พอลิและขวดแก้ว น้ำหนัก 50 กรัม คิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝากต่อหนึ่งถุง/ขวด”
วันที่ 7 มิถุนายน 2558



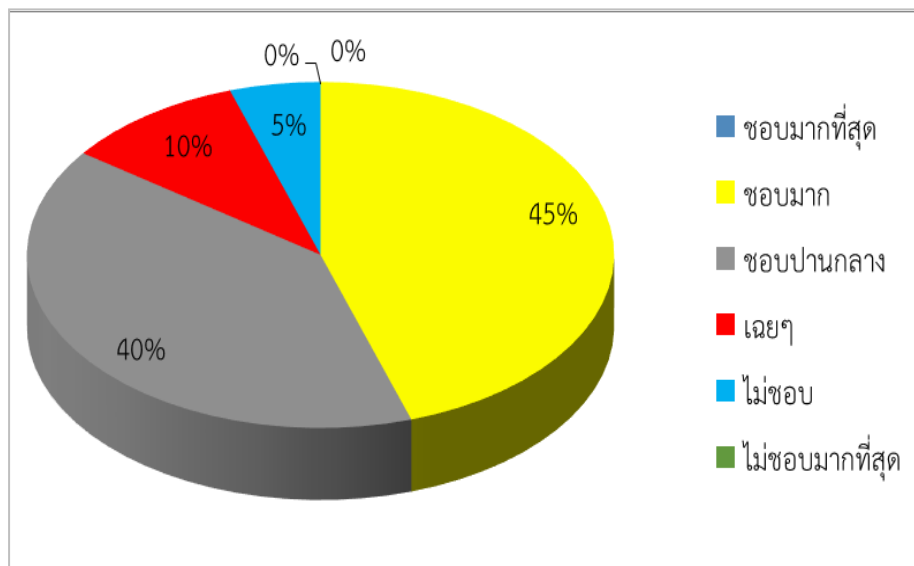
รูปที่ 130 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสมสำหรับเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ร้านอาหารเส้นทางเที่ยวชม ริมแม่น้ำ (เส้นทางล่องนที เอ็มอิมพี วิถีไทย) นี้หรือไม่”
วันที่ 7 มิถุนายน 2558



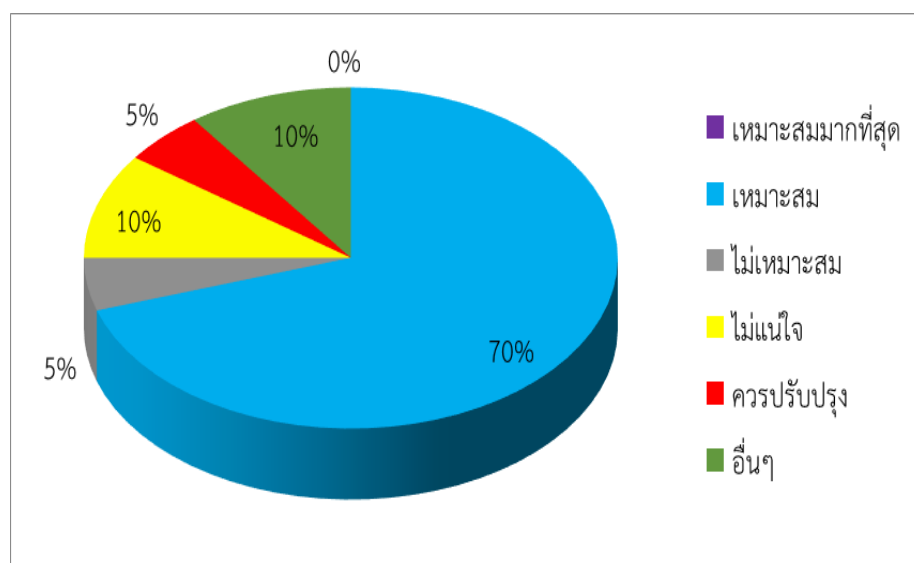
รูปที่ 131 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”
วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 132 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ของฝากมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือนนับจากวันที่ผลิตท่านคิดว่าจะมีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 133 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเมื่อเทียบกับขนมของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน” วันที่ 7 มิถุนายน 2558



รูปที่ 134 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าว นี้มีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 7 มิถุนายน 2558

สรุปผล

ผลิตภัณฑ์ผงบลาโรย เป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีแนวคิดมาจากการความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นให้ออกมาในรูปแบบ Fusion Food แต่ยังคงรักษาความเป็นอัตลักษณ์ของอาหาร ให้มีรสชาติดั้งเดิมควบคู่กับความสะอาดและมีคุณค่าทางโภชนาการ จากการลงสำรวจพื้นที่ทั้ง 8 จังหวัดในกลุ่มภาคกลางตอนล่าง พบว่า วิถีชีวิตของชุมชนมีความผูกพันกับสาหร่ายน้ำ มาตั้งแต่อดีตกาลทั้งการคมนาคมขนส่ง เป็นต้น วัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ คือ ปลา อีกทั้งปลายังเป็นรู้จักของนักท่องเที่ยวและคนทั่วไป รวมถึงเป็นอาหารของคนในชุมชนอีกด้วย โดยผลิตภัณฑ์ผงบลาโรยข้าว สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคทั้งในเรื่องของ รสชาติ ราคา และอายุการเก็บรักษา นอกจากนี้ยังสามารถสอดแทรกการสื่อสารเรื่องราวเกี่ยวกับวิถีชีวิตของชุมชนท้องถิ่น และสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยว “เที่ยวชิม ริมแม่น้ำ” (เส้นทางล่องน้ำเอ็มอัมพี วิถีไทย) ได้เป็นอย่างดี

ข้อเสนอแนะ

1. ผลิตภัณฑ์ผงบลาโรยข้าวรสดั้งเดิม แสดงอัตลักษณ์ของปลาชัดเจน แต่ไม่มีกลิ่นคาว
2. ผลิตภัณฑ์ผงบลาโรยข้าวรสดั้งเดิมควรปรับปรุงให้มีรสชาติเข้มข้นเพิ่มขึ้นอีก
3. ผลิตภัณฑ์ผงบลาโรยข้าว รสชาติของรสตั้มยำขาดความเปรี้ยว ตามแบบฉบับของรสชาติตั้มยำทั่วไป
4. ผลิตภัณฑ์ผงบลาโรยข้าวรสตั้มยำ สื่อความเป็นตั้มยำได้ดี โดยเฉพาะใบมะกรูดที่ผสมอยู่แต่อยากให้มีสีแดงของพริกปรากฏเป็นจุด ๆ เพิ่มสีสันจะได้เป็นตัวเพิ่มเอกลักษณ์ของตั้มยำ
5. ผลิตภัณฑ์ผงบลาโรยข้าวรสเขียวหวาน เครื่องแกงอ่อนไปสำหรับคนไทย แต่ชาวต่างชาติน่าจะพึงพอใจและมีเครื่องเทศตัวหนึ่งที่เด่นเกินไป ควรลดกลิ่นรสของเครื่องเทศดังกล่าว
6. ผลิตภัณฑ์ผงบลาโรยข้าว เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่คนไทยอาจจะยังไม่รู้จักมากนัก จะต้องมีการส่งเสริมแนวทางการตลาดอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เข้าถึงผู้บริโภคให้มากขึ้น

3. ผลิตภัณฑ์อาหารจากเส้นทางเที่ยวชม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งคั่ง น่าเรียนรู้)

เส้นทางเที่ยวชม กินปลา เป็นเส้นทางการท่องเที่ยวและเรียนรู้วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชุมชนที่ผูกพันกับสาหร่ายน้ำ โดยมุ่งเน้นการเรียนรู้วิถีชีวิตที่มีความเกี่ยวข้องกับวัตถุดิบที่มีอยู่ในแต่ละท้องถิ่น สอดคล้องกับอาหารการกินของคนในพื้นที่ที่ใช้ชีวิตอยู่กับสาหร่ายน้ำหรือแม่น้ำ โดยเน้นวัตถุดิบหลัก คือ “ปลา” ที่สอดคล้องกับแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ เช่น เชื้อนกระเสียวมีการเลี้ยงปลาทาบิถมกระซัง เชื้อนแก่งกระจานมีการเลี้ยงปลานิลพระราชทาน ปลานวลจันทร์ทะเล ประจวบคีรีขันธ์ กุนเชียงปลาสดตลาดร้อยปีสามชุก ซึ่งคณะนักวิจัยได้ลงพื้นที่เพื่อหาข้อมูลวัตถุดิบและอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ในแต่ละพื้นที่ นำข้อมูลต่างๆ มาสร้างและพัฒนาแนวความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ของท้องถิ่น เพื่อเป็นสินค้าที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยว โดยการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์แนวความคิดใหม่ที่จะเกิดขึ้นกับภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์อาหารภายใต้แนวความคิดสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารไทย ผลิตภัณฑ์ในเส้นทางมี 2 ชนิด ได้แก่ 1.ข้าวตังหน้าปลาทาบิถมตั้มยำ 2.แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส ซึ่งมีรายละเอียดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์ “ข้าวตังหน้าปลาหีบหิมตัมย่า”

แนวคิดในการพัฒนา

ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหิมตัมย่า เป็นผลิตภัณฑ์ที่นำแนวคิดในการพัฒนาวัตถุดิบในพื้นที่ภาคกลางตอนล่างได้แก่ข้าว นำมาทำเป็นข้าวตัง และโรยหน้าด้วยผงปลาหีบหิมตัมย่า ปูรงรสตัมย่า เพื่อพัฒนาเป็นของฝากที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยว เที่ยวชิม กินปลา ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าของอาหารพื้นถิ่นให้มีศักยภาพเพิ่มมากขึ้น แต่ยังคงรักษาความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี ดังรูปที่ 135



รูปที่ 135 ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหิมตัมย่า วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2558

สูตรและวิธีการผลิต

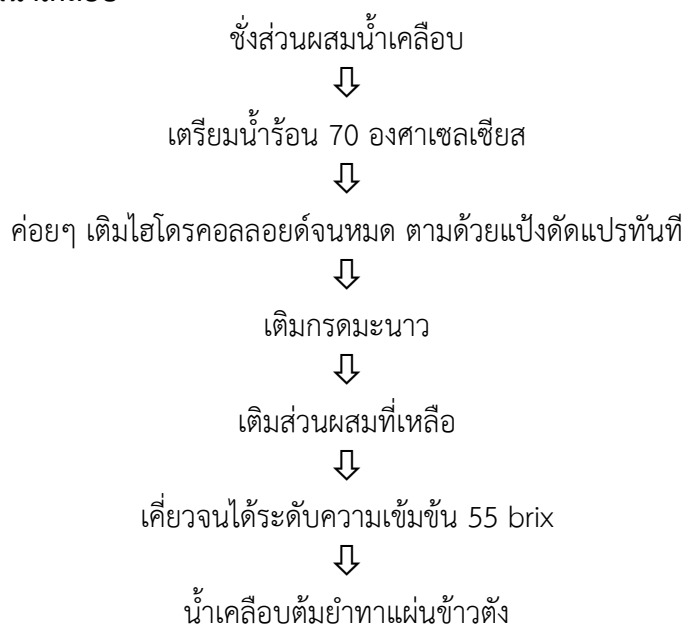
ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหิมตัมย่า มีส่วนประกอบและกระบวนการผลิตที่แตกต่างกัน ดังนี้ ตารางที่ 21 สูตรและส่วนผสมน้ำเคลือบผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหิมตัมย่า

ส่วนประกอบ	น้ำหนัก (กรัม)
น้ำ	58.89
ไฮโดรคอลลอยด์	0.59
แป้งดัดแปร	8.83
น้ำพริกเผา	2.94
แบะแซ	14.72
ผงตัมย่า	8.83
กรดมะนาว	0.74
น้ำตาลทราย	4.42
เกลือ	0.03
รวม	100

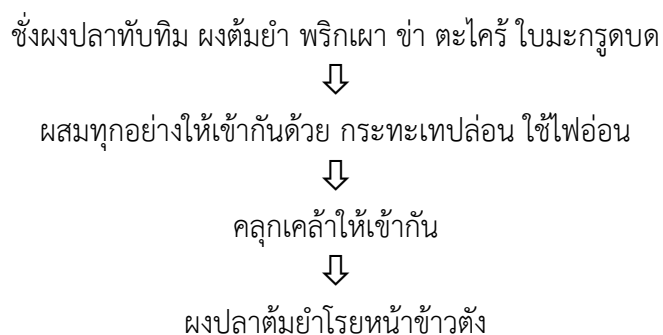
ตารางที่ 22 สูตรและส่วนผสมผงโรยหน้าข้าวตังหน้าปลาหีบต้มยำ

ส่วนประกอบ	น้ำหนัก (กรัม)
ผงปลาหีบหีบอบแห้ง	74.44
ผงต้มยำ	7.94
พริกเผา	12.41
ใบมะกรูด	2.48
ตะไคร้	2.48
ข้าว	0.25
รวม	100

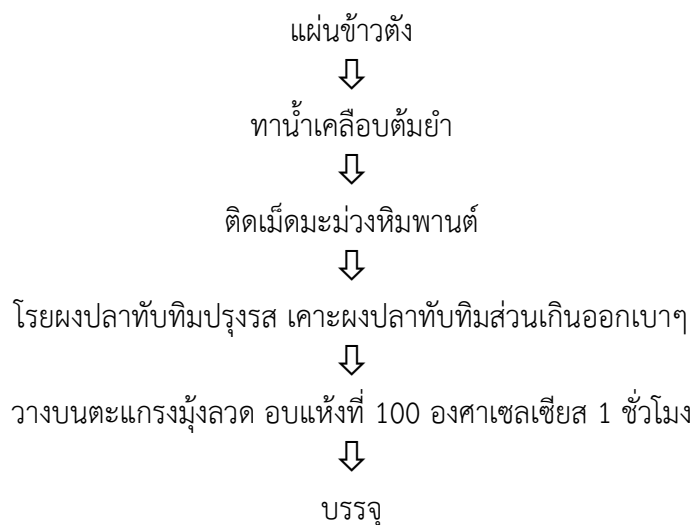
ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมน้ำเคลือบ



ขั้นตอนที่ 2 เตรียมผงปลาโรยหน้าข้าวตัง



ขั้นตอนที่ 3 การทำแผ่นข้าวตัง



การทดสอบผู้บริโภค

ผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความชอบโดยใช้แบบทดสอบแบบ 9-point hedonic scale โดยแบ่งระดับความชอบออกเป็น 9 ระดับ (ระดับ 1=ไม่ชอบมากที่สุด ระดับ 5=เฉยๆ ระดับ 9=ชอบมากที่สุด) ของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหิมตั๋มยำ โดยผู้บริโภคจำนวน 100 คน ซึ่งผู้บริโภคได้ให้คะแนนความชอบผลิตภัณฑ์ต่อคุณลักษณะด้านต่างๆ อยู่ในเกณฑ์ชอบปานกลางถึงชอบมาก โดยรายละเอียดดังนี้

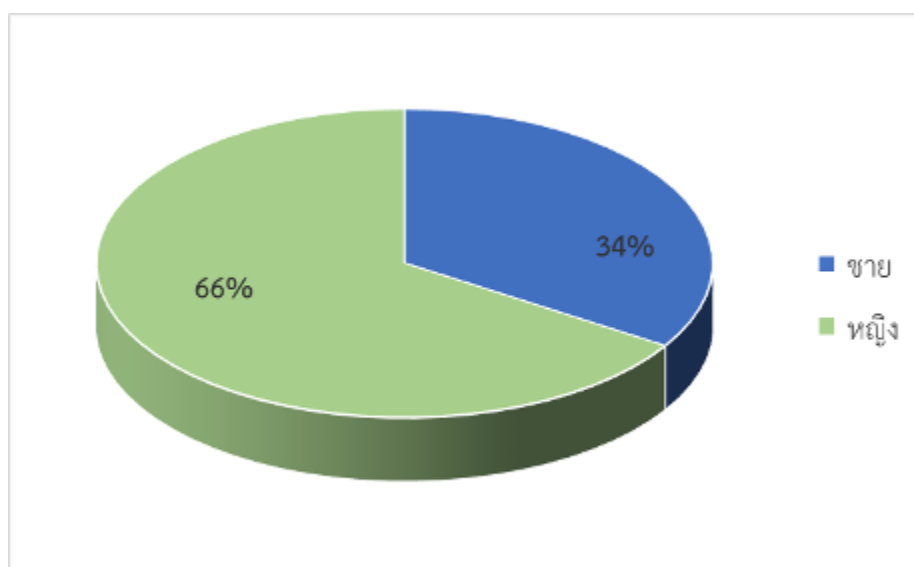
ตารางที่ 23 ผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความชอบของผู้บริโภคจำนวน 100 คน

ผลิตภัณฑ์	คุณลักษณะ (คะแนนเต็ม 9)						
	ขนาด	เนื้อสัมผัส	รสชาติ	กลิ่น	สี	ความชอบรวม	บรรจุภัณฑ์
ข้าวตัง หน้าปลา หีบหิม	7.37±1.36	7.89±0.85	7.44±1.12	7.56±1.19	7.56±1.05	7.62±0.85	7.36±1.11

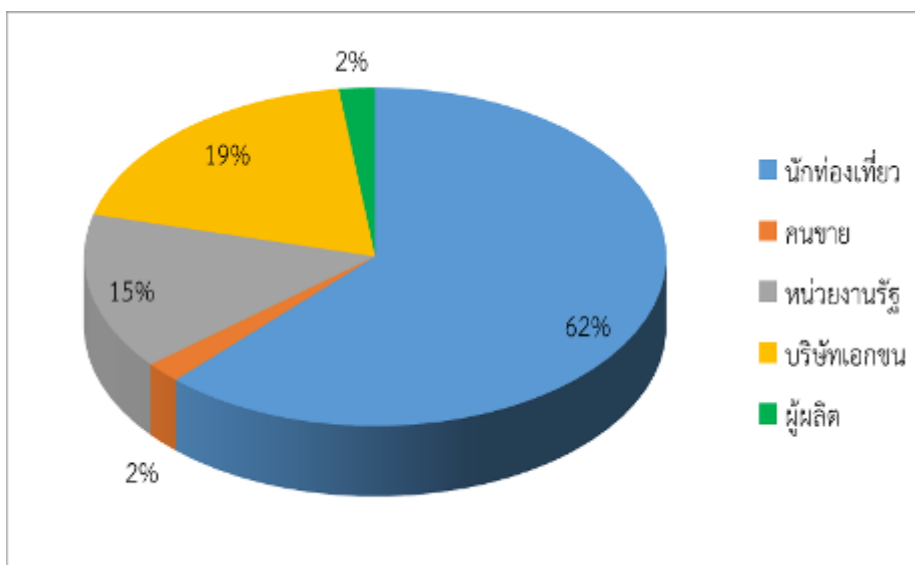
จากกลุ่มประชากรทั้ง 100 คน แบ่งเป็นเพศชายและเพศหญิงร้อยละ 34 และ 66 ตามลำดับ ซึ่งประกอบด้วย นักท่องเที่ยวทั่วไปร้อยละ 62 หน่วยงานภาครัฐร้อยละ 15 และเอกชนร้อยละ 19 พบว่านักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ที่มาเที่ยวในพื้นที่จังหวัดภาคกลางตอนล่างทั้ง 8 จังหวัด เป็นกลุ่มวัยรุ่นวัยทำงาน (อายุ 21-30 ปี) และวัยกลางคน (อายุ 31-40 ปี) ที่ร้อยละ 42 และร้อยละ 32 ตามลำดับ ระดับการศึกษาส่วนใหญ่จะเป็นระดับปริญญาตรีถึงร้อยละ 79 โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มที่มีกำลังซื้อและมีอำนาจในการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มที่มีกำลังซื้อและมีอำนาจในการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ให้คะแนนความชอบโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหิมตั๋มยำพร้อมบรรจุภัณฑ์อยู่ในเกณฑ์ชอบปานกลางถึงชอบมาก (ตารางที่ 23) สำหรับความเหมาะสมของผลิตภัณฑ์กับเส้นทางพบว่า ผู้บริโภคร้อยละ 74 ให้ความเหมาะสมที่จะเป็นผลิตภัณฑ์

ของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวนี้ โดยเกณฑ์การตัดสินใจที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อการตัดสินใจเลือกผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหัทธิมตั๋มยาเป็นของฝาก 3 อันดับแรก ประกอบด้วย รสชาติ รูปลักษณ์สวยงาม และราคาเหมาะสม ตามลำดับ จากกลุ่มประชากรที่สำรวจร้อยละ 77 ตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหัทธิมตั๋มยาเป็นของฝาก โดยส่วนใหญ่ถึงร้อยละ 49 ตัดสินใจเลือกซื้อเป็นของฝากให้กับผู้อื่น และร้อยละ 39 ตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหัทธิมตั๋มยาเป็นของฝากให้ตัวเอง ราคาที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ 1 กล่อง/ถุง (จำนวน 12 ชิ้น) ควรอยู่ในช่วง 35-50 บาท ถึงร้อยละ 44 และอยู่ในช่วง 50-100 บาท ร้อยละ 33 (รูปที่ 136-148)

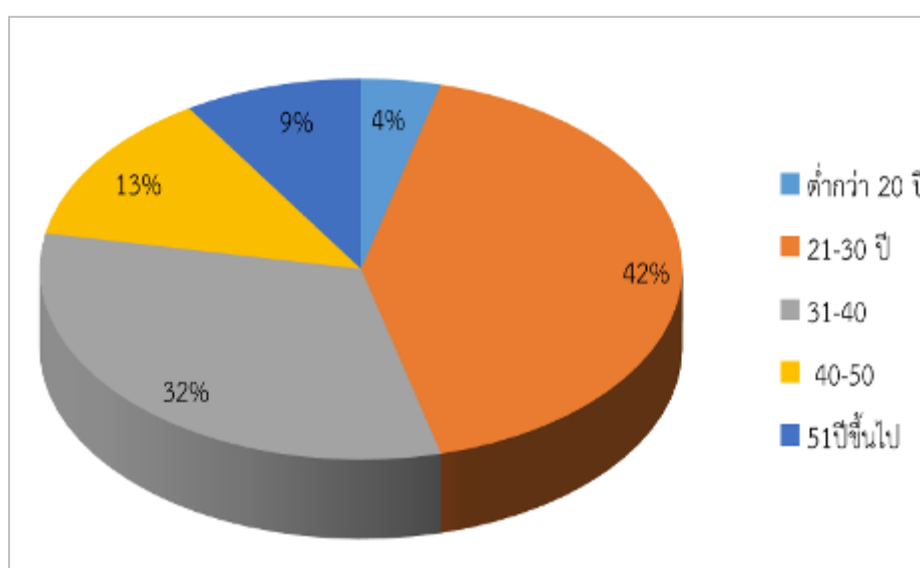
จากการสอบถามเชิงพรรณนากับผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหัทธิมตั๋มยา พบว่า ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ของสินค้าที่เกี่ยวข้องกับเส้นทางเที่ยวชม กินปลา โดยเฉพาะมีความชัดเจนในการนำเสนอกลิ่นรสปลา แนวคิดของผลิตภัณฑ์ที่สร้างแรงจูงใจต่อการตัดสินใจซื้อในครั้งแรกเพื่อรับประทาน อีกทั้งบรรจุภัณฑ์ที่สื่อความหมายและความแปลกใหม่ ทำให้ผู้บริโภคต้องการซื้อผลิตภัณฑ์กลับไปเป็นของฝาก/ของที่ระลึก



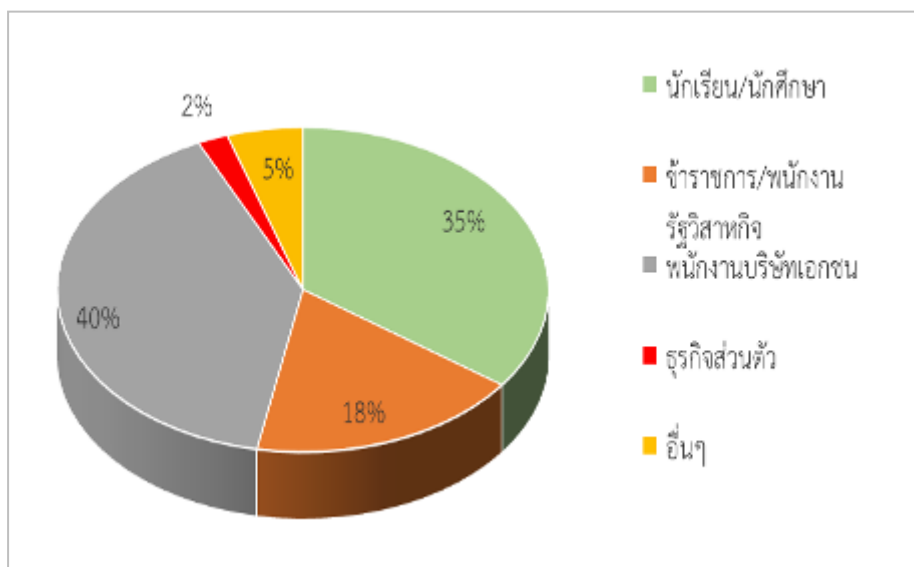
รูปที่ 136 แผนภาพวงกลมเพศของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหัทธิมตั๋มยา
วันที่ 20 มิถุนายน 2558



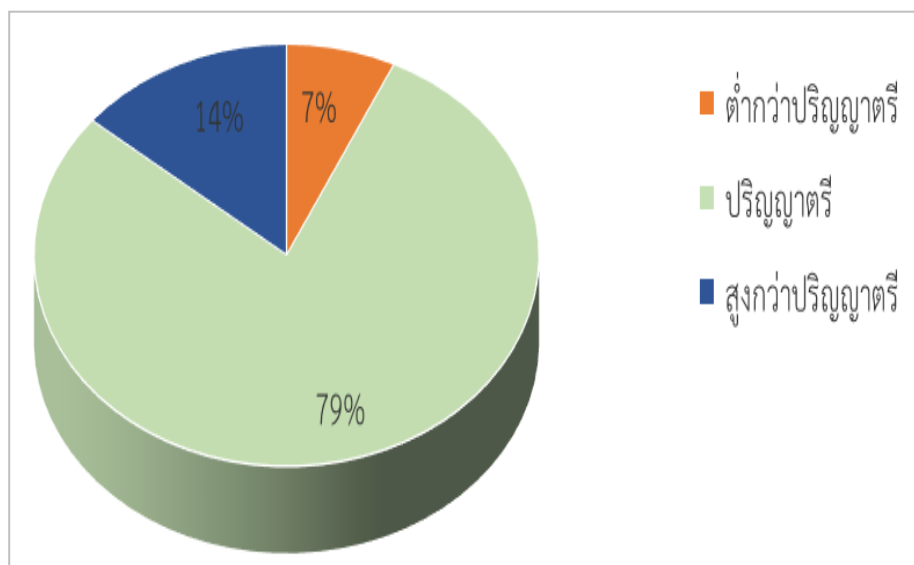
รูปที่ 137 แผนภาพวงกลมสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาทับทิมตั้มยำ
วันที่ 20 มิถุนายน 2558



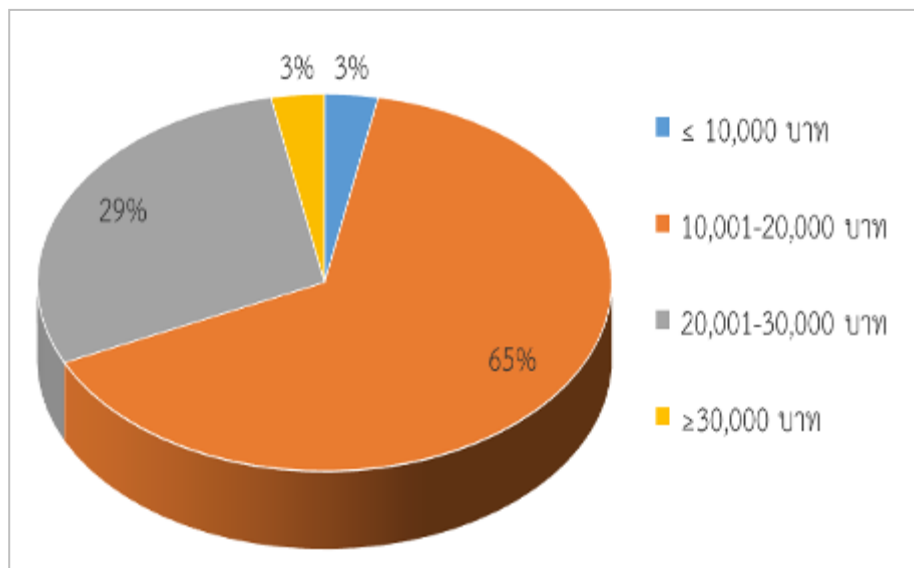
รูปที่ 138 แผนภาพวงกลมอายุของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาทับทิมตั้มยำ
วันที่ 20 มิถุนายน 2558



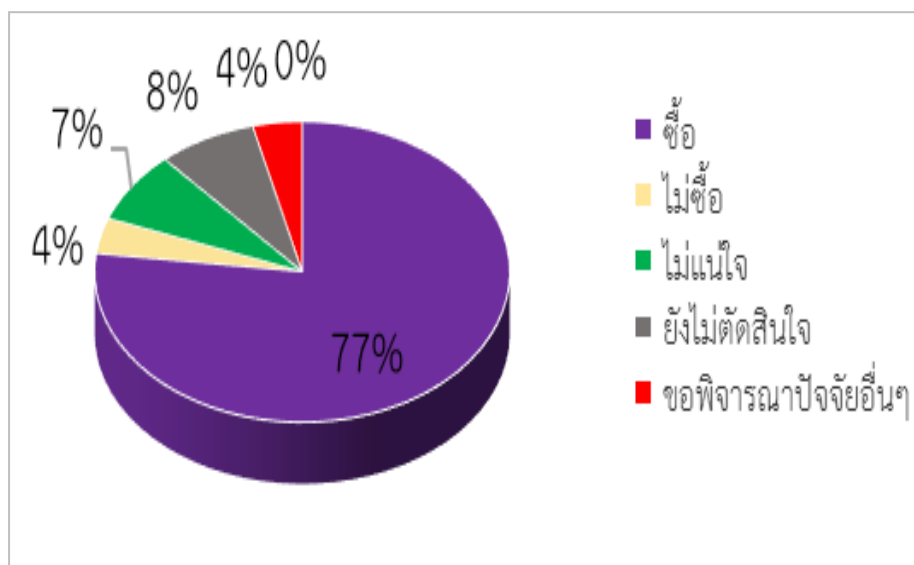
รูปที่ 139 แผนภาพวงกลมอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหีบต้มยำ
วันที่ 20 มิถุนายน 2558



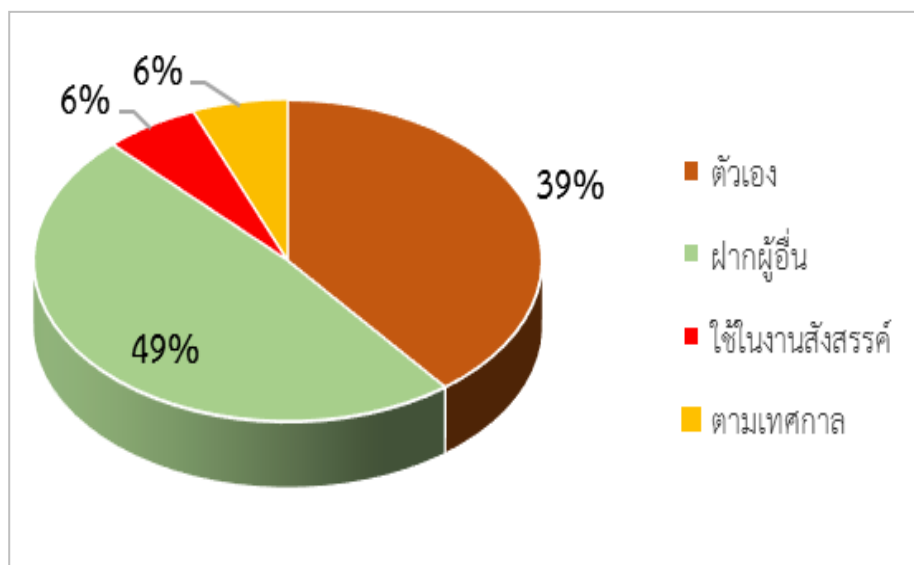
รูปที่ 140 แผนภาพวงกลมระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหีบต้มยำ
วันที่ 20 มิถุนายน 2558



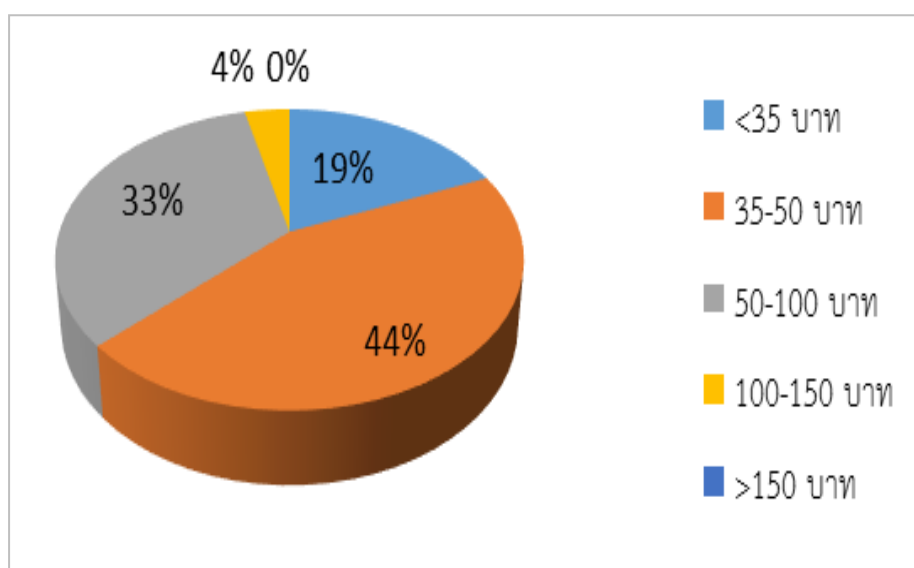
รูปที่ 141 แผนภาพวงกลมรายได้ต่อเดือนของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาทับทิมตั้มยำ วันที่ 20 มิถุนายน 2558



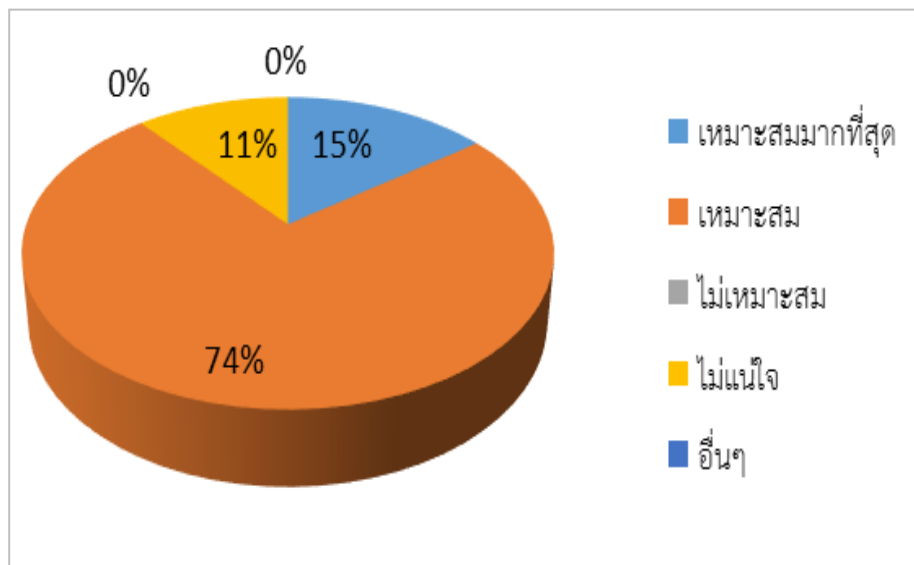
รูปที่ 142 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาทับทิมตั้มยำ ของฝากในเส้นทางเที่ยวชม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งคั่ง น่าเรียนรู้) ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



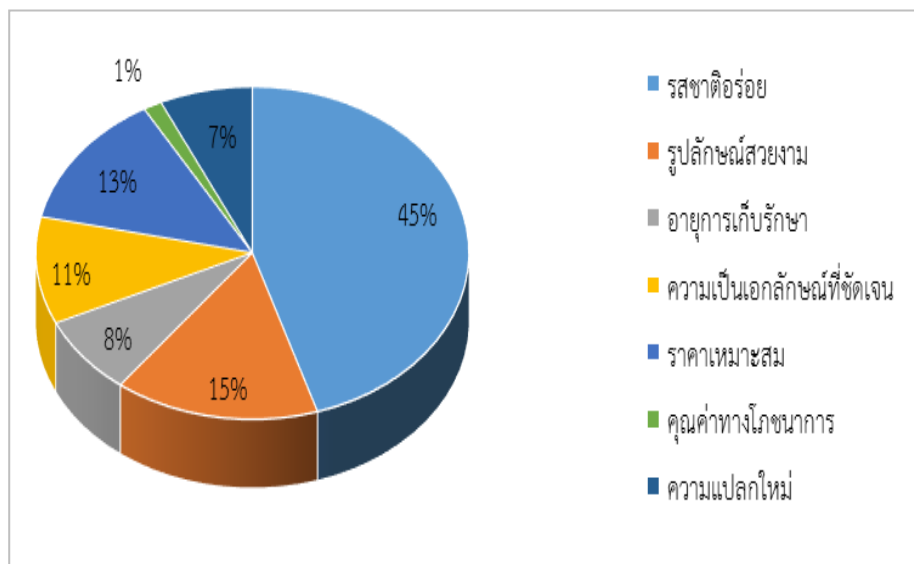
รูปที่ 143 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหีบต้มยำนี้ เป็นของฝากเพื่อใคร” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



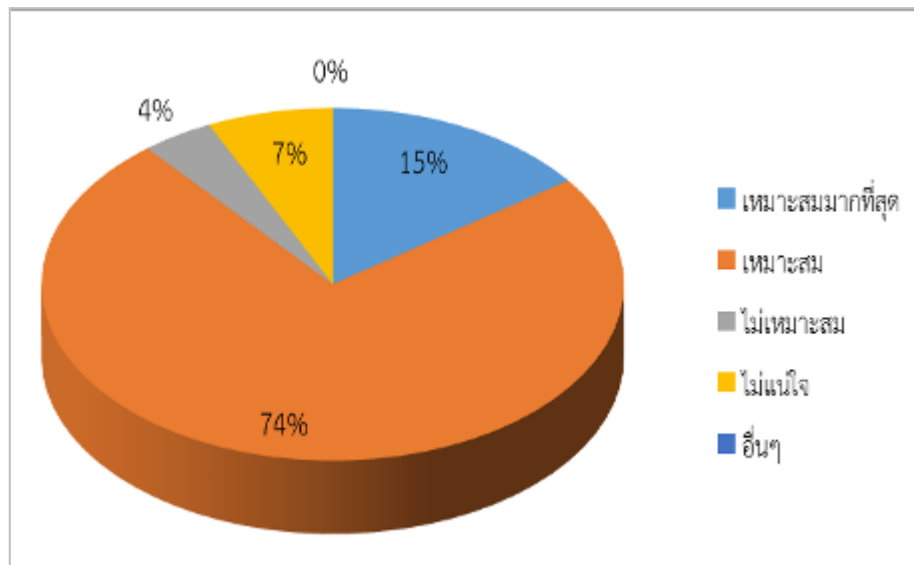
รูปที่ 144 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหีบต้มยำบรรจุอยู่ในกล่อง จำนวน 12 ชิ้น ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝากต่อหนึ่งกล่อง” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



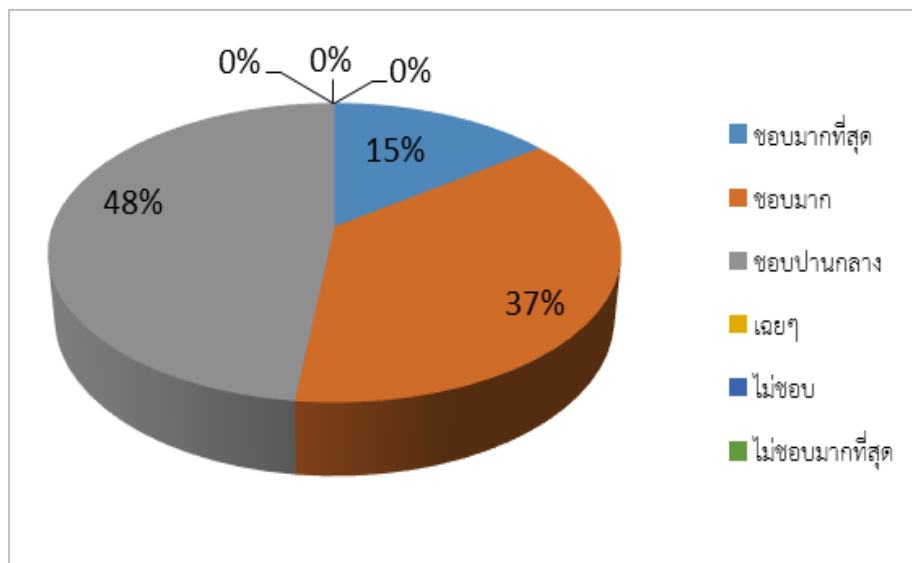
รูปที่ 145 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสมสำหรับเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเส้นทางเที่ยวชม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งฉา น้าเรียนรู้ นีหรือไม”
วันที่ 20 มิถุนายน 2558



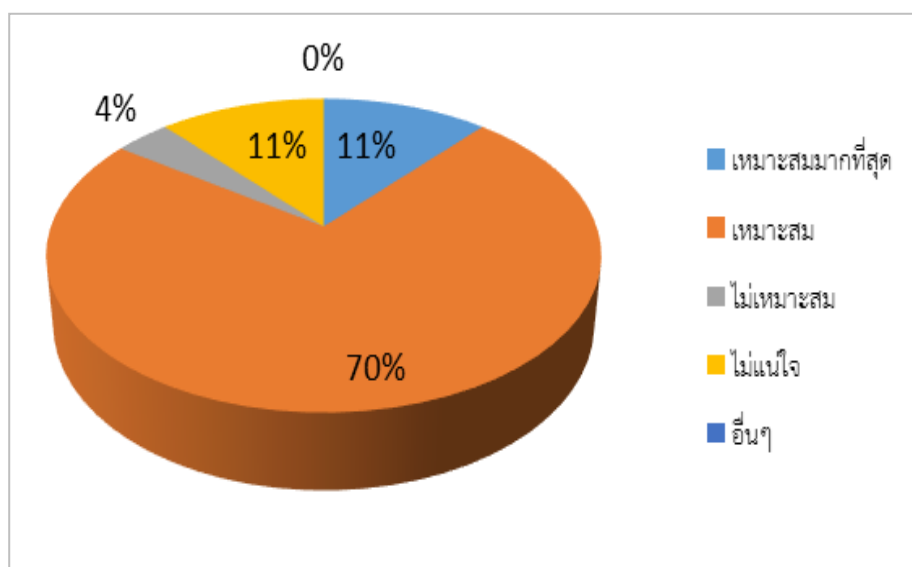
รูปที่ 146 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”
วันที่ 20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 147 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตพันธุ์ของฟักมียุการเก็บรักษานาน 6 เดือนนับจากวันที่ผลิตท่านคิดว่าจะมีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 148 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตพันธุ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตพันธุ์ดังกล่าวเมื่อเทียบกับของฟักที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 149 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหิมตั๋มย៉ำนี้มีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 20 มิถุนายน 2558

ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ข้าวตังหน้าปลาหีบหิมตั๋มย៉ำ 1 กล่อง บรรจุ 12 ชิ้น แต่ละชิ้นบรรจุแยกด้วยซองพลาสติกน้ำหนักต่อชิ้นเท่ากับ 6 กรัม ปริมาณ 1 หน่วยบริโภคเท่ากับ 24 กรัม (4 ชิ้น) มีอายุการเก็บรักษาประมาณ 6 เดือน

หลังจากการพัฒนาเสร็จสิ้น ได้นำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมาตรวจคุณค่าทางโภชนาการ แสดงดังตารางที่ 24 พบว่า ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหิมตั๋มย៉ำ 1 ถู ขนาด 24 กรัมให้พลังงาน 120 กิโลแคลอรี ประกอบด้วยพลังงานจากไขมัน 7 กรัม น้ำตาล 1 กรัม และโซเดียม 160 มิลลิกรัม

ตารางที่ 24 ข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมต้มยำ

ข้อมูลโภชนาการ			
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ถู (24 กรัม)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ถู: 1			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด 120 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 60 กิโลแคลอรี)			
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*			
ไขมันทั้งหมด	7 ก.		11%
ไขมันอิ่มตัว	2.5 ก.		12%
โคเลสเตอรอล	10 มก.		3%
โปรตีน	4 ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	12 ก.		4%
ใยอาหาร	น้อยกว่า 1 ก.		4%
น้ำตาล	1 ก.		
โซเดียม	160 มก.		7%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*			
วิตามินเอ	0%	วิตามินบี 1	2%
วิตามินบี 2	0%	แคลเซียม	น้อยกว่า 2%
เหล็ก	8%		
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปี ขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี			
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังนี้			
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65	ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20	ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300	มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300	ก.
ใยอาหาร		25	ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2400	มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9; โปรตีน = 4; คาร์โบไฮเดรต = 4			

ตารางที่ 25 คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถ้วย ของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาทับทิมต้มยำ

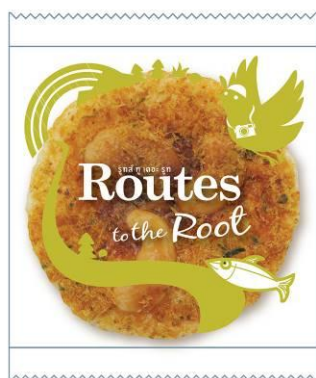
คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถ้วย			
พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
120 กิโลแคลอรี	1 กรัม	7 กรัม	160 มิลลิกรัม
*6%	*2%	*11%	*7%
*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน			

การออกแบบบรรจุภัณฑ์

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาทับทิมต้มยำ เป็นการสื่อให้เห็นถึงการท่องเที่ยวตามแนวความคิดที่ว่า “เที่ยวไป กินไป เรียนรู้ไป” โดยมีภาพเส้นทางถนนริมเขื่อนและบรรยากาศที่สื่อให้เห็นถึงความน่าสนใจในการท่องเที่ยวในรูปแบบนี้ อีกทั้งยังมีเด็กปั่นจักรยานเพื่อสื่อให้เห็นถึงความสนุกสนาน รวมทั้งได้ความรู้จากการท่องเที่ยวในแบบ “เที่ยวไป กินไป เรียนรู้ไป”



รูปที่ 150 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาทับทิมต้มยำ วันที่ 20 มิถุนายน 2558



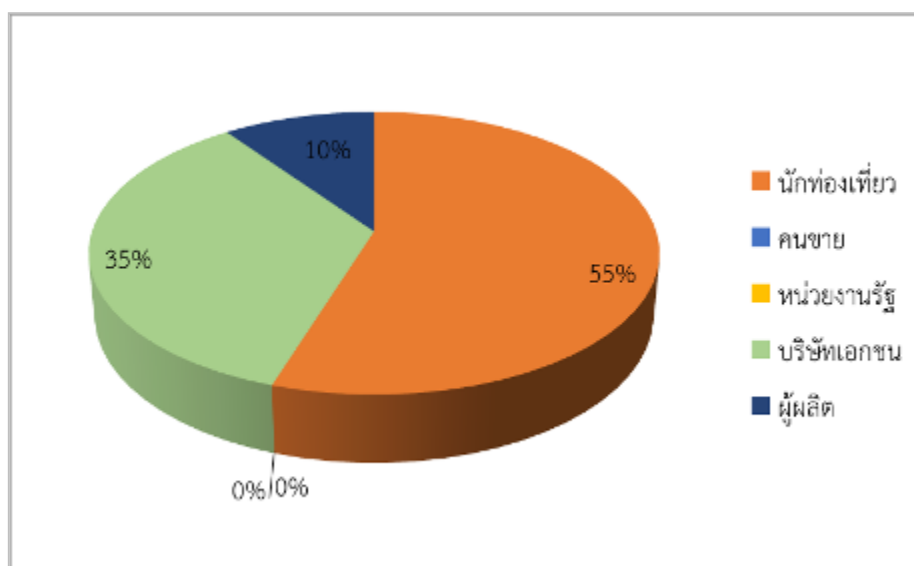
รูปที่ 151 บรรจุภัณฑ์ของด้านในของผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมต้มยำ วันที่ 20 มิถุนายน 2558

ศักยภาพในเชิงพาณิชย์

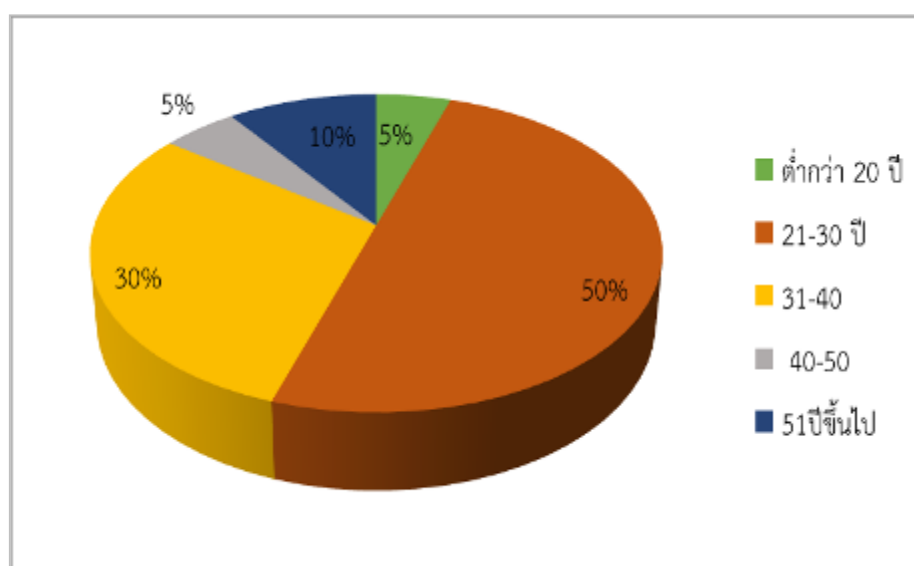
จากการประเมินผลความเป็นไปได้ทางการตลาดพบว่าผลิตภัณฑ์ “ข้าวตังหน้าปลาหับทิมต้มยำ” มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ในระดับค่อนข้างมาก เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่สื่อถึงเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นได้อย่างชัดเจน มีรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการที่ดี ทั้งยังมีอายุการเก็บรักษาที่นานเพียงพอต่อการนำไปเป็นของฝาก และเหมาะสำหรับใช้เป็นตัวแทนเพื่อสื่อสารเรื่องราวของวิถีชีวิตของคนในพื้นที่ได้เป็นอย่างดี

โดยทางทีมนักวิจัยได้นำวิธีการ และสูตร ถ่ายทอดสู่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอม จังหวัดสุพรรณบุรี เพื่อนำไปใช้ผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากจำหน่ายในจังหวัดสุพรรณบุรี

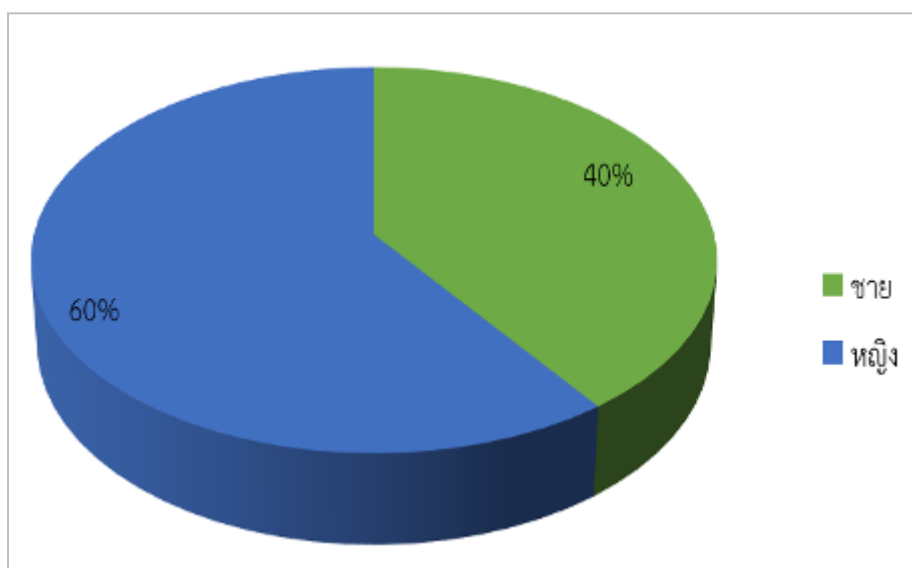
การทดสอบศักยภาพความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือประเมินผล ทำการทดสอบกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เป็น FAM trip จำนวน 20 คน แบ่งเป็นเพศชายและเพศหญิง ร้อยละ 40 และ 60 ตามลำดับ ซึ่งประกอบด้วย นักท่องเที่ยวทั่วไปร้อยละ 55 เอกชนร้อยละ 35 และผู้ผลิตรายละ 10 ที่ท่องเที่ยวตามเส้นทางเที่ยวชม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งคั่ง น่าเรียนรู้) 2 วัน 1 คืน กลุ่มนักท่องเที่ยวที่เป็น FAM trip ส่วนใหญ่เป็นกลุ่มอายุ 21-30 ปี ร้อยละ 50 รองลงมาคือ อายุ 31-40 ปี และอายุมากกว่า 51 ปี ที่ร้อยละ 30 และร้อยละ 10 ตามลำดับ ที่มีระดับการศึกษาส่วนใหญ่ปริญญาตรีถึงร้อยละ 55 รองลงมาคือ สูงกว่าปริญญาตรีและต่ำกว่าปริญญาตรี ที่ร้อยละ 40 และร้อยละ 5 ตามลำดับ



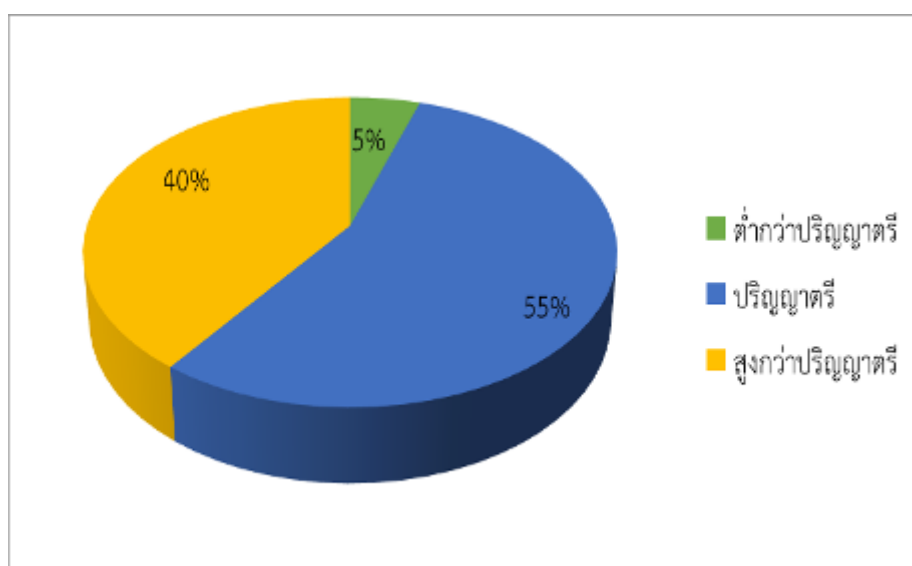
รูปที่ 152 แผนภาพวงกลมแสดงสถานภาพของนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งฉา น้ำเรียนรู้) วันที่ 20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 153 แผนภาพวงกลมแสดงอายุของนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งฉา น้ำเรียนรู้) วันที่ 20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 154 แผนภาพวงกลมแสดงสัดส่วนเพศของนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งฉา น้ำเรี่ยนรู้) วันที่ 20 มิถุนายน 2558

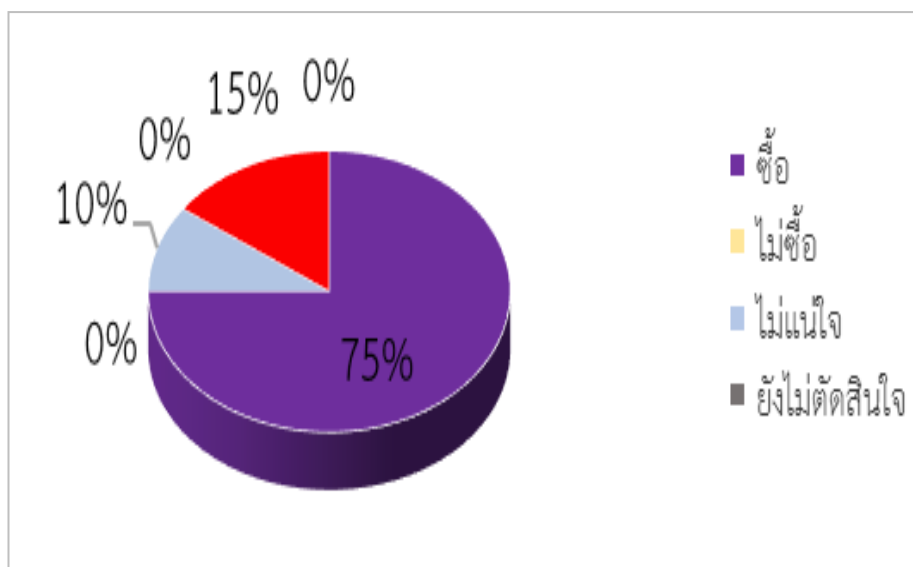


รูปที่ 155 แผนภาพวงกลมแสดงระดับการศึกษาของนักท่องเที่ยว FAM Trip เส้นทางเที่ยวชม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งฉา น้ำเรี่ยนรู้) วันที่ 20 มิถุนายน 2558

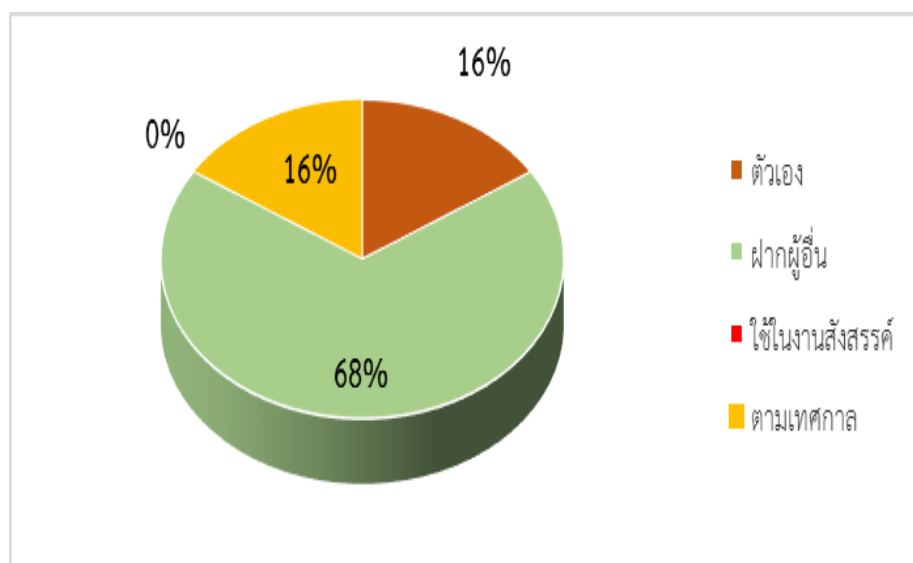
ความเป็นไปได้ของตลาด

นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ให้คะแนนความชอบโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมต้มยำ พร้อมบรรจุภัณฑ์อยู่ในเกณฑ์ชอบมากถึงร้อยละ 55 มีความเหมาะสมที่จะเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวนี้ โดยเกณฑ์การตัดสินใจที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อการตัดสินใจเลือกผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหับทิมต้มยำ

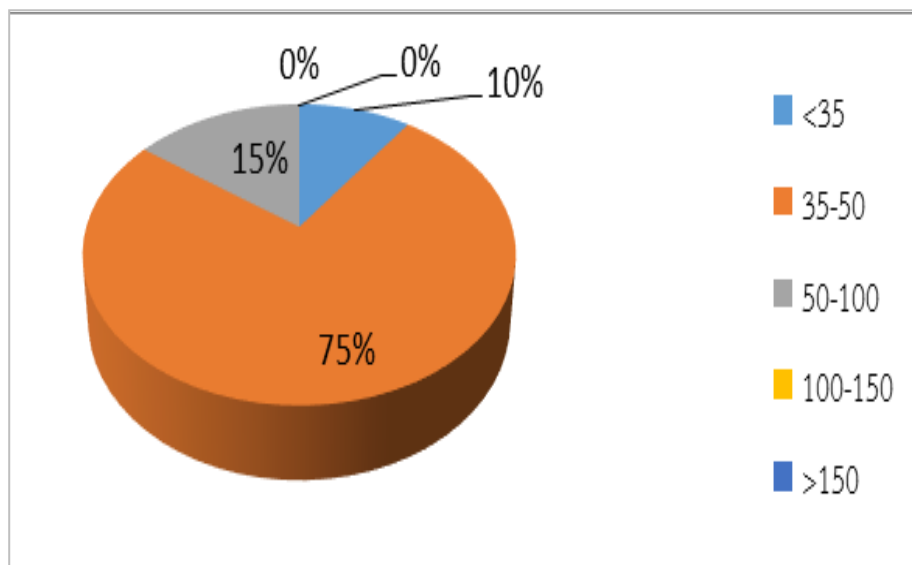
เป็นของฝาก 3 อันดับแรก ประกอบด้วย รสชาติ รูปลักษณ์ และราคาเหมาะสม ตามลำดับ โดยผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหีบต้มยำ มีอายุการเก็บรักษา 6 เดือน ซึ่งผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเหมาะสมถึงร้อยละ 70 จากกลุ่มประชากรที่สำรวจร้อยละ 75 ตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหีบต้มยำ เป็นของฝากหรือของที่ระลึก โดยส่วนใหญ่ถึงร้อยละ 68 ตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหีบต้มยำ เป็นของฝากผู้อื่น และร้อยละ 16 ตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหีบต้มยำ เป็นของฝากสำหรับตัวเอง ราคาที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ 1 กล่อง/ถุง (จำนวน 12 ชิ้น โดยแบ่งบรรจุเป็นซองย่อย 1 ซองต่อชิ้น) ควรอยู่ในช่วง 35-50 บาท ถึงร้อยละ 75 (รายละเอียดทั้งหมดแสดงในภาพรูปที่ 156-163)



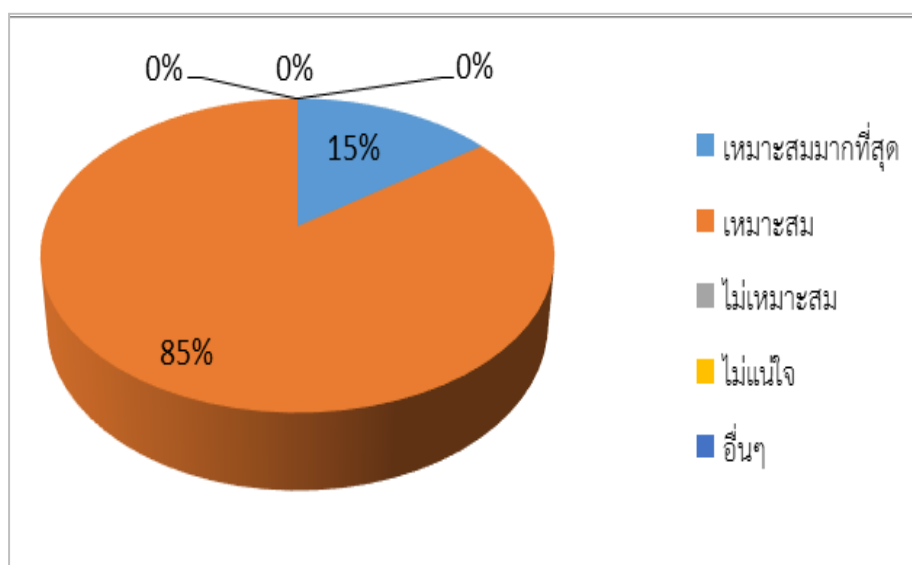
รูปที่ 156 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหีบต้มยำนี้เป็นของฝาก ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



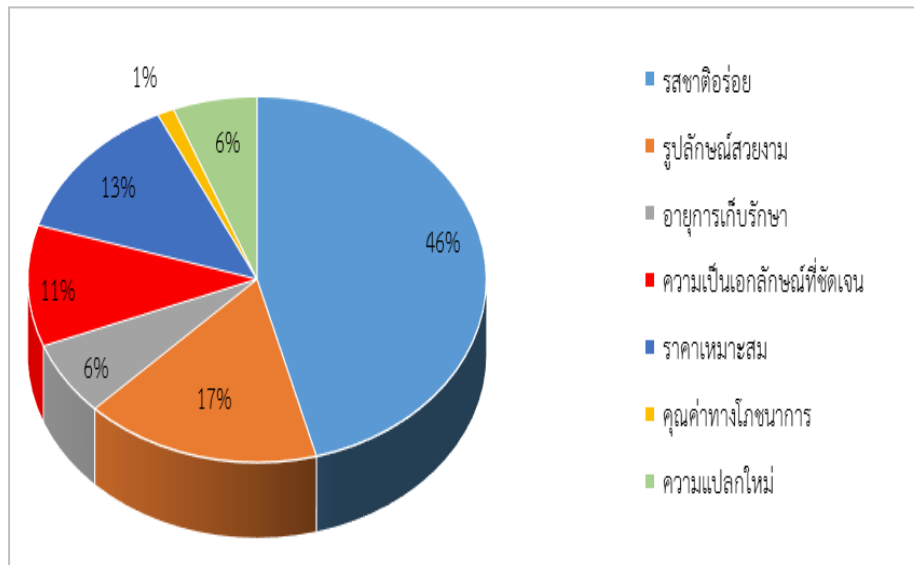
รูปที่ 157 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบหีบต้มยำนี้เป็นของฝากเพื่อใคร” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



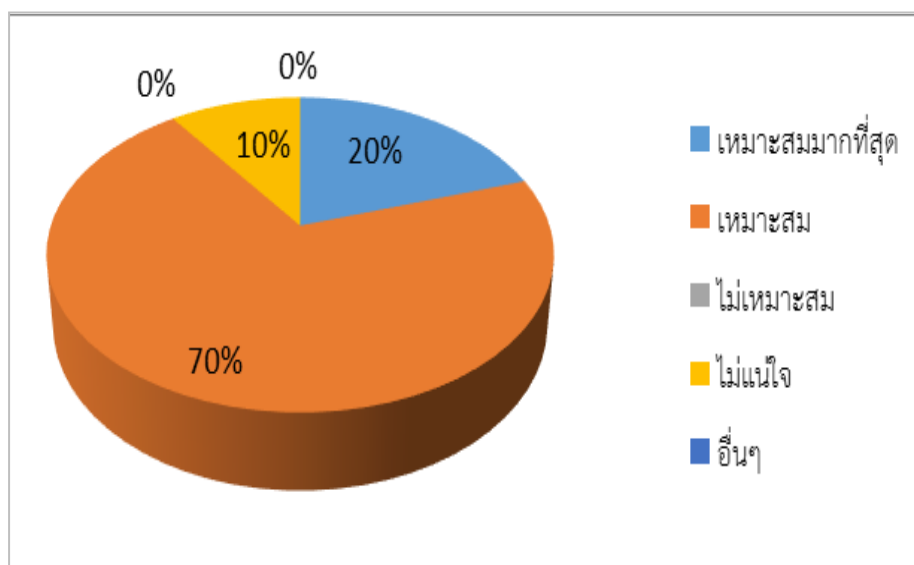
รูปที่ 158 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาหีบต้มยำ บรรจุอยู่ในกล่องจำนวน 12 ชิ้น (บรรจุซองย่อย 1 ซองต่อชิ้น) ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝากต่อหนึ่งกล่อง”
วันที่ 20 มิถุนายน 2558



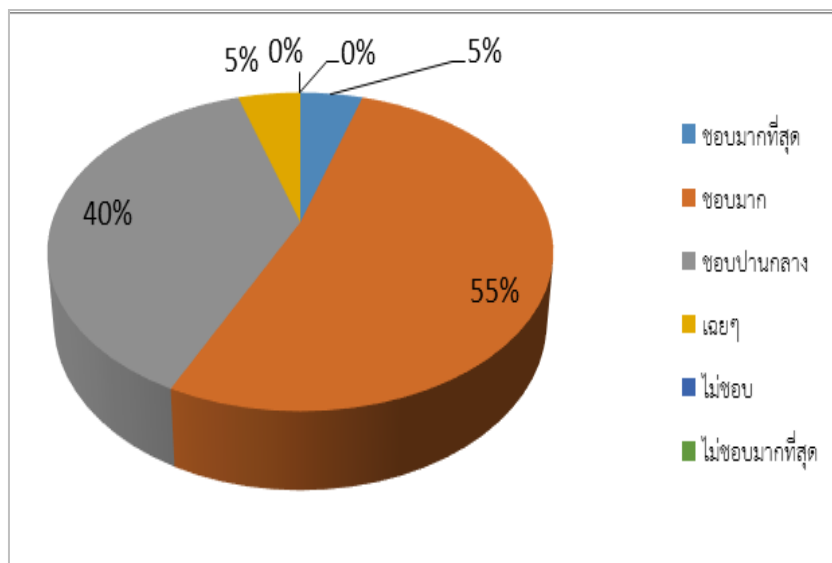
รูปที่ 159 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสำหรับเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเส้นทางเที่ยวชม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งคั่ง น่าเรียนรู้) นี้หรือไม่”
วันที่ 20 มิถุนายน 2558



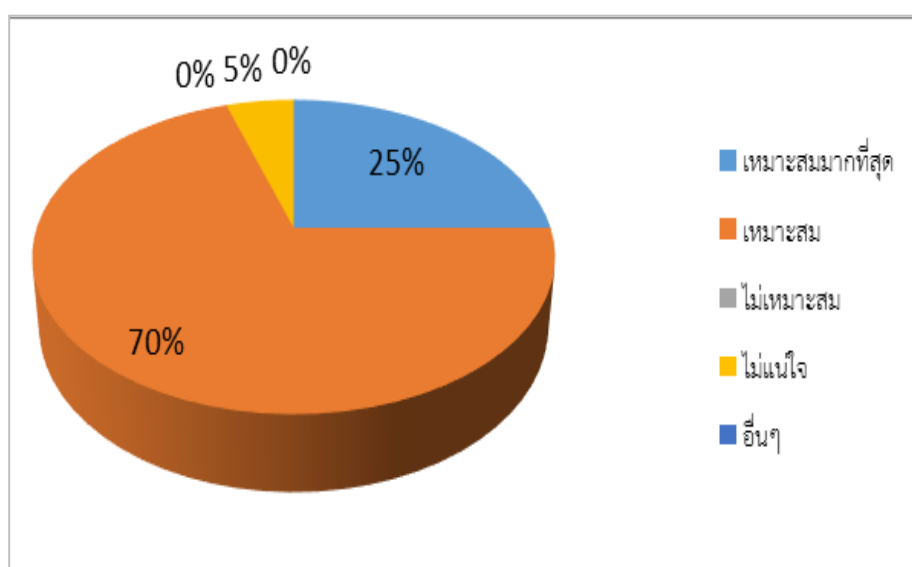
รูปที่ 160 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”
วันที่ 20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 161 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ของฝากมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือนนับ
จากวันที่ผลิตท่านคิดว่าจะมีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 162 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเมื่อเทียบกับขนมของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 163 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์ข้าวตั้งหน้าปลาทับทิมตั๋มยำ นี้มีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 20 มิถุนายน 2558

สรุปผล

ผลิตภัณฑ์ข้าวตั้งหน้าปลาทับทิมตั๋มยำ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีแนวคิดมาจากการความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นให้ออกมาในรูปแบบ Fusion Food แต่ยังคงรักษาความเป็นอัตลักษณ์ของอาหาร ให้มีรสชาติดั้งเดิมควบคู่กับความสะอาดและมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยอาหารพื้นถิ่นที่นำมาพัฒนานั้นจะต้องเป็นรู้จักหรือมีชื่อเสียงที่นักท่องเที่ยวเมื่อมาเยือนแล้วจะนึกถึงเป็นอันดับแรก จากการสำรวจทั้ง 8 จังหวัดในกลุ่มภาคกลางตอนล่าง จะพบว่า ผลิตภัณฑ์ข้าวตั้งหน้าปลาทับทิมตั๋มยำ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองต่อความ

ต้องการของผู้บริโภคทั้งในเรื่องของ รสชาติ ราคา อายุการเก็บรักษาและความเป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจน นอกจากนั้นยังสามารถสอดแทรกการสื่อสารเรื่องราวเกี่ยวกับวิถีชีวิตของชุมชนและสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยว “เที่ยวชิม กินปลา” (อาหารไทย หลากมั่งฉา น่าเรียนรู้) ได้เป็นอย่างดี

ข้อเสนอแนะ

1. เกร็ดลักษณะของสินค้าที่เกี่ยวกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารมีความชัดเจน อีกทั้งรสชาตินักท่องเที่ยวคุ้นเคยเป็นอย่างดี
2. บรรจุภัณฑ์ควรมีสารดูดความชื้น เนื่องจากผลิตภัณฑ์อาจมีเนื้อสัมผัสเหนียวขึ้นเพียงแกะทิ้งไว้

2. ผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส”

แนวคิดในการพัฒนา

ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส เกิดจากการถอดแนวคิดของอาหารพื้นถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกลุ่มภาคกลางตอนล่าง เพื่อพัฒนาเป็นของฝากที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยว เที่ยวชิม กินปลา ดังนั้นคณะนักวิจัยจึงได้เลือกปลาหมึกมาเป็นส่วนผสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยใช้แป้งข้าวมาเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ ประยุกต์รสชาติให้ได้ลักษณะของปลาหมึกสามรส ทำให้ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรสนี้มีกลิ่นหอมของปลาหมึกเฉพาะตัว สามารถใช้เป็นผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกในพื้นที่จังหวัดกลุ่มภาคกลางตอนล่างได้เป็นอย่างดี ทั้งนี้เนื่องจากผลิตภัณฑ์นี้มีความโดดเด่น มีรสชาติกลมกล่อม สามารถรับประทานได้ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ดังรูปที่ 164



รูปที่ 164 ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2558

สูตรและวิธีการผลิต

ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส ประกอบด้วยส่วนประกอบและกระบวนการผลิตที่แตกต่างกัน ดังนี้

ตารางที่ 26 ส่วนประกอบแครกเกอร์ปลาหมึกสามรส

ส่วนประกอบ	น้ำหนัก (ร้อยละ)
แป้งข้าวเจ้า	22.22
น้ำ	34.19
แป้งคัสแตร	1.70
ปลาหมึกบด	8.55
กะทิ	6.85
แป้งสาลี	5.13
ผงปรุงรส HOT & SPICY	1.70
ไข่ขาว	3.42
ผงปรุงรสเค็ม	0.85
น้ำปรุง	15.39
รวม	100

ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมปลาหมึกบด

นำปลาหมึกแห้งมาทอดที่ 180 องศาเซลเซียสจนสุก ทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นนำมามาฉีกเป็นเส้น จากนั้นนำไปปั่นละเอียด

ขั้นตอนที่ 2 การเตรียมน้ำปรุงสามรส

นำส่วนผสมที่ซังในส่วนประกอบของน้ำปรุงปลาหมึกสามรส มาเคี่ยวที่อุณหภูมิ 50-60 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 10 นาที จนส่วนผสมที่เป็นของแข็งละลายหมด ทิ้งไว้ให้เย็น

ตารางที่ 27 ส่วนประกอบของน้ำปรุงปลาหมึกสามรส

ส่วนประกอบ	น้ำหนัก (ร้อยละ)
น้ำตาล	76.63
น้ำส้มสายชู	9.58
เกลือ	0.38
พริกป่น	1.92
น้ำ	11.49
รวม	100

ขั้นตอนที่ 3 กระบวนการผลิตแครกเกอร์ปลาหมึกสามรส

1. ซังส่วนผสมทั้งหมด ดังตารางที่ 2 จากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมดผสมให้เข้ากัน ทิ้งไว้ 30 นาที
2. ทาเนยขาวบนกระทะแบน (กระทะทำทองม้วน) และเทแป้งลงบนกระทะแบนด้านล่าง 5 มิลลิเมตร (ประมาณ 5 กรัม)
3. วางกระทะแบนด้านบนลงมาประกบกระทะแบนด้านล่าง จับเวลา 30 วินาที
4. นำผลิตภัณฑ์ออกจากกระทะ จากนั้นทิ้งไว้ให้เย็น
5. นำไปอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 120 นาที (เพื่อไล่ความชื้น)

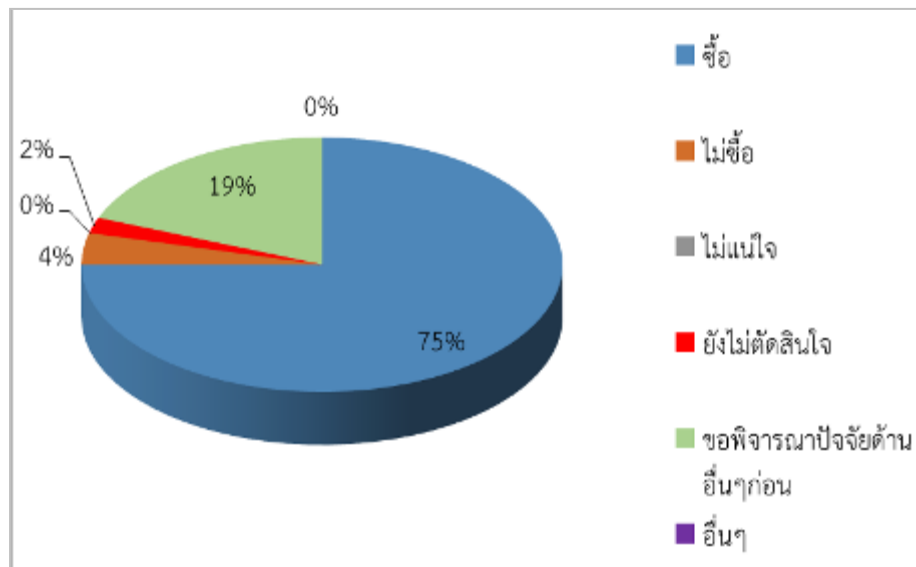
การทดสอบผู้บริโภค

ผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความชอบโดยใช้แบบทดสอบแบบ 9-point hedonic scale โดยแบ่งระดับความชอบออกเป็น 9 ระดับ (ระดับ 1=ไม่ชอบมากที่สุด ระดับ 5=เฉยๆ ระดับ 9=ชอบมากที่สุด) ของแครกเกอร์ปลาหมึกสามรส โดยผู้บริโภคจำนวน 106 คน ซึ่งผู้บริโภคได้ให้คะแนนความชอบผลิตภัณฑ์ต่อคุณลักษณะด้านต่างๆ อยู่ในเกณฑ์ชอบปานกลางถึงชอบมาก โดยรายละเอียดดังนี้ ตารางที่ 28 ผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความชอบของผู้บริโภคจำนวน 106 คน

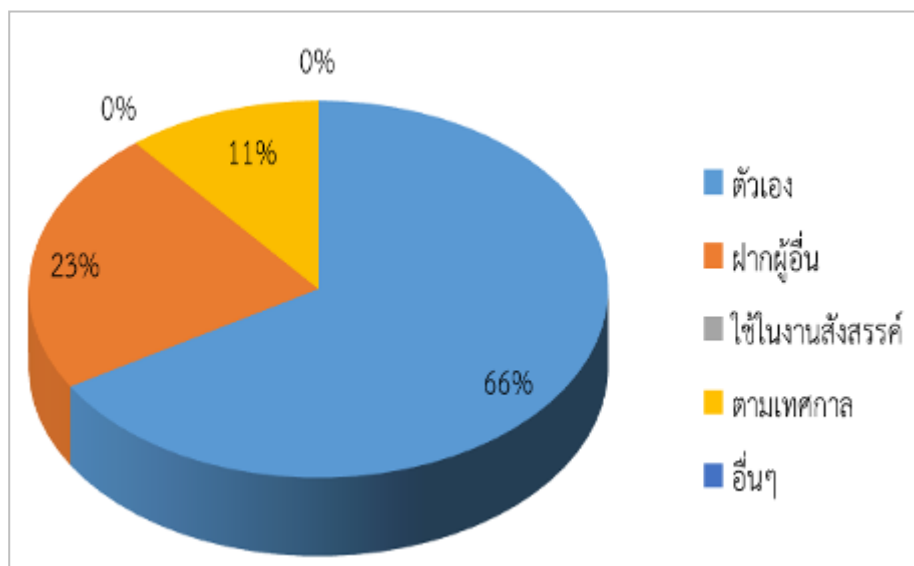
ผลิตภัณฑ์	คุณลักษณะ (คะแนนเต็ม 9)						
	ลักษณะปรากฏ	เนื้อสัมผัส	รสชาติ	กลิ่น	สี	ความชอบรวม	บรรจุภัณฑ์
แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส	7.15±1.07	7.38±0.96	7.62±1.56	6.92±1.89	7.46±1.05	7.62±0.96	8.15±1.14

จากกลุ่มประชากรทั้ง 106 คน แบ่งเป็นเพศชายและเพศหญิงร้อยละ 34 และ 66 ตามลำดับ ซึ่งประกอบด้วย นักท่องเที่ยวทั่วไปร้อยละ 62 หน่วยงานภาครัฐร้อยละ 15 และเอกชนร้อยละ 19 พบว่านักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ที่มาเที่ยวในพื้นที่จังหวัดภาคกลางตอนล่างทั้ง 8 จังหวัด เป็นกลุ่มวัยรุ่นวัยทำงาน (อายุ 21-30 ปี) และวัยกลางคน (อายุ 31-40 ปี) ที่ร้อยละ 42 และร้อยละ 32 ตามลำดับ ระดับการศึกษาส่วนใหญ่จะเป็นระดับปริญญาตรีถึงร้อยละ 79 โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มที่มีกำลังซื้อและมีอำนาจในการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ให้คะแนนความชอบโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์รสปลาหมึกสามรสพร้อมบรรจุภัณฑ์อยู่ในเกณฑ์ชอบมากและรองลงมาคือชอบปานกลาง ร้อยละ 56 และ 36 ตามลำดับ มีความเหมาะสมที่จะเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวนี้ โดยเกณฑ์การตัดสินใจที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อการตัดสินใจเลือกผลิตภัณฑ์แครกเกอร์รสปลาหมึกสามรส เป็นของฝาก 3 อันดับแรก ประกอบด้วย รสชาติ ราคาและความเป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจน ตามลำดับ จากกลุ่มประชากรที่สำรวจร้อยละ 75 ตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์รสปลาหมึกสามรส เป็นของฝากหรือของที่ระลึก รองลงมาคือร้อยละ 19 ขอพิจารณาปัจจัยอื่นประกอบด้วย โดยส่วนใหญ่ถึงร้อยละ 66 ตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์รสปลาหมึกสามรสเป็นของฝากให้ตัวเอง และร้อยละ 23 ตัดสินใจเลือกซื้อเป็นของฝากให้กับผู้อื่น ราคาที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ 1 กล่อง/ถุง (จำนวน 12 ชิ้น) ควรอยู่ในช่วง 35-50 บาท ถึงร้อยละ 81 และอยู่ในช่วง 50-100 บาท ร้อยละ 11

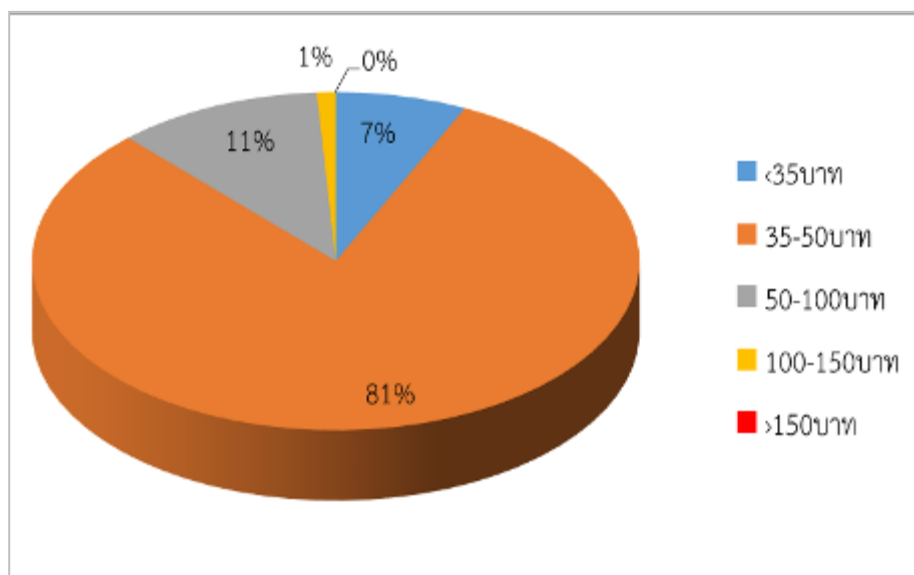
จากการสอบถามเชิงพรรณนากับผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์รสปลาหมึกสามรส พบว่าผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ของสินค้าที่เกี่ยวข้องกับเส้นทางเที่ยวชม กินปลา โดยเฉพาะมีความชัดเจนในการนำเสนอกลิ่นรสปลาหมึก แนวคิดของผลิตภัณฑ์ที่สร้างแรงจูงใจต่อการตัดสินใจซื้อในครั้งแรกเพื่อรับประทาน อีกทั้งบรรจุภัณฑ์ที่สื่อความหมายและความแปลกใหม่ ทำให้ผู้บริโภคต้องการซื้อผลิตภัณฑ์กลับไปเป็นของฝาก/ของที่ระลึก



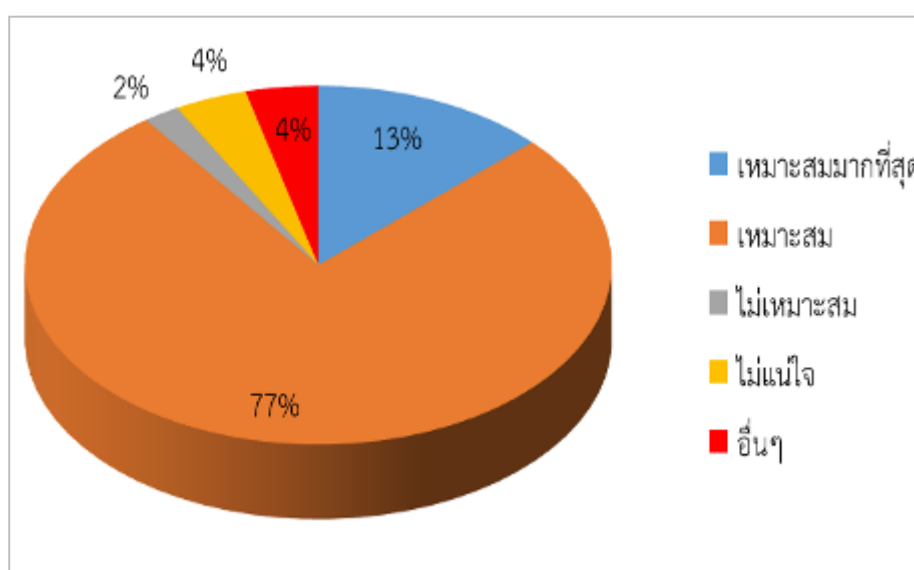
รูปที่ 165 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แคร็กเกอร์สปลาหมึกสามรสเป็นของฝากในเส้นทางเที่ยวชม กินปลา ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



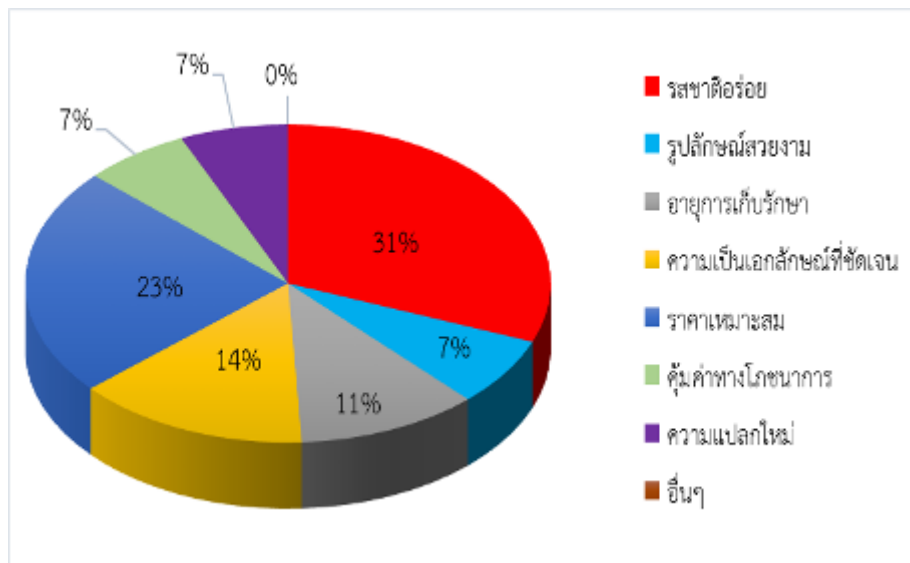
รูปที่ 166 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์แคร็กเกอร์สปลาหมึกสามรสนี้เป็นของฝากเพื่อใคร” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



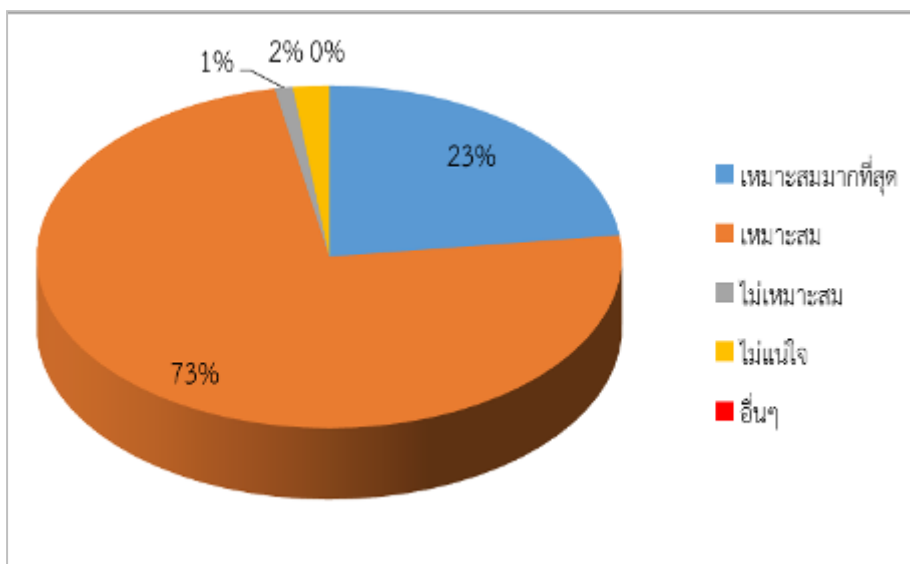
รูปที่ 167 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สปลาหมึกสามารถบรรจุอยู่ในกล่อง จำนวน 12 ชิ้น ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝากต่อหนึ่งกล่อง” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



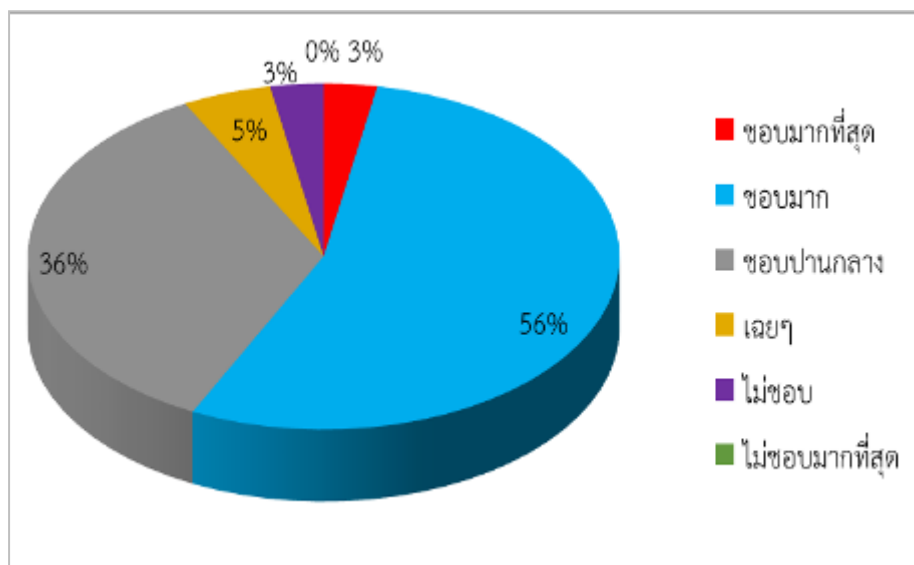
รูปที่ 168 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสมสำหรับเป็นของฝากในเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารเส้นทางเที่ยวชม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งคั่ง น่าเรียนรู้) นี้หรือไม่” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



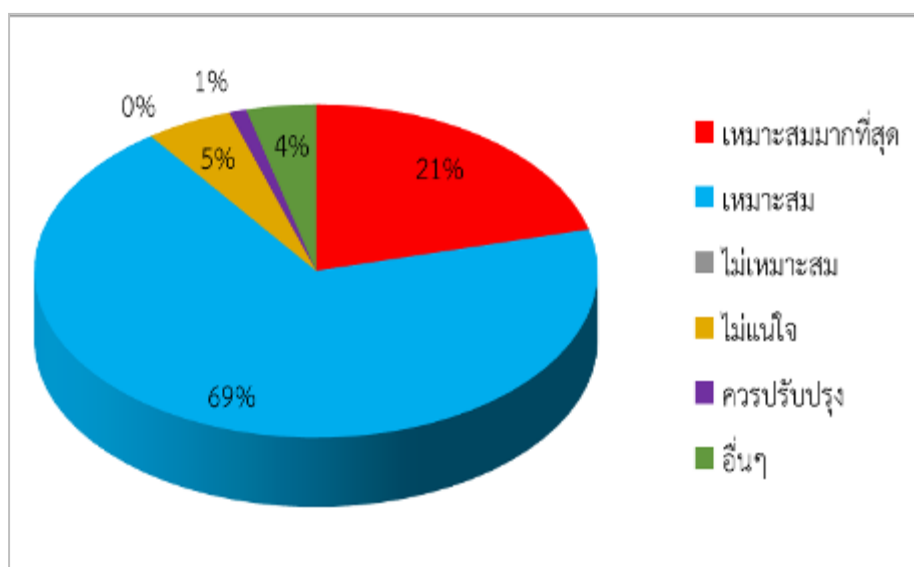
รูปที่ 169 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”
วันที่ 20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 170 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ของฝากมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือน นับจากวันที่ผลิตท่านคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 171 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเมื่อเทียบกับของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 172 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์แคร็กเกอร์รสปลาหมึกสามารถ มีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 20 มิถุนายน 2558

ข้อมูลทั่วไปของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์แคร็กเกอร์รสปลาหมึกสามารถ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรูปทรงคล้ายขนมทองอัฐ มีลักษณะเป็นแผ่นทรงกลม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 8 เซนติเมตร หนา 0.1 เซนติเมตร และน้ำหนักประมาณ 2.5 กรัม/ชิ้น มีอายุการเก็บรักษาประมาณ 6 เดือน

หลังจากการพัฒนาเสร็จสิ้น ได้นำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมาตรวจคุณค่าทางโภชนาการ แสดงดังตารางที่ 29 พบว่า ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ทรงเครื่องรสปลาหมึกสามารถ 1 ถูง ขนาด 30 กรัมให้พลังงาน 120 กิโลแคลอรี ประกอบด้วยพลังงานจากไขมัน 1 กรัม น้ำตาล 7 กรัม และโซเดียม 250 มิลลิกรัม ตารางที่ 29 ข้อมูลโภชนาการของผลิตภัณฑ์แครกเกอร์รสปลาหมึกสามารถ

ข้อมูลโภชนาการ			
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ถูง (30 กรัม)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ ถูง: 1			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด 120 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 5 กิโลแคลอรี)			
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*			
ไขมันทั้งหมด	1 ก.		2%
ไขมันอิ่มตัว	0.5 ก.		2%
โคเลสเตอรอล	30 มก.		10%
โปรตีน	4 ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	22 ก.		7%
ใยอาหาร	น้อยกว่า 1 ก.		3%
น้ำตาล	7 ก.		
โซเดียม	250 มก.		10%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*			
วิตามินเอ	0%	วิตามินบี 1	0%
วิตามินบี 2	0%	แคลเซียม	0%
เหล็ก	4%		
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปี ขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี			
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังนี้			
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65	ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20	ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300	มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300	ก.
ใยอาหาร		25	ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2400	มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9; โปรตีน = 4; คาร์โบไฮเดรต = 4			

ตารางที่ 30 คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถุง ของผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ทรงเครื่องรสปลาหมึกสามรส

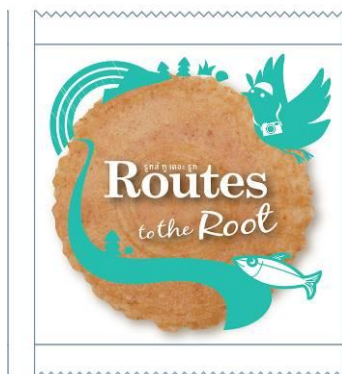
คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถุง			
พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
120 กิโลแคลอรี	7 กรัม	1 กรัม	250 มิลลิกรัม
*6%	*11%	*2%	*10%
*คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน			

การออกแบบบรรจุภัณฑ์

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส เป็นการสื่อให้เห็นถึงการท่องเที่ยวตามแนวความคิดที่ว่า “เที่ยวไป กินไป เรียนรู้ไป” โดยมีภาพเส้นทางถนนเลียบชายทะเลและบรรยากาศรวมถึงภาพกิจกรรมต่างๆ ที่จะได้สัมผัสในเส้นทาง สื่อให้เห็นถึงความน่าสนใจในการท่องเที่ยวในรูปแบบนี้ รวมทั้งได้ความรู้จากการท่องเที่ยวในแบบ “เที่ยวไป กินไป เรียนรู้ไป” ดังแสดงในรูปที่ 173



รูปที่ 173 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์รสปลาหมึกสามรส” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 174 บรรจุภัณฑ์ของด้านในของผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์สปลาหมึกสามรส” วันที่ 20 มิถุนายน 2558

ศักยภาพในเชิงพาณิชย์

จากการประเมินผลความเป็นไปได้ทางการตลาดพบว่าผลิตภัณฑ์ “แครกเกอร์สปลาหมึกสามรส” มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ในระดับค่อนข้างมาก เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่สื่อถึงเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นได้อย่างชัดเจน มีรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการที่ดี ทั้งยังมีอายุการเก็บรักษาที่นานเพียงพอต่อการนำไปเป็นของฝาก และเหมาะสำหรับใช้เป็นตัวแทนเพื่อสื่อสารเรื่องราวของวิถีชีวิตของชุมชนท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี

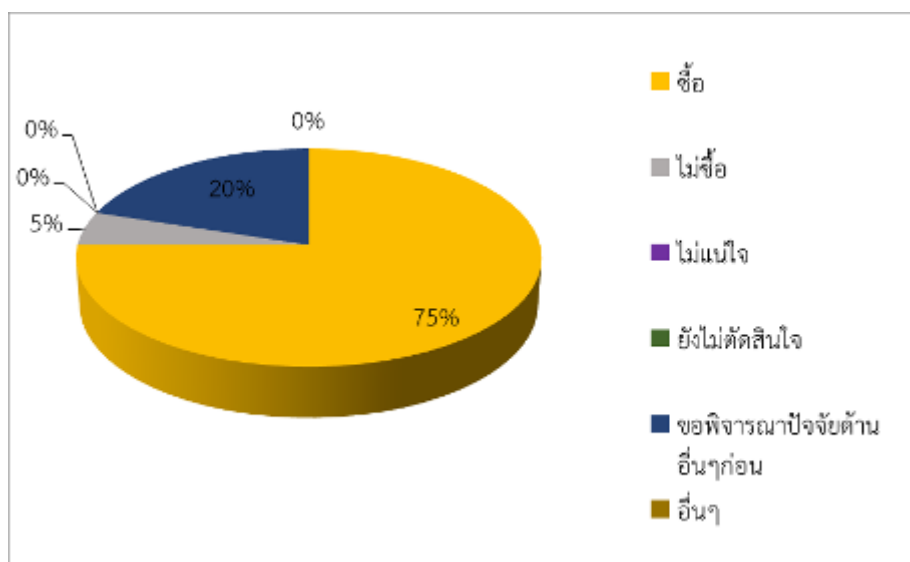
โดยทางทีมนักวิจัยได้นำวิธีการ กระบวนการผลิตและสูตร ถ่ายทอดสู่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอม จังหวัดสุพรรณบุรี และคุณคัมภีร์ ศรีนิกร บริษัท เอช รีพับลิค จำกัด ซึ่งจะมีการจำหน่ายจริงในเชิงพาณิชย์ แต่ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวยังไม่ได้นำมาขายในเชิงพาณิชย์อย่างเต็มรูปแบบ อยู่ระหว่างขั้นตอนดำเนินการขออนุญาตการผลิต และการออกแบบบรรจุภัณฑ์

การทดสอบศักยภาพความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือประเมินผล ทำการทดสอบกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เป็น FAM trip จำนวน 20 คน แบ่งเป็นเพศชายและเพศหญิง ร้อยละ 40 และ 60 ตามลำดับ ซึ่งประกอบด้วย นักท่องเที่ยวทั่วไปร้อยละ 55 เอเจนซี่ร้อยละ 35 และผู้ผลิตรายละ 10 ที่ท่องเที่ยวตามเส้นทางเที่ยวชม กิณปลา (อาหารไทย หลากมั่งคั่ง น่าเรียนรู้) 2 วัน 1 คืน กลุ่มนักท่องเที่ยวที่เป็น FAM trip ส่วนใหญ่เป็นกลุ่มอายุ 21-30 ปี ร้อยละ 50 รองลงมาคือ อายุ 31-40 ปี และอายุมากกว่า 51 ปี ที่ร้อยละ 30 และร้อยละ 10 ตามลำดับ ที่มีระดับการศึกษาส่วนใหญ่ปริญญาตรีถึงร้อยละ 55 รองลงมาคือ สูงกว่าปริญญาตรีและต่ำกว่าปริญญาตรี ที่ร้อยละ 40 และร้อยละ 5 ตามลำดับ (ดังแสดงรูปที่ 152-155)

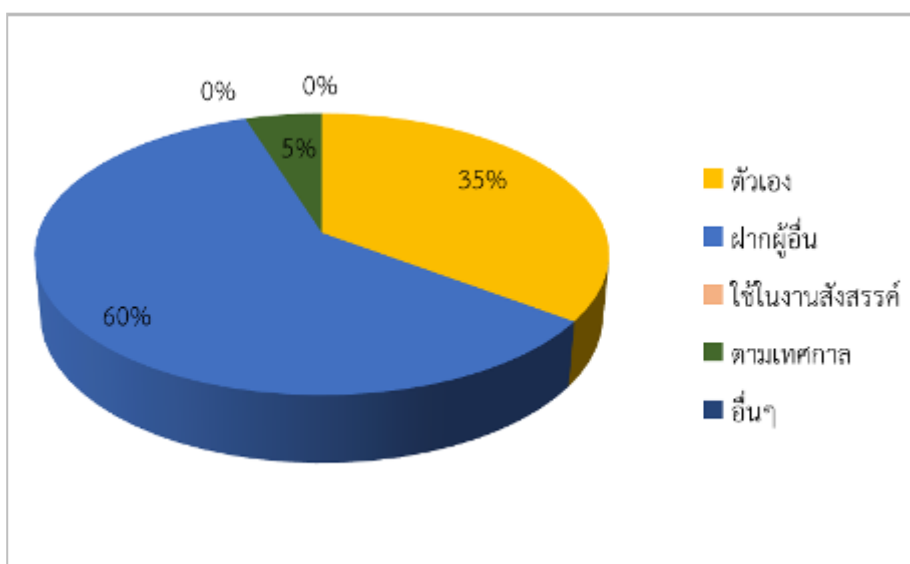
ความเป็นไปได้ทางการตลาด

นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ให้คะแนนความชอบโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สปลาหมึกสามรสพร้อมบรรจุภัณฑ์อยู่ในเกณฑ์ชอบมากถึงร้อยละ 60 มีความเหมาะสมที่จะเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวนี้ โดยเกณฑ์การตัดสินใจที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อการตัดสินใจเลือกผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สปลาหมึกสามรสเป็นของฝาก 3 อันดับแรก ประกอบด้วย รสชาติ ราคา และความเป็นเอกลักษณ์ ตามลำดับ โดยผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สปลาหมึกสามรส มีอายุการเก็บรักษา 6 เดือน ซึ่งผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นว่าเหมาะสมถึงร้อยละ 70 จากกลุ่มประชากรที่สำรวจร้อยละ 75 ตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สปลาหมึกสามรสเป็นของฝากหรือของที่

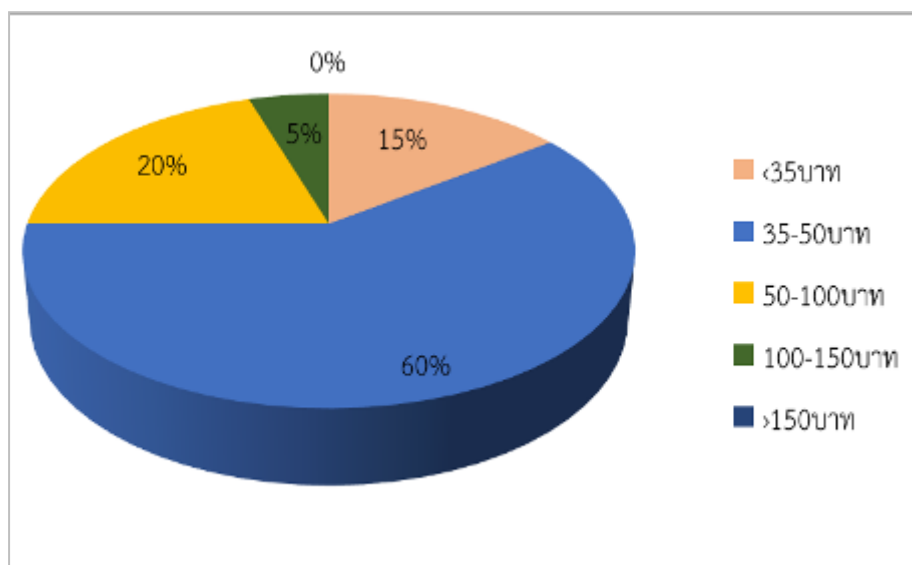
ระลึก โดยส่วนใหญ่ถึงร้อยละ 60 ตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรสเป็นของฝากผู้อื่น และ ร้อยละ 35 ตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรสเป็นของฝากสำหรับตัวเอง ราคาที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ 1 กล่อง/ถุง (จำนวน 12 ชิ้น โดยแบ่งบรรจุเป็นซองย่อย 1 ซองต่อชิ้น) ควรอยู่ในช่วง 35-50 บาท ถึงร้อยละ 60 (รายละเอียดทั้งหมดแสดงในรูปที่ 175-182)



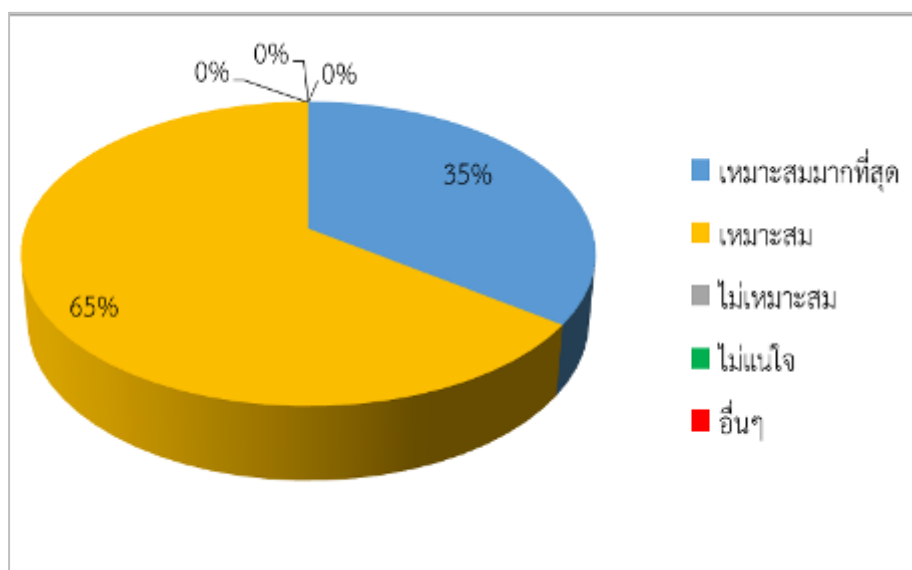
รูปที่ 175 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรสนี้เป็นของฝาก ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



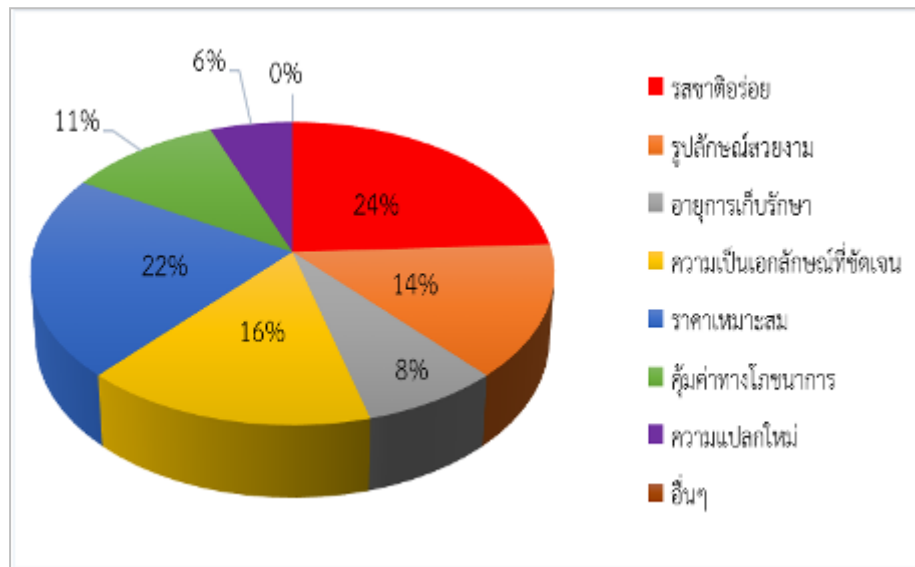
รูปที่ 176 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรสนี้เป็นของฝากเพื่อใคร” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



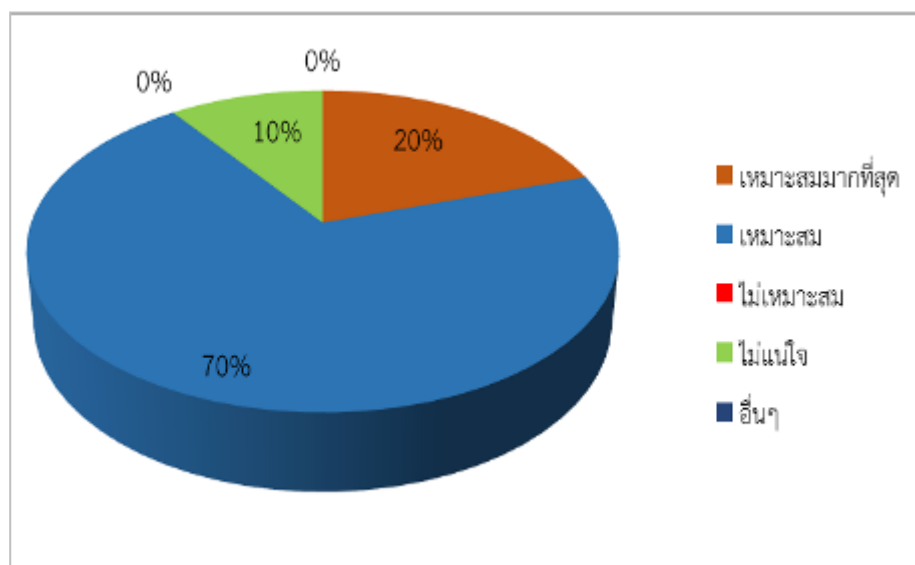
รูปที่ 177 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สปลาหมึกสามารถ บรรจุอยู่ในกล่อง จำนวน 12 ชิ้น (บรรจุซองย่อย 1 ซองต่อชิ้น) ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับของฝากต่อหนึ่งกล่อง” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



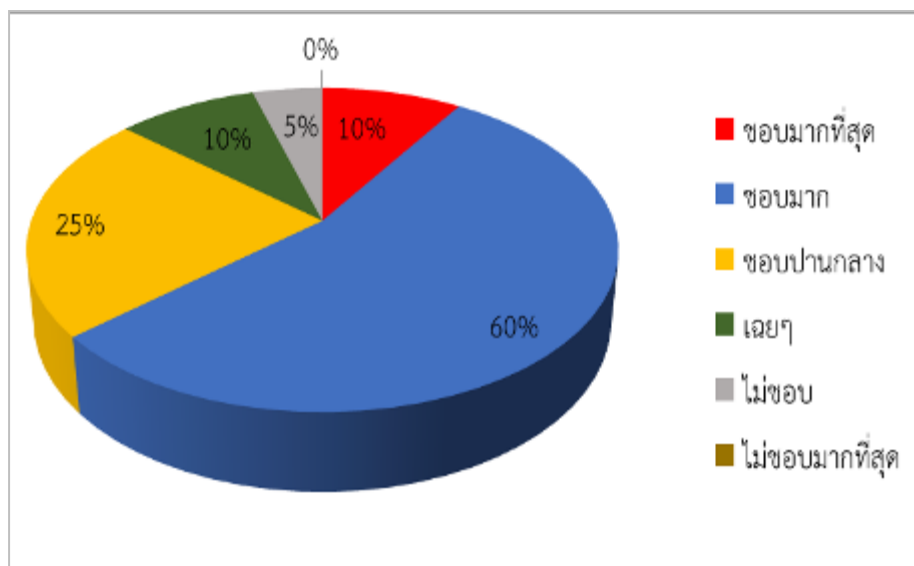
รูปที่ 178 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสมสำหรับเป็นของฝากในเส้นทาง การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ร้านอาหารเส้นทางเที่ยวชม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งคั่ง น่าเรียนรู้) นี้หรือไม่” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



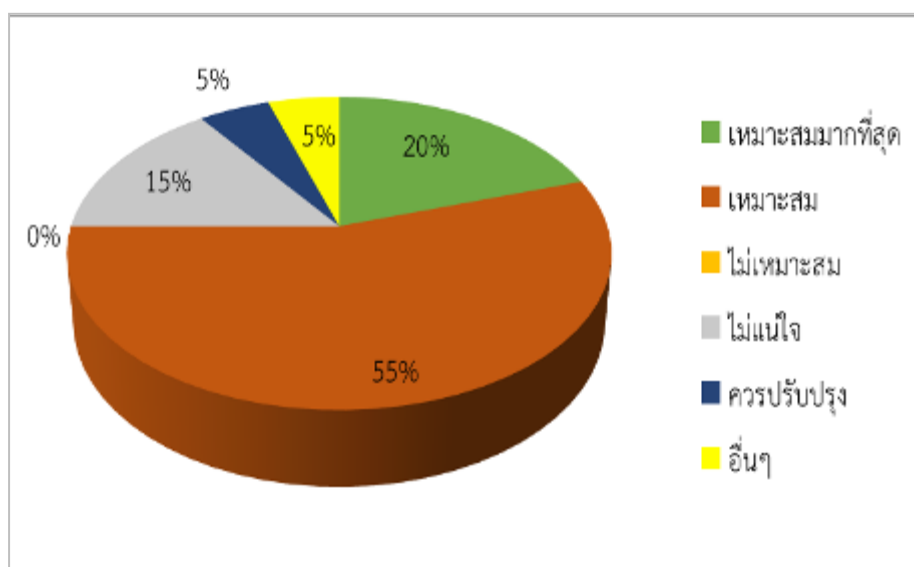
รูปที่ 179 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์”
วันที่ 20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 180 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “หากผลิตภัณฑ์ของฝากมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือนนับ
จากวันที่ผลิตท่านคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 181 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเมื่อเทียบกับขนมของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน” วันที่ 20 มิถุนายน 2558



รูปที่ 182 ผลการสอบถามผู้ทดสอบจากคำถาม “ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สปลาหมึกสามารถ มีความเหมาะสมหรือไม่” วันที่ 20 มิถุนายน 2558

สรุปผล

ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์สปลาหมึกสามรส เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีแนวคิดมาจากการความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นให้ออกมาในรูปแบบ Fusion Food แต่ยังคงรักษาความเป็นอัตลักษณ์ของอาหาร ให้มีรสชาติดั้งเดิมควบคู่กับความสะอาดและมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยอาหารพื้นถิ่นที่นำมาพัฒนานั้นจะต้อง

เป็นรู้จักหรือมีชื่อเสียงที่นักท่องเที่ยวเมื่อมาเยือนแล้วจะนึกถึงเป็นอันดับแรก จากการสำรวจทั้ง 8 จังหวัดในกลุ่มภาคกลางตอนล่าง จะพบว่า ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกสามรส เป็นผลิตภัณฑ์ที่นักท่องเที่ยวรู้จักเป็นอย่างดี และได้รับความนิยมในการซื้อกลับไปเป็นของฝากของที่ระลึก โดยผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรสสามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคทั้งในเรื่องของ รสชาติ ราคา อายุการเก็บรักษาและความเป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจน นอกจากนี้ยังสามารถสอดแทรกการสื่อสารเรื่องราวเกี่ยวกับวิถีชีวิตของชุมชนและสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยว “เที่ยวชิม กินปลา” (อาหารไทย หลากมั่งจ๋า น่าเรียนรู้) ได้เป็นอย่างดี

ข้อเสนอแนะ

1. เกล็ดของสินค้าเกี่ยวกับเส้นทางชัดเจน อีกทั้งรสชาติปลาหมึกสามรสรับประทานง่าย เพราะมีมากในท้องตลาด
2. บรรจุภัณฑ์ควรมีสารดูดความชื้น เนื่องจากผลิตภัณฑ์จะมีเนื้อสัมผัสเหนียวขึ้นหากแกะทิ้งไว้
3. ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรสในหนึ่งซองย่อย ควรแบ่งบรรจุ 2-3 ชิ้น
4. ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาหมึกสามรส เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ อาจจะต้องมีการส่งเสริมการทำตลาดอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เข้าถึงผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

คณะนักวิจัยได้ศึกษาข้อมูลของอาหารไทยที่ได้จากการสำรวจข้อมูลของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารในพื้นที่ทั้ง 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม สุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร ในด้านวัฒนธรรมด้านอาหาร อาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่น อาหารกับของฝากและการท่องเที่ยว อาหารกับประเพณีหรือเทศกาล พบว่าอาหารที่เกิดขึ้นในพื้นที่จังหวัดต่างๆ จะมีความสอดคล้องกับวัตถุดิบในพื้นที่ ทั้งในส่วนของการกับภูมิปัญญา ส่วนใหญ่วิถีชีวิตของชาวบ้านจะเลือกที่จะแปรรูปอาหารตามวัตถุดิบดั้งเดิมในแต่ละพื้นที่ที่มีอยู่ ซึ่งในส่วนในพื้นที่ภาคกลางตอนล่าง 1 คือ นครปฐม สุพรรณบุรี กาญจนบุรีและราชบุรี จะเป็นวัตถุดิบที่เกิดจากการเพาะปลูกได้และได้จากน้ำจืด เช่น ข้าว ผลไม้ หน่อไม้ เห็ด ตาลโตนดและปลาน้ำจืด ส่วนพื้นที่ภาคกลางตอนล่าง 2 คือ เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร เป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ติดกับทะเล ดังนั้นวัตถุดิบหลักๆ ในพื้นที่ดังกล่าวจะเป็นสัตว์น้ำในทะเล เช่น อาหารทะเลต่างๆ ปลาหู และหอยชนิดต่างๆ ส่วนภูมิปัญญาส่วนใหญ่จะเกิดจากการต้องการถนอมอาหารหรือยืดอายุอาหาร หรือเกิดจากการหมักเป็นเครื่องปรุงรสต่างๆ เช่น กะปิ น้ำปลา น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด เห็ดดอง หอยแครงดอง หน่อไม้ดอง ปลาอบรมควัน เป็นต้น ส่วนวิถีชีวิตของคนภาคกลางนี้เนื่องจากมีเชื้อชาติต่างๆ อพยพมาจากที่อื่นๆ มาอาศัยอยู่ในพื้นที่นี้ ทำให้เกิดการดัดแปลงอาหารตามชนชาตินั้นๆ ซึ่งเป็นการประยุกต์อาหารชนิดต่างๆ ให้เข้ากับวัฒนธรรมการกินของแต่ละชนชาติ ทำให้เกิดอาหารแบบใหม่ เช่น น้ำพริกชนิดต่างๆ มากมายหลายชนิดขึ้นอยู่กับพื้นที่แต่ละจังหวัด เช่น ราชบุรีมีน้ำพริกเผา สมุทรสงคราม มีน้ำพริกไข่ปูทะเล น้ำพริกปลาหู เป็นต้น ส่วนประเพณีต่างๆ ของคนไทยในภาคกลางส่วนใหญ่แล้วจะใช้ขนมจีนมาเป็นอาหารเลี้ยงในงานบุญต่างๆ ส่วนเทศกาลอาหารและสินค้าของฝากจะขึ้นกับวัตถุดิบในแต่ละพื้นที่ และมีความโดดเด่นแตกต่างกันไป เช่น สมุทรสงคราม มีปลาหูแม่กลอง น้ำตาลมะพร้าวและกะปิคลองโคน สมุทรสาคร มีผลไม้ และอาหารทะเล เพชรบุรี มีน้ำตาลโตนด ผลิตภัณฑ์ต่างๆ จากน้ำตาลโตนด และขนมหวานต่างๆ ประจวบคีรีขันธ์ มีของฝากสับปะรด ซีสเชค และปลาหมึกแดดเดียว สุพรรณบุรี มีขนมสาเล่ ปลาอบรมควัน ข้าวเกรียบผัก และแห้ว ราชบุรีมีไข่โป้ว เต้าหูดำ และองุ่นหวาน นครปฐม มีหมูย่าง ข้าวหลาม และส้มโอ กาญจนบุรีมีทองม้วน ขนมตระกูลทอง วุ้นเส้นและมะขามกวน ซึ่งล้วนแต่เป็นสินค้าที่เกิดจากการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูปทั้งสิ้น

จากการสังเคราะห์ข้อมูลและองค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษาอัตลักษณ์ของอาหารไทยพื้นถิ่นจากโครงการย่อยที่ 1 มาประยุกต์ใช้ในการวางแผนและแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝาก โดยใช้แบบสอบถามนักท่องเที่ยว จำนวน 400 คน โดยใช้แบบสอบถามแบบเชิงพรรณนา ในส่วนของแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อใช้เป็นของฝากหรือสินค้าของที่ระลึก พบว่า กลุ่มประชากรแบ่งเป็นเพศชายและเพศหญิง ร้อยละ 67 และ 33 ตามลำดับ นักท่องเที่ยวทั่วไปร้อยละ 76 หน่วยงานภาครัฐร้อยละ 3 เอกชนร้อยละ 14 และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับงานบริการและการท่องเที่ยวร้อยละ 7 พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มวัยรุ่นวัยทำงาน (อายุ 21-30 ปี) ร้อยละ 40 อายุต่ำกว่า 20 ปี ร้อยละ 23 และวัยกลางคน (อายุ 31-40 ปี) ร้อยละ 20 ตามลำดับ ระดับการศึกษาส่วนใหญ่อยู่ในระดับปริญญาตรีถึงร้อยละ 60 และต่ำกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 23 และอยู่ในระดับปริญญาโท ร้อยละ 12 สำหรับอาชีพส่วนใหญ่ของนักท่องเที่ยวจะเป็นนักเรียนนักศึกษา ร้อยละ 43 รับจ้างและพนักงานบริษัท ร้อยละ 21 และรับราชการและรัฐวิสาหกิจ ร้อยละ 16 ซึ่งกลุ่มนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มที่มีกำลังซื้อและมีอำนาจในการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ด้วย

ตนเอง สำหรับรายได้โดยเฉลี่ยต่อเดือนของนักท่องเที่ยว พบว่ามีรายได้ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 10,000 บาท ร้อยละ 42 มีรายได้ในช่วง 10,001-20,000 บาท ร้อยละ 30 และมีรายได้ 20,001-30,000 บาท และมากกว่า 30,001 บาทขึ้นไป เท่ากันในร้อยละ 14 ส่วนข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะของการเดินทางไปยังภูมิภาคตะวันตกของนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่พบว่าต้องการเดินทางไปพักผ่อนและเพื่อท่องเที่ยวสูงถึงร้อยละ 75 มีเพียงร้อยละ 15 ที่เพียงเดินทางไปเยี่ยมเพื่อนและญาติ และเข้าร่วมการประชุม สัมมนาและศึกษาดูงาน ร้อยละ 6 ระยะเวลาในเดินทางท่องเที่ยว และ/หรือพำนักรวมในภาคตะวันตกในแต่ละครั้ง โดยส่วนใหญ่แล้ว นักท่องเที่ยวจะเที่ยวแบบไปกลับร้อยละ 36 และค้างคืนจำนวน 2 คืน ร้อยละ 30 และจะค้างคืนเป็นเวลา 1 คืน ร้อยละ 26 ตามลำดับ ช่วงเวลาที่ไปเที่ยวคือ เสาร์และอาทิตย์ รองลงมาคือวันหยุดนักขัตฤกษ์ ทั้งนี้อาจเพราะพื้นที่การท่องเที่ยวในบริเวณนี้ใกล้กับกรุงเทพมหานคร อีกทั้งการคมนาคมสะดวกสบาย จึงทำให้นักท่องเที่ยวเดินทางได้โดยง่าย จึงใช้เวลาดังกล่าวในการมาท่องเที่ยวในภูมิภาคตะวันตกนี้ ส่วนพฤติกรรมในการซื้อสินค้าที่ระลึกและของฝากในภูมิภาคตะวันตก สำหรับเหตุผลในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าเป็นของที่ระลึก/ของฝาก (ส่วนใหญ่) นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ซื้อสินค้าเพื่อฝากผู้อื่นสูงถึงร้อยละ 73 และซื้อเพื่อตัวเอง ร้อยละ 20 และนักท่องเที่ยวร้อยละ 95 จะซื้อสินค้าที่เป็นความต้องการซื้อผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารท้องถิ่นที่แปรรูปแล้วเพื่อเป็นของฝาก สำหรับราคาที่นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะซื้อสินค้าของฝากของที่ระลึก ราคาต่อชิ้น 50-100 บาท ร้อยละ 43 ราคา 35-50 บาท ร้อยละ 26 และราคา 100-200 บาท ร้อยละ 21 สำหรับอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหารที่เลือกซื้อเป็นของฝาก/ของที่ระลึก นักท่องเที่ยวต้องการให้มีอายุการเก็บรักษาได้น้อย 7 วัน ร้อยละ 46 เก็บรักษาได้น้อย 1-2 สัปดาห์ ร้อยละ 18 และเก็บได้น้อย 3-5 วัน ร้อยละ 16 และเก็บได้มากกว่า 1 เดือน ร้อยละ 15

สำหรับแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ นักท่องเที่ยวโดยทั่วไปได้ให้ข้อมูลในส่วนของผลิตภัณฑ์ต่างๆ ในพื้นที่ 8 จังหวัดที่ได้เคยซื้อผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้ข้อมูลดังนี้ จังหวัดสมุทรสาคร อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ อาหารทะเลสด ร้อยละ 40 อาหารทะเลแปรรูป ร้อยละ 36 หอยพิมหรือหอยหลอด ร้อยละ 13 จังหวัดสมุทรสงคราม อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ ปลาทุ ร้อยละ 38 น้ำตาลมะพร้าว ร้อยละ 25 กะปิคลองโคน ร้อยละ 17 จังหวัดเพชรบุรี อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ น้ำตาลโตนด ร้อยละ 49 ผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด ร้อยละ 27 ข้าวแช่ ร้อยละ 10 จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ อาหารทะเล ร้อยละ 49 ปลาหมึกแดดเดียว ร้อยละ 29 แกงสับประรด ร้อยละ 11 จังหวัดราชบุรี อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ ไข่เป็ด ร้อยละ 44 ขนมน้ำ ร้อยละ 22 เต้าหู้ดำ ร้อยละ 12 จังหวัดนครปฐม อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหมู ร้อยละ 28 ข้าวหมูแดง ร้อยละ 23 หมูหัน ร้อยละ 16 จังหวัดกาญจนบุรี อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ เห็ดโคน ร้อยละ 41 วุ้นเส้น ร้อยละ 28 หน่อไม้ดอง ร้อยละ 10 จังหวัดสุพรรณบุรี อาหารที่นิยมซื้อเป็นของฝากมากที่สุด คือ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว ร้อยละ 26 ไข่เค็ม ร้อยละ 25 ปลาอบรมควัน ร้อยละ 18

สำหรับการจัดประชุมเพื่อระดมความคิดแบบการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อสร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารไทยแนวคิดใหม่ที่จะใช้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกให้มีความสอดคล้องกับอาหารพื้นถิ่น ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร เพื่อให้ได้แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากหรือสินค้าของที่ระลึกให้มีความสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร พบว่าเส้นทางเที่ยวชมริมทะเลน่าสนใจมากที่สุด สูงถึงร้อยละ 75 รองลงมาคือ เที่ยวชมริมแม่น้ำ 17 ส่วนอาหารกับชาติพันธุ์ไทยทรงดำและเที่ยวชมกินปลา ร้อยละ 4 และเพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือมากยิ่งขึ้น ทางคณะนักวิจัยจึงได้ทำการสำรวจข้อมูลความสนใจของนักท่องเที่ยวทั่วไป ทั้ง

ชาวไทยและต่างประเทศ จำนวน 400 คน ในพื้นที่ครอบคลุมทั้ง 8 จังหวัด โดยได้ทำการสำรวจถึงแนวทางความสนใจที่จะท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร พบว่านักท่องเที่ยวสนใจเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในเส้นทางเที่ยวชมริมทะเล ร้อยละ 56 เที่ยวชมริมแม่น้ำ ร้อยละ 18 และสินทรัพย์จากอ่าวไทย ร้อยละ 11 จากแนวคิดที่ได้จะนำมาประยุกต์ให้สอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยว และเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารต่อไป

ในส่วนของการประชุมหารือเพื่อระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้ได้แนวคิด 4 ด้าน คือ วัตถุดิบ อาหารพื้นบ้านที่มีอัตลักษณ์ตามเส้นทาง/กระบวนการ บรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์สินค้าของฝากและของที่ระลึก ซึ่งมีแนวคิดดังนี้ ด้านวัตถุดิบ ควรนำวัสดุท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า บอกแหล่งที่มาและกระบวนการผลิตเพื่อให้เกิด story และนำผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะและโดดเด่นของท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ด้านอาหารพื้นบ้านที่มีอัตลักษณ์ตามเส้นทาง/กระบวนการ เห็นควรอนุรักษ์ของพื้นเมือง เพื่อรักษาเอกลักษณ์ของความเป็นไทย ควรรักษารสชาติอาหารพื้นเมืองให้มีรสชาติดั้งเดิม อาหารคงความเป็นพื้นเมือง และได้อาหารควรสะอาดและมีคุณค่าทางอาหาร ด้านบรรจุภัณฑ์ รูปแบบและบรรจุภัณฑ์ เป็นสิ่งที่ดึงดูดใจในการซื้อและนำไปเป็นของฝาก ส่วนสินค้าและผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นที่อยู่แล้ว ควรนำเอกลักษณ์ของแต่ละจังหวัดมารวมกับบรรจุภัณฑ์ มีรูปแบบที่ง่าย ทันสมัยและบอกถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่น จัดทำข้อมูลเพื่อเผยแพร่ให้นักท่องเที่ยวทราบถึงเอกลักษณ์ของสถานที่/ที่ตั้งของสินค้าพื้นเมืองที่ซื้อไป นักท่องเที่ยวและชาวต่างชาติส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์จากหีบห่อของของฝาก ซึ่งเป็นจุดที่โดดเด่น ภาชนะบรรจุต้องมีเอกลักษณ์เฉพาะ สวยงาม และด้านผลิตภัณฑ์อาหารของฝาก/ของที่ระลึก ราคาไม่แพง เพราะลูกค้าต้องการซื้อฝากในปริมาณมากอายุการเก็บรักษาให้เหมาะสมกับนักท่องเที่ยว มีคุณรูปที่ดีต่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์ที่ fusion food ที่สามารถขายได้ทั้งในและต่างประเทศ

คณะนักวิจัยจะนำข้อมูลนี้ไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกให้มีความสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารที่จะได้จากกระบวนการศึกษาจากโครงการย่อย 1 โดยอาศัยหลักคิดในการพัฒนาแนวคิดในการรวบรวมเมนูอาหารพื้นบ้านที่มีความโดดเด่นในแต่ละจังหวัด โดยมีแนวคิดว่าจะนำ 5 วัตถุดิบ 5 เมนูพื้นบ้าน 5 ผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่น และ 5 สถานที่ท่องเที่ยวที่โดดเด่นสำหรับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร มาใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่

จากการประชุมระดมความคิดร่วมกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อหาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของฝากและของที่ระลึกพบว่ามีความเป็นไปได้ในทิศทางเดียวกับนักท่องเที่ยว คือ พฤติกรรมการซื้อสินค้าที่ระลึกและของฝากในภูมิภาคตะวันตก สำหรับเหตุผลในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าเป็นของที่ระลึก/ของฝาก (ส่วนใหญ่) นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ซื้อสินค้าเพื่อฝากผู้อื่นสูง โดยจะซื้อสินค้าที่เป็นความต้องการซื้อผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารท้องถิ่นที่แปรรูปแล้วเพื่อเป็นของฝาก โดยจะเลือกซื้อของพื้นถิ่นหรือเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดสำหรับปัจจัยอื่นๆ ที่คำนึงถึงได้แก่ ปัจจัยด้านรสชาติ ปัจจัยความแปลกตาและโอเค และราคาของสินค้าของฝากของที่ระลึก ราคาต่อชิ้น 50-100 บาท สำหรับอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหารที่เลือกซื้อเป็นของฝาก/ของที่ระลึก ควรมีอายุการเก็บรักษานานมากกว่า 1 เดือนจะสามารถตอบโจทย์ความต้องการของผู้เข้าร่วมการประชุมมากที่สุด ซึ่งผลที่ได้นี้มีความสอดคล้องกับข้อมูลที่ได้จากการสอบถามจากนักท่องเที่ยว ส่วนการรับรู้/ความคิดเห็นที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นของฝากและของที่ระลึกสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก พบว่าผู้เข้าร่วมการประชุมจะสนใจซื้ออาหารที่เป็นของฝากและของที่ระลึก โดยพบว่าจังหวัดสมุทรสาคร ผลิตภัณฑ์ คือ อาหารทะเลสด อาหารทะเลแปรรูป และน้ำปลา (เรียงตามลำดับมากที่สุดไปน้อยสุด 3 อันดับแรก) จังหวัดสมุทรสงคราม คือ ปลาทุ น้ำตาลมะพร้าว และน้ำพริกไข่ปู/กะปิคลองโคน จังหวัดเพชรบุรี คือ น้ำตาลโตนด ผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด และข้าวแช่

เมืองเพชร จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ คือ อาหารทะเล ปลาหมึกแดดเดียว และแกงสับปะรด จังหวัดราชบุรี คือ ไข่โป้วหวาน ขนมจีน และข้าวแช่ขาวมอญ จังหวัดนครปฐม คือ ผลิตภัณฑ์เนื้อหมูแปรรูป น้ำพริกต่างๆ และหมูหัน จังหวัดสุพรรณบุรี คือ ไข่เค็ม ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว และปลาอบปลารมควัน จังหวัดกาญจนบุรี คือ หน่อไม้สด เห็ดโคน และขนมทองโย๊ะ

ส่วนการสร้างและพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ของอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้าที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยว ได้มีการจัดประชุมเพื่อระดมความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่สำหรับใช้เป็นสินค้าของฝากของที่ระลึกประจำเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร 3 เส้นทาง ได้แก่ เส้นทางทรัพย์สมุทร สุธรรษา พาไปชิม (เที่ยวชิมริมทะเล) ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ปลาทุซุเครม เส้นทางล่องน้ำเอมอัมพี วิถีไทย (เที่ยวชิมริมแม่น้ำ) ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ข้าวตังหน้าหมูแดง ผงปลาโรยข้าวรสดั้งเดิม ผงปลาโรยข้าวรสต้มยำและผงปลาโรยข้าวรสเขียวหวานและเส้นทางอาหารไทย หลากมั่งงา น้ำเรียนรู้ (เที่ยวชิม กินปลา) ได้ผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าปลาทาบต้มต้มยำ และแครกเกอร์ปลาหมึกสามรส ซึ่งใช้แนวคิดในการผสมผสานอาหารแบบ Fusion Food ที่ยังคงอัตลักษณ์ความโดดเด่นของวัตถุดิบและอาหารพื้นถิ่น รักษาเอกลักษณ์ของความเป็นไทย ออกแบบบรรจุภัณฑ์ก็มีความสวยงาม พิถีพิถันรายละเอียด ในการบอกเล่าเรื่องราวของผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นถิ่นและเส้นทางการท่องเที่ยว แล้วนำไปทดสอบการยอมรับของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติต่อผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ พบว่านักท่องเที่ยวให้การยอมรับต่อด้านคุณลักษณะด้านลักษณะปรากฏ เนื้อสัมผัส กลิ่น สี รสชาติ ความชอบโดยรวมและบรรจุภัณฑ์ อยู่ในเกณฑ์ดีและยอมรับที่จะซื้อผลิตภัณฑ์ดังกล่าว นอกจากนี้ยังได้วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ และมีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามสอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในเส้นทางดังกล่าวข้างต้น และนำผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่มาศึกษาศักยภาพความเป็นไปได้ของเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร พบว่าผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่พัฒนาได้มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ที่จะสามารถนำไปใช้ในการผลิตจริงในระดับอุตสาหกรรมหรือใช้ในการผลิตระดับชุมชนเพื่อใช้ในการจัดจำหน่ายเป็นของฝากของที่ระลึกในภูมิภาคตะวันตก และใช้เพื่อเป็นของฝากของที่ระลึกในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารได้เป็นอย่างดี

เอกสารอ้างอิง

- กองกลยุทธ์การตลาด ททท. (2556) TAT Review Magazine, ฉบับที่ 4 ตุลาคม-ธันวาคม 2556 สืบค้นจาก <http://etatjournal.com/mobile/index.php/menu-read-web-etatjournal/menu-2013/menu-2013-oct-dec/142-42556-tourism-direction> เมื่อวันที่ 18 มกราคม 2558
- นางสาวขวัญหทัย แซ่ทองและคณะ (2544). แกงไตปลาแห่งบรรจุกระป๋อง. โครงการงานนักศึกษา เรื่อง แกงไตปลา แห่งบรรจุกระป๋อง. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 3 หน้า
- ชมพูนุช ทิมประเสริฐ (2548). พฤติกรรมการซื้อสินค้าที่ระลึกของนักท่องเที่ยวต่างประเทศในจังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาการจัดการธุรกิจระหว่างประเทศ มหาวิทยาลัยเซนต์จอห์น
- ชูเกียรติ ศิริวงศ์. (2549). พฤติกรรมการซื้อสินค้าของที่ระลึกของนักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่น: กรณีศึกษาโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ในจังหวัดเชียงใหม่. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 174 หน้า
- ดารารวรรณ จันทิมา. 2553. การสกัดแบ่งจากเมล็ดขนุนเพื่อพัฒนาแปรรูปทำอาหารไทยจากเมล็ดขนุน. วิทยาลัยอาชีวศึกษานบุรี. หุ่น สนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
- นฤมล เหลืองนภา. 2533. การผลิตและการใช้เนื้อลูกตาลสุกผงในอาหารไทยบางชนิด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 62 หน้า
- ปิ่นทรีญาร์ โรจนพรทิพย์. 2549. การใช้แบ่งเผือกสำหรับอาหารไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 124 หน้า
- ปวีณา น้อยทัพ, กรรณิการ์ อุทธิยา, ฉัตริน อินตะจา, ปัทมา พงษ์เกษ, สุชาดา ทีหัน, อธิยา เหล่าจันทา, วาสิรัตน์ ใบบุญ และเหรียญทอง สิงห์จามรงค์. 2550. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวมูนแช่เยือกแข็ง. วารสารเกษตรนเรศวร. 10(2): 64-72
- ศุภดี และคณะ (2551). การเสื่อมเสียทางจุลินทรีย์และจุลินทรีย์ก่อโรคในระบบทางเดินอาหารในระหว่างการเก็บรักษาปลาตุ๋น. คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ. 51 หน้า
- พนิตนาฏ ลักนาโฆสิต และคณะ (2537). ภูมิปัญญาท้องถิ่น : ภูมิปัญญาการใช้พืชผักพื้นบ้าน จังหวัดนครศรีธรรมราช. ศูนย์วิจัยและพัฒนา สถาบันวัฒนธรรมศึกษา
- มณีนรัตน์ สุตันตังใจ และคณะ .2550. การพัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา มะพร้าวแก้วและการจัดการของเสียที่เหลือจากการผลิต. รายงานการวิจัยสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต 2552. ผลของไฮโดรคอลลอยด์ต่อสมบัติทางกายภาพและความคงตัวของระบบที่มีแป้งมันสำปะหลังเป็นส่วนประกอบ. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หุ่นสนับสนุนจากฝ่ายวิชาการ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
- หทัยรัตน์ ปิ่นแก้ว , ภัทราทิพย์ รอดสำราญ, จิสดา เกตุกราย, วราภรณ์ กฤษณเกรียงไกร, จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และมณชัย เดชสังกรานนท์. 2549. การวิจัยและพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารไทย จังหวัดอ่างทอง. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- สุธน เพ็งคุ้ม และ บุชรา ผลทวี (2544) การวิจัยเรื่องการวิเคราะห์ สถานการณ์สุขภาพอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย(Clean Food Good Taste) พื้นที่เขต 9 ปี 2542 – 2544 ศูนย์อนามัยที่ 9 พิษณุโลก.

สุภาวดี ชาวผ้าขาว (2548) พฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศในการเลือกซื้อของที่ระลึกในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา มหาวิทยาลัยราชภัฏ พระนครศรีอยุธยา. 176 หน้า
ศกลวรรณ. 2553. ผลของอิมัลซิไฟเออร์และไฮโดรคอลลอยด์ต่อคุณภาพข้าวเหนียวมูนกะทิแช่เยือกแข็ง.

วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาเทคโนโลยีอาหาร. มหาวิทยาลัยศิลปากร. 180 หน้า
ศศิภา มุ่งหมาย. 2553. สัทธิพลของการพรีเจลสารประกอบไฮโดรคอลลอยด์และน้ำตาลที่มีต่อคุณสมบัติของแป้งผสมและการประยุกต์ใช้แป้งผสมในผลิตภัณฑ์อาหารไทยแช่เยือกแข็ง (ขนมชั้น). วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. 322 หน้า

วรดิษ กาญจนอักษรเดช, จิรวัฒน์ วงษ์พันธุ์เศรษฐ์, ศักดิ์สยาม พงษ์ดำ, อินทิรา นาควัชร และ มาลินี วิกิรัตน์. 2550 โครงการวิจัยอาหารไทยกับบรรจุภัณฑ์ใหม่ ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ สำหรับอาหารไทยเพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยว: กรณีศึกษาอาหารไทย จังหวัดเพชรบุรี
อบเชย วงศทองและสุจิตตา เรื่องรัศมี (มปป.). ศึกษาศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคใต้.

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน กรุงเทพฯ.
อภิรมย์ พรหมจรรยา และชุติมา ต่อเจริญ และคมสัน รัชตพันธ์ (2546). งานวิจัยเรื่องการพัฒนาการท่องเที่ยวชนบท กรณีศึกษาจังหวัดภูเก็ต, กรุงเทพฯ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
อภิรมย์ พรหมจรรยา ชุติมา ต่อเจริญ และปทุมมาลัย พัฒโร (2547) รายงานการวิจัยเรื่อง ศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ พังงาและภูเก็ต สำนักประสานงานการพัฒนาและจัดการการท่องเที่ยวเชิงพื้นที่อย่างยั่งยืน สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
อำไพ ไสรังจะพันธ์. (2536). อาหารท้องถิ่นภาคใต้. มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

Cohen, Erik and Avieli, Nir (2004) www.elsevier.com/locate/atoures Food in Tourism:

Attraction and Impediment

Mc Gee, H. 2006. Modern Gastronomy A to Z. Alicia Foundation elBullitaller. CRC Press. Taylors & Francis Group., London

Quan, Shuai and Wang, Ning (2004). www.elsevier.com/locate/tourman Towards a structural model of the tourist experience : an illustration from food experiences in tourism

Wolf, Erik (2004). www.culinarytourism.org. Culinary Tourism : A Taste Economic Proposition
<http://localinfo.tsu.ac.th/localinfo/index.php?mode=viewcategory&cateid=63>.

ฐานข้อมูลภาคใต้. มหาวิทยาลัยทักษิณ. วันที่สืบค้น 20 กันยายน 2556

<http://www.komkanmuang.com/news00004>. งานวิจัย มรภ.สงขลา ข้าวย่านกรอบ-ปลาหวาน สมิหลาควาราวังวัฒนธรรมดีเด่น สกว. แสดงข่าวเมื่อ 09 ก.ค. 2555. สืบค้นวันที่ 25 กันยายน 2556
<http://www.anubansatit.com/index.php?lay=show&ac=article&id=539101386&Ntype=6>.

นักวิจัย ม.อ.พบแคลเซียมในกะปิช่วยชะลอฟันสึกกร่อน. วันที่สืบค้น 20 กันยายน 2556

TAT Tourism Journal (4/2011-1/2012), *Tourism Situation 2011*, 11-19

สำนักงานสถิติแห่งชาติ (2555) จัดอันดับประเทศไทย: สุดยอดอาหารและเครื่องดื่ม สืบค้นจาก
<http://service.nso.go.th/nso/nsopublish/citizen/thaiglobal/may-1.jsp> เมื่อวันที่ 18 มกราคม 2558

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

Questionnaire for New concept of Food product for Gastronomic Tourism Routes in
the Western Region of Thailand

(Research Project: The study of new Thai food as potential souvenir and their
product development for gastronomic tourists)

This questionnaire aims to investigate tourists' perception and opinion about unique local food in the western region of Thailand (Samutsakorn, Samutsongkram, Nakorn Prathum, Ratchaburi, Suphanburi, Petchaburi Karnchanaburi and Prachuab Khiri Khan) and to develop unique local food products that have longer shelf-life, nice packages and are easy to carry. Information given will be confidential and will be used for this research project only.

Instruction: Please make a ✓ in ☐ that are relevant to you and your opinion.

Part I: General information about the participant

1. Gender ☐ Male ☐ Female
2. Age
 - ☐ 20 years and younger ☐ 21-30 years
 - ☐ 31-40 years ☐ 41-50 years
 - ☐ 51 years and older
3. Education
 - ☐ Below bachelor degree ☐ Bachelor degree
 - ☐ Master degree ☐ Above master degree
 - ☐ Others please specify.....
4. Occupation
 - ☐ students ☐ housewife
 - ☐ Government or Government enterprise officials ☐ Entrepreneur
 - ☐ Private enterprise employees
5. Income (approximately)
 - ☐ 10,000 Baht and below ☐ 10,001-20,000 Baht
 - ☐ 20,001-30,000 Baht ☐ 30,001 Baht and over

Part 2: Information about travel motivation and management to the western region of Thailand.

6. What is your objective for travelling to the western region of Thailand.
 - ☐ Visit friends and relatives ☐ Attending seminars and conferences
 - ☐ Field trip or study trip ☐ holidays

- ☐ Participate in local festivals
- ☐ Others, please specify.....
7. How long do you normally travel/take holiday/ and or stay in the western region?
- ☐ One day trip ☐ One night
- ☐ 2 nights ☐ More than 3 days
- ☐ Others, please specify.....
8. When do you normally travel to the western region?
- ☐ Weekends ☐ Public holiday weekends
- ☐ Working days ☐ Others, please specify.....

Part 3: Information about souvenir and shopping behavior.

9. What is your reason for souvenir shopping?
- ☐ as an evidence of being there ☐ for giving to friends and relatives
- ☐ for arranging a party ☐ as it is a must buy thing at festivals
- ☐ Others, please specify.....
10. Will you buy local food products as souvenir or presents for someone?
- ☐ No please give your reason for not buying.....
- (please ignore item 11)
- ☐ Yes
11. What do you think is factors that influence your decision to buy local food products as souvenirs or presents? (Please put number 1-3 in ☐ respectively)
- ☐ Tastes of the products
- ☐ Appearances
- ☐ Prices
- ☐ Packages
- ☐ Representing local identities
- ☐ Creativity and innovation
- ☐ Convenience to purchase at souvenir shop or touristic areas
- ☐ Long shelf-life
- ☐ Others, please specify.....
12. What is your budget for buying a souvenir per one trip?
- ☐ below 35 Baht
- ☐ 35-50 Baht
- ☐ 50-100 Baht

☐ 100-200 Baht

☐ 200 Baht and over

13s. What do you think is a desirable shelf-life period for food product you would buy as a souvenir or present?

☐ can be stored for 1 day

☐ can be stored for 2-3 days

☐ can be stored for 3-5 days

☐ can be stored for 7 days

☐ can be stored for 1-2 weeks

☐ can be stored for more than 1 month

☐ Others please specify.....

Part 4: Perception and opinions on local food product that are souvenir and presents for gastronomic routes in the western region.

Instruction: Please make a ✓ in ☐ at which province(s) that you visited or travelled to and at which local food products you would buy as a souvenir and would try when visiting (you can choose more than one province and more than one products)

Province	Unique local food products	
☐ Samutsakorn	☐ Fish sauce ☐ Fresh seafood ☐ Angel's Wing shells others.....	☐ Processed seafood ☐ Cha-kram leaves ☐
☐ Samutsongkram	☐ Coconut sugar ☐ Klongklon shrimp paste ☐ Egg crab chili paste Others.....	☐ Pickled blood cockles ☐ Short-bodied mackerel(pla-too) ☐
☐ Petchaburi	☐ Palm sugar ☐ Petchburi cold rice snack ☐ Karen's sticky rice dessert Others.....	☐ products made of palm sugar ☐ Palm stem curry ☐
☐ Prachuab-Khirikhan	☐ Sun-dried squids ☐ Jub-lak ☐ Aloe vela Others.....	☐ seafood ☐ Pineapple curry ☐

☐ Ratburi	☐ Pickled turnip ☐ spiced black Tofu ☐ Mon cold rice snack Others.....	☐ Rice noodle (kanom jeen) ☐ Kao-haeng ☐
☐ Nakorn Prathum	☐ Rice with red pork slices ☐ Roasted pork ☐ Fresh water fish ☐ Other.....	☐ Processed pork products ☐ Chili paste ☐ five spiced duck
☐ Kanchanaburi	☐ Termitomyces mushroom ☐ Fresh bamboo shoots ☐ Glass noodle ☐ Other.....	☐ Pickled bamboo shoots ☐ Wild egg plant curry ☐ Karen Tong Yo dessert
☐ Suphanburi	☐ Rice and rice product ☐ Salty pickled eggs cracker ☐ Mushroom Other.....	☐ Smoked fresh water fish ☐ Vegetable flavor rice ☐

Part 5. Please give your opinion and recommendation for developing local food to be souvenir or present?

.....

.....

.....

.....

.....

-----Thank you very much for your time and information-----

ภาคผนวก ข

แบบสอบถาม

แนวคิดผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภาคตะวันตก
 โครงการวิจัย: การศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่เพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยว
 เพื่อการเรียนรู้อาหาร

(The study of new Thai food as potential souvenir and their product development
 for gastronomic tourists)

คำชี้แจง:

แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการรับรู้ และความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารที่มีชื่อเสียงและโดดเด่นในภูมิภาคตะวันตก เพื่อนำไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่ที่สามารถเก็บไว้ได้นาน มีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามสะดวกแก่การซื้อเป็นของฝาก และสอดคล้องกับเอกลักษณ์ทางอาหารของภูมิภาคตะวันตก 8 จังหวัด (สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นครปฐม ราชบุรี สุพรรณบุรี เพชรบุรี กาญจนบุรี และประจวบคีรีขันธ์) ข้อมูลจากการตอบแบบสอบถามจะเป็นความลับ และจะนำไปเพื่อประโยชน์ในการงานวิจัยนี้เท่านั้น

คำชี้แจง: ใส่เครื่องหมายถูกหน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริง หรือเติมข้อความในช่องว่าง

ส่วนที่1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ

☐ ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 20 ปี	☐ 21-30 ปี
☐ 31-40 ปี	☐ 41-50 ปี
☐ 51 ปีขึ้นไป	
3. ระดับการศึกษา

☐ ต่ำกว่าปริญญาตรี	☐ ปริญญาตรี
☐ ปริญญาโท	☐ สูงกว่าปริญญาโท
☐ อื่นๆ โปรดระบุ.....	
4. อาชีพ

☐ นักเรียน/นักศึกษา	☐ แม่บ้าน/พ่อบ้าน
☐ รับราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	☐ ประกอบธุรกิจส่วนตัว
☐ รับจ้าง/พนักงานบริษัท	☐ อื่นๆ โปรดระบุ.....
5. รายได้ต่อเดือน

☐ ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 10,000 บาท	☐ 10,001-20,000 บาท
☐ 20,001-30,000 บาท	☐ 30,001 บาทขึ้นไป

ส่วนที่2 ข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะของการเดินทางไปยังภูมิภาคตะวันตก

6. วัตถุประสงค์ในการเดินทางไปยังภูมิภาคตะวันตก

- | | |
|---|---|
| ☐ เยี่ยมเพื่อนและญาติ | ☐ เข้าร่วมการประชุม/สัมมนา |
| ☐ ศึกษาดูงานในโครงการ | ☐ พักผ่อนและท่องเที่ยว |
| ☐ เข้าร่วมเทศกาลงานประเพณีสำคัญๆ | ☐ อื่นๆ..... |

7. ท่านใช้ระยะเวลาในเดินทาง ท่องเที่ยว และ/หรือพำนักรในภาคตะวันตกนานเท่าใดในแต่ละครั้ง

- | | |
|--|---|
| ☐ ไป-กลับ | ☐ ค้าง 1 คืน |
| ☐ ค้าง 2 คืน | ☐ ค้างมากกว่าเท่ากับ 3 คืน |
| ☐ อื่นๆ โปรดระบุ..... | |

8. ช่วงเวลาในการท่องเที่ยว

- | | |
|--|---|
| ☐ เสาร์-อาทิตย์ | ☐ วันหยุดนักขัตฤกษ์ |
| ☐ วันธรรมดา | ☐ อื่นๆ โปรดระบุ |

ส่วนที่3 พฤติกรรมการซื้อสินค้าที่ระลึกและของฝากในภูมิภาคตะวันตก

9. เหตุผลในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าเป็นของที่ระลึก/ของฝาก (ส่วนใหญ่)

- | | |
|--|--|
| ☐ ซื้อเพื่อตัวเอง | ☐ ซื้อเพื่อฝากผู้อื่น |
| ☐ ซื้อเพื่อใช้ในงานเลี้ยงสังสรรค์ | ☐ ซื้อตามเทศกาลอื่นๆ |
| ☐ อื่นๆ โปรดระบุ..... | |

10. ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารท้องถิ่นที่แปรรูปแล้วเป็นของฝาก หรือไม่

- | |
|--|
| ☐ ไม่ (ไม่ต้องทำข้อ 11) โปรดระบุเหตุผล..... |
| ☐ ซื้อ |

11. ปัจจัยใดที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเป็นที่ระลึกหรือของฝาก(เรียงลำดับ

ความสำคัญ 1-3)

- | |
|---|
| ☐ รสชาติผลิตภัณฑ์ |
| ☐ ลักษณะปรากฏ |
| ☐ ราคา |
| ☐ บรรจุภัณฑ์ |
| ☐ ของพื้นถิ่น หรือเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัด |
| ☐ แปรกตา ไอเดียสร้างสรรค์ |
| ☐ หาง่าย มีตามร้านของฝาก หรือที่ท่องเที่ยวทั่วไป |
| ☐ อายุการเก็บรักษา |
| ☐ อื่นๆ โปรดระบุ..... |

12. งบประมาณในการซื้ออาหารเป็นของฝากต่อหนึ่งชิ้น

- | |
|---|
| ☐ ไม่เกิน 35 บาท |
| ☐ 35-50 บาท |

- ☐ 50-100 บาท
- ☐ 100-200 บาท
- ☐ มากกว่า 200 บาท

13. อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารที่เลือกซื้อเป็นของฝาก/ของที่ระลึก

- ☐ ต้องรับประทานภายใน 1 วัน
- ☐ เก็บรักษาได้ 2-3 วัน
- ☐ เก็บรักษาได้ 3-5 วัน
- ☐ เก็บรักษาได้อย่างน้อย 7 วัน
- ☐ เก็บรักษาได้ 1-2 สัปดาห์
- ☐ เก็บรักษาได้มากกว่า 1 เดือน
- ☐ อื่นๆ โปรดระบุ.....

ส่วนที่ 4. การรับรู้/ความคิดเห็นที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นของฝากและของที่ระลึกสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก

คำชี้แจง: กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าจังหวัดที่ท่านเคยเดินทางไปเที่ยวและอาหารที่เป็นของฝากที่ท่านนิยมและรับประทานและซื้อเป็นของฝาก (ตอบได้มากกว่า 1 จังหวัด และมากกว่า 1 ข้อ ในแต่ละจังหวัด)

จังหวัด	อาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์	
☐ สมุทรสาคร	☐ น้ำปลา ☐ อาหารทะเลสด ☐ หอยพิม/หอยหลอด	☐ อาหารทะเลแปรรูป ☐ ใบชะคราม ☐ อื่นๆ.....
☐ สมุทรสงคราม	☐ น้ำตาลมะพร้าว ☐ กะปิคลองโคน ☐ น้ำพริกปูไข่	☐ หอยแครงดอง ☐ ปลาทุ ☐ อื่นๆ.....
☐ เพชรบุรี	☐ น้ำตาลโตนด ☐ ข้าวแช่เมืองเพชร ☐ ข้าวห่อกะเหรี่ยง	☐ ผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด ☐ แกงหัวตาล ☐ อื่นๆ.....
☐ ประจวบคีรีขันธ์	☐ ปลาหมึกแดดเดียว ☐ จับหลัก ☐ วุ้นนางจะเข้	☐ อาหารทะเล ☐ แกงสับปะรด ☐ อื่นๆ.....
☐ ราชบุรี	☐ ไชโป ☐ เต้าหู้ดำ ☐ ข้าวแช่ชาวมอญ	☐ ขนมจีน ☐ ข้าวแห้ง ☐ อื่นๆ.....

☐ นครปฐม	☐ ข้าวหมูแดง ☐ หมูหัน ☐ อาหารประเภทปลาน้ำจืด ☐ อื่นๆ.....	☐ ผลิตภัณฑ์เนื้อหมูแปรรูป ☐ น้ำพริกต่างๆ ☐ เป็ดพะโล้
☐ กาญจนบุรี	☐ เห็ดโคน ☐ หน่อไม้สด ☐ วุ้นเส้น ☐ อื่นๆ.....	☐ หน่อไม้ดอง ☐ แกงป่ามะเขือขึ้น ☐ ขนมทองโย๊ะ
☐ สุพรรณบุรี	☐ ข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว ☐ ไข่เค็ม ☐ เห็ดต่างๆ	☐ ปลาอบ/ปลารมควัน ☐ ข้าวเกรียบฝัก ☐ อื่นๆ.....

ส่วนที่ 5. ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาอาหารพื้นเมืองที่มีเอกลักษณ์ในภูมิภาคตะวันตกทั้ง 8 จังหวัด

.....

.....

.....

.....

.....

-----ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือในการทำงานวิจัย-----

ภาคผนวก ค

ข้อมูลอาหารไทยในภูมิภาคตะวันตก

1. จังหวัดสมุทรสงคราม

จังหวัดสมุทรสงครามมีสภาพแวดล้อมที่อุดมสมบูรณ์ด้วยอาหาร สัตว์น้ำจัดบริเวณแม่น้ำแม่กลองและลำคลองต่างๆ รวมทั้งอาหารทะเล ปู ปลา กุ้ง หอย บริเวณปากอ่าว พืชผักผลไม้ในเขตอัมพวาและบางคนที่ ในสมัยอยุธยาได้กล่าวว่า ถึงเมืองสมุทรสงครามเป็นแหล่งเสบียงอาหารที่สำคัญ ทั้งในยามสงบและยามศึกสงคราม แม้ในปัจจุบันสินค้าพื้นเมืองของสมุทรสงครามส่วนใหญ่ ยังคงเป็นสินค้าจำพวกอาหาร เช่น ปลาทุบปูม้า ปูทะเล กุ้งสด กุ้งแห้ง ปลาเค็ม กะปิ มะพร้าว น้ำตาล ส้มโอ ลิ้นจี่ เป็นต้น

2. จังหวัดสมุทรสาคร

อาหารของชาวสมุทรสาครนั้นส่วนใหญ่เป็นอาหารทะเล เนื่องจากเป็นแหล่งประมงทางทะเลที่สำคัญแห่งหนึ่ง ประกอบกับเป็นจังหวัดที่มีป่าชายเลนมาก ดังนั้นชาวจังหวัดสมุทรสาคร จึงนำพันธุ์ไม้ที่เกิดตามป่าชายเลนมาประกอบอาหารสำหรับบริโภค ซึ่งพืชบางชนิด เช่น ชะครามนั้นต้องนำมาต้มและบีบน้ำทิ้งเสียก่อนจึงนำมาประกอบอาหารได้ เช่น แกงยอดชะครามกับปูทะเล ซึ่งแต่ก่อนเคยเป็นอาหารที่ใช้บริโภคประจำวัน แต่ในปัจจุบันแทบไม่มีผู้รู้จักแกงยอดชะครามกับปูทะเล

3. จังหวัดเพชรบุรี

จากการสืบค้นอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดเพชรบุรี พบว่ามีอาหารหลากหลายชนิด ได้แก่ มะระปลาเค็ม ยำหอยดอง หอยเสียบผัดฉ่า ผัดไทท่ายาง ข้าวแช่ แกงหมูเทโพ หมึกหวานน้ำตาลโตนด แกงเขียวหวานไก่ ขนมหินทอดมัน แกงหัวตาล กุ้งราดซอสมะขาม แกงเผ็ดป่าปลากดยอดมะพร้าว ปลาตุ๋นทะเลผักฉ่ำ หมูป่าผัดพริกแกง ขนมหั้ว ขนมหั้ว ข้าวตอก เราสามารถแบ่งประเภทของวัตถุดิบสำหรับการวิเคราะห์อาหารพื้นบ้านได้เป็น 2 ประเภทหลัก คือ เนื้อสัตว์ และ พืช

พิจารณาถึงลักษณะเนื้อสัตว์ที่บริโภคจะเห็นได้ว่าสามารถแบ่งประเภทวัตถุดิบในอาหารได้ 2 ชนิด คือ สัตว์บก (หมูและไก่) และสัตว์ทะเล (ปลา หอย หมึกและกุ้ง) จะเห็นได้ว่าคนเพชรบุรีนิยมรับประทานเนื้อสัตว์ทั้ง 2 ชนิด อันเนื่องมาจากภูมิประเทศที่มีความหลากหลายทั้งภูเขาและที่ดอนทางทิศตะวันตก (อำเภอหนองหญ้าปล้อง, อำเภอแก่งกระจานและอำเภอเขาย้อย) ที่ราบบริเวณกลางของจังหวัด (อำเภอบ้านลาด, อำเภอท่ายางและอำเภอเมืองเพชรบุรี) และชายฝั่งทะเลทางทิศตะวันออก (อำเภอชะอำและอำเภอเมืองเพชรบุรี) ทำให้คนเพชรบุรีมีเนื้อสัตว์ทั้งสองประเภทรับประทานตลอดทั้งปี

สำหรับเนื้อวัวไม่เป็นที่นิยมเนื่องจาก จังหวัดเพชรบุรีมีผู้ประกอบการจำนวนมากซึ่งส่วนใหญ่ก็ทำต่อกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ชาวนาจะใช้วัวในการนวดข้าว ด้วยเพราะลักษณะลานนวดข้าวเป็นวงกลมวิธีการนวดข้าว นั้น วัวที่อยู่ใกล้จุดศูนย์กลางไม่ต้องใช้กำลังและฝีเท้ามากเพราะอยู่ในช่วงหมุนรอบสั้น แต่วัวตัวที่อยู่นอกสุดอยู่ห่างจากจุดศูนย์กลางมาก ระยะทางที่ต้องหมุนจะยาวกว่าจึงต้องเลือกวัวตัวที่มีกำลังและฝีเท้าดี ด้วยเหตุนี้เกษตรกรจึงคิดการเล่น “วัวลาน” ขึ้นมา (ปัจจุบันยังคงมีประเพณีดังกล่าวในอำเภอบ้านลาดอยู่) เพื่อความสนุกสนานประกวดว่าวัวของใครจะมีฝีเท้าและกำลังดีกว่ากันและยังมีผลต่อการค้าขายวัวใช้งานอีกด้วยเพราะวัวที่ชนะการเล่นวัวลานจะมีผู้สนใจซื้อในราคาสูง อีกทั้งชาวบ้านนิยมนำวัวมาประกวดเพราะมีความหมายว่า วัวที่มีความสมบูรณ์จะเป็นเครื่องบ่งบอกถึงฐานะความเป็นอยู่ของผู้เป็นเจ้าของ ดังนั้นเองเนื้อวัวจึงไม่เป็นที่นิยมในจังหวัดเพชรบุรีมากนัก

พิจารณาถึงลักษณะพืชที่นำมาประกอบอาหาร แบ่งได้ 2 ชนิด คือ เครื่องแกงและพืชต้น ได้แก่ มะพร้าวและโตนด เนื่องมาจากคนเพชรบุรีนิยมรับประทานอาหารรสจัดทั้งหวานจัดหรือเผ็ดจัด ทำให้รายการอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรีล้วนประกอบด้วยเมนูรสเผ็ดหรือหวาน ซึ่งจากเดิมนอกจากเกษตรกรจะ

นิยมทำมาแล้ว หลังช่วงเก็บเกี่ยวข้าวแล้วเกษตรกรจะหันมาขึ้นตาลเพื่อทำน้ำตาลโตนดบริโภคหรือจำหน่าย และน้ำตาลโตนดก็เป็นที่แพร่หลายทำให้จังหวัดเพชรบุรีมีน้ำตาลโตนดเพื่อแลกเปลี่ยนหรือจำหน่ายไปยังพื้นที่อื่นๆ ของประเทศค่อนข้างมาก จนสามารถสร้างพระนครคีรี (เขาวัง) จากการเก็บภาษีตาลได้ อีกทั้งแม่น้ำเพชรที่ลากผ่านใจกลางจังหวัดทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนทั้งน้ำตาลโตนดและเครื่องแกงจากทุกภูมิภาคทำให้คนเพชรบุรีคุ้นชินกับการรับประทานอาหารรสชาติจัดจ้านจนเป็นความชอบส่วนตัวของคนในพื้นที่ดังกล่าว

สำหรับความนิยมรับประทานส่วนประกอบของพืชต้น ได้แก่ มะพร้าวและโตนด เพราะมีปริมาณผลผลิตมากและสามารถหาได้ทั่วไปตามคันทนา เนื่องจากพื้นที่ของจังหวัดที่มีการทำนากันอย่างแพร่หลาย เกษตรกรนิยมปลูกต้นมะพร้าวหรือต้นโตนดไว้ตามคันทนา วัตถุประสงค์เพราะเป็นต้นไม้ที่มีขนาดเล็กปลุกง่ายและไม่ต้องการการดูแลรักษา ทำให้พื้นที่ตอนกลางของจังหวัด ได้แก่ ท้องทุ่งตำบลหนองไม้เหลือง ตำบลโตนดหลาย ตำบลไร่ส้ม ตำบลโรงเข้ ในอำเภอบ้านลาด อำเภอท่ายางและอำเภอเมืองเพชรบุรีบางส่วน มีต้นมะพร้าวและต้นโตนดจำนวนมากขึ้นอยู่

อีกส่วนประกอบที่สำคัญของการทำอาหารพื้นบ้าน คือ “กะทิ” ซึ่งได้มาจากการขูดเนื้อมะพร้าวกะทิจะสังเกตได้ว่ารายการอาหารยอดนิยมของคนเพชรบุรีทั้งประเภท แกงหรือผัดเผ็ด ล้วนแล้วแต่มีกะทิเป็นส่วนประกอบทั้งสิ้น อาจเนื่องมาจากความนิยมรับประทานอาหารรสเข้มข้นของคนเพชรบุรี ซึ่งกะทิกมีส่วนช่วยให้อาหารมีเนื้อสัมผัสที่ข้นมากขึ้นและรสชาติที่หอมมันกว่าเดิม ช่วยเพิ่มรสชาติในการรับประทานมากขึ้น อาหารประเภทที่มีส่วนผสมของกะทิจึงได้รับความนิยมมาก

4. จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ประจวบคีรีขันธ์มีอาหารหลากหลายประเภท ตั้งแต่อาหารพื้นบ้าน อาหารไทยทั่วไป อาหารทะเลรวมถึงอาหารนานาชาติ เพราะที่นี่คือแหล่งท่องเที่ยวยอดนิยมที่มีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติมาเยือนตลอดทั้งปีสำหรับผู้ที่ชอบบรรยากาศการกินแบบคึกคัก มีอาหารให้เลือกหลากหลายในที่เดียวกัน ดังนั้นหากจะหาจุดเด่นของวัตถุดิบในพื้นที่ คงหนีไม่พ้น “อาหารทะเล” ที่เป็นวัตถุดิบหลัก จากการที่เป็นจังหวัดที่มีชายฝั่งติดทะเลยาวมาก โดยมีอำเภอหัวหินเป็นแหล่งอาหารทะเลที่สำคัญของจังหวัด อาหารว่างที่ขึ้นชื่อของอำเภอหัวหิน ได้แก่ จับไม้ (จับหลัก) ปั้งบ หอยเสียบกับมะละกอ หมึกไข่เสียบไม้ (ราดน้ำจิ้มไก่) น้ำพริกปลาทุ ต้มปลาทุพริกนก ขนมจีนกับทอดมันหรือปลาทุย่าง ข้าวเม่ามะพร้าว ขนมปลากริมไข่เต่าและข้าวเหนียวมะม่วง เป็นต้น

สำหรับผลผลิตขึ้นชื่อของจังหวัด ได้แก่ สับปะรด มีรสชาติหวานฉ่ำไม่บาดลิ้น เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยว และนำมาแปรรูปจำหน่ายในรูปของชีสเค้กสับปะรด แต่จากการค้นคว้าไม่พบว่าคนประจวบฯ จะนำสับปะรดมาประกอบเป็นอาหารคาว หวานรับประทานในบ้าน นิยมรับประทานแบบสดมากกว่า พิจารณาจากรายการอาหารที่ได้รับความนิยมพบว่าไม่มีความแตกต่างกับภูมิภาคอื่นๆ มากนักหรือไม่มีความเด่นชัดในเอกลักษณ์ของอาหารมากเท่าใด ซึ่งแต่เดิมพื้นที่ประจวบคีรีขันธ์เป็นเมืองผ่านระหว่างภาคกลางและภาคใต้ จึงไม่มีคนมาตั้งรกรากมากนักจนอำเภอหัวหินมีความเจริญมากขึ้นจึงเริ่มเป็นที่รู้จักและกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมในที่สุด ซึ่งจากการค้นหาข้อมูลก็ไม่พบว่ามีข้อมูลเกี่ยวข้องกับอาหารภาคใต้ปรากฏอย่างเด่นชัด รวมทั้งไม่มีเอกลักษณ์ด้านอาหารที่เด่นชัดเหมือนจังหวัดเพชรบุรี อาจเนื่องจากคนส่วนใหญ่รู้จักและให้ความสนใจอำเภอหัวหินมากกว่าอำเภออื่นๆ ทำให้ข้อมูลด้านอาหารมีไม่มากนัก รวมทั้งเมื่อพิจารณาถึงแหล่งท่องเที่ยวบริเวณรอบอำเภอหัวหินล้วนเป็นสิ่งปลูกสร้างที่เนรมิตเพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวจากนอกพื้นที่มากกว่า รวมทั้งผู้คนโดยรอบของอำเภอหัวหินเป็นคนจากภูมิภาคอื่นๆ เข้ามาประกอบการค้าในพื้นที่อำเภอหัวหินมากกว่า

5. จังหวัดราชบุรี

ราชบุรีเป็นเมืองที่มีกลุ่มชาติพันธุ์หลากหลาย อาหารการกินจึงมีลักษณะทั้งที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน และนำของกลุ่มอื่นมาผสมจนเกิดเป็นวัฒนธรรมการกินที่ร่วมกันบางอย่าง โดยเฉพาะอาหารประเภทที่มักไปทางต้มจืด และผัดน้ำมันของคนจีน ซึ่งปัจจุบันได้สอดแทรกไปอยู่ในทุกสำรับของคนถิ่นราชบุรี อย่างไรก็ตาม ทุกกลุ่มยังคงเหลืออาหารจานเฉพาะอันบ่งบอกรสนิยม และวัฒนธรรมการกินของกลุ่มคนมาน้อยแตกต่างกันไป

6. จังหวัดนครปฐม

อาหารการกินของคนนครปฐมส่วนใหญ่ไม่ต่างจากของคนภาคกลางทั่วไป เว้นแต่อาหารของกลุ่มชาติพันธุ์บางกลุ่ม เช่น กลุ่มลาวโซ่งที่อพยพมาจากเพชรบุรีมาอยู่นครปฐมแถบ อ. ดอนตูม กลุ่มลาวโซ่งมีวัฒนธรรมการกินอันเป็นเอกลักษณ์ เช่น แจ่วเอือดตัน แกงหยวก ขนมหก๊อน เป็นต้น

ความเป็นมาของข้าวหลามนครปฐม มีมาก่อนสมัยรัชกาลที่ 5 เพราะจากภาพถ่ายครั้งที่พระองค์ท่านเสด็จมานครปฐม ผ่านบริเวณสถานีรถไฟมาองค์พระปฐมเจดีย์ ในภาพมีคนขายข้าวหลามสองข้างทาง แสดงว่าข้าวหลามนครปฐมมีประวัติมายาวนานแล้ว และเมื่อสอบถามจากผู้ยังมีชีวิตอยู่ทราบว่า แหล่งกำเนิดการทำข้าวหลามนครปฐมขณะนั้น ทั้งจังหวัดมีทำเพียงแห่งเดียว คือ บริเวณชุมชนหมู่บ้านพระงาม ตำบลพระปฐมเจดีย์

7. จังหวัดกาญจนบุรี

สภาพภูมิประเทศของกาญจนบุรีเป็นป่าเขา มีแม่น้ำลำธารมาก ทำให้มีพืชผักของป่าหลายชนิดที่ชาวบ้านรู้จักและนำมาปรุงอาหารพื้นบ้านรับประทานตลอดมา ผักบางชนิดตนจังหวัดอื่นไม่รู้จัก เช่น ผักหวานป่า ดอกขี้เหล็ก ผักกูด ผักหนาม สะเดา ดอกอีหนู ดอกดิน ลูกตาลเสี้ยน เห็ดโคน เห็ดรวก เห็ดไผ่ เห็ดเผาะ หน่อไม้รวก หน่อไม้ไผ่ ดังนั้นอาหารที่ชาวบ้านรับประทานในชีวิตประจำวันในชนบทมักเป็นอาหารที่ประกอบด้วยพืชผักเหล่านี้ตามฤดูกาล และนำมาปรุงเป็นอาหารหลายชนิดทั้งนำมาดอง นำมาลวก นำมาต้ม จิ้มน้ำพริก ทำแกงจืด แกงป่า แกงส้ม ยำ ต้มยำ โดยมีปลาที่หาได้ตามแม่น้ำลำธารประกอบการปรุงอาหารประเภทแกง ต้มยำ นึ่ง ทอด อย่าง เช่น ต้มยำปลาช่อน ปลารากกล้วยทอด แกงป่าปลาคัง เป็นต้น

เห็ดโคนบรรจุขวด เห็ดโคนเป็นของดีของจังหวัดกาญจนบุรีที่กล่าวขวัญอย่างหนึ่ง เป็นเห็ดที่ไม่สามารถเพาะเลี้ยงได้เองเหมือนเห็ดฟาง และเห็ดนางรม ต้องอาศัยเก็บเอาเองตามธรรมชาติโดยเฉพาะเห็ดโคน จังหวัดกาญจนบุรีมีรสชาดอร่อยมาก เห็ดโคนรุ่นแรกหมักดอกจะมีสีดำ และเนื้อแน่น ส่วนเห็ดโคนที่ออกมารุ่นหลัง สีจะจางลงและขาวมากขึ้น เนื้อดอกเห็ดจะนุ่ม เห็ดโคนสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น นำไปผัดเหมือนเห็ดทั่วไป ผัดกระเพราเห็ด ข้าวต้มเห็ด ทำน้ำพริกเห็ด เห็ดย่างยำ ผัดเผ็ดเห็ด แกงคั่วเห็ด เป็นต้น

8. จังหวัดสุพรรณบุรี

วัฒนธรรมการกินข้าวของชาวบ้านคือตักแกงราดข้าวแล้วคลุกกิน หรือไม่ก็คลุกข้าวกับน้ำพริก ดังนั้นถ้าเป็นข้าวแฉะคลุกกับข้าวแล้วจะไม่อร่อย หรือถ้าแข็งไปก็กระด้างเป็นหิน ชาวบ้านก็ไม่กิน จึงต้องหาพันธุ์ข้าวที่ถูกจริตคนสุพรรณ ก็คือต้องเป็นพันธุ์ข้าวพื้นบ้านเท่านั้น จึงเกิดสายพันธุ์ข้าวสุพรรณบุรีขึ้น

สาเล่สุพรรณแต่เดิมนั้นได้กำเนิดมาตั้งแต่ครั้งสงครามโลกครั้งที่ 2 ที่ อ.บางปลาม้าแต่เดิมนั้นได้มีการผลิตสาเล่ขึ้นมาเพื่อเป็นขนมหวานที่ใช้น้ำกับน้ำแข็งใสหรือขนมสาเล่ที่ทานร่วมกับไอศกรีมกะทิสดใช้ทานเล่นเวลาไปเที่ยวดูหนังกลางแปลงตามแบบคนสมัยก่อนและได้รับความนิยมมากขึ้นเรื่อยจนสาเล่กลายเป็นของฝากประจำจังหวัดสุพรรณบุรี ขนมสาเล่สามารถทานเป็นอาหารว่าง หรือทานกับกาแฟก็อร่อยได้ หรือจะรับประทานแบบโบราณ คือ รับประทานกับน้ำแข็งใส หรือรับประทานกับไอศกรีมกะทิสด

พลาสติกตอนกำยาน พลาสติก เป็นปลาที่คนไทยรู้จัก และนิยมบริโภคกันมานาน เพราะมีรสชาติดีแต่ มักบริโภคกันในรูปปลาตากแห้งมากกว่าปลาสด โดยเฉพาะอย่างยิ่งพลาสติกเค็มแดดเดียวแหล่งพลาสติกที่มีชื่อเสียงที่สุดมาแต่อดีตอยู่ในจังหวัดสุพรรณบุรี จากคลองตอนกำยาน

ปลาหมึก ดังเดิมเป็นอาหารของคนญวน คำว่า หมึก มาจากภาษาญวนแปลว่า การหมัก ซึ่งใน สมัยก่อนนี้มีปลามากมาย เมื่อหาปลามาได้จำนวนมาก ชาวบ้านจึงหาวิธีที่จะเก็บรักษาถนอมอาหารประเภท ปลา ให้สามารถเก็บไว้ได้นานๆ จึงได้ทำปลาหมึกขึ้นมา และในสมัยก่อนไม่มีการค้าขาย จะทำไว้เพื่อ แลกเปลี่ยนกันในหมู่บ้านเท่านั้น

จังหวัดสุพรรณบุรี มีการถนอมอาหารหรือการประกอบอาหารที่ขึ้นชื่อของแต่ละท้องถิ่นที่แตกต่างกัน และเป็นอาชีพที่ทำรายได้ให้กับครอบครัว ตลอดจนสร้างชื่อเสียงให้กับท้องถิ่น การประกอบอาหารที่ถือว่าเป็น ภูมิปัญญาชาวบ้านประจำท้องถิ่น เช่น หน่อไม้, ปลารมควัน, ปลาหมึก, การทำข้าวขวัญสุพรรณบุรี ปลาหมึก แดดเดียว

อาหารกับชีวิตประจำวัน

1.จังหวัดสมุทรสงคราม

อาหารจากปลาทุ ปลาทุเป็นอาหารคู่ขวัญของคนไทย ที่ได้รับการจัดอันดับ 1 ใน 5 ตามเกณฑ์สินค้า พื้นบ้าน อาหารจากปลาทุเป็นอาหารที่ทำได้ง่าย ราคาไม่แพง เป็นอาหารยอดนิยมของคนทั่วไป โดยเฉพาะใน หมู่คนหาเข้ากินค้า ไม่ต้องมีเงินมากมายก็สามารถหาซื้อได้ จึงมีการหยิบจับปลาทุมาปรุงเป็นอาหารสารพัด หน้าตา

1) ปลาทุแม่กลอง ปลาทุแม่กลอง เป็นที่รู้จักทั้งประเทศในรูปของปลาทุหนึ่ง ใน แข่งเล็ก หน้างอ คอหัก เนื้อชุ่ม มัน หอม และมีรสชาติความอร่อย แม่ค้าขายปลาทุในตลาดต่างก็ร้องบอกต่อลูกค้าของตนว่า “ปลาทุ โป๊ะแม่กลอง” อันเป็นชื่อยี่ห้อที่การันตีถึงคุณภาพ และถิ่นกำเนิด

2) ปลาทุต้มเค็ม เนื่องจากเมื่อก่อนยังไม่มีห้องเย็น ทั้งค่านิยมความพึงพอใจยังเข้าไปไม่ถึง ตามชนบทไม่มีตู้เย็น การถนอมอาหารจึงใช้การต้มเค็มเพื่อเก็บไว้ได้นานวัน

3) ยำปลาทุ จากปลาทุต้มเค็ม ตักแบ่งขึ้นมา ซอยพริกชี้หนู หอมแดง ถั่วลิสง ปีบมะนาวอีกนิดก็เป็น ยำปลาทุ ได้สบายๆ อีกจาน

4) ข้าวต้มปลาทุ นำมาใส่ข้าวสวย เติมผักกาดหอม ตังฉ่าย พริกไทยแล้วเจียว กระเทียมโรยหน้า ไข่สด ตอนดึกๆ แก้วหิว

5) ปลาทุต้มส้ม เอาพริกไทยขิง หอมกะปิ รากผักชี เอามาปรุงรสด้วยมะขามเปียกน้ำปลาใส่ปลาทุ สด

6) น้ำพริกปลาทุ เป็นอาหารเบื้องต้นที่ขาดไม่ได้ ที่นิยมรับประทานกันทุกครัวเรือน

7) ลาบปลาทุ เพิ่งเป็นที่รู้จักของคนไทยมาสักกระยะหนึ่งแล้ว โดยการเลียนแบบมาจากตำรับของลาว ที่นิยมใช้ปลาทุมาทำลาบ

8) ฉู่ฉี่ปลาทุ เป็นอีกเมนูหนึ่งที่นิยมรับประทานกันมาก และยังมีการรับประทานกันทั่วทุกภาคของ ประเทศไทย

อาหารตามฤดูกาลของจังหวัดสมุทรสงคราม มีดังนี้

1) ฤดูร้อน นิยมรับประทานข้าวแช่ และปลาแห้งแตงโม

2) ฤดูฝน นิยมรับประทาน ยอดผักจิ้ม และปรุงอาหารมากมาย เช่น ตำลึง ยอดมะกอก ยอดกระถิน ฯลฯ ในบึงและลำคลอง มีผักบุ้ง ผักกระเฉด เป็นต้น ในป่ามีเห็ดนานาชนิด ชาวบ้านเก็บมาปรุงเป็นอาหารรส

อร่อย เช่น นำเห็ดโคนมาทำแกงจืด และทำน้ำปลาเห็ดคลุกข้าวร้อนๆ นำเห็ดตับเต่าเนื้อนุ่มผัดกับยอดมะขามอ่อน

3) ถูหนาว ในปลายฤดูฝนต้นฤดูหนาว อากาศเปลี่ยนทำให้คนเป็นไข้หวัดกันมาก จะนิยมรับประทานแกงส้มดอกแค แกงเลียงผักต่างๆใส่พริกไทย และใบแมงลัก รับประทานร้อนๆ เชื่อกันว่า “แก้ไข้หวัด” ได้ และเมื่อถึงฤดูหนาว ชาวบ้านจะก่อไฟผิงกลางแจ้งและทำข้าวหลาม ข้าวจี ข้าวเหนียวคลุกงาปนกับเกลือป่นเป็นก้อนเสียบไม้ปิ้งไฟ ยิ่งซุบไข่ก่อนปิ้งจะยิ่งหอมชวนรับประทาน

2. จังหวัดสมุทรสาคร

จากสภาพแวดล้อมที่อุดมสมบูรณ์ด้วยอาหาร สัตว์น้ำจืดบริเวณแม่น้ำแม่กลอง และลำคลองต่างๆ รวมทั้งอาหารทะเล ปู ปลา กุ้ง หอย บริเวณปากอ่าวอาหารทะเลสดทุกชนิด ได้แก่ ปลาทุ กุ้ง หอย ปู ปลา ปลาหมึก กุ้ง ฯลฯ อาหารการกินของสมุทรสาครมีให้เลือกมากมาย ทั้งอาหารคาว หวานและที่ขึ้นชื่อที่สุดก็คือ “อาหารทะเล” เพราะที่นี่ได้ขึ้นชื่อว่าเป็นศูนย์กลางอาหารทะเลที่ใหญ่ที่สุดในประเทศ ทุกวันจะมีเรือประมงมากมายเข้ามาเทียบท่า นำ กุ้ง หอย ปู ปลา หลากหลายชนิด หลากหลายขนาดให้พ่อค้านำไปประกอบอาหารทะเลสดเด็ดให้ลิ้มชิมรสกัน นอกจากนั้นจังหวัดสมุทรสาครยังเป็นจังหวัดที่มีป่าชายเลนมาก ชาวสมุทรสาครจึงนำพืชพันธุ์ไม้ที่เกิดตามป่าชายเลนมาประกอบอาหารสำหรับบริโภค ซึ่งพืชบางชนิด ได้แก่ ชะคราม นั้นต้องนำมาต้มและบีบน้ำทิ้งเสียก่อน จึงนำมาประกอบอาหารได้ โดยอาหารที่เป็นอาหารพื้นเมืองของชาวสมุทรสาครดั้งเดิมก็จะมีชะครามเป็นส่วนประกอบในอาหารนั้นด้วย ได้แก่ แกงยอดชะครามกับปูทะเล ซึ่งแต่ก่อนเคยเป็นอาหารที่ใช้บริโภคกันเป็นประจำ แต่ในปัจจุบันแทบไม่มีผู้รู้จักแกงยอดชะครามกับปูทะเล โดยสมาคมส่งเสริมวัฒนธรรมหญิงสมุทรสาคร

3. จังหวัดเพชรบุรี

1) มะระปลาเค็ม ประยุกต์จากคะน้าปลาเค็ม ใช้มะระจีนหั่นยาวผัดกับปลาอินทรีเค็มที่ชาวประมงหมักเอง มีกลิ่นหอม รสไม่เค็มมาก ผัดเข้ากันได้รสเจือชนิดๆ

2) ยำหอยดอง ปูรุกรสด้วยมะนาวและพริกกระเทียม รสชาติเปรี้ยวเค็มเผ็ด กินกับข้าวแกล้มกับผักสดแช่เย็น

3) หอยเสียบผัดฉ่า หนักรักขี้หนูสวนและพริกขี้หนูเหลือง รส เผ็ดร้อนพริกไทย เนื้อหอยเหนียว สดหวาน

4) ผัดไทยท่าทาง มีชื่อเสียงในอำเภอท่าทาง รสชาติเข้มข้น เด่นด้วยรสเปรี้ยวหวานเค็ม เผ็ดจากพริกกระเทียมคั่วปน เปรี้ยวน้ำมะนาว และหวานกลมกล่อมจากน้ำตาลโตนด

5) ข้าวแช่ เอกลักษณ์ของข้าวแช่คือ ใช้พันธุ์ข้าวเมล็ดใหญ่ ใส่ข้าวอบควันเทียนที่อบในหม้อดิน ใช้ซอสทองเหลืองคู่กับจานเชิงและถ้วยลายดอกผักชี ด้วยข้าวแช่เป็นของเย็นกินกับซอสทองเหลืองจะช่วยให้เย็นขึ้น

6) แกงหมูเทโพ เป็นแกงผักบุงที่ชาวชนบทคุ้นชิน กับกลิ่นรสที่หอมอร่อย และแกงกินกันได้ทั้งตาปี ไม่มีเบื่อหน่าย เพราะสามารถใช้หมู เนื้อ หมูสามชั้น หรือปลาแห้ง ปลาเค็ม แกงได้เช่นกัน

7) หมักหวานน้ำตาลโตนด ปลาหมึกกล้วยเคี้ยวกับน้ำตาลโตนดและเครื่องปรุงรส เคี้ยวฉ่ำฉ่ำคื่นจนขึ้นเหนียว เนื้อปลาหมึกกรอบเคี้ยว รสหวานหอม ใส่ขิงและกระเทียม

8) แกงส้มกุ้งสดชะอมทอด กุ้งตัวใหญ่ น้ำแกงเปรี้ยวเค็ม หวานหอมตาลโตนด รสชาติเข้มข้นเข้าเนื้อชะอมไข่

9) ผัดเผ็ดกบ กบนาตัวเล็กย่างไฟจนเนื้อสุกเหลืองแล้วนำไปสับจนละเอียด ผัดเคล้ากับมะพร้าวคั่วให้ออกแห้งเนื้อกบนุ่ม รสเผ็ดเค็มมัน หอมกลิ่นกบย่าง

10) ขนมจีนทอดมัน นิยมทานเป็นมื้อเช้า ขนมจีนและทอดมันปลาอินทรีทอดกับใบกะเพรา

11) แกงหัวตาล เป็นอาหารโบราณประจำครัวเรือนของเพชรบุรีมานานแล้ว ฝานเต้าตาลอ่อนเป็นชิ้นบาง ใส่เครื่องแกงที่มีส่วนผสมกระชาย ใส่น้ำพริกและเนื้อกุ้งสด นิยมประกอบอาหารแกงหัวตาลกล่อมนี้ในงานเลี้ยงต่างๆ

12) แกงเผ็ดปลาตากยอดมะพร้าว เป็นแกงรสชาติเปรี้ยวเค็มและหวานกลมกล่อม เผ็ดร้อนพริกกระเทียม หน่อไม้มีรสเปรี้ยวช่วยลดความมันจากเนื้อปลา ยอดมะพร้าวหั่นกรอบ เนื้อปลาทอดแห้งและมัน

13) ขนมทราย เป็นการนำแป้งกับน้ำตาลยดอกไม้สด ผสมกับน้ำเชื่อม ร่อนให้เหมือนทราย นำมาคลุกกับมะพร้าวที่นึ่งสุกได้รสชาติที่นุ่มนวลและหอม

14) ขนมหม้อแกง เป็นขนมพื้นเมืองจังหวัดเพชรบุรี ประมาณกว่า 40 ปีมาแล้ว เป็นขนมที่มีรสหวานกลมกล่อมชวนกิน จึงมีผู้เรียกว่า "ขนมเค้กไทย" นับเป็นของฝากที่นิยมมากกว่าสินค้าประเภทอื่น ๆ ของจังหวัดเพชรบุรี

15) ขนมตาล ขนมตาลนุ่มหวาน สีเหลืองนวลรับประทาน หยอดใส่กระทงทำด้วยใบตาลสาน นุ่มฟู นุ่มนวลหวานด้วยกลิ่นตาลสุก

16) โตนดทอด หรือจาวโตนดทอด เป็นขนมพื้นบ้านของชาวจังหวัดเพชรบุรี ทำจากเต้าตาลที่ผ่านเป็นชิ้นบางๆ เชื่อมในน้ำตาลโตนดสักพักพอชุ่มแล้วนำไปชุบแป้งผสมหัวกระเทียม ใส่ลงไปทอดในน้ำมันเดือดพล่าน

17) จาวตาลเชื่อม เป็นการนำจาวตาลสดมาเชื่อมกับน้ำตาล

18) ลูกตาลลอยแก้ว เป็นขนมหวานที่ช่วยคลายร้อน เนื้อลูกตาลไม่แก่มาก หอมกลิ่นใบเตย

19) ข้าวเกรียบงา เป็นขนมพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรีมีลักษณะเป็นวงกลมๆ มีรสหวานน่ารับประทานและยังมีกลิ่นหอมของน้ำตาลโตนด ในปัจจุบันยังนำไปเป็นของฝาก หรือของกำนัลให้แก่ผู้คนที่ต่างถิ่นได้อีกด้วย

20) ข้าวตอกน้ำกะทิ ข้าวตอกน้ำกะทิเป็นขนมไทยโบราณ ปัจจุบันหารับประทานได้ยากนอกจากทำรับประทานเอง เพราะมีขนมจำพวกน้ำกะทิอื่นที่มีผู้ทำจำหน่ายมากกว่า

4. จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

เนื่องจากจังหวัดประจวบคีรีขันธ์มีพื้นที่ติดกับชายฝั่งทะเลกว่า 200 กิโลเมตร ทำให้คนนิยมรับประทานอาหารทะเลทั้ง กุ้ง หอย ปูและปลาได้รับความนิยมเป็นอย่างยิ่งเนื่องจากหาได้ง่ายในพื้นที่รวมทั้งมีราคาไม่สูง สำหรับรายการอาหารที่เป็นที่นิยมของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ได้แก่ หอยแครงลวก กุ้งลวก ปูม้า ปลาเก๋าสามรส ข้าวผัดปู กุ้งแก้วทอดกระเทียม

5. จังหวัดราชบุรี

อาหารคนไทยภาคกลาง ของกลุ่มคนที่บ้านโพหักที่รับประทานในชีวิตประจำวันเป็นที่นิยม ได้แก่

1) น้ำพริกเผา เนื่องจาก คนโพหักเป็นชาวนา ปลูกข้าวเจ้ากันหลายพันธุ์ อาทิ ข้าวเหลืองปะทิว ข้าวเหลืองอ่อน เป็นต้น อาหารประจำสำหรับที่กินกับข้าวได้แก่ น้ำพริก จุดเด่นของน้ำพริกเผาโพหัก คือ ใช้พริกแห้งชนิดพริกสิงคโปร์จากอำเภอเนินมะดึก นำมาอย่างให้กรอบใส่ครกตำกับกะปิและกระเทียม ปูรสดด้วยน้ำส้มมะขามและน้ำปลา บางครั้งถ้าเผื่อพริกแห้งก็ใช้พริกขี้หนูซึ่งเป็นพริกสดจากอำเภอดำเนินมะดึกมาตำและปรุงในแบบเดียวกัน แต่เปลี่ยนจากน้ำส้มมะขามเป็นน้ำมะนาวแทน แล้วเรียกว่า น้ำพริกกะปิแทน น้ำพริกเผา ทั้งนี้เครื่องเคียงกินกับน้ำพริกเผามากินกับผักต่างๆ เช่น ผักบุ้ง สายบัว เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีปลาซึ่งมีอยู่มากมายในคลองโพหัก ถ้าจับได้มากกินไม่ทันก็จะนำมาทำปลาแห้ง ปลาเค็ม นอกจากนี้ยังจับปลาสร้อยมาหมักทำน้ำปลาและซอญกุ้งตัวเล็กมาทำกะปิไว้กินเองอีกด้วย

2) แกงคั่วและแกงส้ม แต่แกงที่นิยม คือ แกงส้ม เพราะทานได้คล่องคอ ผักที่นำมาแกงบ่อยๆ คือ ผักบุ้ง เพราะหาเก็บง่ายตามท้องทุ่ง ถ้าเป็นช่วงหน้าหนาวจะเปลี่ยนแกงส้มเป็นดอกแคแทน โปรตีนที่ใช้ เป็น

ปลาที่หาได้จากคลองโพหัก ของกินแนมกับแกงส้มคือ ปลาเค็มทอด ทำจากปลาที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น ปลาตะเพียน ปลาช่อน หรือปลาหมอ เคล้าเกลือทอด สำหรับแกงคั่ว เป็นแกงกะทิคล้ายกับแกงเผ็ดแต่ข้นน้อยกว่า มักทำแกงคั่วปลาเช่นกัน หากเบื่อแกงส้ม แกงคั่ว จะเปลี่ยนมาทำต้มยำหรือต้มส้ม คนที่นี้ต้มส้มไม่ใสขิง แต่ใส่หอมดำ และกระเทียม กะป็นิดหน่อย ละลายน้ำตังไฟพอเดือดใส่ปลา ปรงรสด้วยน้ำส้มมะขาม น้ำปลา น้ำตาล แล้วหันเตงกว่าขึ้นเล็กตามไปด้วย

3) ของหวาน เป็นผลไม้พวกกล้วย อ้อย ฝรั่ง เป็นต้น บางครั้งทำขนมบ้าง เช่น กล้วยบวชชี บัวลอย ขนมตาล ขนมกล้วย ปลากริม ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ เป็นต้น ซึ่งไม่ต่างจากขนมของคนไทยกลุ่มอื่น ที่มีแปลกแยกออกไป คือ ขนมกริม แต่ก่อนไม่ได้ทำอย่างเค็มหวานผสมกันอย่างในปัจจุบัน แต่เลือกทำเพียงอย่างเดียว ส่วนใหญ่มักทำอย่างหวาน แต่ถ้าทำอย่างเค็มใส่หอมแดงลงไปด้วย ของกินเล่นอีกอย่างหนึ่งที่ทำกินในช่วงเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม เป็นช่วงที่ข้าวในนาออกรวงแก่เริ่มเหลือง คือ ข้าวเม่า คลุกกับมะพร้าวและกล้วย แต่ปัจจุบัน คนโพหักไม่ได้ทำข้าวเม่าแล้ว เพราะขายนาข้าวหันมาทำนากุ้งแทน

อาหารของชาวจีน

พื้นเพเดิมของชาวจีนเป็นชาวนา ดังนั้นจึงกินข้าวเหมือนคนไทย ข้าวที่นิยมกิน คือ ข้าวสวยและข้าวต้ม แต่ที่นิยมคือ ข้าวต้ม กับข้าวที่กินกับข้าวต้มเป็นของพื้นๆ ที่หากินได้ง่าย เช่น แดงดอง เกี่ยมฉะ เต้าหู้ยี้ ลูกหน่าเลียบ จับฉ่าย หมูเค็มกรอบ ปลานึ่ง ผักใบปอ เป็นต้น นอกจากนี้คนจีนยังมีอาหารที่เป็นอาหารบำรุงสำหรับผู้ป่วยผู้เฒ่า และสตรีหลังคลอด เช่น ไก่ตุ๋นยาจีน ไก่ดำผัดขิงใส่เหล้าแดง เป็นต้น สำหรับอาหารที่ทำกินเฉพาะเทศกาลได้แก่ ขนมจ้างที่ทำในช่วงเทศกาลไหว้ขนมจ้าง ขนมเทียน ขนมแข่ง ขนมไหว้พระจันทร์ ทำในเทศกาลไหว้พระจันทร์ และยังมีอาหารเจในช่วงเทศกาลกินเจ เป็นต้น

สำหรับคนจีนในราชบุรี นอกจากอาหารทั่วไปประเภทแกงจืด ผัดผักแล้ว ยังนิยมอาหารไทย โดยเฉพาะแกงส้ม แกงคั่ว ต้มยำ และยังมีอาหารอีกชนิดหนึ่งที่คนจีนในอำเภอดำเนินสะดวก และบริเวณใกล้เคียงทำขาย คือ “ข้าวแห้ง” ประกอบด้วย ข้าวสวย ราดด้วยน้ำไก่ปรงรสที่ทำโดยใช้ไก่ทั้งตัวหันเป็นชิ้น ผักกับกระเทียมปรงรสด้วยซีอิ้วหวานและเกลือ ผักจมน้ำไก่ออกแล้วเติมน้ำธรรมดาลงไป โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว ตังฉ่าย ผักชี ต้นหอม คื่นช่าย และกุ้งทอดที่ใช้กุ้งสดชุบแป้งข้าวเจ้าเกล็ด ปรงรสด้วยเกลือ ใส่สีเล็กน้อย ทอดในน้ำมันจนกรอบ บางครั้งอาจเปลี่ยนมาใช้หนังปลาทอดหรือเห็ดนางฟ้าทอด

อาหารของชาวไทย-ยวน

ในอดีตชาวไทย-ยวน กินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก ต่อมาภายหลังหันมากินข้าวเจ้ากันทุกครัวเรือน กับข้าวส่วนใหญ่เป็นกับข้าวพื้นฐานทั่วไป เช่น แกงเลียง น้ำพริก เป็นต้น การถนอมอาหารไม่นิยมนำเนื้อหมูหรือเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ มาทำเค็มหรือตากแห้ง เพราะหาได้ง่ายทั่วไป เนื้อสัตว์ที่นิยมนำมาผ่านการถนอมอาหารได้แก่ ปลาตะเพียน โดยนำมาหมักกับเกลือและรำข้าวจนกลายเป็นปลาร้า ซึ่งปลาร้าจัดว่าเป็นกับข้าวยอดนิยมของชาวไทย-ยวน ไม่ว่าจะเป็นตำน้ำพริก หรือใส่เป็นเครื่องปรงรสลงในอาหารชนิดอื่นๆ ปัจจุบันแม้ว่าชาวไทย-ยวน จะหันมากินอาหารทั้งคาวหวานแบบคนไทยภาคกลางทั่วไปแล้ว แต่ยังมีผู้ทราบถึงคำกลอนที่กล่าวถึงขนมของชาวไทย-ยวน ที่นิยมทำกันในอดีตได้ดังนี้

จุ่นใส จุ่นก้อน	มะพร้าวอ่อน น้ำตาลทราย
มีทั้งขนมกงเกวียน	ลอดช่องและสาคุ
ขาวชูพูขนมสาลี	เหนียวหนึบดี ขนมดับควาย
แผ่นลายๆข้าวแคบ	กินแพๆขนมทุเรียน
ขาวเหมือนเทียนขนมถั่ว	ข้าวลั่ว ขนมหวาน
แดงผ่านล่าน้ำตาลใสมะพร้าว	แดงห้าวๆขนมดั่งเม

ห่อเป๋ๆขนมกล้วย	ห่อช่วยๆข้าวต้มหางหนู
ห่อปูนๆขนมไทยเมืองล่าง	ห่อใหญ่กว่าเพื่อนข้าวต้มสี่แจ
ห่อเป๋ๆข้าวต้มเด็กน้อย	ห่อใบอ้อยข้าวต้มหัวเสือ

คำกลอนดังกล่าว คำว่า ฐุ่น หมายถึงฐุ่น ส่วนขนมต้บควาย คล้ายกะละแม ทำด้วยแป้งข้างเจ้า เนื้อขนมแข็งกว่ากะละแม สำหรับข้าวต้มหางหนู ข้าวต้มหัวเสือ คล้ายข้าวต้มผัด หรือข้าวต้มมัดของไทยภาคกลาง ต่างกันที่ใช้ใบอ้อยแทนใบตอง

อาหารของชาวมอญ

อาหารกินของชาวมอญจัดเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์และยังสืบทอดทำกินกันในชีวิตประจำวันมากกว่ากลุ่มชาติพันธุ์อื่นๆ ทั้งยังนิยมใช้ผักพื้นบ้านมาปรุงเป็นอาหาร ผักที่ชาวมอญนิยมกินมักเป็นผักที่เมือกลื่นและออกรสเปรี้ยว เช่น ผักปลั่ง ที่คนมอญเรียกกะเนิงลาน ลูกสั้นหรือลูกอะลัด เป็นไม้ใหญ่ที่มีผลคล้ายมะเขือพวง ลูกมะตาดหรืออะเปร่าเป็นไม้ใหญ่ที่มีลูกเป็นกลีบ กระเจี๊ยบเขียวหรือบอกระตาด ใบกระเจี๊ยบแดงหรืออะเจ็บ เป็นต้น พืชผักเหล่านี้หาเก็บจากบริเวณโดยรอบบ้าน

อาชีพหลักของคนมอญ คือ การทำนาทำไร่ ปลูกสร้างบ้านเรือนริมแม่น้ำ ดังนั้นอาหารหลักของคนมอญ คือ ข้าวเหมือนคนไทย กับข้าวก็ได้แก่บรรดาสัตว์น้ำต่างๆ ที่มีอยู่ในแม่น้ำแม่กลองไม่ว่าจะเป็น กุ้ง หอย ปู ปลา ทั้งนำมาปรุงแบบสดๆหรือถนอมด้วยวิธีการต่างๆ เก็บไว้กินนานๆ เช่น ย่างรมควันให้แห้ง หรือหมักใส่เกลือ เช่น ปลาข้าวสาก ปลาร้า เป็นต้น นอกจากนี้คนมอญยังทำน้ำปลากินเอง โดยใช้ปลาเล็กปลาน้อยที่ติดขังอยู่ในไร่นาเมื่อน้ำลงหลังฤดูน้ำหลาก อาหารมอญจานพิเศษที่ทำจำน้ำปลา คือ น้ำปลายำหรือน้ำปลาทรงเครื่อง เป็นอาหารเหมือนน้ำพริกจิ้มกินกับผักต่างๆ น้ำปลาที่ใช้ต้องเป็นน้ำปลาหัว คือน้ำปลาที่ได้จากการหมักปลาครั้งแรก เพราะมีกลิ่นหอมชวนรับประทาน กินแกล้มกับขนุนอ่อนต้ม มะเดื่ออ่อนต้ม ถั่วฝักยาวต้ม มะละกอดิบต้ม รากกระชาย ขมิ้นขาว เป็นต้น แต่ในปัจจุบันคนมอญไม่ได้ทำน้ำปลากินเอง น้ำปลายำหรือน้ำปลาทรงเครื่องจึงไม่ค่อยทำกินกัน หากจะใช้น้ำปลาปรุงรสอย่างดีที่มีขายทั่วไปตามท้องตลาด แต่ไม่หอมอร่อยเท่ากับน้ำปลาหัวของเดิม

อาหารประจำสำหรับกับข้าวของชาวมอญ ได้แก่ ผัก น้ำพริก น้ำพริกที่นิยมทำกิน ได้แก่ น้ำพริกแตง น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกกะปิ บางครั้งก็อาจมีน้ำปลายำหรือน้ำพริกกุ้งแห้ง ผักจิ้มมีทั้งผักสด ผักต้ม และผักดอง ซึ่งผักดองของชาวมอญนิยมกินกับน้ำพริกกะปิ เป็นผักดอง เรียกว่าย่าแม่มาย ประกอบด้วยถั่วงอก มะเขือเปราะ มะเฟือง ขยำกับน้ำมะนาว หรือน้ำส้มมะขามกันแนมกับปลาทอด นอกจากผักจิ้มน้ำพริกแล้วอาจมีกับข้าวเคียง เช่น ไข่ต้ม ปลาสด ปลาช่อนเค็ลลือ เนื้อเค็ม หรือถั่วลิสงคั่วโรยเกลือ

นอกจากน้ำพริกที่กินกับข้าวแล้ว ยังมีแกงคั่ว นิยมแกงขี้เหล็ก แกงคั่วลูกตาลกับถั่วเขียว แกงถั่วเขียวกับยอดมะรุ้มหรือยอดมะยม แกงปลาป่นหรือแกงลูกชิ้น เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีแกงเลียง ปลาต้มเค็ม ต้มเค็ม ใบส้มป่อย แกงส้มซึ่งต่างจากแกงส้มของคนไทย คือ แกงส้มคนมอญจะใส่ปลามากจึงต้องหนักเครื่องแกงเพื่อดับกลิ่นคาว เครื่องแกงจะเพิ่มกระชายและผิวมะกรูด ใส่ข้าวเปือ คือข้าวสารแช่น้ำแล้วโขลกพร้อมน้ำพริกเพื่อให้แกงข้น แต่ถ้าใส่ปลาอย่างลดผิวมะกรูดลง แกงส้มมอญปรุงด้วยน้ำปลาและน้ำส้มมะขาม ไม่ใส่น้ำตาลรสชาติจึงออกเปรี้ยวและเค็มเท่านั้น แกงส้มที่ทำประจำคือ แกงส้มผักรวม หรือผักผลไม้ตามฤดูกาล เช่น เตือนห้าเตือนหกเป็นแกงส้มลูกสั้นหรือแกงส้มสันตะวา เตือนแปดเตือนเก้าเป็นแกงส้มมะตาด เตือนสิบสองเป็นแกงส้มมะรุ้ม เป็นต้น

อาหารของชาวกะเหรี่ยง

จากวิถีชีวิตที่อาศัยอยู่บนที่สูงตามป่าเขา ดังนั้นอาหารหลักของคนกะเหรี่ยงส่วนใหญ่ได้แก่ พืชผักที่หาได้จากธรรมชาติมาปรุงแต่งด้วยวิธีการต่างๆ อาหารในชีวิตประจำวันของคนกะเหรี่ยง คือ พริกเกลือ และนิยม

บริโภคอาหารที่มีความเผ็ดจัด เช่น น้ำพริก แกงเผ็ด แกงส้ม เป็นต้น น้ำพริกของคนกะเหรี่ยงมีปลาร้าเป็นเครื่องปรุงหลัก ต่างกับพริก ปรุงรสด้วยเกลือ ปลาร้าหรือคนกะเหรี่ยงเรียก กะปิ มีวิธีการทำคือ ใช้ปลาเล็ก ปลาน้อยที่หาได้จากลำน้ำมาขูดเกล็ด ควักไส้ทิ้ง ล้างให้สะอาด ไปผึ่งแดด จากนั้นโขลกรวมกับเกลือและรำข้าวอัดใส่กระบอกไม้ไผ่ ทิ้งไว้ประมาณ 1 สัปดาห์ ก็นำมากินได้ ส่วนแกงเผ็ด แกงส้มของคนกะเหรี่ยงมีวิธีการปรุงเครื่องแกง โดยนำพริก ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด และปลาร้าที่สับละเอียดเผาจนหอม ต้มให้เข้ากัน โดยแกงเผ็ดจะใช้เนื้อสัตว์และมะเขือเทศเป็นส่วนประกอบ ส่วนแกงส้มไม่นิยมใส่เนื้อสัตว์ แต่ใช้ผักที่มีรสเปรี้ยว ได้แก่ ใบกระเจียวป่า มะเขือส้ม เป็นต้น เพื่อช่วยในการปรุงรสอาหาร

อาหารของชาวลาวโซ่ง

ชาวลาวโซ่ง มีชีวิตความเป็นอยู่อย่างสงบ ใช้ชีวิตที่เรียบง่าย ทำเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ตัดเย็บเสื้อผ้า และจักสานด้วยตนเอง เรื่องของอาหารการกินก็เช่นเดียวกัน มีการเก็บผักตามท้องไร่ท้องนา ช้อนปลาช่อนกึ่งมาทำน้ำปลา ปลาร้าเก็บไว้กินตลอดปี ไม่ต้องซื้อจากที่อื่น เพราะตามห้วยตามคลองมีปลาและกุ้งชุกชุม คนลาวโซ่งจัดได้ว่าเป็นคนขยัน โดยจะปลูกพืชผักไว้กินตลอดปี ชาวลาวโซ่งนิยมรับประทานข้าวเหนียวและผัก และเครื่องจิ้มที่ทำขึ้นเอง เช่น ปลาร้า ปลาแห้ง เนื้อปลา เนื้อหมู เมื่อเวลาถึงงานพิธีใหญ่ๆจึงจะฆ่าหมู วัว ควาย และไก่ อาหารที่คนลาวโซ่งรับประทานและเป็นที่รู้จักกันดี ได้แก่

- ลาบเลือด ทำจากหมูต้ม นำมาสับให้ละเอียดแล้วนำมาคลุกกับเลือดหมูสดๆ ใส่ผักชีฝรั่ง พริก น้ำปลา มะนาว หอม กระเทียม และเครื่องเทศอื่นๆ เชื่อกันว่า กินแล้วจะทำให้แข็งแรง คนลาวโซ่งนิยมกินกันทุกคน

- จูบผัก เป็นการยำผักด้วยเครื่องแกงเผ็ด ผสมกับเนื้อปลารสเผ็ดเปรี้ยว
- จูบหัวปลี ใช้หัวปลีดิบแทนผัก และเนื้อหมูต้มสุกผสมคลุกยำกับเครื่องแกงมีราเดียวกับจูบผัก
- แกงไก่ย่าง ใช้ไก่ทั้งตัวแกงกับเครื่องแกงและหน่อไม้เปรี้ยว
- ปลาปิ้งดิบ นำปลาช่อนดิบมาผ่าท้องแล้วยัดไส้ด้วยเครื่องแกง ม้วนปลายหางทบขึ้นมา มัดด้วยตอกไม้ไผ่นำไปปิ้งไฟจนสุก

- น้ำพริกปลาร้า กินกับผักได้ทุกชนิด
- ส่วนขนมหวานของลาวโซ่งมักเป็นข้าวเหนียวกับน้ำตาล

6. จังหวัดนครปฐม

ชาวนครปฐมส่วนใหญ่รับประทานข้าวเจ้า กับข้าวพวกเนื้อสัตว์ได้จากปลาในแม่น้ำลำคลอง ทั่วไป โดยเฉพาะแม่น้ำนครชัยศรี

7. จังหวัดกาญจนบุรี

เมื่อสภาพพื้นที่ของกาญจนบุรีอุดมไปด้วยพืชผักตามธรรมชาติและมีปลาชุกชุม อาหารในชีวิตประจำวันของชาวกาญจนบุรีจึงเป็นประเภทน้ำพริกผักจิ้ม แกงส้ม แกงป่า น้ำพริกมันนิยมปรุงแบบน้ำพริกเผา โดยเฉพาะกาญจนบุรีมีพริกป่าชนิดหนึ่ง เรียกว่า พริกกะเหรี่ยง (คล้ายพริกชี้หนูแต่เผ็ดจัดเมื่อตากแห้งจะมีสีออกขาว ไม่แดงสด) ชาวบ้านนิยมนำมาทำน้ำพริกแกงเผ็ด แกงส้ม และทำน้ำพริกเผา ให้รสชาติเผ็ดร้อนแรงแต่อร่อย น้ำพริกเผาของชาวบ้านได้วิวัฒนาการเป็นน้ำพริกเผาสูตรต่างๆ มีขายตามร้านขายของฝากทั่วไป ของดีประจำจังหวัดกาญจนบุรีซึ่งเป็นที่กล่าวขวัญอย่างหนึ่ง ได้แก่ เห็ดโคน ต้องอาศัยเก็บเอาเองตามธรรมชาติ เป็นเห็ดที่ไม่สามารถเพาะเลี้ยงได้ เห็ดโคนสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น ยำ เห็ดโคน นำไปผัดเหมือนเห็ดทั่วไป ผัดกระเพราะเห็ด ต้มยำ แกงคั่ว แกงเลียง เป็นต้น นอกจากนี้สามารถนำมาแปรรูปโดยการบรรจุขวด เพื่อเก็บไว้รับประทานนอกฤดูอีกด้วย นอกจากอาหารประจำวันดังกล่าวแล้ว ยังมี

อาหารประเภทหนึ่งที่ชาวกาญจนบุรีนิยมรับประทานมาตั้งแต่สมัยโบราณและปัจจุบันมีจำหน่ายทั่วไป คือ ข้าวต้มมัดได้ ข้าวหลาม ขนมจีน วุ้นเส้น

อาหารประเภททองหวน ชาวกาญจนบุรีนิยมนำขนมหวานที่เป็นขนมไทย เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมชั้น ขนมเปียกปูน บัวลอยไข่หวาน กล้วยบวชชี ขนมถ้วยฟู วุ้นกะทิ ขนมถ้วย ทองม้วน ผลไม้เชื่อมต่างๆ เป็นต้น โดยเฉพาะขนมหวานจำพวกวุ้นต่างๆ ขนมทองม้วน ขนมนางเล็ด ได้รับความนิยมมากจนทำเป็นอุตสาหกรรมจำหน่ายเป็นของฝากที่ขึ้นชื่อของเมืองกาญจนบุรี

8. จังหวัดสุพรรณบุรี

อาหารในชีวิตประจำวันของชาวสุพรรณบุรี รับประทานเหมือนภาคกลางทั่วไป คือ ข้าวสวยกับกับข้าวที่เป็นพวกแกงภาคกลาง น้ำพริก ผักจิ้ม ฯลฯ

อาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่น

อาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่ประชาชนบริโภคอยู่ในชีวิตประจำวันและบริโภคในโอกาสต่างๆ โดยอาศัยเครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่างๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่ ด้วยการเก็บของป่า การล่าสัตว์ การจับสัตว์น้ำ และจากการผลิตขึ้นมาจาก เช่น การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยน โดยมีกรรมวิธีทำเป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่เป็นเฉพาะถิ่นแตกต่างกันไป อาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันและโอกาสพิเศษ ซึ่งแต่ละท้องถิ่นจะมีการเรียกชื่ออาหารแตกต่างกันไป เช่น ภาคอีสาน เรียกอาหารมื้อเช้าว่า ข้าวสวย มื้อกลางวันเรียกว่า ข้าวสวย มื้อเย็นเรียกว่า ข้าวแลง ส่วนภาคเหนือเรียกอาหารมื้อเช้าว่า ข้าวสวย มื้อกลางวันเรียกว่า ข้าวตอน มื้อเย็นเรียกว่า ข้าวแลง ในขณะที่ภาคใต้เรียกอาหารมื้อเช้าว่า ข้าวหั่วเช้า มื้อกลางวันเรียกว่า ข้าวหวนเที่ยง มื้อเย็นเรียกว่า ข้าวหวนเย็น เป็นต้น สำหรับภาคอื่นไม่แตกต่างเท่าไรนัก และเป็นอาหารที่บริโภคในโอกาสต่าง ๆ เช่น อาหารในช่วงประเพณีทางศาสนา ประเพณีการทำบุญในโอกาสสำคัญ เช่น การทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานบวช และอาหารในช่วงของการเปลี่ยนแปลงของชีวิตหรือยามเจ็บป่วย

อาหารท้องถิ่นไทยภาคกลาง ภาคกลางมีพื้นที่ภูมิประเทศอยู่ที่ราบลุ่มมีฤดู 3 ฤดู มีพืชพันธุ์ธัญญาหารอุดมสมบูรณ์ การทำมาหากิน ทำอาชีพในการเกษตรเป็นส่วนใหญ่ ทุกครัวเรือนทำอาหารรับประทานเองสำหรับขนมจะได้รับประทานในวันเทศกาลเท่านั้น กอปรกับภาคกลางเป็นที่ตั้งเมืองหลวง ข้าราชการบริพารนิยมนำลูกหลานเข้าไปอยู่ในวังหลวง เพื่อฝึกอบรมงานบ้านงานเรือน และเมื่อท่านพวกนี้ออกจากวังก็มาเผยแพร่อาหารแบบต่างๆ พร้อมการจัดอย่างสวยงาม อาจเพื่อเป็นของฝากของกำนัล หรือเพื่อขายความอร่อย ความสวยงามติดปากติดตาประชาชนมาจนถึงทุกวันนี้ เช่น อาหารใดที่อร่อยก็จะมีชื่อคำว่าชาววังตามมาข้างหลัง เช่น ข้าวแช่ชาววัง จากเหตุนี้ชาวท้องถิ่นภาคกลางก็จะจำแบบอย่างอาหาร ขนม มาปรับปรุงตามแบบชาววังบ้างจนเป็นแบบอย่างที่ดีมาจนถึงทุกวันนี้

ลักษณะอาหารพื้นบ้านภาคกลางมีที่มาจากต่างดังนี้

1. ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ เช่น เครื่องแกง แกงกะทิ จะมาจากชาวฮินดู การผัดโดยใช้กระทะและน้ำมันมาจากประเทศจีนหรือขนมเปี๊ยะไทยดัดแปลงมาจาก ขนมเปี๊ยะญวนขนมหวานประเภททองหยิบทองหยอดรับอิทธิพลจากประเทศทางตะวันตก เป็นต้น

2. เป็นอาหารที่มักมีการประดิษฐ์ โดยเฉพาะอาหารจากในวังที่มีการคิดสร้างสรรค์อาหารให้เลิศรสวิจิตรบรรจง เช่น ขนมขอม่วงจ๋ามงกุฎหุ้ม ลูกชุบกระเช้าสีดา ทองหยิบ หรืออาหารประเภทข้าวแช่ผัก ผลไม้ แกะสลัก

3. เป็นอาหารที่มักจะมีเครื่องเคียง ของแถม เช่น น้ำพริกปลาร้าต้องแถมด้วยหมูหวานแกงกะทิ แยมด้วยปลาเค็ม สะเดาน้ำปลาหวานก็ต้องคู่ กับกุ้งนึ่งหรือปลาดุกย่าง ปลาสลิดทอดรับประทานกับน้ำพริกมะม่วง

หรือไข่เค็มที่มักจะรับประทานกับน้ำพริกขี้หนือ น้ำพริกมะขามสดหรือน้ำพริกมะม่วง นอกจากนี้ยังมีของแหนมอีกหลายชนิด เช่น ผักดอง ขิงดอง หอมแดงดอง เป็นต้น

4. เป็นภาคที่มีอาหารว่าง และขนมหวานมากมาย เช่น ข้าวเกรียบปากหม้อกระทงทองค้ำคาวเผือก ปั่นชิลบึงไส้กรอกปลาแหม่ข้าวตังหน้าตั้ง

1. จังหวัดสมุทรสงคราม

1) ปลาทุแม่กลอง ปลาทุแม่กลอง เป็นที่รู้จักทั้งประเทศในรูปของปลาหนึ่งในเชิงเล็ก หน้าอ คอหัก เนื้อชุ่ม มัน หอม และมีรสชาติความอร่อย แม่ค้าขายปลาในตลาดต่างก็ร้องบอกต่อลูกค้าของตนว่า “ปลาทุแม่กลอง” อันเป็นชื่อที่สะท้อนถึงคุณภาพ และถิ่นกำเนิด

2) กะปิคลองโคน เป็นกะปิทำจากเคยตาดำ รสชาติอร่อย หอม มัน ผลิตรากันมาที่บ้าน คลองช่อง ตำบลคลองโคน อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม ชาวบ้านรวมตัวกันเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตกะปิคลองโคน โดยเริ่มจากการดักเคยทะเล นำมาหมักเกลือ จากนั้นนำมาตากจนแห้งและนวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน หากมาซื้อที่หมู่บ้านจะได้กะปิของแท้ราคาย่อมเยา นอกจากนี้ที่หมู่บ้านคลองช่องยังมีโฮมสเตย์ และจัดกิจกรรมเชิงอนุรักษ์สำหรับนักท่องเที่ยว

3) น้ำปลา การหมักน้ำปลาของชาวแม่กลองนั้นใช้เกลือสมุทรเม็ดเล็ก สีขาว มีความเค็มที่พอเหมาะในการดองน้ำปลา จึงทำให้น้ำปลาที่ได้มีความสะอาด หอม ต่างไปจากน้ำปลาจากแหล่งอื่นๆ

4) หอยแครงดอง เป็นอาหารพื้นเมืองของจังหวัดสมุทรสงคราม และเนื่องจากการถนอมอาหารมีการสืบทอดกันมาช้านานจนเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดสมุทรสงคราม หอยแครงดองของสมุทรสงคราม มีรสชาติอร่อย มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

5) หอยหลอดผัดฉ่า เป็นอาหารพื้นเมืองของจังหวัดสมุทรสงคราม มีรสชาติอร่อยจากหอยสดๆ

6) ขนมสำปันนี เป็นขนมโบราณที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดสมุทรสงคราม เพราะเป็นขนมพื้นเมืองที่ไม่ซ้ำกับของจังหวัดใด

7) น้ำตาลมะพร้าว หรือที่เรารู้จักทั่วไปในรูปน้ำตาลปึก หรือน้ำตาลปี๊บ น้ำตาลมะพร้าวของจังหวัดสมุทรสาคร มีความโดดเด่นทางด้านรสชาติกลมกล่อมไม่แสบคอ หวานมัน หอม สามารถใช้แทนน้ำตาลทรายประกอบอาหารทั้งคาวและหวานได้ทุกอย่าง

8) น้ำพริกไข่ปูทะเล เป็นน้ำพริกในสมัยเมื่อสมเด็จพระนเรศวรมหาราชทรงผนวช ได้เสด็จมาเมืองสมุทรสงคราม ในคราวนี้นางราชญาติรักษา ภรรยาท่านผู้ว่าได้นำน้ำพริกไข่ปูทะเลถวาย เพราะเมืองสมุทรสงครามอยู่ติดทะเลมีไข่ปูมาก จึงเอาไข่ปูทะเลมาตำน้ำพริก จึงนับว่าเป็นมรดกตกทอดมาถึงลูกหลาน

2. จังหวัดสมุทรสาคร

หอยพิม หอยพิมมีชื่อสามัญว่า Angle's Wing หรือปีกนางฟ้า และชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า Plolatorien (Gmelin) หอยพิมจะมีรูปร่างกลมยาวรี เปลือกขาวบางเปราะ มีปุ่มสามมือ เปลือกนี้ถ้าทางออกจะดูคล้ายปีกนางฟ้าในเทพนิยาย หอยพิมขนาดใหญ่ อ้วนสมบูรณ์จะพบมากในช่วงเดือนธันวาคม-มีนาคม การจับหอยพิมใช้วิธีดำน้ำลงไปเก็บด้วยมือ นับว่าหอยพิมเป็นสัญลักษณ์ของจังหวัดสมุทรสาคร เนื่องจากแหล่งที่พบหอยพิมมากอยู่บริเวณชายฝั่งทะเล ตำบลโกรกกราก ตำบลพันท้ายนรสิงห์ ตำบลบางหญ้าแพรก และตำบลกาหลง อำเภอสมุทรสาคร หอยพิมสามารถนำมาทำเป็นอาหารได้หลายรูปแบบ เช่น ตากแห้ง ลวก แกงจืด แกงส้ม หรือผัดฉ่า เป็นต้น แต่ก่อนจะนำมาทำเป็นอาหาร ต้องนำเขี้ยวออกเสียก่อนและถ้านำหอยสดๆ มาทำอาหาร ควรนำหอยเป็นๆ มาแช่น้ำเค็ม 1 คืน เพื่อให้คายโคลนและแกะเปลือกออก ล้างส่วนหัว รีดส่วนที่เป็นงวง เพื่อให้สิ่งที่ยังคงค้างอยู่ในอกทั้งนำเขี้ยวออกแล้ว จึงนำไปประกอบอาหารตามต้องการ



รูปที่ ค-1 หอยพิม วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

ชะคราม เนื่องจากจังหวัดสมุทรสาครมีป่าชายเลนมาก ชาวสมุทรสาครจึงนำพืชพันธุ์ไม้ที่เกิดขึ้นตามป่าชายเลนมาประกอบอาหารสำหรับบริโภค ซึ่งชะครามก็เป็นพืชชนิดหนึ่งที่ชาวสมุทรสาครนิยมนำมารับประทานอาหาร การจะทานชะครามนั้นจะต้องนำมาต้มและบีบน้ำทิ้งเสียก่อน จึงนำมาประกอบอาหารได้ เช่น แกงยอดชะครามกับปูทะเล ซึ่งแต่ก่อนเคยใช้เป็นอาหารที่ใช้บริโภคประจำวัน แต่ปัจจุบันแทบไม่มีผู้รู้จักแกงยอดชะครามกับปูทะเล



รูปที่ ค-2 ใบชะคราม วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

ผลไม้ ส่วนใหญ่จะมาจากเกษตรกรชาวสวนบ้านแพ้ว มีผลไม้ทุกฤดูกาล ได้แก่ มะม่วง พุทรา มะพร้าว น้ำหอม น้ำตาลมะพร้าวและลำไยเพชรสาคร ฯลฯ

อาหารของชาวมอญ สมุทรสาคร ได้แก่ แกงบอน แกงกระเจียวมอญ แกงเลียง หน่อไม้ ข้าวแช่ เป็นต้น

3. จังหวัดเพชรบุรี

จากการสืบค้นอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดเพชรบุรี พบว่ามีอาหารหลากหลายชนิด ได้แก่ มะระปลาเค็ม ยำหอยดอง หอยเสียบผัดฉ่า ผัดไททำayang ข้าวแช่ แกงหมูเทโพ หมึกหวานน้ำตาลโตนด แกงเขียวหวานไก่ ขนมหินทอดมัน แกงหัวตาล กุ้งราดขอสมะขาม แกงเผ็ดป่าปลากดยอดมะพร้าว ปลาตุ๋นทะเลผัดฉ่า หมูป่าผัดพริกแกง ขนมหี้นู ขนมหิโค ข้าวตอก เราสามารถแบ่งประเภทของวัตถุดิบสำหรับการวิเคราะห์อาหารพื้นบ้านได้เป็น 2 ประเภทหลัก คือ 1) เนื้อสัตว์ และ 2) พืช

พิจารณาถึงลักษณะเนื้อสัตว์ที่บริโภคจะเห็นได้ว่าสามารถแบ่งประเภทวัตถุดิบในอาหารได้ 2 ชนิด คือ สัตว์บก (หมูและไก่) และสัตว์ทะเล (ปลา หอย หมึกและกุ้ง) จะเห็นได้ว่าคนเพชรบุรีนิยมรับประทานเนื้อสัตว์

ทั้ง 2 ชนิด อันเนื่องมาจากภูมิประเทศที่มีความหลากหลายทั้งภูเขาและที่ดอนทางทิศตะวันตก (อำเภอหนองหญ้าปล้อง, อำเภอแก่งกระจานและอำเภอเขาย้อย) ที่ราบบริเวณกลางของจังหวัด (อำเภอบ้านลาด, อำเภอท่ายางและอำเภอเมืองเพชรบุรี) และชายฝั่งทะเลทางทิศตะวันออก (อำเภอชะอำและอำเภอเมืองเพชรบุรี) ทำให้คนเพชรบุรีมีเนื้อสัตว์ทั้งสองประเภทรับประทานตลอดทั้งปี

สำหรับเนื้อวัวไม่เป็นที่นิยมเนื่องจาก จังหวัดเพชรบุรีมีผู้ประกอบอาชีพเกษตรกรรมจำนวนมากซึ่งส่วนใหญ่ก็ทำต่อกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ชาวนาจะใช้วัวในการนวดข้าว ด้วยเพราะลักษณะลานนวดข้าวเป็นวงกลมวิธีการนวดข้าว นั้น วัวที่อยู่ใกล้จุดศูนย์กลางไม่ต้องใช้กำลังและฝีเท้ามากเพราะอยู่ในช่วงหมุนรอบสั้น แต่วัวตัวที่อยู่นอกสุดอยู่ห่างจากจุดศูนย์กลางมาก ระยะทางที่ต้องหมุนจะยาวกว่าจึงต้องเลือกวัวตัวที่มีกำลังและฝีเท้าดี ด้วยเหตุนี้เกษตรกรจึงคิดการเล่น “วัวลาน” ขึ้นมา (ปัจจุบันยังคงมีประเพณีดังกล่าวในอำเภอบ้านลาดอยู่) เพื่อความสนุกสนานประกวดว่าวัวของใครจะมีฝีเท้าและกำลังดีกว่ากันและยังมีผลต่อการค้าขายวัวใช้งานอีกด้วยเพราะวัวที่ชนะการเล่นวัวลานจะมีผู้สนใจซื้อในราคาสูง อีกทั้งชาวบ้านนิยมนำวัวมาประกวดเพราะมีความหมายว่า วัวที่มีความสมบูรณ์จะเป็นเครื่องบ่งบอกถึงฐานะความเป็นอยู่ของผู้เป็นเจ้าของ ดังนั้นเองเนื้อวัวจึงไม่เป็นที่นิยมในจังหวัดเพชรบุรีมากนัก

พิจารณาถึงลักษณะพืชที่นำมาประกอบอาหาร แบ่งได้ 2 ชนิด คือ เครื่องแกงและพืชต้น ได้แก่ มะพร้าวและโตนด เนื่องมาจากคนเพชรบุรีนิยมรับประทานอาหารรสจัดทั้งหวานจัดหรือเผ็ดจัด ทำให้รายการอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรีล้วนประกอบด้วยเม็มนุสเผ็ดหรือหวาน ซึ่งจากเดิมนอกจากเกษตรกรจะนิยมทำนาแล้ว หลังช่วงเก็บเกี่ยวข้าวแล้วเกษตรกรจะหันมาขึ้นตาลเพื่อทำน้ำตาลโตนดบริโภคหรือจำหน่าย และน้ำตาลโตนดก็เป็นที่แพร่หลายทำให้จังหวัดเพชรบุรีมีน้ำตาลโตนดเพื่อแลกเปลี่ยนหรือจำหน่ายไปยังพื้นที่อื่นๆ ของประเทศค่อนข้างมาก จนสามารถสร้างพระนครคีรี (เขาวัง) จากการเก็บภาษีตาลได้ อีกทั้งแม่น้ำเพชรที่ลากผ่านใจกลางจังหวัดทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนทั้งน้ำตาลโตนดและเครื่องแกงจากทุกภูมิภาคทำให้คนเพชรบุรีคุ้นชินกับการรับประทานอาหารรสชาติจัดจ้านจนเป็นความชอบส่วนตัวของคนในพื้นที่ดังกล่าว

สำหรับความนิยมรับประทานส่วนประกอบของพืชต้น ได้แก่ มะพร้าวและโตนด เพราะมีปริมาณผลผลิตมากและสามารถหาได้ทั่วไปตามคันทนา เนื่องจากพื้นที่ของจังหวัดที่มีการทำนากันอย่างแพร่หลาย เกษตรกรนิยมปลูกต้นมะพร้าวหรือต้นโตนดไว้ตามคันทนา วัตถุประสงค์เพราะเป็นต้นไม้ที่มีขนาดเล็กปลูกลงง่ายและไม่ต้องการการดูแลรักษา ทำให้พื้นที่ตอนกลางของจังหวัด ได้แก่ ท้องทุ่งตำบลหนองไม้เหลือง ตำบลโตนดหลาย ตำบลไร่ส้ม ตำบลโรงเข้ ในอำเภอบ้านลาด อำเภอท่ายางและอำเภอเมืองเพชรบุรีบางส่วนมีต้นมะพร้าวและต้นโตนดจำนวนมากขึ้นอยู่

อีกส่วนประกอบที่สำคัญของการทำอาหารพื้นบ้าน คือ “กะทิ” ซึ่งได้มาจากการขูดเนื้อมะพร้าวกะทิจะสังเกตได้ว่ารายการอาหารยอดนิยมของคนเพชรบุรีทั้งประเภท แกงหรือผัดเผ็ด ล้วนแล้วแต่มีกะทิเป็นส่วนประกอบทั้งสิ้น อาจเนื่องมาจากความนิยมรับประทานอาหารรสเข้มข้นของคนเพชรบุรี ซึ่งกะทิก็น่ามีส่วนช่วยให้อาหารมีเนื้อสัมผัสที่ข้นมากขึ้นและรสชาติที่หอมมันกว่าเดิม ช่วยเพิ่มรสชาติในการรับประทานมากขึ้น อาหารประเภทที่มีส่วนผสมของกะทิจึงได้รับความนิยมมาก

อาหารท้องถิ่นของจังหวัดเพชรบุรีมักมีรสชาติเข้มข้น คือ ของคาวจะเผ็ดเครื่องแกงและเครื่องเทศมาก เช่น น้ำพริกแกงส้ม น้ำพริกแกงคั่ว น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกมะขามอ่อน น้ำพริกมะม่วง แกงคั่วใบมะขามอ่อน แกงหัวตาลกุ่ม แกงคั่วลูกตำลึง ต้มกะทิหน่อไม้ดอง แกงส้มหน่อไม้ดองกับบูม่า แกงส้มกุ่มสดและชะอมทอด จะเห็นว่าอาหารส่วนมากจะเป็นน้ำพริกหรือแกง ที่มีส่วนผสมของกะทิ มีส่วนผสมของสมุนไพรหรือผักค่อนข้างมาก ทำให้ได้อาหารที่มีรสชาติเข้มข้นและส่วนมากจะมีรสชาติเผ็ดและเปรี้ยวมากกว่าจัดหรือหวาน แต่สำหรับอาหารหวานจะตรงกันข้าม คือ ขนมหวานหลายชนิดได้แก่ หม้อแกง ขนมหม้อแกงไข่ และข้าว

เหนียวเหลืองหน้าปลา จะมีรสชาติหวานมากซึ่งเป็นผลมาจากความรุ่งเรืองในการค้าขายน้ำตาลโตนดในสมัยโบราณ ทำให้คนจังหวัดเพชรบุรีติดกินอาหารรสชาติเข้มข้น สุดท้ายเนื่องจากพื้นที่จังหวัดเพชรบุรีมีน้ำตาลโตนดกระจายตัวอยู่ทั่วจังหวัดค่อนข้างมาก ทำให้อาหารหลายชนิดได้รับอิทธิพลจากการนำผลตาลมาทำเป็นอาหารนอกเหนือจากการนำน้ำตาลโตนดมาทำเป็นน้ำตาลบีก เช่น แกงหัวตาล หมักหวานน้ำตาลโตนด รวมทั้งเหล้าหมักจากน้ำตาลโตนด

จากคำขวัญของจังหวัด "เขาวังคู่บ้าน ขนมหวานเมืองพระเลิศล้ำศิลปะ แดนธรรมะทะเลงาม" แสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของจังหวัดเป็นอย่างดี เขาวังหรือพระนครคีรี เป็นสถานที่ที่เป็นที่รู้จักของทุกคนและสร้างชื่อเสียงให้แก่จังหวัดเป็นอย่างมาก ส่วนขนมหวานหรืออาหารการกินของจังหวัดเพชรบุรีก็เป็นเอกลักษณ์จนทำให้เมื่อครั้งใดที่นักท่องเที่ยวได้ท่องเที่ยวในจังหวัดย่อมมีขนมหวาน (ที่นิยมที่สุด ได้แก่ ขนมหม้อแกง) เป็นของฝากอยู่เสมอ

อาหารการกิน

- 1) ข้าวแช่ เป็นอาหารที่เหมาะสมกับฤดูร้อน นิยมทำเป็นอาหารว่างรับประทานกันในครอบครัว หรือทำบุญเลี้ยงพระในเทศกาลตรุษและสงกรานต์
- 2) ขนมจิ้นทอดมันและขนมจิ้นทอหมก เป็นอาหารเอกลักษณ์ที่นิยมรับประทานกันมานานแล้ว
- 3) ขนมขี้หนูหรือขนมทราย เป็นขนมที่มีชื่อเสียงมาตั้งแต่รัชกาลที่ 4 ซึ่งทรงโปรดปรานมาก การทำต้องอาศัยทักษะและความชำนาญจะทำให้เนื้อขนมมีความนุ่มนวล ไม่กระด้างหรือแฉะ
- 4) ข้าวตอกน้ำกะทิ เป็นขนมไทยโบราณปัจจุบันหาทานได้ยาก
- 5) ขนมโค เป็นขนมที่นิยมรับประทานมีจำหน่ายเฉพาะที่จังหวัดเพชรบุรีเท่านั้นมีลักษณะคล้ายขนมต้มใส่ไส้อยู่ในน้ำกะทิ

ภูมิปัญญาทางอาหาร

ใช้น้ำตาลโตนดแทนน้ำตาลทราย ทำให้อาหารทั้งคาวและหวานของจังหวัดเพชรบุรีมีกลิ่นหอมหวานละมุนกว่า เนื่องจากรสหวานของตาลโตนดจะเป็นรสชาติหวานปลายขมทำให้รับประทานได้มากโดยไม่รู้สึกหวานแหลมเหมือนน้ำตาลทราย อาจมีความแตกต่างกันบ้างในเรื่องประเภทเนื้อสัตว์ที่คนจากฝั่งตะวันตกจะนิยมรับประทานหมู ไก่ส่วนคนฝั่งตะวันออกที่อยู่ติดชายฝั่งทะเลจะนิยมนำสัตว์น้ำมาปรุงและรับประทานมากกว่า

งานประเพณีข้าวห่อกระเหียง จัดขึ้นเป็นประจำช่วงขึ้น 14 ค่ำ เดือน 9 ของทุกปี เป็นงานประเพณีที่แสดงออกถึงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวกระเหียง ซึ่งยังคงอาศัยอยู่ในอำเภอนองหญ้า ปล้องและอำเภอก่งกระเจาน จัดขึ้นเป็นประจำช่วงขึ้น 14 ค่ำ เดือน 9 ของทุกปี

งานประเพณีไทยทรงดำ ในช่วงเดือนเมษายนของทุกปี อำเภอยะโฮยจัดการแสดงศิลปวัฒนธรรมไทยทรงดำหรือลาวโซ่ง ประกอบด้วยการแสดงแสงสีเสียง ประวัติศาสตร์ไทยทรงดำ ในวันศุกร์-วันอาทิตย์ ต้นเดือนเมษายนของทุกปี ณ ศูนย์วัฒนธรรมไทยทรงดำเขาย้อย อำเภอยะโฮย นอกจากนี้ ทุกวันที่ 18 เมษายนของทุกปี ที่ ศูนย์วัฒนธรรมตำบลทับคาง อำเภอยะโฮย มีการจัดงาน “หำฮอดสมัย อ่อนวงศ์และประเพณีไทยทรงดำ” เพื่อรำลึกถึง สมัย อ่อนวงศ์ ศิลปินผู้ได้รับโล่เกียรตินครราชวัลแผ่นดินเสียงทองคำพระราชทาน ผู้สร้างตำนานมิตรภาพระหว่างประเทศ ร่วมทำบุญอุทิศส่วนกุศลแก่สมัย อ่อนวงศ์ ไหว้ครูแคน เสวนา และฟังเพลงจากศิลปินคู่ใจ สมัย อ่อนวงศ์ กิจกรรมภาคค่ำประกอบด้วยการแสดงแคนวง ฟ้อนรำแบบไทยทรงดำ

การละเล่นพื้นบ้าน และการประกวดธิดาไทยทรงดำ และการทำอาหารแบบดั้งเดิมของชาวไทยทรงดำ มีการแต่งกายด้วยชุดตามประเพณีที่หาได้ยาก

งานพระนครคีรี-เมืองเพชร จัดทุกวันเสาร์แรกของเดือนกุมภาพันธ์ เพื่อเป็นการเทิดพระเกียรติบูรพมหากษัตริยาธิราชแห่งราชวงศ์จักรี รัชกาลที่ 4 รัชกาลที่ 5 รัชกาลที่ 6 ที่ทรงมีพระมหากรุณาธิคุณต่อพสกนิกรชาวเพชรบุรี และเป็นการฟื้นฟูอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมประเพณีอันดีงามของท้องถิ่นในจังหวัดราชบุรี

ประเพณีกินข้าวห่อ หรืออั้งหมีทอง เป็นพิธีสู่ขวัญมีขึ้นในเดือนเก้า ชาวกะเหรี่ยงถือว่าเดือนเก้าเป็นเดือนที่ไม่ดี บรรดาวิญญาณชั่วร้ายจะออกหากิน และก็จะกิน “ขวัญ” ทำให้เจ็บป่วย และอาจถึงแก่ชีวิต นิยมจัดในวันขึ้น 15 ค่ำ แต่ถ้าบางบ้านไม่สะดวกก็เปลี่ยนเป็นวันอื่นก็ได้ในเดือนเก้า ในพิธีมีการ “ต้มข้าวห่อ” เลี้ยงกัน ข้าวห่อ คือข้าวเหนียวห่อเป็นกรวย แล้วนำมาต้มให้สุกคล้ายขนมจ้างสมัยก่อนเวลาต้อนรับทานใช้จิ้มน้ำผึ้ง ปัจจุบันใช้จิ้มมะพร้าวชูด ในวันต้มข้าวห่อนี้จะมีพิธีสู่ขวัญด้วย เริ่มด้วยการเคาะไม้เป่าแคน เพื่อให้เกิดความสนุกสนาน จากนั้นผู้เฒ่าผู้แก่ในครอบครัวจะใช้เชือกแดงผูกข้อมือให้ลูกหลาน เพื่อความเป็นสิริมงคล

งานเทศกาลองุ่นหวานและตลาดน้ำดำเนินสะดวก เป็นงานที่อำเภอดำเนินสะดวกจัดขึ้นมา เพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าทางการเกษตร โดยเฉพาะองุ่นที่มีปลูกกันมากในอำเภอดำเนินสะดวก และเป็นองุ่นที่มีรสหวานอร่อยที่สุดของประเทศ นอกจากจะเป็นการโชว์องุ่นที่มีคุณภาพแล้วยังมีสินค้าทางเกษตรอื่น ๆ ให้ได้ชมซื้อหาในราคาถูกอีกด้วย เช่น มะพร้าว น้ำหอม ส้มโอ ลิ้นจี่ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการประกวดธิดาองุ่นหวาน การประกวดสินค้าทางการเกษตร งานนี้จะจัดในราวเดือนเมษายนของทุกปี

งานปอยขันโตก รวมใจไทยวน จัดในราวเดือนกุมภาพันธ์ ณ บริเวณจิตสาธารณะสถาน ตำบลคูบัว เพื่อแสดงถึงศิลปวัฒนธรรมของชาวไทยวนซึ่งอพยพจากล้านนามาตั้งถิ่นฐานที่ ราชบุรีเมื่อ 200 กว่าปีมาแล้ว กิจกรรมประกอบด้วยพิธีเช่นไหว้บรรพบุรุษ การเลี้ยงผีเห่าผีเรือน ช่วงค่ำมีการจัดเลี้ยงขันโตก การแสดงทางวัฒนธรรม การแสดงแสง เสียง และการแสดงเครื่องแต่งกายพื้นเมือง

4. จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

วิถีการดำเนินชีวิตของชาวประจวบคีรีขันธ์ผูกพันอยู่กับสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ ป่าเขาและทะเล นิยมประกอบอาชีพด้านการเกษตรและการประมง การปรุงอาหารจึงมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวซึ่งได้รับความนิยมว่าเป็นอาหารประจำถิ่นที่มีรสอร่อยและมีรูปแบบในการปรุงแตกต่างไปจากท้องถิ่น ได้แก่

1) **แกงส้มปลาเลี้ยวเขียว** หรือปลารีกิว นิยมรับประทานส่วนหัว พุงและไข่ปลา โดยไม่ใส่ผัก

2) **จับหลัก** เป็นการดัดแปลงปรุงอาหารประเภทเนื้อปลาสด เดิมนิยมโขลกเนื้อปลาสดผสมกับเครื่องแกงเผ็ดจนเข้าเป็นเนื้อเดียวกันและมีความเหนียว (หากนำไปปั้นเป็นแผ่นและทอดจะเรียกว่า ทอดมัน และหากนำผสมกับเนื้อมะพร้าวชูดและใบกะเพราแล้วนำไปห่อด้วยใบตองหรือใบข้าว ปิ้งจนสุกจะเรียกว่า งบ) นิยมรับประทานกับข้าว

5. จังหวัดราชบุรี

อาหารพื้นถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาของชาวราชบุรี ได้แก่

น้ำปลา มีทั้งน้ำปลาของชาวมอญและน้ำปลาของชาวจีน ซึ่งมีการหมักปลากับเกลือเช่นเดียวกัน โดยน้ำปลาของชาวมอญมักหมักใช้เองในครอบครัว (มักใช้หัวปลาในการหมัก) ส่วนน้ำปลาชาวจีนนั้นหมักไว้ขายเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน รสชาติหอมชวนรับประทานโดยเฉพาะน้ำปลาโพธาราม

ข้าวหมาก ข้าวหมากบ้านโป่งจัดเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการกินอยู่ มีชื่อเสียงมากในด้านรสชาติที่หวานกลมกล่อม เป็นของหวานรับประทานเล่น และซื้อเป็นของฝากญาติมิตร โดยการหมักข้าวเหนียวกับลูกแป้งข้าวหมาก มีการรักษาความสะอาดเป็นอย่างมากเพื่อรักษาความสะอาดทั้งล้างมือให้สะอาด ไม่ปรุงอาหารในบริเวณใกล้เคียง ล้างใบตองและเช็ดด้วยผ้าสะอาด เพื่อป้องกันข้าวหมากเสีย โดยทั่วไปมักเกิดเชื้อราทำให้ข้าวหมากมีสีแดง ออกรสเปรี้ยว ขยายไม่ได้ การฆ่าเชื้อราคนโบราณใช้ปูนแดงกินกับหมากทาภาชนะที่ใช้ผสม คลุกเคล้าหรือบรรจุข้าวหมากนั้น นับเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่น่าสนใจ

ข้าวแห้ง อาหารพื้นบ้านราชบุรีที่มีชาวจีนเป็นต้นตำรับ ทำขายกันแต่ในอำเภอดำเนินสะดวกเลยไปถึงสมุทรสงคราม ข้าวแห้งคือ ข้าวสวยราดด้วยน้ำไก่ปรุงรส ซึ่งได้จากไก่ทั้งตัวมาเอากระดูกออก หั่นเป็นชิ้น ผัดกับกระเทียม ซิอิ้วหวานและเกลือ จนน้ำไก่ข้นก็เติมน้ำธรรมดา ใส่เลือด จากนั้นราดกระเทียมเจียว โรยตั้งฉ่าย ผักชี ต้นหอม ขึ้นฉ่ายและกุ้งทอดกรอบหรือหนังปลาทอด หรือเห็ดนางฟ้าทอดแทนก็ได้

ข้าวแช่ชาวมอญ อาหารสำคัญสำหรับประเพณีสกรานต์ของชาวมอญ กับข้าวที่กินกับข้าวแช่ที่ต้องเตรียมในวันสงกรานต์ต้องมีห้าอย่าง คือ หัวผักกาดคั้นผัดไข่ ปลาช่อนป่น กว๊ายเตี๋ยเส้นเล็กผัด ยำมะม่วง และยำขนุนอ่อน ส่วนข้าวแช่นั้นหุงแบบเช็ดน้ำ เติมน้ำสุกลอยด้วยดอกมะลิ

ขนมจีน เป็นอาหารพื้นบ้านของคนไทยสมัยโบราณ นิยมรับประทานในงานมงคล เช่น งานบวช งานสมรส งานขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น นับเป็นอาหารมงคลแสดงถึงความสุข ความเจริญที่ยาวนานและยั่งยืน การรับประทานขนมจีนเป็นที่นิยมในทุกภูมิภาค เช่น ภาคกลาง นิยมรับประทานกับน้ำพริก น้ำยา แกงเขียวหวาน ภาคเหนือนิยมทานกับน้ำเงี้ยว ภาคอีสานนิยมคลุกเคล้ากับน้ำส้มตำ ภาคใต้นิยมทานกับแกงเหลือง แกงไตปลา เป็นต้น การทำเส้นขนมจีนของชาวราชบุรี อดีตนิยมทำกันเองในหมู่บ้าน โดยนิยมใส่ภาชนะขนาดเล็ก เช่น ชั่งขนาดเล็ก เพราะอำเภอบ้านโป่งมีหัตถกรรมจักสานชั่งเป็นจำนวนมาก และเพื่อความสวยงาม เป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่น ในปัจจุบันย่านการผลิตเส้นขนมจีนอยู่ในอำเภอบ้านโป่ง ส่งจำหน่ายในจังหวัดราชบุรี และจังหวัดใกล้เคียง เช่น นครปฐม ราชบุรี กรุงเทพฯ

6. จังหวัดนครปฐม

อาหารพื้นเมืองซึ่งเป็นที่รู้จักแพร่หลายของจังหวัดนครปฐม ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อหมู เช่น ข้าวหมูแดง ร้านเก่าแก่ คือร้านฮะเส็ง อยู่ในตลาดล่างริมสะพานเจริญศรัทธา ลูกชิ้นหมูเต็กก้อ เป็นโรงงานที่ผลิตลูกชิ้นหมูส่งขายทั้งในนครปฐมและกรุงเทพฯ เป็ดพะโล้เป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่กำลังเป็นที่รู้จักแพร่หลายในปัจจุบัน ร้านที่ขาย ได้แก่ ร้านนายสมชัย ที่อำเภอบางเลน ร้านเจียมจันทร์ ที่ตลาดอำเภอนครชัยศรี และร้านนายหนับและนายโอ ที่ตลาดดอนหวาย อำเภอสสามพราน ส่วนไก่ย่างพื้นบ้านหรือไก่อบฟางนั้น มีคนไทยทำการอบจำหน่ายอยู่ริมสองข้างทางถนนเพชรเกษม บริเวณนครชัยศรี ก่อนถึงตัวจังหวัดนครปฐม มีเกือบ 100 ร้าน อาหารดังกล่าวเป็นอาหารที่มีชื่อ

อาหารพื้นเมืองของคนไทยเชื้อสายลาว ไทยโซ่งที่อาศัยอยู่แถบอำเภอกำแพงแสน อำเภอดอนตูม และอำเภอบางเลน จะรับประทานข้าวเหนียว กับข้าวส่วนใหญ่จะเป็นปลา มีการทำน้ำปลา และปลาร้าไว้กินเอง ผักได้แก่ หน่อไม้ต้มใส่กล้วย เนื้อหมูจะใช้ในประเพณีเช่นผีเรือน หรือเสนเรือน จะเลี้ยงหมูไว้ฆ่าเอง ถือว่าเป็นงานแสดงความกตัญญูบรรพบุรุษที่สำคัญของชาวไทยโซ่ง พอๆกับประเพณีตรุษจีนของชาวไทยเชื้อสายจีน

อาหารโตะจีน นครปฐมมีผู้ประกอบการ รับทำอาหารเลี้ยงคนจำนวนมากๆ ในงานต่างๆ เรียกว่า โตะจีน หลายรายเป็นที่รู้จักกันดีทั่วประเทศ ส่วนใหญ่จะอยู่ในเขตอำเภอเมือง แถบตำบลนาสร้าง วังตะกู ลำพระยา อาหารโตะจีน 10 อย่างที่นิยมสั่งทำ เช่น จานเย็น, ไก่ต้มสับ, หอยจ๊อ, ผัดผักกาดกับกุ้ง หมู ปลาหมึก ปลิงทะเล, หูลามไข่นกกระทา, ต้มยำกุ้ง, เป็ดน้ำแดง, ปลานึ่งมะนาว, ข้าวผัด, ขนมแปะก๊วย

7. จังหวัดกาญจนบุรี

เห็ดโคนบรรจุขวด เห็ดโคนเป็นของดีของจังหวัดกาญจนบุรีที่กล่าวขวัญอย่างหนึ่ง เป็นเห็ดที่ไม่สามารถเพาะเลี้ยงได้เองเหมือนเห็ดฟาง และเห็ดนางรม ต้องอาศัยเก็บเอาเองตามธรรมชาติโดยเฉพาะเห็ดโคน จังหวัดกาญจนบุรีมีรสชาติอร่อยมาก เห็ดโคนรุ่นแรกหมวกดอกจะมีสีดำ และเนื้อแน่น ส่วนเห็ดโคนที่ออกมารุ่นหลัง สีจะจางลงและขาวมากขึ้น เนื้อดอกเห็ดจะนุ่ม เห็ดโคนสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น นำไปผัดเหมือนเห็ดทั่วไป ผัดกระเพราเห็ด ข้าวต้มเห็ด ทำน้ำพริกเห็ด เห็ดย่างยำ ผัดเผ็ดเห็ด แกงคั่วเห็ด เป็นต้น



รูปที่ ค-3 เห็ดดอง วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

ไม้ไผ่ เป็นพืชที่ขึ้นง่ายทุกสภาพพื้นที่ ไม่ว่าจะเป็นพื้นดินแห้งแล้ง เช่น ที่ราบสูงภูเขา หรือสภาพดินชุ่มฉ่ำตามริมแม่น้ำ โดยเฉพาะแม่น้ำสายสำคัญจะมีไม้ไผ่ขึ้นตามริมฝั่งตลอดเส้นทางแม่น้ำ ชาวกาญจนบุรีจึงขนานนามตามประเภทของไผ่ที่ขึ้นริมฝั่งแม่น้ำว่า แควน้อยไม้ไผ่ แควใหญ่ไม้รวก จากการที่มีไม้ไผ่มากมาย ชาวกาญจนบุรีจึงนำไม้ไผ่มาใช้ประโยชน์ทั้งด้านต่างๆ มากมาย ในด้านอาหารด้านการปรุงอาหาร หน่ออ่อนของไม้รวกและไม้ไผ่นำมาเป็นอาหารได้โดยปอกเปลือกออก นำไปต้มให้สุก แล้วนำไปปรุงอาหาร เช่น แกงป่า ผัด จิ้ม น้ำพริก และนำไปเคล้าเกลือหมักไว้เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง และนำมาปรุงอาหาร เช่น แกงส้ม แกงป่า แกงกะทิ ส่วนปล้องไม้ไผ่ทำเป็นกระบอกใส่น้ำ กระบอกใส่น้ำตาลโตนด และทำกระบอกข้าวหลาม



รูปที่ ค-4 หน่อไม้ วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

แกงป่าไก่ไทยใส่มะเขือขื่น แกงป่าเป็นอาหารพื้นบ้านที่ชาวกาญจนบุรีนิยมรับประทาน และเป็นอาหารประเภทแกงเผ็ดใส่กะทิ ประกอบด้วยเนื้อสัตว์จำพวกปลา หมู ไก่ เป็ด นก และผัก เช่น มะเขือขื่นชนิดต่างๆ หน่อไม้ ถั่วฝักยาว เป็นต้น มะเขือขื่น คือ มะเขือชนิดหนึ่ง ขึ้นทั่วไปตามป่าละเมาะ ลำต้นและใบมีหนาม และมีขน ดอกสีม่วง ผลอ่อนมีสีขาวอมเขียวและค่อยๆ เหลือง พอแก่จัดจะมีสีเหลืองส้มอมแดง เนื้อบาง เมล็ดมาก เมื่อยังดิบมีรสขื่น จึงเรียกเรียกมะเขือชนิดนี้ว่ามะเขือขื่น เวลานำไปปรุงอาหารต้องผ่าแล้วล้างเมล็ดออก เอาแต่เนื้อ ชาวบ้านนิยมนำมะเขือขื่นที่แก่จัดไปทำแกงส้มกับปลาตุ๋นหรือแกงป่ากับเนื้อสัตว์ต่างๆ หรือจิ้มน้ำพริก แต่ที่เป็นอาหารขึ้นชื่อที่ชาวกาญจนบุรีนิยมมากคือนำมาใส่แกงป่าไก่ไทย ดังนั้น แกงป่าไก่ไทยใส่มะเขือขื่น จึงเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชาวกาญจนบุรีที่ขึ้นชื่อเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวทั่วไป



รูปที่ ค-5 แกงป่าไก่ไทยใส่มะเขือขื่น วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

อาหารพื้นเมืองของชาวกะเหรี่ยง อ.ทองผาภูมิ จ.กาญจนบุรี

ขนมทองโย๊ะ เป็นชื่อของขนมกะเหรี่ยงชนิดหนึ่งซึ่งเจ้าของร้านนำมาตั้งเป็นชื่อร้าน ทำมาจากข้าวเหนียวผสมกับงาที่นิ่มแล้วนำไปตำจนแหลก บั่นเป็นแผ่นแล้วหั่นเป็นท่อนๆ พอตัดจากนั้นจึงนำไปทอด จิ้มกินกับนมข้นหวานหรือน้ำผึ้ง(ที่บ้านทองโย๊ะจะจิ้มกับนมข้นหวานหรือหากไม่อยากจะจิ้มก็ได้ครับ) กรอบนอกนุ่มและเหนียวหนึบด้านใน หอมกลิ่นงา หวานจางๆอมเค็มน้อยๆในตัวของขนมซึ่งหากคุ้มนรู้สึกว่ายังไม่หวานได้ใจคุณพอละก็สามารถนำขนมจิ้มนมข้นหวานเพิ่มเติมเสริมความอร่อยได้



รูปที่ ค-6 ขนมทองโย๊ะ วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

สะเก็ดดาว หรือก็คือกระเทียมโทนชุบแป้งคลุกเกล็ดขนมปังทอด กระเทียมโทนเม็ดใหญ่ๆ เนื้อหวานหอม กรุบกรอบด้วยแป้งชุบทอดภายนอก จิ้มน้ำจิ้มบ๊วยหวาน



รูปที่ ค-7 สะเก็ดดาว วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

ฮังเลพม่า ฮังเลพม่าของที่นี่มีให้เลือกทั้งปลา ไก่และหมูแล้วแต่ความชอบคลุกเคล้ามากับเครื่องแกงหัวมันและหน่อไม้หั่นเป็นชิ้นๆขนาดพอดี



รูปที่ ค-8 ฮังเลพม่า วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

หน่อไม้ยัดไส้ หน่อไม้ยัดไส้หมูวุ้นเส้นสับชุบไข่ทอด อร่อยกับหน่อไม้กรุบๆละมุนลิ้นด้านนอกแล้วมาอร่อยต่อกับหมูสับผสมวุ้นเส้นเนื้อแน่นเต็มๆคำด้านใน เลือกจิ้มหรือไม่วุ้นน้ำจิ้มได้ตามใจชอบ การใช้หน่อไม้ขึ้นอยู่กับฤดูกาล หากมาเที่ยวที่ทองผาภูมิในช่วงต้นถึงกลางฤดูฝนจะใช้หน่อไม้สดอ่อนๆยัดไส้ แต่หากมาเที่ยวช่วงปลายฝนต้นหนาวจะได้รับประทานหน่อไม้ปืดยัดไส้แทน



รูปที่ ค-9 หน่อไม้ยัดไส้ วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

8. จังหวัดสุพรรณบุรี

ภูมิปัญญาชาวบ้านที่แสดงถึงวัฒนธรรมการกินอยู่ของชาวสุพรรณบุรี ที่จะกล่าวถึงในที่นี้ คือการถนอมอาหาร ซึ่งในแต่ละท้องที่ของจังหวัดสุพรรณบุรี มีการถนอมอาหารหรือการประกอบอาหารที่ขึ้นชื่อของแต่ละท้องที่แตกต่างกัน การประกอบอาหารที่ถือได้ว่าเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านประจำท้องถิ่น มีดังนี้

หน่อไม้ไผ่ตงสลักดอก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อของชาวอำเภอดำเนินนางพิก โดยนำหน่อไม้ไผ่ตงมาแกะสลักเป็นรูปและลวดลายต่างๆ เช่น เป็นดอกไม้ ใบไม้ รูปสัตว์ และอื่นๆ ในรูปบรรจุภัณฑ์กระป๋องและขวด

หน่อไม้รวกอัดขวด เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อของชาวอำเภอดำเนินนางพิก ซึ่งมีภูมิประเทศเป็นภูเขา ประชาชนมีอาชีพเก็บหน่อไม้ แต่เนื่องจากหน่อไม้รวกมีปริมาณมาก มีผู้คิดค้นวิธีการถนอมอาหารเพื่อรักษาคุณค่าและรสชาติของหน่อไม้ในรูปบรรจุขวดที่จะเก็บหน่อไม้ไว้รับประทานได้นาน

หน่อไม้เปรี้ยว ที่ทำมากคืออำเภอดำเนินนางพิก ที่มีหน่อไม้เป็นวัตถุดิบตามธรรมชาติปริมาณมากตามฤดูกาล ได้แก่ หน่อไม้รวก และหน่อไม้ป่า ซึ่งจะมีช่วงที่มากเพียงไม่กี่เดือน ดังนั้นการที่จะเก็บถนอมหน่อไม้เหล่านั้นไว้รับประทานอีกวิธีหนึ่ง คือการทำหน่อไม้เปรี้ยว

เห็ดโคนอัดขวด ผลิตรายที่อำเภอดำเนินนางพิก ซึ่งเป็นอำเภอที่มีเห็ดโคนมากที่สุดเห็ดโคนเป็นผลิตผลตามธรรมชาติที่หายาก มีราคาแพง รสชาติอร่อย นำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด เป็นเห็ดโคนที่ขึ้นตามธรรมชาติ ในช่วงอากาศที่เหมาะสม ปีหนึ่งจะมีช่วงระยะเวลาเดียวและเป็นช่วงเวลาสั้นๆ เท่านั้น ชาวอำเภอดำเนินนางพิกได้คิดวิธีการถนอมเห็ดโคน เพื่อที่จะได้เก็บไว้ประกอบอาหารได้นาน

ว่านหางจระเข้หรืออะโลเวรา (ALOE VERA) ว่านหางจระเข้ มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า ALOE BARBADENSIS จากการวิจัยของ ดร.โซอิด้า โมโมอิ ศาสตราจารย์ในคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยโตโฮ และผู้เชี่ยวชาญด้านการแพทย์ของญี่ปุ่น ได้ศึกษาวิจัยถึงสรรพคุณของว่านหางจระเข้ว่าสามารถรักษาแผลที่เกิดจากไฟไหม้ ระงับการขยายตัวของเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส รักษาและสมานแผลในกระเพาะอาหาร ในลำไส้เล็ก ส่วนลำต้น ป้องกันโรคมะเร็ง ช่วยในการทำงานของอวัยวะภายใน สร้างเม็ดเลือดแดง แก้อาการปวดเมื่อย หากรับประทานต่อเนื่องเป็นเวลานานจะช่วยเสริมสุขภาพ ช่วยทำให้เส้นโลหิตอ่อนตัว กระตุ้นการไหลเวียนของโลหิต ป้องกันการแทรกซ้อน โรคความดันโลหิตสูงได้ด้วย สำหรับโรคไต และโรคตับ สามารถช่วยในการสลายพิษ ช่วยเสริมสมรรถภาพการทำงานของตับ ช่วยรักษาตับอักเสบ ไวรัสตับอักเสบ บี ไนในไต ส่วนโรคเบาหวาน สามารถกระตุ้นกระบวนการ เมตาบอลิซึม ในร่างกาย จากสรรพคุณดังกล่าว คุณฉวย กระจ่างเจิม อยู่บ้านเลขที่ 612 หมู่ที่ 3 ตำบลศรีประจันต์ อำเภอสรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี ได้ทำการปลูกว่านหางจระเข้ ถึง 18 ไร่เศษ และคิดค้นการแปรรูปว่านหางจระเข้ ในรูปแบบต่างๆ ออกจำหน่ายปรากฏว่าได้ผลเกินคาด ขณะนี้ว่านหางจระเข้ที่ปลูกอยู่ไม่เพียงพอ ต้องรับซื้อจากต่างอำเภอและต่างจังหวัดอีกจำนวนมาก

แห้ว แห้วจีนเป็นผลิตผลด้านการเกษตรที่มีชื่อเสียงของอำเภอสรีประจันต์ เนื่องจากสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศเอื้ออำนวยในการปลูกแห้ว อำเภอสรีประจันต์จึงเป็นอำเภอเดียวที่มีผลผลิตแห้วออกสู่ตลาดทั่วไปเป็นจำนวนมาก

อาหารกับของฝากและการท่องเที่ยว

1.จังหวัดสมุทรสงคราม

สมุทรสงครามเป็นจังหวัดที่เล็กที่สุดในประเทศไทยและไม่ไกลกรุงเทพมหานคร ใช้เวลาเดินทางประมาณชั่วโมงกว่า หากใครชอบการท่องเที่ยวที่ได้สัมผัสกับวัฒนธรรมชีวิตแบบดั้งเดิม ไม่ว่าจะเป็นอาชีพการ

ทำสวนผักผลไม้ การเคี้ยวน้ำตาลมะพร้าว หรือการชมตลาดน้ำท่าคาศึกษาที่ยังคงสภาพตลาดนัดแบบชาวบ้านชุมชนริมคลอง

1. ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ปี 2547 ที่แสดงใน Thaitambon เช่น กรีนซูการ์ กล้วยเบรก ขนมไทยโบราณ ครีมบำรุงผิวมะพร้าว น้ำตาลมะพร้าว น้ำปลาแท้ ปลาหยอง ส้มโอ เป็นต้น ดังแสดงภาพตัวอย่าง ดังนี้



รูปที่ ค-10 ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของจังหวัดสมุทรสงคราม
วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

2. น้ำตาลมะพร้าว

น้ำตาลมะพร้าว บริเวณสองข้างทางสายแม่กลอง-บางแพ มีการทำน้ำตาลมะพร้าว เป็นอาชีพสำคัญอย่างหนึ่ง ในปัจจุบันมีเตาเคี้ยวน้ำตาล มะพร้าวที่นักท่องเที่ยวแวะชม ได้แก่ เตาหวาน เตาดาบดี และเตาไทยเดิม ในตอนเช้าชาวบ้านจะปั่นขึ้นไปเก็บน้ำหวาน จันทมะพร้าวซึ่งได้รองด้วยกระบอกไม้ไผ่ไว้ แล้วนำมาเคี้ยวในกระทะใบใหญ่จนแห้ง บางส่วนทำเป็นน้ำตาลสดซึ่งเป็นเครื่องดื่มที่มีชื่อเสียงอย่างหนึ่ง



รูปที่ ค-11 น้ำตาลมะพร้าว วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

3. กะปิคลองโคลน

กะปิคลองโคลน เป็นกะปิที่มีชื่อเสียงของจังหวัดสมุทรสงคราม สามารถซื้อหาได้ทั่วไป รวมถึงสินค้าประเภทอาหารทะเล เป็นอาหารสดจากทะเลทุกชนิด ได้แก่ กุ้ง หอย ปู ปลา ปลาหมึก กุ้ง เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีอาหารทะเลแปรรูป ได้แก่ กะปิ กุ้งแห้ง หอยพิมแห้ง หรือแม้แต่ปลาสด ซึ่งมีเพาะเลี้ยงกันในสมุทรสงครามเป็นจำนวนมาก สำหรับศูนย์กลางการจำหน่ายอาหารทะเลดังกล่าวอยู่ที่ตลาดสดมหาชัย ในเขตเทศบาลนครสมุทรสาคร เกลือชนิดเม็ด ชนิดปน



รูปที่ ค-12 กะปิคลองโคลน วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

2. จังหวัดสมุทรสาคร

อาหารกับประเพณีหรือเทศกาล

เทศกาลกินปลาหรือที่ท่าฉลอม ซึ่งแต่ละเมนูจะถูกปรุงจากปลาสด อาทิ ข้าวต้มปลาทุ สุกี้ปลาทุ ส้มตำปลาทุ ปลาทุทอดราดน้ำปลา ปลาทุต้มกะทิสายบัว ห่อหมกปลาทุ อีกทั้งภายในงานยังมีนิทรรศการปลาทุ การจำหน่ายอาหารทะเลสดและแปรรูป ปลาสดเด็ดเดี่ยว สินค้าโอท็อป สินค้าธงฟ้า และยังมีกิจกรรมนั่งรถสามล้อย้อนประวัติศาสตร์สุขาภิบาลท่าฉลอม ชมวิถีชาวท่าฉลอม สักการะบูชาหลวงปู่แก้ว ชมวิหารนกนางแอ่น ณ วัดช่อง

งานเทศกาลอาหารทะเล เทศกาลอาหารทะเลจังหวัดสมุทรสาคร เป็นงานเทศกาลที่จัดขึ้นเป็นประจำทุกปีและได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก เนื่องจากคุณภาพของอาหารทะเลที่สดใหม่ เพราะจังหวัดสมุทรสาคร เป็น “เมืองประมง” ที่ถือได้ว่าเป็นศูนย์กลางอาหารทะเลของประเทศ ประกอบกับอาหารทะเลทุกเมนูในงานมีมาตรฐานรับรองความสะอาดและความปลอดภัยจากกระทรวงสาธารณสุข ทั้งยังได้รับการรับรองความอร่อยจากชมรมร้านอาหารจังหวัดสมุทรสาคร นักท่องเที่ยวและผู้บริโภคทุกท่านจึงมั่นใจได้ว่าจะได้รับประทานอาหารทะเลที่ สด สะอาด อร่อย ซึ่งนักชิมหรือนักท่องเที่ยวสามารถที่จะเลือกชิมลิ้มลองอาหารทะเลปรุงเสร็จหลากหลายเมนู จากฝีมือ廚ระดับ 5 ดาว เลือกซื้อสินค้าจากชุมชน สินค้า OTOP

นอกจากนี้ยังสามารถเดินทางไปเลือกซื้ออาหารทะเลสด-แปรรูป จากตลาดในบริเวณใกล้เคียง ทั้งตลาดมหาชัย และตลาดทะเลไทยได้อีกด้วย

สมุทรสาคร expo เป็นงานแสดงสินค้าเพื่อให้สอดคล้องกับคำขวัญของจังหวัดสมุทรสาคร คือ เมืองประมง ดงโรงงาน ลานเกษตร เขตประวัติศาสตร์ ซึ่งภายในงานมีการจัดแสดงสินค้าและจำหน่ายอาหารทะเลสด อาหารทะเลแปรรูป อาหารทะเลแช่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์ด้านอุตสาหกรรมเกี่ยวกับอาหาร ผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP สาธิตการทำเครื่องเบญจรงค์ การจัดแสดงกล้วยไม้ สินค้าเกษตร อาทิ พุทรา ชมพู ฝรั่ง ลำไย โดยเฉพาะมะพร้าวอ่อนที่มีจำหน่ายในราคาจากสวน

งานเกษตรบ้านแพ้ว สถานที่จัดงานคือ บริเวณวัดหลักสี่ราษฎร์สโมสร ต.ยกระบัตร์ อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร จัดขึ้นในช่วงเดือนกุมภาพันธ์หรือมีนาคมของทุกปี จัดขึ้นเพื่อเป็นการผลักดันและส่งเสริมการท่องเที่ยวตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาจังหวัด อำเภอบ้านแพ้ว ร่วมกับคณะกรรมการวัดหลักสี่ราษฎร์สโมสร และชมรมกำนันผู้ใหญ่บ้าน ตลอดจนประชาชนชาวอำเภอบ้านแพ้วเตรียมจัดงานเกษตรของดีอำเภอบ้านแพ้ว และงาน ปิดทองหลวงพ่อโตวัดหลักสี่ และเพื่อโชว์ศักยภาพและความอุดมสมบูรณ์ ของผลผลิตทางการเกษตร ทั้งพืช ผัก ผลไม้ กุ้ง ปลาสด ที่หลากหลายอันเลื่องชื่อจนถือเป็นเอกลักษณ์ของดีของเด่น ของอำเภอบ้านแพ้ว ที่รู้จักกันมาช้านาน

3. จังหวัดเพชรบุรี

นักท่องเที่ยวโดยทั่วไปนิยมซื้อขนมหวานหลากหลายชนิดเป็นของฝากกลับมากกว่าอาหารคาว อาจมีสาเหตุมาจากอาหารคาวหลายชนิดที่เป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี เช่น แกงหัวตาล หมึกหวาน น้ำตาลโตนด และโตนดทอด หารับประทานได้ยากในปัจจุบันรวมทั้งไม่มีร้านค้าที่จำหน่ายเป็นของฝากอย่างชัดเจน จึงนิยมมารับประทานที่ร้านมากกว่าซื้อกลับบ้าน เช่น ผัดไททำยาง ขนมจีนทอดมันและข้าวแช่ แตกต่างกับขนมหวานที่นักท่องเที่ยวสามารถหาซื้อระหว่างทางกลับบ้านได้อย่างสะดวก มีหลากหลายร้านค้าของฝากให้เลือก สำหรับขนมหวานที่นิยมซื้อเป็นของฝาก ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมตาล จาวตาลเชื่อม ข้าวเกรียบ ทองหยอด ฝอยทอง ผลไม้กวนและกะละแม มีจำหน่ายทั้งในบริเวณตัวเมือง บริเวณรอบเขาวังและริมถนนสายเพชรเกษม

1. ผลผลิตทางการเกษตร

ชมพูเมืองเพชรมีรสหวานกรอบอร่อยและมีผลโตมาก หากนำไปปลูกที่อื่นจะกลายพันธุ์และรสชาติด้อยกว่าปลูกในพื้นที่อื่น ชมพูเพชรเกิดจากการผสมระหว่างชมพูแดงและชมพูเขียวเรียกว่า ชมพูะหลาป่า ซึ่งเป็นพันธุ์เดิมของอินโดนีเซีย นิยมปลูกกันมากริมแม่น้ำเพชรบุรี เช่น อำเภอมือง อำเภอบ้านลาด และอำเภอท่ายาง เพราะเป็นผลไม้ที่ต้องการน้ำมากกว่าผลไม้อื่นๆ และแถบริมแม่น้ำมีตะกอนที่อุดมสมบูรณ์ รวมทั้งมีทางระบายน้ำที่ดีจึงทำให้ชมพูมีรสชาติที่ดี



รูปที่ ค-13 ชมพูเมืองเพชร วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

กล้วยหอมเป็นผลผลิตคุณภาพสูง ส่งออกประเทศญี่ปุ่น ไม่ใช้สารเคมี สหกรณ์การเกษตรทำยางจำกัด สุดยอดผู้ส่งออกกล้วยหอมทอง โดยเฉพาะที่อำเภอท่ายาง เป็นอำเภอหนึ่งในจังหวัดเพชรบุรี มีเนื้อที่ทั้งหมด ประมาณ 793.522 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 495,591.25 ไร่ ประชากรประมาณร้อยละ 80 เป็นเกษตรกร มีอาชีพปลูกพืช ผลผลิตหลักได้แก่ ข้าว กล้วยหอมทอง กล้วยไข่ กล้วยน้ำว้า มะนาว ชมพู อ้อย มะม่วง ถั่ว และมะพร้าว เป็นต้น



รูปที่ ค-14 กล้วยหอมทอง วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

มะนาวปลูกมากที่อำเภอท่ายาง โดยปัจจุบันอำเภอท่ายางนับเป็นจุดศูนย์กลางแห่งหนึ่งของประเทศที่จะมีการซื้อ-ขายผลผลิตมะนาวจากทั่วประเทศ ในอดีตเกษตรกร อำเภอท่ายาง จะปลูกมะนาวพันธุ์หนึ่งและพันธุ์ไข่เป็นหลัก แต่ปัจจุบันได้มีการเปลี่ยนสายพันธุ์มาปลูกมะนาวในกลุ่มของพันธุ์แป้นชนิดต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นพันธุ์แป้นรำไพ, แป้นใหญ่, แป้นดกพิเศษ ฯลฯ ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาดเนื่องจากผลผลิตมีเปลือกบาง ปริมาณน้ำมากและมีกลิ่นหอม ปัจจุบันมีเกษตรกร อำเภอท่ายางและอำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ขยายพื้นที่ปลูกมะนาวไม่ต่ำกว่า 10,000 ไร่



รูปที่ ค-15 มะนาว วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

น้ำตาลโตนดและผลผลิตจากตาลโตนด การทำน้ำตาลโตนดแต่เดิมเป็นการบริโภคภายในครัวเรือน ถ้าเหลือก็แจกจ่ายพี่น้อง โดยใช้เวลาวางหลังการทำมาแล้ว ปัจจุบันมีการทำน้ำตาลโตนดเพื่อจำหน่ายเป็นอาชีพ มีการจัดตั้งกลุ่มน้ำตาลโตนด รวบรวมน้ำตาลสดเพื่อส่งเตาเคี่ยวน้ำตาลผลิตน้ำตาลสด น้ำตาลปึกส่งออกทั้งในและต่างประเทศ รวมถึงยังมีน้ำตาลโตนดผงซึ่งได้จากวัตถุดิบธรรมชาติแท้ นอกจากนี้ยังมีผลผลิตจากตาลโตนดที่นำมาขาย เช่น ลูกตาลสด เป็นต้น รวมถึงการนำมาแปรรูปเป็นขนมหวานต่างๆ

ตัวอย่างการแปรรูปวัตถุดิบจากตาลโตนดให้เป็นขนมหรืออาหาร



รูปที่ ค-16 น้ำตาลโตนดผง วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557



รูปที่ ค-17 จาวตาลเชื่อม วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

อาหารคาว

อาหารคาวเป็นอาหารที่กินเป็นกับข้าวเพื่อเพิ่มรสชาติและคุณค่าทางอาหาร อาหารคาวตากตาลโตนดมีหลากหลายทั้ง อาหารประเภทต้ม ทอด ปิ้งย่าง และนึ่ง โดยมีทั้งนำส่วนต่างๆ จากผลของตาลโตนดมาใช้ เช่น แกงหัวตาล ยำลูกโหนด เป็นต้น และน้ำตาลโตนดมาใช้ในการปรุงรส เนื่องจากเป็นส่วนประกอบหลักในอาหารหลักของคนไทย เช่น แกงเขียวหวาน แกงคั่วทุกชนิด ผัดพะแนง ประเภทต้มพะโล้ น้ำพริกรับประทานกับขนมจีน ฉู่ฉี่ปลา ผัดหมี่ น้ำพริกจิ้ม น้ำปลาหวาน หมูหวาน ต้มส้มปลา ต้มเค็มหมู/ปลา/กุ้ง เป็รียวหวาน หลนต่างๆ น้ำยำ ต่างๆ เป็นต้น ดังยกตัวอย่างต่อไปนี้

แกงหัวตาล

แกงหัวตาลเป็นอาหารคู่บ้านคู่เมืองของจังหวัดเพชรบุรี แกงหัวตาลได้มาจากลูกตาลอ่อนหรือลอนตาลที่ยังอ่อนอยู่ โดยปอกเปลือก และฝานเป็นชิ้นบาง ๆ ต้มกับน้ำเกลือหรือแช่น้ำมะขามเปียก เสร็จแล้วล้างน้ำให้สะอาด นำไปแกงกับกะทิแบบแกงเผ็ด อาจใส่กระชาย ผสมเนื้อปลาย่าง (ในส่วนของพริกแกง) ตามแต่สูตรปรุงรสด้วยน้ำตาลโตนด



รูปที่ ค-18 แกงหัวตาล วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

ยำหัวโหนด

ยำหัวโหนดเป็นอาหารประเภทยำมีธาตุอาหารครบ เป็นอาหารพื้นบ้าน มีส่วนประกอบหลักของเครื่องยำ ได้แก่ ลูกตาลอ่อน น้ำส้มโตนด เกลือ กะปิ มะพร้าวคั่ว หอมซอย พริกขี้หนูสด กุ้งแห้งป่นหรือกุ้งสดปอกเปลือกต้มหรือปลាយ่าง น้ำตาล เป็นต้น



รูปที่ ค-19 ยำหัวโหนด วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

อาหารหวาน

ขนมหวานไทยทุกชนิดใช้น้ำตาลเป็นเครื่องปรุงหลัก ขนมไทยที่ใช้น้ำตาลพื้นบ้านเพื่อชูรสอร่อย เช่น กะละแม กวนข้าวเหนียวแดง ต้มถั่วเขียวหรือถั่วดำ สังขยา หม้อแกง ลอดช่องน้ำกะทิ กลัวยาวขี้ ขนมห่อเปิด ขนมนางเล็ด ขนมห่มอด กรอบเค็ม เป็นต้น ประเภทอบต่างๆ เช่น ฟักทอง กลัวยาว ขนมห่อไข่ มันเชื่อม กลัวยาวเชื่อม เผือกกวน พุทรากวน ทำไส้ขนมหวาน เช่น ขนมห่อน ขนมห่อไส้ ขนมห่อไส้ และอื่นๆ อีกจำนวนมาก ของหวานเหล่านี้ยังคงใช้น้ำตาลพื้นบ้านเพื่อความหวานเป็นส่วนประกอบ ดังตัวอย่างขนมที่ใช้น้ำตาลโตนดหรือส่วนผสมของตาลโตนด ต่อไปนี้

ข้าวเกรียบงา

เป็นขนมเมืองเพชรซึ่งรู้จักและนิยมรับประทานกันอย่างกว้างขวาง ข้าวเกรียบงามีวิวัฒนาการมาหลายขั้นตอน ในระยะแรกมีส่วนผสมเพียง 2 อย่าง คือ แป้ง (ในสมัยก่อนจะใช้ข้าวกลึง ปัจจุบันนิยมใช้ปลายข้าวเจ้า) กับน้ำตาลโตนด ต่อมาเมื่อผู้คิดดัดแปลงใส่มะพร้าวหั่นเป็นแท่งสี่เหลี่ยมขนาดจิ๋วผสมลงไป และหลังจากนั้นก็มีการเติมงาดำลงไปอีก จึงกลายเป็นข้าวเกรียบงาอย่างที่เห็นกันในปัจจุบัน หากจะรับประทานให้อร่อยจะต้องปิ้งเสียก่อน ข้าวเกรียบงาอยู่ในความนิยมของคนไทยทั่วประเทศ ซึ่งสร้างความภาคภูมิใจให้แก่คนเมืองเพชรมาเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 60 ปี ในปัจจุบันแม้จะมีโรงงานทำข้าวเกรียบงาเหลือเพียง 5 โรงงาน แต่ก็ยังได้รับความนิยมเป็นอันดับสามของขนมเมืองเพชร ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบงามีรายละเอียดดังนี้ ขั้นตอนแรกเตรียมส่วนผสมที่ประกอบด้วยแป้งข้าว น้ำตาล งา และน้ำตาลโตนด แล้วนำมาละลายลงในน้ำที่มีผ้าขึงเอาไว้ พอข้าวเกรียบสุกสังเกตได้จากการที่ข้าวเกรียบแข็งตัวเป็นแผ่น ก็สามารถใช้ไม้พายแซะออกมาฟุ้งหรือตากแดด ตากจนข้าวเกรียบแห้ง วิธีการกินข้าวเกรียบทำได้โดย การนำไปปิ้งไฟอ่อนๆ ให้เกรียม



รูปที่ ค-20 ข้าวเกรียบงาและกระบวนการผลิตข้าวเกรียบงา วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

ขนมหม้อแกง

เมื่อพูดถึงเมืองเพชรบุรี ผู้คนทั้งหลายมักจะนึกถึง "ขนมหม้อแกง" จนขนมชนิดนี้กลายเป็นสัญลักษณ์อีกอย่างหนึ่งของเมืองเพชรบุรี เนื่องจากขนมหม้อแกงเมืองเพชรบุรีมีข้อบกพร่องอย่างหนึ่ง คือ ต้องเก็บไว้ในบรรยากาศธรรมดา และจะเก็บไว้ได้เพียง 24 ชั่วโมง ดังนั้นระยะแรก ๆ ขนมหม้อแกงเมืองเพชรจึงแพร่หลายอยู่ในเฉพาะจังหวัดใกล้เคียงหรือไกลสุดเพียงกรุงเทพ ฯ เท่านั้น ต่อมาเมื่อมีรถไฟและถนนทางสะดวกขึ้น การเดินทางติดต่อถึงกันรวดเร็วขึ้น ขนมหม้อแกงเมืองเพชรบุรีจึงเริ่มเป็นที่รู้จักไปทั่วประเทศ และด้วยการรับประทานที่ง่ายและสะดวก ไม่ต้องมีกรรมวิธีใด ๆ ขนมหม้อแกงจึงแย่งตำแหน่ง "ขนมยอดนิยม" มาจากข้าวเกรียบงา และครองตำแหน่งนี้มาเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 ปี ส่วนขนมที่ได้รับความนิยมรองจากขนมหม้อแกงก็คือ "ขนมบ้าบิ่น" นอกจากนี้ก็มีขนมเชื่อมซึ่งมีอยู่มากมายหลายชนิด เช่น ทองหยิบ ฝอยทอง ทองหยอด เม็ดขนม (ลูกขุบ) จาวตาลเชื่อม ฯลฯ ก็ได้รับความนิยมตลอดมาเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 ศตวรรษ



รูปที่ ค-21 ขนมหม้อแกงลูกตาลสด วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

จากวิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี (สืบค้นจาก <http://th.wikipedia.org> เข้าถึงเมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน 2555) พบว่า ในรัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช นับว่าเป็นยุครุ่งเรืองที่สุดของราชอาณาจักรอยุธยา เพราะเป็นยุคที่ไม่มีศึก สงคราม อีกทั้งยังมีคณะทูต และบาทหลวงจากประเทศต่างๆ เข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีกับอาณาจักรอยุธยาเป็นจำนวนมาก ในเวลานี้เองมีขุนนางผู้หนึ่งชื่อคอนสแตนติน ฟอลคอน ผู้ซึ่งเป็นคนฉลาด หลักแหลม และมีไหวพริบในด้านการค้ามากกว่าพ่อค้าใดๆ ทั้งหมด จึงได้รับการแต่งตั้งให้เป็นเจ้าพระยาวิชาเยนทร์ ดำรงตำแหน่ง พยุหเสนาและเป็นตัวกลางทางด้านการค้าของอาณาจักรอยุธยา และประเทศฝรั่งเศส ต่อมาได้แต่งงานกับนางมารี กีราร์ หรือท้าวทองกิมม้า หลังจากที่พระเพทราชาได้รับการแต่งตั้งให้เป็นผู้สำเร็จราชการแทนสมเด็จพระนารายณ์มหาราช เนื่องจากสมเด็จพระนารายณ์มหาราชมีอาการประชวรหนัก พระเพทราชาจึงได้สั่งประหารชีวิตพระยาวิชาเยนทร์ในวันที่ 5 มิถุนายน พ.ศ. 2231 ทำให้ท้าวทองกิมม้าถูกนำตัวไปจำคุกเป็นระยะเวลาเกือบ 2 ปี จึงถูกปล่อยตัว แต่มีข้อแม้ว่าจะต้องทำขนมหวานมาส่งในวังตามอัตราที่กำหนดไว้ ด้วยเหตุที่ว่าท้าวทองกิมม้ามีชื่อเสียงในด้านการทำอาหารคาวหวาน เหตุการณ์ในครั้งนี้ นับว่าเป็นจุดเปลี่ยนโฉมหน้าของขนมไทยครั้งสำคัญ เพราะท้าวทองกิมม้าได้เริ่มทำขนมที่ใช้ไข่มาเป็นส่วนประกอบหลัก อาทิ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมผิง ขนมพล ขนมโปร่ง ขนมทองม้วน ขนมสัมนี่ และขนมหม้อแกง ด้วยรสชาติของไข่และน้ำตาลซึ่งเป็นส่วนประกอบหลักของขนมหม้อแกง ทำให้ขนมหม้อแกงได้รับความนิยมชมชอบจากชนชั้นสูงในวัง และได้รับการขนานนามว่า ขนมกมฺภมาส

ต่อมาเมื่อลูกมือในบ้านของท้าวทองกิมม้าได้แต่งงาน ก็ได้นำสูตรและวิธีการทำขนมหม้อแกงออกมาถ่ายทอด ทำให้ชาวบ้าน คนธรรมดา ได้มีโอกาสรู้จักกับขนมหม้อแกง เมื่อปีพ.ศ. 2529 จังหวัดเพชรบุรี ได้มี

การบูรณะพระนครคีรีให้เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ ทำให้ชาวบ้านในละแวกนั้นทำขนมหม้อแกงที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นออกมาจำหน่าย ทำให้ขนมหม้อแกงเป็นขนมที่ขึ้นชื่อของจังหวัดเพชรบุรี

ขนมหม้อแกง หรือ ขนมกุมภมาศ คือ ขนมที่ใช้ไข่ แป้ง และกะทิ เป็นส่วนประกอบสำคัญ นำผสมกันในอัตราตามสัดส่วน แล้วจึงนำไปอบจนหน้าของขนมหม้อแกงมีสีน้ำตาลทอง นำมารับประทาน ปัจจุบันมีการทำเผือก เม็ดบัว ถั่ว และหอมเจียว มาผสม และแต่งหน้าขนมหม้อแกง ทำให้ขนมหม้อแกงมีรสชาติที่กลมกล่อมมากขึ้น ขนมหม้อแกงสมัยก่อนจะทำกินกันเฉพาะในงานสำคัญ เช่น งานบวช หรืองานแต่งงาน ซึ่งขนมหม้อแกงนั้นจะถูกอบในเตาถ่านที่ใช้แผ่นสังกะสีมาคลุมบนเตาขนม แล้วใช้ถ่านหรือกากมะพร้าวจุดไฟ แล้วเกลี่ยให้ทั่วสังกะสี ขนมหม้อแกงจะได้รับความร้อนทั้งด้านบน และด้านล่าง ทำให้หน้าของขนมหม้อแกงมีลักษณะเป็นสีน้ำตาลทอง

การทำขนมหม้อแกงเริ่มจากการขยำไข่ให้ขึ้นฟู เติมน้ำตาลโตนด เกลือเล็กน้อย และขยำกับส่วนของไข่จนน้ำตาลละลายหมด ใส่กะทิขยำจนส่วนผสมเข้ากันดี กรองด้วยผ้าขาวบาง แล้วนำมาเคี่ยวด้วยไฟอ่อนจนส่วนผสมเริ่มข้น นำส่วนผสมที่ได้เทลงในถาดที่เตรียมไว้ นำเข้าเตาอบประมาณ 30 นาที โดยประกอบด้วยทั้งไฟบนและไฟล่าง



รูปที่ ค-22 ขนมหม้อแกงและกระบวนการผลิตขนมหม้อแกง วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

ขนมตาล

ขนมตาล เป็นขนมไทยดั้งเดิม เนื้อขนมมีลักษณะเป็นแป้งสีเหลืองเข้ม นุ่ม ฟู มีกลิ่นตาลหอมหวาน ขนมตาลทำจากเนื้อตาลจากผลตาลที่สุกงอม แป้งข้าวเจ้า กะทิ และน้ำตาลโตนด ผสมกันตามกรรมวิธี ใส่กระทงใบตอง โรยมะพร้าวขูด และนำไปนึ่งจนสุก ขนมตาลนิยมนำมาใช้ในงานบุญตามเทศกาลต่างๆ โดยเฉพาะการทำบุญเข้าพรรษา เนื่องจากช่วงดังกล่าวเป็นช่วงที่ลูกตาลสุกมีทั่วไป ในปัจจุบัน หาทานขนมตาลรสชาติได้ยาก เนื่องจากปริมาณการปลูกต้นตาลที่ลดลง ขนมตาลที่ขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่ ผู้ประกอบการมักใส่เนื้อตาลน้อย เพิ่มแป้งและเจือสีเหลืองแทน ซึ่งทำให้ขนมตาลมีเนื้อกระด้าง ไม่หอมหวาน และไม่อร่อย

การทำขนมตาลประกอบด้วยเนื้อลูกตาลเป็นส่วนประกอบสำคัญที่ให้ความหอม ลักษณะปรากฏที่เป็นเอกลักษณ์ เริ่มจากการนำผลตาลที่สุกจนเหลืองดำ เนื้อข้างในมีสีเหลือง มีกลิ่นแรง ซึ่งส่วนมากจะหล่นจากต้นเอง มาปอกเปลือกออก นำมายีกับน้ำสะอาดให้หมดสีเหลือง นำน้ำที่ยีแล้วใส่ถุงผ้า ผูกไว้ให้น้ำตกเหลือ

แต่เนื้อลูกตาล นวดส่วนผสมเข้าด้วยกันกับแป้ง จนแป้งที่ผสมเนียนและนุ่มมือ ใส่น้ำตาลสลับกับหัวกะทิ นวดจนหัวกะทิและน้ำตาลละลายหมดพักทิ้งไว้ประมาณ 5-10 ชั่วโมง เพื่อให้แป้งขึ้นฟู วิธีสังเกตว่าแป้งขึ้นฟูได้ที่ คือ จะมีฟองให้เห็นเหมือนฟองเดือดปุดๆ จากนั้นตักแป้งที่ผสมแล้วใส่พิมพ์หรือถ้วยตะไลตามขนาดที่ต้องการ วางในซึ้งนึ่งด้วยไฟแรงใช้เวลาประมาณ 15 นาที จึงยกลงโรยหน้าขนมด้วยมะพร้าว



รูปที่ ค-23 ขนมตาลและกระบวนการผลิตขนมตาล วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

ลูกตาลลอยแก้ว ลูกตาลแกงบวช

ในช่วงเดือนเมษายนถึงเดือนมิถุนายนจะเป็นช่วงที่ต้นตาลโตจนเทศเมียให้ผลตาล เนื้อในลูกตาลหรือเรียกว่าลอนตาล ในหนึ่งทะลายจะมีผลอัดแน่นหลายผล ในผลมีเมล็ด 3-4 เมล็ด ลักษณะแบนเกือบกลม เมล็ดอ่อนมีเนื้อขาวใสคล้ายวุ้น เรียกว่า ลูกตาลอ่อน นำลูกตาลอ่อนมาปอกเปลือกกับประทานสดก็ได้ มีรสหอมหวาน หรือนำไปต้มกับน้ำตาลรับประทานกับน้ำแข็ง รสชาติหอมหวานอร่อย เรียกว่า “ลูกตาลลอยแก้ว”



รูปที่ ค-24 ลูกตาลลอยแก้วและกระบวนการผลิตลูกตาลลอยแก้ว วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

ถ้านำไปผสมกับกะทิ โดยปอกเปลือกลูกตาลผ่า 4 ชิ้นต่อ 1 ลูก ตั้งกะทิให้เดือดใส่ลูกตาลลงไปปล่อยให้เดือดอีกครั้งใส่น้ำตาล เกลือ คนให้เข้ากัน เรียกว่า “ลูกตาลแกงบวช” เคล็ดลับสำคัญอยู่ที่ การใช้กะทิสดใหม่และน้ำตาลโตนดทำให้ลูกตาลแกงบวชมีความหอมหวานมัน



รูปที่ ค-25 ลูกตาลแกงบวชและกระบวนการผลิตลูกตาลแกงบวช วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

จาวตาลเชื่อม โตนดทอง

ผลตาลที่มีเมล็ดอ่อนอยู่ เมื่อปล่อยให้เมล็ดแก่ห่อหุ้มด้วยเนื้อสีเหลืองสดที่นำมาใช้เป็นขนมตาล หากปล่อยให้ทิ้งไว้ให้รากงอกออกมาประมาณ 1-2 นิ้ว นำเมล็ดมาผ่าจะได้เนื้อข้างนอกสีขาวแข็งเรียกว่า จาวตาล เนื้อในของจาวตาลจะแข็งชุกคล้ายจาวมะพร้าว ชาวบ้านที่มีอาชีพทำขนมตาลจะมีเมล็ดแก่จำนวนมาก เมื่อปล่อยให้ทิ้งไว้ให้รากงอกเพื่อไม่ให้รากงอกยาวเป็นต้นอ่อน จำหน่ายเมล็ดนี้ให้กับผู้ที่มีอาชีพขายขนมหวานประเภทเชื่อม โดยผ่าเมล็ดออกนำเนื้อแข็งข้างในนำมาเชื่อมน้ำตาลจนน้ำตาลแทรกเข้าเนื้อจาวตาล ใช้รับประทานเป็นขนมหวาน แต่งหน้าข้าวเหนียว ส่วนผสมของขนมหวานและไอศกรีมได้รับความนิยมมาก เรียกว่า “จาวตาลเชื่อม” วิธีการทำจาวตาลเชื่อมประกอบด้วยจาวตาล น้ำตาล น้ำลอยดอกมะลิ และสารส้ม เป็นส่วนประกอบสำคัญ เริ่มจากการล้างจาวตาลให้สะอาด นำไปแช่สารส้มทิ้งไว้และล้างน้ำเปล่าผึ่งให้สะเด็ดน้ำ แบ่งน้ำตาลส่วนหนึ่งใส่ในกระทะทองเหลืองพร้อมกับน้ำลอยดอกมะลิ ตั้งไฟจนน้ำตาลเริ่มละลาย ใส่จาวตาลต้มจาวตาลให้สุก จึงเติมน้ำตาลส่วนที่เหลือเคี่ยวต่อจนน้ำเชื่อมเริ่มเหนียว ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น



รูปที่ ค-26 จาวตาลเชื่อมและกระบวนการผลิตจาวตาลเชื่อม วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

เมื่อนำจาวตาลเชื่อมมาชุบแป้งแล้วทอดในน้ำมันร้อน จะได้ขนมที่เรียกว่า “โตนดทอด”



รูปที่ ค-27 โตนดทอดและกระบวนการผลิตโตนดทอด วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

ทองม้วนนิ่ม

ทองม้วนนิ่ม หรือบางคนเรียกว่า ทองม้วนสด เป็นทองม้วนแป้งหนาๆ ใส่ไส้ต่างๆ เช่น ข้าวโพด เผือก ใบเตย และใช้ไข่ไก่ งามดำ น้ำตาลโตนด มะพร้าวขูด เป็นวัตถุดิบหลัก ทำให้มีกลิ่นหอม รสชาติหวาน มัน มี

ความเฉพาะคือ ต้องรับประทานตอนร้อนๆ วิธีการทำขนมทองม้วนสด เริ่มจากการผสมแป้งมัน กะทิ น้ำตาล โตนด และเกลือเข้าด้วยกัน แล้วนำไข่มาตีให้ขึ้นฟู ผสมสีและงาดำ ขึ้นรูปทองม้วนโดยใส่พิมพ์ที่ตั้งไฟอ่อน



รูปที่ ค-28 ทองม้วนนิ่มและกระบวนการผลิตทองม้วนนิ่ม วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

ลอดช่องน้ำตาลชั้น

ลอดช่องน้ำตาลชั้น เป็นขนมหวานที่มีชื่อเสียงของเมืองเพชรบุรี ความพิเศษของลอดช่องน้ำตาลชั้นที่เป็นเมนูเด็ดเมืองเพชร คือ น้ำตาลชั้นที่มีส่วนผสมของน้ำตาลโตนดให้ความหอมหวาน การทำลอดช่องน้ำตาลชั้นประกอบด้วย 3 วน คือ ตัวลอดช่องซึ่งประกอบด้วยแป้ง ใบเตยให้สี กลิ่นรสใบเตย ส่วนของน้ำเชื่อมใสประกอบด้วยน้ำตาลลอยแก้ว น้ำตาล และส่วนที่พิเศษที่สุด คือ น้ำตาลชั้น ประกอบด้วยน้ำตาลโตนด น้ำกาแฟ รวมกันเคี่ยวให้ขึ้น



รูปที่ ค-29 ลอดช่องน้ำตาลชั้น วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

วุ้นกรอบน้ำตาลสด

วุ้นกรอบน้ำตาลสดผลิตจากน้ำตาลสดที่รองมาจากต้นตาลโดยตรงมาต้มเพื่อให้ได้ความหอมของน้ำตาลสด ขั้นตอนการทำประกอบด้วย ผงวุ้น น้ำตาลสด กลิ่นมะลิ น้ำตาบ แป้งท้าวยายม่อม สีผสมอาหาร เป็นต้น เริ่มต้นจากเคี่ยวผงวุ้นในน้ำตาลโตนดสด เติมน้ำตาลคนให้ละลายจนหมด เทน้ำแป้งคนให้เข้ากันจนแป้งสุก ผสมสี ทิ้งไว้ให้เย็น



รูปที่ ค-30 วุ้นกรอบน้ำตาลสด วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

ขนมอาลัว

ขนมอาลัว เป็นขนมหวานที่ทำจากแป้ง ผิวด้านนอกจะเป็นน้ำตาลแข็ง ด้านในเป็นแป้งเหนียว มักทำเป็นอันเล็กๆ มีหลายสี มีกลิ่นหอมหวาน ชื่ออาลัวมีความหมายว่าเสน่ห์ดึงดูดใจ อาลัวมีต้นกำเนิดมาจาก

ประเทศโปรตุเกส ถูกนำเข้ามาเผยแพร่ในประเทศไทยครั้งแรกโดยคุณท้าวทองกีบม้า หรือ เลดี้ฮอร์ เดอควีมาร์ ภริยาเจ้าพระยาวิไชยเณรซึ่งเป็นชาวโปรตุเกสที่เข้ามารับราชการในราชสำนักในรัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ขนมอาลัวยังแบ่งได้เป็นสองชนิด คือ อาลัวขาววัง และ อาลัวจืด อาลัวขาววังมีขนาดใหญ่กว่า และมีส่วนผสมของกะทิมากกว่าอาลัวจืด ขนมอาลัวประกอบด้วยส่วนผสมหลัก ได้แก่ แป้ง น้ำตาล กะทิ นำมาผสม กวนด้วยความร้อนจนกระทั่งเหนียว ไม่ติดกระทะ นำมาใส่ถุงบีบขึ้นรูป ตากแดด 2-3 แดดหรืออบ



รูปที่ ค-31 ขนมอาลัวและกระบวนการผลิตขนมอาลัว วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

เครื่องปรุงรส

น้ำตาลโตนด (น้ำผึ้ง)

เป็นน้ำตาลโตนดเข้มข้นได้จากการเคี่ยวน้ำตาลสดในกระทะจนมีความเข้มข้นตามต้องการ โดยน้ำตาลสด 6-7 ส่วน เคี่ยวจนเหลือ 1 ส่วน จะได้น้ำผึ้งตาลโตนดที่มีลักษณะข้นเป็นน้ำเชื่อมหรือน้ำผึ้งสีเหลืองอ่อน มีรสชาติหวานและเข้มข้น



รูปที่ ค-32 น้ำตาลโตนดเข้มข้น วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

น้ำตาลปีบ

เป็นน้ำตาลที่ได้จากการเคี่ยวน้ำตาลโตนดต่อ แต่ต้องใช้ไฟอ่อนและจะต้องกวนกระทะตลอดเวลาเพื่อไม่ให้น้ำตาลไหม้ จากนั้นจะใช้ชดลวดเหล็กตีและหมุ่นน้ำตาลไปรอบกระทะเพื่อให้น้ำตาลอุณมีฟองอากาศและเปลี่ยนจากลักษณะใสเป็นลักษณะขุ่น และรีบนำมาใส่ปีบก่อนที่น้ำตาลจะเย็น



รูปที่ ค-33 น้ำตาลปีบ วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

น้ำตาลปีก

เป็นน้ำตาลที่เคี่ยวต่อจากน้ำตาลปีบจนน้ำตาลมีความข้นเหนียว หลังจากยกลงจากกระทะ กวนน้ำตาลติดต่อกันนานครึ่งชั่วโมง เพื่อให้น้ำตาลเย็นลงโดยไม่ติดกระทะ และใช้ชดลวดเหล็ก (ชาวบ้านเรียกไม้กระแทก) กวนต่ออีก และเทลงในถ้วยขนาดเล็กหรือเบ้าดิน โดยก่อนเทจะต้องใช้ผ้าขาวบางหรือผ้าดิบชุบน้ำพอหมาด เพื่อป้องกันการแข็งติดของน้ำตาล



รูปที่ ค-34 น้ำตาลปีก วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

น้ำตาลแว่น

เป็นการเคี่ยวน้ำตาลสดจนมีลักษณะเป็นน้ำผึ้ง นำมาหยอดในใบตาลที่ขูดเป็นวงกลม จะได้น้ำตาลที่มีสีน้ำตาลเข้มแห้งและแข็งตัว



รูปที่ ค-35 น้ำตาลแว่น วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

น้ำตาลโตนดผง

เป็นการนำน้ำตาลที่เคี่ยวแห้งแล้วจนข้น (น้ำตาลปีบ) มาอบในตู้อบความร้อนจนกลายเป็นแผ่นหรือก้อนแข็ง แล้วนำมาบดเป็นผง



รูปที่ ค-36 น้ำตาลโตนดผง วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

น้ำส้มสายชุกลั่นตาลโตนด

เป็นการนำน้ำตาลสดไปต้ม หมัก และกลั่นก็จะได้น้ำส้มสายชุกลั่นที่ใสสะอาดปราศจากตะกอน โดยเริ่มจากการนำน้ำตาลสดมาต้มจนเดือด ใส่หัวเชื้อสุรา หมักไว้ประมาณ 1 สัปดาห์ เมื่อครบกำหนดจึงใส่หัวเชื้อน้ำส้ม จากนั้นจึงนำมากลั่นจะได้น้ำส้มสายชุกลั่นที่ใสสะอาดปราศจากตะกอน



รูปที่ ค-37 น้ำส้มสายชู วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

เครื่องดื่ม

น้ำตาลสด

เป็นน้ำตาลสดที่ได้จากช่อดอกของตาลตัวผู้หรือตัวเมีย ซึ่งจะมีการเก็บผลผลิตทุกเช้า-เย็นเก็บไว้ได้ไม่นานมีความหวานประมาณ 9-10 เปอร์เซ็นต์ ทั้งนี้น้ำตาลสดที่ได้จากต้นโดยธรรมชาติ เมื่อน้ำตาลหยดไหลออกจากงวงตาลลงในกระบอก จะทำให้เกิดฟองขาวลอยอยู่บนหน้า มีสีเขียวกล้ายน้ำตาลอ้อย มีรสกลมกล่อมหอม



รูปที่ ค-38 น้ำตาลสด วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

น้ำตาลสด (ผ่านความร้อน)

เป็นน้ำตาลที่ได้จากช่อดอกของตาลตัวผู้หรือตัวเมียซึ่งจะมีการเก็บผลผลิตทุกเช้า-เย็น และนำมาต้มจนเดือดเพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ทำให้สามารถเก็บน้ำตาลสดได้นาน



รูปที่ ค-39 น้ำตาลสดบรรจุขวด (ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์) วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

ลูกตาลอ่อน หรือลอนตาล

นำลอนตาลมาหั่นเป็นชิ้นบางๆ ใส่เครื่องปั่นพร้อมเติมน้ำต้มสุก ผสมน้ำเชื่อมปั่นให้ละเอียดจนได้น้ำลูกตาลสีขาว มีกลิ่นหอมหวานใส่น้ำแข็งหรือแช่เย็น เรียกว่า “น้ำลูกตาล”



รูปที่ ค-40 น้ำลูกตาล วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

น้ำตาลเมา

เป็นการนำน้ำตาลสดไปหมักกับเปลือกไม้เคี้ยวหรือไม้พะยอมจนเกิดแอลกอฮอล์โดยหมักในกระบอหรือในโอ่งไห ซึ่งน้ำตาลเมามีลักษณะเป็นน้ำขุ่นคล้ายน้ำข้าวขาวมีฟองขาวรสขมๆ หวานๆ บางครั้งมีรสเปรี้ยวเจือปนอยู่ด้วย วิธีการทำเริ่มจากนำไม้เคี้ยวหรือไม้พะยอมใส่ในตุ่มหรือโอ่งที่ล้างไว้ สะอาดและแห้ง นำน้ำตาลสดมาหมักทิ้งไว้ประมาณ 2-3 คืน หลังจากนั้นเทน้ำตาลออกทิ้งเติมน้ำตาลสดใส่ลงใหม่ เนื่องจากน้ำตาลเมาไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน การยืดอายุน้ำตาลเมาอาจทำได้โดยการเติมน้ำหวานหรือน้ำตาลทราย หรืออาจเก็บไว้ในตู้เย็นก็ได้



รูปที่ ค-41 น้ำตาลเมา วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

ไวน์น้ำตาลโตนด

เป็นการนำน้ำตาลสดผสมยีสต์แล้วนำไปผ่านความร้อน สีของไวน์ที่ผลิตได้มีสีเขียวคล้ำน้ำอ้อยรสชาติค่อนข้างเปรี้ยวปนหวาน วิธีการผลิตเริ่มจากเคี่ยวน้ำตาลสดกับน้ำตาลทราย เติมยีสต์และหมักประมาณ 20-30 วัน ระหว่างการหมักต้องเติมน้ำตาลเรื่อยๆ หลังจากนั้นนำหม้อมาตั้งไฟให้พอร้อน กรองเอาเศษสกปรกออก

สุรา

เป็นการนำน้ำตาลโตนดไปหมักจนเกิดแอลกอฮอล์แล้วนำไปกลั่นได้สุราสีขาว



รูปที่ ค-42 สุราตาลโตนด วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

2. ขนมหวานและของอร่อยเมืองเพชรบุรี

เพชรบุรียังขึ้นชื่อเรื่องของฝากและขนมหวาน เพราะว่าเป็นแหล่งวัตถุดิบคุณภาพสูงในการทำขนม เช่น น้ำตาลโตนด ข้าว แป้ง ถั่ว งา จึงสังเกตเห็นร้านของฝากและขนมหวานจำนวนมากในจังหวัดเพชรบุรี โดยเฉพาะริมถนนสายหลัก (ถนนเพชรเกษม) ของฝากที่นักท่องเที่ยวรู้จักกันดี ได้แก่ ขนมห่อแกลบ ขนมไทย (เช่น ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด ฝอยทอง จ่ามงกุฏ บ้าบิ่น เป็นต้น) ทองม้วนหลากหลายชนิด (เช่น ทองม้วนนิ่ม ทองม้วนกรอบ) รวมถึงของฝากอื่นๆ อีกมากมาย ทำให้สามารถสรุปธุรกิจขนมหวานและของอร่อยเมืองเพชรบุรีดังนี้



รูปที่ ค-43 ขนมหวานเมืองเพชร วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

เมืองเพชรบุรีเป็นจังหวัดที่มีความโดดเด่นและเป็นที่ยอมรับในฐานะเมืองขนมหวาน มีการผลิตและขายขนมหวานอย่างเป็นล่ำเป็นสัน จนเป็นเอกลักษณ์ ขณะเดียวกันขนมหวานและของอร่อยเมืองเพชรก็มีความโดดเด่นและมีเอกลักษณ์ ร่วมกันจากการใช้น้ำตาลโตนดเป็นองค์ประกอบสำคัญ

ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ปี 2552 จำนวน 23 ราย ที่แสดงใน Thaitambon เช่น กล้วยกวน กล้วยม้วนซ็อกโกแลต กาละแมงกะทิสด รวมนรส เกล็ดข้าวเกรียบงา ขนมข้าวตู ขนมงาดำกวน ขนมทองหยอด ขนมฝอยทอง ขนมอาลัว ขนุนทอดเค็ม ข้าวเกรียบงา ข้าวเกรียบปลาสมุนไพร ข้าวตอกกวนมะพร้าวอ่อน ข้าวตู ข้าวเหนียวตัด ทองพับเห็ดนางฟ้า ทองม้วน ทองม้วนแม่เล็ก ทองหยอด ผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูป มะยมเชื่อม วุ้นน้ำตาลสด

ร้านขนม 18 ร้าน ที่แนะนำไว้ใน คู่มือ “รสเด็ดที่เพชรบุรี” ททท. สำนักงานเพชรบุรี ได้แก่ ร้านลูกเจี๊ยบขนมหวาน ร้านส้มตำน้องโบว์ ร้านกล้วยย่าง ร้านขนมหวาน คุณปราณี ร้านลอดช่องน้ำตาลชั้น ร้านขนมเบื้องปิ่นแก้ว ร้านขนมแม่บุญสม ร้านแม่อ่อนขนมหวาน ร้านขนมสงวนโพธิ์พระ ร้านแม่ปิ่นขนมหม้อแกง ร้านขนมมนกน้อย ร้านขนมหม้อแกง แม่กิมไล้ ร้านไอติมเจี๊ยมวัย ร้านกาแฟเต็กกวน ร้านกล้วยปิ้ง ร้านลอดช่องน้ำตาลชั้นนายกี ร้านกล้วยทอด ร้านกล้วยทอด (ทางไปเขาหลวง)

ขนมตาล ทำจากลูกตาลที่แก่และสุกงอม นำเนื้อลูกตาลมายีแล้วนำไปผสมแป้ง น้ำตาลโตนดและกะทิคนให้เข้ากัน นำไปนึ่ง สุกแล้วโรยด้วยมะพร้าวขูดโรยงา

ตั้งเมื่อน้ำตาลสดมาเคี่ยวให้งวดด้วยไฟแรงเพื่อทำเป็นน้ำตาลปึก ส่วนที่เป็นน้ำตาลเหนียวๆจับที่ขอบกระทะเรียกว่า ตั้งเม ใช้ใบตองแห้งปาดขึ้นมาก็ได้เป็นขนมหวานอีกชนิดหนึ่ง

ขนมขี้หนู เป็นขนมที่รัชกาลที่ 4 ทรงโปรดมาก ลักษณะเด่นของขนมขี้หนูเมืองเพชร คือ นุ่ม ไม่หวานจัด หอมด้วยกลิ่นดอกมะลิ โรยด้วยมะพร้าวขูดเป็นเส้นก่อนรับประทาน ปัจจุบันขนมขี้หนูเมืองเพชรเป็นของหารับประทานยาก

ข้าวเกรียบงา เป็นขนมที่ทำเป็นแผ่น แล้วนำไปตากแห้ง จะรับประทานเลยหรือนำไปปิ้งก่อนก็ได้ ในระยะแรกใช้เพียงแป้งกับน้ำตาล ละเลงเป็นแผ่นใหญ่และหนากว่าในปัจจุบัน แต่ไม่เป็นที่นิยม จึงดัดแปลงใส่มะพร้าวขูดหั่นเป็นแท่งขนาดเล็กลงไป และเพิ่มลงไปอีกอย่าง จึงเป็นข้าวเกรียบงาอย่างที่เห็นในปัจจุบัน

ขนมหม้อแกง มีรสหวานมันและต่างจากขนมหม้อแกงเมืองอื่นตรงที่ มีเนื้อละเอียดแต่ไม่แน่นจนแข็ง ไม่จับเป็นก้อนหรือมีรูพรุน ไม่มีหอมเจียวโรยหน้า

4. จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่นิยมมารับประทานอาหารสดที่อำเภอชะอำ อำเภอหัวหินและอำเภอบางสะพานบุรี อย่างไรก็ตามผลิตภัณฑ์ของฝากของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ได้แก่

1) ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารทะเล เช่น ปลาเค็ม ปลาหมึกแห้ง กุ้งแห้ง เป็นต้น อร่อย สะอาด ถูกหลักอนามัย ให้คุณค่าทางอาหารสูง ไม่ใส่สารกันบูด โดยเฉพาะปลาหมึกแดดเดียว ที่อำเภอบางสะพานบุรีมีให้เลือกหลากหลายร้านและมีขนาดปลาหมึกให้เลือกหลายขนาด รวมทั้งผลไม้ตามฤดูกาลที่วางขายริมถนนได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก อาหารทะเลแห้ง นอกเหนือจากอาหารทะเลสดแล้วอาหารทะเลแห้งเป็นของฝากที่น่าสนใจอีกชนิดหนึ่ง เนื่องจากรสอร่อยและคุณภาพดี เช่น ปลาหมึกแห้ง ปลาอินทรีตากแห้ง เป็นต้น



รูปที่ ค-44 อาหารทะเลสด วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

2) สับปะรด ชื่อเสียงของสับปะรดจังหวัดประจวบฯ นั้นอร่อยเลื่องลือจนต้องนำไปประกอบไว้ในคำขวัญประจำจังหวัดสับปะรดประจวบฯ มีจุดเด่นคือเนื้อสีเหลืองกรอบฉ่ำ รสชาติอมเปรี้ยวอมหวาน ต้นสับปะรดต้นหนึ่งจะออกผลให้ 3-4 ครั้งเท่านั้นก็จะตาย ปีหนึ่ง ๆ ชาวไร่จะปลูกสับปะรดกันประมาณ 2 ครั้ง จากนั้นคือการดูแลรักษาซึ่งกว่าจะได้สับปะรดมาสักผลหนึ่งนั้นใช้เวลาเกินเกือบปีเลยทีเดียว ประจวบคีรีขันธ์เป็นแหล่งเพาะปลูกมากที่สุดในประเทศไทย ผลผลิตที่ได้นำมาแปรรูปเป็นของฝากนานาชนิด อาทิ ผลไม้กวน ไซ้ขนมชีสเชค แยมสับปะรด และสับปะรดกระป๋อง ซึ่งเป็นสินค้าส่งออกไปจำหน่ายทั่วโลก

อำเภอบางสะพานบุรีเป็นอำเภอหนึ่งในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์มีชื่อเสียงในเรื่องชายหาดที่เงียบสงบ มีร้านอาหารและร้านจำหน่ายของที่ระลึก ของฝากและผลิตภัณฑ์แปรรูปจำนวนมาก รวมถึงมี “สับปะรดบางสะพานบุรี” และ “ขนมปังชีสเชคสดใส่สับปะรดกวน” ที่อร่อยขึ้นชื่ออีกด้วย



รูปที่ ค-45 สับปะรดของฝากจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

3) **ขนมปังชีสเชคไส้สับปะรด** เป็นสินค้าของฝากของจังหวัดประจวบที่รู้จักกันมานาน แหล่งผลิตที่สำคัญ คือ อำเภอปราณบุรีและอำเภอสามร้อยยอด อันเนื่องมาจากพื้นที่ 2 อำเภอนี้ เป็นพื้นที่ปลูกสับปะรดผืนใหญ่ของจังหวัด โดยเริ่มจากการคิดแปรรูปเป็นสับปะรดกวน และได้พัฒนาขึ้นเรื่อยๆ จนกลายเป็นขนมปังชีสเชคไส้สับปะรด ที่มีรสชาติดี ถูกปากลูกค้า จนถึงปัจจุบัน

4) **สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์** ที่แสดงใน Thaitambon เช่น กระจาสารทญี่พีช สมุนไพร กล้วยกรอบ กล้วยกวน กล้วยกวนชนิดแท่ง กล้วยกวนอบน้ำผึ้ง กล้วยดองน้ำผึ้งกล้วยม้วน กล้วยเล็บมือนาง กล้วยสัรอส กล้วยหอมกะเหรี่ยงทอดกรอบ กล้วยหอมทองกวน กล้วยอบดองน้ำผึ้ง กล้วยหอมสมุนไพร กะปิกุ้งทะเล ขนมข้าวกล้องป่าฮวน ขนมเทียนเหรียญทอง ขนุนอบกรอบ ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบกุ้ง ไข่เค็มใบเตย ไข่เค็มวังขนพัฒนา เครื่องดื่มน้ำหวานทางจระเข้ แครกเกอร์สาหร่ายไส้สับปะรด ซาลาเปาไส้สับปะรด ทูเรียนทอด น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ปลาสมุนไพร มะนาวผง เมี่ยงคำทับสะแก เมี่ยงคำมะพร้าวอบน้ำผึ้ง เมี่ยงปลาสาหร่ายไหม วุ้นมะพร้าวลอยแก้ว ไวน์สับปะรด สับปะรดกวน สับปะรดหยีสัรอส เห็ดโคนน้อยในน้ำเกลือ เป็นต้น ดังแสดงภาพตัวอย่าง ดังนี้



กระยาสารทญี่พีช กล้วยกรอบ กล้วยกวน กะปิกุ้งทะเล ขนมข้าวกล้องป่าฮวน



ขนมเทียนเหรียญทอง ขนุนอบกรอบ ข้าวเกรียบ ไข่เค็มวังขนพัฒนา



เครื่องดื่มน้ำหวานทางจระเข้ แครกเกอร์สาหร่ายไส้สับปะรด ซาลาเปาไส้สับปะรด ทูเรียนทอด



น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ มะนาวผง เมี่ยงคำทับสะแก ปลาสมุนไพร วุ้นมะพร้าว



ไวน์สับปะรด สับปะรดกวน สับปะรดหยีสีรส เห็ดโคนน้อยในน้ำเกลือ
รูปที่ ค-46 ผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นสินค้าสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์
วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

5) ว่านหางจระเข้

จังหวัดประจวบคีรีขันธ์เป็นจังหวัดที่เป็นแหล่งวัตถุดิบสำคัญหลายชนิด โดยเฉพาะสับปะรด และว่านหางจระเข้ ซึ่งเป็นแหล่งวัตถุดิบและแหล่งผลิตที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย



รูปที่ ค-47 น้ำว่านหางจระเข้ของฝากจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

ว่านหางจระเข้เป็นพืชสมุนไพรอีกชนิดหนึ่งที่ปลูกมากในภาคตะวันตก เป็นพืชเศรษฐกิจระดับท้องถิ่นของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกว่านหางจระเข้ประมาณ 8,500 ไร่ จังหวัดที่เป็นแหล่งปลูกที่สำคัญคือ ประจวบคีรีขันธ์ และ ราชบุรี ผลผลิตรวมประมาณ 153,000 ตัน ผลผลิตเฉลี่ย 18,000 กิโลกรัมต่อไร่ ประเทศไทยต้องการใช้ว่านหางจระเข้ปีละประมาณ 170,000 ตัน ใช้ภายใน ประเทศ 34,000 ตัน ส่งออก 136,000 ตัน มูลค่าการส่งออกตั้งแต่ปี 2542 - 2544 เฉลี่ย 1,550 ล้านบาท ประเทศที่นำเข้าที่สำคัญ ได้แก่ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ไต้หวัน จีน ฝรั่งเศส สิงคโปร์และแคนาดา

ว่านหางจระเข้จัดเป็นพืชสมุนไพรที่ได้รับความนิยมมากเมื่อนำมาแปรรูป โดยเฉพาะว่านหางจระเข้ในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง ดร. โซเอเดะ โมโมเอะ ผู้เชี่ยวชาญเนื่องจากอุดมไปด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์ เช่น Alanin Arginin Asparaginacid Glutaminacid Serin Glyzin Histidin Lysin Methionin Plolin Tyrosin เกลือแร่ และวิตามิน (เช่น A, B1, B2, B6, B12, C, E และ choline) ว่านหางจระเข้มีสรรพคุณในการบรรเทาโรคต่างๆ เช่น โรคกระเพาะอาหาร โรคแผลในกระเพาะอาหาร ท้องผูก ความดันโลหิตสูง ไข้หวัด หอบหืด เบาหวาน โรคตับอักเสบ เมารถ-เมาเรือ แผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวก ตาปลา ปวดฟันและปวดเหงือก เป็นต้น

6) มะพร้าว

มะพร้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญอีกชนิดหนึ่งของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ผลผลิตนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์จำหน่ายหลายชนิด เช่น มะพร้าวอบกรอบ วุ้นมะพร้าวในน้ำเชื่อม รวมถึงเครื่องเฟอร์นิเจอร์ เช่น ที่นอนโยมะพร้าว

มะพร้าวอบน้ำผึ้งเป็นขนมของฝากของที่ระลึกที่ขึ้นชื่อของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ชนิดหนึ่ง เพราะพื้นที่การเกษตรหลักของจังหวัดคือ พื้นที่ปลูกสับปะรดและสวนมะพร้าวเป็นพืชที่ทำรายได้หลักให้กับจังหวัดปีหนึ่งๆ หลายล้านบาท ดังนั้น จึงมีผลผลิตจากมะพร้าวนานาชนิดมากมายที่เกษตรกรนำมาแปรรูปทำเป็นมะพร้าวอบน้ำผึ้ง เพื่อให้สะดวกในการรับประทานเก็บไว้ได้นาน และเป็นของฝากของที่ระลึกแก่ผู้ที่เคารพนับถือหรือญาติสนิทมิตรสหาย มีผลิตภัณฑ์ที่หีบห่อ เพราะหีบห่อเป็นพื้นที่มีการปลูกมะพร้าวมากที่สุด และเป็นมะพร้าวที่มีคุณภาพดีที่สุดอีกด้วย มะพร้าวอบน้ำผึ้งมีส่วนประกอบที่สำคัญ คือ เนื้อมะพร้าวฝานบางๆ น้ำผึ้งแท้ เนยสด และน้ำตาล ซึ่งต้องใช้ทั้งน้ำตาลทรายและน้ำตาลปี๊บ รวมทั้งเกลือ

น้ำมันมะพร้าวมีกลุ่มผู้ผลิตอยู่ที่อำเภอหัวหิน กิ่งอำเภอสามร้อยยอดและอำเภอประจวบคีรีขันธ์ นอกจากจะจำหน่ายในประเทศแล้ว ยังส่งออกต่างประเทศ เช่น มาเลเซีย คูเวต เกาหลี เป็นต้น



รูปที่ ค-48 มะพร้าวอบน้ำผึ้งของฝากจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ วันที่ 28 พฤศจิกายน 2557

เทศกาลกินหมึกแดดเดียวและอาหารทะเล ช่วงเดือนสิงหาคม ถึงกันยายน เทศกาลกินหมึกแดดเดียว และอาหารทะเล “กินหมึก ชมทะเล ดนตรี และสายลม” ท่ามกลางบรรยากาศดี ดนตรีเพราะๆ ลมเย็นๆ ริมชายหาดปากน้ำปราณ อำเภอปราณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ พบกิจกรรมตักหมึกและอาหารทะเลสดๆ อิ่มอร่อยไปกับอาหารทะเลสดๆ อาทิ หมึก ปูม้าและกุ้งทะเลตัวโต เคล้าเสียงดนตรีอันไพเราะ ไม่ควรพลาดกับเมนูจานเด็ด อย่าง “หมึกแดดเดียว” ซึ่งเป็นของดีของขึ้นชื่อในตำบลปากน้ำปราณ

5. จังหวัดราชบุรี

อาหารในงานบุญต่างๆ มักทำอาหารแบบพิเศษที่ทำขึ้นเฉพาะงานบุญ งานประเพณีนั้นๆ แตกต่างตามวัฒนธรรม ดังนี้

อาหารชาวไทย

1) งานกฐิน งานบวช มักทำขนมจีนน้ำยา น้ำพริก มาเลี้ยงกัน ส่วนของหวานเลี้ยงขนมชั้น ฝอยทอง ทองหยิบ เม็ดขนุน และวุ้นน้ำเชื่อม ในงานบวชสมัยก่อน เจ้าภาพมีธรรมเนียมแจกขนมถ้วยฟูหรือขนมสาเล่ให้กับแขกที่มาช่วยงานติดไม้ติดมือกลับบ้าน แต่ปัจจุบันธรรมเนียมนี้ยกเลิกไปแล้ว

2) งานแต่งงาน เลี้ยงลอดช่องน้ำกะทิแทนวันน้ำเชื่อม ส่วนงานหมั้นทางบ้านฝ่ายหญิงจะเป็นฝ่ายทำ ข้าวเหนียวถั่วดำเลี้ยงขบวนขันหมากของฝ่ายชาย

3) งานบุญตักบาตรในวันออกพรรษา นิยมทำปลาเห็ด คือ ทอดมันที่ทำด้วยกุ้งตัวเล็กๆ หรือเนื้อปลา เช่น ปลาตะเพียน มาชุบคลุกเคล้ากับเครื่องแกงที่ประกอบไปด้วย พริก กระชาย กระเทียม ตะไคร้ ปูรสรสด้วย น้ำปลา โรยใบมะกรูดแล้วทอด ส่วนของหวาน คือ ข้าวต้มมัดกับกล้วยไข่

4) งานบุญวันสารทไทย นิยมกวนกระยาสารท ทั้งทำบุญถวายพระและแจกกิน กระยาสารทที่นี้ไม่ใช่แบบแซ่ จึงไม่เห็นยวหนิด ซึ่งปัจจุบันไม่นิยมทำแล้วเพราะไม่มีคนกิน เมื่อถึงวันสารทแต่ละปีจะหาซื้อจากตลาด มาพอเป็นพิธีเท่านั้น

5) งานศพ เจ้าภาพทำแกงคั่วหรือแกงส้ม แต่ไม่ทำขนมจีนและแกงวันเส้น เพราะถือเคล็ดว่าเป็นอาหารที่มีเส้นยืดยาว คนตายต้องไม่มาผูกพันเกี่ยวข้องกับคนเป็น

6) งานขอแรงลงแขก เจ้าภาพต้องเตรียมอาหารเลี้ยงกันอย่างบริบูรณ์ สำหรับของหวานเจ้าภาพมักใช้สัญลักษณ์ธงและพู่ (ทำจากขิงข้าว) ผูกไว้กับเสาไม้รวกที่ปักไว้กลางนา เช่น ถ้ามัดพู่เหนือยอดธงแสดงว่าเจ้าภาพเลี้ยงลอดช่องน้ำกะทิ ถ้ามัดพู่ไว้กลางธงแสดงว่าเจ้าภาพเลี้ยงขนมที่ทำจากข้าวเหนียว อาจเป็นข้าวเหนียวสังขยา ข้าวเหนียวหน้ากระฉิก หรือข้าวเหนียวน้ำกะทิกก็ได้แต่ถ้ามัดพู่ไว้ใต้ธงแสดงว่า เจ้าภาพมีเหล้าเลี้ยงแน่นอน

อาหารขาวมอญ

แกงบอนเป็นแกงที่คนมอญนิยมทำในงานบุญ งานบวช เนื่องจากมีกระบวนการทำหลายขั้นตอน ต้องอาศัยเวลาและความพิถีพิถัน จึงไม่นิยมทำในเวลาปกติ เครื่องแกงมีรสจัดและหอม โดยเลือกใช้ก้านบอนหรือหางบอนอ่อนมาลอดเปลือกทิ้ง หากใช้บอนแก่จะคัน คนมอญมีความเชื่อว่า ห้ามพูดหรือทักว่าคัน ไม่เช่นนั้นทั้งคนปอก คนหั่น และคนกินจะมีอาการคัน จากนั้นนำบอนไปต้มในน้ำเดือดจนสุกเปื่อยยุบตัวลง ถ้าเป็นบอนขาวไม่ต้องรินน้ำทิ้ง ถ้าเป็นบอนเขียวให้ตักบอนขึ้นจากหม้อ เพราะน้ำบอนเขียวคัน แล้งจึงตั้งน้ำใหม่จนเดือด ใส่เครื่องแกง ปลาสดหรือปลาแห้ง พร้อมปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ น้ำส้มมะขาม ชิมรสให้ออกเปรี้ยว เค็ม หวาน ความหวานจะทำให้บอนคันน้อยลง เมื่อต้มจนเดือดฉีกใบมะกรูดขึ้นใหญ่ เพื่อเพิ่มความหอมให้กับแกง

ในงานบุญสงกรานต์ อาหารที่ถือเป็นเอกลักษณ์ของขาวมอญที่ต้องตระเตรียมทั้งทำบุญและทำกินกัน คือ ข้าวแช่ ซึ่งใช้ข้าวหุงแบบแช่น้ำ เติมน้ำสุก ลอยด้วยดอกมะลิ ส่วนกับข้าวที่กินกับข้าวแช่ของขาวมอญมี 5 อย่าง ได้แก่ ผัดหัวผักกาดเค็มใส่ไข่ ปลาช่อนป่น กว๋ยเตี๋ยเส้นเล็กผัด ยำมะม่วง และยำขนุนอ่อน

ส่วนขนมหวาน คนมอญกล่าวว่าสมัยก่อนไม่ค่อยมีกิน ส่วนใหญ่เก็บลูกไม้ต่างๆ เช่น อ้อย กล้วย ลูกช้อย ลูกหว้า หรืออาจมีขนมกล้วย ขนมหวานจะได้กินกันก็แต่ในงานบุญประเพณี เช่น ขนมปลาหางดอก ทำจากแป้งข้าวเหนียวนวดกับกะทิ ทอดแล้วโรยด้วยน้ำตาลทราย ลอดช่องน้ำกะทิในงานบวชหรืองานกฐิน เม็ดแมงลักน้ำกะทิในงานศพ กระยาสารทในวันตรุษ วันสารท ข้าวต้มลูกโยนในวันออกพรรษา ขนมบัวลอย และขนมทอดที่ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำตาลและน้ำอุนนวดให้เหนียวแล้วทอดในพิธีเลี้ยงผี ข้าวเหนียวแดงและกะละแมในเทศกาลสงกรานต์ เป็นต้น

อาหารชาวกะเหรี่ยง

ประเพณีกินข้าวห่อชาวกะเหรี่ยง หรือประเพณีเดือน 9 เป็นประเพณีที่ชาวกะเหรี่ยงสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งเป็นช่วงที่เสร็จจากการเพาะปลูก แต่ยังไม่เก็บเกี่ยว กะเหรี่ยงเชื่อว่าเดือนเหลาคอกนี้ไม่ดี เป็นเดือนที่ภูมิจีปีศาจจะออกมาหากิน ข้าวห่อ คือข้าวเหนียวที่ห่อเป็นรูปทรงกรวยด้วยใบตองหรือใบไผ่แล้วต้มจนสุก ทำน้ำจิ้มมะพร้าวคือน้ำตาล

6. จังหวัดนครปฐม

ขนมจีน เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่นิยมรับประทานกันทั่วไปและเป็นของกินที่นิยมจัดเป็นภัตตาหารถวายพระสงฆ์ในการบำเพ็ญกุศลเลี้ยงพระด้วย ทำด้วยแป้งข้าวเจ้า ลักษณะเป็นเส้นๆ ยาวสีขาว จับไว้เป็นทัวๆ กินกับแกง เช่น แกงไก่ น้ำยา น้ำพริก เป็นต้น

ขนมจีนที่นิยมทำกินในช่วงๆเทศกาลต่างๆ หรือทำออกขาย มี 2 ชนิด คือ ขนมจีนแป้งหมัก และขนมจีนแป้งสด ในสมัยก่อนมักนิยมทำขนมจีนจากแป้งหมัก เนื่องจากไม่สะดวกในการหาไม้มามาต้มข้าวทำให้เป็นแป้ง

งานเทศกาลอาหารและผลไม้ จัดขึ้นในช่วงเดือนมกราคมหรือกุมภาพันธ์ของทุกปี เพื่อส่งเสริมผลผลิตทางด้านสินค้าเกษตรกรรม อุตสาหกรรม ศิลปหัตถกรรม และอาหารที่มีชื่อเสียงของจังหวัดนครปฐม และส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดนครปฐม มีการขายสินค้าอาหารและผลไม้ที่มีชื่อเสียงของจังหวัดนครปฐม

7. จังหวัดกาญจนบุรี

นอกจากการทำแกงพื้นเมืองที่รับประทานกันทั่วไปแล้ว อาหารประเภทขนมจีนเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ตามงานบุญเทศกาลต่างๆ ในจังหวัดกาญจนบุรีมีแหล่งทำเส้นขนมจีนที่มีชื่อเสียงและอร่อย เส้นเหนียวนุ่มน่ารับประทาน แหล่งทำขนมจีนนี้อยู่ใกล้กับโรงเรียนวัดไชยชุมพลชนะสงคราม (วัดใต้) มีการทำเส้นขนมจีนขายเป็นอุตสาหกรรมในครอบครัวจนย่านนี้มีชื่อเรียกว่า “หมู่บ้านขนมจีน” ส่วนวุ้นเส้นอยู่ที่ตำบลท่าเรือ อำเภอท่ามะกา ในงานเลี้ยงต่างๆของชาวบ้านอาหารหลักที่ขาดไม่ได้เป็นพวกน้ำพริกผักจิ้ม แกงป่า ผัดหรือยำวุ้นเส้น ขนมจีนน้ำพริกน้ำยา (ยกเว้นงานศพ เพราะมีความเชื่อว่าจะทำให้มีการตายต่อเนื่องกันเพราะขนมจีนเป็นสายยาว)

8. จังหวัดสุพรรณบุรี

เทศกาลกินปลา กินเห็ด ของอำเภอด่านช้าง ซึ่งจะจัดขึ้นในช่วงเดือนตุลาคมของทุกปี ซึ่งปลาอบรมควัน มีมากที่อำเภอด่านช้าง ซึ่งมีเขื่อนกระเสียว เป็นสถานที่เพาะพันธุ์และขยายพันธุ์สัตว์น้ำที่ใหญ่ที่สุดในจังหวัดสุพรรณบุรี ทำให้อาชีพการประมงจับปลาของอำเภอด่านช้างมีมากตามไปด้วย ส่วนเห็ดจะเป็นเห็ดโคนที่หาได้จากบริเวณพื้นที่ดังกล่าวและพื้นที่ใกล้เคียง

ภาคผนวก ฉ

แบบสอบถามผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่สำหรับใช้เป็นของฝากของที่ระลึกในเส้นทางท่องเที่ยวเส้นทางเพื่อการเรียนรู้อาหาร

คำชี้แจง 1) แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์ที่จะศึกษาเรื่อง “การพัฒนาศักยภาพของขนมไทยเพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยว”

2) ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง ○ ที่มีข้อความที่ตรงกับความเห็นของท่าน และ/หรือเติมข้อความในช่องว่างที่ท่านเห็นสมควร
ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

สถานภาพ ○ นักท่องเที่ยว ○ คนขาย ○ หน่วยงานรัฐ ○ บริษัทเอกชน

○ ผู้ผลิต

(1) เพศ ○ ชาย ○ หญิง

(2) อายุ ○ ≤ 20 ปี ○ 21-30 ปี ○ 31-40 ปี

○ 41-50 ปี ○ 51 ปีขึ้นไป

(3) การศึกษา ○ ต่ำกว่า ป.ตรี ○ ป.ตรี

(4) อาชีพ ○ นักเรียน/นศ. ○ รับราชการ

○ ธุรกิจส่วนตัว

○ สูงกว่า ป.ตรี

○ พนง.บริษัท ○ อื่นๆ ระบุ.....

(5) รายได้/เดือน ○ ≤ 10,000 บาท ○ 10,001 – 20,000 บาท ○ 20,001 – 30,000 บาท

○ ≥ 30,000 บาท

ส่วนที่ 2 การทดสอบการยอมรับโดยใช้สเกล แบบ Hedonic scaling (9 – point hedonic scale)

กรุณาชิมตัวอย่างขนมต่อไปนี้หลังจากนั้นใส่คะแนนตามความชอบของท่านหรือใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องข้อความที่ตรงกับความรู้สึกของท่านที่มีต่อตัวอย่างขนมดังกล่าว

ระดับคะแนน

9 คะแนน หมายถึง ชอบมากที่สุด

4 คะแนน หมายถึง ไม่ชอบเล็กน้อย

8 คะแนน หมายถึง ชอบมาก

3 คะแนน หมายถึง ไม่ชอบปานกลาง

7 คะแนน หมายถึง ชอบปานกลาง

2 คะแนน หมายถึง ไม่ชอบมาก

6 คะแนน หมายถึง ชอบเล็กน้อย

1 คะแนน หมายถึง ไม่ชอบมากที่สุด

5 คะแนน หมายถึง เฉย ๆ

คุณลักษณะ	ระดับคะแนน	ข้อมูลเพิ่มเติม
ลักษณะปรากฏ		
เนื้อสัมผัส		
รสชาติ		
กลิ่นเฉพาะตัว		
สีสันท		
ความชอบโดยรวม		
บรรจุภัณฑ์		

ข้อเสนอแนะ.....
.....

ส่วนที่ 3 การสำรวจข้อมูลทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ขนมไทย

3.1 หากผลิตภัณฑ์ตาลคุ้มนี้นับเป็นขนมของฝากในภูมิภาคตะวันตกท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่

- ☐ ซื้อ ☐ ไม่ซื้อ ☐ ไม่แน่ใจ ☐ ยังไม่ตัดสินใจ ☐ ขอพิจารณาปัจจัยด้านอื่น ๆ ก่อน
☐ อื่นๆ (โปรดระบุ)

3.2 ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์นี้เป็นของฝากเพื่อ

- ☐ ตัวเอง ☐ ฝากผู้อื่น ☐ ใช้ในงานสังสรรค์ ☐ ตามเทศกาล ☐ อื่นๆ

3.3 หากผลิตภัณฑ์นี้บรรจุอยู่ในกล่องจำนวน 12 ชิ้น ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับเป็นของฝากต่อหนึ่งกล่อง

- ☐ < 35 บาท ☐ 35 – 50 บาท ☐ 50 – 100 บาท
☐ 100 – 150 บาท ☐ > 150 บาท

3.4 ผลิตภัณฑ์นี้เหมาะสำหรับเป็นขนมของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้วยอาหารไทย : เส้นทาง หรือไม่ อย่างไร

- ☐ เหมาะสมมากที่สุด ☐ เหมาะสม ☐ ไม่เหมาะสม ☐ ไม่แน่ใจ ☐ อื่นๆ.....

3.5 ท่านคิดว่าปัจจัยใดมีผลต่อตาลคุ้มนี่จะซื้อเป็นของฝากสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้วยอาหารไทย : เส้นทาง (โปรดเรียงลำดับความสำคัญจาก 1-3 โดย 1 คือ ความสำคัญมากที่สุด)

- ☐ รสชาติอร่อย ☐ รูปลักษณ์สวยงาม ☐ อายุการเก็บรักษา
☐ ความเป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจน ☐ ราคาเหมาะสม ☐ คุณค่าทางโภชนาการ
☐ ความแปลกใหม่ ☐ อื่นๆ

3.6 หากขนมของฝากนี้มีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือน นับจากวันที่ผลิต ท่านคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่ อย่างไร

- ☐ เหมาะสมมากที่สุด ☐ เหมาะสม ☐ ไม่เหมาะสม ☐ ไม่แน่ใจ ☐ อื่นๆ.....

3.7 เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์นี้เมื่อเทียบกับขนมของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน

- ☐ ชอบมากที่สุด ☐ ชอบมาก ☐ ชอบปานกลาง ☐ เฉยๆ
☐ ไม่ชอบ ☐ ไม่ชอบมากที่สุด

3.8 ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์ตาลคุ้มนี้นี้มีความเหมาะสมหรือไม่ อย่างไร

- ☐ เหมาะสมมากที่สุด ☐ เหมาะสม ☐ ไม่เหมาะสม ☐ ไม่แน่ใจ
☐ ควรปรับปรุง ☐ อื่นๆ.....

*****ขอบคุณค่ะที่ให้ความร่วมมือ*****

ส่วนที่ 2 การทดสอบการยอมรับโดยใช้สเกล แบบ Hedonic scaling (9 – point hedonic scale)

3.4 ผลิตภัณฑ์ของฝากนี้เหมาะสำหรับเป็นของฝากในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้วยอาหาร
เส้นทางทรัพย์สมุทร สุดहरषา พาไปชิม หรือไม่ อย่างไร

☐ เหมาะสมมากที่สุด ☐ เหมาะสม ☐ ไม่เหมาะสม ☐ ไม่แน่ใจ ☐ อื่นๆ.....

3.5 ท่านคิดว่าปัจจัยใดมีผลต่อของฝากสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้วยอาหารไทย:

เส้นทางทรัพย์สมุทร สุดहरषา พาไปชิม (โปรดเรียงลำดับความสำคัญจาก 1-3 โดย 1 คือ ความสำคัญมากที่สุด)

☐ รสชาติอร่อย ☐ รูปลักษณ์สวยงาม ☐ อายุการเก็บรักษา

☐ ความเป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจน

☐ ราคาเหมาะสม ☐ คุณค่าทางโภชนาการ ☐ ความแปลกใหม่ ☐ อื่นๆ

3.6 หากขนมของฝากมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือน นับจากวันที่ผลิต ท่านคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่ อย่างไร

☐ เหมาะสมมากที่สุด ☐ เหมาะสม ☐ ไม่เหมาะสม ☐ ไม่แน่ใจ ☐ อื่นๆ

.....

3.7 เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์นี้เมื่อเทียบกับขนมของฝากที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน

☐ ชอบมากที่สุด ☐ ชอบมาก ☐ ชอบปานกลาง ☐ เฉยๆ ☐ ไม่ชอบ ☐ ไม่ชอบมากที่สุด

3.8 ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ทรงเครื่อง (ปลาทุชะคราม, ต้มยำ) นี้มีความเหมาะสมหรือไม่ อย่างไร

☐ เหมาะสมมากที่สุด ☐ เหมาะสม ☐ ไม่เหมาะสม ☐ ไม่แน่ใจ

☐ ควรปรับปรุง ☐ อื่นๆ.....

*****ขอบคุณค่ะที่ให้ความร่วมมือ*****

แบบสอบถามผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นของฝากในเส้นทางท่องเที่ยวเส้นทาง

“ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวสามรส (รสดั้งเดิม, เขียวหวาน, ต้มยำ)”

คำชี้แจง1) แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์ที่จะศึกษาเรื่อง “การพัฒนาศักยภาพของอาหารไทยเพื่อพัฒนาเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยว”

2) ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง ○ ที่มีข้อความที่ตรงกับความเห็นของท่าน และ/หรือเติมข้อความในช่องว่างที่ท่านเห็นสมควร

ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

สถานภาพ ○ นักท่องเที่ยว ○ คนขาย ○ หน่วยงานรัฐ ○ บริษัทเอกชน

○ ผู้ผลิต

(1) เพศ ○ ชาย ○ หญิง

(2) อายุ ○ ≤ 20 ปี ○ 21-30 ปี ○ 31-40 ปี

○ 41-50 ปี ○ 51 ปีขึ้นไป

(3) การศึกษา ○ ต่ำกว่า ป.ตรี ○ ป.ตรี
○ สูงกว่า ป.ตรี

(4) อาชีพ ○ นักเรียน/นศ. ○ รับราชการ ○ ธุรกิจส่วนตัว
○ พนักงานบริษัท ○ อื่นๆ ระบุ.....

(5) รายได้/เดือน ○ ≤ 10,000 บาท ○ 10,001 – 20,000 บาท

○ 20,001 – 30,000 บาท ○ ≥ 30,000 บาท



ส่วนที่ 2 การทดสอบการยอมรับโดยใช้สเกล แบบ Hedonic scaling (9 – point hedonic scale)

ผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวสามรส (รสดั้งเดิม, เขียวหวาน, ต้มยำ)

กรุณาชิมตัวอย่างขนมต่อไปนี้หลังจากนั้นใส่คะแนนตามความชอบของท่านหรือใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องข้อความที่ตรงกับความรู้สึกของท่านที่มีต่อตัวอย่างขนมดังกล่าว

ระดับคะแนน

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 9 คะแนน หมายถึง ชอบมากที่สุด | 4 คะแนน หมายถึง ไม่ชอบเล็กน้อย |
| 8 คะแนน หมายถึง ชอบมาก | 3 คะแนน หมายถึง ไม่ชอบปานกลาง |
| 7 คะแนน หมายถึง ชอบปานกลาง | 2 คะแนน หมายถึง ไม่ชอบมาก |
| 6 คะแนน หมายถึง ชอบเล็กน้อย | 1 คะแนน หมายถึง ไม่ชอบมากที่สุด |
| 5 คะแนน หมายถึง เฉย ๆ | |

คุณลักษณะ	ระดับคะแนน	ข้อมูลเพิ่มเติม
ลักษณะ ขนาดรูปร่าง		
เนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์		
รสชาติ (หวาน เค็ม มัน)		
กลิ่นหอมเฉพาะตัว		
สีสัณ		
ความชอบโดยรวม		
บรรจุภัณฑ์		

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

.....

ส่วนที่ 3 การสำรวจข้อมูลทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ขนมไทย

3.1 หากผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวสามรส (รสดั้งเดิม, เขียวหวาน, ต้มยำ) ในเส้นทางเที่ยวชิม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งฉา น่าเรียนรู้) ท่านจะซื้อเป็นของฝากกลับไปหรือไม่

☐ ซื้อ ☐ ไม่ซื้อ ☐ ไม่แน่ใจ ☐ ยังไม่ตัดสินใจ ☐ ขอพิจารณาปัจจัยด้านอื่นๆ ก่อน

☐ อื่นๆ (โปรดระบุ)

3.2 ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวสามรส (รสดั้งเดิม, เขียวหวาน, ต้มยำ) นี้เป็นของฝากเพื่อ

☐ ตัวเอง ☐ ฝากผู้อื่น ☐ ใช้ในงานสังสรรค์

☐ ตามเทศกาล ☐ อื่นๆ

3.3 หากผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวสามรส อยู่ในถุงหรือขวด ท่านคิดว่าจะซื้อในราคาเท่าไรสำหรับเป็นของฝาก ต่อหนึ่งถุงหรือขวด

☐ < 35 บาท ☐ 35 – 50 บาท ☐ 50 – 100 บาท ☐ 100 – 150 บาท ☐ > 150 บาท

3.4 ผลผลิตของฝักนี้เหมาะสำหรับเป็นขนมของฝักในเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้วยอาหาร
เส้นทางเที่ยวชม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งงา น้ำเรียนรู้) หรือไม่ อย่างไร

☐ เหมาะสมมากที่สุด ☐ เหมาะสม ☐ ไม่เหมาะสม ☐ ไม่แน่ใจ ☐ อื่นๆ.....

3.5 ท่านคิดว่าปัจจัยใดมีผลต่อของฝักสำหรับเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้วยอาหารไทย:
เส้นทางเส้นทางเที่ยวชม กินปลา (อาหารไทย หลากมั่งงา น้ำเรียนรู้) (โปรดเรียงลำดับความสำคัญจาก
1-3 โดย 1 คือ ความสำคัญมากที่สุด)

- ☐ รสชาติอร่อย ☐ รูปลักษณ์สวยงาม ☐ อายุการเก็บรักษา
☐ ความเป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจน ☐ ราคาเหมาะสม ☐ คุณค่าทางโภชนาการ
☐ ความแปลกใหม่ ☐ อื่นๆ

3.6 หากขนมของฝักมีอายุการเก็บรักษานาน 6 เดือน นับจากวันที่ผลิต ท่านคิดว่ามีความเหมาะสมหรือไม่
อย่างไร

☐ เหมาะสมมากที่สุด ☐ เหมาะสม ☐ ไม่เหมาะสม ☐ ไม่แน่ใจ ☐ อื่นๆ.....

3.7เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์นี้แล้วท่านรู้สึกอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์นี้เมื่อเทียบกับขนมของฝักที่มีอยู่ในพื้นที่ในปัจจุบัน
☐ ชอบมากที่สุด ☐ ชอบมาก ☐ ชอบปานกลาง ☐ เฉยๆ ☐ ไม่ชอบ ☐ ไม่ชอบ
มากที่สุด

3.8 ท่านคิดว่าบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาเพื่อผลิตภัณฑ์ผงปลาโรยข้าวสามรส (รสดั้งเดิม, เขียวหวาน, ต้มยำ) นี้
มีความเหมาะสมหรือไม่ อย่างไร

☐ เหมาะสมมากที่สุด ☐ เหมาะสม ☐ ไม่เหมาะสม ☐ ไม่แน่ใจ
☐ ควรปรับปรุง ☐ อื่นๆ.....

*****ขอบคุณค่ะที่ให้ความร่วมมือ*****

ภาคผนวก ฉ
กระบวนการผลิตและการถ่ายทอดเทคโนโลยี

กระบวนการผลิตแครกเกอร์ปลาทุชะคราม

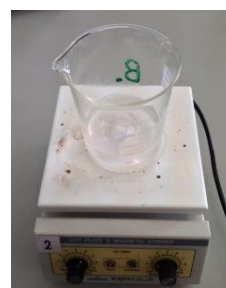
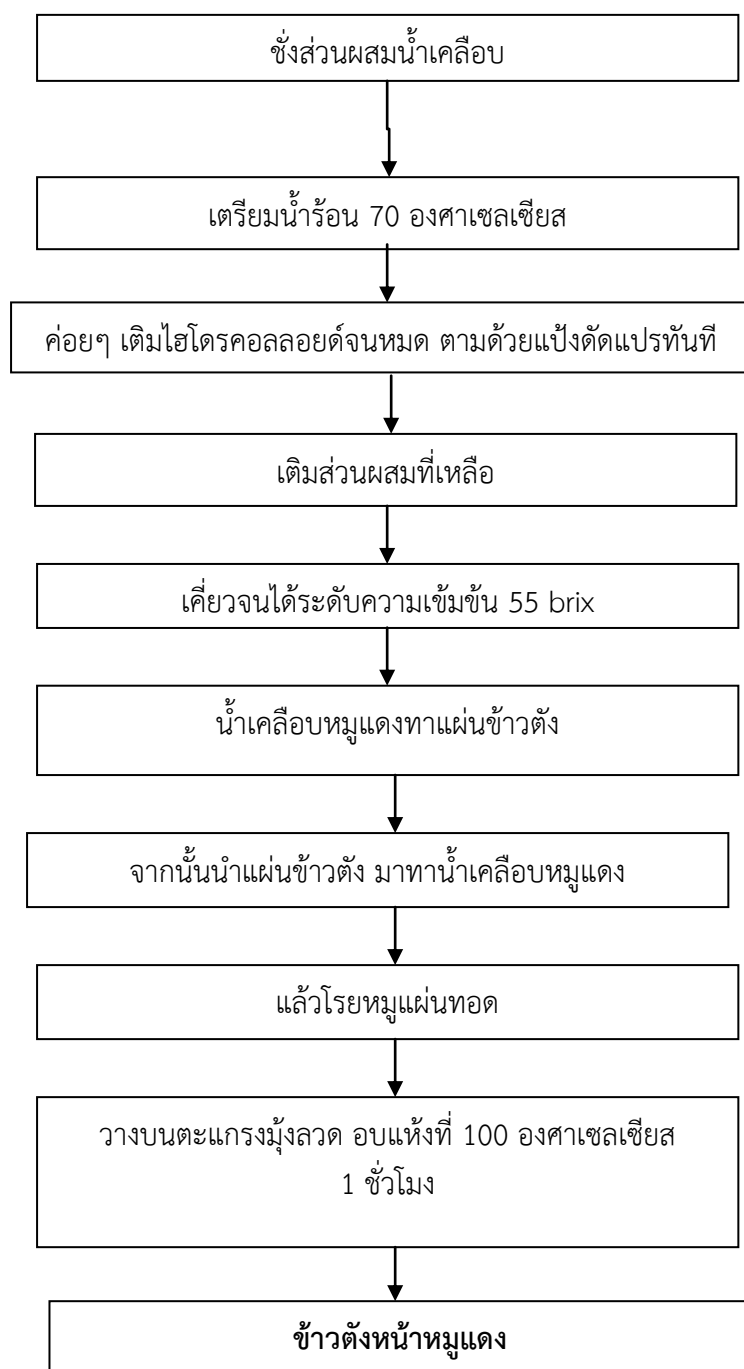


รูปที่ ฉ-1 แผนภาพกรรมวิธีการผลิตแครกเกอร์ปลาทุชะคราม
วันที่ 8 มิถุนายน 2558



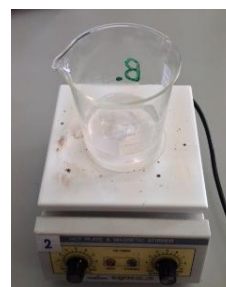
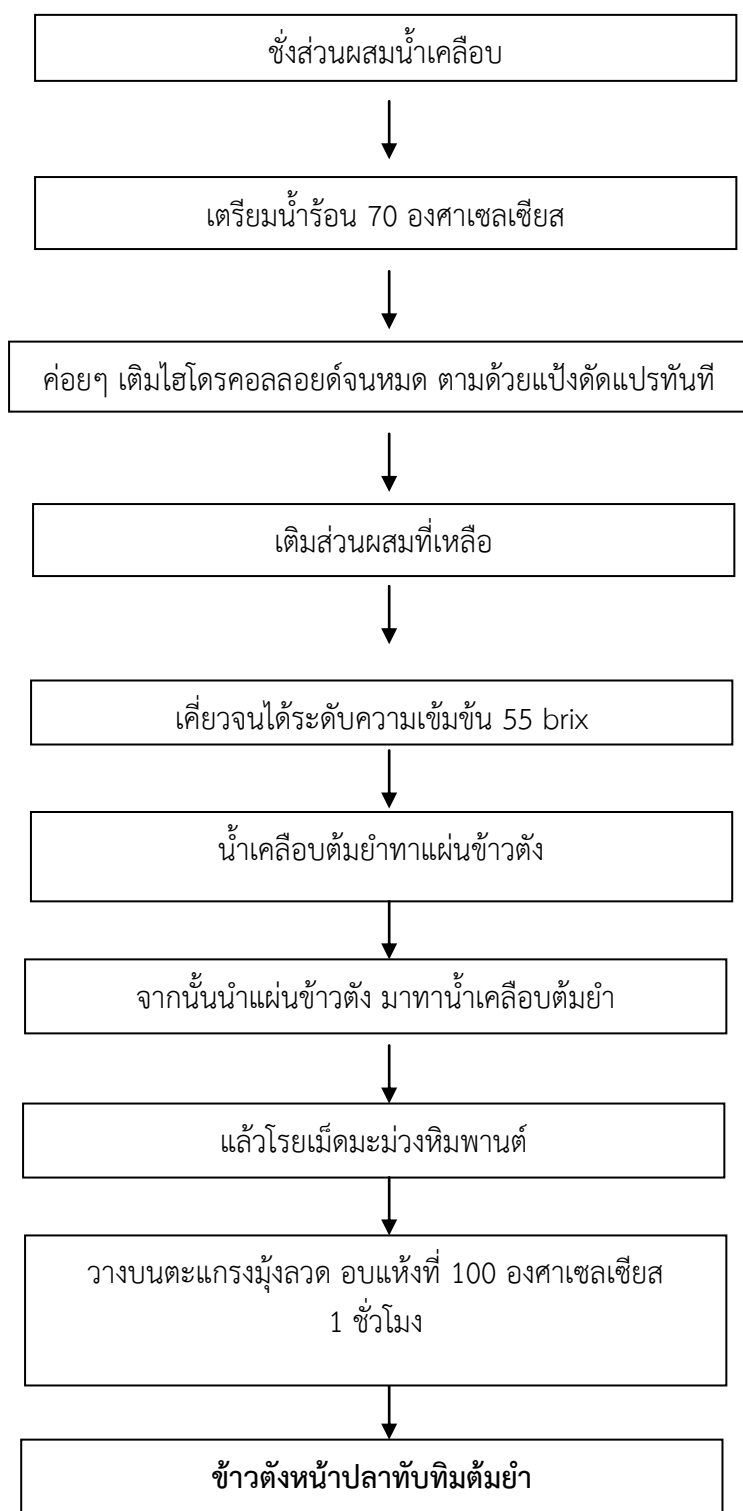
รูปที่ ฉ-2 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแครกเกอร์ปลาหุชะครามให้กับวิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอม
วันที่ 8 มิถุนายน 2558

กระบวนการผลิตข้าวตังหน้าหมูแดง



รูปที่ ฉ-3 แผนภาพกรรมวิธีการผลิตข้าวตังหน้าหมูแดง วันที่ 8 มิถุนายน 2558

กระบวนการผลิตข้าวตังหน้าปลาทับทิมตั้มยำ



รูปที่ ฉ-4 แผนภาพกรรมวิธีการผลิตข้าวตังหน้าปลาทับทิมตั้มยำ วันที่ 8 มิถุนายน 2558



รูปที่ ฉ-5 การถ่ายทอดเทคโนโลยีข้าวตังหน้าปลาทึบต้มยำให้กับวิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอม
วันที่ 8 มิถุนายน 2558

กระบวนการผลิตแครกเกอร์สปลาหมึกสามรส



รูปที่ ฉ-6 แผนภาพกรรมวิธีการผลิตแครกเกอร์สปลาหมึกสามรส
วันที่ 8 มิถุนายน 2558



รูปที่ ฉ-7 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแครกเกอร์สปลาหมึกสามารถให้กับวิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอม
วันที่ 8 มิถุนายน 2558

กระบวนการผลิตผงปลาโรยข้าว



รูปที่ ๘-8 แผนภาพกรรมวิธีการผลิตผงปลาโรยข้าว

วันที่ 8 มิถุนายน 2558



รูปที่ ฉ-9 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผงปลาโรยข้าวให้กับวิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอม
วันที่ 8 มิถุนายน 2558

บริษัท เอช รีพับลิค จำกัด
ตำบลโคกขาม อำเภอเมือง
จังหวัดสมุทรสาคร

29 เมษายน 2558

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์องค์ความรู้จากโครงการวิจัย
เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุณศรี สีจิริจำเนียร (หัวหน้าโครงการวิจัย)

ตามที่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุณศรี สีจิริจำเนียร สังกัดภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้ดำเนินการโครงการ “การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก” โดยรับการสนับสนุนงบประมาณจาก สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ซึ่งโครงการวิจัยดังกล่าวมีเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร ครอบคลุมเส้นทางท่องเที่ยวเพียง 8 จังหวัด ภาคตะวันตก ได้แก่ เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม สุพรรณบุรี นครปฐม กาญจนบุรี และราชบุรี นั้น

บริษัท เอช รีพับลิค จำกัด เป็นหนึ่งในบริษัทที่ดำเนินธุรกิจผลิตและจำหน่ายขนมมาอย่างยาวนานในจังหวัดสมุทรสาคร และมีการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ด้วยกระบวนการผลิตที่สะอาด ถูกหลักอนามัยและยังคงรสชาติขนมไทยดั้งเดิมเอาไว้ ภายในบรรจุภัณฑ์สมัยใหม่ ทั้งยังอยู่ในเส้นทางหลักของโครงการวิจัย

ในการนี้ทางบริษัท เอช รีพับลิค จำกัด จึงมีความประสงค์ขอความอนุเคราะห์องค์ความรู้จากโครงการวิจัยดังกล่าว (ด้านการถ่ายทอดองค์ความรู้) ในส่วนของผลิตภัณฑ์ของฝากจากโครงการวิจัยฯ คือ แครกเกอร์รสปลา และ แครกเกอร์ปลาหมึก 3 รส เพื่อขยายตลาดเชิงพาณิชย์ และกิจการโรงงาน รวมทั้งสร้างชื่อเสียงให้กับเส้นทางท่องเที่ยวและจังหวัดสมุทรสาครต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ต่อไปด้วย จักเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ



(จินตาร สีรินิร)

ผู้ประกอบการบริษัท เอช รีพับลิค จำกัด

รูปที่ ฉ-10 แบบฟอร์มขอความอนุเคราะห์การนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ของบริษัท เอช รีพับลิค จำกัด
วันที่ 29 เมษายน 2558

แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์

งานวิจัยเรื่อง

การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหารในภูมิภาคตะวันตก

1.หน่วยงาน/บุคคลได้นำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ทางด้านใด

เชิงวิชาการ

บริษัท เอช รีพับลิค ได้นำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยในด้านสูตรและกระบวนการผลิตขนม มาปรับใช้เพื่อพัฒนาขนมที่พัฒนาจากงานวิจัยให้เหมาะสมกับการผลิตในเชิงพาณิชย์มากขึ้น รวมทั้งนำองค์ความรู้มาพัฒนาต่อยอดเพื่อใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมสูตรอื่นๆ ต่อไป

เชิงสาธารณะ

ผลิตภัณฑ์ขนมและองค์ความรู้ที่ได้มาจากการวิจัยช่วยเผยแพร่วัฒนธรรมท้องถิ่นและขนมโบราณของไทยที่มีการพัฒนาให้เป็นสากลยิ่งขึ้น

ทั้งยังทำให้ผู้บริโภค ได้รับรู้เกี่ยวกับลักษณะเฉพาะจากกลิ่นรสของผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับเส้นทางท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้อง

เชิงนโยบาย

ผลงานวิจัยตอบสนองนโยบายของ บริษัท เอช รีพับลิค จำกัด ที่ต้องการพัฒนาและคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ให้แก่ผู้บริโภค เป็นการขยายตลาดของบริษัท

รวมทั้งเป็นการสร้างความแปลกใหม่ให้กับผลิตภัณฑ์ขนมหวานและสร้างจุดเด่นให้กับบริษัท ในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาครและใกล้เคียง

เชิงพาณิชย์

บริษัท เอช รีพับลิค จำกัด ดำเนินการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ของผลิตภัณฑ์

ซึ่งเป็นผลงานวิจัยจำหน่ายแก่ผู้บริโภคในอนาคตต่อไป

ซึ่งในปัจจุบันอยู่ในขั้นตอนของการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการพัฒนากระบวนการผลิตในเชิงพาณิชย์

2. โปรดระบุถึงหลักฐานการนำไปใช้ประโยชน์ (พร้อมแนบหลักฐานประกอบ)

หนังสือขอความอนุเคราะห์องค์ความรู้จากโครงการวิจัย


(คิมกีร์ ศรีนิกร)

ผู้ให้ข้อมูล (ผู้ไปประโยชน์จากผลการวิจัย)

ผู้ประกอบการบริษัท เอช รีพับลิค จำกัด

วันที่ให้ข้อมูล 29 เมษายน 2558

รูปที่ ฉ- 11 แบบฟอร์มขอ นำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ของบริษัท เอช รีพับลิค จำกัด

วันที่ 29 เมษายน 2558

ภาคผนวก ข
ตารางการเปรียบเทียบผลการดำเนินงานของโครงการวิจัย

ระยะเวลา (เดือนที่)	กิจกรรม	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	ความก้าวหน้าของงาน (ร้อยละ)
1-2	1.ประชุมวางแผนงานวิเคราะห์ และสังเคราะห์ข้อมูล 2. วิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล ของอาหารไทยที่ได้จากการสำรวจ ข้อมูลจากเส้นทางการท่องเที่ยว เพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารสำหรับใช้ ในการพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่สอดคล้องกับเส้นทางการ ท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้อาหาร	1. แผนการทำงานที่ดี มีประสิทธิภาพ 2. ได้ข้อมูลของอาหารไทยที่สอดคล้อง กับวัฒนธรรมและ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในพื้นที่ภูมิภาคตะวันตกสำหรับใช้ ในการพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่สอดคล้องกับเส้นทางการท่องเที่ยว เพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร	100
3-6	1. ประชุมระดมความคิดแบบการ วิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อ สร้างสรรค์และเพิ่มมูลค่าให้แก่ ผลิตภัณฑ์อาหารไทยแนวคิดใหม่ที่จะ ใช้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึก ให้มีความสอดคล้องกับอาหารพื้นถิ่น และศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญา ตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการ เรียนรู้อาหาร	1. ได้แนวคิดในการเพิ่มมูลค่าให้แก่ ผลิตภัณฑ์อาหารไทยแนวคิดใหม่ที่จะ ใช้เป็นของฝากหรือสินค้าที่ระลึกให้ มีความสอดคล้องกับอาหารพื้นถิ่นและ ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาตาม เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ อาหาร	100
	2. จัดทำรูปเล่มรายงาน ความก้าวหน้าของโครงการวิจัย	1. รูปเล่มรายงานความก้าวหน้าผล การดำเนินงานเดือนที่ 1-6	100
7-12	1.สร้างและพัฒนาแนวคิด ผลิตภัณฑ์ใหม่ของอาหารไทย ท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้าที่ระลึก สำหรับนักท่องเที่ยว 2.ทดสอบการยอมรับของ นักท่องเที่ยวชาวไทยและ ชาวต่างชาติต่อผลิตภัณฑ์แนวคิด ใหม่ 3. นำผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่ได้มา บรรจุอยู่ในเส้นทางการท่องเที่ยว เพื่อการเรียนรู้อาหาร แล้วศึกษา ศักยภาพความเป็นไปได้ของ เส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการ	1. ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ของอาหารไทย ท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้าที่ระลึกสำหรับ นักท่องเที่ยวจำนวนไม่น้อยกว่า 4 ชนิด 2. ได้ผลการทดสอบความพึงพอใจ จากนักท่องเที่ยวต่อผลิตภัณฑ์อาหาร ไทยท้องถิ่น 3. ได้ผลิตภัณฑ์แนวคิดใหม่ที่มี ศักยภาพในเชิงพาณิชย์สำหรับ อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในภูมิภาค ตะวันตก	100

ระยะเวลา (เดือนที่)	กิจกรรม	ผลที่คาดว่าจะได้รับ	ความก้าวหน้าของงาน (ร้อยละ)
	เรียนรู้อาหาร 4. พัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับ ผลิตภัณฑ์ของอาหารไทยท้องถิ่น เพื่อเป็นสินค้าที่ระลึกสำหรับ นักท่องเที่ยว	4. ได้บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ ของอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อเป็นสินค้า ที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยว	
	จัดทำรูปเล่มรายงานฉบับสมบูรณ์	1. รูปเล่มรายงานฉบับสมบูรณ์	100