



รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการ ศึกษาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อ
การท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ พังงาและภูเก็ต

คณะผู้วิจัย

อภิรมย์ พรหมจรรยา

ชุตินา ต่อเจริญ

ปทุมมาลัย พัฒโร

สำนักประสานงานการพัฒนาและจัดการการท่องเที่ยวเชิงพื้นที่อย่างยั่งยืน

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

กันยายน 2547

รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการ ศึกษาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น
เพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ พังงาและภูเก็ต

คณะผู้วิจัย

อภิรมย์ พรหมจรรยา คณะอุตสาหกรรมบริการ
ชุตินา ต่อเจริญ วิทยาลัยชุมชนภูเก็ต
ปทุมมาลัย พัฒโร คณะอุตสาหกรรมบริการ

สนับสนุนโดย

สำนักประสานงานการพัฒนาและจัดการการท่องเที่ยวเชิงพื้นที่อย่างยั่งยืน

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

กันยายน 2547

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

การศึกษาวิจัยเรื่อง ศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ต เป็นรูปแบบของการพัฒนาการท่องเที่ยวต่อการอนุรักษ์ การฟื้นฟู และปรับปรุงอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ดังนั้นอาหารท้องถิ่นเป็นการผลิตเชิงอนุรักษ์ฟื้นฟู และพัฒนาเพื่อให้ระบบการผลิต ระบบเศรษฐกิจ ระบบสังคมและระบบชุมชนดำรงอยู่อย่างยั่งยืน รูปแบบของอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวจึงเป็นทางออกหรือทางเลือกของการพัฒนาอีกทางหนึ่ง หากสามารถปรับเปลี่ยนแนวทางและรูปแบบอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในพื้นที่ 3 จังหวัด ให้เป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวที่มีคุณภาพจะทำให้ประชาชนท้องถิ่นมีคุณภาพชีวิตดีขึ้น ครอบคลุม ชุมชนสงบรวมโยชน์ สังคมวัฒนธรรมรุ่งเรือง เศรษฐกิจมั่นคง สภาพแวดล้อมสมดุลและยั่งยืน ซึ่งเป็นประโยชน์และพึงปรารถนาอันเป็นความมั่นคงของประเทศชาติ สำหรับการส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของประเทศที่ผ่านมาได้ทำให้เกิดการขยายตัวของเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง นักท่องเที่ยวมีความสนใจที่จะมาเยือนมากขึ้น นอกจากสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติและประวัติศาสตร์ที่สวยงาม อาหารไทยท้องถิ่นยังเป็นอาหารเพื่อการท่องเที่ยวอีกด้วย เพราะอาหารไทยเป็นที่นิยมของคนทั่วโลกทั้งด้านรสชาติและความงดงามในงานเทศกาลและการประกวดอาหารระดับนานาชาตินั้น อาหารไทยล้วนได้รับรางวัลมากมาย ดังนั้นหากเราส่งเสริมการท่องเที่ยวด้วยอาหารไทยท้องถิ่น ก็จะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงรุกอีกด้านหนึ่งซึ่งประเทศไทยมีศักยภาพเพียงพอเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศเพื่อนบ้านและมีการสนับสนุนจากภาครัฐอย่างต่อเนื่อง ตลอดจนค่าเงินบาทที่ลดลงช่วยให้ค่าใช้จ่ายการท่องเที่ยวในประเทศไทยของนักท่องเที่ยวต่างชาติถูกลง ทำให้จำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติเพิ่มขึ้น ส่งผลให้ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวมีการปรับตัวไปในทิศทางที่ดีตามไปด้วย ดังนั้นธุรกิจร้านอาหารจึงเป็นธุรกิจหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนในท้องถิ่นและยังเป็นการสนับสนุนนโยบายของรัฐบาลในการที่ทำให้ชาวต่างชาติได้รู้จักและเข้ามาใช้บริการอาหารท้องถิ่น นอกจากนี้ นักท่องเที่ยวชาวไทยเองเมื่อเข้ามาเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ มักจะถามถึงอาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่นที่เป็นที่รู้จักและมีชื่อเสียงของแหล่งอาหารนั้น ๆ ดังนั้น ศักยภาพในการที่จะให้ร้านอาหารท้องถิ่นเป็นที่รู้จักและเป็นที่ยอมรับในการใช้บริการอาหารจึงมีอยู่มากเมื่อเปรียบเทียบกับกิจการร้านอาหารประเภทอื่น ๆ ในปัจจุบันมีธุรกิจร้านอาหารให้บริการเพิ่มมากขึ้น แต่ยังไม่มีการศึกษาเรื่องอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเลย

ในแต่ละปีมีนักท่องเที่ยวต่างชาติเดินทางเข้ามาเยือนประเทศไทยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ถึงแม้ว่าสถานการณ์โลกจะมีปัญหาในด้านต่างๆ มากมาย แต่นักท่องเที่ยวก็ยังเดินทางมาเยือนประเทศ

ไทยอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันจำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเยือนประเทศไทยประมาณปีละ 8 ล้านคน นักท่องเที่ยวต่างชาติเหล่านี้ได้มีโอกาสลิ้มลองรสชาติของอาหารไทยอย่างต่อเนื่อง ความชื่นชอบอาหารไทยจากการบอกเล่าปากต่อปากของนักท่องเที่ยว รวมทั้งการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับอาหารไทยของภาครัฐที่ขยายออกไปสู่ระดับสากล นอกจากนี้ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ได้นำเสนอเรื่อง “อาหารไทย” เพื่อเชิญชวนให้นักท่องเที่ยวต่างชาติเข้ามาเที่ยวประเทศไทยมากขึ้น และการประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่องโดยใช้สื่อต่างๆ เช่น การเผยแพร่อาหารไทยสู่ชาวต่างชาติ ได้แก่

-โครงการ Amazing Tastes of Thailand ซึ่งเป็นเอกสารแนะนำอาหารไทยที่บอกรายละเอียดเกี่ยวกับการรับประทาน การสั่งอาหารไทย องค์ประกอบของอาหารไทยในแต่ละมื้อและการเตรียมอาหารไทย

-โครงการ Amazing Thai Herbs เพื่อให้ชาวต่างชาติได้รู้จักสมุนไพรในอาหารไทย เป็นต้น

-โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นชนิดต่างๆ ที่มีการผลิตและจำหน่ายกับนักท่องเที่ยว เช่น อาหารท้องถิ่น สุรากลั่นพื้นบ้าน เป็นต้น (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2546)

ผลการวิจัยครั้งนี้สามารถส่งเสริมให้มีการท่องเที่ยวโดยอาหารท้องถิ่นเป็นเป้าหมายหลักในพื้นที่ที่มีศักยภาพสูงเพื่อเป็นสิ่งดึงดูดใจนักท่องเที่ยว โดยจัดทำแผนการตลาดส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต ต่อไป

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาศักยภาพของอาหารท้องถิ่นและร้านจำหน่ายอาหารท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ต
2. เพื่อศึกษาความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ต

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ศักยภาพของร้านอาหารท้องถิ่นที่มีความพร้อมที่จะให้บริการนักท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต
2. ความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต ในลำดับที่หนึ่ง สอง และสาม

ระเบียบวิธีการวิจัย

ขอบเขตการศึกษาเชิงเนื้อหา/พื้นที่ศึกษา และวิธีการดำเนินงานรวมทั้งวิธีดำเนินการวิจัย วิธีการเก็บข้อมูล ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ประยุกต์ใช้หลักการวางแผนเป็นมาตรฐานสำหรับการดำเนินงานด้านต่าง ๆ ที่เป็นรูปธรรมมากยิ่งขึ้น โดยมีขั้นตอนการศึกษา ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น โดยการสำรวจรายการอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ต มาพิจารณาโดยกำหนดขึ้น 3 ระดับ คือ

- . ระดับที่มีศักยภาพสูง (ระดับคะแนน > 3)
- . ระดับที่มีศักยภาพปานกลาง (ระดับคะแนน 2 – 2.9)
- . ระดับที่มีศักยภาพน้อยหรือต่ำ (ระดับคะแนน < 1.9)

ขั้นตอนที่ 2 เก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามเป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลขั้นรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นและข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้ในการวิเคราะห์หาแนวทางในการจัดการอาหารท้องถิ่น

ขั้นตอนที่ 3 วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาค่าศักยภาพ ข้อมูลที่ทำการเก็บรวบรวมในด้านต่าง ๆ จะนำมาใช้ในการวิเคราะห์ร่วมกันเพื่อหาค่าศักยภาพ ความเป็นไปได้ ในการส่งเสริมพัฒนาอาหารท้องถิ่น

ขั้นตอนที่ 4 เสนอแนะแนวทางการพัฒนาอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวตามศักยภาพที่เป็นจริง

การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลจากชุดแบบสอบถาม ในการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไป โดยนำข้อมูลมาแจกแจงความถี่และคำนวณค่าร้อยละ เพื่ออธิบายลักษณะทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างและรวบรวมจากเอกสารจากการสัมภาษณ์ นำมาวิเคราะห์เนื้อหาเพื่อใช้สนับสนุนความเป็นไปได้ ข้อมูลจากเอกสารและการสัมภาษณ์เจาะลึก จะนำมาประมวลวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) เพื่อหาข้อสรุปการจำแนกประเภท ผลการศึกษาจะนำเสนอในลักษณะการบรรยายและแสดงตารางข้อมูล และภาพประกอบ

ผลการศึกษา

ลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นคือ รสอาหารจะมีรสเผ็ดร้อน เค็ม และเปรี้ยว

เนื่องจากภาคใต้เป็นภาคที่มีอากาศชุ่มชื้นฝนตกตลอดทั้งปี พืชพรรณผักของภาคใต้มีมากมาย หลากหลายชนิดเมื่อเปรียบเทียบกับภาคอื่นๆ ของประเทศไทย อีกทั้งยังอุดมสมบูรณ์ด้วยพันธุ์ปลาน้ำเค็มและปลาน้ำจืดนานาชนิด วัฒนธรรมการกินอาหารของคนไทยภาคใต้ มักนิยมนำผักที่มีตามท้องถิ่นพื้นบ้านมารับประทานกับอาหารหลัก ซึ่งมีรส เผ็ดร้อน ด้วยเครื่องเทศชนิดต่างๆ ซึ่งเป็นผลดีต่อสุขภาพของคนใต้อย่างมาก เนื่องจากมีฝนตกชุกตลอดทั้งปี จากความแตกต่างของอาหารท้องถิ่นพื้นบ้านในแต่ละแห่ง ทำให้อาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นได้อย่างดีสอดคล้องกับการศึกษาวิจัยของ รองศาสตราจารย์ออบเชย วงศ์ทอง ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านภาคใต้ พบว่า

“... ชาวใต้รับประทานข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก ส่วนข้าวเหนียนิยมใช้ประกอบเป็นของหวานรับประทานกันเป็นบางมื้อบางครั้ง กับข้าวแต่ละมื้อส่วนมากจะไม่ขาดประเภทที่มีรสเผ็ด และประเภทที่มีน้ำแกง ชาวใต้ยังนิยมรับประทานขนมจีนมากเป็นพิเศษรองจากข้าว ถ้าไม่รับประทานข้าวก็ต้องรับประทานขนมจีน และจะมีขนมจีนวางขายกันตลอดวันตลอดคืน...”

อาหารไทยพื้นบ้านท้องถิ่น จะเข้าไปเกี่ยวข้องกับวัสดุที่นำมาปรุงอาหาร อันได้แก่ ผักพื้นบ้านซึ่งเป็นผักไทยตามท้องถิ่นนั้นๆ ซึ่งมีทั้งตามแหล่งธรรมชาติและที่ปลูกขึ้นมาเอง ล้วนเป็นผักที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งสอดคล้องสัมพันธ์กับวิถีชีวิตในท้องถิ่นและยังคงมีบทบาทและมีความผูกพันกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นทั้งด้านอาหาร เศรษฐกิจ วัฒนธรรมและประเพณีของท้องถิ่น โดยเฉพาะวัฒนธรรมการกินของคนภูเก็ต พังงา กระบี่ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการประสมประสานอาหารไทยเข้ากับอาหารจีนฮกเกี้ยน เนื่องจากในอดีตพื้นที่ทั้ง 3 จังหวัด เป็นเมืองท่าสำหรับพักจอดเรือสำเภาที่เดินทางติดต่อค้าขายแต่ครั้งโบราณ จึงเป็นดินแดนที่มีคนจากหลากหลายวัฒนธรรมเข้ามาอาศัยอยู่ด้วยกัน ตามหลักฐานทางประวัติศาสตร์พบว่า มี 3 วัฒนธรรมใหญ่ที่ได้ผสมผสานและดำรงอยู่ด้วยกันอย่างกลมกลืน คือ วัฒนธรรมไทย จีน และไทยมุสลิม ซึ่งเป็นวัฒนธรรมมลายู โดยทั่วไปสังคมวัฒนธรรมของไทยมุสลิมจะปิดตัวเองเสียมาก ดังนั้นวัฒนธรรมที่ประสมในพื้นที่ศึกษาส่วนใหญ่จึงเป็นวัฒนธรรมระหว่างไทยกับจีนเป็นหลัก อาหารท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต ส่วนใหญ่มีรสไม่เผ็ดร้อน แต่มีรสอ่อน ไม่จัดจ้าน รสชาติออกหวานเล็กน้อย ทั้งนี้เป็นเพราะได้รับอิทธิพลจากอาหารจีนฮกเกี้ยน ด้วยเหตุผลนี้ อาหารพื้นเมืองถิ่น ภูเก็ตในพื้นที่ศึกษา 3 จังหวัด จึงมีรสอ่อนและไม่เผ็ดจัดเหมือนอาหารใต้ที่อื่น หากพิจารณาอาหารท้องถิ่นโดยเฉพาะจังหวัดภูเก็ต ซึ่งคนท้องถิ่นส่วนใหญ่เป็นคนไทยเชื้อสายจีนจะพบว่าอาหารฮกเกี้ยนในภูเก็ตจะมีรสเข้มข้นกว่าในประเทศจีน ซึ่งอาจตั้งข้อสังเกตได้ว่าน่าจะเป็นอิทธิพล

จากอาหารปักษ์ใต้ ร้านอาหารต่าง ๆ มักใช้ชี้อิ้วขาวปรุงรสอาหารเป็นหลัก ศาสตราจารย์ ดร.ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ ได้รวบรวมข้อมูลเป็นหนังสือเรื่อง “ครัวไทย” (2545) ได้ให้เหตุผลในเรื่องนี้ อาจเป็นอิทธิพลของชาวจีนฮกเกี้ยน ซึ่งสามารถศึกษาภูมิหลังของชาวจีนฮกเกี้ยนที่อาศัย ณ จังหวัดฟูเจี้ยน ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน เป็นแหล่งผลิตชี้อิ้วที่มีคุณภาพดีเยี่ยมที่สุดแห่งหนึ่งในประเทศจีน

การศึกษาข้อมูลเพื่อการวิเคราะห์ความเป็นไปได้และประเภทของอาหารท้องถิ่นที่มีศักยภาพเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว รวมทั้งปัจจัยสำคัญที่เกี่ยวข้อง การศึกษาได้วิเคราะห์จากข้อมูลปฐมภูมิและทุติยภูมิ ดังนี้

1. ผู้บริโภคอาหารท้องถิ่นที่เป็นนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติ เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิโดยใช้แบบสอบถามและการสัมภาษณ์
2. ผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่น เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิโดยใช้แบบสอบถามและการสัมภาษณ์เชิงลึก
3. รายการอาหารท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว

ผลการวิเคราะห์จากกลุ่มนักท่องเที่ยว

จากการสัมภาษณ์กลุ่มนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ต จำนวน 600 คน ตามที่ได้กำหนดไว้ในกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา แต่เนื่องจากผลการสำรวจข้อมูลภาคสนาม ได้รับแบบสำรวจกลับคืนมาจำนวน 457 ชุด คิดเป็นร้อยละ 76.17 จากการสำรวจความสมบูรณ์ของแบบสำรวจ สามารถนำมาพิจารณาใช้วิเคราะห์ข้อมูลได้จำนวน 400 ชุด ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้เบื้องต้น

- จากการเก็บรวบรวมข้อมูลนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติ จำนวน 400 ราย คิดสัดส่วน 50:50 สามารถจำแนกเป็นนักท่องเที่ยวเพศชายและเพศหญิง โดยแยกเป็นรายจังหวัด ผลการศึกษาจากแบบสอบถามและการสัมภาษณ์ พบว่า นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาจังหวัดกระบี่เป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติเพศชาย ร้อยละ 24 และเพศหญิง ร้อยละ 26 เป็นนักท่องเที่ยวไทย เพศชาย ร้อยละ 24 เพศหญิง ร้อยละ 26 นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาจังหวัดพังงาเป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติเพศชาย ร้อยละ 30 และเพศหญิง ร้อยละ 20 เป็นนักท่องเที่ยวไทย เพศชาย ร้อยละ 18 และเพศหญิง ร้อยละ 32 นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาจังหวัดภูเก็ต เป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติเพศชาย ร้อยละ 38.5 และเพศหญิง ร้อยละ 11.5 เป็นนักท่องเที่ยวไทย เพศชาย ร้อยละ 21 และเพศหญิง ร้อยละ 29

- ผลการศึกษาช่วงอายุของกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเยือนในพื้นที่ศึกษาพบว่านักท่องเที่ยวต่างชาติและนักท่องเที่ยวไทยที่มาจากจังหวัดกระบี่ เป็นนักท่องเที่ยวที่มีอายุน้อยกว่า 15 ปี ร้อยละ 4.0 อายุระหว่าง 15 – 25 ปี ร้อยละ 26.7 อายุระหว่าง 26 – 45 ปี ร้อยละ 42.7 อายุระหว่าง 46 - 65 ปี ร้อยละ 22.6 และอายุมากกว่า 65 ปี ร้อยละ 4.0 จากการศึกษาช่วงอายุของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่อยู่ในช่วงอายุ 26 – 45 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 42.7 ซึ่งเป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยววัยทำงาน ที่มีกำลังซื้อสูง สำหรับจังหวัดพังงา เป็นนักท่องเที่ยวที่มีอายุระหว่าง 15 – 25 ปี ร้อยละ 44 อายุระหว่าง 26 – 45 ปี ร้อยละ 38 อายุระหว่าง 46 -65 ปี ร้อยละ 16 อายุ มากกว่า 65 ปี ร้อยละ 2 จากการศึกษาช่วงอายุของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่อยู่ในช่วงอายุ 15 – 25 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 44.0 ซึ่งเป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยววัยศึกษาและวัยทำงาน และนักท่องเที่ยวที่มาจากจังหวัดภูเก็ต เป็นนักท่องเที่ยวที่มีอายุน้อยกว่า 15 ปี ร้อยละ 0.5 อายุระหว่าง 15 – 25 ปี ร้อยละ 37 อายุระหว่าง 26 – 45 ปี ร้อยละ 47 อายุระหว่าง 46 -65 ปี ร้อยละ 13 อายุมากกว่า 65 ปี ร้อยละ 2.5 จากการศึกษาช่วงอายุของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดภูเก็ตอยู่ในช่วงอายุ 26 – 45 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 47 ซึ่งเป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยววัยทำงาน ที่มีกำลังซื้อสูง

- ผลการศึกษาประเทศที่มีนักท่องเที่ยวต่างชาติและนักท่องเที่ยวไทย จำแนกตามพื้นที่ศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวที่มาจากจังหวัดกระบี่ มีจำนวนนักท่องเที่ยวมากที่สุดในลำดับที่ 1 มาจากประเทศสหราชอาณาจักร ร้อยละ 7.3 และ ประเทศสวีเดน ร้อยละ 7.3 รองลงมาคือ ประเทศเดนมาร์ก ร้อยละ 6.7 ประเทศเยอรมัน ร้อยละ 4.7 ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวไทย คิดเป็นร้อยละ 50 ที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ นักท่องเที่ยวที่มาจากจังหวัดพังงา มีจำนวนนักท่องเที่ยวมากที่สุดในลำดับที่ 1 มาจากประเทศ คานาดา ร้อยละ 10 ประเทศสหราชอาณาจักร ร้อยละ 10 และประเทศเยอรมัน ร้อยละ 10 รองลงมาคือ ประเทศสหรัฐอเมริกา ร้อยละ 8 ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวไทย คิดเป็นร้อยละ 50 สำหรับนักท่องเที่ยวที่มาจากจังหวัดภูเก็ต มีจำนวนนักท่องเที่ยวมากที่สุดในลำดับที่ 1 มาจากประเทศสหราชอาณาจักร ร้อยละ 10 รองลงมาคือ ประเทศฝรั่งเศส ร้อยละ 6.5 และ ประเทศสหรัฐอเมริกา ร้อยละ 5.5 ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวไทย คิดเป็นร้อยละ 50

- ผลการศึกษาจำนวนนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาตินักท่องเที่ยวจำแนกตามอาชีพ พบว่า นักท่องเที่ยวที่มาจากจังหวัดกระบี่ นักท่องเที่ยวที่มาจากเยือนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเป็นพนักงาน/ลูกจ้างจากหน่วยงานต่างๆ มากที่สุด ร้อยละ 25.3 รองลงมาคือ เป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพเป็นนักศึกษา ร้อยละ 21.3 และกลุ่มอาชีพข้าราชการ หรือมาจากหน่วยงานภาครัฐราชการทั้งไทยและต่างชาติ ร้อยละ 16 และกลุ่มของนักท่องเที่ยวเป็นประกอบอาชีพด้านธุรกิจ ร้อยละ 14.7 ตามลำดับ นักท่องเที่ยวที่มาจากจังหวัดพังงา เป็นนักท่องเที่ยวที่มาจากเยือนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเป็น

พนักงาน/ลูกจ้างจากหน่วยงานต่างๆ มากที่สุด ร้อยละ 31.5 รองลงมาคือ เป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยวที่อยู่ในกลุ่มอาชีพข้าราชการ หรือมาจากหน่วยงานภาครัฐทั้งไทยและต่างชาติ ร้อยละ 22 และนักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพเป็นนักศึกษา ร้อยละ 22 ตามลำดับ สำหรับจังหวัดภูเก็ต นักท่องเที่ยวที่มาเยือนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเป็นพนักงาน/ลูกจ้างจากหน่วยงานต่างๆ มากที่สุด ร้อยละ 25.3 รองลงมาคือ กลุ่มของนักท่องเที่ยวเป็นประกอบอาชีพด้านธุรกิจ ร้อยละ 23 และกลุ่มของนักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพเป็นนักศึกษา ร้อยละ 15.5 ตามลำดับ

- ผลการศึกษารายได้ของนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติผู้มาเยือนในพื้นที่ศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวที่มาจากจังหวัดกระบี่ นักท่องเที่ยวมีรายได้เฉลี่ย น้อยกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 34.6 รองลงมาคือ มีรายได้มากกว่า 40,000 บาท ร้อยละ 19.3 และมีรายได้เฉลี่ย 10,000 – 20,000 บาท ร้อยละ 18 เมื่อพิจารณาจากรายได้เฉลี่ยของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่พบว่า ส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวที่มีกำลังซื้อสูง สอดคล้องกับผลการศึกษาด้านอายุและการประกอบอาชีพของนักท่องเที่ยว ที่มีสัดส่วนใกล้เคียงกัน นักท่องเที่ยวที่มาจากจังหวัดพังงา นักท่องเที่ยวมีรายได้เฉลี่ย น้อยกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 36 รองลงมาคือ มีรายได้ 30,000 – 40,000 บาท ร้อยละ 20 และมีรายได้ น้อยกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 18 และมีรายได้มากกว่า 40,000 บาท ร้อยละ 18 เมื่อพิจารณารายได้ของนักท่องเที่ยวที่มาจากจังหวัดพังงา พบว่า นักท่องเที่ยวมีรายได้สูงและมีกำลังซื้อสูงตามลำดับ ดังนั้น หากส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัดพังงา จะต้องพิจารณากลุ่มของลูกค้ากลุ่มดังกล่าวด้วย และนักท่องเที่ยวที่มาจากจังหวัดภูเก็ต นักท่องเที่ยวมีรายได้เฉลี่ย มากกว่า 40,000 บาท ร้อยละ 30.5 รองลงมาคือ มีรายได้ น้อยกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 27 และรายได้ 10,000 – 20,000 บาท ร้อยละ 21.5 ตามลำดับ เมื่อพิจารณาฐานรายได้ของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดภูเก็ต พบว่า นักท่องเที่ยวมีรายได้เฉลี่ยสูงและมีกำลังซื้อสูงเช่นเดียวกับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ และพังงา รายได้ของนักท่องเที่ยวสอดคล้องกับอายุและอาชีพของนักท่องเที่ยว และเมื่อพิจารณาในปีจ่ายต่างๆ ของนักท่องเที่ยว จะพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีเยือนจังหวัดกระบี่ พังงา และ ภูเก็ต เป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยวคุณภาพที่มีกำลังซื้อสูง

- ผลการศึกษาเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มเฉลี่ยต่อคนต่อวัน พบว่า นักท่องเที่ยวที่พำนักอยู่ที่จังหวัดกระบี่มีค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มเฉลี่ยต่อคนเป็นเงิน 322.27 บาท นักท่องเที่ยวที่พำนักอยู่ที่จังหวัดพังงามีค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มเฉลี่ยต่อคน เป็นเงิน 299.70 บาท และนักท่องเที่ยวที่พำนักอยู่ที่จังหวัดภูเก็ต มีค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มเฉลี่ยต่อคน เป็นเงิน 364.48 บาท

- ผลการศึกษาของนักท่องเที่ยวตามวัตถุประสงค์ของการเดินทาง พบว่า

นักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ มีความต้องการมาเพื่อพักผ่อนเป็นหลัก ร้อยละ 74 รองลงมาคือ วัตถุประสงค์อื่นๆ ร้อยละ 11.3 และ มาเพื่อติดต่อธุรกิจ ร้อยละ 6.7 ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดพังงา นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มาเพื่อพักผ่อนในวันวันหยุด ร้อยละ 66 รองลงมาคือ เพื่อวัตถุประสงค์อื่นๆ ร้อยละ 14 และ เพื่อติดต่อธุรกิจ ร้อยละ 14 ตามลำดับ เช่นเดียวกันกับ นักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ สำหรับวัตถุประสงค์การเดินทางมาเยือนของนักท่องเที่ยวที่จังหวัดภูเก็ต พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มาเพื่อพักผ่อน ร้อยละ 60.5 รองลงมาคือเพื่อติดต่อธุรกิจ ร้อยละ 16.5 และเพื่อวัตถุประสงค์อื่นๆ ร้อยละ 12.5 ตามลำดับ เมื่อพิจารณากลุ่มของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติในพื้นที่ศึกษาจะพบว่า ส่วนใหญ่ นักท่องเที่ยวเดินทางมาเพื่อการพักผ่อนเป็นการเฉพาะ มากที่สุด

- ผลการศึกษาจำนวนครั้งของการมาเยือนในพื้นที่ศึกษาทั้ง 3 จังหวัด พบว่า นักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ เคยเดินทางมาเยือนจังหวัดกระบี่มากกว่า 4 ครั้ง ร้อยละ 41.3 รองลงมาเคยเดินทางมา 3 ครั้ง ร้อยละ 40.3 และ เดินทางมาครั้งแรก ร้อยละ 21.3 และ เดินทางมาครั้งที่ 2 ร้อยละ 21.3 ตามลำดับ เช่นเดียวกันกับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดพังงา มีนักท่องเที่ยวที่เคยเดินทางมาเยือนจังหวัดพังงามากกว่า 3 ครั้ง ร้อยละ 56 รองลงมา เป็นการเดินทางมาครั้งแรก ร้อยละ 30 และ เคยเดินทางมาเยือนเป็นครั้งที่ 2 ร้อยละ 10 ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดภูเก็ต ข้อมูลที่ได้จากการสำรวจใกล้เคียงกับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ และพังงาคือ นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวเคยเดินทางมาภูเก็ตมากกว่า 3 ครั้ง ร้อยละ 45.5 รองลงมา เป็นการเดินทางมาครั้งแรก ร้อยละ 27 และเดินทางมาเป็นครั้งที่ 3 ร้อยละ 14.5 ตามลำดับ เมื่อพิจารณาจำนวนครั้งของการเดินทางมาเยือนของนักท่องเที่ยว สามารถวิเคราะห์ได้ว่า เป็นกลุ่มลูกค้าเดิมที่มีการซื้อซ้ำ ดังนั้น หากสามารถรักษานักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ได้ อัตราการเติบโตทางเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวของ 3 จังหวัด จะมีเพิ่มขึ้นกว่าในปัจจุบัน

- ผลการศึกษาของสถานที่พักผ่อนของนักท่องเที่ยวในพื้นที่ศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ นิยมพักผ่อนในโรงแรม/รีสอร์ทมากที่สุด ร้อยละ 38.7 รองลงมาคือ พักแรมที่บ้านหรือสถานที่ส่วนตัว ร้อยละ 31.3 และ พักที่เกสต์เฮาส์ ร้อยละ 18 ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดพังงา นักท่องเที่ยวแรมในโรงแรม/รีสอร์ทมากที่สุด ร้อยละ 46 รองลงมาคือ พักเกสต์เฮาส์ ร้อยละ 28 และที่พักส่วนตัว ร้อยละ 18 เช่นเดียวกับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดภูเก็ต นักท่องเที่ยวเลือกที่จะพักผ่อนในโรงแรม/รีสอร์ทมากที่สุด ร้อยละ 44 รองลงมา คือที่พักส่วนตัว ร้อยละ 29 และเกสต์เฮาส์ ร้อยละ 18 ตามลำดับ

- ผลการศึกษาจากนักท่องเที่ยวที่แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับประสบการณ์การรับประทานอาหารท้องถิ่น พบว่า นักท่องเที่ยวที่มาจังหวัดกระบี่ เป็นนักท่องเที่ยวเคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 81.35 และไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 18.7 นักท่องเที่ยวที่มาจังหวัดพังงาเป็นนักท่องเที่ยวเคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 74 และไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 26 และนักท่องเที่ยวที่มาจังหวัดภูเก็ตเป็นนักท่องเที่ยวเคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 81.5 และไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 18.7 จากการศึกษา คณะผู้วิจัยสนใจในกลุ่มของนักท่องเที่ยวที่เคยและไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น เหตุผลของนักท่องเที่ยวที่กล่าวเช่นนั้น อาจวิเคราะห์ได้ว่า ลักษณะของอาหารไทยและอาหารท้องถิ่น มีความคล้ายคลึงกันมาก และแสดงให้เห็นว่า นักท่องเที่ยวในกลุ่มดังกล่าว อาจจะไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นแต่ไม่แน่ใจเพราะไม่สามารถจำแนกได้ว่าอาหารที่รับประทานไปแล้วนั้น เป็นอาหารประเภทใด ซึ่งข้อมูลดังกล่าวจะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวิจัยพัฒนา ส่งเสริมและประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นให้นักท่องเที่ยวต่อไป

- เหตุผลของนักท่องเที่ยวที่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น ในพื้นที่ศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวพิจารณาหรือตัดสินใจด้วย

- ลำดับที่ 1. ด้านรสชาติของอาหารท้องถิ่นเป็นหลัก จากการสำรวจในพื้นที่ศึกษา พบว่า
- จังหวัดกระบี่ มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านรสชาติอร่อย จำนวน 61 ราย
 - จังหวัดพังงา มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านรสชาติอร่อย จำนวน 32 ราย
 - จังหวัดภูเก็ต มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านรสชาติอร่อย จำนวน 128 ราย

ลำดับที่ 2. ด้านความแปลกใหม่ของอาหาร นักท่องเที่ยวในพื้นที่ศึกษาทั้ง 3 จังหวัด ให้เหตุผลใกล้เคียงกัน กล่าวคือ

- จังหวัดกระบี่ มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านความแปลกใหม่ของอาหาร จำนวน 51 ราย
- จังหวัดพังงา มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านความแปลกใหม่ของอาหาร จำนวน 17 ราย
- จังหวัดภูเก็ต มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านความแปลกใหม่ของอาหาร จำนวน 64 ราย

ลำดับที่ 3. ด้านเอกลักษณ์ท้องถิ่น

- จังหวัดกระบี่ มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านเอกลักษณ์ท้องถิ่น จำนวน 40 ราย
- จังหวัดพังงา มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านเอกลักษณ์ท้องถิ่น จำนวน 13 ราย
- จังหวัดภูเก็ต มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านเอกลักษณ์ท้องถิ่น จำนวน 58 ราย

- ความนิยมด้านรสชาติของอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวมีความนิยมอาหารท้องถิ่นที่มีรสชาติที่ไม่แตกต่างกัน คือ

จังหวัดกระบี่ นักท่องเที่ยวนิยมรสเผ็ด-ร้อน มากที่สุด ร้อยละ 38.5 รองลงมา คือ รสหวาน ร้อยละ 27.9 และ เค็ม ร้อยละ 19.7 ตามลำดับ

จังหวัดพังงา นักท่องเที่ยวนิยมรสเผ็ด-ร้อน มากที่สุด ร้อยละ 54.1 รองลงมา คือ รสหวาน ร้อยละ 16.2 รสเปรี้ยว ร้อยละ 16.2 และ เค็ม ร้อยละ 13.5 ตามลำดับ

จังหวัดภูเก็ต นักท่องเที่ยวนิยมรสเผ็ด-ร้อน มากที่สุด ร้อยละ 53.4 รองลงมา คือ รสหวาน ร้อยละ 22.7 และ เค็ม ร้อยละ 14.1 ตามลำดับ

จากการศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวที่รับประทานอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษาทั้ง 3 จังหวัด นิยมรับประทานอาหารท้องถิ่นที่มีรสเผ็ด-ร้อน มากที่สุด

- แสดงผลการศึกษาจากกลุ่มนักท่องเที่ยวที่ไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น และถามความต้องการทดลองชิมอาหารท้องถิ่น นักท่องเที่ยวที่มาจากจังหวัดกระบี่ มีนักท่องเที่ยวต้องการที่จะรับประทานท้องถิ่นคิดเป็นร้อยละ 89.3 และไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น จำนวนร้อยละ 10.7 จังหวัดพังงา มีนักท่องเที่ยวที่ต้องการจะรับประทานท้องถิ่นคิดเป็นร้อยละ 92.3 และไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น จำนวนร้อยละ 7.7 และจังหวัดภูเก็ต มีนักท่องเที่ยวที่ความต้องการที่จะรับประทานท้องถิ่นคิดเป็นร้อยละ 94.6 และไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่นจำนวนร้อยละ 5.4

- เหตุผลที่นักท่องเที่ยวไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นแต่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น พบว่าจากการศึกษาทั้ง 3 จังหวัด นักท่องเที่ยวเลือกและตัดสินใจชิมด้วยเหตุผลของความแปลกใหม่ของอาหารเป็นเหตุผลหลัก คือ

จังหวัดกระบี่ นักท่องเที่ยวให้เหตุผล จำนวน 13 ราย

จังหวัดพังงา นักท่องเที่ยวให้เหตุผล จำนวน 11 ราย

จังหวัดภูเก็ต นักท่องเที่ยวให้เหตุผล จำนวน 27 ราย

นอกจากนี้ เหตุผลที่นักท่องเที่ยวที่ไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นแต่ต้องการทดลองชิมจากการสัมภาษณ์กลุ่มนักท่องเที่ยว ได้แสดงทรรศนะเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่น่าสนใจคือ นักท่องเที่ยวไม่ค่อยได้รับข้อมูลเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นอย่างเป็นทางการ นักท่องเที่ยวจะรู้จักเฉพาะอาหาร

ไทย (Thai Food) จากการประชาสัมพันธ์ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย นอกจากนี้ ลักษณะเด่นของอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษา (จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต) ไม่มีความแตกต่าง ดังนั้น หากต้องการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการส่งเสริมและประชาสัมพันธ์อย่างเป็นรูปธรรม

- เหตุผลของนักท่องเที่ยวที่ไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นและไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น เนื่องจากเอกลักษณ์ของอาหารท่องเที่ยวภาคใต้มีลักษณะพิเศษของอาหารที่มีความเผ็ดร้อน และมีเครื่องปรุงที่ประกอบด้วยสมุนไพร เครื่องเทศ หลากหลาย ทำให้นักท่องเที่ยวไม่คุ้นเคย และไม่กล้าที่จะรับประทาน จากเหตุผลดังกล่าวทำให้นักท่องเที่ยวจำนวน 6 รายที่ได้จากการสำรวจในพื้นที่ศึกษา ไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น

- เนื่องจากว่าผลการศึกษาประเทศของผู้ตอบแบบสอบถาม ไม่สามารถให้เหตุผลที่ชัดเจนว่านักท่องเที่ยวมีความต้องการรับประทานอาหารท้องถิ่นเพราะสาเหตุใด คณะผู้วิจัยจึงจัดกลุ่มของนักท่องเที่ยวตามกลุ่มทวีปที่พำนัก เป็นทวีปอเมริกา ยุโรป เอเชีย และออสเตรเลีย แยกตามจังหวัดดังนี้

กระบี่ จากจำนวนกลุ่มตัวอย่าง 150 คนมี 122 คนคิดเป็นร้อยละ 81.3 เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นก่อนเข้ามาในพื้นที่ศึกษาและ 120 คนชอบอาหารท้องถิ่นโดยให้เหตุผลแสดงผลการศึกษาตามตาราง 1

เหตุผล	ทวีปอเมริกา	ทวีปยุโรป	ทวีปเอเชีย	ทวีปออสเตรเลีย	รวม
มีสีสัน	-	13	16	1	30
รสชาติอร่อย	2	26	32	1	61
ความแปลก, ใหม่	2	25	22	2	51
เอกลักษณ์ท้องถิ่น	2	15	21	2	40
ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	-	13	21	2	36
อาหารสุขภาพ	1	21	5	2	29

พังงา จากกลุ่มตัวอย่าง 50 คนมี 37 คนคิดเป็นร้อยละ 74 เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นก่อนเข้ามาในพื้นที่ศึกษาและชอบอาหารท้องถิ่นโดยให้เหตุผลแสดงผลตามตาราง 2

เหตุผล	ทวีปอเมริกา	ทวีปยุโรป	ทวีปเอเชีย	ทวีป ออสเตรเลีย	รวม
มีสีสัน	3	3	4	-	10
รสชาติอร่อย	5	10	17	-	32
ความแปลก,ใหม่	3	6	8	-	17
เอกลักษณ์ท้องถิ่น	1	4	8	-	13
ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	2	2	4	-	8
อาหารสุขภาพ	4	6	2	-	10

ภูเก็ต จากกลุ่มตัวอย่าง 200 คนมี 163 คนคิดเป็นร้อยละ 81.5 เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นก่อนเข้ามาในพื้นที่ศึกษาและชอบอาหารท้องถิ่นโดยให้เหตุผลแสดงผลตามตาราง 3

เหตุผล	ทวีปอเมริกา	ทวีปยุโรป	ทวีปเอเชีย	ทวีป ออสเตรเลีย	รวม
มีสีสัน	5	10	17	-	32
รสชาติอร่อย	13	45	68	1	127
ความแปลก,ใหม่	8	22	34	-	64
เอกลักษณ์ท้องถิ่น	6	14	38	-	58
ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	5	12	25	1	43
อาหารสุขภาพ	7	19	19	-	45

- ผลการศึกษาจากแบบสอบถาม การแสดงเหตุผลของนักท่องเที่ยวทั้ง 3 จังหวัดซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถแสดงความคิดเห็นได้มากกว่าหนึ่ง ทำให้ทราบถึงเหตุผลในการเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นว่า อันดับแรกเป็นอาหารรสชาติอร่อย อันดับสองเป็นความแปลกใหม่ และอันดับสามเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น

- ผลการศึกษาความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ โดยนักท่องเที่ยวได้จัดลำดับความนิยมของอาหารเป็น 1 2 3 ตามลำดับ และในลำดับความนิยมที่นักท่องเที่ยว

เลือกลูกดังกล่าว ยังสามารถจำแนกเป็นลำดับของความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวเป็นลำดับ 1 2 3 ตามลำดับ

รายการอาหารในความนิยมลำดับที่ 1 ได้แก่ 1.แกงส้ม 2.แกงไตปลา 3.ป็นุ่นปาฉ่าง

รายการอาหารในความนิยมลำดับที่ 2 ได้แก่ 1.แกงเลียง 2.แกงส้ม 3.ขนมจีน

รายการอาหารในความนิยมลำดับที่ 3 ได้แก่ 1.ปลาทอด 2.ผัดผักหวาน แกงเลียง ผัดสะตอ 3.ปลาทอดเครื่อง

- ผลการศึกษาความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวในจังหวัดพังงา โดยนักท่องเที่ยวได้จัดลำดับความนิยมของอาหารเป็น 1 2 3 ตามลำดับ และในลำดับความนิยมที่นักท่องเที่ยวเลือกลูกดังกล่าว ยังสามารถจำแนกเป็นลำดับของความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวเป็นลำดับ 1 2 3 ตามลำดับ

รายการอาหารในความนิยมลำดับที่ 1 ได้แก่ 1.ผัดก้วยเตี่ยว หมี่สะป้า 2.ต้มยำ 3.แกงส้ม ขนมจีน แกงไตปลา แกงมัสมั่นไก่ และ ข้าวผัด

รายการอาหารในความนิยมลำดับที่ 2 ได้แก่ 1.ซีฟู้ด 2.แกงตูมี้ โอด้าว ปลาทอด ข้าวผัด น้ำพริกกุ้งเสียบ 3.ทอดมัน แกงส้ม แกงไตปลา หอยชักตีนต้ม น้ำพริกกุ้งเสียบ แกงมัสมั่นไก่ ปอเปี๊ยะ ต้มส้มปลา ปลาเผา ทอดมันกุ้ง

รายการอาหารในความนิยมลำดับที่ 3 ได้แก่ 1.ขนมจีน ปลาทอด 2.แกงส้ม เป็อทอด แกงตูมี้ ผัดสะตอ ผัดไก่เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผัดก้วยเตี่ยว ผัดผักรวม ข้าวผัด โลปะ ผัดไท ต้มยำ ห่อหมก

- ผลการศึกษาความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต โดยนักท่องเที่ยวได้จัดลำดับความนิยมของอาหารเป็น 1 2 3 ตามลำดับ และในลำดับความนิยมที่นักท่องเที่ยวเลือกลูกดังกล่าว ยังสามารถจำแนกเป็นลำดับของความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวเป็นลำดับ 1 2 3 ตามลำดับ อาหารในความนิยมลำดับที่ 1 ได้แก่ 1.แกงส้ม 2. น้ำพริกกุ้งเสียบ 3. ต้มยำ

รายการอาหารในความนิยมลำดับที่ 2 ได้แก่ 1.แกงส้ม ขนมจีน 2.ปลาทอด ซีฟู้ด 3. น้ำพริกกุ้งเสียบ

รายการอาหารในความนิยมลำดับที่ 3 ได้แก่ 1.ผัดสะตอ 2. เป็อทอด น้ำพริกกุ้งเสียบ ผัดก้วยเตี่ยว 3.ยำสาหร่าย แกงส้ม เป็อทอด ขนมจีน ปลาทอดเครื่อง หมูฮ้อง โอะเอ้ว

ผลการวิเคราะห์จากกลุ่มผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

- ความคิดเห็นเกี่ยวกับความพร้อมพื้นฐานทางด้านการพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของพื้นที่จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต พบว่า ปัจจัยที่จะต้องพิจารณาตามลำดับ ดังนี้คือ

1. อาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ความเป็นท้องถิ่นนั้นๆ

เนื่องจากลักษณะทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่ศึกษาเป็นชายฝั่งทะเลอันดามัน วัตถุประสงค์หลักในการประกอบอาหารคือ อาหารทะเล ดังนั้น หากพิจารณาส่งเสริมให้มีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ป้อนสู่ตลาดในท้องถิ่น จะช่วยในการส่งเสริมและสร้างรายได้ให้แก่ภาคการเกษตรอีกทางหนึ่ง นอกจากนี้ ข้อมูลสนับสนุนจากกลุ่มของนักท่องเที่ยวพบว่า นักท่องเที่ยวมีความสนใจบริโภคอาหารท้องถิ่นที่มีส่วนประกอบของอาหารทะเล เป็นหลัก

2. ใช้ผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบในท้องถิ่น

สอดคล้องและส่งเสริมจากปัจจัยข้อที่ 1 การส่งเสริมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว จะต้องคำนึงถึงวัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหาร จะต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถหาได้ในท้องถิ่นเป็นหลัก

3. ความสะอาด

เป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้ให้นักท่องเที่ยวรับประทานอาหารท้องถิ่นอย่างปลอดภัย การประกอบอาหารจะต้องถูกสุขอนามัย เพื่อให้ให้นักท่องเที่ยวมีความมั่นใจจากการบริโภคอาหารท้องถิ่น

4. การให้บริการ

การให้บริการ เป็นปัจจัยเสริมที่จะช่วยในการให้บริการแก่นักท่องเที่ยว จากการศึกษาวิจัยภาคสนาม พบว่า ร้านอาหาร ภัตตาคารในพื้นที่ศึกษา ประสบปัญหาเรื่องการให้บริการ และได้รับการตำหนิจากลูกค้า โดยเฉพาะเรื่องความล่าช้าและการให้บริการจากพนักงาน ดังนั้น หากมีการพัฒนาด้านทรัพยากรบุคคล ให้มีทักษะและความสามารถในการทำงานจะช่วยให้การบริการของร้านอาหารดีขึ้น

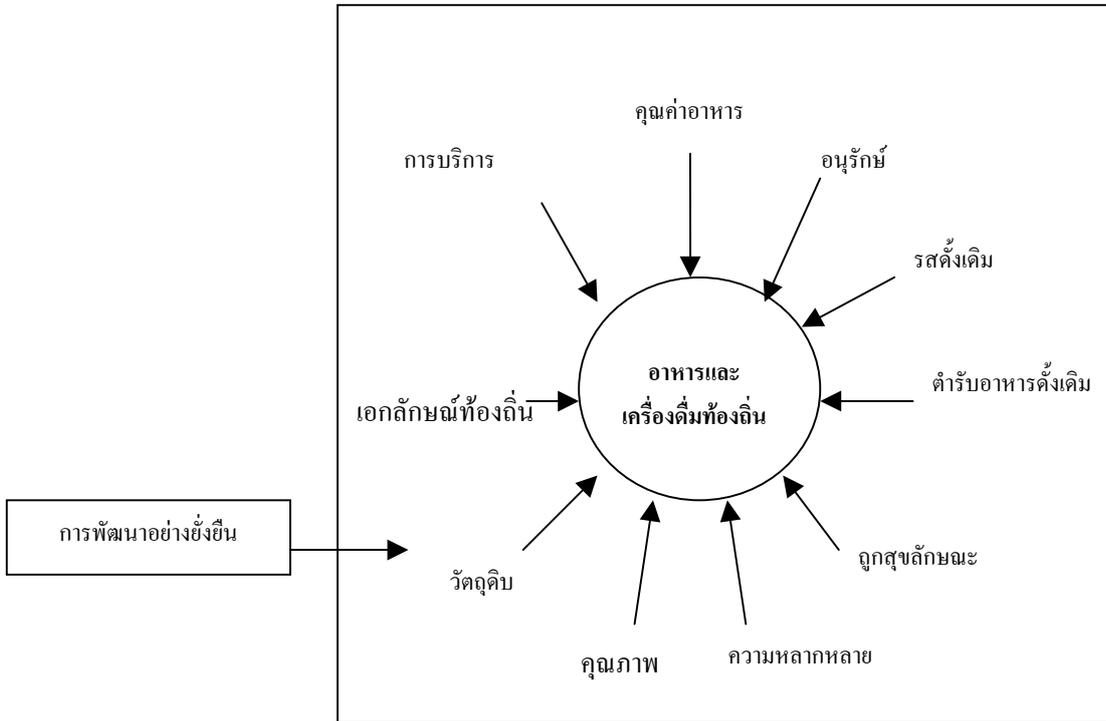
5. ความแปลกใหม่

จากการสัมภาษณ์ หมายถึง ความแปลกใหม่ในบรรยากาศ รายการอาหาร รสชาติของอาหาร และความสะอาดสวยงาม เป็นสิ่งนักท่องเที่ยวต้องการ ในด้านราคา ไม่ใช่ประเด็นสำคัญสำหรับนักท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวยินดีที่จะเสียค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้นหากได้รับความพึงพอใจ นอกจากนี้ สถานประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ศึกษา ได้เสนอรายการอาหารพิเศษประจำร้าน (Special

Menu) ใช้ในการส่งเสริมการขาย มีการคิดค้นสูตรอาหารพิเศษที่ไม่ซ้ำจากรายการอาหารที่จำหน่ายในปัจจุบัน แต่สูตรอาหารพิเศษยังคงเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นดั้งเดิมอยู่ กล่าวคือเจ้าของร้านจะใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงต่างๆ ที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นหลัก

6. รสชาติของอาหาร

ความอร่อยของรสชาติอาหาร เป็นสิ่งที่นักท่องเที่ยวต้องการ จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ พบว่า รสชาติของอาหาร เป็นเทคนิค และเป็นเคล็ดลับของผู้ประกอบอาหารแต่ละแห่ง ที่สามารถปรุงอาหารให้ลูกค้าพอใจ และเป็นที่ยอมรับ และขึ้นอยู่กับรสนิยมของลูกค้าแต่ละคน จึงไม่สามารถประเมินได้ว่า อาหารของร้านไหนเป็นร้านที่ดีที่สุด จำเป็นต้องใช้ปัจจัยหลายๆ ด้านในการพิจารณา นอกจากนี้ คณะผู้วิจัย ได้สอบถามเกี่ยวกับรางวัลหรือใบประกาศเกียรติคุณที่ได้รับพบว่า มีร้านอาหารหลายแห่งได้รับใบประกาศเกียรติคุณ เช่น เป็บพิสดาร แม่ช้อยนางรำ เซลล์ชวนชิม ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย(Clean Food Good Taste) จากกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งเป็นเครื่องหมายรับประกัน ของร้านอาหารนั้นๆ เป็นเครื่องหมายที่ช่วยในการส่งเสริมการขายแก่ลูกค้า ร้านอาหารท้องถิ่นหลายแห่งในพื้นที่ศึกษาที่ไม่มีใบประกาศเกียรติคุณ หรือรางวัล จากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน แต่เป็นที่รู้จักในกลุ่มของลูกค้าในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว ในลักษณะของการบอกกล่าวปากต่อปาก



ภาพประกอบ 1 แสดงความสัมพันธ์ของอาหารท้องถิ่นกับปัจจัยพื้นฐานการพัฒนา

- ผลการศึกษาอาหารท้องถิ่นที่ช่วยส่งเสริมต่อกิจกรรมต่างๆ ในชุมชน การศึกษาพบว่าอาหารท้องถิ่นช่วยส่งเสริมให้เกิดการกระจายรายได้ให้แก่ประชาชนในท้องถิ่น จากการศึกษาวิจัยภาคสนามในพื้นที่ศึกษา พบว่า สถานประกอบการร้านอาหาร 90% เป็นคนในท้องถิ่น มีการกระจายรายได้ ผลสืบเนื่องมาจากการท่องเที่ยว ทำให้ธุรกิจต่างๆ ในท้องถิ่น เพิ่มการลงทุน ระบบเศรษฐกิจมีการหมุนเวียนดีขึ้น อาหารท้องถิ่นมีส่วนช่วยในการสร้างอาชีพ การจ้างแรงงาน ให้เกิดขึ้นในท้องถิ่น

- ผลการศึกษาที่อาจเกิดผลเสียต่อท้องถิ่น พบว่า หากมีการส่งเสริมให้อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในเชิงพาณิชย์ อาจส่งผลต่อการดำรงชีพของประชาชนในท้องถิ่น ค่าครองชีพสูงขึ้น วัตถุดิบในการประกอบอาหารมีราคาแพง ตามกลไกตลาด และวัตถุดิบบางชนิดหายากทำให้เกิดผลกระทบต่อทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ ยังส่งผลให้มีผู้ประกอบการร้านอาหารจากคนต่างถิ่นเพิ่มขึ้นในพื้นที่ศึกษาเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว ดังนั้น การประกอบอาหารเพื่อนักท่องเที่ยวจึงมีการปรับ ประยุกต์รสชาติ ความเหมาะสมของอาหารเพื่อให้นักท่องเที่ยวสามารถรับประทานได้ อาจส่งผลให้ขาดเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น และประชาชนในท้องถิ่นต้องปรับ

เปลี่ยนพฤติกรรมกรบริโภคไปตามวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวที่นำมา เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ จากต่างประเทศ

- ผลการศึกษารูปแบบและกิจกรรมที่ควรส่งเสริม จากการศึกษาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต พบว่า รูปแบบ และกิจกรรม ที่ควรส่งเสริมเพื่อให้คงไว้ซึ่งเอกลักษณ์อาหารของท้องถิ่น คือ เน้นการส่งเสริมการพัฒนาเพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยว โดยใช้อาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเป็นหลัก โดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เป็นการส่งเสริมและฟื้นฟูอาชีพทางการเกษตรในท้องถิ่น เช่น การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การปลูกพืชผัก สมุนไพรท้องถิ่นและการประมงพื้นบ้าน นอกจากนี้ การรวบรวมสูตรอาหารหรือตำรับอาหารพื้นบ้าน เป็นการอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารท้องถิ่นให้คงอยู่สืบต่อไปถึงรุ่นต่อไป จากการสัมภาษณ์และสืบค้นอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษา พบว่า อาหารท้องถิ่นบางชนิดไม่เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว และประชาชนท้องถิ่นซึ่งเป็นคนรุ่นใหม่เริ่มที่จะไม่รู้จักอาหารท้องถิ่นบางชนิด ดังนั้น หากมีการเก็บรวบรวมสูตรอาหารท้องถิ่นไว้เป็นหมวดหมู่ จะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาต่อไปในอนาคต

- ผลการศึกษาแนวคิดต่อการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น เพื่อการท่องเที่ยว พบว่า ควรส่งเสริมให้อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเนื่องจาก อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในแต่ละจังหวัดมีจุดเด่นที่คล้ายคลึงกัน ดังนั้น ควรส่งเสริมและพัฒนาไปในทิศทางเดียวกัน เพื่อสร้างจุดแข็งของการท่องเที่ยวเชิงพื้นที่ โดยเสนออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเป็นจุดขาย นอกจากนี้ ในแต่ละจังหวัดได้พยายามส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดให้นักท่องเที่ยวรู้จักอาหารท้องถิ่น เช่น การจัดกิจกรรมเทศกาลอาหารพื้นบ้าน โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ประกวดการประกอบอาหารพื้นบ้านภูเก็ต เป็นต้น

- ผลการศึกษากิจกรรมที่ควรปรับปรุงแก้ไขเร่งด่วน สืบเนื่องมาจากการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว พบว่า

1. ในพื้นที่ศึกษาควรมีการจัดทำแผนที่เพื่อแสดงแหล่งจำหน่ายอาหารท้องถิ่นให้นักท่องเที่ยวรู้จัก เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานแก่นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ปัจจุบัน ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารในพื้นที่ศึกษาส่วนใหญ่เป็นการโฆษณาประชาสัมพันธ์เฉพาะภัตตาคาร ร้านอาหารที่มีชื่อเสียงของแต่ละจังหวัด และเป็นที่น่าสังเกตว่าลักษณะการประชาสัมพันธ์ภัตตาคารร้านอาหารดังกล่าว จะเป็นสถานประกอบการที่อยู่ในโรงแรม รีสอร์ท ที่มีผลต่อธุรกิจโฆษณาในแต่ละ

ละพื้นที่ ดังนั้น หากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ร่วมมือในการส่งเสริมให้อาหารท้องถิ่นเป็นที่รู้จัก ควรมีการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่มีการจำหน่ายอาหารท้องถิ่นด้วย

2. นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ยังไม่รู้จักอาหารท้องถิ่นของแต่ละจังหวัด เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นให้แพร่หลาย ควรมีการประชาสัมพันธ์โดยใช้สื่อประชาสัมพันธ์ เช่น แผ่นพับ หนังสือพิมพ์ นิตยสารท้องถิ่นและภูมิภาค เป็นต้น

3. ด้านการบริการ พบว่า ร้านอาหารในพื้นที่ศึกษามีจำเป็นต้องปรับปรุงเร่งด่วน เนื่องจาก นักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการ มีวัตถุประสงค์หลักในการมารับประทานอาหาร ปัญหาที่พบส่วนมากเป็นเรื่อง ความล่าช้าของการปรุงอาหารและการบริการ พนักงานไม่เอาใจใส่ลูกค้า นอกจากนี้ จากการสัมภาษณ์นักท่องเที่ยวชาวไทยพบว่า การให้บริการของพนักงานจะให้บริการนักท่องเที่ยวต่างชาติก่อนเป็นลำดับแรก

4. ความสะอาดและสุขอนามัยของอาหารท้องถิ่น เป็นสิ่งที่สถานประกอบการจะต้องดูแลและเอาใจใส่เป็นพิเศษ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ เนื่องจากในพื้นที่จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต ลักษณะภูมิอากาศร้อนชื้น มีผลต่อวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่จะเสียได้ง่าย เมื่อนำมาปรุงอาหารให้ลูกค้า อาจเกิดอาหารเป็นพิษได้ จากการสัมภาษณ์นักท่องเที่ยวพบว่า ร้านอาหารบางแห่งมีการนำวัตถุดิบที่ด้อยคุณภาพมาปรุงให้ลูกค้ารับประทาน โดยเฉพาะประเภทอาหารทะเล (Sea Food) จากการสัมภาษณ์และสังเกตของสถานประกอบการภัตตาคาร ร้านอาหารในพื้นที่ศึกษา พบว่า ร้านอาหารบางแห่งจะได้รับในประกาศรับรองการตรวจสอบความสะอาดและสุขอนามัยจากสาธารณสุขจังหวัด และยังมีอีกหลายแห่งที่ยังไม่ได้รับการรับรองจากสาธารณสุขจังหวัดแต่ยังคงเปิดให้บริการอาหารแก่ลูกค้า เพื่อเป็นการสร้างมาตรฐานร้านอาหาร จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องเร่งปรับปรุงแก้ไขในประเด็นดังกล่าว

- ผลการศึกษาในข้อเสนอแนะอื่นๆ จากสถานประกอบการภัตตาคาร ร้านอาหารท้องถิ่น และนักท่องเที่ยวชาวไทย นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ในพื้นที่จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต มีข้อเสนอแนะเพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงแก้ไขในการพัฒนาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ดังนี้

1. ความเข้าใจของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในแต่ละจังหวัด นักท่องเที่ยวจะรู้จัก ค้นเคยกับอาหารไทย ที่มีการโฆษณาประชาสัมพันธ์เป็นที่รู้จักแพร่หลาย สำหรับอาหารท้องถิ่นยังไม่เป็นที่รู้จัก ค้นเคยในกลุ่มของนักท่องเที่ยวมากนัก รายการอาหารไทยยอดนิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติ คือ ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน ผัดไทย แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ เป็นต้น

2.รสชาติของอาหารท้องถิ่นมีรสชาติเผ็ด-ร้อน ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยปากซ์ใต้ จึงเป็นที่ชื่นชอบและคุ้นเคยของคนในท้องถิ่น แต่สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ จะเป็นไม่เป็นที่นิยมมากนักเนื่องจากมีรสชาติเผ็ด-ร้อน มากเกินไป หากต้องการให้นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติสามารถรับประทานอาหารที่มีรสชาติเผ็ด-ร้อน ได้ จะต้องมีการปรับปรุงและประยุกต์อาหารไม่ให้มีรสชาติเผ็ด-ร้อนมากนัก และผลของการปรับปรุงประยุกต์อาหารท้องถิ่นเพื่อสนองตอบนักท่องเที่ยวอาจส่งผลให้เอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นที่มีอยู่ดั้งเดิมเปลี่ยนไป และอาจทำให้อาหารท้องถิ่นบางรายการอาจสูญหายไป เนื่องจากความไม่นิยมบริโภคอาหารชนิดนั้นๆ หรือ อาจเกิดจากวัตถุดิบในการปรุงอาหารหายากและมีราคาแพง เนื่องจากพื้นที่ศึกษาเป็นจังหวัดที่มีอัตราการเติบโตด้านการท่องเที่ยวสูง ทำให้สภาวะเศรษฐกิจของจังหวัดโดยรวมมีค่าครองชีพที่สูง คนท้องถิ่นต้องบริโภคอาหารในราคานักท่องเที่ยว

3. ขาดการส่งเสริมจากภาครัฐอย่างจริงจังและสม่ำเสมอ เป็นประเด็นที่สถานประกอบการภัตตาคาร ร้านอาหาร ได้เสนอแนะเพิ่มเติม เนื่องจากการพัฒนาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต ให้ยั่งยืน จะต้องได้รับการสนับสนุนและส่งเสริมอย่างต่อเนื่องจากภาครัฐ จากอดีตที่ผ่านมา ในบางจังหวัดมีกิจกรรมการส่งเสริมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นอย่างจริงจัง เช่น เทศกาลอาหารทะเลจังหวัดภูเก็ต มีการจัดตกแต่งขบวนแห่รถอาหารทะเล (Sea Food Festival) เป็นการโฆษณาประชาสัมพันธ์จังหวัดภูเก็ตให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวทั่วโลก กิจกรรมดังกล่าวไม่มีในปัจจุบัน เป็นต้น

นอกจากนี้ มีร้านอาหารและภัตตาคารเปิดให้บริการ ลูกค้าสามารถเลือกใช้บริการได้สะดวกเพราะมีให้เลือกหลากหลาย เช่น ร้านอาหารในโรงแรม ร้านอาหารและภัตตาคารนอกบ้าน ร้านอาหารพื้นเมือง และอาหารที่วางขายริมถนน (Street Food) อาหารพื้นเมืองท้องถิ่นเป็นเมนูหลักอย่างหนึ่งที่ร้านอาหารจะนำเสนอให้ลูกค้าที่มาเยือนทั้งที่เป็นคนในท้องถิ่นหรือเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ อาหารพื้นเมืองท้องถิ่นจึงเป็นเครื่องมือชนิดหนึ่งในการใช้เป็นสื่อต่อการถ่ายทอดวัฒนธรรมการกินของคนในท้องถิ่นนั้น นอกจากนี้ อาหารท้องถิ่นยังช่วยให้เศรษฐกิจในชุมชนดีขึ้น เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์การเกษตร ส่งเสริมให้มีการเพาะปลูกพืชผักพื้นบ้านเพื่อใช้ประกอบอาหาร และเป็นการอนุรักษ์พืชผักพื้นบ้านได้อีกทางหนึ่ง ในส่วนของนักท่องเที่ยวจะได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นมากขึ้น นอกเหนือจากอาหารไทยภาคกลางทั่วไป ที่ภาครัฐบาลพยายามส่งเสริมครัวไทยสู่สากล อาหารท้องถิ่น อาจเป็นตัวเลือกหนึ่งที่ใช้ในการส่งเสริมประชาสัมพันธ์ให้ต่างชาติได้รู้จักและเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นเพิ่มขึ้น

ข้อเสนอแนะจากคณะผู้วิจัย

จากการตอบแบบสอบถามของสถานประกอบการในสิ่งที่ต้องการให้ปรับปรุงแก้ไขเร่งด่วนนั้น คณะผู้วิจัยขอเสนอแนะดังนี้

1 แนวทางการประชาสัมพันธ์

1. ควรให้ความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่น โดยจัดทำหลักสูตรการสอนการทำอาหารท้องถิ่นในโรงเรียน และมีการรวบรวมสูตรอาหารท้องถิ่นจากแหล่งต่าง ๆ ไว้เป็นศูนย์กลางเพื่อการค้นคว้าและศึกษาเพิ่มเติมได้
2. จัดงานหรือนิทรรศการแนะนำอาหารท้องถิ่น พร้อมทั้งมีการจัดให้ร้านอาหารท้องถิ่นที่มีชื่อมาร่วมกันออกร้านเพื่อเผยแพร่อาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย
3. หน่วยงานของรัฐ(ททท.)ร่วมมือกันจัดทำเนียบร้านอาหารท้องถิ่นเพื่อเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์แก่นักท่องเที่ยว จัดทำแผนที่ตั้งร้านอาหารท้องถิ่น (Route Map)
4. ในการจัดงานเลี้ยงรับรองแขกของรัฐควรจัดรายการอาหารท้องถิ่นเป็นรายการอาหารหลัก
5. ให้มีความร่วมมือในการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นร่วมกันทั้ง 3 จังหวัด กล่าวคือ อาจจัดทำรายการอาหารที่มีลักษณะเฉพาะเมนูในพื้นที่ชายฝั่งทะเลอันดามัน เช่น เมนูอันดามัน หรือ จัดทำในลักษณะอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละจังหวัด (เมนูประจำจังหวัด) เช่นรายการอาหารท้องถิ่นภูเก็ตแยกออกจากรายการอาหารไทยทั่วไป
6. จัดแนะนำรายการอาหารท้องถิ่นผนวกกับการท่องเที่ยวเชิงเกษตร เพื่อแนะนำแหล่งท่องเที่ยวในท้องถิ่นและอาหารท้องถิ่นควบคู่กันไป

2 แนวทางด้านสุขอนามัยของอาหาร

1. ร้านอาหารท้องถิ่นที่ได้รับอนุญาตให้เปิดบริการจำหน่ายต้องได้รับป้ายอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของกระทรวงสาธารณสุขเป็นพื้นฐาน
2. วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการปรุงอาหารต้องมีแหล่งจัดส่งที่มีป้ายอาหารปลอดภัย (Food safety) ของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อเป็นหลักประกันว่าวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารมีความปลอดภัย เนื้อสัตว์ไม่มีสารปรุงแต่งสี ผักไม่มียาฆ่าแมลงตกค้าง ส่งเสริมการใช้ปุ๋ยชีวภาพในการปลูกผัก เป็นต้น

3. แนวทางด้านบริการ

1. ควรมีการจัดหลักสูตรฝึกอบรมให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารในด้านการจัดการร้านอาหาร การประกอบอาหาร สุขอนามัยอาหารและการให้บริการต่างๆ
2. ควรมีการฝึกอบรมพนักงานที่ให้บริการในร้านอย่างสม่ำเสมอ เช่น การอบรมภาษาอังกฤษ เพื่อแนะนำและอธิบายรายการอาหารท้องถิ่นให้นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติได้อย่างถูกต้อง

แนวทางในการส่งเสริมและการจัดการอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว

จากผลการศึกษาและการวิเคราะห์ในเรื่องศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว พบว่าถึงแม้รายชื่ออาหารเหมือนกัน แต่แต่ละจังหวัดจะมีความแตกต่างในวิธีการปรุงอาหาร และรสชาติก็แตกต่างกัน (อ้างถึง WTO 2000) นักท่องเที่ยวมีความพอใจในรสชาติของอาหาร ที่มีความแปลกใหม่ต่างจากอาหารเดิมที่คุ้นเคย และเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นที่ตนเองได้มาท่องเที่ยว

กระบี่ มีศักยภาพเป็นแหล่งผลิตพืช ผัก อาหารทะเล และจำหน่ายอาหารท้องถิ่น

พังงา มีศักยภาพเป็นแหล่งผลิตพืช ผักปลอดสารพิษ และอาหารทะเล นอกจากนี้ผลิตอาหารแปรรูปเพื่อเป็นสินค้าของที่ระลึก

ภูเก็ต มีศักยภาพเป็นแหล่งอาหารทะเล และจำหน่ายอาหารท้องถิ่นที่หลากหลาย ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารไทย จีน มลายู

ดังนั้นคณะผู้วิจัยขอเสนอว่า พื้นที่ศึกษาใน 3 จังหวัดมีความพร้อมและมีศักยภาพในการส่งเสริมให้อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเป็นเครื่องมือในการพัฒนาการท่องเที่ยว โดยพิจารณาจากปัจจัยที่ช่วยสนับสนุนศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว จะต้องประกอบด้วยปัจจัย 3 ด้าน ได้แก่

1. ด้านวัตถุดิบ จะต้องเป็นวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีคุณภาพดี สะอาด ถูกสุขอนามัย ซึ่งจังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ต มีศักยภาพในการผลิตวัตถุดิบเพื่อสนับสนุนการผลิตอาหารท้องถิ่น (เช่น ผักผลไม้ ผลิตภัณฑ์อาหารทะเล สมุนไพร เป็นต้น) ภาครัฐควรจะต้องเข้ามาช่วยเหลือในการส่งเสริมให้ภาคเกษตรกรรมผลิตวัตถุดิบที่มีคุณภาพและมีปริมาณที่เพียงพอต่อความต้องการของร้านอาหารในท้องถิ่น

2. ด้านการผลิต ได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหารในท้องถิ่น จะต้องมีการพัฒนาฝีมือผสมผสานไปกับความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการประกอบอาหาร

- การพัฒนาฝีมือแรงงาน (ผู้มีหน้าที่ปรุงอาหาร) จะต้องมีทักษะและความรู้เกี่ยวกับประกอบอาหารท้องถิ่น

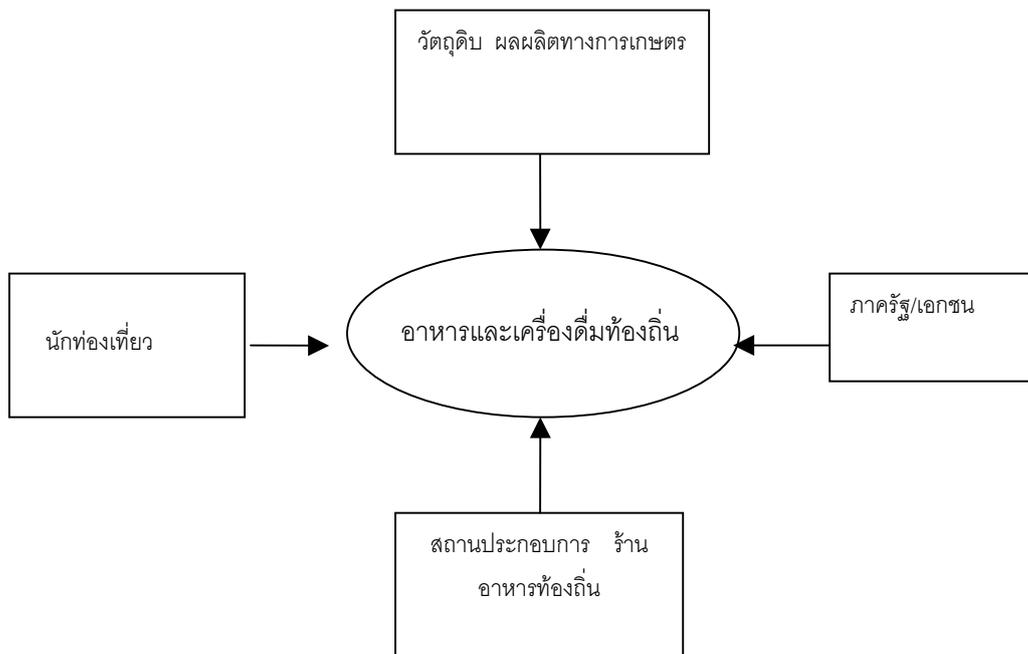
- เพื่อลดต้นทุนการผลิต ควรเลือกใช้วัตถุดิบที่ผลิตในท้องถิ่น

3. ด้านการตลาด

- ส่งเสริมให้ทราบความสำคัญของอาหารท้องถิ่นแก่สถานประกอบการร้านอาหารเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นให้ถูกต้อง เนื่องจากร้านอาหารบางแห่งไม่นิยมนำอาหารท้องถิ่นมาเป็นจุดขาย

- หน่วยงานภาครัฐและเอกชนจะต้องช่วยในเรื่องการประชาสัมพันธ์มากขึ้น

- มีการศึกษาค้นคว้างานวิจัยเกี่ยวกับความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารท้องถิ่น เพื่อนำไปเป็นข้อมูลปรับปรุง ประยุกต์ใช้กับสถานประกอบการร้านอาหาร ดังภาพประกอบ 2



ภาพประกอบ 2 แสดงความสัมพันธ์การส่งเสริมอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น

ชื่อเรื่องงานวิจัย	โครงการศึกษาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อ การท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ พังงาและภูเก็ต
คณะผู้จัดทำ	นายอภิรมย์ พรหมจรรยา นางชุตติมา ต่อเจริญ นางสาวปทุมมาลัย พัฒโร
แหล่งทุน	สำนักประสานงานการพัฒนาและจัดการการท่องเที่ยว เชิงพื้นที่อย่างยั่งยืน สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการศึกษาวิจัยครั้งนี้เพื่อศึกษาศักยภาพของอาหารท้องถิ่นและร้านจำหน่ายอาหารท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต และเพื่อศึกษาความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ต

การเก็บข้อมูลการวิจัยครั้งนี้ เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิและทุติยภูมิ ซึ่งข้อมูลปฐมภูมิได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกของเจ้าของร้านอาหารและการตอบแบบสอบถามของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติในอัตราส่วน 50 : 50 ส่วนข้อมูลทุติยภูมิได้จากการศึกษาเอกสารและข้อมูลจากหน่วยงานของรัฐ การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้วิธีการวิเคราะห์หา ความถี่ ค่าร้อยละ และการแจกแจงความถี่แบบหลายทาง

ผลการศึกษาวิจัยพบว่า อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นมีบทบาทที่สำคัญต่อการจัดการทางด้านการตลาดการท่องเที่ยว เพราะความเป็นเอกลักษณ์พิเศษเฉพาะตัวในอาหารและเครื่องดื่มแต่ละชนิดจึงสามารถยกระดับของผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่มีความหลากหลายให้ได้รับประโยชน์สูงสุดต่อการใช้ทรัพยากรธรรมชาติของท้องถิ่น อันได้แก่ วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อการพัฒนาการท่องเที่ยว ดังนั้น ความสัมพันธ์ระหว่างการท่องเที่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นจึงสามารถดำเนินการร่วมกันได้ภายใต้แนวความคิดเรื่องการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนซึ่งในปัจจุบันกำลังได้รับความสนใจอย่างกว้างขวาง จากการศึกษายังพบว่า หากสถานประกอบการภัตตาคารร้านอาหารใช้ผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่นย่อมเป็นแนวทางหนึ่งที่ช่วยสนับสนุนการพัฒนาการเกษตรได้เพิ่มขึ้น เช่น ร้านอาหารท้องถิ่นที่ประสบความสำเร็จของจังหวัดกระบี่ พังงา และ ภูเก็ต ได้คำนึงถึงการเลือกใช้เครื่องปรุงในการประกอบอาหารที่เป็นวัตถุดิบในท้องถิ่นแสดงให้เห็น

เห็นถึงการดำรงวิถีชีวิตและประเพณีของท้องถิ่นนั้นๆ ในภาคการเกษตรท้องถิ่นและประมงพื้นบ้าน จะได้รับประโยชน์จากการใช้ทรัพยากรของท้องถิ่นด้วย การศึกษาวิจัยครั้งนี้จึงเป็นการตรวจสอบ ศักยภาพของอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในฐานะที่เป็นภาพลักษณ์ของการท่องเที่ยวที่มีจุดมุ่ง หมายและมีความสำคัญต่อผู้มาเยือน

การศึกษานี้ได้ศึกษาศักยภาพของอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวใน ระดับเชิงพื้นที่ โดยจำแนกชนิดและประเภทของอาหารท้องถิ่นในร้านจำหน่ายอาหารท้องถิ่นตาม แหล่งพื้นที่ท่องเที่ยวของจังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ตด้วย และจากผลการสำรวจพบว่านักท่องเที่ยวของจังหวัดกระบี่ร้อยละ 81.35 จังหวัดพังงาร้อยละ 74 และจังหวัดภูเก็ตร้อยละ 81.5 ที่เคย รับประทานอาหารท้องถิ่นมาก่อนและชอบอาหารท้องถิ่นให้เหตุผลในการเลือกรับประทานอาหาร ท้องถิ่นเพราะรสชาติของอาหาร ความแปลกใหม่ และเอกลักษณ์ของท้องถิ่น รสอาหารที่นักท่องเที่ยว ชอบมากที่สุดคือรสเผ็ดร้อน ซึ่งเป็นตัวชี้วัดอย่างหนึ่งที่ชี้ให้เห็นถึงจุดแข็งของอาหารท้องถิ่นใน 3 จังหวัดนี้ที่มีศักยภาพซึ่งเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของงานวิจัยที่มีความต้องการทราบถึงความสนใจ อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยว และเมื่อพิจารณาจากการท่องเที่ยวกับอาหารท้องถิ่นแล้วย่อมมี ความพร้อมที่จะสามารถนำมาเชื่อมโยงและส่งเสริมในการดำเนินการท่องเที่ยวของพื้นที่ศึกษาได้ นอกจากนี้การส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยใช้ผลผลิตจากกิจกรรมของอาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือใน การประชาสัมพันธ์ เพื่อช่วยกระตุ้นความต้องการของนักท่องเที่ยว ในขณะที่เดียวกันการส่งเสริมและ ประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นสามารถยกระดับไปสู่ระดับภูมิภาค นำไปสู่การเติบโตทางการท่องเที่ยวได้

ข้อเสนอแนะ

ในการส่งเสริมและพัฒนาอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว คณะผู้วิจัยมี ความเห็นว่า **จังหวัดกระบี่** มีศักยภาพเป็นแหล่งผลิตพืช ผัก อาหารทะเล และจำหน่ายอาหาร และเครื่องดื่มท้องถิ่น

จังหวัดพังงา มีศักยภาพเป็นแหล่งผลิตพืชผักปลอดสารพิษ และอาหารทะเล นอกจากนี้ยังเป็นแหล่งผลิตอาหารแปรรูปเพื่อเป็นสินค้าของที่ระลึก

จังหวัดภูเก็ต มีศักยภาพเป็นแหล่งอาหารทะเล และจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นที่หลากหลาย ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารไทย จีนและมลายู

นอกจากนี้ควรมีการศึกษานี้เกี่ยวกับอิทธิพลของสื่อที่มีต่อการส่งเสริมและประชาสัมพันธ์อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น ความเข้าใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและ

เครื่องตี๋มห้องถีนเพื่อนำไปสู่อการพัฒนาการทองเที๋ยวและวางกลยุทธ์การส่งเสริมและประชา
สัมพันธ์ด้านอาหารห้องถีน และดิ่งดูดความสนใจของนักทองเที๋ยวที่มีต่ออาหารห้องถีน การศึกษา
วิจัยในอนาคดสามารถศึกษาจากพื้นที่ต่างๆ ในประเทศไทยเพื่อส่งเสริมอาหารห้องถีนเพื่อการทอง
เที๋ยวอย่างเป็นทางการ จากกรณีศึกษางานวิจัยครั้งนี้ อาหารและเครื่องตี๋มห้องถีนจะช่วย
สนับสนุนให้เกิดการส่งเสริมในเอกลักษณ์ ความมั่งคั่งของวัฒนธรรมที่มีความหลากหลายแตกต่าง
กันไปของการทองเที๋ยวในระดับเชิงพื้นที่

Research Topic	The potential of Local Foods and Drinks for Tourism in Krabi, Phang-nga and Phuket.
Research Team	Mr. Aphirom Promchanya Mrs. Chutima Torchareon Miss Pathummalai Pattaro
Funding Agency	Area-Based Tourism Research Centre for Sustainable Tourism Development. The Thailand Research Fund.

Abstract

The objective of this research is to study on the potential of local foods and drinks for tourism, especially in Changwat Krabi, Phang-Nga and Phuket. Other objective is to study the popularity of local foods and drinks among tourists in these provinces.

The data in this research are consisted of secondary and primary data. Primary data was collected from the entrepreneurs, tourists by using questionnaires and in-depth interviews. This data was analyzed by using the frequency and percentage. This research can be summarized as follows:

Local foods and drinks have a role play in the tourism market by encouraging special foods and drinks, enhancing local products and diversity, and can derive benefits and contribute by conserving local resources (cultural and/or environmental) of which these elements are dependent factors for tourism development. The relationship between tourism and local foods can also be incorporated under the concept of sustainable tourism development which has received greater attention in the literature recently. If the entrepreneurs are using local products in the community, this may sustainable path for rural development. One successful example is in the local

restaurant of Changwat Krabi, Phang-Nga and Phuket respect to foods as much as possible by obtaining locally traditional and regional recipes. The local agricultural and fishing communities can benefit from the use of local resources. This research is to examine potentials of local foods and drinks as image of tourism destinations and significance to the visitors.

This research is focus on the potentials of local foods and drinks for tourism in tourism regions. It is recognized that local food is a core resource in tourism regions in Changwat Krabi, Phang-Nga and Phuket. One of the questions is whether the consumption of local food has an equally strong meaning to the tourists visiting. The foreign tourists were asked whether they would like to try a new local dishes when they are traveling. Numerous tourists search for the identity of regions and places they visit. Given a local flavor, such products literally present a taste of a locality. Changwat Krabi respondents 81.35 %, Changwat Phang-Nga respondents 74 % and Changwat Phuket respondents 81.5% confirmed this interest. The denotation can add to tourists experiences of an area. These figures indicate a relatively strong general interest in local foods. This research is highly correlated with the tourists interest in visiting. Tourism and local foods have the potential to work together in a symbiotic relationship. Moreover, Tourism promotion focus on local foods products which may stimulate tourist demand; while local food promotion may focus on the regional and lead to a growth in tourism. The market linkages between tourism and local foods has been developed by the regional.

Recommendation :

By promotion and development in local foods and drinks for tourism, Changwat Krabi has a potential as fresh vegetables, sea food producer and local food distributors, Changwat Phang-Nga has a potential as fresh and organic vegetables, sea food souvenirs, Changwat Phuket has a potential as sea food producer and local food distributors.

Further, the study should examine the cognitive influences of local foods and drinks media on tourist perception, contribute information for tourism development and promotional strategies of both food providers and tourist attractions. Future studies could address this by investigations at multiple sites in Thailand into promoting the benefit of a formal local foods and drinks designation. In this case, local food may contribute significantly to the diversity and richness of cultures and identities different tourism regions.

กิตติกรรมประกาศ

โครงการวิจัยเรื่อง ศีรษะศึกษากายภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว จังหวัดกระบี่ พังงาและภูเก็ต สำเร็จลงได้ด้วยทำให้คำแนะนำในทุกขั้นตอนของการวิจัย ความเอาใจใส่จากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ประกอบด้วย ศาสตราจารย์ปิยะวัติ บุญหลง ดร.เทิดชาย ช่วยบำรุง อาจารย์เบญจมาศ ตีระมาศวณิช และเจ้าหน้าที่ของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ทุกท่าน คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอขอบคุณประชาชน หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง สถานประกอบการร้านอาหารในท้องถิ่น หอการค้า จังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ต การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานเขต 4 สำนักงานจังหวัดภูเก็ต ซึ่งให้ความร่วมมือในการเก็บข้อมูล โดยเฉพาะอย่างยิ่งความเอื้อเฟื้อแก่คณะผู้วิจัยซึ่งได้รับการปฏิบัติเสมือนญาติพี่น้องตลอดการทำงานในภาคสนามเป็นเวลาหลายเดือน

ขอขอบคุณคุณวิไล บำรุงวงศ์ ผู้ใช้งานวิจัย คณะอุตสาหกรรมบริการ และวิทยาลัยชุมชนภูเก็ต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต ที่สนับสนุนการวิจัย ตลอดจนคณะอาจารย์ และบุคลากรทุกท่าน

คณะผู้จัดทำ

30 กันยายน 2547

สารบัญ

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร	(1)
บทคัดย่อ	(23)
Abstract	(26)
กิตติกรรมประกาศ	(29)
สารบัญ	(30)
รายการตาราง	(32)
รายการภาพประกอบ	(34)

บทที่

1 บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ขอบเขตพื้นที่ศึกษา	2
1.4 นิยาม : ความหมายของคำสำคัญ	3
1.5 คำถามหลักของการวิจัย	4
1.6 ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4

2 แนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 เอกลักษณะอาหารไทยภาคใต้	6
2.2 อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น	11
2.3 คุณค่าของอาหารท้องถิ่นกับการอนุรักษ์	17
2.4 อาหารท้องถิ่นกับการท่องเที่ยว	21
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	23

3 วิธีการศึกษา

3.1 ขั้นตอนการศึกษา	31
3.2 กรอบแนวคิดของการวิจัย	34
3.3 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	35

3.4 การเก็บข้อมูล	37
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล	37
4 ผลการศึกษา	
4.1 ผลการศึกษา	38
4.2 การวิเคราะห์แนวโน้มความเป็นไปได้ของอาหารท้องถิ่นที่มีศักยภาพในการส่งเสริมการท่องเที่ยว	39
4.3 ผลการวิเคราะห์กลุ่มผู้บริโภค	39
4.4 ผลการสำรวจรายการอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นที่เหมือนกันในร้านอาหารทั้ง 3 จังหวัด	55
4.5 ผลการศึกษาลำดับความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น	57
4.6 ผลการวิเคราะห์กลุ่มผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น	63
4.7 ผลการวิเคราะห์ศักยภาพของอาหารท้องถิ่น	74
5 สรุปผลการวิจัย การอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการศึกษา	97
5.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัย	114
5.3 แนวทางส่งเสริมและการจัดการ	115
บรรณานุกรม	118
ภาคผนวก ก	122
ภาคผนวก ข	124
ภาคผนวก ค	136
ภาคผนวก ง	141
ภาคผนวก จ	144
ภาคผนวก ฉ	158
ภาคผนวก ช	163
ประวัติผู้วิจัย	180

รายการตาราง

ตาราง	หน้า
3.1 เกณฑ์ในการให้คะแนนศักยภาพของอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น	32
3.2 แสดงจำนวนนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติที่มาเยือน	35
3.3 แสดงจำนวนกลุ่มตัวอย่าง	36
3.4 แสดงการกำหนดจำนวนกลุ่มตัวอย่าง	36
4.1 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ	40
4.2 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ	41
4.3 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามประเทศ	43
4.4 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอาชีพ	45
4.5 รายได้ของผู้ตอบแบบสอบถาม	46
4.6 แสดงค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อวันต่อคน	47
4.7 แสดงวัตถุประสงค์ในการเดินทางของผู้ตอบแบบสอบถาม	47
4.8 แสดงจำนวนครั้งในการเดินทางมาเยือนของผู้ตอบแบบสอบถาม	48
4.9 แสดงสถานที่พักแรมของผู้ตอบแบบสอบถาม	49
4.10 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่เคยและไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น	50
4.11 แสดงเหตุผลของนักท่องเที่ยวที่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นและชอบอาหารท้องถิ่น	51
4.12 แสดงลักษณะของรสชาติอาหารท้องถิ่นที่ผู้ตอบแบบสอบถามชื่นชอบ	52
4.13 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นและต้องการทดลองชิมอาหารท้องถิ่น	53
4.14 แสดงเหตุผลของนักท่องเที่ยวที่ไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นแต่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น	54
4.15 แสดงเหตุผลของนักท่องเที่ยวที่ไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นและไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น	55
4.16 แสดงผลการศึกษาลำดับความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่	57
4.17 แสดงผลการศึกษาลำดับความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในจังหวัดพังงา	59

4.18 แสดงผลการศึกษาลำดับความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นใน จังหวัดภูเก็ต	61
4.19 ความเห็นเกี่ยวกับความพร้อมพื้นฐานทางด้านการพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว	
4.20 อาหารท้องถิ่นส่งผลต่อชุมชนในด้านต่างๆ	63
4.21 ผลเสียที่อาจเกิดขึ้นในท้องถิ่น	
4.22 รูปแบบและกิจกรรมที่ควรส่งเสริมในพื้นที่	65
4.23 แนวคิดต่อการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว	66
4.24 สิ่งที่ต้องปรับปรุงแก้ไขเร่งด่วน	67
4.25 ข้อเสนอแนะอื่นๆ	69
4.26 อาหารท้องถิ่นประเภทแกง	70
4.27 อาหารท้องถิ่นประเภทจิ้ม ต้ม ยำและดอง	72
4.28 ศักยภาพอาหารท้องถิ่นประเภทหนึ่ง เผา ปิ้ง	75
4.29 ศักยภาพอาหารท้องถิ่นประเภทผัด ทอด คั่ว	77
4.30 ศักยภาพอาหารท้องถิ่นประเภทอาหารจานเดียว	80
4.31 ศักยภาพอาหารท้องถิ่นประเภทขนมและขนมหวาน	81
4.32 ศักยภาพเครื่องดื่มท้องถิ่น	84
5.1 แสดงเหตุผลของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ที่มีต่อความต้องการชิมอาหารท้องถิ่น จำแนกตามกลุ่มทวีป	87 95
5.2 แสดงเหตุผลของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดพังงามีต่อความต้องการชิมอาหารท้องถิ่น จำแนกตามกลุ่มทวีป	106
5.3 แสดงเหตุผลของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดภูเก็ตที่มีต่อความต้องการชิมอาหารท้องถิ่น จำแนกตามกลุ่มทวีป	107 107

รายการภาพประกอบ

ภาพประกอบ

1.1 แสดงพื้นที่ศึกษาจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต	หน้า
2.1 ปลาทอดเครื่อง (อาหารท้องถิ่นภูเก็ต)	2
2.2 เครื่องดื่มท้องถิ่นของจังหวัดภูเก็ต	9
2.3 ผักพื้นบ้านท้องถิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหาร	17
3.1 แผนผังกรอบความคิดของโครงการวิจัย	19
4.1 แกงส้ม	34
4.2 ปลาทอด	58
4.3 ขนมจีน	58
4.4 เป็๋อทอด	60
4.5 แกงตูมี่	60
4.6 ผัดสะตอ	60
4.7 แกงเลียง	60
4.8 หอยชักตีนต้ม	61
4.9 ยำสาหร่าย	61
4.10 โอะเอ๋ว	62
4.11 น้ำพริกกุ้งเสียบ	62
4.12 ตัวอย่างแผ่นพับการประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นภูเก็ต	63
4.13 ตัวอย่างแสดงแผนที่ตั้งร้านอาหารท้องถิ่น จังหวัดภูเก็ต	70
4.14 แกงไตปลาแห้ง	71
4.15 หมูฮ้อง	77
4.16 โกสุ่ย	78
5.1 แสดงความสัมพันธ์ของอาหารท้องถิ่นกับปัจจัยพื้นฐานการพัฒนา	94
5.2 แสดงความสัมพันธ์การส่งเสริมอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น	110
	117

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหา

การส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของประเทศที่ผ่านมา มีผลทำให้เกิดการขยายตัวทางเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง นักท่องเที่ยวมีความสนใจที่จะมาเยือนมากขึ้น นอกจากนี้สถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ที่สวยงาม อาหารไทยท้องถิ่นยังเป็นอาหารเพื่อการท่องเที่ยวอีกด้วย เพราะอาหารไทยเป็นที่นิยมของคนทั่วโลกทั้งด้านรสชาติและความงดงามในงานเทศกาลและการประกวดอาหารระดับนานาชาตินั้น อาหารไทยล้วนได้รับรางวัลมากมาย ดังนั้นถ้าเราส่งเสริมการท่องเที่ยวด้วยอาหารไทยท้องถิ่น ก็จะเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงรุกอีกด้านหนึ่งซึ่งประเทศไทยมีศักยภาพเพียงพอเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศเพื่อนบ้าน และมีการสนับสนุนจากภาครัฐอย่างต่อเนื่อง ตลอดจนค่าเงินบาทที่ลดลงช่วยให้ค่าใช้จ่ายการท่องเที่ยวในประเทศไทยของนักท่องเที่ยวต่างชาติถูกลง ทำให้จำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติเพิ่มขึ้น ส่งผลให้ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวมีการปรับตัวไปในทิศทางที่ดีตามไปด้วย ดังนั้น ธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจหนึ่งที่สามารถจะสร้างรายได้ให้กับประชาชนในท้องถิ่นและยังเป็นการสนับสนุนนโยบายของรัฐบาลในการที่ทำให้ชาวต่างชาติได้รู้จักและเข้ามาใช้บริการอาหารท้องถิ่น นอกจากนี้ นักท่องเที่ยวชาวไทยเอง เมื่อเข้ามาเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ มักจะถามถึงอาหารพื้นเมืองหรืออาหารท้องถิ่นที่เป็นที่รู้จักและมีชื่อเสียงของแหล่งอาหารนั้น ๆ ดังนั้น ศักยภาพในการที่จะให้ร้านอาหารท้องถิ่นเป็นที่รู้จักและเป็นที่ยอมรับในการใช้บริการอาหารจึงมีอยู่สูงเมื่อเปรียบเทียบกับกิจการร้านอาหารประเภทอื่นๆ ในปัจจุบันธุรกิจร้านอาหารมีการเปิดให้บริการเพิ่มมากขึ้นแต่ยังไม่มีการศึกษาในเรื่องอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น

การศึกษาวิจัยเรื่อง ศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ต เป็นรูปแบบของการพัฒนาการท่องเที่ยว ต่อการอนุรักษ์ การฟื้นฟูและปรับปรุงเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ดังนั้น อาหารท้องถิ่นเป็นการผลิตเชิงอนุรักษ์ ฟื้นฟูและพัฒนาเพื่อให้ระบบการผลิต ระบบเศรษฐกิจ ระบบสังคมและระบบชุมชนดำรงอยู่อย่างยั่งยืน รูปแบบของอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวจึงน่าจะเป็นทางออกหรือทางเลือกของการพัฒนา หากสามารถปรับ เปลี่ยนแนวทางและรูปแบบอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในพื้นที่ 3 จังหวัด จะทำให้เป็นผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวที่มีคุณภาพและประชาชนท้องถิ่นมีคุณภาพชีวิตดีขึ้น ครอบคลุมอบอุ่น ชุมชนสงบร่มเย็น สังคมวัฒนธรรมรุ่งเรือง เศรษฐกิจมั่นคง สภาพแวดล้อมสมดุลและยั่งยืน ซึ่งเป็นประโยชน์และพึงปรารถนาอันเป็นความมั่นคงของประเทศชาติ

ดังนั้น ผลการวิจัยครั้งนี้จึงสามารถเสนอแนวทางและกำหนดรูปแบบการท่องเที่ยวในพื้นที่ศึกษาทั้ง 3 จังหวัด คือ การส่งเสริมให้มีการท่องเที่ยว โดยอาหารท้องถิ่นเป็นเป้าหมายหลักในพื้นที่ที่มีศักยภาพสูงในการเป็นสิ่งดึงดูดใจนักท่องเที่ยว โดยจัดทำแผนการตลาดส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต ต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาศักยภาพของอาหารท้องถิ่นและร้านจำหน่ายอาหารท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต
2. เพื่อศึกษาความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต

1.3 ขอบเขตพื้นที่ศึกษา



ภาพประกอบ 1.1 แสดงพื้นที่ศึกษาจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต

พื้นที่ศึกษาวิจัยครั้งนี้ คือ แหล่งท่องเที่ยวที่อยู่ในเขตจังหวัด กระบี่ พังงา และ ภูเก็ต

1.4 นิยาม : ความหมายของคำสำคัญที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้และประสบการณ์ในการดำรงชีวิตของคนไทย ที่ก่อเกิดสะสมสืบทอด พัฒนา และใช้ประโยชน์อย่างต่อเนื่องในวัฒนธรรมและสังคมไทย แล้วยังมีการผสมผสานจากวัฒนธรรมภายนอก เพื่อการประยุกต์ใช้ที่เหมาะสมยิ่งขึ้น

ผักพื้นบ้าน หมายถึง ไม้พื้นเมือง หรือไม้ท้องถิ่น ที่ชาวบ้านปลูกในบริเวณบ้านหรือชุมชนแล้วนำมาปรุงเป็นอาหารและบริโภคเป็นผักตามวัฒนธรรมการบริโภคของท้องถิ่น พบตามสวน นาไร่ และแหล่งธรรมชาติ บางชนิดที่นิยมจะมีจำหน่ายในท้องตลาด บางชนิดเป็นพืชปลอดสารพิษ

อาหารท้องถิ่น หมายถึง อาหารที่ประชาชนในชุมชนบริโภคในชีวิตประจำวัน โดยอาศัยเครื่องปรุงจากแหล่งธรรมชาติใกล้บ้านและตลาดในชุมชน และปรุงเป็นอาหารตามกรรมวิธีที่สืบทอดภายในวัฒนธรรมเดียวกัน

เครื่องดื่มหองถิ่น หมายถึง การนำผักสดหรือผลไม้ในท้องถิ่นมาทำเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพหรือเหล้าพื้นบ้าน (สุราพื้นบ้าน)

อาหารและเครื่องดื่มหองถิ่นพื้นที่ศึกษา หมายถึง อาหารและเครื่องดื่มหองถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ต

ศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มหองถิ่น หมายถึง ความพร้อมและความสามารถในการนำผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มหองถิ่นเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการท่องเที่ยว

1.5 คำถามหลักของการวิจัย

1. ศักยภาพของอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นใน จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต เป็นอย่างไร
2. จะส่งเสริมและพัฒนาอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวได้อย่างไร
3. ความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเป็นอย่างไร

1.6 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบจำนวนร้านอาหารท้องถิ่นที่มีศักยภาพพร้อมที่จะให้บริการนักท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต
2. ทราบความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ตในลำดับที่หนึ่ง สอง และสาม

บทที่ 2

แนวความคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การพัฒนาของสังคมโลกในการนิยมบริโภคอาหารของชาติตะวันตก ผลของการโฆษณาความสะดวกในการซื้อหา สภาพที่เร่งรีบของสังคมปัจจุบัน ทำให้การเปลี่ยนวิถีการดำรงชีวิตส่งผลกระทบต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนไทย บางครั้งไม่มีเวลาปรุงอาหารต้องอาศัยอาหารจานเดียว อาหารสำเร็จรูปซึ่งรวดเร็ว และมีราคาถูกกว่าการทำอาหารเอง และนิยมบริโภคอาหารตะวันตกเช่น พิซซ่า แฮมเบอเกอร์ ไก่ทอดเคเอฟซี สิ่งเหล่านี้อาจทำให้ได้รับสารอาหารไม่ครบถ้วนหรือมากเกินไป อาจมีการปนเปื้อนของสารเคมี สารตกค้างในอาหาร ตลอดจนสารสังเคราะห์เพื่อการถนอมอาหาร แต่งกลิ่น สี รสชาติต่างๆ ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้ ดังนั้น อาหารท้องถิ่น จึงเป็นทางเลือกของคนไทยที่จะแสวงหาสิ่งที่ดีงามกลับคืนสู่ธรรมชาติ จากการศึกษาวิจัยทางโภชนาการของผักและอาหารท้องถิ่นที่ผ่านมา พบว่า ผักพื้นบ้านและอาหารท้องถิ่นที่ประชาชนชาวไทยได้บริโภคมาช้านานนั้นมีคุณค่าทางโภชนาการสูงและมีสมุนไพรต่างๆ ในอาหารเหล่านั้น กระทรวงสาธารณสุขแห่งประเทศไทยได้ศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณ โดยแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ อาหารท้องถิ่น และเครื่องดื่มสมุนไพร (มูลนิธิการแพทย์แผนไทยพัฒนา, 2544 : 1)

การศึกษาในครั้งนี้ คณะผู้วิจัยได้ศึกษาจากทฤษฎี ตำรา เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น ดังนี้

1. เอกลักษณะอาหารไทยภาคใต้
2. อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น
3. คุณค่าของอาหารท้องถิ่นและการอนุรักษ์
4. อาหารท้องถิ่นกับการท่องเที่ยว

2.1 เอกลักษณะอาหารไทยภาคใต้

อาหารไทย เป็นมรดกทางวัฒนธรรมของไทยอีกอย่างหนึ่ง อาหารไทยภาคใต้ตกทอดหลายชั่วอายุ อาหารไทยภาคใต้สามารถอธิบายอุปนิสัยคนเมืองใต้ซึ่งจะมีลักษณะแตกต่างจากภาคอื่นๆ อย่างเห็นได้ชัดไม่ว่าจะเป็นการพูดจาของคนเมืองใต้ การบริโภคอาหารของคนเมืองใต้ก็เช่นกันที่นิยมรสเผ็ด รสเค็มและเปรี้ยวเป็นหลัก มักจะรับประทานกับผักต่าง ๆ มากมาย การที่อาหารภาคใต้มีรสเผ็ดและกลิ่นของเครื่องเทศ จึงถือว่าการแสดงออกถึงศิลปวัฒนธรรมของไทยภาคใต้เกี่ยวกับการกิน ขนบธรรมเนียมประเพณีต่างๆ (ทองเยาว์ โทณานนท์ และศรีสมร คงพันธ์, 2535 : 3) เนื่องจากวัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นเมืองของชาวใต้ที่มีความเหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศและสุขภาพอย่างมาก เนื่องจากภาคใต้มีภูมิอากาศร้อนชื้น ทำให้เจ็บป่วยได้ง่าย อาหารพื้นเมืองที่รับประทานส่วนมาก จะมีรสเผ็ดช่วยให้ร่างกายอบอุ่นและป้องกันการเจ็บป่วยได้เป็นอย่างดี ดังนั้นผู้ที่มาเยือนปักษ์ใต้ มักที่จะไปลิ้มลองลิ้มรสอาหารพื้นเมืองที่ขึ้นชื่อของเมืองภาคใต้

2.1.1 ประเภทของอาหารภาคใต้ (ทัศนีย์ โรจนไพบุลย์, 2539:306-308)

1. ประเภทแกงหรือต้มแกง สามารถแบ่งเป็นหมวดหมู่ ดังนี้

1.1 แกงที่ต้องโขลกกับพริกลงในเครื่องแกง แกงที่ใส่พริกนี้จะใส่พริกในปริมาณมากกว่าทุกภาค แกงส่วนใหญ่ใช้น้ำเปล่าเป็นน้ำแกง แต่มีแกงที่ใช้กะทิบ้างแต่ใช้น้อยกว่าภาคกลาง แกงที่ใช้น้ำเปล่าเป็นน้ำแกง ได้แก่ แกงส้ม(แกงเหลือง) แกงพริก แกงที่ใช้น้ำกะทิเป็นน้ำแกงคือแกงเผ็ดเนื้อสัตว์ต่าง ๆ แต่จะใส่ขมิ้นในเครื่องแกงเล็กน้อย เช่นแกงหอยแครงกับใบชะพลู หรือมีเครื่องเทศมากกว่าแกงเผ็ดของภาคกลาง เช่นแกงกอกและ แกงกับมันขี้หนู แกงแขก

1.2 แกงที่โขลกเครื่องแกงแต่ไม่ใส่พริกในเครื่องแกง แกงกลุ่มนี้คล้ายแกงของภาคกลางซึ่งแกงจะมีรสเผ็ดร้อนจากพริกไทย แต่นิยมใช้กะทิเป็นน้ำแกง ได้แก่ต้มกะทิต่าง ๆ เช่นขนุนต้มกะทิ สะตอต้มกะทิ หน่อไม้ต้มกะทิ หรือน้ำแกงเปล่า เช่นแกงเลียงมะละกอก แกงเลียงส้มเฒ่า แกงเลียงยอดโต๊ะเต๊ะ เครื่องแกงเลียงภาคใต้ไม่ใส่พริกไทย

แกงที่ไม่ใช้เครื่องโขลกซึ่งเป็นกลุ่มแกงจืดหรือต้มจืด ได้แก่ปลาตุ๋นหา ไก่ต้มข่าปักษ์ใต้ หมูต้มตะลิงปลิง ปลาต้มขมิ้น ปลาต้มเค็มกับยอดเลียง

2. ยำและพล่า ยำภาคใต้คล้ายคลึงยำภาคกลาง แต่อาจมีเครื่องปรุงรสที่แตกต่างกันไปบ้าง และหรือใช้เครื่องปรุงหลักตามที่มีในท้องถิ่น จึงเสมือนว่ายำของภาคใต้ไม่เหมือนยำของภาคกลาง ยำที่ได้รับความนิยมมากเช่น ยำลูกมุด ยำมะม่วงเบา ยำปลาหมิ่ง ยำใบบัวบก

เครื่องจิ้ม

- น้ำพริก ภาคใต้น้ำพริกมากชนิดและนิยมใช้กะปิทำน้ำพริกเหมือนภาคกลาง แต่มีเครื่องปรุงที่เพิ่มความอร่อยคนละอย่างจากภาคกลาง เช่น น้ำพริกโจรหรือน้ำพริกขยำ(เป็นน้ำพริกใส่กะปิแต่ไม่โขลกเครื่องให้แหลกเพียงแต่ชอยเครื่องปรุงทุกชนิดและเคล้ารวมกัน) น้ำพริกกะปิที่ใช้กุ้งไม้หรือกุ้งเสียบที่หอมกลิ่นควันแทนกุ้งแห้ง น้ำพริกภาคใต้นอกจากใช้มะนาวปรุงรสแล้วยังมีพืชอื่นๆ ที่ให้รสเปรี้ยวแก่น้ำพริกทำให้เกิดชนิดของน้ำพริกมากยิ่งขึ้น เช่น ลูกย่ำโย ลูกมะมุด ส้มจัด ลูกมะปริง ตะลิงปลิง พืชแต่ละชนิดที่ให้รสเปรี้ยวที่ต่างกัน ยังให้กลิ่นหอมที่ต่างกันด้วย

- น้ำพริกผัด คนภาคใต้ไม่นิยมเครื่องจิ้มลักษณะนี้

- หลน จะปรุงเช่นเดียวกับหลนของภาคกลาง แต่ใช้ของในท้องถิ่นมาหลน เช่น หนู ดูหลน จิ้งจิ้งหลน

- เครื่องจิ้มในลักษณะอื่น ๆ เครื่องจิ้มที่นิยมกันในภาคใต้นอกจากน้ำพริกแล้วยังมีแกงพุงปลา(บางท้องถิ่นจะทำให้ใสและรสอ่อนลงโดยใช้น้ำมากและใส่ผักต่างๆ ลงไปต้มด้วยทำให้มีลักษณะคล้ายแกงทั่วไป)

3. ประเภทผัด เหมือนภาคกลางแต่ใช้เครื่องปรุงที่มีในท้องถิ่น

- ผัดที่ไม่มีรสเผ็ด และผัดกับเนื้อสัตว์ มีทั้งผัดผักล้วน เช่น ผัดกาดเปก ผัดผักหนาม ผัดผักกูด ผัดยอดลำเพ็ง ผัดเปรี้ยวหวานสะตอ สะตอผัดกะทิ สะตอผัดกุ้ง

- ผัดที่มีรสเผ็ด จะใช้ทั้งน้ำพริกแกงเผ็ดหรือแกงอื่นๆ มาผัดกับเนื้อสัตว์ที่ต่างจากภาคอื่นคือผัดเครื่องร่อยเป็นผัดเผ็ดที่ใส่เครื่องเทศหลายชนิดเพื่อดับคาวของเนื้อสัตว์บ้างบางอย่าง

อาหารจานเดียวหรืออาหารเบ็ดเตล็ด กับข้าวกลุ่มนี้มีอยู่หลายตำรับเช่นกัน กุ้งเจียนส้ม ปลา(หมู ไก่)ปิ้งขมิ้น ไข่หนึ่ง สะตอชุบไข่ทอด ห่อหมก(รองด้วยใบชะพลู) ทอดมันหมู้าซ้อง เคยจะหลู ตุ่นไข่

ของแถม ของแถมที่ขึ้นชื่อที่สุดของภาคใต้คือปลาเค็มชนิดต่างๆ ตั้งแต่ตัวเล็กขนาดเม็ดข้าวสารเรียงลำดับขนาดไปจนถึงปลาเค็มขนาดใหญ่ที่มีน้ำหนักตัวหลายกิโลกรัม เช่นปลามูรา ปลาจิ้งจั้ง ปลาไส้ตัน ปลาข้างเหลือง ปลากระบอก ปลาทุเค็ม ปลาทุเลา ปลาอินทรี ปลาสี่เสียด เป็นต้น นอกจากนี้จากตัวปลาเค็มที่มีรสอร่อยแล้วไขปลาเค็มหลายชนิดมีรสดี เช่นไขปลากระบอก ไขปลาหมก ไขหมึกและหมึกเค็ม หอยแห้งหลายชนิดใช้เป็นของแถมได้อร่อยเช่นหอยแมลงภู่แห้ง หอยหลอด เป็นต้น

อาหารจานเดียว ที่ยอมรับกันอย่างกว้างขวางคือข้าวย่านอกจากมีรสชาติดีแล้ว อาหารจานนี้ถือว่ามีคุณค่าทางอาหารครบถ้วนทั้ง 5 หมู่ ประกอบด้วยผักหลายชนิด และผักผลบางชนิด เช่นมะดัน มะม่วง มีโปรตีนจากมะพร้าวคั่ว กุ้งแห้ง น้ำบูดูหรือน้ำกะปิ ชาวใต้ใช้ข้าวย่านเป็นอาหารทั้งมือเช้า กลางวันและเย็น นอกจากนี้ข้าวย่านแล้ว ขนมจีนเป็นอาหารจานเดียวที่ได้รับความนิยมอย่างกว้างขวางอีกอย่างหนึ่ง เพราะขนมจีนกินกับอะไรก็ได้ เช่นแกงเผ็ด แกงเขียวหวาน แกงป่า แกงพุงปลา น้ำแกงน้ำพริกสำหรับขนมจีนและน้ำพริกสด เป็นต้น ชาวใต้บริโภคขนมจีนทั้งมือเช้า กลางวันและเย็น

อาหารหวานภาคใต้ ขนมของคนใต้เหมือนกับขนมของภาคกลาง แต่มีบางชนิดที่มีลักษณะพิเศษแตกต่างกันไป เช่น

- ประเภทต้ม ได้แก่ขนมโค ขนมเมล็ดข้าว
- ประเภทขนมทอด ได้แก่ ขนมไข่ปลา ขนมลา ขนมเจาะหู ขนมสะบ้า ขนมดีซำ
- ประเภทหนึ่ง ได้แก่ขนมหัวล้าน
- ประเภทอบ ได้แก่ขนมปุยหิมะ
- ประเภทกวน ได้แก่ทุเรียนกวน
- ประเภทลอยแก้ว ได้แก่ลอดช่องแก้ว

นอกจากนี้ ได้มีการศึกษาวิจัยของ ปราณีย์ รัตนน่วมและคณะ (2524) โดยรวบรวม คำนคว้า และทดลองทำตำรับอาหารพื้นเมืองประจำท้องถิ่นภูเก็ต เพื่อให้ได้มาตรฐานจำนวน 40 ชนิด แบ่งประเภทของอาหารอาหารคาว 20 ชนิด ได้แก่ เกี๊ยนทอด(ไส้กรอกเปลวหมู) เป็ทอด กุ้งสมัย ยำถั่ว พู ยำลูกมุด ต้มกะทียอดพวน แกงเลียงผักเหมียง อจาตภูเก็ต ห่อหมกภูเก็ต เคยเค็มตุ๋นภูเก็ต เคยเค็มผัดหมูภูเก็ต มันแกวผัดแบบภูเก็ต ผัดกาเปก ผักสะตอ น้ำพริกคั่ว น้ำพริกขยำภูเก็ต แกงคั่ว

อุตสาหกรรมเกิด แกงตุ๋ม(ปิ้ง) แกงส้มปลาเกิด แกงไตปลา อาหารว่าง 10 ชนิด ได้แก่ ชูแซ่ ปลา
 แนม ปอเปี๊ยะเกิด อีวี่ง 2 แบบ บะจ่างเกิด ไฉ่ต้าว หมี่ไทยเกิด ผัดบู้หูน เกียมโก้ย และ
 ขนม 10 ชนิด ได้แก่ ขนมท่อนใต้ ขนมถ้วยฟู ขนมเบื้องมาเลเซีย(อ่าโป้ง) ก้อยตาล้าม ขนมตกเบ็ด
 จำปาตะทอด ข้าวหลามเกิด กล้วย ขนมหัวผักกาด ขนมเป่าล้าง(ข้าวเหนียวกึ่งไส้ปิ้ง)



ภาพประกอบ 2.1 ปลาทอดเครื่อง (อาหารท้องถิ่นเกิด)

ลักขณา สมสุข (2539) ศึกษาวิจัยเรื่องคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นมุสลิมใน
 จ. ปัตตานี โดยศึกษาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดปัตตานีประเภทคาว หวาน 16 ชนิดที่ไม่มีแสดงในตา
 รางคุณค่าอาหารไทย ฉบับ กันยายน พ.ศ. 2535 พบว่า อาหารที่จัดเป็นแหล่งโปรตีนคือแกงกะหรี่
 เนื้อ ไก่กอกและ ซอเลาะปลาหู ซอเลาะ อาหารที่จัดเป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรตคือข้าวเหนียวมะพร้าว
 นาซิดาแซ นาซิมิเยาะ อาหารที่จัดเป็นแหล่งไขมันคือไก่กอกและ ซอเลาะปลาหู มัสมันเนื้อ อาหาร
 ที่นำมาวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการทั้ง 16 ชนิดนี้เป็นอาหารที่น่าสนใจเป็นแหล่งของสารอาหาร
 ที่ร่างกายต้องการปริมาณมากที่ดีของชาวมุสลิม กลุ่มอาหารที่เป็นกับข้าวได้แก่ แกงกะหรี่เนื้อ แกง
 ไข่ ไก่กอกและ ซอเลาะปลาหู ซอเลาะพริกหยวก ซอเลาะพริกหยวกทอด ซุปเครื่องในและมัสมันเนื้อ
 จัดเป็นแหล่งโปรตีนที่ดีจากปริมาณ 1 ที่เสิร์ฟ อาหารกลุ่มประเภทข้าวได้แก่ นาซิดาแซ นาซิมิเยาะ
 กลุ่มอาหารว่างได้แก่ข้าวเหนียวมะพร้าว มะตะบะ รอปะตีแกลและสะเต๊ะเนื้อกับข้าวอัด กลุ่มอาหาร
 จานเดียวได้แก่รอยะซึ่งมีสารอาหารหลายชนิด แต่มีสารอาหารบางตัวปริมาณต่ำ
 ต้องเสริม ส่วนประกอบบางชนิดเช่นไข่ กุ้งทอด ผักเพื่อให้มีคุณค่าทางโภชนาการยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ วัฒนธรรมอาหารการกินของจังหวัดต่าง ๆ ทางภาคใต้ มีทั้งที่เหมือนหรือคล้าย
 กันเป็นพื้นฐานกัน มีความต่างกันในเรื่องชีวิตประจำวัน ทั้งนี้ด้วยปัจจัยทางทรัพยากร ปัจจัยทาง
 วัฒนธรรมที่ผสมผสานกันระหว่างชาวไทยพุทธ ชาวไทยมุสลิมและชาวจีนฮกเกี้ยนที่อพยพมาจาก

ปิ่น และชนกลุ่มน้อยที่เป็นชาวเล ชาวใต้กินข้าวเป็นหลัก ในแต่ละวันกินหนักเพียงสองมื้อคือเช้าและเย็น อาหารอกรสจัดทั้งเผ็ด เปรี้ยว อกรสเข้มข้นเค็มเพียงอย่างเดียว ไม่นิยมรสหวาน เมื่อรับประทานอาหารเสร็จแล้วจะตามด้วยผลไม้หรือของหวานเพื่อแก้เผ็ดหรือลบปาก คือลบกลิ่นคาวอาหาร วิธีการกินอาหารเช้าของชาวใต้โดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์ ในแต่ละท้องถิ่นแตกต่างกันไปตามสถานะในอดีตเชื่อมถึงปัจจุบันเป็นกลุ่ม ๆ

อาหารภาคใต้มีรสชาติจัดจ้านมากที่สุดทั้งเข้มข้นและเผ็ดร้อน เพราะมีอากาศร้อนชื้นและฝนตกชุก ชาวภูเก็ตก็นิยมอาหารรสจัด ทว่ารสชาติกระเดียดไปทางจีนมากพอสมควรเพราะได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมจีนที่แพร่หลายในตัวเมืองในยุคที่คนจีนเข้ามาทำเหมืองแร่หรือยุคที่คนภูเก็ตนิยมส่งบุตรหลานไปเรียนที่ปิ่นัง อาหารจีนหลายอย่างจึงแพร่ทั้งเมืองจีนและผ่านทางปิ่นังมาถึงภูเก็ต จนแม้แต่คนมุสลิมซึ่งมีอาหารเฉพาะของกลุ่มชนอยู่แล้วยังดัดแปลงไปเป็นอาหารประจำวันโดยเปลี่ยนจากเนื้อหมูเป็นเนื้อไก่ หรือข้าวย่ำ ขนมจีนน้ำพริกน้ำยา เป็นต้น อาหารหลากหลายชนิดแสดงถึงการแลกเปลี่ยนและรับเอาวัฒนธรรมข้างเคียงมาผสมผสานจนกลายเป็นลักษณะอาหารท้องถิ่นอย่าง เช่น กะหรี่ปั๊พ (แกงกะหรี่ไก่ราดเส้นบู้หลวก กินกับผักลวก หอยแครงลวก) และแกงตุ้ม ซึ่งรับมาจากมาเลเซีย นอกจากอาหารที่มีหลากหลายทั้งชนิดและรสชาติแล้ว กรรมวิธีการทำอาหารมีครบทุกรูปแบบทั้งตำ ขยำ แกง ต้ม ผัด ทอด นึ่ง ปิ้ง เผา เพื่อให้ได้รสชาติถูกปากคนภูเก็ตที่ต่างกันว่าเป็นคนช่างกิน

อาหารเช้ามีขนมจีนที่มีน้ำแกงให้เลือกทั้งน้ำยา น้ำพริก น้ำซุบ แกงเนื้อ แกงไก่ แกงไตปลา กินกับไข่ต้ม เจียะไก่อย (อีวจาก้วย) ห่อหมก ปลาหมก ทอดมันภูเก็ต แกงส้มผักเกร็ดประกอบด้วยแตงกวา ถั่วฝักยาว ถั่วงอกสดหรือลวก ยอดคากหี ยอดมันปู ยอดหมูย ลูกจิ้ง ผักกาดดอง หัวไชโป้ว หั่นดอง สับปะรดและปลาฉิ่งฉ้าง บางคนเลือกกินการแพกับต้มขำ บางคนกินกาแพกับขนมที่มีทั้งแบบหวานและคาวทั้งแบบจีนและไทย ได้แก่ขนมหัวล้าน ขนมเต่า ขนมเทียน ขนมท่อนใต้ ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ ขนมห่อ ขนมตาล ขนมสี่ขา จี๊จู้ โกซู้ย บั้นเจียนไก่อย กิไก่อย ฮวดไก่อย จู้จุน เกี่ยมไก่อย ไฉถาวไก่อย ไก่อยตาล้าม ปาวล้าง บ๊ะจ่าง กี้จ่าง ฯลฯ ซึ่งนอกจากจะกินเป็นอาหารเช้าคนภูเก็ตยังกินเป็นอาหารว่างรองท้องก่อนอาหารเย็น

อาหารจานเดียวและอาหารว่างยามบ่ายมีให้เลือกกินหลากชนิดที่หากินง่ายและขึ้นชื่อคือหมี่ฮกเกี้ยน บั๊นปาล้าง อด้าว โลบะ ฮูแซ่ เบื่อทอด ข้าวย่ำพริก เกลือเคยภูเก็ต อัจาด โอะเอ๋ว ตู๊ไบ้ บี้ถ้ายบาก

อาหารมื้อใหญ่ที่สุดของคนภูเก็ต คือ มื้อเย็นซึ่งเป็นเวลาที่ทุกคนในครอบครัวอยู่พร้อมหน้ากัน อาหารจานเด่นคือน้ำชุบหย่าหรือน้ำชุบกุ้งสด นอกจากนี้ยังมีน้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกปลาฉิ่งฉ้าง มีผักเหนาะแบบผักสด ต้ม ดอกและเผา มีลูกเหริย ลูกเนียง สะตอ ถั่วฝักยาว ยอดมันปู ยอดกาหยี ยอดมะกอกป่า ผักกูดลวก ผักเหมียงลวก ผักบุงลวก แดงกวา มะระขึ้นกั้ทั้งสดและต้ม ถั่วพูลูกมุดสด ยอดพลวน หน่อปูด หน่อกะทือ ผักหนามดอก ผักเสี้ยนดอก หน่อถั่วดอก เป็นต้น ในสำหรับมีแกงเหลือง แกงไตปลา แกงกะทิ แกงตุ้มี่ หมูฮ้อง กุ้งผัดมะขาม บะตีม เคยเค็มอีก หมูผัดตำหยัง ผัดบั้งก๊วน(ผัดมันแกว) ผักกาดเปกหรือหน่อไม้่น้ำ แกงจืดขาหมู แกงจืดปลาเค็มใส่หมูสามชั้น แกงจืดลูกรอก แกงจืดกระเพาะหมูผักกาดขาวและอื่น ๆ ต้มส้มของภูเก็ตมีสองแบบ คือต้มส้มปลา ต้มส้มผัก และความที่ภูเก็ตอยู่ใกล้ทะเลจึงมีปลาให้เลือกกิน เลือกทำได้หลายวิธีที่นิยมมีปลาทวาย ปลากระบอก ปลาหู ปลาหลัง ปลากระพงขาว ปลากระพงแดง ปลาอินทรี ปลากระรัง ปลามงหลายชนิด ถ้าเป็นปลาทอดส่วนใหญ่จะเป็นปลาทวายทอดขมั้น บางชนิดอาจนำมานึ่งบ๊วย นึ่งซีอิ้วนำมาแกงกะทิ ทำห่อหมก ทำน้ำแกงขนมจีน นอกจากปลายังมีกุ้งมังกร หมึก ปูม้า ปูทะเลและหอยหลายชนิดให้เลือกกิน ที่ขึ้นชื่อคือปลาเผากินกับน้ำจิ้มสูตรเฉพาะของภูเก็ต

สำหรับผลไม้ที่มีชื่อเสียงคือ **สับปะรดพันธุ์ภูเก็ต** พืชท้องถิ่นในแถบจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ตซึ่งปลูกระหว่างแถวต้นกล้วย ไร่ปลูกอาหาร เช่นแกงส้ม แกงกะทิ ต้มส้ม แกงเลียง ผัดกับปอดหมู ผัดเบรี่ยหวาน ผัดกับสะตอใส่กะปิ เป็นผักเกร็ดกินกับขนมจีน ทำของหวานเช่น สับปะรดแช่อิ่ม และทำน้ำผลไม้คั้นหรือปั่นแต่ที่นิยมกันมากคือกินเป็นผลไม้ เพราะมีเนื้อหวานกรอบ

2.2 อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น (Local Foods and Drinks)

2.2.1 อาหารท้องถิ่น

ประเทศไทยมีความหลากหลายของพันธุ์พืชและสัตว์ค่อนข้างสูง ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการดำรงอยู่ของคนไทยเป็นอย่างมาก เพราะทั้งพืชและสัตว์เป็นสิ่งที่อำนวยให้เกิดประโยชน์ต่อการดำรงชีวิตเกือบจะทุกด้าน พืชผักพื้นบ้านของไทยดำรงอยู่คู่สังคมไทยมานานและนับวันยิ่งทวีความสำคัญมากขึ้น เมื่อพบว่าผลจากการพัฒนาที่ผ่านมาในอดีตก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สิ่งที่จะช่วยให้สิ่งแวดล้อมและสุขภาพฟื้นฟูขึ้นมาได้คือ การหันมาสนใจกับพืชผักพื้นบ้าน อาหารท้องถิ่นทั้งหลาย พบว่า ผักพื้นบ้านเข้ามามีบทบาทในชีวิตมนุษย์ ทั้งด้านอาหาร วัฒนธรรม

ประเพณี พิธีกรรม สุขภาพและเครื่องใช้ไม้สอยต่าง ๆ การสำรวจข้อมูลจากเอกสารหลาย ๆ หน่วยงาน พบว่า แต่ละภูมิภาคของประเทศไทย ยังคงมีความอุดมสมบูรณ์ของพันธุ์พืชผักพื้นบ้าน และเป็นชุมชนที่ยังคงมีการดำรงรักษาสภาพแวดล้อมได้ดี กฎหมาย บัญญัติ (2543) ได้ศึกษาพันธุ์พืชสวนรอบบ้าน หมูบ้านน้ำจืด ตำบลเมืองจันท์ กิ่งอำเภอภูเวียง จังหวัดน่าน พบว่าในหมู่บ้านเดียวมีพันธุ์ไม้ถึง 132 ชนิด เป็นไม้ยืนต้น 47 ชนิด ไม้พุ่ม 18 ชนิด ไม้ล้มลุก 46 ชนิด ไม้เลื้อย 21 ชนิด พืชป่าที่พบบริเวณรอบๆ หมูบ้าน มีความหลากหลายชนิด เช่น พวกเห็ด ไม้ไผ่ชนิดต่าง ๆ ผักกินได้ พืชสมุนไพร รวมทั้ง สัตว์ป่า แมลง ที่นำมาบริโภคเป็นอาหารได้

รัตนา พรหมวิชัย (2537) ศึกษาเรื่อง ลาบจิ้น : บทบาททางสังคมและวัฒนธรรม กรณีศึกษาหมู่บ้านสันหลวงเหนือ หมู่ 10 ตำบลจันท์ว่าใต้ อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย กล่าวถึง พืชผักที่นำมากินแก้มกับลาบ ซึ่งเรียกว่า ผักกับลาบ ส่วนใหญ่จะเป็นผักสด ซึ่งจะขาดเสียมิได้ในการกินลาบต้องคู่กัน พบว่า พืชผักทุกชนิด นำมาแก้มลาบได้ ด้วยรสชาติที่ช่วยชูรสแตกต่างกันไป เช่น ช่วยลดอาการเผ็ดร้อนของลาบ ช่วยดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ ช่วยปรุงรสให้มีกลิ่นหอม ช่วยแก้อาการท้องอืดท้องเฟ้อที่จะตามมาภายหลังการกินลาบจิ้น เป็นต้น โดยผักเหล่านี้มีทั้งการปลูกเองและขึ้นเองตามธรรมชาติ เช่น ผักไผ่ หอมด่วน(ผักชีฝรั่ง) ผักแปม ผักคาวตอง ผักอานอ้อ ผักกาดนา ผักลิ้นไม้ (เพกา) ผักเบี้ยฝาง ผักป้อม ผักชี ผักหนอก (บัวบก) ผักจ้ำ ผักสะเรียม เป็นต้น ซึ่งผักทั้งหมดมีถึง 46 ชนิด จากการศึกษาครั้งนี้ยังแสดงให้เห็นว่า ลาบจิ้น เป็นอาหารท้องถิ่นที่มีมานานและยังคงดำรงอยู่ในสังคมตลอดมา เป็นอาหารที่แสดงให้เห็นถึงความมีคุณค่า เพราะรสชาติอร่อย เพิ่มพลัง มีความรู้สึกที่ผูกพัน นอกจากนี้ ยังเป็นเครื่องมือสื่อความสัมพันธ์ระหว่างคน เครื่องบ่งบอกความเป็นชายหญิง และเป็นอาหารสำคัญในโอกาสพิเศษต่างๆ เป็นการให้เกียรติยกย่องแสดงความขอบคุณ บทบาทของผักพื้นบ้าน นอกจากจะเป็นอาหารโดยตรง ดังกรณีการนำมาทำผักแก้ม ผักพื้นบ้านต่างๆ ยังนำมาทำเป็นเครื่องปรุงรสอาหาร เช่น ผักชูรสเผ็ดร้อน ได้แก่ ผักชี ยี่ห่วย กระวาน กานพลู ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกไทย ดีปลี กระเพรา กระชาย แมงลัก ผักไผ่ เพิ่มรสเปรี้ยว ได้แก่ มะขาม มะดัน มะนาว มะอึก มะสัง ระกำ ตะลิงปลิง ส้มแขก ส้มเสี้ยว เพิ่มรสหวาน ได้แก่ น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว มะเขือเทศ เพิ่มสีส้ม ได้แก่ พริกอ่อน พริกแกว พริกเหลือง ขมิ้น พักทอง มันป่า ดอกอัญชัน เป็นต้น จากการศึกษาของกองโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข ได้แสดงให้เห็นคุณค่าของพืชผักพื้นบ้านในแง่โภชนาการด้วย เช่น ผักที่ให้ธาตุเหล็กสูง ได้แก่ ผักกูด ขมิ้นขาว ผักแว่น ใบแมงลัก ใบกระเพรา ใบชะพลู ผักกระเฉด เป็นต้น

ยังมีงานวิจัยอื่นๆ ที่ได้ทำการศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับผักพื้นบ้านอาหารท้องถิ่นในภูมิภาคต่างๆ ทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งเป็นการศึกษาทั้งคุณค่าของอาหาร พืชผัก อาหาร กับการท่องเที่ยว พฤติกรรมการกินของคน และการรวบรวมตำรับอาหาร

จันทรา เล็กเก็ม (2534) ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการและดัชนีการเก็บเกี่ยวผักพื้นเมืองที่มีแนวโน้มเป็นผักเศรษฐกิจของเชียงใหม่ โดยทำการศึกษาค้นคว้าผักในตลาด 7 แห่ง ในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ 4 แห่ง และเขตอำเภอใกล้เคียงอีก 3 แห่ง พบว่า ผักพื้นเมืองที่สำรวจพบ 28 ชนิด โดยเป็นผักที่นำปรุงเป็นอาหารหลัก 14 ชนิด และผักที่นำมาเป็นเครื่องเคียง 14 ชนิด การสำรวจความนิยมในรสชาติของอาหารที่ปรุงจากผักพื้นเมือง 6 ชนิด ได้แก่ ผักหวาน ผักฮ้วนหมู ผักสะแลบ้อม ผักเชียงดา ผักเหือดและผักเสี้ยว ผลการสำรวจความนิยมพบว่า ผักหวาน และผักสะแลบ้อมจะได้รับความนิยมมากกว่าผักชนิดอื่น ในขณะที่ผักฮ้วนหมูมีแนวโน้มได้รับความนิยมต่ำสุด

พรรณี อวนสกุล และคณะ (2541) ศึกษาวิจัยเรื่อง การปรับเปลี่ยนการบริโภคอาหารของชาวพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่ โดยใช้วิธีการศึกษาเชิงคุณภาพ เลือกพื้นที่ในเขตอำเภอเมือง อำเภอหางดง และอำเภอสันป่าตอง พบว่า ชาวพื้นเมืองเชียงใหม่ ทั้งในเขตเมือง เขตชนบท ยังคงมีการบริโภคอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่ แต่มีแนวโน้มที่จะรับวิธีบริโภคอาหารจากวัฒนธรรมต่างถิ่น ได้แก่ อาหารภาคกลาง และอาหารแบบตะวันตกมากขึ้น

อำไพ ไสร์จจะพันธ์ุ (2536) ศึกษาวิจัยเรื่องอาหารท้องถิ่นภาคใต้ โดยการเก็บรวบรวมรายการอาหาร ทั้งประเภทอาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง ทั้งที่นิยมรับประทานในปัจจุบัน และที่กำลังจะสูญหาย และสูญหายไปแล้ว เพื่อนำมาวิเคราะห์ ทดลองวิธีปรุงอาหารแต่ละชนิด ทำเป็นตำรับอาหารมาตรฐาน ผลการวิจัยใน 14 จังหวัด พบว่า สามารถสำรวจอาหารได้ 423 ชนิด และสามารถจำแนกอาหารออกเป็น 3 ลักษณะตามการแบ่ง คือ

จำแนกตามประเภทอาหาร ได้แก่ อาหารคาว (ร้อยละ 55.79) ได้แก่ ต้ม แกง ผัด เครื่องจิ้ม เครื่องเคียง อาหารหวาน (ร้อยละ 35.22) มี 8 ประเภท ได้แก่ ต้ม อบ กวน ลวก เชื่อม ปิ้ง ทอด และเบ็ดเตล็ด อาหารว่าง (ร้อยละ 8.98) ส่วนใหญ่เป็นอาหารเกือบสูญหาย

จำแนกตามความนิยม พบว่า อาหารที่นิยมมี ร้อยละ 47.04 กำลังจะสูญหาย ร้อยละ 47.51 และสูญหายไปแล้ว ร้อยละ 5.43

จำแนกตามเวลาที่รับประทาน พบว่า ส่วนใหญ่รับประทานทั้ง 3 มื้อ โดยอาหารคาวจะเป็นอาหารหลักทุกมื้อ ส่วนอาหารหวานและอาหารว่างนิยมรับประทานในมื้อกลางวัน

จำแนกตามเทศกาล พบว่า ทำอาหารตามเทศกาล 7 เทศกาล คือ เข้าพรรษา ออกพรรษา ทอดกฐิน ไหว้พระจันทร์ ฮารีรายอ สารท โดยอาหารความนิยมในเทศกาลทอดกฐินและออกพรรษา อาหารหวานนิยมในเทศกาลสารทและฮารีรายอ ไม่มีอาหารว่าง

จำแนกตามฤดูกาล พบว่า อาหารทั้ง 3 ประเภท นิยมรับประทานตลอดทั้งปี

จิตติมา วรกิตติศักดิ์ (2538) ศึกษาอาหารพื้นบ้านภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 จังหวัด พบว่า ผักพื้นบ้านถูกนำมาประกอบเป็นอาหารพื้นบ้าน จำนวน 75 ชนิด เนื้อสัตว์ เช่น ไก่ หมู วัว ปลา กบ จำนวน 31 ชนิด แมลง 13 ชนิด รวมทั้งผลไม้พื้นบ้านต่างๆ ตำรับอาหารและกรรมวิธีในการประกอบอาหารประกอบด้วย วิธีแกง ต้ม 21 ชนิด ชนิด ยำ ปลา 22 ชนิด ปิ้งย่าง 6 ชนิด หมก นึ่ง 8 ชนิด เครื่องจิ้ม 7 ชนิด อาหารความที่นิยมบริโภค ได้แก่ ต้มปลาช่อน ลาบวัว ปิ้งปลาตุก ปลานึ่ง ปนปลา อาหารถนอมที่นิยม คือ ปลาร้า

กัณฑ์วีร์ วิวัฒน์พาณิชย์ (2542) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างคนในท้องถิ่นกับแมลง ตัวแทนความหลากหลายทางชีวภาพ โดยศึกษาหมู่บ้านหนึ่งในจังหวัดอุบลราชธานี พบว่า มีแมลงที่ถูกนำมาเป็นอาหาร 44 ชนิด แบ่งออกเป็นแมลงที่อยู่ในน้ำ 9 ชนิด อยู่ใต้ดิน 13 ชนิด และอยู่บนต้นไม้ 22 ชนิด กรรมวิธีในการนำแมลงประกอบอาหารมีวิธีการต่างๆ คือ การจี่ (เผา) คั่ว ทอด แกง นึ่ง รมควัน ผัด หมก ปน เมียง ดอง ลาบ ก้อย กินสดๆ ชาวบ้านมีทัศนคติต่อเรื่องแมลง คือ เป็นอาหารที่มีรสชาติเฉพาะ ที่มีความมัน กรอบ หอม อร่อย เป็นอาหารที่ได้มาด้วยกระบวนการยากลำบาก ก่อให้เกิดความภาคภูมิใจเมื่อได้กิน รวมทั้งภูมิใจที่ช่วยให้ประหยัดรายจ่าย เพราะหากินเองได้ตามธรรมชาติ นอกจากนี้ยังนำรายได้มาสู่ครอบครัวได้ หากมีมากสามารถนำไปขาย นอกจากนี้ ยังเชื่อว่ากินแมลงแล้วไม่บาป เพราะถือว่าแมลงได้อาสาพระยาแถนที่จัดสรรเรื่องอาหารของมนุษย์ ลงมาเป็นอาหารมนุษย์โดยไม่มีอาการอาฆาตพยาบาท ปัจจัยที่ทำให้แมลงยังคงดำรงการเป็นอาหารของชาวบ้านมาได้ เพราะระบบนิเวศน์เอื้ออำนวย รวมทั้งระบบสังคมวัฒนธรรมการถ่ายทอดเรื่องอาหาร และภาวะเศรษฐกิจ ทำให้แมลงยังมีความสำคัญ อีกประการหนึ่ง คือ ความพึงพอใจในรสชาติของแมลงด้วย

จากการศึกษาดังกล่าวข้างต้น พบว่าอาหารพื้นบ้านท้องถิ่นของไทยเข้าไปเกี่ยวข้องกับวัสดุที่นำมาปรุงเป็นอาหาร ได้แก่ ผักพื้นบ้าน ซึ่งถือเป็นผักไทยตามท้องถิ่นต่างๆ ซึ่งมีตามแหล่งธรรมชาติ และที่ปลูกขึ้น ล้วนเป็นผักที่มีคุณค่าทางโภชนาการและคุณค่าด้านอื่นๆ นอกจากนี้ แมลงซึ่งเป็นส่วนหนึ่งที่ถูกนำมาเป็นอาหารแสดงให้เห็นถึงความสอดคล้องสัมพันธ์กับวิถีชีวิตในท้องถิ่นถึงแม้สังคมวัฒนธรรมจะเปลี่ยนไปบ้าง แต่อาหารท้องถิ่นมีองค์ประกอบจากผักและสัตว์ต่างๆ ในท้องถิ่นยังมีบทบาทและมีความผูกพันกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นทั้งด้านอาหาร เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และประเพณีของท้องถิ่น

2.2.2 เครื่องดื่มท้องถิ่น (Local Drink)

ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มมีมากมายหลายชนิด ทั้งประเภทน้ำผลไม้ น้ำอัดลม เครื่องดื่มชูกำลัง และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ล้วนแต่เป็นที่นิยมของคนไทย เนื่องจากประเทศไทยเป็นเมืองร้อน โดยเฉพาะในช่วงฤดูร้อนจึงเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคจำนวนมากเพื่อให้คลายจากการกระหายน้ำ ลดความอ่อนเพลียจากการสูญเสียเหงื่อเนื่องจากการทำงาน การออกกำลังกาย ในปัจจุบัน การแปรรูปอาหารมีความแพร่หลายก้าวหน้ามาก ทั้งเพื่อการถนอมอาหารและพัฒนาให้ได้ผลิตภัณฑ์ในรูปแบบต่างๆ กระแสความต้องการบริโภคอาหารจากธรรมชาติ จึงได้มีการส่งเสริมให้รับประทานอาหารพื้นเมือง และพัฒนาการใช้สมุนไพร ผัก ผลไม้ท้องถิ่น ในรูปแบบต่างๆ ซึ่งรูปแบบหนึ่งก็คือการทำสุราพื้นบ้าน

ประเภทของเครื่องดื่ม

1. เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ หมายถึง เครื่องดื่มที่ได้จากการนำผักสดหรือผลไม้มาบดปั่นเป็นเครื่องดื่ม รสชาติ กลิ่นหอมตามธรรมชาติ มีคุณค่าทางโภชนาการ ปราศจากสารกันบูดเพื่อแต่งกลิ่น สี รสชาติ
2. เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ หมายถึง เครื่องดื่มที่เกิดจากการหมักผลไม้ หรือเมล็ดข้าวชนิดต่างๆ ด้วยยีสต์ และมีการบ่มหมักไว้ระยะหนึ่งเพื่อให้รสชาติที่นุ่มนวล

โครงการศึกษาวิจัยเรื่อง ศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต ในส่วนของเครื่องดื่มท้องถิ่น คณะผู้วิจัยทำการศึกษาทั้งเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์ โดยมีความสนใจพิเศษในการศึกษาคือเรื่อง สุราแช่ผลไม้พื้นบ้าน

สุราแช่ผลไม้พื้นบ้าน

ผลไม้ในท้องถิ่นภาคใต้มีมากมายหลายชนิดและมีผลผลิตออกสู่ตลาดหมุนเวียนไปตามฤดูกาลตลอดทั้งปี บางชนิดให้ผลผลิตมากเกินความต้องการของผู้บริโภค ทำให้ราคาตกต่ำ เกษตรกรได้รับความเดือดร้อน ด้วยเหตุผลดังกล่าว กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม (วว.) จึงมีนโยบายในการแก้ไขปัญหาผลไม้ล้นตลาด เพื่อช่วยเหลือเกษตรกรโดยส่งเสริมการนำไปแปรรูปให้มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น โดยมุ่งเน้นการแปรรูปผลิตผลจากผลไม้ไทยให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและเกษตรกรสามารถผลิตได้เองในระบบชุมชน ตลอดจนพัฒนาพื้นที่เพาะปลูกผลไม้ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเกษตรไปพร้อมกันด้วย จากการหาแนวทางในการแปรรูปผลไม้ที่มีมากให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูง พบว่า การผลิตสุราแช่ผลไม้พื้นบ้าน ซึ่งเป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จากการหมักผลไม้ทั่วไปที่ไม่ใช่องุ่นไวน์ซึ่งมีชื่อเรียกเฉพาะว่า “ไวน์” และน้ำผลไม้ไทยเป็นทางเลือกที่น่าสนใจและมีความเป็นไปได้สูงทางหนึ่ง เนื่องจากในปัจจุบันพบว่าคนไทยนิยมดื่มไวน์มากขึ้นเช่นเดียวกับน้ำผลไม้ ด้วยเหตุผลนี้ การผลิตสุราแช่ผลไม้พื้นบ้านและน้ำผลไม้ไทยจึงน่าจะมีทิศทางที่สดใส นอกจากนี้การพัฒนาให้แหล่งเพาะปลูกผลไม้เป็นสถานที่ท่องเที่ยวซึ่งกำลังเป็นแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวแนวใหม่ที่เรียกว่า “การท่องเที่ยวเชิงเกษตร(Agro-tourism)” จากแนวทางดังกล่าว หากสามารถนำไปสู่การปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรมย่อมทำให้เกิดการสร้างงานและสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรในชุมชน และส่งเสริมให้เกิดอาชีพเกี่ยวเนื่องขึ้นในแหล่งชุมชนด้วย ตลอดจนทำให้เกิดการกระจายความเจริญไปสู่ชนบท สอดคล้องกับนโยบายแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 9



ภาพประกอบ 2.2 เครื่องดื่มท้องถิ่นของจังหวัดภูเก็ต

ที่มา : เครื่องดื่มน้ำจากผลมะม่วงหิมพานต์ ร้านศรีบูรพาออดิต

2.3 คุณค่าของอาหารท้องถิ่นกับการอนุรักษ์

2.3.1 อาหารท้องถิ่น : คุณสมบัตินิยาสมนไพร

อาหารท้องถิ่นภาคใต้แต่ละชนิดประกอบด้วยเครื่องปรุงมากมาย ซึ่งจะแตกต่างกันไปตามลักษณะการปรุง เครื่องปรุงและส่วนประกอบไม่ว่าจะเป็นเครื่องแกงและผักพื้นเมืองที่ใส่ลงไป ในอาหารล้วนมีคุณสมบัตินิยาสมนไพร ซึ่งแต่ละชนิดสามารถเป็นยารักษาอาการหรือป้องกันโรคต่างๆ ได้

กัญญา สุจริตวงศานนท์ (2536 : 54) ได้กล่าวว่าคุณค่าทางอาหารและสรรพคุณทางด้านนิยาสมนไพรประจำบ้าน เช่น หอม กระเทียม เป็นที่รู้จักและยอมรับกันมานานโดยใช้เป็นเครื่องปรุงแต่งกลิ่นอาหาร และใช้เป็นส่วนประกอบในยาพื้นบ้าน ปัจจุบัน สรรพคุณทางด้านยา หรือใช้เป็นอาหารเสริมสุขภาพนั้นเป็นที่สนใจอย่างกว้างขวางในวงการแพทย์แผนใหม่ โดยเฉพาะในประเทศไทย วัฒนธรรมบริโภคอย่างแพร่หลาย การบริโภคอาหารสมุนไพรมนอกจากจะช่วยให้อาหารรสชาติดีแล้ว ยังเพิ่มคุณค่าทางอาหาร ปลอดภัย และช่วยให้สุขภาพแข็งแรง เป็นอายุวัฒนะ ช่วยให้อายุยืนยาวขึ้น

วิจิตร บุญยะโหดระ (2537 : 57) ได้ศึกษาสรรพคุณของสมุนไพรรในอาหารไทย สรุปได้ดังนี้

- กระเทียม ป้องกันโรคหัวใจ โรคหลอดเลือดหัวใจตีบอุดตัน เป็นยาฆ่าเชื้อที่รุนแรงพอสมควร

- ขิง ทำให้อารมณ์อบอุ่น ขับเหงื่อ บำรุงกระเพาะอาหาร แก้อาการคลื่นไส้ อาเจียน มีคุณสมบัตินิยาสมนไพรที่เรียกและช่วยลดโคเลสเตอรอลที่สะสมในตับและเส้นเลือด

- ตะไคร้ มีสรรพคุณแก้หวัดลมเย็น ปวดศีรษะ ไซ้ข้ออักเสบ ฟกช้ำเนื่องจากถูกตี

- ใบกระเพรา รักษาโรคหวัด ปวดศีรษะ ปวดเอว ปวดฟัน

- พริก สรรพคุณเป็นยาขับลม ช่วยย่อย แก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ ขับเหงื่อ

- สะระแหน่ เป็นยาขับลม ถอนพิษไข้ แก้ปวดศีรษะ ตาแดง เจ็บคอ

- โหระพา รักษาโรคหวัด เป็นไข้ ปวดศีรษะ ช่วยทำให้อารมณ์อบอุ่น

(H. Wagner and Norman, 1990)

นอกจากนั้น บัญญัติ สุขศรีงาม (2527 : 13-69) ได้ศึกษาสรรพคุณของสมุนไพรในอาหารไทย ไว้ดังนี้

- กระชาย แก้โรคในปาก เช่นปากเปื่อยและเป็นแผลในปาก ช่วยย่อยอาหาร
- กระวาน เป็นยาขับปัสสาวะ แก้โรคท้องเสียจากอาหารไม่ย่อย
- ขมิ้น เป็นยาลดกรด ขับลม แก้ปวดท้อง เป็นยาเจริญอาหาร
- มะกรูด ใช้ฟอกเลือด บำรุงโลหิตในสตรี
- มะนาว ป้องกันเลือดออกตามไรฟัน น้ำมะนาวช่วยทำลายพิษต่างๆ แก้ปวดท้อง เป็นยาเจริญอาหาร
- ยี่ห่วย เป็นยาขับลม กระตุ้นน้ำย่อย ช่วยให้เจริญอาหาร แก้ท้องร่วง
- หอมแดง แก้อาการท้องอืดแน่น ปัสสาวะขัด แก้ไข้หวัด (ชัยโย ชัยชาญยุทธ, 2524 : 50 - 51)

2.3.2 การอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น

มนุษย์ยุคก่อนประวัติศาสตร์ได้ใช้ใบไม้ ใบหญ้า ดอกผล ราก เหง้าของต้นไม้ มาเป็นอาหาร และเมื่อต้องการเพิ่มรสชาติก็ใช้ยอดใบผลของพืชชนิดต่างๆ มาผสมปรุงแต่งให้มีรสชาติที่อร่อยเมื่อได้บริโภคแล้วร่างกายแข็งแรง รักษาการเจ็บป่วยได้ ทำให้เกิดตำรับของอาหารพื้นบ้านท้องถิ่นมาจนถึงปัจจุบัน อาหารพื้นบ้านไม่เพียงแต่มีรสชาติที่อร่อย หลากหลายรส แต่ยังเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละท้องถิ่นที่ปรุงอาหารพื้นบ้าน อาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่ได้สมดุลทางโภชนาการผสมผสานลงตัว ระหว่างชนิดและปริมาณของอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่จะมีข้าวเป็นอาหารหลักอาจจะเป็นข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวแล้วแต่ท้องถิ่นและมักเป็นข้าวซ้อมมือ การปรุงอาหารจะเป็นการต้ม แกง ยำ ตำ หรือมีการปรุงที่เรียบง่าย ไม่พิถีพิถัน ใช้เวลาไม่มาก ใช้น้ำมันในการปรุงอาหารน้อย มีการใช้น้ำสดๆไม่มากแหล่งโปรตีนได้จาก ปลา ไก่ ไข่ หมูหรือสัตว์อื่นๆ บางชนิดในท้องถิ่น เครื่องปรุงล้วนเป็นสมุนไพรที่ได้จากธรรมชาติ และที่สำคัญไม่ว่าจะเป็นอาหารพื้นเมืองของภาคใด สิ่งที่ขาดเสียมิได้คือ “ผัก” ชาวบ้านจะนำผักพื้นบ้านนานาชนิดที่หาได้ในแต่ละท้องถิ่น นำมาปรุงเป็นอาหารหรือเป็นเครื่องจิ้มกับอาหารประเภทน้ำพริกหรือหลนต่างๆ ส่วนความพึงพอใจในรสชาติหรือความอร่อยของอาหารไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัว จะเห็นได้ว่า อาหารพื้นเมืองเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและปลอดภัยจากสารเคมีและยังมีสรรพคุณทางสมุนไพรซึ่งหาได้จากอาหารประเภทต่างๆ ในขณะที่เดียวกันยังเป็นการส่งเสริมความสัมพันธ์อัน

ดีของสมาชิกในครอบครัวที่ได้มีโอกาสพูดคุยกันระหว่างมื้ออาหาร ตลอดจนเป็นการอนุรักษ์และพัฒนาให้อาหารไทยอยู่คู่บ้านคู่เมืองของคนไทยตลอดไป



ภาพประกอบ 2.3 ผักพื้นบ้านท้องถิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหาร

การอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นไทยจึงเป็นการคงรักษาไว้ซึ่งสิ่งที่มีคุณค่าต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบของหรือวัฒนธรรมประเพณีต่างๆ ที่เคยมีมาให้คงอยู่สืบไป มีการกล่าวถึงการอนุรักษ์ไว้ว่าการอนุรักษ์เรามักจะมุ่งไปที่สิ่งหรือลักษณะที่มีคุณค่าคงที่ กับอีกประเด็นหนึ่งที่สำคัญแต่ก็มักไม่เป็นที่สนใจ กล่าวคือ สิ่งที่เป็นลักษณะมิใช่เป็นคุณค่าคงที่แต่เป็นคุณค่าที่พัฒนาไปสู่คุณค่าที่พึงประสงค์ตามสมัยที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมโดยตรง (มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2536 : 3) ในการอนุรักษ์อาหารไทยซึ่งเป็นมรดกของไทยให้เจริญงอกงามนั้น จะต้องมีการปรับและเสริมสร้างให้เหมาะสมกับยุคสมัย เฉลียว มณีเลิศ (2532 : 33-38) ได้กล่าวสรุปในงานวิจัยเรื่อง บทบาทของการศึกษาในการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรม ประกอบด้วยการทำความเข้าใจกับประชาชนในเหตุผลของการอนุรักษ์การมองเห็นอุปสรรคและอันตรายต่อมรดกทางวัฒนธรรม การบ่งชี้องค์ประกอบที่เกื้อกูล การอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรม และการดำเนินการอนุรักษ์ทางวัฒนธรรม อุปสรรคของการอนุรักษ์วัฒนธรรมที่เราจะเห็นได้อย่างเด่นชัดคือ ความไม่เอาใจใส่และสนใจเท่าที่ควร ทำให้เกิดการทำลายวัฒนธรรม ในการอนุรักษ์นี้เราไม่สามารถอนุรักษ์ได้ทั้งหมด ในบางกรณี การอนุรักษ์อาจกระทำได้แต่เพียงการอนุรักษ์สิ่งที่เป็นสัญลักษณ์ การบันทึกเป็นหลักฐาน เพื่อสำหรับความรู้ของคนรุ่นหลัง การถ่ายทอดวัฒนธรรมเป็นหน้าที่หลักหรือหน้าที่เดียวของการศึกษาในอดีตและถือว่าการอนุรักษ์วัฒนธรรมอย่างแท้จริง สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติเป็น

หน่วยงานที่สำคัญในการมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ ได้จัดให้มีกิจกรรมด้านการอนุรักษ์อาหารไทย โดยจัดการประกวดการประกอบอาหารไทย วัตถุประสงค์เพื่อสร้างความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและสมาชิกในครอบครัว การทำงาน การประกอบอาชีพ การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ ประเด็นสำคัญของการจัดประกวดอาหารไทยเพื่อการอนุรักษ์วัฒนธรรมการกินของคนไทย ผลจากการประกวดมีผลต่อการปฏิบัติในด้าน การรักษา ส่งเสริม และพัฒนาวัฒนธรรม (สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ ,2530 : 98-99) คือ

- 1.การสร้างสรรค์ทางวัฒนธรรม หรือการจัดกิจกรรมหรือดำเนินการให้มีการริเริ่มสร้างสรรค์ นุกเบิก การประดิษฐ์ คิดค้น วิจัย
- 2.การส่งเสริม สนับสนุน คือการจัดกิจกรรมหรือดำเนินกิจกรรมต่างๆ ที่ช่วยให้นักบริหาร นักวิชาการ ผู้ประกอบการทั้งภาครัฐและเอกชน สามารถดำเนินการทางวัฒนธรรมได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 3.การเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ คือ การจัดกิจกรรม หรือดำเนินการไปสู่ประชาชนชนชาวไทยและชาวต่างชาติ ทางสื่อมวลชน เช่น การจัดพิมพ์เอกสารเผยแพร่
- 4.การจัดบริการทางวัฒนธรรม คือ การจัดกิจกรรมหรือดำเนินการเพื่อให้ประชาชนชาวไทยและชาวต่างชาติได้เข้าใจ ชาบซึ่งในอาหารไทย เช่น การจัดนิทรรศการ การสาธิต การจัดงานอาหารตามเทศกาลและขนบธรรมเนียมประเพณี
- 5.เสริมสร้างความเป็นประชาธิปไตยทางวัฒนธรรม ให้ประชาชนได้แสดงความคิดเห็น ตัดสินใจ มีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม
- 6.ปรับปรุงวัฒนธรรมในด้านอาหารให้เข้ากับชีวิตประจำวัน
- 7.เสริมสร้างเอกลักษณ์ของชาติ คือ การจัดกิจกรรมหรือดำเนินการให้ประชาชนมีสิ่งยึดเหนี่ยวจิตใจ มีความรู้ความเข้าใจในลักษณะดีเด่นของหมู่คณะ และพัฒนาสถาบันชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์

กิตติคุณ รุ่งเรือง (2537) ได้ศึกษาการประมวลการเรียนการสอนวัฒนธรรมพื้นบ้าน สำหรับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น จังหวัดกาญจนบุรี มีการบรรจุเนื้อหาเรื่อง การแต่งกายของชนกลุ่มน้อย การแกะสลักหิน ดนตรีพื้นบ้าน เพลงพื้นบ้าน และอาหารพื้นบ้าน สำหรับอาหารพื้นบ้าน ประกอบด้วยอาหารพื้นบ้านประเภท อาหารคาว หวาน ผลไม้ ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องใช้ในครัวเรือน โดยคำนึงถึงการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน อาหารที่ควรอนุรักษ์คือ แกงส้มหยวกกล้วย ขนมบัวลอยญวน

สำนักงานจังหวัดภูเก็ต (2537) ได้ศึกษาความเป็นไปได้ในแผนลงทุนจังหวัดภูเก็ตเกี่ยวกับโครงการจัดตั้งศูนย์อาหารท้องถิ่น เพื่อเป็นที่รวมขายอาหารของท้องถิ่น ซึ่งน่าจะเป็นโอกาสที่ดีผลจากการส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต

2.4 อาหารท้องถิ่นกับการท่องเที่ยว

ความสัมพันธ์ระหว่างอาหาร เครื่องดื่มกับการท่องเที่ยว ได้เกิดขึ้นมานับเป็นพันปีแล้ว เริ่มตั้งแต่คนเรามีการเดินทางติดต่อเพื่อการค้าขาย โดยพ่อค้าที่ต้องเดินทางไปยังเมืองหรือประเทศต่างๆ ก็จะค้นหาอาหารและเครื่องดื่มที่น่าสนใจและแตกต่างจากท้องถิ่นของตนเพื่อที่จะนำกลับไปขายในท้องถิ่นตนเองต่อไป เช่น สินค้าประเภทเครื่องเทศ ไวน์ ผลไม้ หรือผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ อ้างถึง (อีริค วูฟ, 2004) ได้ศึกษาวิจัยในหลายประเทศได้ให้ความสำคัญของอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นที่มีต่อการท่องเที่ยวของเอกสารเผยแพร่ของการท่องเที่ยวแห่งสหราชอาณาจักร 2003 ได้กล่าวถึงแหล่งท่องเที่ยวหลายแห่งทั่วโลก ได้ใช้อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้นักท่องเที่ยวมาเยือนแหล่งท่องเที่ยวนั้น ๆ ซึ่งจะพบได้จากประเทศที่มีชื่อเสียงทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เช่น ประเทศฝรั่งเศส อิตาลี สเปน ไทย ได้ใช้อาหารและเครื่องดื่มเป็นสิ่งกระตุ้นความสนใจที่จะให้นักท่องเที่ยวที่มาเยือนเป็นครั้งแรก เกิดความประทับใจในรสชาติของอาหารและยากจะกลับมาเยือนอีกในครั้งต่อไป

ช่วย ฉนวน และนิง หวัง(2004) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experience in tourism พบว่าอาหารเป็นสิ่งสำคัญในการขายเอกลักษณ์และวัฒนธรรมตามจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยว การบริโภคอาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาการตลาดและทำให้ผู้ผลิตอาหารพื้นเมืองเพิ่มคุณค่าของผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะในท้องถิ่นชนบท เพื่อให้นักท่องเที่ยวมีประสบการณ์จากการได้บริโภคอาหารที่ผลิตจากจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ซึ่งนอกจากจะมีรายได้เข้ามาแล้วยังทำให้ส่วนหนึ่งของประสบการณ์ของนักท่องเที่ยวมีความหมายมากขึ้น มีความประทับใจและสนุกกับบรรยากาศในวันพักผ่อนมากกว่าที่นักท่องเที่ยวได้คาดคิดไว้ ในขณะที่เดียวกันนักท่องเที่ยวยังได้เรียนรู้วัฒนธรรมที่แตกต่างไปจากเดิมผ่านการรับประทานอาหารและมีผลทำให้มีการปรับปรุงการบริการและเพิ่มความพึงพอใจให้แก่ลูกค้าด้วย

ปัจจุบันได้มีการท่องเที่ยวอีกประเภทหนึ่งเกิดขึ้น เรียกว่า Culinary Tourism หรือ การท่องเที่ยวทางด้านอาหารโดย อีริค วูฟ (2004) ได้อธิบายความหมายว่าเป็นคำที่เกิดขึ้นใหม่ในการส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยอธิบายความหมายเพิ่มเติมจาก ลูซี่ ลอง ที่เคยกล่าวไว้ในปี 1998 ซึ่งใช้คำนี้เพื่อที่จะถ่ายทอดความคิดจากการที่ได้มีประสบการณ์ในวัฒนธรรมอื่นโดยผ่านทางอาหาร อีริค วูฟ ได้ให้ความหมายว่า เป็นการเดินทางท่องเที่ยวเพื่อที่จะค้นหาและชื่นชมอาหารและเครื่องดื่มที่มีความเป็นเอกลักษณ์ และให้ประสบการณ์การท่องเที่ยวจากการศึกษาอาหารท้องถิ่น เช่น แคว้นเบอร์กันดีในฝรั่งเศส หรือ แคว้นทัสคานีในอิตาลีเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงในด้านอาหารมานับร้อยปีแล้ว นอกจากนี้นักท่องเที่ยวที่เดินทางไปเยือนแหล่งท่องเที่ยวแล้ว ยังมีโอกาสได้สัมผัสประสบการณ์ทางด้านอาหารท้องถิ่น อีกด้วย กิจกรรมการท่องเที่ยวทางด้านอาหารนั้น อีริค วูฟ ได้ให้ตัวอย่าง เช่น

- การเข้าไปชมการแข่งขันการประกอบอาหาร
- การได้ไปดื่มหรือรับประทานอาหารในร้านที่เป็นที่นิยม หรือ เป็นที่รู้จักเฉพาะคนท้องถิ่นเท่านั้น
- การร่วมงานเทศกาลเกี่ยวกับอาหาร ไวน์ หรือ เบียร์
- การได้พบเห็นวิธีการประกอบอาหารจากส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ประกอบอาหารท้องถิ่น โดยอาจพบจากร้านขายของชำ ตลาดสด หรือการไปเก็บจากไร่ ในท้องถิ่นนั้น ๆ
- การขับรถไปตามเส้นทางของแหล่งทำไวน์ และไร่องุ่น
- การเข้าเรียนการทำอาหารของท้องถิ่นนั้น ๆ

นอกจากนี้ Canada Tourism Commission (2001) ได้ เสนอกิจกรรมท่องเที่ยวทางด้านอาหารในแคนาดาไว้ เช่น

- การท่องเที่ยวการเกษตร
- การไปพักในฟาร์ม การไปเก็บผลไม้ในไร่
- การเยี่ยมชมโรงแรมผลิตเนยแห่ง
- การไปเยี่ยมชมโรงงานไวน์ และชิมไวน์

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการศึกษาของ เซียเลย์ ซาฟเฟิล (2001) ได้กล่าวถึงคนที่ต้องการเดินทางท่องเที่ยวจะมีเหตุผลต่าง ๆ กัน เช่น ต้องการจะได้สัมผัสของจริง การได้พบเห็นสิ่งที่แตกต่างจากที่อื่น ๆ การแสวงหาความแปลกใหม่และต้องการที่จะเรียนรู้สิ่งต่าง ๆ มากขึ้นจากการที่ได้ไปเยี่ยมชมสถานที่

ต่าง ๆ ดังนั้น คนที่จะเดินทางท่องเที่ยวไม่เพียงแต่เป็นการเปลี่ยนแปลงสถานที่จากที่ตัวเองอยู่ แต่เป็นการที่ตัวเองจะได้สัมผัสสิ่งแวดล้อมใหม่ ๆ ซึ่งจะได้จากการชิม การได้กลิ่น และการฟังเสียง การที่นักท่องเที่ยวได้รับประทานอาหารและเครื่องดื่มของท้องถิ่นนั้น ๆ เขาก็จะได้รับรู้วัฒนธรรมของท้องถิ่นนั้น ๆ ด้วย ซึ่งสอดคล้องกับ พอน โรชิน (1999) ในการศึกษาเรื่อง Food is fundamental, fun, frightening, and far reaching. อธิบายเกี่ยวกับอาหารว่า เป็นเครื่องมือที่บ่งชี้ให้เห็นถึงพฤติกรรมการบริโภคของมนุษย์ และอาหารยังอธิบายถึงสังคมและวัฒนธรรมตลอดจนการดำรงชีวิตของสังคมนั้น ๆ

เจน ไวดาร์ ฮุกแลนด์ และ ยีน เคสทีน จากอบเซน (2001) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง Gastronomy in the periphery : Food and cuisine as tourism attractions on the top of Europe พบว่า ประเทศนอร์เวย์ มีอาหารท้องถิ่นมากมาย และอาหารท้องถิ่นเป็นสัญลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่นนั้น ๆ เมื่อนักท่องเที่ยวมาเยือนจะรับประทานอาหารและเครื่องดื่มที่ผลิตในพื้นที่แหล่งนั้น ทำให้เกิดกิจกรรมการท่องเที่ยวแบบใหม่ คือ การท่องเที่ยวทางด้านอาหาร นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และมีประสบการณ์ในอาหารท้องถิ่นและกลายเป็นความนิยมของนักท่องเที่ยวต่อมา (อ้างถึงโรเบิร์ต และฮอล, 2001) จึงเรียกนักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ คือ นักท่องเที่ยวที่มีความสนใจด้านอาหารเฉพาะ (culinary tourist) โดยที่นักท่องเที่ยวมีจุดมุ่งหมายที่จะมาศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น และมีการจัดการท่องเที่ยวในลักษณะดังกล่าวเกิดขึ้น โดยใช้อาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือในการจัดการการท่องเที่ยว จากการสำรวจความสนใจด้านอาหารของนักท่องเที่ยวพบว่า นักท่องเที่ยว นอกจากจะเดินทางมาเพื่อการท่องเที่ยวตามแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ แล้ว มักนิยมซื้อสินค้าเพื่อเป็นของฝาก ของที่ระลึก สินค้าเหล่านี้คือ อาหารและเครื่องดื่มของท้องถิ่น ดังนั้น ศักยภาพของอาหารท้องถิ่นที่ชี้ให้เห็นถึงการแสดงออกของขนบธรรมเนียมประเพณีที่สามารถพัฒนาให้เป็นจุดสนใจทางการท่องเที่ยวได้ (อ้างถึงอิทธิชัย พรหมจรรยา และชุติมา ต่อเจริญ และคมสัน รัชตพันธ์, 2003) ได้ศึกษาเรื่องการพัฒนาการท่องเที่ยวชนบท กรณีศึกษาจังหวัดภูเก็ต พบว่า นอกจากนักท่องเที่ยวจะมาเยือนแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ นักท่องเที่ยวยังสนใจวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนในหมู่บ้าน และรู้จักการทำอาหารพื้นบ้านที่ใช้ในการบริโภคประจำวันของชุมชน เช่น การทำเส้นขนมจีนภูเก็ต และรู้จักการปฏิบัติตนของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนในหมู่บ้านที่ไม่คัดต่อขนบธรรมเนียมประเพณีของชุมชนในท้องถิ่น เนื่องจากประชาชนส่วนใหญ่ในพื้นที่ศึกษานับถือศาสนาอิสลาม ดังนั้น จึงห้ามนักท่องเที่ยวดื่มสุราในเขตหมู่บ้าน

องค์กรด้านอาหารและการเกษตรของประเทศอังกฤษ (2002) ได้ศึกษาเรื่อง Tourist Attitudes Towards Regional and Local Foods มีวัตถุประสงค์ของการศึกษาเพื่อต้องการทราบความต้องการของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่น ผลการศึกษาพบว่า การศึกษาเพื่อกำหนดนโยบาย ส่งเสริมและพัฒนาอาหารท้องถิ่น เพื่อเป็นสินค้าต่อนักท่องเที่ยว โดยที่ผลิตภัณฑ์อาหารของท้องถิ่นนั้นจะต้องใช้วัตถุดิบภายในชุมชนนั้นๆ เพื่อแสดงเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น จากการศึกษาตัวอย่างของสหภาพยุโรปในการจัดการเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น โดยออกแบบและกำหนดตัวผลิตภัณฑ์ให้เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น เพื่อป้องกันการซ้ำซ้อนของสินค้า โดยใช้เกณฑ์ทางกายภาพทางภูมิศาสตร์ และสังคมวัฒนธรรมของชุมชนแต่ละแห่งเป็นตัวกำหนด จากการศึกษาสำรวจนักท่องเที่ยวชาวอังกฤษ พบว่า ร้อยละ 33 มีความสนใจต่ออาหารท้องถิ่น ด้วยเหตุผลของความแตกต่างของอาหารในแต่ละชุมชน ที่ไม่มีจำหน่ายในชุมชนอื่น

นอกจากนี้ สวายซินโฟ (2003) ได้เขียนถึงเมืองSumiswald ซึ่งอยู่ในแคว้น Emmental ในประเทศสวิตเซอร์แลนด์ โดยที่คนท้องถิ่นได้ตั้งสมาคม Ruschting Association เป็นสมาคมเกี่ยวกับสินค้าท้องถิ่น มีสมาชิกเป็นภัตตาคาร ร้านเบเกอรี่ ร้านขายเนื้อ ขายแป้ง และขายอาหารต่าง ๆ จัดตั้งขึ้นเพื่อส่งเสริมให้มีการผลิตและใช้วัตถุดิบต่าง ๆ ที่มีในท้องถิ่น เช่น ชาวนา คนขายเนื้อ คนขายขนมปัง สามารถที่จะดำรงชีพอยู่ได้ ด้วยวิธีการนี้ 2 ใน 3 ของแรงงานในแคว้นนี้ยังคงประกอบอาชีพ เกษตรกรรมและสมาคมยังกำหนดให้อาหารที่เสิร์ฟในร้านของสมาชิกนั้นอย่างน้อย 80 % ของส่วนผสมจะต้องเป็นวัตถุดิบที่ปลูก หรือ ผลิตจากฟาร์มในแคว้นนี้

มาร์กเร็ต วิสเซอร์ (1999) ได้ศึกษาเรื่อง Food and culture : interconnections พบว่าพฤติกรรมกรกินของมนุษย์มีการเปลี่ยนแปลงทำให้วัฒนธรรมการกินของมนุษย์เปลี่ยนแปลง ซึ่งสอดคล้องกับ คริสโตเฟอร์ วูฟ (1994) ศึกษาเรื่อง A taste of tomorrow's Food พบว่าในอนาคตผู้บริโภคมีความสนใจอาหารที่มีคุณค่าต่อร่างกาย และมีการนำอาหารจากชาติต่างๆ มาประยุกต์และผสมผสานให้เป็นอาหารชนิดใหม่ที่มีความหลากหลาย เช่น อาหารที่เรียกว่า Eurasian, Chinese –Cuban, Japanese – French, Mexitalian เป็นต้น มาร์วิน ซีตรอง เจ (1996) ได้ศึกษาเรื่อง Restaurant renaissance: current and future trends in food service กล่าวว่าประชากรโลกจะเพิ่มขึ้นเป็น 2 เท่าใน 40 ปีข้างหน้า การเกษตรกรรมของโลกจึงต้องจัดเตรียมอาหารให้พอไว้รองรับความต้องการของประชากรที่เพิ่มขึ้น ประชากรสูงอายุจะเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 11.5 ของจำนวนประชากรโลกในปี 2000 ซึ่งประชากรกลุ่มนี้ต้องการอาหารที่มี

เครื่องเทศน้อย อาหารจานเล็ก ๆ เมนูอาหารที่อ่อนง่ายและห้องอาหารที่มีแสงสว่างมากขึ้น ในขณะที่เดียวกันมีการขายอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารสำหรับผู้สูงอายุมากขึ้นด้วย จำนวนคนวัยทำงานมากกว่าครึ่งหนึ่งของคนวัยนี้เป็นผู้ให้บริการด้านอาหาร คนทำงานกลางคืนมีมากขึ้นเพราะมีการทำงานเพื่อให้ทันกับเวลาที่แตกต่างกันในประเทศต่างๆ ทั่วโลก ซึ่งจะเพิ่มความต้องการการบริการด้านอาหารตลอด 24 ชั่วโมง คนที่มีครอบครัวส่วนใหญ่ทั้งสามีและภรรยาทำงานทั้งสองคน จึงมีความต้องการอาหารที่เตรียมสำเร็จแล้วหรือมีการจัดเตรียมไว้บริการประจำ การใส่ใจในสิ่งแวดล้อมของผู้บริโภคมีผลให้ร้านอาหารที่บริการประจำต้องจัดส่งอาหารที่ไม่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมและลดปริมาณขยะลง ความใส่ใจในสิ่งปนเปื้อนในอาหารและมลภาวะสิ่งแวดล้อมทำให้ผู้บริโภคหลีกเลี่ยงที่จะใช้บริการซ้ำๆ เป็นประจำ แนวโน้มอาหารในอนาคตจะมีคุณภาพดีขึ้น มีรสชาติเหมือนเดิมและมีความสะดวกสบาย อาหารสดและมีราคาไม่แพง รายการอาหารจะมีอาหารที่มีรสชาติมากขึ้น มีการใช้เครื่องเทศมากขึ้นและมีกลิ่นหอม เนื่องจากมีผู้อพยพเข้ามาในประเทศสหรัฐอเมริกาและใช้เครื่องเทศเพิ่มขึ้นร้อยละ 68 อาหารของชาติต่างๆ ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นผู้บริโภคสนใจที่จะบริโภคอาหารที่มีรสชาติแปลกไปจากเดิม มีการลองชิมอาหารใหม่ ๆ กระบวนการผลิตอาหารจะมีพืชพันธุ์ใหม่และสัตว์ที่ปรับปรุงพันธุ์ เช่น วัวจะผลิตนมที่ไม่มีไขมัน มีอาหารที่ทำจากพืชที่ปรับปรุงพันธุ์ อาหารทอดไม่มีไขมัน ผักไม่มีแมลงหรือโรคทำลาย กระเทียมมีสารลดคอเรสเตอรอล กาแฟไม่มีสารคาเฟอีน เป็นต้น ดังนั้นพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของคนเปลี่ยนไปในปัจจุบันคนรู้จักกินอาหารแต่ไม่รู้จักวิธีประกอบอาหาร คนโสดใช้เงินบริโภคอาหารนอกบ้านมากกว่าซื้ออาหารสดมาปรุงเองที่บ้าน ครอบครัวที่มีหรือไม่มีเด็กต้องการมื้ออาหารที่รวดเร็วและสะดวกสบาย มีการให้บริการจัดส่งอาหารที่ปรุงสำเร็จถึงบ้าน ในอนาคตแต่ละบ้านจะมีตู้แช่อาหารสดไว้ทั้งในบ้านและนอกบ้านเพื่อให้ร้านค้ามาส่งของสดให้ระหว่างที่ตนไม่อยู่บ้านได้ และเพื่อความสะดวกสบายมีอาหารที่ผู้บริโภคสามารถจับถือได้และบริโภคระหว่างนั่งรถกลับบ้านที่เรียกว่า hand-held food โดยใช้โทรศัพท์มือถือหรือโทรสารในรถสั่งอาหารมาบริโภค มีแนวโน้มการให้บริการอาหารส่งถึงบ้านที่พร้อมเสิร์ฟทันทีที่บ้านเพราะได้ปรุงสำเร็จเรียบร้อยพร้อมบริโภคได้ทันที ดังนั้น ธุรกิจร้านอาหารมีการให้บริการอาหารที่ทางร้านไม่ได้จัดเตรียมไว้แต่นำอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วแช่แข็งจากภายนอกร้านมาอุ่นแล้วเสิร์ฟให้ลูกค้า นอกจากนี้ การศึกษาพบว่าคนวัย 20 ปีขึ้นไปใช้บริการมากกว่าคนวัยอื่น ๆ ร้านอาหารต้องเพิ่มจำนวนคนงานและฝึกอบรมคนงานด้านทักษะด้านการปรุงอาหารและการคำนวณ มีไซเบอร์เทรนนอร์และไซเบอร์เชิร์ฟเวอร์เพื่อจัดเตรียมคำสั่งโดยใช้การสื่อสารทางไกล ในการควบคุมการทำงานและส่งคำสั่งผ่านระบบวิดีโอ ออดิโอคอนเฟอเรนซ์ มีการส่งคำแนะนำและให้คำปรึกษาแก่พนักงานเสิร์ฟที่ไม่ค่อยมีประสบการณ์ทำงานเพื่อ

ได้พัฒนาตนเองให้ทันกับความต้องการของลูกค้าได้ มีระบบสารสนเทศที่เชื่อมต่อกับอุปกรณ์การผลิตที่ฉลาดและหุ่นยนต์เพื่อเตรียมอาหารทันทีที่มีการสั่งอาหารเพื่อการบริการที่มีประสิทธิภาพ เทคโนโลยีทำให้ลูกค้าสามารถบริการตนเองและจ่ายเงินเองได้เหมือนกับการซื้อของในร้านขายของชำ การใช้บัตรเครดิตหรือบัตรเดบิตที่เป็นบัตรสมาร์ทชำระเงินจะมีการเก็บข้อมูลลูกค้าในบัตรเพื่อประโยชน์ของลูกค้าและเป้าหมายทางการตลาด โอกาสของอุตสาหกรรมการให้บริการอาหาร สายการบินบางสายขายอาหารให้ผู้โดยสารซื้อเพื่อบริโภคในเครื่องบิน เพราะไม่มีอาหารบริการภายในเครื่อง มีการเปิดโรงเรียนสอนทำอาหาร ขยายการบริการส่งอาหารให้ชุมชนคนชรา การขยายตัวของร้านค้าที่มีใช้ร้านอาหารเช่นร้านหนังสือที่บริการอาหาร ร้านขายเสื้อผ้า ร้านขายของชำ ร้านขายเครื่องตกแต่งบ้าน ป๊อมน้ำมันเป็นต้นซึ่งร้านขายอาหารได้ขยายเพิ่มจากร้านเหล่านี้ มาก ร้านขายอาหารจวนด่วนได้ขยายเพิ่มขึ้นด้วย ร้านเฟรนไชน์ ร้านสะดวกซื้อ มีโอกาสขยายตัวด้วยเช่นกัน สรุปได้ว่าอุตสาหกรรมการให้บริการด้านอาหารมีโอกาสมากขึ้น เพราะผู้บริโภคมีความต้องการหลากหลายมากขึ้นและต่อเนื่อง เพราะความเร่งรีบและมีเวลาน้อยที่จะจัดเตรียมอาหารเอง แต่มีความสนใจในคุณค่าของสารอาหารที่มีจะบริโภค สนใจที่จะทดลองรสชาติของอาหารนอกบ้านเพิ่มมากขึ้น การจัดเตรียมอาหารต้องมีการดูแลความสะอาดและปลอดภัยเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค มีการเตรียมอาหารที่มีรสชาติแปลกออกไปเพื่อเพิ่มความตื่นเต้นให้แก่ผู้บริโภค อย่างไรก็ตามอาหารเครื่องดื่มท้องถิ่นก็ต้องดำรงเอกลักษณ์ของตนไว้ รวมทั้งมีการจัดการที่ดี มีสุขภาพอาหารที่ และรักษาสิ่งแวดล้อมดีด้วย โดยการศึกษาของริชาร์ด อาร์ต (1999) ได้ศึกษาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในประเทศบราซิล เรื่อง “Real Belizean food” : building local identity in the transnational Caribbean. ที่กำลังมีการเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารท้องถิ่น เนื่องจากมีการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ และสังคมที่รับวัฒนธรรมสมัยใหม่ ทำให้การบริโภคอาหารท้องถิ่นลดลง จึงมีการศึกษาเพื่อฟื้นฟูอาหารพื้นเมืองบราซิล โดยภาครัฐเป็นผู้กำหนดนโยบายและวางแผน มีการส่งเสริมและเผยแพร่อาหารพื้นเมืองให้นักท่องเที่ยวทดลองบริโภค ทำให้อาหารพื้นเมืองบราซิลกลับมาได้รับความนิยมอีกครั้ง รีเบกกา ทอริส (2003) ได้ศึกษาเรื่อง Linkages Between Tourism and Agriculture in Mexico. อธิบายว่า อาหารท้องถิ่น มาจากการนำวัตถุดิบและผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่นนั้น เพื่อนำไปปรุงเป็นอาหาร ซึ่งนักท่องเที่ยวให้ความสนใจในอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ปัญหาที่อาจติดตามมาภายหลังจากความต้องการของนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น การผลิตสินค้าอาจจะเพียงพอหรือทันเวลา ทำให้ชุมชนต้องนำเทคโนโลยีสมัยใหม่เพื่อเร่งผลิตสินค้าให้เพียงพอต่อความต้องการ ผลเสีย

อาจก่อกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ไมเคิล วินเตอร์ (2003) ให้ความสนใจต่อดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมควรจัดให้เป็นผลิตภัณฑ์สะอาด (Green Product)

เชียเมอริง อาร์ต (2000) ศึกษาเรื่อง Food forecasts for 2050. เป็นการศึกษาการผลิตอาหารในอนาคต พบว่า ปัจจุบัน การผลิตอาหารได้นำเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาใช้ในการผลิตอาหารในปริมาณมากเพื่อเพิ่มมูลค่าของอาหาร ซึ่งอาหารเป็นปัจจัยสำคัญสำหรับมนุษย์ ดังนั้นการผลิตอาหารจะต้องมีการประยุกต์และปรับเปลี่ยนไปตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค เช่น ปริมาณ ขนาด รสชาติ ความแปลกใหม่ของอาหารชนิดต่างๆ ในอนาคตธุรกิจด้านอาหารจะมีการแข่งขันในอัตราที่สูง จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการตรวจสอบและจัดระดับ เกรดของอาหาร

อภิรมย์ พรหมจรรยา และชุตินา ต่อเจริญ (2540) ได้ทำการศึกษาและวิจัยเรื่อง การดำเนินการร้านผับและภัตตาคารในจังหวัดภูเก็ต วัตถุประสงค์เพื่อการศึกษาที่ต้องการทราบเกี่ยวกับปัจจัยและแนวโน้มในการดำเนินกิจการร้านผับและภัตตาคาร ซึ่งการศึกษาวิจัยในเบื้องต้นพบว่า ยังมีเจ้าของสถานประกอบการและผู้ดำเนินงานบางส่วนที่ยังขาดความรู้ความเข้าใจในการทำธุรกิจผับและภัตตาคาร ดังนั้นการศึกษาวิจัยครั้งนี้จึงมีเป้าหมายที่จะสำรวจในกลุ่มของลูกค้าที่มาใช้บริการและเจ้าของสถานประกอบการเพื่อค้นหาแนวทางและเหตุผล เพื่อให้มาซึ่งข้อมูลในการจัดการวางแผนการดำเนินงานร้านผับและภัตตาคารต่อไปในอนาคต จากการศึกษาสามารถสรุปผลการศึกษาได้ว่า ในการดำเนินกิจการร้านผับและภัตตาคาร เพื่อให้สามารถบรรลุตามวัตถุประสงค์ในการดำเนินธุรกิจ จำเป็นอย่างยิ่งที่เจ้าของสถานประกอบการต้องมีการศึกษาและติดตามในเรื่องวงจรทางการตลาดด้านนี้อยู่เสมอ ซึ่งการศึกษาวงจรทางการตลาดในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มและนันทนาการต่างๆ จำเป็นต้องมีการกำหนดส่วนผสมทางการตลาดเกิดขึ้น เพื่อให้ได้มาในรูปแบบของตัวสินค้าและบริการ โดยทั่วไปมักจะกำหนดส่วนผสมทางการตลาดด้วยวิธีด้านนโยบายเรื่องราคา มีการใช้วิธีให้ส่วนลดสำหรับลูกค้าที่มาใช้บริการทั่วไป เกี่ยวกับกิจกรรมทางการตลาดด้วยวิธีมุ่งเจาะกลุ่มตลาดลูกค้าเป้าหมายและได้มาซึ่งข้อมูลที่จะช่วยให้การสนับสนุนเพื่อพัฒนาให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม ทำให้ลูกค้าเกิดความสนใจที่จะมาใช้บริการต่อไป

อีริค โคเฮน และเนอร์ อวีเอลี (2004) ได้ศึกษาพบว่า อาหารท้องถิ่นในประเทศที่นักท่องเที่ยวเดินทางไปเที่ยวนั้นเป็นสิ่งที่ดึงดูดใจและเป็นอุปสรรคต่อนักท่องเที่ยว พื้นที่ที่สนใจศึกษาคือเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งมีวัฒนธรรมการปรุงอาหาร วัฒนธรรมการกินอาหารที่แตกต่างจากวัฒนธรรมที่นักท่องเที่ยวชาวตะวันตกคุ้นเคย ทั้งที่นักท่องเที่ยวในปัจจุบันมีความรู้ในเรื่องอาหารของสถานที่ท่องเที่ยวที่แตกต่างไปจากสถานที่ที่คุ้นเคยจากตำราอาหารจากหนังสือรายการโทรทัศน์ ภัตตาคารหรือร้านอาหารในประเทศที่ตนพำนักอยู่ นักท่องเที่ยวกลุ่มหนึ่งจะสนใจที่เรียนรู้วัฒนธรรมผ่านการทดลองชิมหรือรับประทานอาหารท้องถิ่นในสถานที่ที่ตนเดินทางไปท่องเที่ยว จากลักษณะการนำเสนอการจัดจานอาหาร สีสีนของอาหาร การแสดงกรรมวิธีการปรุงอาหารให้นักท่องเที่ยวได้เห็นส่วนประกอบหรือเครื่องปรุงที่เปิดเผยไม่มีส่วนประกอบที่ต้องห้ามหรือเป็นอันตรายหรือมีเนื้อสัตว์ที่ปรุงมาจากสัตว์เลื้อยคลานหรือเนื้อกระทาย สุนัข แมว ฯลฯ หรือสัตว์ที่มีชีวิตอยู่(ปลา นก ไก่ กระทาย)แล้วให้ผู้บริโภคเลือก หลังจากนั้นผู้ปรุงอาหารจัดการฆ่าแล้วนำมาปรุงอาหารให้ เป็นต้น ถึงแม้ว่าการรับประทานอาหารที่แปลก ที่ไม่คุ้นเคยมาก่อนมีความเสี่ยงต่อร่างกายสามารถทำอันตรายต่อชีวิตได้ก็ตาม อาหารรถเข็นในประเทศไทยทำให้นักท่องเที่ยวหลงใหลที่จะรับประทานอาหารท้องถิ่นถึงแม้ว่าอาหารเหล่านั้นน่าจะลองชิมก็ตาม ในอีกด้านหนึ่งของอุปสรรคของอาหารท้องถิ่นคือสัญลักษณ์ของน้ำที่ใช้บริโภคและชำระล้างภาชนะที่ใส่อาหารปลอดภัยจากเชื้อโรคที่ทำให้นักท่องเที่ยวไม่เป็นโรคท้องเสีย นอกจากนี้ยังมีนิสัยการทานอาหารเนื่องจากชาวตะวันตกไม่ใช้มือหยิบอาหารรับประทาน ไม่รับประทานอาหารร่วมกับผู้อื่นและมีรายการอาหารแยกมือชัดเจนต่างจากเหมือนคนในเอเชียใต้และตะวันออกเฉียงใต้ที่ใช้มือรับประทานอาหาร รับประทานอาหารร่วมสำหรับกันในครอบครัวหรือกลุ่มคน และรับประทานอาหารเหมือนกันทุกมือ นอกจากนี้มีช่องว่างในการสื่อสาร เพราะ นักท่องเที่ยวไม่คุ้นเคยกับเครื่องปรุงที่ใช้เป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหาร และ รายชื่ออาหารในรายการอาหารยังไม่คุ้นเคยอีกด้วย ทั้งขาดความรู้ความสามารถที่จะสื่อสารกับเจ้าบ้าน กลัวการหลอกลวง ไม่เข้าใจคำอธิบายของผู้ให้บริการ ก่อให้เกิดความยุ่งยากใจทั้งนักท่องเที่ยวและเจ้าบ้าน ร้านอาหารในประเทศของนักท่องเที่ยวจะตั้งชื่ออาหารให้แตกต่างจากอาหารชนิดเดียวกันที่เป็นอาหารท้องถิ่นในประเทศที่นักท่องเที่ยวมาเยือน เช่นอาหารไทยในประเทศอิสราเอลจะตั้งชื่อใหม่ที่ไม่มีความสัมพันธ์กับอาหารดั้งเดิมในประเทศไทย และอาหารไทยในประเทศไทยนิยมใส่พริกและพริกไทยมากกว่าอาหารไทยในต่างประเทศตะวันตก ซึ่งอาจทำให้นักท่องเที่ยวท้องเสียได้ การปรับปรุงรสชาติของอาหารท้องถิ่นเพื่อให้สอดคล้องกับรสชาติที่นักท่องเที่ยวคุ้นเคยในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดชายทะเลทางใต้ของประเทศไทยทำให้มีนักท่องเที่ยวรุ่นใหม่มารับประทานอาหารท้องถิ่นมากกว่ากลุ่มอื่นๆ และมีราย

การอาหารใหม่ ๆ เกิดขึ้นได้แก่ เพนเค้กกล้วย น้ำสับประรดปั่น ชูปมัทศจรรยา ไข่เจียวเห็ด และนักท่องเที่ยวต่างชาติในประเทศไทยจะนิยมสั่งข้าวผัด ผัดไทยในร้านอาหารท้องถิ่น และนิยมสั่งปอเปี๊ยะทอด ปลาเป็รียวหวาน ชูปข้างโพด ซึ่งได้รับอิทธิพลจากร้านอาหารจีนในประเทศของตน

อเล็กซานดาร์ กรีเลย์(1997) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง Thai tastes จากร้านอาหารจำนวน 70 แห่งที่เปิดให้บริการในเมืองวอชิงตัน ประเทศอเมริกา พบว่า อาหารไทยเป็นที่ได้รับความสนใจอย่างมากชาวต่างชาติ ในด้านรสชาติและวิธีการปรุงที่มีความพิถีพิถันและอาหารไทยเป็นอาหารที่สามารถประยุกต์เป็นอาหารประเภทต่างๆ แบบตะวันตกได้ ดังนั้น ธุรกิจร้านอาหารไทยในสหรัฐอเมริกาจึงมีเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วและการทำอาหารไทยเพื่อบริการให้ผู้บริโภคจะต้องมีการปรับปรุงและประยุกต์ เพื่อไม่ให้เอกลักษณ์ของอาหารดั้งเดิมสูญหายไป (เซียมาริ่ง อาร์ต : 2000) สอดคล้องกับงานวิจัยของมาร์เกร็ต วิสเซอร์(1999)ได้ศึกษาเรื่องFood and culture :interconnections พบว่า พฤติกรรมการกินของมนุษย์มีการเปลี่ยนแปลงทำให้วัฒนธรรมการกินของมนุษย์เปลี่ยนแปลง หากพิจารณาอาหารไทยก็เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่ชาวต่างชาติชื่นชอบ รับรู้ถึงรสชาติและวัฒนธรรมการกินของอาหารไทย สำหรับประเทศไทยนั้นในแต่ละปีมีนักท่องเที่ยวต่างชาติเดินทางเข้ามาเยือนประเทศไทยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ถึงแม้ว่าสถานการณ์โลกจะมีปัญหาด้านต่างๆ มากมาย แต่นักท่องเที่ยวก็ยังเดินทางมาเยือนประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันจำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเยือนประเทศไทยประมาณปีละ8ล้านคน นักท่องเที่ยวต่างชาติเหล่านี้ได้มีโอกาสลิ้มลองรสชาติของอาหารไทยอย่างต่อเนื่อง ความชื่นชอบอาหารไทยจากการบอกเล่าปากต่อปากของนักท่องเที่ยว รวมทั้งการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับอาหารไทยของภาครัฐที่ขยายออกไปสู่ระดับสากล นอกจากนี้ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ได้นำเสนอเรื่อง “อาหารไทย” เพื่อเชิญชวนให้นักท่องเที่ยวต่างชาติเข้ามาเที่ยวประเทศไทยมากขึ้น และการประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่องโดยใช้สื่อต่างๆ เช่น การเผยแพร่อาหารไทยสู่ชาวต่างชาติ ได้แก่

-โครงการ Amazing Tastes of Thailand ซึ่งเป็นเอกสารแนะนำอาหารไทยที่บอกรายละเอียดเกี่ยวกับการกิน การสั่งอาหารไทย องค์ประกอบของอาหารไทยในแต่ละมื้อ การเตรียมอาหารไทย

-โครงการ Amazing Thai Herbs เพื่อให้ชาวต่างชาติได้รู้จักสมุนไพรในอาหารไทย เป็นต้น

-โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มน้องถิ่น
ชนิดต่างๆ ที่มีการผลิตและจำหน่ายกับนักท่องเที่ยว เช่น อาหารท้องถิ่น สุรากลั่นพื้นบ้าน เป็นต้น
(การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย,2546)

บทที่ 3

ระเบียบวิธีการวิจัย

3.1 ขั้นตอนการศึกษา

แนวทาง/ขั้นตอนการดำเนินงาน ซึ่งมีรายละเอียดเกี่ยวกับสมมุติฐานการวิจัย ขอบเขตการศึกษาเชิงเนื้อหา/พื้นที่ศึกษา และวิธีการดำเนินงานรวมทั้งวิธีดำเนินการวิจัย วิธีการเก็บข้อมูล ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ประยุกต์ใช้หลักการวางแผนเป็นมาตรฐานสำหรับการดำเนินงานด้านต่าง ๆ ที่เป็นรูปธรรมมากยิ่งขึ้น โดยมีขั้นตอนการศึกษา ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ต ที่สามารถพัฒนาเพื่อการท่องเที่ยวได้หรือไม่เพียงใด โดยมีรายละเอียดของขั้นตอนการศึกษา คือ นำข้อมูลที่ได้จากการสำรวจอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต ประกอบกับข้อมูลที่ได้จากแหล่งต่าง ๆ เช่น แผนการท่องเที่ยวของจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ตที่จัดทำโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ข้อมูลพื้นฐานแผนพัฒนาจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต มาพิจารณาการกำหนดระดับของศักยภาพของอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น โดยวิธี Weighting Score Method ทั้งนี้ มีรายละเอียดของขั้นตอนการประเมิน ดังนี้

1. นำข้อมูลที่ได้จากการสุ่มสำรวจรายการอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นของพื้นที่ศึกษา มาพิจารณาให้คะแนน (rating) ทั้งนี้ คณะผู้วิจัยได้แบ่งระดับของการให้คะแนนเพื่อชี้ศักยภาพของอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเป็น 3 ระดับ คือ

- . ระดับที่มีศักยภาพสูง (ระดับคะแนน > 3)
- . ระดับที่มีศักยภาพปานกลาง (ระดับคะแนน 2 – 2.9)
- . ระดับที่มีศักยภาพน้อยหรือต่ำ (ระดับคะแนน < 1.9)

2. ทำการคำนวณหาศักยภาพของอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น โดยใช้สมการถ่วงน้ำหนัก

$$EP = W_1R_1 + W_2R_2 + W_3R_3 + \dots + W_nR_n / W_1 + W_2 + W_3 + \dots + W_n$$

โดยที่ EP =ระดับศักยภาพในความเป็นอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น

R_1, \dots, R_n = ศักยภาพของตัวแปรที่ 1 ถึง n

W_1, \dots, W_n =ค่าถ่วงน้ำหนักของตัวแปรที่ 1 ถึง n

ค่าที่ได้จากการคำนวณโดยสมการดังกล่าวจะเป็นค่าคะแนนดิบที่มีความเป็นไปได้ตั้งแต่ 0 (ไม่มีศักยภาพ) ถึง 3 (มีศักยภาพสูงมาก) นำค่าคะแนนดิบที่ได้จากการคำนวณ มาจัดระดับ ศักยภาพ ดังนี้

H	=	ระดับที่มีศักยภาพสูง (ระดับคะแนน > 3)
M	=	ระดับที่มีศักยภาพปานกลาง (ระดับคะแนน 2 – 2.9)
L	=	ระดับที่มีศักยภาพน้อยหรือต่ำ (ระดับคะแนน < 1.9)

ตาราง 3.1 เกณฑ์ในการให้คะแนนศักยภาพของอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น

ตัวแปร (Variables)	ค่าถ่วงน้ำหนัก (Wi)	ความหมายและรายละเอียดของตัวบ่งชี้ (Indicators)
1.โอกาสในการพบรายการอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในเมนู (ความยาก/ง่าย)	$W_1 = 3$	<ul style="list-style-type: none"> - ร้านอาหารที่มีการนำเสนอเมนูอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น ทำให้โอกาสที่นักท่องเที่ยวสามารถพิจารณาและเลือกตามรายการอาหารที่มี - ความยาก/ง่ายในการหาอาหารท้องถิ่นบริเวณ - รายการอาหารท้องถิ่น ผู้ประกอบการแบ่งตามประเภทต่างๆ เพื่อสะดวกต่อการเลือก - ฤดูกาล/ช่วงเวลา กับเมนูอาหารตามฤดูกาล
2.โอกาสใช้อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นดึงดูดนักท่องเที่ยว	$W_2 = 5$	<ul style="list-style-type: none"> - รายการอาหารท้องถิ่นต่างๆ ที่มีความหลากหลาย นักท่องเที่ยวสามารถและมีโอกาสพิจารณาเลือกอาหารชนิดต่างๆ เหล่านี้ จะเป็นสิ่งดึงดูดให้นักท่องเที่ยวทดลองรับประทาน
3.แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของท้องถิ่น	$W_3 = 3$	<p>ได้แก่อาหารที่มีลักษณะ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - รายการอาหารที่คนในท้องถิ่นมีการบริโภคดั้งเดิม - คนในท้องถิ่นยังคงรักษาวัฒนธรรม ขนบ

		ธรรมเนียมประเพณีการกินดั้งเดิม - การให้ความรู้ การศึกษาเกี่ยวกับอาหาร ท้องถิ่นที่น่าสนใจแก่นักท่องเที่ยว
4.ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	$W_4 = 2$	- การปรุง/ประกอบอาหารท้องถิ่น ที่ใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหาร - วัตถุดิบในการประกอบอาหารที่แตกต่างกันตามสภาพของพื้นที่ - มีความหลากหลายของเครื่องปรุงในการประกอบอาหาร ในแต่ละพื้นที่
5.เอกลักษณ์ของท้องถิ่น	$W_5 = 2$	ลักษณะเด่นเฉพาะของอาหารท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่ และให้คะแนนจากการเปรียบเทียบลักษณะโดดเด่นดังกล่าวกับสิ่งที่ผู้วิจัยพบเห็นจากร้านอาหารในพื้นที่ศึกษาและพื้นที่ใกล้เคียง

ขั้นตอนที่ 2 เก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามเป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลชั้นรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นและข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้ในการวิเคราะห์หาแนวทางในการจัดการอาหารท้องถิ่น ได้แก่

1. ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น เช่น รายการอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น ความสะดวก การบริการ และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ทั้งนี้เพื่อใช้ในการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการส่งเสริมการพัฒนาอาหารท้องถิ่น

2. ข้อมูลเกี่ยวกับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่มารับประทานอาหารท้องถิ่น ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น การให้บริการ ความพอใจในรายการอาหารท้องถิ่นโดยรวมและความคิดเห็นอื่น ๆ

3. ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ประกอบการ เป็นการรวบรวมข้อมูลทั้งในระดับพื้นที่และระดับจังหวัดโดยใช้แบบสอบถามเพื่อศึกษาลักษณะของการบริการ เช่น รูปแบบบริการอาหาร รายการอาหารยอดนิยมที่นักท่องเที่ยวสนใจรวมทั้งข้อมูลเกี่ยวกับสัดส่วนของนักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างชาติที่สนใจในอาหารท้องถิ่นมากนักน้อยเพียงใด

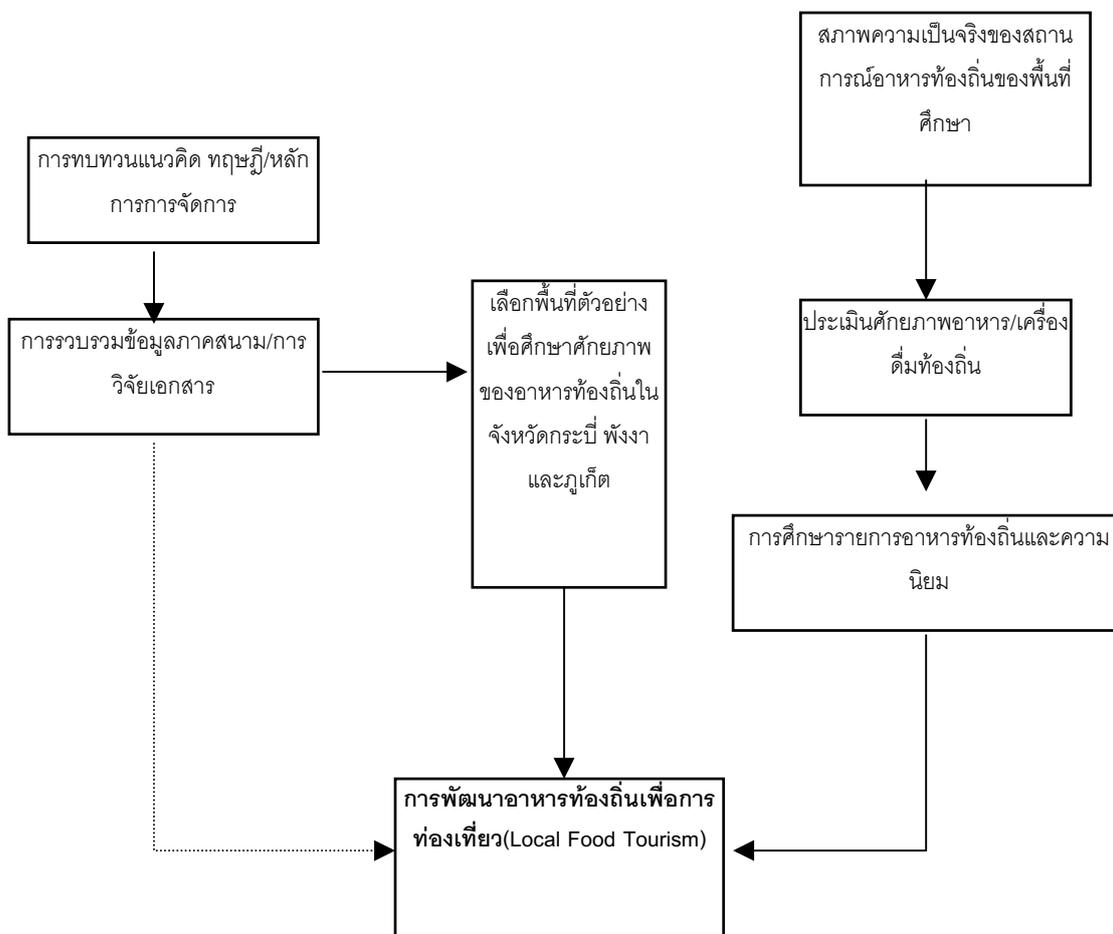
4. ข้อมูลอื่น ๆ นอกจากที่กล่าวมาข้างต้น ซึ่งมีความจำเป็นที่นักวิจัยจะต้องเก็บรวบรวมข้อมูลอื่น ๆ ที่จะสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการวิจัยให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น เช่น ข้อมูลจาก

สำนักงานการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย หอการค้าจังหวัด สมาคมส่งเสริมการท่องเที่ยวในท้องถิ่น ตลอดจนข้อมูลจากอำเภอและจังหวัดนั้น ๆ ตั้งอยู่

ขั้นตอนที่ 3 วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อหาศักยภาพ ข้อมูลที่ทำการเก็บรวบรวมในด้านต่าง ๆ จะนำมาใช้ในการวิเคราะห์หรือร่วมกันเพื่อหาศักยภาพ ความเป็นไปได้ ในการส่งเสริมพัฒนาอาหารท้องถิ่น

ขั้นตอนที่ 4 เสนอแนะแนวทางการพัฒนาอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ตามศักยภาพที่เป็นจริง

3.2 กรอบแนวคิด(Conceptual Framework) ของโครงการวิจัย



ภาพประกอบ 3.1 แผนผังกรอบความคิดของโครงการวิจัย

3.3 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มประชากรในการศึกษา 3 กลุ่ม ได้แก่

กลุ่มที่ 1 กลุ่มนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติ ใช้สูตรการคำนวณหาจำนวนตัวอย่างของ Yamanae (1973) ดังนี้

$$n = N/1+Ne^2$$

โดยที่ n = ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

N = จำนวนประชากร

E = ค่าความคาดเคลื่อนในกรณีนี้ ใช้ร้อยละ 5 ดังนั้น (ค่า $e = 0.05$)

จากจำนวนประชากร 5,552,551 คน จะได้จำนวนตัวอย่าง 399.99

ตาราง 3.2 แสดงจำนวนนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติเดินทางมาเยือนจังหวัดกระบี่ พังงาภูเก็ต ในปีพ.ศ.2545 (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2546)

จังหวัด	นักท่องเที่ยวไทย	นักท่องเที่ยวต่าง ชาติ	รวมทั้งสิ้น
กระบี่	478,822	740,646	1,219,468
พังงา	247,093	231,936	479,029
ภูเก็ต	1,087,704	2,766,350	3,854,054
รวม	1,813,619	3,738,932	5,552,551

การสุ่มตัวอย่าง กำหนดสุ่มตัวอย่างจำนวน 600 ราย โดยแบ่งตามสัดส่วนของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนแต่ละจังหวัด รายละเอียดดังตาราง 3.3

ตาราง 3.3 แสดงจำนวนกลุ่มตัวอย่าง

จังหวัด	จำนวนนักท่องเที่ยว	ร้อยละ	จำนวนตัวอย่าง
กระบี่	1,219,468	22	132
พังงา	479,029	9	54
ภูเก็ต	3,854,054	69	414
รวม	5,552,551	100	600

เนื่องจากจำนวนกลุ่มตัวอย่างมีสัดส่วนที่ไม่เท่ากัน คณะผู้วิจัยจึงปรับการกำหนดกลุ่มตัวอย่างเพื่อให้เกิดความเหมาะสมในการเก็บข้อมูล รายละเอียดดังตาราง 3.4

ตาราง 3.4 กำหนดจำนวนกลุ่มตัวอย่าง

จังหวัด	จำนวนตัวอย่างที่คำนวณได้	จำนวนตัวอย่างที่ปรับ
กระบี่	132	150
พังงา	54	50
ภูเก็ต	414	200
รวม	600	400

โดยกำหนดสัดส่วนจำนวนนักท่องเที่ยวออกเป็นนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติเป็น 50:50

กลุ่มที่ 2 กลุ่มหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย เทศบาลเมือง ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเขต 4 กรมพัฒนาชุมชน ตัวแทนหอการค้าจังหวัด หน่วยงานละ 1 ราย ในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต จำนวนทั้งสิ้น 13 ราย

กลุ่มที่ 3 กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นเขตแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต จำนวนทั้งสิ้น 55 ราย (รายละเอียดในผนวก ง.)

3.4 การเก็บข้อมูล

เนื่องจากการวิจัยเชิงสำรวจ ข้อมูลส่วนหนึ่งได้จากการเก็บเอกสาร บทความ รายงาน จากหน่วยงานของรัฐและองค์กรเอกชน ข้อมูลอีกส่วนหนึ่งได้จากแบบสอบถาม

3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลจากชุดแบบสอบถาม วิเคราะห์ด้วยเครื่องมือคอมพิวเตอร์โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS PC ในการวิเคราะห์จะใช้สถิติวิเคราะห์ ในการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไป โดยนำข้อมูลมาแจกแจง ความถี่และคำนวณค่าร้อยละ เพื่ออธิบายลักษณะทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างและรวบรวมจากเอกสาร จากการสัมภาษณ์ นำมาวิเคราะห์เนื้อหาเพื่อใช้สนับสนุนความเป็นไปได้ ข้อมูลจากเอกสาร และการสัมภาษณ์จะลึก จะนำมาประมวลวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) เพื่อหาข้อสรุปการจำแนกประเภท การตีความหมาย สาระสำคัญอย่างเป็นระบบ และอิงกรอบแนวคิดทฤษฎี ซึ่งมีกระบวนการกิจกรรมดังนี้

- การลดทอนข้อมูล (Data reduction) ซึ่งหมายถึงการเลือกเฟ้นหาจุดที่น่าสนใจทำให้เข้าใจง่าย สรุปย่อ ปรับข้อมูลดิบที่เก็บรวบรวมได้นำมาลงรหัส ทดสอบแนวคิด รวมเป็นกลุ่มแบ่งเป็นหมวดหมู่
- การแสดงข้อมูล (Data display) เป็นขั้นตอนการจัดการเลือกเฟ้น สรรหาตัวอย่างข้อมูลหรือสารสนเทศไม่ว่าจะเป็นการสรุปจากรายงานการสังเกต คำพูดจากการสัมภาษณ์ หรือการกระทำของผู้ให้ข้อมูล นำมาเป็นหลักฐานของข้อสรุปชั่วคราวเสนอไว้ เพื่อแสดงให้เห็นและก่อให้เกิดความเข้าใจว่า อะไรเกิดขึ้น ทำไม อย่างไร อันนำไปสู่การวิเคราะห์และสรุปผลต่อไป
- รูปแบบผลการศึกษานำเสนอในลักษณะการบรรยายและแสดงตารางข้อมูล และภาพประกอบ

บทที่ 4

ผลการศึกษา

4.1 ผลการศึกษา

รายงานผลการศึกษาวิจัยเรื่อง ศึกษาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวของจังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ต มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาศักยภาพของอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น และร้านจำหน่ายอาหารท้องถิ่นของจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต และเพื่อศึกษาความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต

ผลการศึกษากิจกรรมตามแผนมีดังนี้

1. สัมภาษณ์การอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นที่มีจำหน่ายในร้านอาหารใน จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต
2. ศึกษาความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต
3. ศึกษาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต

จากการศึกษาการสำรวจข้อมูลเบื้องต้น สำหรับการหาศักยภาพของอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นที่จะรองรับนักท่องเที่ยว คณะผู้วิจัยได้ศึกษาแนวทางในการพัฒนาส่งเสริมอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ได้ค้นพบ ลักษณะเด่นของอาหารท้องถิ่นใน จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต เครื่องปรุงและชนิดของอาหารที่ใช้ในการประกอบอาหารท้องถิ่น ประเภทของอาหารท้องถิ่น และ สัมภาษณ์การอาหารท้องถิ่นที่มีจำหน่ายในร้านอาหารและภัตตาคาร ดังผลการศึกษาต่อไปนี้

4.2 การวิเคราะห์แนวโน้มความเป็นไปได้ของอาหารท้องถิ่นที่มีศักยภาพในการส่งเสริมการท่องเที่ยว

การศึกษาข้อมูลเพื่อการวิเคราะห์ความเป็นไปได้และประเภทของอาหารท้องถิ่นที่มีศักยภาพ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวรวมทั้งปัจจัยสำคัญที่เกี่ยวข้อง การศึกษาได้วิเคราะห์จากข้อมูลปฐมภูมิ และทุติยภูมิ ดังนี้

1. นักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติ เพื่อรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิโดยใช้แบบสอบถาม และการสัมภาษณ์
2. ผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่น เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิโดยใช้แบบสอบถามและการสัมภาษณ์เชิงลึก
3. รายการอาหารท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว

4.3 ผลการวิเคราะห์จากกลุ่มนักท่องเที่ยว

ผลของการสัมภาษณ์กลุ่มนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติ ที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัด กระบี่ พังงา และภูเก็ต จำนวน 600 คน ตามที่ได้กำหนดไว้ในกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา แต่เนื่องจากผล การสำรวจข้อมูลภาคสนาม ได้รับแบบสำรวจกลับคืนมาจำนวน 457 ชุด คิดเป็นร้อยละ 76.17 จาก การสำรวจความสมบูรณ์ของแบบสำรวจ สามารถนำมาพิจารณาใช้วิเคราะห์ข้อมูลได้จำนวน 400 ชุด ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้เบื้องต้น ดังนี้

ตาราง 4.1 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ

เพศ	กระบี่				พังงา				ภูเก็ต			
	นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ		นักท่องเที่ยวชาวไทย		นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ		นักท่องเที่ยวชาวไทย		นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ		นักท่องเที่ยวชาวไทย	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	36	24.0	36	24.0	15	30.0	9	18.0	77	38.5	42	21.0
หญิง	39	26.0	39	26.0	10	20.0	16	32.0	23	11.5	58	29.0
รวม	75	50.0	75	50.0	25	50.0	25	50.0	100	50.0	100	50.0

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติ จำนวน 400 ราย คิดสัดส่วน 50:50 สามารถจำแนกเป็นนักท่องเที่ยวเพศชายและเพศหญิง โดยแยกเป็นรายจังหวัด ดังนี้

จังหวัดกระบี่ เป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติ	เพศชาย ร้อยละ 24
	เพศหญิง ร้อยละ 26
เป็นนักท่องเที่ยวไทย	เพศชาย ร้อยละ 24
	เพศหญิง ร้อยละ 26
จังหวัดพังงา เป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติ	เพศชาย ร้อยละ 30
	เพศหญิง ร้อยละ 20
เป็นนักท่องเที่ยวไทย	เพศชาย ร้อยละ 18
	เพศหญิง ร้อยละ 32
จังหวัดภูเก็ต เป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติ	เพศชาย ร้อยละ 38.5
	เพศหญิง ร้อยละ 11.5
เป็นนักท่องเที่ยวไทย	เพศชาย ร้อยละ 21
	เพศหญิง ร้อยละ 29

ตาราง 4.2 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ

ช่วงอายุ (ปี)	กระบี่		พังงา		ภูเก็ต	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 15	6	4.0	-	0.0	1	0.5
15 – 25	40	26.7	22	44.0	74	37.0
26 – 45	64	42.7	19	38.0	94	47.0
46 – 65	34	22.6	8	16.0	26	13.0
มากกว่า 65	6	4.0	1	2.0	5	2.5
รวม	150	100.0	50	100.0	200.0	100.0

จากตาราง 4.2 แสดงช่วงอายุของกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเยือนในพื้นที่ศึกษา สามารถอธิบายโดยจำแนกตามพื้นที่ศึกษาดังนี้

จังหวัดกระบี่ มีนักท่องเที่ยวที่มีอายุน้อยกว่า 15 ปี ร้อยละ 4

อายุระหว่าง 15 – 25 ปี ร้อยละ 26.7

อายุระหว่าง 26 – 45 ปี ร้อยละ 42.7

อายุระหว่าง 46 -65 ปี ร้อยละ 22.6

อายุมากกว่า 65 ปี ร้อยละ 4

จากการศึกษาช่วงอายุของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่อยู่ในช่วงอายุ 26 – 45 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 42.7 ซึ่งเป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยววัยทำงาน ที่มีกำลังซื้อสูง

จังหวัดพังงา มีนักท่องเที่ยวที่มีอายุระหว่าง 15 – 25 ปี ร้อยละ 44

อายุระหว่าง 26 – 45 ปี ร้อยละ 38

อายุระหว่าง 46 -65 ปี ร้อยละ 16

อายุมากกว่า 65 ปี ร้อยละ 2

จากการศึกษาช่วงอายุของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่อยู่ในช่วงอายุ 15 – 25 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 44 ซึ่งเป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยววัยศึกษาและวัยทำงาน

จังหวัดภูเก็ต มีนักท่องเที่ยวที่มีอายุน้อยกว่า 15 ปี ร้อยละ 0.5

อายุระหว่าง 15 – 25 ปี ร้อยละ 37

อายุระหว่าง 26 – 45 ปี ร้อยละ 47

อายุระหว่าง 46 -65 ปี ร้อยละ 13

อายุมากกว่า 65 ปี ร้อยละ 2.5

จากการศึกษาช่วงอายุของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดภูเก็ตอยู่ในช่วงอายุ 26 – 45 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 47 ซึ่งเป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยววัยทำงาน ที่มีกำลังซื้อสูง

ตาราง 4.3 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามประเทศ

ประเทศ	กระบี่		พังงา		ภูเก็ต	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สหรัฐอเมริกา	1	0.7	4	8.0	11	5.5
คานาดา	2	1.3	5	10.0	7	3.5
เบลเยียม	3	2.0	-	-	3	1.5
ฝรั่งเศส	2	1.3	-	-	13	6.5
อิตาลี	-	-	-	-	9	4.5
สวีตเซอร์แลนด์	5	3.3	-	-	8	4.0
ออสเตรเลีย	-	-	1	2.0	1	0.5
สหราชอาณาจักร	11	7.3	5	10.0	20	10.0
เดนมาร์ก	10	6.7	-	-	5	2.5
สวีเดน	11	7.3	2	4.0	6	3.0
นอร์เวย์	1	0.7	1	2.0	-	-
โปแลนด์	1	0.7	-	-	4	2.0
เยอรมัน	7	4.7	5	10.0	-	-
บราซิล	2	1.3	-	-	-	-
มาเลเซีย	2	1.3	-	-	4	2.0
ออสเตรเลีย	4	2.7	-	-	1	0.5
สิงคโปร์	3	2.0	-	-	-	-
ไทย	75	50.0	25	50.0	100	50.0
ญี่ปุ่น	2	1.3	1	2.0	6	3.0
จีน	3	2.0	1	2.0	1	0.5
การ์ต้า	-	-	-	-	1	0.5
อินเดีย	4	2.7	-	-	-	-
รวม	150	100.0	50	100.0	200	100.0

จากตาราง 4.3 ผลการศึกษาประเทศที่มีนักท่องเที่ยวต่างชาติและนักท่องเที่ยวไทย มาสามารถจำแนกตามพื้นที่ศึกษา ดังนี้

จังหวัดกระบี่ มีจำนวนนักท่องเที่ยวมากที่สุดในลำดับที่ 1 มาจากประเทศสหราชอาณาจักร ร้อยละ 7.3 และ ประเทศสวีเดน ร้อยละ 7.3 รองลงมาคือ ประเทศเดนมาร์ก ร้อยละ 6.7 ประเทศเยอรมัน ร้อยละ 4.7 ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวไทย คิดเป็นร้อยละ 50 ที่มาเยือนจังหวัดกระบี่

จังหวัดพังงา มีจำนวนนักท่องเที่ยวมากที่สุดในลำดับที่ 1 มาจากประเทศ คานาดา ร้อยละ 10 ประเทศสหราชอาณาจักร ร้อยละ 10 และประเทศเยอรมัน ร้อยละ 10 รองลงมาคือ ประเทศสหรัฐอเมริกา ร้อยละ 8 ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวไทย คิดเป็นร้อยละ 50

จังหวัดภูเก็ต มีจำนวนนักท่องเที่ยวมากที่สุดในลำดับที่ 1 มาจากประเทศ สหราชอาณาจักร ร้อยละ 10 รองลงมาคือ ประเทศฝรั่งเศส ร้อยละ 6.5 และ ประเทศสหรัฐอเมริกา ร้อยละ 5.5 ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวไทย คิดเป็นร้อยละ 50

จากการศึกษาแสดงให้เห็นว่า นอกจากนักท่องเที่ยวไทยที่มีความคุ้นเคยกับรสชาติของอาหารท้องถิ่นแล้ว นักท่องเที่ยวจากกลุ่มทวีปยุโรป มีความสนใจอาหารท้องถิ่น โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวเยอรมัน จากการศึกษาดูเอกสารและข้อมูลเบื้องต้น พบว่าในประเทศเยอรมัน มีร้านอาหารไทยจำนวนมากและชาวเยอรมันมีความชื่นชอบอาหารไทยเป็นพื้นฐาน ถึงแม้ว่ารสชาติของอาหารท้องถิ่นจะมีรสเผ็ดร้อน แต่นักท่องเที่ยวชาวเยอรมัน จะเลือกรายการอาหารท้องถิ่นที่สามารถรับประทานได้ เช่น อาหารทะเล (อาหารทะเลพื้นบ้านประเภท Sea Food) เป็นต้น

จากข้อมูลนักท่องเที่ยวจำแนกตามประเทศ ยังพบว่า กลุ่มนักท่องเที่ยวหลักของแหล่งพื้นที่ศึกษา มีอัตราส่วนที่ใกล้เคียงกัน จากการเปรียบเทียบสถิตินักท่องเที่ยวของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (2546) สอดคล้องกับการเก็บรวบรวมข้อมูล เนื่องจากนักท่องเที่ยวกลุ่มดังกล่าว มีความต้องการท่องเที่ยวในพื้นที่ศึกษาเพราะมีความสวยงามของแหล่งท่องเที่ยว เป็นเมืองที่มีความปลอดภัยจากการก่อการร้าย

ตาราง 4.4 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอาชีพ

อาชีพ	กระบี่		พังงา		ภูเก็ต	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ลูกจ้าง	38	25.3	13	26.0	63	31.5
ข้าราชการ	24	16.0	11	22.0	21	10.5
ธุรกิจ	22	14.7	4	8.0	46	23.0
นักศึกษา	32	21.3	11	22.0	31	15.5
แม่บ้าน	16	10.7	3	6.0	8	4.0
พยาบาล	-	-	1	2.0	5	2.5
ครู	-	-	-	-	1	0.5
อื่นๆ	18	12.0	7	14.0	25	12.5
รวม	150	100.0	50	100.0	200	100.0

จากตาราง 4.4 แสดงผลการศึกษานักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างชาติจำแนกตามอาชีพ ดังนี้

จังหวัดกระบี่ นักท่องเที่ยวที่มาเยือนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเป็นพนักงาน/ลูกจ้างจากหน่วยงานต่างๆ มากที่สุด ร้อยละ 25.3 รองลงมาคือ เป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพเป็นนักศึกษา ร้อยละ 21.3 และกลุ่มอาชีพข้าราชการ หรือมาจากหน่วยงานภาครัฐราชการทั้งไทยและต่างชาติ ร้อยละ 16 และกลุ่มของนักท่องเที่ยวเป็นประกอบอาชีพด้านธุรกิจ ร้อยละ 14.7 ตามลำดับ

จังหวัดพังงา นักท่องเที่ยวที่มาเยือนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเป็นพนักงาน/ลูกจ้างจากหน่วยงานต่างๆ มากที่สุด ร้อยละ 31.5 รองลงมาคือ เป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยวที่อยู่ในกลุ่มอาชีพข้าราชการ หรือมาจากหน่วยงานภาครัฐราชการทั้งไทยและต่างชาติ ร้อยละ 22 และนักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพเป็นนักศึกษา ร้อยละ 22 ตามลำดับ

จังหวัดภูเก็ต นักท่องเที่ยวที่มาเยือนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเป็นพนักงาน/ลูกจ้างจากหน่วยงานต่างๆ มากที่สุด ร้อยละ 25.3 รองลงมาคือ กลุ่มของนักท่องเที่ยวเป็นประกอบอาชีพด้านธุรกิจ ร้อยละ 23 และกลุ่มของนักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพเป็นนักศึกษา ร้อยละ 15.5 ตามลำดับ

ตาราง 4.5 รายได้ของผู้ตอบแบบสอบถาม

รายได้	กระบี่		พังงา		ภูเก็ต	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 10,000 บาท	52	34.6	18	36.0	54	27.0
10,000 – 20,000 บาท	27	18.0	9	18.0	43	21.5
20,000 – 30,000 บาท	20	13.3	4	8.0	26	13.0
30,000 – 40,000 บาท	22	14.6	10	20.0	16	8.0
มากกว่า 40,000 บาท	29	19.3	9	18.0	61	30.5
รวม	150	100.0	50	100.0	200	100.0

จากตาราง 4.5 แสดงผลการศึกษารายได้ของนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติผู้มาเยือนในพื้นที่ศึกษา อธิบายตามพื้นที่ศึกษา ดังนี้

จังหวัดกระบี่ นักท่องเที่ยวมีรายได้เฉลี่ย น้อยกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 34.6 รองลงมาคือ มีรายได้มากกว่า 40,000 บาท ร้อยละ 19.3 และมีรายได้เฉลี่ย 10,000 – 20,000 บาท ร้อยละ 18 เมื่อพิจารณาจากรายได้เฉลี่ยของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่พบว่า ส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวที่มีกำลังซื้อสูง สอดคล้องกับผลการศึกษาด้านอายุและการประกอบอาชีพของนักท่องเที่ยว ที่มีสัดส่วนใกล้เคียงกัน

จังหวัดพังงา นักท่องเที่ยวมีรายได้เฉลี่ย น้อยกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 36 รองลงมาคือ มีรายได้ 30,000 – 40,000 บาท ร้อยละ 20 และมีรายได้ น้อยกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 18 และมีรายได้มากกว่า 40,000 บาท ร้อยละ 18 เมื่อพิจารณารายได้ของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดพังงา พบว่า นักท่องเที่ยวมีรายได้สูงและมีกำลังซื้อสูงตามลำดับ ดังนั้น หากส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัดพังงา จะต้องพิจารณากลุ่มของลูกค้ากลุ่มดังกล่าวด้วย

จังหวัดภูเก็ต นักท่องเที่ยวมีรายได้เฉลี่ย มากกว่า 40,000 บาท ร้อยละ 30.5 รองลงมาคือ มีรายได้ น้อยกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 27 และรายได้ 10,000 – 20,000 บาท ร้อยละ 21.5 ตามลำดับ เมื่อพิจารณาฐานรายได้ของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดภูเก็ต พบว่า นักท่องเที่ยวมีรายได้เฉลี่ยสูงและมีกำลังซื้อสูงเช่นเดียวกับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ และพังงา สรุปได้ว่ารายได้ของนักท่องเที่ยวสอดคล้องกับอายุและอาชีพของนักท่องเที่ยว

เมื่อพิจารณาในปัจจัยต่างๆ ของนักท่องเที่ยว จะพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีเยือนจังหวัดกระบี่ พังงา และ ภูเก็ต เป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยวคุณภาพที่มีกำลังซื้อสูง

ตาราง 4.6 แสดงค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อวันต่อคน (หน่วยเป็นบาท)

จังหวัด	ค่าใช้จ่ายเฉลี่ย (บาท)
กระบี่	322.27
พังงา	299.70
ภูเก็ต	364.48

ตาราง 4.6 แสดงผลการศึกษเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มเฉลี่ยต่อคนต่อวัน พบว่า นักท่องเที่ยวที่พำนักอยู่ที่จังหวัดกระบี่มีค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มเฉลี่ยต่อคนต่อวัน เป็นเงิน 322.27 บาท

นักท่องเที่ยวที่พำนักอยู่ที่จังหวัดพังงามีค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มเฉลี่ยต่อคนต่อวัน เป็นเงิน 299.70 บาท

นักท่องเที่ยวที่พำนักอยู่ที่จังหวัดภูเก็ต มีค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มเฉลี่ยต่อคนต่อวัน เป็นเงิน 364.48 บาท

ตาราง 4.7 วัตถุประสงค์ในการเดินทางของผู้ตอบแบบสอบถาม

วัตถุประสงค์การเดินทาง	กระบี่		พังงา		ภูเก็ต	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
วันหยุดพักผ่อน	111	74.0	33	66.0	121	60.5
ธุรกิจ	10	6.7	7	14.0	32	16.0
ราชการ	9	6.0	1	2.0	18	9.0
ประชุม/สัมมนา	3	2.0	2	4.0	4	2.0
อื่นๆ	17	11.3	7	14.0	25	12.5
รวม	150	100.0	50	100.0	200	100.0

จากตาราง 4.7 แสดงผลการศึกษาของนักท่องเที่ยวตามวัตถุประสงค์ของการเดินทาง พบว่า นักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ มีความต้องการมาเพื่อพักผ่อนเป็นหลัก ร้อยละ 74 รองลงมาคือ วัตถุประสงค์อื่นๆ ร้อยละ 11.3 และ มาเพื่อติดต่อธุรกิจ ร้อยละ 6.7 ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดพังงา นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มาเพื่อพักผ่อนในวันวันหยุด ร้อยละ 66 รองลงมาคือ เพื่อวัตถุประสงค์อื่นๆ ร้อยละ 14 และ เพื่อติดต่อธุรกิจ ร้อยละ 14 ตามลำดับ เช่นเดียวกันกับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่

สำหรับ วัตถุประสงค์การเดินทางมาเยือนของนักท่องเที่ยวที่จังหวัดภูเก็ต พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มาเพื่อพักผ่อน ร้อยละ 60.5 รองลงมาคือเพื่อติดต่อธุรกิจ ร้อยละ 16.5 และเพื่อวัตถุประสงค์อื่นๆ ร้อยละ 12.5 ตามลำดับ

เมื่อพิจารณากลุ่มของนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติในพื้นที่ศึกษาจะพบว่า ส่วนใหญ่ นักท่องเที่ยวเดินทางมาเพื่อการพักผ่อนมากที่สุด

ตาราง 4.8 จำนวนครั้งที่เดินทางของผู้ตอบแบบสอบถาม

จำนวนครั้งในการเดินทาง	กระบี่		พังงา		ภูเก็ต	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ครั้งแรก	32	21.3	15	30.0	54	27.0
2 ครั้ง	32	21.3	5	10.0	26	13.0
3 ครั้ง	60	40.0	2	4.0	29	14.5
มากกว่า 3 ครั้ง	62	41.3	28	56.0	91	45.5
รวม	150	100.0	50	100.0	200	100.0

จากตาราง 4.8 ผลการศึกษาจำนวนครั้งของการมาเยือนในพื้นที่ศึกษาทั้ง 3 จังหวัด พบว่า นักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ เคยเดินทางมาเยือนจังหวัดกระบี่มากกว่า 4 ครั้ง ร้อยละ 41.3 รองลงมา เคยเดินทางมา 3 ครั้ง ร้อยละ 40.3 และ เดินทางมาครั้งแรก ร้อยละ 21.3 และ เดินทางมาครั้งที่ 2 ร้อยละ 21.3 ตามลำดับ

เช่นเดียวกันกับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดพังงา มีนักท่องเที่ยวที่เคยเดินทางมาเยือนจังหวัดพังงามากกว่า 3 ครั้ง ร้อยละ 56 รองลงมา เป็นการเดินทางมาครั้งแรก ร้อยละ 30 และ เคยเดินทางมาเยือนเป็นครั้งที่ 2 ร้อยละ 10 ตามลำดับ

สำหรับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดภูเก็ต ข้อมูลที่ได้จากการสำรวจใกล้เคียงกับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ และพังงา คือ นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวเคยเดินทางมาภูเก็ตมากกว่า 3 ครั้ง ร้อยละ 45.5 รองลงมา เป็นการเดินทางมาครั้งแรก ร้อยละ 27 และเดินทางมาเป็นครั้งที่ 3 ร้อยละ 14.5 ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาจำนวนครั้งของการเดินทางมาเยือนของนักท่องเที่ยว สามารถวิเคราะห์ได้ว่า เป็นกลุ่มลูกค้าเดิมที่มีการซื้อซ้ำ ดังนั้น หากสามารถรักษานักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ได้ อัตราการเติบโตทางเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวของ 3 จังหวัด จะมีเพิ่มขึ้น

ตาราง 4.9 สถานที่พักแรมของผู้ตอบแบบสอบถาม

ประเภทที่พัก	กระบี่		พังงา		ภูเก็ต	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
โรงแรม/รีสอร์ท	58	38.7	23	46.0	88	44.0
เกสต์เฮาส์	27	18.0	14	28.0	36	18.0
อพาทเมนต์	18	12.0	4	8.0	18	9.0
ที่พักส่วนตัว	47	31.3	9	18.0	58	29.0
รวม	150	100.0	50	100.0	200	100.0

จากตาราง 4.9 ผลการศึกษาของสถานที่พักแรมของนักท่องเที่ยวในพื้นที่ศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ นิยมพักแรมในโรงแรม/รีสอร์ทมากที่สุด ร้อยละ 38.7 รองลงมาคือพักแรมที่บ้านหรือสถานที่ส่วนตัว ร้อยละ 31.3 และ พักที่เกสต์เฮาส์ ร้อยละ 18 ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดพังงา นักท่องเที่ยวแรมในโรงแรม/รีสอร์ทมากที่สุด ร้อยละ 46 รองลงมาคือ พักเกสต์เฮาส์ ร้อยละ 28 และที่พักส่วนตัว ร้อยละ 18 เช่นเดียวกับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดภูเก็ต นักท่องเที่ยวเลือกที่จะพักแรมในโรงแรม/รีสอร์ทมากที่สุด ร้อยละ 44 รองลงมาคือที่พักส่วนตัว ร้อยละ 29 และเกสต์เฮาส์ ร้อยละ 18 ตามลำดับ

ตาราง 4.10 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่เคยและไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นของจังหวัด
กระบี่ พังงา ภูเก็ต

	กระบี่		พังงา		ภูเก็ต	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เคยรับประทาน	122	81.3	37	74.0	163	81.5
ไม่เคยรับประทาน	28	18.7	13	26.0	37	18.5
รวม	150	100.0	50	100.0	200	100.0

จากตาราง 4.10 แสดงผลการศึกษาจากนักท่องเที่ยวที่แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับประสบ
การณ์การรับประทานอาหารท้องถิ่น พบว่า

- จังหวัดกระบี่ นักท่องเที่ยวเคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ
81.35 และไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 18.7
- จังหวัดพังงา นักท่องเที่ยวเคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 74
และไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 26
- จังหวัดภูเก็ต นักท่องเที่ยวเคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 81.5
และไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 18.7

จากการศึกษา คณะผู้วิจัยสนใจในกลุ่มของนักท่องเที่ยวที่เคยและไม่เคยรับประทานอาหาร
ท้องถิ่น จากแบบสอบถามวิเคราะห์ได้ว่า ลักษณะของอาหารไทยและอาหารท้องถิ่นมีความ
คล้ายคลึงกันมาก และนักท่องเที่ยวในกลุ่มดังกล่าว อาจจะเคยรับประทานอาหารท้องถิ่นแต่ไม่แ
่ใจเพราะไม่สามารถจำแนกได้ว่าอาหารที่รับประทานไปแล้วนั้น เป็นอาหารประเภทใด ซึ่งข้อมูลดัง
กล่าวจะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวิจัยพัฒนา ส่งเสริมและประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นให้แก่ัก
ท่องเที่ยวต่อไป

ตาราง 4.11 แสดงเหตุผลของนักท่องเที่ยวที่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นและชอบอาหารท้องถิ่น

	กระบี่	พังงา	ภูเก็ต
สีล้นนำรับประทาน	30	10	33
รสชาติอร่อย	61	32	128
ความแปลกใหม่	51	17	64
เอกลักษณ์ท้องถิ่น	40	13	58
ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	36	8	43
อาหารเพื่อสุขภาพ	29	10	47
อาหารสด	-	-	3
รสจัด	-	-	1
ราคาถูก	-	-	3

ตาราง 4.11 แสดงเหตุผลของนักท่องเที่ยวที่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น ในพื้นที่ศึกษา พบว่า

ลำดับที่ 1. ด้านรสชาติของอาหารท้องถิ่นเป็นหลัก จากการสำรวจในพื้นที่ศึกษา พบว่า
 จังหวัดกระบี่ มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านรสชาติอร่อย จำนวน 61 ราย
 จังหวัดพังงา มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านรสชาติอร่อย จำนวน 32 ราย
 จังหวัดภูเก็ต มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านรสชาติอร่อย จำนวน 128 ราย

ลำดับที่ 2. ด้านความแปลกใหม่ของอาหาร นักท่องเที่ยวในพื้นที่ศึกษาทั้ง 3 จังหวัด ให้เหตุผลใกล้เคียงกัน กล่าวคือ

จังหวัดกระบี่

มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านความแปลกใหม่ของอาหาร จำนวน 51 ราย

จังหวัดพังงา

มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านความแปลกใหม่ของอาหาร จำนวน 17 ราย

จังหวัดภูเก็ต

มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านความแปลกใหม่ของอาหาร จำนวน 64 ราย

ลำดับที่ 3. ด้านเอกลักษณ์ท้องถิ่น

จังหวัดกระบี่ มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านเอกลักษณ์ท้องถิ่น จำนวน 40 ราย

จังหวัดพังงา มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านเอกลักษณ์ท้องถิ่น จำนวน 13 ราย

จังหวัดภูเก็ต มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านเอกลักษณ์ท้องถิ่น จำนวน 58 ราย

ตาราง 14.12 รสชาติของอาหารท้องถิ่นที่ชอบมากที่สุดของผู้ตอบแบบสอบถามที่เคยรับประทาน
อาหารท้องถิ่นของจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต

รส	กระบี่		พังงา		ภูเก็ต	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เค็ม	24	19.7	5	13.5	23	14.1
หวาน	34	27.9	6	16.2	37	22.7
เปรี้ยว	17	13.9	6	16.2	14	8.6
เผ็ด – ร้อน	47	38.5	20	54.1	87	53.4
จืด	-	-	-	-	1	0.6
กลมกล่อม	-	-	-	-	1	0.6
รวม	122	100.0	37	100.0	163	100.0

ตาราง 4.12 ความนิยมด้านรสชาติของอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวมีความ
นิยมอาหารท้องถิ่นที่มีรสชาติที่ไม่แตกต่างกัน คือ

จังหวัดกระบี่นักท่องเที่ยวนิยมรส เผ็ด-ร้อน มากที่สุด ร้อยละ 38.5 รองลงมา คือ รสหวาน
ร้อยละ 27.9 และ เค็ม ร้อยละ 19.7 ตามลำดับ

จังหวัดพังงา นักท่องเที่ยวนิยมรส เผ็ด-ร้อน มากที่สุด ร้อยละ 54.1 รองลงมา คือ รสหวาน
ร้อยละ 16.2 รสเปรี้ยว ร้อยละ 16.2 และ เค็ม ร้อยละ 13.5 ตามลำดับ

จังหวัดภูเก็ต นักท่องเที่ยวนิยมรสเผ็ด-ร้อน มากที่สุด ร้อยละ 53.4 รองลงมา คือ รสหวาน
ร้อยละ 22.7 และ เค็ม ร้อยละ 14.1 ตามลำดับ

จากการศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวที่รับประทานอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษาทั้ง 3 จังหวัด
นิยมรับประทานอาหารท้องถิ่นที่มีรสเผ็ด-ร้อน มากที่สุด

ตาราง 14.13 แสดงจำนวนนักท่องเที่ยวที่ไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นมาก่อนและต้องการชิมอาหารท้องถิ่น

	กระบี่		พังงา		ภูเก็ต	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น	25	89.3	12	92.3	35	94.6
ไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น	3	10.7	1	7.7	2	5.4
รวม	28	100.0	13	100.0	37	100.0

จากตาราง 4.13 แสดงผลการศึกษาจากกลุ่มนักท่องเที่ยวที่ไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นและถามความต้องการทดลองชิมอาหารท้องถิ่น ในพื้นที่ศึกษา ดังนี้

จังหวัดกระบี่ พบว่า นักท่องเที่ยวกลุ่มดังกล่าวมีความต้องการที่จะรับประทานท้องถิ่นคิดเป็นร้อยละ 89.3 และไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่นจำนวนร้อยละ 10.7

จังหวัดพังงา พบว่า นักท่องเที่ยวกลุ่มดังกล่าวมีความต้องการที่จะรับประทานท้องถิ่นคิดเป็นร้อยละ 92.3 และไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่นจำนวนร้อยละ 7.7

จังหวัดภูเก็ต พบว่า นักท่องเที่ยวกลุ่มดังกล่าวมีความต้องการที่จะรับประทานท้องถิ่นคิดเป็นร้อยละ 94.6 และไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่นจำนวนร้อยละ 5.4

ตาราง 4.14 แสดงเหตุผลของนักท่องเที่ยวที่ไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นแต่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น

	กระบี่	พังงา	ภูเก็ต
สีสันทารับประทาน	5	2	11
รสชาติอร่อย	1	3	10
ความแปลกใหม่	13	11	27
เอกลักษณ์ท้องถิ่น	6	6	23
ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	6	2	5
อาหารเพื่อสุขภาพ	1	1	9

ตาราง 4.14 แสดงเหตุผลที่นักท่องเที่ยวไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นแต่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น พบว่า จากการศึกษาคำตอบทั้ง 3 จังหวัด นักท่องเที่ยวเลือกและตัดสินใจชิมด้วยเหตุผลของความแปลกใหม่ของอาหารเป็นเหตุผลหลัก คือ

จังหวัดกระบี่ นักท่องเที่ยวให้เหตุผล จำนวน 13 ราย

จังหวัดพังงา นักท่องเที่ยวให้เหตุผล จำนวน 11 ราย

จังหวัดภูเก็ต นักท่องเที่ยวให้เหตุผล จำนวน 27 ราย

นอกจากนี้ เหตุผลที่นักท่องเที่ยวที่ไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นแต่ต้องการทดลองชิม จากการสัมภาษณ์กลุ่มนักท่องเที่ยว ได้แสดงทรรศนะเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่น่าสนใจคือ นักท่องเที่ยวไม่ค่อยได้รับข้อมูลเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นอย่างเป็นทางการ นักท่องเที่ยวจะรู้จักเฉพาะอาหารไทย (Thai Food) จากการประชาสัมพันธ์ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย นอกจากนี้ ลักษณะเด่นของอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษา (จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต) ไม่มีความแตกต่าง ดังนั้น หากต้องการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการส่งเสริมและประชาสัมพันธ์อย่างเป็นรูปธรรม

ตาราง 4.15 แสดงเหตุผลของนักท่องเที่ยวที่ไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นและไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น

	กระบี่	พังงา	ภูเก็ต
รสชาติไม่อร่อย	1	-	-
มีกลิ่นฉุน	1	1	-
ไม่ชอบลองของแปลก	1	-	2
รวม	3	1	2

ตาราง 4.15 แสดงเหตุผลของนักท่องเที่ยวที่ไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นและไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น เนื่องจากเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นภาคใต้มีลักษณะพิเศษของอาหารที่มีความเผ็ดร้อน และมีเครื่องปรุงที่ประกอบด้วยสมุนไพร เครื่องเทศ หลากหลาย นอกจากนี้ยังมีพืชผักที่มีกลิ่นเฉพาะตัวเช่น ลูกเหมียง สะตอและหน่อเหรียง เป็นต้นทำให้นักท่องเที่ยวไม่คุ้นเคย และไม่กล้าที่จะรับประทาน จากเหตุผลดังกล่าวทำให้นักท่องเที่ยวจำนวน 6 รายที่ได้จากการสำรวจในพื้นที่ศึกษา ไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น

4.4 ผลการสำรวจรายการอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นที่เหมือนกันในร้านอาหารทั้ง 3 จังหวัด

จากการสำรวจร้านอาหารท้องถิ่นที่มีใน 3 จังหวัดปรากฏว่าเฉพาะจังหวัดภูเก็ตเท่านั้นที่ประกาศเป็นร้านจำหน่ายอาหารท้องถิ่น ได้แก่ร้านจิ้งวด ร้านโกฮวด ร้านครัวเอ็นซี(คุณแต้ว) ส่วนในจังหวัดกระบี่ และพังงาไม่ได้ประกาศว่าเป็นร้านอาหารท้องถิ่น และมีรายการอาหารไทยอื่น ๆ จำหน่ายด้วย แต่ร้านอาหารส่วนมากที่ผู้ประกอบการเป็นคนท้องถิ่นทางใต้จะมีรายการอาหารท้องถิ่นรวมอยู่ด้วย และรายการอาหารที่เหมือนกัน 3 จังหวัดมีดังนี้

1. อาหารประเภทแกง

- แกงหอยใบชะพลู - แกงกะทิปู - แกงพริกปลาทราย
- แกงพริกหมู ไก่ - แกงมัสมั่นไก่ - ต้มกะทิผักเหมียง
- แกงส้มปลา - แกงส้มปลาใส่ผัก - แกงไตปลา
- แกงเลียงผักหวาน - ไก่ต้มเปรต

2. อาหารประเภทต้ม ยำ ดอง

- น้ำพริกกุ้งเสียบ - ปลาทรายต้มขมิ้น
- หอยชักตีนต้ม - ปลาต้มเค็ม - ยำผักกูด
- ยำกุ้งเสียบ - ยำถั่วพู - ต้มส้มปลา - ต้มยำซีฟู้ด / กุ้ง

3. อาหารประเภทผัด ทอด คั่ว

- ผัดผักเหมียง
- กุ้งผัดมะขาม
- ผัดกะปิสะตอ
- ผัดผักนึ่งใส่กะปิ
- ปลาเจียนตะไคร้
- ปลาทรายทอดขมิ้น
- ปลาทอด
- ปลาทอดราดซีอิ้ว / เต้าเจี้ยว
- ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย

4. อาหารประเภทหนึ่ง เผา ปิ้ง

- ปลาหนึ่งมะนาว
- ปลาเผา
- ห่อหมก

5. อาหารจานเดียว

- ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า
- ข้าวผัดทะเล

6. อาหารประเภทขนมหวาน -ไม่มี

7. เครื่องดื่ม

- น้ำฝรั่ง
- น้ำผลไม้ท้องถิ่นปั่น
- น้ำมะพร้าวสด
- ชาดำเย็น
- ชาเย็น
- กาแฟร้อน/เย็น

รายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูลการสำรวจรายการอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นที่มีจำหน่ายในร้านอาหารทั้งสามจังหวัดศึกษาจากภาคผนวก ค. ซึ่งเป็นศักยภาพของร้านจำหน่ายอาหารท้องถิ่น

4.5 ผลการศึกษาลำดับความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น

ตาราง 4.16 แสดงผลการศึกษาลำดับความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่

จังหวัด	จัดลำดับความนิยมในลำดับที่ 1		จัดลำดับความนิยมในลำดับที่ 2		จัดลำดับความนิยมในลำดับที่ 3	
	รายการอาหาร	ร้อยละ	รายการอาหาร	ร้อยละ	รายการอาหาร	ร้อยละ
กระบี่	1.แกงส้ม	10.0	1.แกงเลียง	6.7	1.ปลาทอด	5.3
	2.แกงไตปลา	7.3	2.แกงส้ม	5.3	2.ผัดผักหวาน	3.3
	3.ปุ้นหุ่นปาฉ่าง	6.0	3.ขนมจีน	3.3	แกงเลียง	3.3
					ผัดสะตอ	3.3
					3.ปลาทอดเครื่อง	2.7

ตาราง 4.16 แสดงผลการศึกษาความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ โดยนักท่องเที่ยวได้จัดลำดับความนิยมของอาหารเป็น 1 2 3 ตามลำดับ และในลำดับความนิยมที่นักท่องเที่ยวเลือกดังกล่าว ยังสามารถจำแนกเป็นลำดับของความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวเป็นลำดับ 1 2 3 ตามลำดับ ดังรายการอาหารต่อไปนี้

อาหารในความนิยมลำดับที่ 1 ได้แก่ รายการอาหารดังต่อไปนี้

- 1.แกงส้ม
- 2.แกงไตปลา
- 3.ปุ้นหุ่นปาฉ่าง



ภาพประกอบ 4.1 แกงส้ม

อาหารในความนิยมลำดับที่ 2 ได้แก่ รายการอาหารดังต่อไปนี้

- 1.แกงเลียง
- 2.แกงส้ม
- 3.ขนมจีน

อาหารในความนิยมลำดับที่ 3 ได้แก่ รายการอาหารดังต่อไปนี้

- 1.ปลาทอด
- 2.ผัดผักหวาน แกงเลียง ผัดสะตอ
- 3.ปลาทอด ราดเครื่องแกง



ภาพประกอบ 4.2 ปลาทอด

ตาราง 4.17 แสดงผลการศึกษาลำดับความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในจังหวัดพังงา

จังหวัด	จัดลำดับความนิยมในลำดับที่ 1		จัดลำดับความนิยมในลำดับที่ 2		จัดลำดับความนิยมในลำดับที่ 3	
	รายการอาหาร	ร้อยละ	รายการอาหาร	ร้อยละ	รายการอาหาร	ร้อยละ
พังงา	1.ผัดก๋วยเตี๋ยว	14.0	1.ซีฟู้ด	6.0	1.ขนมจีน	4.0
	หมี่สะปำ		2.แกงตุ้ม	4.0	ปลาทอด	4.0
	2.ต้มยำ	8.0	โอด้าว	4.0	2.แกงส้ม	2.0
	3.แกงส้ม	4.0	ปลาทอด	4.0	เบือทอด	2.0
	ขนมจีน	4.0	ข้าวผัด	4.0	แกงตุ้ม	2.0
	แกงไตปลา	4.0	น้ำพริกกุ้งเสียบ	4.0	ผัดสะตอ	2.0
	มัสมั่นไก่	4.0	3.ทอดมัน	2.0	ผัดไก่เม็ด	2.0
	ข้าวผัด	4.0	แกงส้ม	2.0	มะม่วงหิมพานต์	
			แกงไตปลา	2.0	ก๋วยเตี๋ยวผัด	2.0
			หอยชักตีน	2.0	ผัดผักรวม	2.0
			น้ำพริกกุ้งเสียบ	2.0	ข้าวผัด	2.0
			แกงมัสมั่นไก่	2.0	โลบะ	2.0
			ปอเปี๊ยะ	2.0	ผัดไท	2.0
			ต้มส้มปลา	2.0	ต้มยำ	2.0
			ปลาเผา	2.0	ห่อหมก	2.0
			ทอดมันกุ้ง	2.0		

ตาราง 4.17 แสดงผลการศึกษาคำนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวในจังหวัดพังงา โดยนักท่องเที่ยวได้จัดลำดับความนิยมของอาหารเป็น 1 2 3 ตามลำดับ และในลำดับความนิยมที่นักท่องเที่ยวเลือกตั้งกล่าว ยังสามารถจำแนกเป็นลำดับของความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวเป็นลำดับ 1 2 3 ตามลำดับ ดังรายการอาหารต่อไปนี้

อาหารในคณวมณยมลําดบที่ 1 ไดแก รายนการอาหารดงตอไปน้

1. ผัดกวยเตยว หม้สะปํา
2. ต้มยํา
3. แกงส้ม ขนมจ้จน แกงไตปลา แกงม้สมันไก๋ ข้าวผัด

อาหารในคณวมณยมลําดบที่ 2 ไดแก รายนการอาหารดงตอไปน้

1. ซีฟูต
2. แกงตุ้ม้ โอด้าว ปลาทอด ข้าวผัด น้ําพริกกุงเสียบ
3. ทอดมัน แกงส้ม แกงไตปลา หอยชักตีนต้ม

พริกกุงเสียบ แกงม้สมันไก๋ ปอเปี๊ยะทอด ต้มส้มปลา ปลาเผา ทอดมันกุง

อาหารในคณวมณยมลําดบที่ 3 ไดแก รายนการอาหารดงตอไปน้

1. ขนมจ้จน ปลาทอด
2. แกงส้ม เบือทอด แกงตุ้ม้ ผัดสะตอ

ผัดไก๋เม็ดมะม่วงหิมพานต์ กวยเตยว ผัดผักรวม ข้าวผัด โลบะ ผัดไท ต้มยํา ห่อหมก



ภาพประกอบ 4.3 ขนมจ้จน



ภาพประกอบ 4.4 เบือทอด



ภาพประกอบ 4.5 แกงตุ้ม้



ภาพประกอบ 4.6 ผัดสะตอ

ตาราง 4.18 แสดงผลการศึกษาลำดับความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต

จังหวัด	จัดลำดับความนิยมในลำดับที่ 1		จัดลำดับความนิยมในลำดับที่ 2		จัดลำดับความนิยมในลำดับที่ 3	
	รายการอาหาร	ร้อยละ	รายการอาหาร	ร้อยละ	รายการอาหาร	ร้อยละ
ภูเก็ต	1.แกงส้ม	8.0	1.แกงส้ม	5.0	1.ผัดสะตอ	2.5
	2.น้ำพริกกุ้งเสียบ	6.5	ขนมจีน	5.0	2.เบือทอด	2.0
	3.ต้มยำ	5.5	2.ปลาทอด	3.5	น้ำพริกกุ้งเสียบ	2.0
			ซีฟู้ด	3.5	ก๋วยเตี๋ยวผัด	2.0
			3.น้ำพริกกุ้งเสียบ	3.0	3.ยำสาหร่าย	1.5
					แกงส้ม	1.5
					เบือทอด	1.5
					ขนมจีน	1.5
					ปลาทอดเครื่อง	1.5
					หมูฮ้อง	1.5
					โอะเอ๋ว	1.5



ภาพประกอบ 4.7 แกงเสียบ



ภาพประกอบ 4.8 หอยชักตีนต้ม

ตาราง 4.18 แสดงผลการศึกษาความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต โดยนักท่องเที่ยวได้จัดลำดับความนิยมของอาหารเป็น 1 2 3 ตามลำดับ และในลำดับความนิยมที่นักท่องเที่ยวเลือกดังกล่าว ยังสามารถจำแนกเป็นลำดับของความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวเป็นลำดับ 1 2 3 ตามลำดับ ดังรายการอาหารต่อไปนี้

อาหารในความนิยมลำดับที่ 1 ได้แก่ รายการอาหารดังต่อไปนี้

- 1.แกงส้ม
- 2.น้ำพริกกุ้งเสียบ
- 3.ต้มยำ

อาหารในความนิยมลำดับที่ 2 ได้แก่ รายการอาหารดังต่อไปนี้

- 1.แกงส้ม ขนมหิ้น
- 2.ปลาทอด ซีฟู้ด
- 3.น้ำพริกกุ้งเสียบ

อาหารในความนิยมลำดับที่ 3 ได้แก่ รายการอาหารดังต่อไปนี้

- 1.ผัดสะตอ
- 2.เบือทอด น้ำพริกกุ้งเสียบ ผัดก้วยเตี่ยว
- 3.ยำสาหร่าย แกงส้ม เบือทอด ขนมหิ้น ปลาทอดเครื่องหมูยั้ง โอะเฮ้ว



ภาพประกอบ 4.9 ยำสาหร่าย



ภาพประกอบ 4.10 โอะเฮ้ว



ภาพประกอบ 4.11 น้ำพริกกุ้งเสียบ

4.6 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่น

จากการสำรวจข้อมูลสถานประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษา 3 จังหวัด จำนวน 55 ราย โดยการสัมภาษณ์เชิงลึก สามารถแสดงผลการศึกษาตามตาราง ดังต่อไปนี้

ตาราง 4.19 ความเห็นเกี่ยวกับความพร้อมพื้นฐานทางด้านการพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว

อาหาร	จำนวน (ราย)
ความสะอาด	28
รสชาติ/อร่อย	15
ความแปลกใหม่	17
การบริการ	19
มีเอกลักษณ์ความเป็นท้องถิ่น	35
ใช้ผลิตภัณฑ์/วัตถุดิบท้องถิ่น	32

จากตาราง 4.19 แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความพร้อมพื้นฐานทางด้านการพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของพื้นที่จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต พบว่า

- สถานประกอบการได้แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความมีเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น จำนวน 35 ราย
- การใช้เครื่องปรุงที่หาได้ในท้องถิ่น จำนวน 32 ราย

- เน้นถึงความสะอาด จำนวน 28 ราย
- เน้นการบริการที่ได้มาตรฐาน จำนวน 19 ราย
- มีการคิดประยุกต์อาหารให้มีความแปลกใหม่เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว จำนวน 17 ราย
- รสชาติของอาหารที่อร่อย จำนวน 15 ราย ตามลำดับ

ปัจจัยที่จะต้องพิจารณาตามลำดับ ดังนี้คือ

1. อาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ความเป็นท้องถิ่นนั้นๆ

เนื่องจากลักษณะทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่ศึกษาเป็นชายฝั่งทะเลอันดามัน วัตถุประสงค์หลักในการประกอบอาหารคือ อาหารทะเล ดังนั้น ควรส่งเสริมให้มีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ เพื่อเป็นวัตถุดิบสู่ตลาดในท้องถิ่น จะช่วยในการส่งเสริมและสร้างรายได้ให้แก่ภาคการเกษตรอีกทางหนึ่ง นอกจากนี้ ข้อมูลสนับสนุนจากกลุ่มของนักท่องเที่ยวพบว่า นักท่องเที่ยวมีความสนใจบริโภคอาหารท้องถิ่นที่มีส่วนประกอบของอาหารทะเล เป็นหลัก

2. ใช้ผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบในท้องถิ่น

สอดคล้องและส่งเสริมจากปัจจัยข้อที่ 1 การส่งเสริมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว จะต้องคำนึงถึงวัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหาร จะต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถหาได้ในท้องถิ่นเป็นหลัก

3. ความสะอาด

เป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้นักท่องเที่ยวรับประทานอาหารท้องถิ่นอย่างปลอดภัย การประกอบอาหารจะต้องถูกสุขอนามัย เพื่อให้ นักท่องเที่ยวมีความมั่นใจจากการบริโภคอาหารท้องถิ่น

4. การบริการ

การให้บริการ เป็นปัจจัยเสริมที่จะช่วยในการให้บริการแก่นักท่องเที่ยว จากการศึกษาวิจัยภาคสนาม พบว่า ร้านอาหาร ภัตตาคารในพื้นที่ศึกษา ประสบปัญหาเรื่องการให้บริการ และได้รับการตำหนิจากลูกค้า โดยเฉพาะเรื่องความล่าช้า และการให้บริการจากพนักงาน ดังนั้น หากมีการพัฒนาด้านทรัพยากรบุคคล ให้มีทักษะและความสามารถในการทำงานจะช่วยให้การบริการของร้านอาหารดีขึ้น

5. ความแปลกใหม่

การพิจารณา ความแปลกใหม่ จากการสัมภาษณ์ หมายถึง ความแปลกใหม่ใน

บรรยากาศ รายการอาหาร รสชาติ และความสะอาดสบาย เป็นสิ่งนักท่องเที่ยวต้องการ ในด้านราคา ไม่ใช่ประเด็นสำคัญสำหรับนักท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวยินดีที่จะเสียค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น หากได้รับความพึงพอใจ นอกจากนี้ สถานประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ศึกษา ได้เสนอรายการอาหารพิเศษประจำร้าน (Special Menu) ใช้ในการส่งเสริมการขาย มีการคิดค้นสูตรอาหารพิเศษ ไม่ซ้ำรายการอาหารที่จำหน่ายในปัจจุบัน แต่สูตรอาหารพิเศษยังคงเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นดั้งเดิมอยู่ กล่าวคือ เจ้าของร้านจะใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงต่างๆ ที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นหลัก

6. รสชาติของอาหาร

ความอร่อยของรสชาติอาหาร เป็นสิ่งที่นักท่องเที่ยวต้องการ จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการพบว่า รสชาติของอาหารเป็นเทคนิค และเคล็ดลับของผู้ประกอบการแต่ละแห่งที่สามารถปรุงอาหารที่มีรสชาติเพื่อให้ถูกปากของลูกค้า ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรสนิยมของลูกค้าแต่ละคน จึงไม่สามารถประเมินได้ว่า อาหารของร้านไหนเป็นร้านที่อร่อยที่สุด จำเป็นต้องใช้ปัจจัยหลายๆ ด้านในการพิจารณา นอกจากนี้ คณะผู้วิจัยได้สอบถามเกี่ยวกับรางวัลหรือใบประกาศเกียรติคุณที่ได้รับ พบว่ามีร้านอาหารหลายแห่งได้รับใบประกาศเกียรติคุณ เช่น เป็บพิสดาร แม่ช้อยนางรำ เซลล์ชวนชิม ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) จากกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งเป็นเครื่องหมายรับประกันของร้านอาหารนั้นๆ เป็นเครื่องหมายที่ช่วยในการส่งเสริมการขายแก่ลูกค้า แต่ยังมีร้านอาหารท้องถิ่นหลายแห่งในพื้นที่ศึกษาที่ไม่มีใบประกาศเกียรติคุณ หรือรางวัล จากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน แต่เป็นที่รู้จักในกลุ่มของลูกค้าในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว ในลักษณะของการบอกกล่าวปากต่อปาก

ตาราง 4.20 อาหารท้องถิ่นส่งผลต่อชุมชนในด้านต่างๆ

กิจกรรม	จำนวน (ราย)
ช่วยให้เกิดการกระจายรายได้ในท้องถิ่น	45
เศรษฐกิจโดยรวมดีขึ้น	32
สร้างอาชีพ/แรงงาน ให้เกิดขึ้นในท้องถิ่น	28
ประชาชนมีความสนใจและอนุรักษ์ฟื้นฟูอาหารพื้นบ้าน	29
เกิดการรวมกลุ่มในชุมชน เช่น กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มประมงพื้นบ้าน กลุ่มพืชสมุนไพร	19

จากตาราง 4.20 แสดงผลการศึกษอาหารท้องถิ่นที่ช่วยส่งเสริมต่อกิจกรรมต่างๆ ในชุมชน การศึกษาพบว่า

- อาหารท้องถิ่นช่วยส่งเสริมให้เกิดการกระจายรายได้ให้แก่ประชาชนในท้องถิ่น มีจำนวนสถานประกอบการแสดงความคิดเห็นจำนวน 45 ราย จากการศึกษาวิจัยภาคสนามในพื้นที่ที่ศึกษาคณะผู้วิจัยพบว่า สถานประกอบการร้านอาหาร 90% เป็นคนในท้องถิ่น มีการกระจายรายได้ ผลสืบเนื่องมาจากการท่องเที่ยว ทำให้ธุรกิจต่างๆ ในท้องถิ่น เพิ่มการลงทุน ระบบเศรษฐกิจมีการหมุนเวียนดีขึ้น
- อาหารท้องถิ่นสามารถทำให้เศรษฐกิจในภาพรวมดีขึ้น โดยมีจำนวนสถานประกอบการร้านอาหารแสดงความคิดเห็นจำนวน 32 ราย
- โอกาสที่ประชาชนในท้องถิ่นจะช่วยฟื้นฟูและอนุรักษ์อาหารท้องถิ่น มีสถานประกอบการร้านอาหารแสดงความคิดเห็นจำนวน 29 ราย
- สถานประกอบการร้านอาหารแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นมีส่วนช่วยในการสร้างอาชีพ การจ้างแรงงาน ให้เกิดขึ้นในท้องถิ่น จำนวน 28 ราย

นอกจากนี้ มีการแสดงความคิดเห็นว่า อาหารท้องถิ่นสามารถช่วยให้เกิดการรวมกลุ่มของสมาชิกในท้องถิ่น หรือชุมชนนั้นๆ เช่น กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มประมงพื้นบ้าน กลุ่มพืชสมุนไพร โดยมีสถานประกอบการร้านอาหารแสดงความคิดเห็น จำนวน 19 ราย

ตาราง 4.21 ผลเสียที่อาจเกิดขึ้นในท้องถิ่น

กิจกรรม	จำนวน (ราย)
เกิดการทำลายทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม	36
นักท่องเที่ยวมีส่วนทำให้วัฒนธรรมการกินของชุมชนเปลี่ยนแปลง	25
ค่าครองชีพในท้องถิ่นสูงขึ้น	47
วัตถุดิบในการปรุงอาหารราคาแพงขึ้น	37
มีคนต่างถิ่นเข้ามาประกอบธุรกิจร้านอาหารมากขึ้น	29

จากตาราง 4.21 แสดงผลการศึกษาจากสถานประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษา ได้แสดงความคิดเห็นในหัวข้อผลเสียที่อาจเกิดขึ้นในท้องถิ่น ดังนี้

- ส่งผลต่อค่าครองชีพในท้องถิ่นสูงขึ้น จำนวน 47 ราย

- วัตถุประสงค์/เครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหารมีราคาแพงขึ้น จำนวน 37 ราย
- เกิดการทำลายทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม จำนวน 36 ราย
- อาหารท้องถิ่นส่งผลให้มีนักลงทุนจากต่างถิ่นเข้ามาประกอบธุรกิจร้านอาหารในพื้นที่มากขึ้น จำนวน 29 ราย
- นักท่องเที่ยวมีส่วนทำให้วัฒนธรรมการกินของชุมชนเปลี่ยนแปลง จำนวน 25 ราย

จากการสัมภาษณ์สถานประกอบการ พบว่า หากมีการส่งเสริมให้อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในเชิงพาณิชย์ อาจส่งผลกระทบต่อการค้าของประชาชนในท้องถิ่น ค่าครองชีพสูงขึ้น วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารมีราคาแพง ตามกลไกตลาด และวัตถุประสงค์บางอย่างทำให้เกิดผลกระทบต่อทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ ยังส่งผลให้มีผู้ประกอบการร้านอาหารจากคนต่างถิ่นเพิ่มขึ้นในพื้นที่ศึกษาเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว ดังนั้น การประกอบอาหารเพื่อให้นักท่องเที่ยวจึงมีการปรับ ประยุกต์รสชาติ ความเหมาะสมของอาหารเพื่อให้นักท่องเที่ยวสามารถรับประทานได้ อาจส่งผลให้ขาดเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น และประชาชนในท้องถิ่นต้องปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคไปตามวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวที่นำมา เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ จากต่างประเทศ

ตาราง 4.22 รูปแบบและกิจกรรมที่ควรส่งเสริมในพื้นที่

กิจกรรม	จำนวน (ราย)
เน้นการพัฒนาเพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยว โดยใช้อาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเป็นหลัก	5
ส่งเสริมให้มีผลิตภัณฑ์ ของฝาก ในพื้นที่	4
สามารถเชื่อมโยงกับกิจกรรมการท่องเที่ยวอื่นๆ ในพื้นที่	3
เป็นแหล่งศึกษาวิถีชีวิตท้องถิ่น	2
ส่งเสริมด้านการศึกษาและการพัฒนารูปแบบอาหารท้องถิ่น	4
จัดตั้งศูนย์อาหารท้องถิ่นในพื้นที่	3
รวบรวมสูตรอาหารท้องถิ่นในพื้นที่	5
ฟื้นฟูอาชีพทางการเกษตร เช่น การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การปลูกพืชผักสมุนไพร การประมงพื้นบ้าน	5

จากตาราง 4.22 แสดงผลการสัมภาษณ์สถานประกอบการร้านอาหารเกี่ยวกับรูปแบบและกิจกรรมที่ควรส่งเสริมในพื้นที่ศึกษา มีผู้แสดงความคิดเห็นดังนี้

- เน้นการพัฒนาเพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยวโดยใช้อาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเป็นหลัก จำนวน 5 ราย
- รวบรวมสูตรอาหารท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดกระบี่ พังงา จำนวน 5 ราย
- ส่งเสริมให้มีการพัฒนาอาหารท้องถิ่นให้เป็นผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกแก่นักท่องเที่ยว จำนวน 4 ราย ตัวอย่างร้านอาหารที่มีการผลิตอาหารเพื่อเป็นสินค้าที่ระลึกแก่นักท่องเที่ยว เช่น แกงไตปลาแห้ง น้ำพริกคั่วของร้านจิ้งจวด น้ำพริกกุ้งเสียบของร้านไฉอันเหลา เป็นต้น
- มีการส่งเสริมด้านการศึกษาและการพัฒนารูปแบบอาหารท้องถิ่น จำนวน 3 ราย
- อาหารท้องถิ่นสามารถเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ ในพื้นที่ จำนวน 3 ราย
- อาหารท้องถิ่นเป็นแหล่งศึกษาวิถีชีวิตท้องถิ่น จำนวน 2 ราย

ผลการศึกษารูปแบบและกิจกรรมที่ควรส่งเสริม จากการศึกษาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต พบว่า รูปแบบ และกิจกรรม ที่ควรส่งเสริมเพื่อให้คงไว้ซึ่งเอกลักษณ์อาหารของท้องถิ่น คือ เน้นการส่งเสริมการพัฒนาเพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยว โดยใช้อาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเป็นหลัก โดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เป็นการส่งเสริมและฟื้นฟูอาชีพทางการเกษตรในท้องถิ่น เช่น การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การปลูกพืชผักสมุนไพรท้องถิ่นและการประมงพื้นบ้าน นอกจากนี้ การรวบรวมสูตรอาหารหรือต้นตำรับอาหารพื้นบ้าน เป็นการอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารท้องถิ่นให้คงอยู่สืบต่อไป จากรุ่นต่อไป จากการสัมภาษณ์และสืบค้นอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษา พบว่า อาหารท้องถิ่นบางชนิดไม่เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว และประชาชนท้องถิ่นซึ่งเป็นคนรุ่นใหม่เริ่มที่จะไม่รู้จักอาหารท้องถิ่นบางชนิด ดังนั้น หากมีการเก็บรวบรวมสูตรอาหารท้องถิ่นไว้เป็นหมวดหมู่ จะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาต่อไปในอนาคต

ตาราง 4.23 แนวคิดต่อการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว

กิจกรรม	จำนวน (ราย)
ควรส่งเสริมให้มากยิ่งขึ้น	15
คงรักษาระดับไว้ในปัจจุบัน	10
ควรลดการส่งเสริมให้น้อยลง	4
ควรยกเลิกการส่งเสริม	3

จากตาราง 4.23 แสดงความคิดเห็นของสถานประกอบการร้านอาหารท้องถิ่นที่มีต่อการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ดังนี้

- มีการส่งเสริมให้มีกิจกรรมด้านอาหารท้องถิ่นมากยิ่งขึ้น มีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน 15 ราย
- คงให้มีการรักษาให้คงไว้ในปัจจุบัน มีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน 10 ราย
- มีผู้แสดงความคิดเห็นว่าการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นควรลดลง มีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน 4 ราย
- มีผู้แสดงความคิดเห็นว่าการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นควรยกเลิก มีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน 3 ราย

ผลการศึกษาแนวคิดต่อการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว พบว่า ควรส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพ อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นให้มากขึ้น เนื่องจาก อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในแต่ละจังหวัดมีจุดเด่นที่คล้ายคลึงกัน ดังนั้น ควรส่งเสริมและพัฒนาไปในทิศทางเดียวกัน เพื่อสร้างจุดแข็งของการท่องเที่ยวเชิงพื้นที่ โดยเสนออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเป็นจุดขาย นอกจากนี้ ในแต่ละจังหวัดได้พยายามส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดให้นักท่องเที่ยวรู้จักอาหารท้องถิ่น เช่น การจัดกิจกรรมเทศกาลอาหารพื้นบ้าน โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ประกวดการประกอบอาหารพื้นบ้านภูเก็ต เป็นต้น



ภาพประกอบ 4.12 ตัวอย่างแผนผังการประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นภูเก็ต

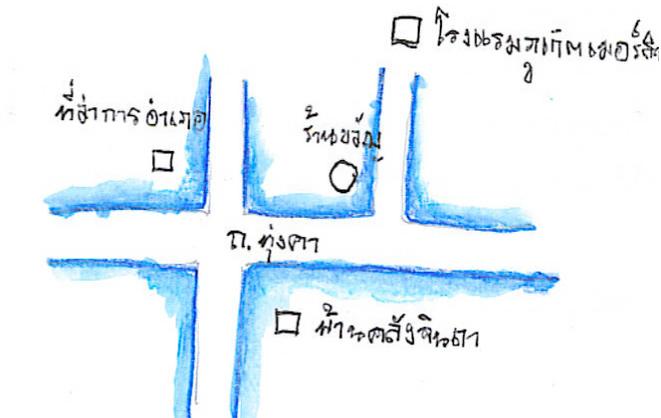
ตาราง 4.24 สิ่งที่ต้องปรับปรุงแก้ไขเร่งด่วน

กิจกรรม	จำนวน (ราย)
จัดทำ Route Map เพื่อแสดงแหล่งจำหน่ายอาหารท้องถิ่น	5
ศูนย์ข้อมูลอาหารท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต	3
เน้นความสะอาด	5
การให้บริการ	5
สร้างความเข้าใจให้แก่นักท่องเที่ยวให้รู้จักอาหารท้องถิ่น	5
การประชาสัมพันธ์	5

จากตาราง 4.24 แสดงตารางความคิดเห็นจากสถานประกอบการ สิ่งที่ต้องปรับปรุงแก้ไขเร่งด่วนดังนี้

- จัดทำแผนที่ตั้งร้านอาหารท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต มีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน 5 ราย
- เน้นความสะอาด มีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน 5 ราย
- การให้บริการ มีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน 5 ราย
- สร้างความเข้าใจให้แก่นักท่องเที่ยวให้รู้จักอาหารท้องถิ่น มีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน 5 ราย
- ประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นให้แพร่หลายแก่นักท่องเที่ยว มีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน 5 ราย

- ศูนย์ข้อมูลอาหารท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต มีผู้แสดงความคิดเห็น จำนวน 3 ราย



ภาพประกอบ 4.13 ตัวอย่างแสดงแผนที่ตั้งร้านอาหารท้องถิ่น จังหวัดภูเก็ต

ผลการศึกษากิจกรรมที่ควรปรับปรุงแก้ไขเร่งด่วน สืบเนื่องมาจากการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว พบว่า

1. ในพื้นที่ศึกษาควรมีการจัดทำแผนที่เพื่อแสดงแหล่งจำหน่ายอาหารท้องถิ่นให้นักท่องเที่ยวรู้จัก เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานแก่นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ปัจจุบัน ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารในพื้นที่ศึกษาส่วนใหญ่เป็นการโฆษณาประชาสัมพันธ์เฉพาะภัตตาคาร ร้านอาหารที่มีชื่อเสียงของแต่ละจังหวัด และเป็นที่น่าสังเกตว่าลักษณะการประชาสัมพันธ์ภัตตาคารร้านอาหารดังกล่าว จะเป็นสถานประกอบการที่อยู่ในโรงแรม รีสอร์ท ที่มีผลต่อธุรกิจโฆษณาในแต่ละพื้นที่ ดังนั้น หากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ร่วมมือในการส่งเสริมให้อาหารท้องถิ่นเป็นที่รู้จัก ควรมีการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่มีการจำหน่ายอาหารท้องถิ่นด้วย
2. นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ยังไม่รู้จักอาหารท้องถิ่นของแต่ละจังหวัด เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นให้แพร่หลาย ควรมีการประชาสัมพันธ์โดยใช้สื่อประชาสัมพันธ์ เช่น แผ่นพับ หนังสือพิมพ์ นิตยสารท้องถิ่นและภูมิภาค เป็นต้น
3. ด้านการบริการ พบว่า ร้านอาหารในพื้นที่ศึกษามีจำเป็นต้องปรับปรุงการให้บริการอย่างเร่งด่วน เนื่องจาก นักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการ มีวัตถุประสงค์หลักในการมารับประทานอาหาร ปัญหาที่พบส่วนมากเป็นเรื่อง ความล่าช้าของการปรุงอาหารและการให้บริการ พนักงานไม่

เอาใจใส่ลูกค้า นอกจากนี้ จากการสัมภาษณ์นักท่องเที่ยวชาวไทยพบว่า การให้บริการของพนักงานมักจะให้บริการนักท่องเที่ยวต่างชาติก่อนเป็นลำดับแรก

4. ความสะอาดและสุขอนามัยของอาหารท้องถิ่น เป็นสิ่งที่สถานประกอบการจะต้องดูแลและเอาใจใส่เป็นพิเศษ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ เนื่องจากในพื้นที่จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต ลักษณะภูมิอากาศร้อนชื้น มีผลต่อวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่จะเสียได้ง่าย เมื่อนำมาปรุงอาหารให้ลูกค้า อาจเกิดอาหารเป็นพิษได้ จากการสัมภาษณ์นักท่องเที่ยวยังพบว่า ร้านอาหารบางแห่งมีการนำวัตถุดิบที่ด้อยคุณภาพมาปรุงให้ลูกค้ารับประทาน โดยเฉพาะประเภทอาหารทะเล (Sea Food) จากการสัมภาษณ์และสังเกตของสถานประกอบการภัตตาคาร ร้านอาหารในพื้นที่ศึกษา พบว่า ร้านอาหารบางแห่งจะได้รับในประกาศรับรองการตรวจสอบความสะอาดและสุขอนามัยจากสาธารณสุขจังหวัด และยังมีอีกหลายแห่งที่ยังไม่ได้รับการรับรองจากสาธารณสุขจังหวัดแต่ยังคงเปิดให้บริการอาหารแก่ลูกค้า เพื่อเป็นการสร้างมาตรฐานร้านอาหาร จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องเร่งปรับปรุงแก้ไขในประเด็นดังกล่าว

ตาราง 4.25 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

หัวข้อ/ปัญหา	จำนวน (ราย)
ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ของนักท่องเที่ยวต่างชาติ	4
ขาดการส่งเสริมจากภาครัฐอย่างจริงจังและสม่ำเสมอ	2
วัตถุดิบในการประกอบอาหารท้องถิ่นขาดแคลนและราคาแพง	3
นักท่องเที่ยวต่างชาติยังไม่คุ้นเคยกับอาหารท้องถิ่น	3
รสชาติของอาหารท้องถิ่นจะมีรสชาติเผ็ด-ร้อน	3
อาหารท้องถิ่นบางชนิดเริ่มจะสูญหาย	3
เอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นเริ่มเปลี่ยนรสชาติ	2

จากตาราง 4.25 แสดงข้อเสนอแนะอื่นๆ จากสถานประกอบการ ดังนี้

- ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ มีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน 4 ราย
- ขาดการส่งเสริมจากภาครัฐอย่างจริงจังและสม่ำเสมอ มีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน 2 ราย
- วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารท้องถิ่นขาดแคลนและราคาแพง มีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน 3 ราย
- นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติยังไม่คุ้นเคยกับอาหารถิ่น มีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน 3 ราย
- รสชาติของอาหารท้องถิ่นจะมีรสเผ็ด-ร้อน มีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน 3 ราย
- อาหารท้องถิ่นบางชนิดเริ่มจะสูญหาย มีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน 3 ราย
- เอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นเริ่มเปลี่ยนรสชาติ มีผู้แสดงความคิดเห็นจำนวน 2 ราย

ผลการศึกษาในข้อเสนอแนะอื่นๆ จากสถานประกอบการภัตตาคาร ร้านอาหารท้องถิ่น และนักท่องเที่ยวชาวไทย นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ในพื้นที่จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต มีข้อเสนอแนะเพื่อเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงแก้ไขในการพัฒนาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ดังนี้

1. ความเข้าใจของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในแต่ละจังหวัด นักท่องเที่ยวจะรู้จักคุ้นเคยกับอาหารไทย ที่มีการโฆษณาประชาสัมพันธ์เป็นที่รู้จักแพร่หลาย สำหรับอาหารท้องถิ่นยังไม่เป็นที่รู้จักคุ้นเคยในกลุ่มของนักท่องเที่ยวมากนัก รายการอาหารไทยยอดนิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติ คือ ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน ผัดไทย แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ เป็นต้น
2. รสชาติของอาหารท้องถิ่นมีรสเผ็ด-ร้อน ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยปากซ์ใต้ จึงเป็นที่ชื่นชอบและคุ้นเคยของคนในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวไทย แต่สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ ไม่เป็นที่นิยมมากนักเนื่องจากอาหารมีรสเผ็ด-ร้อน หากต้องการให้นักท่องเที่ยวต่างชาติรับประทานอาหารที่มีรสเผ็ด-ร้อน ได้ ต้องมีการปรับสูตรอาหารเพื่อไม่ให้มีรสเผ็ด-ร้อน และผลของการปรับสูตรอาหารท้องถิ่นเพื่อสนองตอบนักท่องเที่ยวอาจส่งผลให้เอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นที่มีอยู่ดั้งเดิมเปลี่ยนไป และทำให้รายการอาหารท้องถิ่นบางรายการอาจสูญหายไป เนื่องจากความไม่นิยมบริโภคอาหารชนิดนั้นๆ หรือ อาจเกิดจากวัตถุประสงค์ในการปรุงอาหารหายากและมี

ราคาแพง เนื่องจากพื้นที่ศึกษาเป็นจังหวัดที่มีอัตราการเติบโตด้านการท่องเที่ยวสูง ทำให้สถานะเศรษฐกิจของจังหวัดโดยรวมมีค่าครองชีพสูง คนท้องถิ่นต้องบริโภคอาหารในราคาเดียวกับนักท่องเที่ยว

3. ขาดการส่งเสริมจากภาครัฐอย่างจริงจังและสม่ำเสมอ เป็นประเด็นที่สถานประกอบการภัตตาคาร ร้านอาหาร ได้เสนอแนะเพิ่มเติม เนื่องจากการพัฒนาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ตให้ยั่งยืนได้นั้น จะต้องได้รับการสนับสนุนและส่งเสริมอย่างต่อเนื่องจากภาครัฐ จากอดีตที่ผ่านมา ในบางจังหวัดมีกิจกรรมการส่งเสริมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นอย่างจริงจัง เช่น เทศกาลอาหารทะเลจังหวัดภูเก็ต มีการจัดตกแต่งขบวนแห่รถอาหารทะเล (Sea Food Festival) เป็นการโฆษณาประชาสัมพันธ์จังหวัดภูเก็ตให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวทั่วโลก กิจกรรมดังกล่าวไม่มีในปัจจุบัน เป็นต้น

4.7 ผลการศึกษาการประเมินศักยภาพของอาหารท้องถิ่น

รายละเอียดการประเมินศักยภาพศึกษาภาคผนวก ข และผลการศึกษาการประเมินศักยภาพของอาหารท้องถิ่นมีดังต่อไปนี้

ตาราง 4.26 อาหารท้องถิ่นประเภทแกง

รายการอาหาร	คะแนน	ค่าเฉลี่ย	ระดับศักยภาพ
-แกงกะทิหมักปลากุหรี่ยาง	12	2.4	M
-แกงส้มปลายอดมะพร้าว	9	1.8	L
-แกงส้มปลากับผักอื่นๆ	8	1.6	L
-แกงตูมี่	5	1.0	L
-แกงพุงปลา(ไตปลา)	14	2.8	M
-แกงเลียงกะทิผักลั่นห่าน	13	2.6	M
-แกงเลียงผักเหมียง	13	2.6	M
--แกงหอยแครงกับใบชะพลู	12	2.4	M
-ไก่ต้มเปรต	14	2.8	M
-ต้มกะทียอดพวน	13	2.6	M
-ต้มกะทิหน่อไม้	13	2.6	M
-อาจาดภูเก็ต	12	2.4	M
-แกงเลียงหน่อข่า	11	2.2	M
-แกงกะทิหอยจู้บแจง	11	2.2	M
-แกงเลียงผักหวาน	13	2.6	M
-แกงกะทิเห็ดแครง	13	2.6	M
-แกงกะทิหมักปลั้บประด	13	2.6	M
-แกงพริกหมู, ไก่	14	2.8	M

จากตาราง 4.26 แสดงผลการศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นประเภทแกง จำนวน ทั้งหมด 18 รายการ พบว่า รายการอาหารประเภทแกงจำนวน 15 รายการ มีศักยภาพระดับปานกลาง (M) คือ รายการอาหารเรียงลำดับตามคะแนนการประเมิน ดังต่อไปนี้

ลำดับที่	รายการอาหาร	คะแนนระดับปานกลาง (M)
1	แกงพุงปลา(แกงไตปลา)	14
	แกงพริกหมู, ไก่	14
	ไก่ต้มเปรต	14

2	แกงเลียงกะทิผักลีนห่าน	13
	แกงเลียงผักเหมียง	13
	ต้มกะทียอดพวน	13
	ต้มกะทิหน่อไม้	13
	แกงเลียงผักหวาน	13
	แกงกะทิหมูกับสับปะรด	13
	แกงกะทิเห็ดแครง	13
3	แกงกะทิหมูกับลูกเหรียง	12
	แกงหอยแครงกับใบชะพลู	12
	อาจาดภูเก็ต	12
4	แกงเลียงหน่อข่า	11
	แกงกะทิหอยจู้บแจ่ง	11

รายการอาหารประเภทแกงจำนวน 3 รายการ มีศักยภาพระดับต่ำ (L) คือ รายการอาหารเรียงลำดับตามคะแนนการประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการอาหาร</u>	<u>คะแนนระดับต่ำ (L)</u>
5	แกงส้มปลายอดมะพร้าว	9
6	แกงส้มปลากับผักอื่นๆ	8
7	แกงตุ้ม	5

ผลการศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นประเภทแกง ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับปานกลาง (M) จำนวน 3 รายการ ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวและสามารถพัฒนาให้อยู่ในระดับที่มีศักยภาพสูง (H) ได้ คือ

- แกงพุงปลา(แกงไตปลา)
- ไก่ต้มเปรต
- แกงพริกหมู, ไก่

ปัจจัยที่รายการอาหารทั้ง 3 ชนิด ไม่เป็นที่นิยมโดยเฉพาะนักท่องเที่ยวต่างชาติอาจเป็นเพราะรสชาติ สีสัน กลิ่น ของอาหารทั้ง 3 รายการ ที่มีรสเผ็ด ร้อน สีสัน และกลิ่นที่ไม่น่ารับประทาน

สำหรับนักท่องเที่ยวไทยมีความสนใจและต้องการรับประทานอาหารดังกล่าว นอกจากนี้ยังสามารถซื้อเป็นของฝากได้ เช่นแกงไตปลาสำเร็จรูป น้ำพริกกุ้งเสียบ เป็นต้น



ภาพประกอบ 4.14 แกงไตปลาแห้ง

ตาราง 4.27 อาหารท้องถิ่นประเภทจิ้ม ต้ม ยำและดอง

รายการอาหาร	คะแนน	ค่าเฉลี่ย	ระดับศักยภาพ
-น้ำซุบกุ้งเสียบ	14	2.8	M
-น้ำซุบตะไคร้	12	2.4	M
-น้ำซุบคั่ว	10	2.0	M
-น้ำซุบหย่า	9	1.8	L
-น้ำซุบเหาะปลา(จิ้งฉ้าง)	14	2.8	M
-ไข่เต่ายำ(ไข่จระเมตยำ)	10	2.0	M
-ยำลูกมุด	8	1.6	L
-ยำถั่วพู	14	2.8	M
-ปลาทรายต้มขมิ้น	15	3.0	H
-ยำกุ้งเสียบ	15	3.0	H
-หอยหวานต้มตะไคร้	11	2.2	M
-ยำหนังหมู	10	2.0	M
-ขาหมูต้มถั่วลิสง	11	2.2	M
-ปลาต้มเค็ม	11	2.2	M
-สะตอดอง	13	2.6	M

รายการอาหาร	คะแนน	ค่าเฉลี่ย	ระดับศักยภาพ
-ต้มเห็ดโคนหมี่ข้าว	12	2.4	M
-หอยกระพงต้มตะไคร้	10	2.0	M
-บ๊ะจ่างเตี	12	2.4	M
-แกงจืดเต้าหู้ขาวกับถั้วเหลือง	13	2.6	M
-ต้มส้มปลา	12	2.4	M
-หมูฮ้อง	15	3.0	H
-ยำเห็ดแครง	13	2.6	M

จากตาราง 4.27 แสดงผลการศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นประเภทจิ้ม ต้ม ยำ และดอง จำนวนทั้งหมด 22 รายการ พบว่า รายการอาหารประเภทจิ้ม ต้ม ยำ และดอง จำนวน 3 รายการ มี ศักยภาพระดับสูง (H) คือ รายการอาหารเรียงลำดับตามคะแนนการประเมิน ดังต่อไปนี้

ลำดับที่	รายการอาหาร	คะแนนระดับสูง (H)
1	ปลาทรายต้มขมิ้น	15
	ยำกุ้งเสียบ	15
	หมูฮ้อง	15



ภาพประกอบ 4.15 หมูฮ้อง

รายการอาหารประเภทจิ้ม ต้ม ยำ และดอง จำนวนทั้งหมด 17 รายการ มีศักยภาพพระระดับปานกลาง (M) คือ รายการอาหารเรียงลำดับตามคะแนนการประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการอาหาร</u>	<u>คะแนนระดับปานกลาง (M)</u>
2	น้ำซุบกุ้งเสียบ	14
	น้ำซุบเหาะปลา(จิ้งฉ้าง)	14
	ยำถั่วพู	14
3	สะตอดอง	13
	แกงจืดเต้าหู้ขาวกับถั่วเหลือง	13
	ยำเห็ดแครง	13
4	น้ำซุบตะไคร้	12
	ต้มเห็ดโคนหมี่ข้าว	12
	บ๊ะจูดแต้	12
	ต้มส้มปลา	12
5	หอยหวานต้มตะไคร้	11
	ขาหมูต้มถั่วลิสง	11
	ปลาต้มเค็ม	11
6	น้ำซุบคั่ว	10
	ไข่เต๋ายำ(ไข่จะระเม็ด)	10
	ยำหนังหมู	10
	หอยกะพงต้มตะไคร้	10

รายการอาหารประเภทจิ้ม ต้ม ยำ และดอง จำนวน 2 รายการ มีศักยภาพพระระดับต่ำ (L) คือ รายการอาหารเรียงลำดับตามคะแนนการประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการอาหาร</u>	<u>คะแนนระดับต่ำ (L)</u>
7	น้ำซุบหย่า	9
8	ยำลูกมุด	8

ผลการศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นประเภทจิ้ม ต้ม ยำ และดอง ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับสูง (H) จำนวน 3 รายการ ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว คือ

- ปลาทรายต้มขมิ้น
- ยำกุ้งเสียบ
- หมูฮ้อย

ตาราง 4.28 ศักยภาพอาหารท้องถิ่นประเภทหนึ่ง เผา ปิ้ง

รายการอาหาร	คะแนน	ค่าเฉลี่ย	ระดับศักยภาพ
-เคยเค็มอีก	11	2.2	M
--ปลาเผา	15	3.0	H
-หอยแครงเผา	15	3.0	H
-เห็ดแครงหมก	9	1.8	L
-ปลานึ่ง	15	3.0	H
-ไข่ปลาหมก	11	2.2	M
-ห่อหมก	13	2.6	M

จากตาราง 4.28 แสดงผลการศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นประเภทหนึ่ง เผา ปิ้ง จำนวนทั้งหมด 7 รายการ พบว่า รายการอาหารท้องถิ่นประเภทหนึ่ง เผา ปิ้ง ที่มีศักยภาพในระดับสูง (H) จำนวน 3 รายการ คือ รายการอาหารเรียงลำดับตามคะแนนประเมินดังต่อไปนี้

ลำดับที่	รายการอาหาร	คะแนนระดับสูง (H)
1	ปลาเผา	15
	หอยแครงเผา	15
	ปลานึ่ง	15

รายการอาหารประเภทหนึ่ง เผา ปิ้ง จำนวน 3 รายการ มีศักยภาพระดับปานกลาง (M) คือ รายการอาหารเรียงลำดับตามคะแนนการประเมิน ดังต่อไปนี้

ลำดับที่	รายการอาหาร	คะแนนระดับปานกลาง (M)
2	ห่อหมก	13
3	เคยเค็มอีก	11
	ไข่ปลาหมก	11

รายการอาหารประเภทหนึ่ง เผา ปิ้ง จำนวน 1 รายการ ที่มีศักยภาพระดับต่ำ (L) คือ รายการอาหารตามคะแนนการประเมิน ดังนี้

ลำดับที่	รายการอาหาร	คะแนนระดับต่ำ (L)
4	เห็ดแครงหมก	9

ผลการศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นประเภทหนึ่ง เผา ปิ้ง ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับสูง (H) จำนวน 3 รายการ ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว คือ

- ปลาเผา
- หอยแครงเผา
- ปลานึ่ง

ตาราง 4.29 ศักยภาพอาหารท้องถิ่นประเภทผัด ทอด คั่ว

รายการอาหาร	คะแนน	ค่าเฉลี่ย	ระดับศักยภาพ
- ผัดกาดเปก(หน่อไม้ น้ำ)	12	2.4	M
- ผัดเคยเค็มกับหมูและสะตอ	11	2.2	M
- ผัดบั้งก้วน(มันแกว)	11	2.2	M
- ผัดผักเหมียงกับกุ้ง	14	2.8	M
- ส้มบ้าย(กุ้งผัดตะไคร้)	14	2.8	M
- ปลาจิ้งฉ้างทอดทรงเครื่อง	15	3.0	H

รายการอาหาร	คะแนน	ค่าเฉลี่ย	ระดับศักยภาพ
-ปลาทรายคลุกขมึนทอดกรอบ	15	3.0	H
-ปลาทอดเครื่องแกง	15	3.0	H
-ลูกชิ้นหมูเกี๊ต(ทอดมัน)	11	2.2	M
-กุ้งผัดมะขาม	15	3.0	H
-ผัดเผ็ดหมูกับหน่อเหียง	9	1.8	L
-ปลาเจียนตะไคร้	9	1.8	L
-ผัดสับปะรดกับสะตอ	9	1.8	L
-ผัดกะปิหมูกับสะตอ	12	2.4	M
-ผัดเครื่องแกงหมูกับสะตอ	12	2.4	M

จากตาราง 4.29 แสดงผลการศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นประเภทผัด ทอด คั่ว จำนวนทั้งหมด 15 รายการ พบว่า รายการอาหารท้องถิ่นประเภทผัด ทอด คั่ว ที่มีศักยภาพในระดับสูง (H) จำนวน 4 รายการ คือ รายการอาหารเรียงลำดับตามคะแนนประเมินดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการอาหาร</u>	<u>คะแนนระดับสูง (H)</u>
1	กุ้งผัดมะขาม	15
	ปลาทรายคลุกขมึนทอดกรอบ	15
	ปลาฉิ่งฉ้างทอดทรงเครื่อง	15
	ปลาทอดเครื่องแกง	15

รายการอาหารประเภทผัด ทอด คั่ว จำนวน 8 รายการ มีศักยภาพระดับปานกลาง (M) คือ รายการอาหารเรียงลำดับตามคะแนนการประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการอาหาร</u>	<u>คะแนนระดับปานกลาง (M)</u>
2	ผัดผักเหมียงกับกุ้ง	14
	ส้มบ้าย(กุ้งผัดตะไคร้)	
3	ผัดกาเปก(หน่อไม้)	12
	ผัดกะปิหมูกับสะตอ	12

	ผัดเครื่องแกงหมูกับสะตอ	12
4	ผัดเค็ยเค็มกับหมูและสะตอ	11
	ผัดบังกัวน(มันแกว)	11
	ลูกชิ้นภูเก็ต(ทอดมัน)	11

รายการอาหารประเภทผัด ทอด คั่ว จำนวน 3 รายการ ที่มีศักยภาพระดับต่ำ (L) คือ รายการอาหารตามคะแนนการประเมิน ดังนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการอาหาร</u>	<u>คะแนนระดับต่ำ (L)</u>
5	ผัดเผ็ดหมูกับหน่อเหรียง	9
	ปลาเจียนตะไคร้	9
	ผัดสับปะรดกับสะตอ	9

ผลการศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นประเภทผัด ทอด คั่ว ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับสูง (H) จำนวน 4 รายการ ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว คือ

- กุ้งผัดมะขาม
- ปลาทรายคุดุกขม้นทอดกรอบ
- ปลาฉิ่งข้างทอดทรงเครื่อง
- ปลาทอดเครื่องแกง

ตาราง 4.30 ศักยภาพอาหารท้องถิ่นประเภทอาหารจานเดียว

รายการอาหาร	คะแนน	ค่าเฉลี่ย	ระดับศักยภาพ
ก๋วยเตี๋ยว			
-ก๋วยเตี๋ยวก๊วย	13	2.6	M
-ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล	13	2.6	M
หมี่เหลือง – บั๊น			
-หมี่สะปำภูเก็ต	14	2.8	M
-หมี่ฮกเกี้ยนภูเก็ต	14	2.8	M
-หมี่ซั่วภูเก็ต	14	2.8	M
-หมี่ไทยภูเก็ต	12	2.4	M
-บั๊นป่าฉ่าง	15	3.0	H
-ผัดบั๊น	13	2.6	M
-กะหรี่ปั๊นผัด	9	1.8	L
ข้าว –ขนมจีนและอื่นๆ			
-ข้าวผัดทะเล	15	3.0	H
-ข้าวต้มหมู	14	2.8	M
-ข้าวมันไก่	12	2.4	M
-ข้าวหมูแดง	12	2.4	M
-ข้าวหมูกรอบ	12	2.4	M
-ขนมจีนน้ำยาภูเก็ต	15	3.0	H
-โอด้าว	15	3.0	H
-ฮูแซ้	8	1.6	L
-กระเพาะปลา	13	2.6	M
-โลบะ	14	2.8	M
-เปาะเปี๊ยะสด	15	3.0	H

จากตาราง 4.30 แสดงผลการศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นจานเดียว ประเภทก๋วยเตี๋ยว จำนวนทั้งหมด 2 รายการ พบว่า รายการอาหารจานเดียวประเภทก๋วยเตี๋ยว ที่มีศักยภาพในระดับปานกลาง (M) จำนวน 2 รายการ คือ รายการอาหารเรียงลำดับตามคะแนนประเมินดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการอาหาร</u>	<u>คะแนนระดับปานกลาง (M)</u>
1	ก๋วยเตี๋ยวกุ้ง	13
	ก๋วยเตี๋ยวดำหน้าทะเล	13

รายการอาหารประเภทหมี่เหลือง-บิ๋น จำนวนทั้งหมด 7 รายการ พบว่า มีรายการอาหาร จำนวน 1 รายการ ที่มีศักยภาพระดับสูง(H) คือ รายการอาหารตามคะแนนการประเมินดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการอาหาร</u>	<u>คะแนนระดับสูง (H)</u>
1	บิ๋นปลาฉาง	15

รายการอาหารประเภทหมี่เหลือง-บิ๋น จำนวน 5 รายการ ที่มีศักยภาพระดับปานกลาง (M) คือ รายการอาหารตามคะแนนการประเมิน ดังนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการอาหาร</u>	<u>คะแนนระดับปานกลาง (M)</u>
2	หมี่สะปำภูเก็ต	14
	หมี่ฮกเกี้ยนภูเก็ต	14
	หมี่ข้าวภูเก็ต	14
3	ผัดบิ๋น	13
4	หมี่ไทยภูเก็ต	12

รายการอาหารประเภทหมี่เหลือง-บิ๋น จำนวน 1 รายการ ที่มีศักยภาพระดับต่ำ (L) คือ รายการอาหารตามคะแนนการประเมิน ดังนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการอาหาร</u>	<u>คะแนนระดับต่ำ (L)</u>
5	กะหรี่ปั๊พ	9

รายการอาหารประเภทข้าว-ขนมจีนชนิดต่างๆ จำนวนทั้งสิ้น 11 รายการ พบว่า รายการอาหารที่มีศักยภาพระดับสูง (H) จำนวน 4 รายการ คือ รายการอาหารตามคะแนนการประเมิน ดังนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการอาหาร</u>	<u>คะแนนระดับสูง (H)</u>
1	ข้าวผัดทะเล	15
	ขนมจีนน้ำยาภูเก็ต	15
	โอดั่ว	15
	เปาะเปี๊ยะสด	15

รายการอาหารประเภทข้าว-ขนมจีนชนิดต่างๆ พบว่า รายการอาหารที่มีศักยภาพระดับปานกลาง (M) จำนวน 6 รายการ คือ รายการอาหารตามคะแนนการประเมิน ดังนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการอาหาร</u>	<u>คะแนนระดับปานกลาง (M)</u>
2	ข้าวต้มหมู	14
	โละบะ	14
3	กระเพาะปลา	13
4	ข้าวมันไก่	12
	ข้าวหมูแดง	12
	ข้าวหมูกรอบ	12

รายการอาหารประเภทข้าว-ขนมจีนชนิดต่างๆ พบว่า รายการอาหารที่มีศักยภาพระดับต่ำ (L) จำนวน 1 รายการ คือ รายการอาหารตามคะแนนการประเมิน ดังนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการอาหาร</u>	<u>คะแนนระดับต่ำ (L)</u>
5	ฮูแซ่	8

ผลการศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นจานเดียวประเภทก๋วยเตี๋ยว ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับปานกลาง (M) จำนวน 2 รายการ ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว คือ

- ก๋วยเตี๋ยวก๊วย
- ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล

ผลการศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นจานเดียวประเภทมีเหลือง-บิ๋น ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับสูง (H) จำนวน 1 รายการ ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว คือ

- บิ๋นปาฉ่าง

ผลการศึกษาศักยภาพอาหารท้องถิ่นจานเดียวประเภทข้าว-ขนมจีนชนิดต่างๆ ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับสูง (H) จำนวน 4 รายการ ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว คือ

- ข้าวผัดทะเล
- ขนมจีนน้ำยาภูเก็ต
- โอด้าว
- เปาะเปี๊ยะสด

ตาราง 4.31 ศักยภาพอาหารท้องถิ่นประเภทขนมและขนมหวาน

รายการขนมและขนมหวาน	คะแนน	ค่าเฉลี่ย	ระดับศักยภาพ
ประเภทต้ม			
-ตูโป้เจียะเจียะ(แกงบวดรวมมิตร)	13	2.6	M
-บิ๋นหมอย (ข้าวเหนียวดำเปียก)	12	2.4	M
-ฉายเอียน (วุ้นน้ำเชื่อม)	11	2.2	M
-ขนมเต้าส่วน	10	2.0	M
-เซี่ยหลิวจี้ (เม็ดทับทิม)	9	1.8	L
-ฮันจู้ถั่ง (มันต้มน้ำตาล)	9	1.8	L
-ซีโกถั่ง	8	1.6	L

รายการขนมและขนมหวาน	คะแนน	ค่าเฉลี่ย	ระดับศักยภาพ
-เต้าฮ้อย (เต้าฮวย)	12	2.4	M
-เลกตำวถั่ง (ถั่วเขียวต้มน้ำตาล)	14	2.8	M
-ขนมอี่	3	0.6	L
-กันตั่ง(ลูกเต๋อย)	13	2.6	M
-โอะเอ้ว	15	3.0	H
ประเภทกวน			
-ถั่วตัด	11	2.2	M
-ขนมดอก	9	1.8	L
-ข้าวเหนียวกวน	12	2.4	M
-ทุเรียนกวน	15	3.0	H
ประเภททอด			
-ปี้ฝ้าง	9	1.8	L
-ไส้ไก่	12	2.4	M
-หม้อหล้าว (ขนมพอง)	12	2.4	M
-อาโป้ง (ขนมเบ็องมาเลเซีย)	15	3.0	H
-ไข่ถาวโก้ย (ขนมหัวผักกาดเค็ม)	13	2.6	M
-ขนมตกเบ็ด (รังผึ้ง)	12	2.4	M
-ข้าวเม่าหมี	11	2.2	M
-บันเจียนโก้ย	14	2.8	M
ประเภทย่าง/ปิ้ง			
-ปาวล้าง (ข้าวเหนียวปิ้ง)	15	3.0	H
-ข้าวหลาม	11	2.2	M
ประเภทคั่ว/อบ			
-ซึ่มอด	9	1.8	L
-ขนมหน้าแตก	12	2.4	M
-ขนมไหว้พระจันทร์	11	2.2	M

รายการขนมและขนมหวาน	คะแนน	ค่าเฉลี่ย	ระดับศักยภาพ ภาพ
-ตัวส้อ	15	3.0	H
ประเภทหนึ่ง			
-หม้อจี้	9	1.8	L
-อั้งกู่ (ขนมเต่า)	9	1.8	L
-ฮวดโก้ย (ถั่วฝู)	13	2.6	M
-โก้ยตาล่าม (ตะโก้ไบเตย)	15	3.0	H
-โกส้อย (ขนมถั่วฝูน้ำตาลแดง)	15	3.0	H
-ขนมแข่ง	14	2.8	M
-ขนมโหนด (ขนมตาล)	14	2.8	M
-ข้าวเหนียวขนุน	15	3.0	H
-เกี่ยมโก้ย	15	3.0	H
-ขนมบะจ่าง	15	3.0	H
-ข้าวเหนียวกล้วย (ข้าวต้มมัด)	14	2.8	M
-ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ	12	2.4	M
-ขนมหัวผักกาดหวาน	13	2.6	M

จากตาราง 4.31 แสดงผลการศึกษาศักยภาพขนม ท้องถิ่น ประเภทต้ม จำนวน ทั้งหมด 12 รายการ พบว่า รายการขนมหวาน ที่มีศักยภาพในระดับสูง (H) จำนวน 1 รายการ คือ รายการขนมหวานเรียงลำดับตามคะแนนประเมินดังต่อไปนี้

ลำดับที่	รายการขนมหวาน	คะแนนระดับสูง (H)
1	โอะเอ้ว	15

รายการขนม ประเภทต้ม ที่มีศักยภาพในระดับปานกลาง (M) จำนวน 7 รายการ คือ รายการขนมหวานเรียงลำดับตามคะแนนประเมินดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการขนมหวาน</u>	<u>คะแนนระดับปานกลาง (M)</u>
2	เลกตัวถึง (ถั่วเขียวต้มน้ำตาล)	14
3	ตู๋โป้เจียะเจียะ (แกงบวดรวมมิตร)	13
4	กันไต้ัง (ลูกเดือย)	13
	บู้ไห้หมอย (ข้าวเหนียวดำเปียก)	12
	เต้าฮ้อย (เต้าฮวย)	12
5	ฉ่ายเอียน (วุ้นน้ำเชื่อม)	11
6	ขนมเต้าส่วน	10

รายการขนมหวานประเภทต้ม ที่มีศักยภาพในระดับต่ำ (L) จำนวน 4 รายการ คือ รายการขนมหวานเรียงลำดับตามคะแนนประเมินดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการขนมหวาน</u>	<u>คะแนนระดับต่ำ (L)</u>
7	เซี่ยหลิวจี้ (เม็ดทับทิม)	9
	ฮันจู้ถั่ง (มันต้มน้ำตาล)	9
8	ซี้โถถั่ง	8
9	ขนมอี่	3

รายการขนมหวานประเภท ขนมกวน จำนวนทั้งสิ้น 4 รายการพบว่า มีรายการขนมหวานที่มีศักยภาพสูง (H) จำนวน 1 รายการ คือ รายการขนมหวานตามคะแนนประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการขนมหวาน</u>	<u>คะแนนระดับสูง (H)</u>
1	ทุเรียนกวน	15

รายการขนมหวานประเภท ขนมกวน จำนวน 2 รายการที่มีศักยภาพระดับปานกลาง (M) คือ รายการขนมหวานตามคะแนนประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการขนมหวาน</u>	<u>คะแนนระดับปานกลาง (M)</u>
2	ข้าวเหนียวกวน	12
3	ถั่วตัด	11

รายการขนมหวานประเภท ขนมกวน จำนวน 1 รายการที่มีศักยภาพระดับต่ำ (L) คือ รายการขนมหวานตามคะแนนประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการขนมหวาน</u>	<u>คะแนนระดับต่ำ (L)</u>
4	ขนมตอก	9

รายการขนมหวานประเภท ทอด จำนวนทั้งหมด 8 รายการ พบว่า มีจำนวน 1 รายการที่มีศักยภาพสูง (H) คือ รายการขนมตามคะแนนประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการขนมหวาน</u>	<u>คะแนนระดับสูง (H)</u>
1	ขนมอาโป่ง (ขนมเบื้องมาเลเซีย)	15

รายการขนมหวานประเภท ทอด จำนวน 6 รายการ ที่มีศักยภาพระดับปานกลาง (M) คือ รายการขนมตามคะแนนประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการขนมหวาน</u>	<u>คะแนนระดับปานกลาง (M)</u>
2	บันเจียนโก้ย	14
3	ไข่ดาวโก้ย (ขนมหัวผักกาดเค็ม)	13
4	ไส้ไก่ หม้อหั่วว(ขนมพอง)	12
	ขนมตอกเบ็ด (รังผึ้ง)	12
5	ข้าวเม่าหมี	11

รายการขนมหวานประเภท ทอด จำนวน 1 รายการที่มีศักยภาพต่ำ (L) คือ รายการขนมตามคะแนนประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการขนมหวาน</u>	<u>คะแนนระดับต่ำ (L)</u>
6	ป๊อปปี้	9

รายการขนมหวานประเภท ขนมย่าง ปิ้ง จำนวนทั้งสิ้น 2 รายการ พบว่ามีรายการขนมหวานที่มีศักยภาพสูง (H) จำนวน 1 รายการ คือ รายการขนมหวานตามคะแนนประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการขนมหวาน</u>	<u>คะแนนระดับสูง (H)</u>
1	ปาว้าง (ข้าวเหนียวปิ้ง)	15

รายการขนมหวานประเภท ขนมย่าง ปิ้ง มีรายการขนมหวานที่มีศักยภาพปานกลาง (M) จำนวน 1 รายการ คือ รายการขนมหวานตามคะแนนประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการขนมหวาน</u>	<u>คะแนนระดับปานกลาง (M)</u>
2	ข้าวหลาม	11

รายการขนมหวานประเภท ขนมคั่ว อบ จำนวนทั้งสิ้น 4 รายการพบว่ามีรายการขนมหวานที่มีศักยภาพสูง (H) จำนวน 1 รายการ คือ รายการขนมหวานตามคะแนนประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการขนมหวาน</u>	<u>คะแนนระดับสูง (H)</u>
1	ตัวล้อ	15

รายการขนมหวานประเภท ขนมคั่ว อบ พบว่ารายการขนมหวานที่มีศักยภาพปานกลาง (M) จำนวน 2 รายการ คือ รายการขนมหวานตามคะแนนประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการขนมหวาน</u>	<u>คะแนนระดับปานกลาง (M)</u>
2	ขนมหน้าแตก	12
3	ขนมไหว้พระจันทร์	11

รายการขนมหวานประเภท ขนมคั่ว อบ พบว่ารายการขนมหวานที่มีศักยภาพต่ำ (L) จำนวน 1 รายการ คือ รายการขนมหวานตามคะแนนประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการขนมหวาน</u>	<u>คะแนนระดับต่ำ (L)</u>
4	ขนมขี้มอด	9

รายการขนมหวานประเภท ขนมแข็ง จำนวนทั้งสิ้น 13 รายการ พบว่ามีรายการขนมหวานที่มีศักยภาพสูง (H) จำนวน 5 รายการ คือ รายการขนมหวานตามคะแนนประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการขนมหวาน</u>	<u>คะแนนระดับสูง (H)</u>
1	โก๋ยตาล่าม(ตะโก้ใบเตย)	15
	โก๋ยสู้ย(ขนมถ้วยน้ำตาลแดง)	15
	ข้าวเหนียวขนุน	15
	เกี๊ยมโก๋ย	15
	ขนมบะจ่าง	15

รายการขนมหวานประเภท ขนมแข็ง พบว่ารายการขนมหวานที่มีศักยภาพปานกลาง (M) จำนวน 6 รายการ คือ รายการขนมหวานตามคะแนนประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการขนมหวาน</u>	<u>คะแนนระดับปานกลาง (M)</u>
2	ขนมแข่ง	14
	ขนมโหนด (ขนมตาล)	14
	ข้าวเหนียวกล้วย (ข้าวต้มมัด)	14
	ฮวดโก๋ย (ขนมถ้วยฟู)	13

	ขนมหัวผักกาดหวาน	13
4	ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ	12

รายการขนมหวานประเภท ขนมหนึ่ง พบว่ารายการขนมหวานที่มีศักยภาพต่ำ (L) จำนวน 2 รายการ คือ รายการขนมหวานตามคะแนนประเมิน ดังต่อไปนี้

ลำดับที่	รายการขนมหวาน	คะแนนระดับต่ำ (L)
5	หม้อจี้	9
	อังกู๋ (ขนมเต๋า)	9

ผลการศึกษาศักยภาพขนมหวานท้องถิ่นชนิดต่างๆ ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับสูง (H) ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว แบ่งเป็นขนมหวานประเภทต่างๆ ดังนี้

1. ขนมหวานประเภทต้ม คือ โอะเอ๋ว
2. ขนมหวานประเภทกวน คือ ทูเรียนกวน
3. ขนมหวานประเภททอด คือ อาโป่ง (ขนมเบื้องมาเลเซีย)
4. ขนมหวานประเภทย่างและปิ้ง คือ ปาวล้าง (ข้าวเหนียวปิ้ง)
5. ขนมหวานประเภทคั่วและอบ คือ ต้าวล้อ
6. ขนมหวานประเภทหนึ่ง คือ ไก๋ยตาลำม (ตะโกไบเตย)
โกสூย (ขนมถ้วยน้ำตาลแดง)
ข้าวเหนียวขนุน เกี่ยมไก๋ย ขนมบะจ่าง



ภาพประกอบ 4.16 โกสூย

ตาราง 4.32 ศักยภาพเครื่องตี๋มท้องถิ่น

รายการเครื่องตี๋ม	คะแนน	ค่าเฉลี่ย	ระดับศักยภาพ
ประเภทน้ำผลไม้และสมุนไพร			
-น้ำมะพร้าว	15	3.0	H
-น้ำสับปะรด	14	2.8	M
-น้ำมะนาว	12	2.4	M
-น้ำกระเจี๊ยบ	10	2.0	M
-น้ำใบเตย	14	2.8	M
-น้ำฝรั่ง	13	2.6	M
-น้ำเม็ดมะม่วงหิมพานต์	11	2.2	M
-น้ำตะไคร้	9	1.8	L
ประเภทเครื่องตี๋มที่มีออกกอสฮอลล์			
-ไวน้พื้นบ้าน	8	1.6	L
-สุราพื้นบ้าน	3	0.6	L

จากตาราง 4.32 แสดงผลการศึกษาศักยภาพเครื่องตี๋มท้องถิ่น โดยแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ เครื่องประเภทน้ำผลไม้และสมุนไพร เครื่องตี๋มที่มีออกกอสฮอลล์

ผลการศึกษาศักยภาพเครื่องตี๋มท้องถิ่นประเภทน้ำผลไม้และสมุนไพร จำนวนทั้งหมด 8 รายการ พบว่า มีน้ำผลไม้จำนวน 1 รายการ ที่มีศักยภาพในระดับสูง (H) คือ รายการเครื่องตี๋มแสดงตามคะแนนการประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการเครื่องตี๋ม</u>	<u>คะแนนระดับสูง (H)</u>
1	น้ำมะพร้าว	15

เครื่องตี๋มท้องถิ่นประเภทน้ำผลไม้และสมุนไพร จำนวน 6 รายการ พบว่า มีศักยภาพในระดับปานกลาง(M) คือ รายการเครื่องตี๋มแสดงตามคะแนนการประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการเครื่องดื่ม</u>	<u>คะแนนระดับปานกลาง (M)</u>
2	น้ำสับปะรด	14
	น้ำใบเตย	14
3	น้ำฝรั่ง	13
4	น้ำมะนาว	12
5	น้ำเชื่อมมะม่วงหิมพานต์	11
6	น้ำกระเจี๊ยบ	10

เครื่องดื่มท้องถิ่นประเภทน้ำผลไม้และสมุนไพร จำนวน 1 รายการ ที่มีศักยภาพใน ระดับต่ำ (L) คือ รายการเครื่องดื่มแสดงตามคะแนนการประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการเครื่องดื่ม</u>	<u>คะแนนระดับต่ำ (L)</u>
7	น้ำตะไคร้	9

เครื่องดื่มท้องถิ่นประเภทเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ จำนวนทั้งหมด 2 รายการ พบ ว่า รายการเครื่องดื่มทั้ง 2 ชนิด มีศักยภาพในระดับต่ำ (L) คือ รายการเครื่องดื่มแสดงตามคะแนน การประเมิน ดังต่อไปนี้

<u>ลำดับที่</u>	<u>รายการเครื่องดื่ม</u>	<u>คะแนนระดับต่ำ (L)</u>
8	ไวน์พื้นบ้าน	8
9	สุราพื้นบ้าน	3

ผลการศึกษาศักยภาพเครื่องดื่มท้องถิ่นชนิดต่างๆ ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับสูง (H) ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว คือ น้ำมะพร้าว

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา

ผลการศึกษาวิจัย เพื่อตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัย สรุปเป็นหัวข้อดังนี้

5.1 สรุปผลการศึกษา

5.1.1 ศักยภาพของอาหารท้องถิ่น

จากการประเมินศักยภาพของอาหารท้องถิ่นโดยคณะผู้วิจัย มีดังนี้

- ผลการศึกษาอาหารท้องถิ่นประเภทแกง ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับปานกลาง (M) จำนวน 3 รายการ ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวและสามารถพัฒนาให้อยู่ในระดับที่มีศักยภาพสูง (H) ได้ คือ

- แกงพุงปลา(แกงไตปลา)
- ไก่ต้มเปรต
- แกงพริกหมู,ไก่

ปัจจัยที่รายการอาหารทั้ง 3 ชนิด อาจเป็นเพราะรสชาติ สีสัน กลิ่น ของอาหารทั้ง 3 รายการ ที่มีรสเผ็ด ร้อน สีสัน และกลิ่น ทำให้นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความสนใจและต้องการรับประทานอาหารดังกล่าว นอกจากนี้ยังสามารถซื้อเป็นของฝากได้ เช่นแกงไตปลาสำเร็จรูป น้ำพริกกุ้งเสียบ

- ผลการศึกษาอาหารท้องถิ่นประเภทจิ้ม ต้ม ยำ และดอง ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับสูง (H) จำนวน 3 รายการ ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว คือ

- ปลาทรายต้มขมิ้น
- ยำกุ้งเสียบ
- หมูฮ้อง

- ผลการศึกษาอาหารท้องถิ่นประเภทหนึ่ง เผา ปิ้ง ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับสูง (H) จำนวน 3 รายการ ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว คือ

- ปลาเผา
- หอยแครงเผา
- ปลานึ่ง

- ผลการศึกษาอาหารท้องถิ่นประเภทผัด ทอด คั่ว ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับสูง (H) จำนวน 4 รายการ ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว คือ

- กุ้งผัดมะขาม

- ปลาทรายคลุกขมิ้นทอดกรอบ
- ปลาฉิ่งฉ้างทอดทรงเครื่อง
- ปลาทอดเครื่องแกง
- ผลการศึกษาอาหารท้องถิ่นจานเดียวประเภทก๋วยเตี๋ยว ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับปานกลาง (M) จำนวน 2 รายการ ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว คือ
 - ก๋วยเตี๋ยวก๊วย
 - ก๋วยเตี๋ยวดัดหน้าทะเล
- ผลการศึกษาอาหารท้องถิ่นจานเดียวประเภทหมี่เหลือง-บิ๋น ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับสูง (H) จำนวน 1 รายการ ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว คือ
 - บิ๋นปาฉ่าง
- ผลการศึกษาอาหารท้องถิ่นจานเดียวประเภทข้าว-ขนมจีนชนิดต่างๆ ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับสูง (H) จำนวน 4 รายการ ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว คือ
 - ข้าวผัดทะเล
 - ขนมจีนน้ำยาภูเก็ต
 - ใต้อ่าว
 - เปาะเปี๊ยะสด
- ผลการศึกษาขนมหวานท้องถิ่นชนิดต่างๆ ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับสูง (H) ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว แบ่งเป็นขนมหวานประเภทต่างๆ ดังนี้

1. ขนมหวานประเภทต้ม	คือ	โอะเอ๋ว
2. ขนมหวานประเภทกวน	คือ	ทุเรียนกวน
3. ขนมหวานประเภททอด	คือ	อาโป่ง (ขนมเบ็องมาเลเซีย)
4. ขนมหวานประเภทย่างและปิ้ง	คือ	ปาวล้าง (ข้าวเหนียวปิ้ง)
5. ขนมหวานประเภทคั่วและอบ	คือ	ตัวส้อ
6. ขนมหวานประเภทหนึ่ง	คือ	ก๊วยตาลำม (ตะโก้ใบเตย)
		โกสุ้ย (ขนมถ้วยน้ำตาลแดง)
		ข้าวเหนียวขุ่น
		เกี่ยมก๊วย
		ขนมบะจ่าง

- ผลการศึกษาเครื่องต้มท้องถิ่นชนิดต่างๆ ที่มีศักยภาพอยู่ในลำดับที่ 1 ระดับสูง (H) ที่ควรส่งเสริมให้เป็นอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว คือ น้ำมะพร้าว

5.1.2สรุปผลการสำรวจรายการอาหารและเครื่องต้มท้องถิ่นที่เหมือนกันในร้านอาหารทั้ง 3 จังหวัด

ผลการสำรวจรายการอาหารและเครื่องต้มท้องถิ่นที่มีการจำหน่ายอาหารท้องถิ่นชนิดเดียวกันในร้านอาหารที่ทำการสำรวจทั้ง 3 จังหวัด จำนวน 55 แห่ง สามารถแบ่งตามประเภทอาหารชนิดต่างๆ ดังต่อไปนี้

1. อาหารประเภทแกง ได้แก่

-แกงหอยใบชะพลู	-แกงกะทิปู	-แกงพริกปลาทูราย
-แกงพริกหมู ไก่	-แกงมัสมั่นไก่	-ต้มกะทิผักเหมียง
-แกงส้มปลา	-แกงส้มปลาใส่ผัก	-แกงไตปลา
-แกงเลียงผักหวาน	-ไก่ต้มเปรต	

2. อาหารประเภทต้ม ยำ ดอง ได้แก่

-น้ำพริกกุ้งเสียบ	-ปลาทูรายต้มขมิ้น	-หอยหวานต้มตะไคร้
-หอยชักตีนต้ม	-ปลาต้มเค็ม	-ยำผักกูด
-ยำกุ้งเสียบ	-ยำถั่วพู	
-ต้มส้มปลา	-ต้มยำซีฟู้ด / กุ้ง	

3. อาหารประเภทผัด ทอด คั่ว ได้แก่

-ผัดผักเหมียง	-กุ้งผัดมะขาม	-ผัดกะปิสะตอ
-ผัดผักบุ้งใส่กะปิ	-ปลาเจียนตะไคร้	-ปลาทูรายทอดขมิ้น
-ปลาทอด	-ปลาทอดราดซีอิ๊ว / เต้าเจี้ยว	
-ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย		

4. อาหารประเภทหนึ่ง เมา ปิ้ง ได้แก่

-ปลานึ่งมะนาว	-ปลาเผา	-ห่อหมก
---------------	---------	---------

5. อาหารจานเดียว ได้แก่

-ก๋วยเตี่ยวราดหน้า	-ข้าวผัดทะเล
--------------------	--------------

6. อาหารประเภทขนมหวาน ไม่มี

7. เครื่องดื่ม ได้แก่

- น้ำฝรั่ง -น้ำผลไม้ท้องถิ่นปั่น -น้ำมะพร้าวสด
- ชาดำเย็น-ชาเย็น -กาแฟร้อน/เย็น

รายละเอียดเกี่ยวกับข้อมูลการสำรวจรายการอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นที่มีจำหน่ายในร้านอาหารทั้งสามจังหวัดศึกษาจากภาคผนวก ค. ซึ่งเป็นศักยภาพของร้านจำหน่ายอาหารท้องถิ่น

5.1.3 สรุปผลการศึกษาความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยว

จากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้บริโภคอาหารท้องถิ่น ซึ่งเป็นนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ต จำนวน 400 คน สรุปผลการศึกษาดังนี้

- จากการเก็บรวบรวมข้อมูลนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติ จำนวน 400 ราย คิดสัดส่วน 50:50 สามารถจำแนกเป็นนักท่องเที่ยวเพศชายและเพศหญิง โดยแยกเป็นรายจังหวัด ผลการศึกษาจากแบบสอบถามและการสัมภาษณ์ พบว่า นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาจังหวัดกระบี่ เป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติเพศชาย ร้อยละ 24 และเพศหญิง ร้อยละ 26 เป็นนักท่องเที่ยวไทย เพศชาย ร้อยละ 24 เพศหญิง ร้อยละ 26 นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาจังหวัดพังงาเป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติเพศชาย ร้อยละ 30 และเพศหญิง ร้อยละ 20 เป็นนักท่องเที่ยวไทย เพศชาย ร้อยละ 18 และเพศหญิง ร้อยละ 32 นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาจังหวัดภูเก็ต เป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติเพศชาย ร้อยละ 38.5 และเพศหญิง ร้อยละ 11.5 เป็นนักท่องเที่ยวไทย เพศชาย ร้อยละ 21 และเพศหญิง ร้อยละ 29

- ผลการศึกษาช่วงอายุของกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเยือนในพื้นที่ศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวต่างชาติและนักท่องเที่ยวไทยที่มาจากจังหวัดกระบี่เป็นนักท่องเที่ยวที่มีอายุน้อยกว่า 15 ปี ร้อยละ 4.0 อายุระหว่าง 15 – 25 ปี ร้อยละ 26.7 อายุระหว่าง 26 – 45 ปี ร้อยละ 42.7 อายุระหว่าง 46 -65 ปี ร้อยละ 22.6 และอายุมากกว่า 65 ปี ร้อยละ 4.0 จากการศึกษาช่วงอายุของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่อยู่ในช่วงอายุ 26 – 45 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 42.7 ซึ่งเป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยววัยทำงาน ที่มีกำลังซื้อสูง สำหรับจังหวัดพังงาเป็นนักท่องเที่ยวที่มีอายุระหว่าง 15 – 25 ปี ร้อยละ 44 อายุระหว่าง 26 – 45 ปี ร้อยละ 38 อายุระหว่าง 46 -65 ปี ร้อยละ 16 อายุมากกว่า 65 ปี ร้อยละ 2 จากการศึกษาช่วงอายุของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่อยู่ในช่วงอายุ 15 – 25 ปี มากที่สุด

คิดเป็นร้อยละ 44.0 ซึ่งเป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยววัยศึกษาและวัยทำงาน และนักท่องเที่ยวที่มาจังหวัดภูเก็ต เป็นนักท่องเที่ยวที่มีอายุน้อยกว่า 15 ปี ร้อยละ 0.5 อายุระหว่าง 15 – 25 ปี ร้อยละ 37 อายุระหว่าง 26 – 45 ปี ร้อยละ 47 อายุระหว่าง 46 -65 ปี ร้อยละ 13 อายุมากกว่า 65 ปี ร้อยละ 2.5 จากการศึกษช่วงอายุของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดภูเก็ตอยู่ในช่วงอายุ 26 – 45 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 47 ซึ่งเป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยววัยทำงาน ที่มีกำลังซื้อสูง

- ผลการศึกษาประเทศที่มีนักท่องเที่ยวต่างชาติและนักท่องเที่ยวไทย มาสามารถจำแนกตามพื้นที่ศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวที่มาจังหวัดกระบี่ มีจำนวนนักท่องเที่ยวมากที่สุดในลำดับที่ 1 มาจากประเทศสหราชอาณาจักร ร้อยละ 7.3 และ ประเทศสวีเดน ร้อยละ 7.3 รองลงมาคือ ประเทศเดนมาร์ก ร้อยละ 6.7 ประเทศเยอรมัน ร้อยละ 4.7 ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวไทย คิดเป็นร้อยละ 50 ที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ นักท่องเที่ยวที่มาจังหวัดพังงา มีจำนวนนักท่องเที่ยวมากที่สุดในลำดับที่ 1 มาจากประเทศ คานาดา ร้อยละ 10 ประเทศสหราชอาณาจักร ร้อยละ 10 และประเทศเยอรมัน ร้อยละ 10 รองลงมาคือ ประเทศสหรัฐอเมริกา ร้อยละ 8 ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวไทย คิดเป็นร้อยละ 50 สำหรับนักท่องเที่ยวที่มาจังหวัดภูเก็ต มีจำนวนนักท่องเที่ยวมากที่สุดในลำดับที่ 1 มาจากประเทศสหราชอาณาจักร ร้อยละ 10 รองลงมาคือ ประเทศฝรั่งเศส ร้อยละ 6.5 และ ประเทศสหรัฐอเมริกา ร้อยละ 5.5 ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวไทย คิดเป็นร้อยละ 50

- ผลการศึกษาจำนวนนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติจำแนกตามอาชีพ พบว่า นักท่องเที่ยวที่มาจังหวัดกระบี่ นักท่องเที่ยวที่มาเยือนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเป็นพนักงาน/ลูกจ้างจากหน่วยงานต่างๆ มากที่สุด ร้อยละ 25.3 รองลงมาคือ เป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพเป็นนักศึกษา ร้อยละ 21.3 และกลุ่มอาชีพข้าราชการ หรือมาจากหน่วยงานภาครัฐราชการทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ร้อยละ 16 และกลุ่มของนักท่องเที่ยวเป็นประกอบอาชีพด้านธุรกิจ ร้อยละ 14.7 ตามลำดับ นักท่องเที่ยวที่มาจังหวัดพังงา เป็นนักท่องเที่ยวที่มาเยือนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเป็นพนักงาน/ลูกจ้างจากหน่วยงานต่างๆ มากที่สุด ร้อยละ 31.5 รองลงมาคือ เป็นกลุ่มของนักท่องเที่ยวที่อยู่ในกลุ่มอาชีพข้าราชการ หรือมาจากหน่วยงานภาครัฐราชการทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ร้อยละ 22 และนักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพเป็นนักศึกษา ร้อยละ 22 ตามลำดับ สำหรับจังหวัดภูเก็ต นักท่องเที่ยวที่มาเยือนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเป็นพนักงาน/ลูกจ้างจากหน่วยงานต่างๆ มากที่สุด ร้อยละ 25.3 รองลงมาคือ กลุ่มของนักท่องเที่ยวเป็นประกอบอาชีพด้านธุรกิจ ร้อยละ 23 และกลุ่มของนักท่องเที่ยวที่มีสถานภาพเป็นนักศึกษา ร้อยละ 15.5 ตามลำดับ

- ผลการศึกษารายได้ของนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติผู้มาเยือนในพื้นที่ศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเยือนจังหวัดกระบี่ นักท่องเที่ยวมีรายได้เฉลี่ย น้อยกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 34.6 รองลงมาคือ มีรายได้มากกว่า 40,000 บาท ร้อยละ 19.3 และ มีรายได้เฉลี่ย 10,000 – 20,000 บาท ร้อยละ 18 เมื่อพิจารณาจากรายได้เฉลี่ยของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่พบว่า ส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวที่มีกำลังซื้อสูง สอดคล้องกับผลการศึกษาด้านอายุและการประกอบอาชีพของนักท่องเที่ยว ที่มีสัดส่วนใกล้เคียงกัน นักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดพังงา นักท่องเที่ยวมีรายได้เฉลี่ย น้อยกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 36 รองลงมาคือ มีรายได้ 30,000 – 40,000 บาท ร้อยละ 20 และ มีรายได้ น้อยกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 18 และมีรายได้มากกว่า 40,000 บาท ร้อยละ 18 เมื่อพิจารณารายได้ของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดพังงา พบว่า นักท่องเที่ยวมีรายได้สูงและมีกำลังซื้อสูงตามลำดับ ดังนั้น หากส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัดพังงา จะต้องพิจารณากลุ่มของลูกค้ากลุ่มดังกล่าวด้วย และนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดภูเก็ต นักท่องเที่ยวมีรายได้เฉลี่ย มากกว่า 40,000 บาท ร้อยละ 30.5 รองลงมาคือ มีรายได้ น้อยกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 27 และรายได้ 10,000 – 20,000 บาท ร้อยละ 21.5 ตามลำดับ เมื่อพิจารณาฐานรายได้ของนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดภูเก็ต พบว่า นักท่องเที่ยวมีรายได้เฉลี่ยสูงและมีกำลังซื้อสูงเช่นเดียวกับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ และ พังงา รายได้ของนักท่องเที่ยวสอดคล้องกับอายุและอาชีพของนักท่องเที่ยว และเมื่อพิจารณาใน ปัจจัยต่างๆ ของนักท่องเที่ยว จะพบว่า นักท่องเที่ยวที่มีเยือนจังหวัดกระบี่ พังงา และ ภูเก็ต เป็นกลุ่ม ของนักท่องเที่ยวคุณภาพที่มีกำลังซื้อสูง

- ผลการศึกษาเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มเฉลี่ยต่อคนต่อวัน พบว่า นักท่องเที่ยวที่พำนักอยู่ที่จังหวัดกระบี่มีค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มเฉลี่ยต่อคน เป็นเงิน 322.27 บาท นักท่องเที่ยวที่พำนักอยู่ที่จังหวัดพังงามีค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มเฉลี่ยต่อคน เป็นเงิน 299.70 บาท และนักท่องเที่ยวที่พำนักอยู่ที่จังหวัดภูเก็ต มีค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มเฉลี่ยต่อคน เป็นเงิน 364.48 บาท

- ผลการศึกษาของนักท่องเที่ยวตามวัตถุประสงค์ของการเดินทาง พบว่า นักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ มีความต้องการมาเพื่อพักผ่อนเป็นหลัก ร้อยละ 74 รองลงมาคือ วัตถุประสงค์อื่นๆ ร้อยละ 11.3 และ มาเพื่อติดต่อธุรกิจ ร้อยละ 6.7 ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวที่ มาเยือนจังหวัดพังงา นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มาเพื่อพักผ่อนในวันวันหยุด ร้อยละ 66 รองลงมาคือ เพื่อ วัตถุประสงค์อื่นๆ ร้อยละ 14 และ เพื่อติดต่อธุรกิจ ร้อยละ 14 ตามลำดับ เช่นเดียวกันกับ นักท่องเที่ยว

ที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ สำหรับวัตถุประสงค์การเดินทางมาเยือนของนักท่องเที่ยวที่จังหวัดภูเก็ต พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มาเพื่อพักผ่อน ร้อยละ 60.5 รองลงมาคือเพื่อติดต่อธุรกิจ ร้อยละ 16.5 และเพื่อวัตถุประสงค์อื่นๆ ร้อยละ 12.5 ตามลำดับ เมื่อพิจารณากลุ่มของนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติในพื้นที่ศึกษาจะพบว่า ส่วนใหญ่ นักท่องเที่ยวเดินทางมาเพื่อการพักผ่อนเป็นการเฉพาะ มากที่สุด

- ผลการศึกษาจำนวนครั้งของการมาเยือนในพื้นที่ศึกษาทั้ง 3 จังหวัด พบว่า นักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ เคยเดินทางมาเยือนจังหวัดกระบี่มากกว่า 4 ครั้ง ร้อยละ 41.3 รองลงมา เคยเดินทางมา 3 ครั้ง ร้อยละ 40.3 และ เดินทางมาครั้งแรก ร้อยละ 21.3 และ เดินทางมาครั้งที่ 2 ร้อยละ 21.3 ตามลำดับ เช่นเดียวกับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดพังงา มีนักท่องเที่ยวที่เคยเดินทางมาเยือนจังหวัดพังงามากกว่า 3 ครั้ง ร้อยละ 56 รองลงมา เป็นการเดินทางมาครั้งแรก ร้อยละ 30 และ เคยเดินทางมาเยือนเป็นครั้งที่ 2 ร้อยละ 10 ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดภูเก็ต ข้อมูลที่ได้จากการสำรวจใกล้เคียงกับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ และพังงา คือ นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวเคยเดินทางมาภูเก็ตมากกว่า 3 ครั้ง ร้อยละ 45.5 รองลงมา เป็นการเดินทางมาครั้งแรก ร้อยละ 27 และเดินทางมาเป็นครั้งที่ 3 ร้อยละ 14.5 ตามลำดับ เมื่อพิจารณาจำนวนครั้งของการเดินทางมาเยือนของนักท่องเที่ยว สามารถวิเคราะห์ได้ว่า เป็นกลุ่มลูกค้าเดิมที่มีการซื้อซ้ำ ดังนั้น หากสามารถรักษานักท่องเที่ยวกลุ่มนี้ได้ อัตราการเติบโตทางเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวของ 3 จังหวัด จะมีเพิ่มขึ้นกว่าในปัจจุบัน

- ผลการศึกษาของสถานที่พักผ่อนของนักท่องเที่ยวในพื้นที่ศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่ นิยมพักผ่อนในโรงแรม/รีสอร์ทมากที่สุด ร้อยละ 38.7 รองลงมาคือ พักแรมที่บ้านหรือสถานที่ส่วนตัว ร้อยละ 31.3 และ พักที่เกสต์เฮาส์ ร้อยละ 18 ตามลำดับ สำหรับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดพังงา นักท่องเที่ยวแรมในโรงแรม/รีสอร์ทมากที่สุด ร้อยละ 46 รองลงมาคือ พักเกสต์เฮาส์ ร้อยละ 28 และที่พักส่วนตัว ร้อยละ 18 เช่นเดียวกับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดภูเก็ต นักท่องเที่ยวเลือกที่จะพักผ่อนในโรงแรม/รีสอร์ทมากที่สุด ร้อยละ 44 รองลงมา คือที่พักส่วนตัว ร้อยละ 29 และเกสต์เฮาส์ ร้อยละ 18 ตามลำดับ

- ผลการศึกษาจากนักท่องเที่ยวที่แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับประสบการณ์การรับประทานอาหารท้องถิ่น พบว่า นักท่องเที่ยวที่มาจังหวัดกระบี่ เป็นนักท่องเที่ยวเคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 81.35 และไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 18.7 นักท่องเที่ยวที่มา

จังหวัดพังงาเป็นนักท่องเที่ยวเคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 74 และไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 26 และนักท่องเที่ยวที่มาจังหวัดภูเก็ตนักท่องเที่ยวเคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 81.5 และไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 18.7 จากการศึกษา คณะผู้วิจัยสนใจในกลุ่มของนักท่องเที่ยวที่เคยและไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น เหตุผลของนักท่องเที่ยวที่กล่าวเช่นนั้น อาจวิเคราะห์ได้ว่า ลักษณะของอาหารไทยและอาหารท้องถิ่น มีความคล้ายคลึงกันมาก และแสดงให้เห็นว่า นักท่องเที่ยวในกลุ่มดังกล่าว อาจจะไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นแต่ไม่แน่ใจเพราะไม่สามารถจำแนกได้ว่าอาหารที่รับประทานไปแล้วนั้น เป็นอาหารประเภทใด ซึ่งข้อมูลดังกล่าวจะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวิจัยพัฒนา ส่งเสริมและประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยวต่อไป

- เหตุผลของนักท่องเที่ยวที่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น ในพื้นที่ศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวพิจารณาหรือตัดสินใจด้วย

- ลำดับที่ 1. ด้านรสชาติของอาหารท้องถิ่นเป็นหลัก จากการสำรวจในพื้นที่ศึกษา พบว่า
- จังหวัดกระบี่ มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านรสชาติอร่อย จำนวน 61 ราย
 - จังหวัดพังงา มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านรสชาติอร่อย จำนวน 32 ราย
 - จังหวัดภูเก็ต มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านรสชาติอร่อย จำนวน 128 ราย

ลำดับที่ 2. ด้านความแปลกใหม่ของอาหาร นักท่องเที่ยวในพื้นที่ศึกษาทั้ง 3 จังหวัด ให้เหตุผลใกล้เคียงกัน กล่าวคือ

- จังหวัดกระบี่
 - มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านความแปลกใหม่ของอาหาร จำนวน 51 ราย
- จังหวัดพังงา
 - มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านความแปลกใหม่ของอาหาร จำนวน 17 ราย
- จังหวัดภูเก็ต
 - มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านความแปลกใหม่ของอาหาร จำนวน 64 ราย

ลำดับที่ 3. ด้านเอกลักษณ์ท้องถิ่น

- จังหวัดกระบี่ มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านเอกลักษณ์ท้องถิ่น จำนวน 40 ราย
- จังหวัดพังงา มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านเอกลักษณ์ท้องถิ่น จำนวน 13 ราย

จังหวัดภูเก็ต มีนักท่องเที่ยวให้เหตุผลด้านเอกลักษณ์ท้องถิ่น จำนวน 58 ราย

- ความนิยมด้านรสชาติของอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวมีความนิยมอาหารท้องถิ่นที่มีรสชาติที่ไม่แตกต่างกัน คือ

จังหวัดกระบี่ นักท่องเที่ยวนิยมรส เผ็ด-ร้อน มากที่สุด ร้อยละ 38.5 รองลงมา คือ รสหวาน ร้อยละ 27.9 และ เค็ม ร้อยละ 19.7 ตามลำดับ

จังหวัดพังงา นักท่องเที่ยวนิยมรส เผ็ด-ร้อน มากที่สุด ร้อยละ 54.1 รองลงมา คือ รสหวาน ร้อยละ 16.2 รสเปรี้ยว ร้อยละ 16.2 และ เค็ม ร้อยละ 13.5 ตามลำดับ

จังหวัดภูเก็ต นักท่องเที่ยวนิยมรส เผ็ด-ร้อน มากที่สุด ร้อยละ 53.4 รองลงมา คือ รสหวาน ร้อยละ 22.7 และ เค็ม ร้อยละ 14.1 ตามลำดับ

จากการศึกษา พบว่า นักท่องเที่ยวที่รับประทานอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษาทั้ง 3 จังหวัด นิยมรับประทานอาหารท้องถิ่นที่มีรส เผ็ด-ร้อน มากที่สุด

- แสดงผลการศึกษาจากกลุ่มนักท่องเที่ยวที่ไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น และถามความต้องการทดลองชิมอาหารท้องถิ่น นักท่องเที่ยวที่มาจากจังหวัดกระบี่ มีนักท่องเที่ยวต้องการที่จะรับประทานท้องถิ่นคิดเป็นร้อยละ 89.3 และไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น จำนวนร้อยละ 10.7 จังหวัดพังงา มีนักท่องเที่ยวที่ต้องการจะรับประทานท้องถิ่นคิดเป็นร้อยละ 92.3 และไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น จำนวนร้อยละ 7.7 และจังหวัดภูเก็ต มีนักท่องเที่ยวที่ความต้องการที่จะรับประทานท้องถิ่นคิดเป็นร้อยละ 94.6 และไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่นจำนวนร้อยละ 5.4

- เหตุผลที่นักท่องเที่ยวไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นแต่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น พบว่าจากการศึกษาทั้ง 3 จังหวัด นักท่องเที่ยวเลือกและตัดสินใจชิมด้วยเหตุผลของความแปลกใหม่ของอาหารเป็นเหตุผลหลัก คือ

จังหวัดกระบี่ นักท่องเที่ยวให้เหตุผล จำนวน 13 ราย

จังหวัดพังงา นักท่องเที่ยวให้เหตุผล จำนวน 11 ราย

จังหวัดภูเก็ต นักท่องเที่ยวให้เหตุผล จำนวน 27 ราย

นอกจากนี้ เหตุผลที่นักท่องเที่ยวที่ไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นแต่ต้องการทดลองชิม จากการสัมภาษณ์กลุ่มนักท่องเที่ยว ได้แสดงทรรศนะเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่น่าสนใจคือ นักท่องเที่ยวไม่

ค่อยได้รับข้อมูลเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นอย่างเป็นทางการ นักท่องเที่ยวจะรู้จักเฉพาะอาหารไทย (Thai Food) จากการประชาสัมพันธ์ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย นอกจากนี้ ลักษณะเด่นของอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษา (จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต) ไม่มีความแตกต่าง ดังนั้น หากต้องการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการส่งเสริมและประชาสัมพันธ์อย่างเป็นทางการ

- เหตุผลของนักท่องเที่ยวที่ไม่เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นและไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น เนื่องจากเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นภาคใต้มีลักษณะพิเศษของอาหารที่มีความเผ็ดร้อน และมีเครื่องปรุงที่ประกอบด้วยสมุนไพร เครื่องเทศ หลากหลาย ทำให้นักท่องเที่ยวไม่คุ้นเคย และไม่กล้าที่จะรับประทาน จากเหตุผลดังกล่าวทำให้นักท่องเที่ยวจำนวน 6 รายที่ได้จากการสำรวจในพื้นที่ศึกษา ไม่ต้องการชิมอาหารท้องถิ่น

- เนื่องจากว่าผลการศึกษาประเทศของผู้ตอบแบบสอบถาม ไม่สามารถให้เหตุผลที่ชัดเจนว่า นักท่องเที่ยวมีความต้องการรับประทานอาหารท้องถิ่นเพราะสาเหตุใด คณะผู้วิจัยจึงจัดกลุ่มของนักท่องเที่ยวตามกลุ่มทวีปที่พำนัก เป็นทวีปอเมริกา ยุโรป เอเชีย และออสเตรเลีย แยกตามจังหวัดดังนี้

กระบี่ จากจำนวนกลุ่มตัวอย่าง 150 คนมี 122 คนคิดเป็นร้อยละ 81.3 เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นก่อนเข้ามาในพื้นที่ศึกษาและ 120 คนชอบอาหารท้องถิ่นโดยให้เหตุผลแสดงผลการศึกษาตามตาราง 5.1

เหตุผล	ทวีปอเมริกา	ทวีปยุโรป	ทวีปเอเชีย	ทวีปออสเตรเลีย	รวม
มีสีสัน	-	13	16	1	30
รสชาติอร่อย	2	26	32	1	61
ความแปลก,ใหม่	2	25	22	2	51
เอกลักษณ์ท้องถิ่น	2	15	21	2	40
ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	-	13	21	2	36
อาหารสุขภาพ	1	21	5	2	29

พังกา จากกลุ่มตัวอย่าง 50 คนมี 37 คนคิดเป็นร้อยละ 74 เคยรับประทานอาหารท้องถิ่น ก่อนเข้ามาในพื้นที่ศึกษาและชอบอาหารท้องถิ่นโดยให้เหตุผลแสดงผลตามตาราง 5.2

เหตุผล	ทวีปอเมริกา	ทวีปยุโรป	ทวีปเอเชีย	ทวีป ออสเตรเลีย	รวม
มีสีสัน	3	3	4	-	10
รสชาติอร่อย	5	10	17	-	32
ความแปลก,ใหม่	3	6	8	-	17
เอกลักษณ์ท้องถิ่น	1	4	8	-	13
ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	2	2	4	-	8
อาหารสุขภาพ	4	6	2	-	10

ภูเก็ต จากกลุ่มตัวอย่าง 200 คนมี 163 คนคิดเป็นร้อยละ 81.5 เคยรับประทานอาหารท้องถิ่นก่อนเข้ามาในพื้นที่ศึกษาและชอบอาหารท้องถิ่นโดยให้เหตุผลแสดงผลตามตาราง 5.3

เหตุผล	ทวีปอเมริกา	ทวีปยุโรป	ทวีปเอเชีย	ทวีปออสเตรเลีย	รวม
มีสีสัน	5	10	17	-	32
รสชาติอร่อย	13	45	68	1	127
ความแปลก,ใหม่	8	22	34	-	64
เอกลักษณ์ท้องถิ่น	6	14	38	-	58
ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น	5	12	25	1	43
อาหารสุขภาพ	7	19	19	-	45

- ผลการศึกษาจากแบบสอบถาม การแสดงเหตุผลของนักท่องเที่ยวทั้ง 3 จังหวัดซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถแสดงความคิดเห็นได้มากกว่าหนึ่ง ทำให้ทราบถึงเหตุผลในการเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นว่า อันดับแรกเป็นอาหารรสชาติอร่อย อันดับสองเป็นความแปลกใหม่ และอันดับสามเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น

- ผลการศึกษาความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ โดยนักท่องเที่ยวได้จัดลำดับความนิยมของอาหารเป็น 1 2 3 ตามลำดับ และในลำดับความนิยมที่นักท่องเที่ยวเลือกดังกล่าว ยังสามารถจำแนกเป็นลำดับของความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวเป็นลำดับ 1 2 3 ตามลำดับ รายการอาหารในความนิยมลำดับที่ 1 ได้แก่ 1.แกงส้ม 2.แกงไตปลา 3.บิ๋นปูนปาฉ่าง

รายการอาหารในความนิยมลำดับที่ 2 ได้แก่ 1.แกงเลียง 2.แกงส้ม 3.ขนมจีน

รายการอาหารในความนิยมลำดับที่ 3 ได้แก่ 1.ปลาทอด 2.ผัดผักหวาน แกงเลียง ผัดสะตอ 3.ปลาทอดเครื่องแกง

- ผลการศึกษาความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวในจังหวัดพังงา โดยนักท่องเที่ยวได้จัดลำดับความนิยมของอาหารเป็น 1 2 3 ตามลำดับ และในลำดับความนิยมที่นักท่องเที่ยวเลือกดังกล่าว ยังสามารถจำแนกเป็นลำดับของความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวเป็นลำดับ 1 2 3 ตามลำดับ อาหารในความนิยมลำดับที่ 1 ได้แก่ 1.ผัดก้วยเตี๋ยว หมี่สะป้า 2.ต้มยำ 3.แกงส้ม ขนมจีน แกงไตปลา มัสมันไก่ ข้าวผัด

อาหารในความนิยมลำดับที่ 2 ได้แก่ 1.ซีฟู้ด 2.แกงตุ๋ม 3.โอต้าว ปลาทอด ข้าวผัด น้ำพริกกุ้งเสียบ 3.ทอดมัน แกงส้ม แกงไตปลา หอยชักตีนต้ม น้ำพริกกุ้งเสียบ แกงมัสมันไก่ ปอเปี๊ยะ ต้มส้มปลา ปลาเผา ทอดมันกุ้ง

อาหารในความนิยมลำดับที่ 3 ได้แก่ 1.ขนมจีน ปลาทอด 2.แกงส้ม เป็ททอด แกงตุ๋ม ผัดสะตอ ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ก้วยเตี๋ยว ผัดผักรวม ข้าวผัด โลปะ ผัดไท ต้มยำ ห่อหมก

- ผลการศึกษาความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต โดยนักท่องเที่ยวได้จัดลำดับความนิยมของอาหารเป็น 1 2 3 ตามลำดับ และในลำดับความนิยมที่นักท่องเที่ยวเลือกดังกล่าว ยังสามารถจำแนกเป็นลำดับของความนิยมอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวเป็นลำดับ 1 2 3 ตามลำดับ อาหารในความนิยมลำดับที่ 1 ได้แก่ 1.แกงส้ม 2.น้ำพริกกุ้งเสียบ 3.ต้มยำ

อาหารในความนิยมลำดับที่ 2 ได้แก่ 1.แกงส้ม ขนมจีน 2.ปลาทอด ซีฟู้ด 3.น้ำพริกกุ้งเสียบ

อาหารในความนิยมลำดับที่ 3 ได้แก่ 1.ผัดสะตอ 2.เป็ททอด น้ำพริกกุ้งเสียบ ผัดก้วยเตี๋ยว 3.ยำสาหร่าย แกงส้ม เป็ททอด ขนมจีน ปลาทอดทรงเครื่อง หมูฮ้อ โอะเั่ว

5.1.4 ผลการวิเคราะห์จากกลุ่มผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

- ความคิดเห็นเกี่ยวกับความพร้อมพื้นฐานทางด้านการพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของพื้นที่จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต พบว่า ปัจจัยที่จะต้องพิจารณาตามลำดับ ดังนี้คือ

1. อาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ความเป็นท้องถิ่นนั้นๆ

เนื่องจากลักษณะทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่ศึกษาเป็นชายฝั่งทะเลอันดามัน วัตถุประสงค์หลักในการประกอบอาหารคือ อาหารทะเล ดังนั้น หากพิจารณาส่งเสริมให้มีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ป้อนสู่ตลาดในท้องถิ่น จะช่วยในการส่งเสริมและสร้างรายได้ให้แก่ภาคการเกษตรอีกทางหนึ่ง นอกจากนี้ ข้อมูลสนับสนุนจากกลุ่มของนักท่องเที่ยวพบว่า นักท่องเที่ยวมีความสนใจบริโภคอาหารท้องถิ่นที่มีส่วนประกอบของอาหารทะเล เป็นหลัก

2. ใช้ผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบในท้องถิ่น

สอดคล้องและส่งเสริมจากปัจจัยข้อที่ 1 การส่งเสริมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว จะต้องคำนึงถึงวัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหาร จะต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถหาได้ในท้องถิ่นเป็นหลัก

3. ความสะอาด

เป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้นักท่องเที่ยวรับประทานอาหารท้องถิ่นอย่างปลอดภัย การประกอบอาหารจะต้องถูกสุขอนามัย เพื่อให้นักท่องเที่ยวมีความมั่นใจจากการบริโภคอาหารท้องถิ่น

4. การบริการ

การให้บริการ เป็นปัจจัยเสริมที่จะช่วยในการให้บริการแก่นักท่องเที่ยว จากการศึกษาวิจัยภาคสนาม พบว่า ร้านอาหาร ภัตตาคารในพื้นที่ศึกษา ประสบปัญหาเรื่องกรให้บริการ และได้รับการตำหนิจากลูกค้า โดยเฉพาะเรื่องความล่าช้า และการให้บริการจากพนักงาน ดังนั้น หากมีการพัฒนาด้านทรัพยากรบุคคล ให้มีทักษะและความสามารถในการทำงานจะช่วยให้บริการของร้านอาหารดีขึ้น

5. ความแปลกใหม่

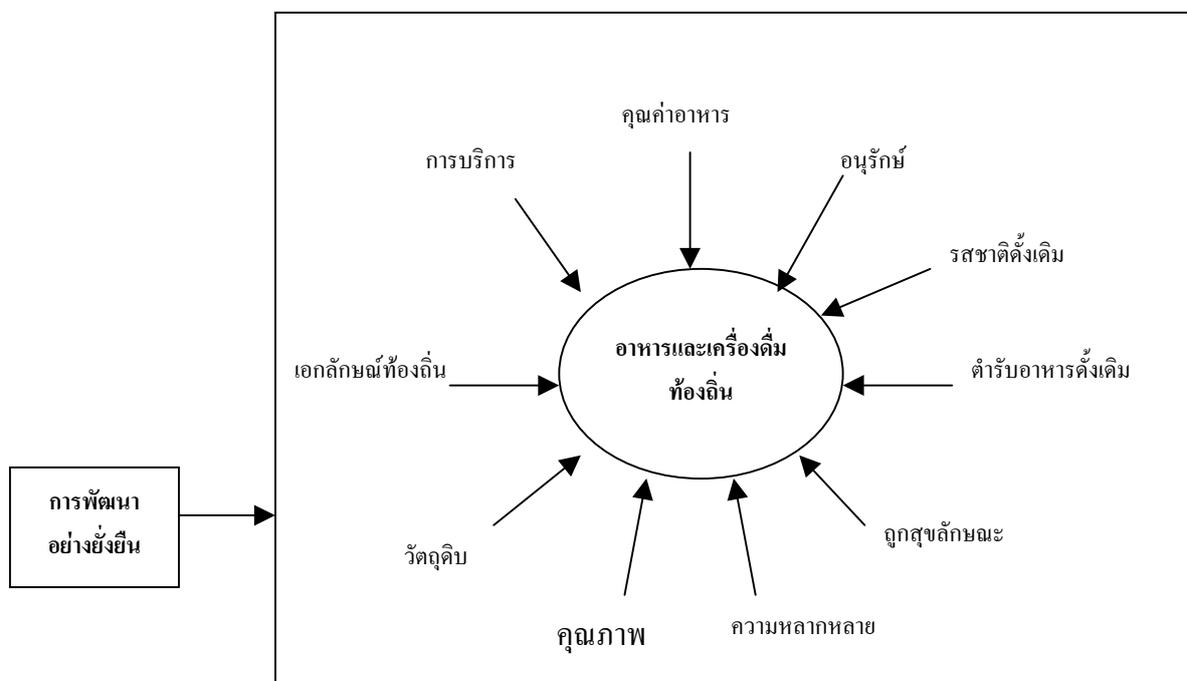
การพิจารณา ความแปลกใหม่ จากการสัมภาษณ์ หมายถึง ความแปลกใหม่ในบรรยากาศ รายการอาหาร รสชาติ และความสะอาดสวยงาม เป็นสิ่งนักท่องเที่ยวต้องการ ในด้านราคาไม่ใช่ประเด็นสำคัญสำหรับนักท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวยินดีที่จะเสียค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น หากได้รับความพึงพอใจ นอกจากนี้ สถานประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ศึกษา ได้เสนอรายการอาหารพิเศษประจำร้าน (Special Menu) ใช้ในการส่งเสริมการขาย มีการคิดค้นสูตรอาหารพิเศษ ไม่ซ้ำจากรายการอาหาร

ที่จำหน่ายในปัจจุบัน แต่สูตรอาหารพิเศษยังคงเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นดั้งเดิมอยู่ กล่าวคือ เจ้าของร้านจะใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงต่างๆ ที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นหลัก

6. รสชาติของอาหาร

ความอร่อยของรสชาติอาหาร เป็นสิ่งที่นักท่องเที่ยวต้องการ จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ พบว่า รสชาติของอาหาร เป็นเทคนิค และเป็นเคล็ดลับของผู้ประกอบอาหารแต่ละแห่งที่สามารถปรุงอาหารให้ลูกค้าพอใจ และเป็นที่ยอมรับ และขึ้นอยู่กับรสนิยมของลูกค้าแต่ละคน จึงไม่สามารถประเมินได้ว่า อาหารของร้านไหนเป็นร้านที่ดีที่สุด จำเป็นต้องใช้ปัจจัยหลายๆ ด้านในการพิจารณา นอกจากนี้ คณะผู้วิจัย ได้สอบถามเกี่ยวกับรางวัลหรือใบประกาศเกียรติคุณที่ได้รับ พบว่า มีร้านอาหารหลายแห่งได้รับใบประกาศเกียรติคุณ เช่น เป็บพิสดาร แม่ช้อยนางรำ เซลล์ชวนชิม ป้ายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย(Clean Food Good Taste) จากกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งเป็นเครื่องหมายรับประกันของร้านอาหารนั้นๆ เป็นเครื่องหมายที่ช่วยในการส่งเสริมการขายแก่ลูกค้า ร้านอาหารท้องถิ่นหลายแห่งในพื้นที่ศึกษาที่ไม่มีใบประกาศเกียรติคุณ หรือรางวัล จากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน แต่เป็นที่รู้จักในกลุ่มของลูกค้าในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว ในลักษณะของการบอกกล่าวปากต่อปาก

5.1.5 อภิปรายผลการศึกษา



ภาพประกอบ 5.1 แสดงความสัมพันธ์ของอาหารท้องถิ่นกับปัจจัยพื้นฐานการพัฒนา

- ผลการศึกษาอาหารท้องถิ่นที่ช่วยส่งเสริมต่อกิจกรรมต่างๆ ในชุมชน การศึกษาพบว่า อาหารท้องถิ่นช่วยส่งเสริมให้เกิดการกระจายรายได้ให้แก่ประชาชนในท้องถิ่น จากการศึกษาวิจัยภาคสนามในพื้นที่ศึกษา พบว่า สถานประกอบการร้านอาหาร 90% เป็นคนในท้องถิ่น มีการกระจายรายได้ผลสืบเนื่องมาจากการท่องเที่ยว ทำให้ธุรกิจต่างๆ ในท้องถิ่น เพิ่มการลงทุน ระบบเศรษฐกิจมีการหมุนเวียนดีขึ้น อาหารท้องถิ่นมีส่วนช่วยในการสร้างอาชีพ การจ้างแรงงาน ให้เกิดขึ้นในท้องถิ่น

- ผลการศึกษาที่อาจเกิดผลเสียต่อท้องถิ่น พบว่า หากมีการส่งเสริมให้อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในเชิงพานิช อาจส่งผลต่อการดำรงชีพของประชาชนในท้องถิ่น ค่าครองชีพสูงขึ้น วัตถุดิบในการประกอบอาหารมีราคาแพง ตามกลไกตลาด และวัตถุดิบบางชนิดหายากทำให้เกิดผลกระทบต่อทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ยังส่งผลให้มีผู้ประกอบการร้านอาหารจากคนต่างถิ่นเพิ่มขึ้นในพื้นที่ศึกษาเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว ดังนั้นการประกอบอาหารเพื่อนักท่องเที่ยวจึงมีการปรับประยุกต์รสชาติ ความเหมาะสมของอาหารเพื่อให้นักท่องเที่ยวสามารถรับประทานได้ อาจส่งผลให้ขาดเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น และประชาชนในท้องถิ่นอาจต้องปรับเปลี่ยนพฤติกรรมกรรมการบริโภคไปตามวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวที่นำมา เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ จากต่างประเทศ เป็นต้น

- ผลการศึกษารูปแบบและกิจกรรมที่ควรส่งเสริม จากการศึกษาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต พบว่า รูปแบบ และกิจกรรม ที่ควรส่งเสริมเพื่อให้คงไว้ซึ่งเอกลักษณ์อาหารของท้องถิ่น คือ เน้นการส่งเสริมการพัฒนาเพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยว โดยใช้อาหารท้องถิ่นเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเป็นหลัก โดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เป็นการผลิตและฟื้นฟูอาชีพทางการเกษตรในท้องถิ่น เช่น การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การปลูกพืชผักสมุนไพรท้องถิ่นและการประมงพื้นบ้าน นอกจากนี้ การรวบรวมสูตรอาหารหรือต้นตำรับอาหารพื้นบ้าน เป็นการอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารท้องถิ่นให้คงอยู่สืบต่อไปถึงรุ่นต่อไป จากการสัมภาษณ์และสืบค้นอาหารท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษา พบว่า อาหารท้องถิ่นบางชนิดไม่เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว และประชาชนท้องถิ่นซึ่งเป็นคนรุ่นใหม่เริ่มที่จะไม่รู้จักอาหารท้องถิ่นบางชนิด ดังนั้นหากมีการเก็บรวบรวมสูตรอาหารท้องถิ่นไว้เป็นหมวดหมู่จะเป็นประโยชน์ต่อการรักษาต่อไปในอนาคต

- ผลการศึกษาแนวคิดต่อการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว พบว่า ควรส่งเสริมให้อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเนื่องจาก อาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในแต่ละจังหวัดมีจุดเด่นที่คล้ายคลึงกัน ดังนั้น ควรส่งเสริมและพัฒนาไปในทิศทางเดียวกัน เพื่อสร้างจุด

แข็งของการท่องเที่ยวเชิงพื้นที่ โดยเสนออาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเป็นจุดขาย นอกจากนี้ในแต่ละจังหวัดได้พยายามส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดให้นักท่องเที่ยวรู้จักอาหารท้องถิ่น เช่น การจัดกิจกรรมเทศกาลอาหารพื้นบ้าน โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ประกวดการประกอบอาหารพื้นบ้าน ภูเก็ต เป็นต้น

- ผลการศึกษากิจกรรมที่ควรปรับปรุงแก้ไขเร่งด่วน สืบเนื่องมาจากการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว พบว่า

1. ในพื้นที่ศึกษาควรมีการจัดทำแผนที่เพื่อแสดงแหล่งจำหน่ายอาหารท้องถิ่นให้นักท่องเที่ยวรู้จัก เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานแก่นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ปัจจุบัน ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารในพื้นที่ศึกษาส่วนใหญ่เป็นการโฆษณาประชาสัมพันธ์เฉพาะภัตตาคาร ร้านอาหารที่มีชื่อเสียงของแต่ละจังหวัด และเป็นที่น่าสังเกตว่าลักษณะการประชาสัมพันธ์ภัตตาคาร ร้านอาหารดังกล่าว จะเป็นสถานประกอบการที่อยู่ในโรงแรม รีสอร์ท ที่มีผลต่อธุรกิจโฆษณาในแต่ละพื้นที่ ดังนั้นหากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ร่วมมือในการส่งเสริมให้อาหารท้องถิ่นเป็นที่รู้จัก ควรมีการประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่มีการจำหน่ายอาหารท้องถิ่นด้วย

2. นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ยังไม่รู้จักอาหารท้องถิ่นของแต่ละจังหวัด เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่นให้แพร่หลาย ควรมีการประชาสัมพันธ์โดยใช้สื่อประชาสัมพันธ์ เช่น แผ่นพับ หนังสือพิมพ์ นิตยสารท้องถิ่นและภูมิภาค เป็นต้น

3. ด้านการบริการ พบว่า ร้านอาหารในพื้นที่ศึกษามีจำเป็นต้องปรับปรุงเร่งด่วน เนื่องจาก นักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการ มีวัตถุประสงค์หลักในการมารับประทานอาหาร ปัญหาที่พบส่วนมากเป็นเรื่อง ความล่าช้าของการปรุงอาหารและการบริการ พนักงานไม่เอาใจใส่ลูกค้า นอกจากนี้ จากการสัมภาษณ์นักท่องเที่ยวไทยพบว่า การให้บริการของพนักงานจะให้บริการนักท่องเที่ยวต่างชาติ ก่อนเป็นลำดับแรก

4. ความสะอาดและสุขอนามัยของอาหารท้องถิ่น เป็นสิ่งที่สถานประกอบการจะต้องดูแลและเอาใจใส่เป็นพิเศษ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นแก่นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ เนื่องจากในพื้นที่จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต ลักษณะภูมิอากาศร้อนชื้น มีผลต่อวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่จะเสียได้ง่าย เมื่อนำมาปรุงอาหารให้ลูกค้า อาจเกิดอาหารเป็นพิษได้ จากการสัมภาษณ์นักท่องเที่ยวยังพบว่า ร้านอาหารบางแห่งมีการนำวัตถุดิบที่ด้อยคุณภาพมาปรุงให้ลูกค้ารับประทาน โดยเฉพาะประเภทอาหารทะเล (Sea Food) จากการสัมภาษณ์และสังเกตของสถานประกอบการภัตตาคาร ร้านอาหารในพื้นที่ศึกษา พบว่า ร้านอาหารบางแห่งจะได้รับในประกาศรับรองการตรวจสอบความสะอาดและสุขอนามัยจากสาธารณสุขจังหวัด และยังมีอีกหลายแห่งที่ยังไม่ได้รับการรับรอง

จากสถานการณ์สุขจังหวัดแต่ยังคงเปิดให้บริการอาหารแก่ลูกค้า เพื่อเป็นการสร้างมาตรฐานร้านอาหาร จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องเร่งปรับปรุงแก้ไขในประเด็นดังกล่าว

- ผลการศึกษาในข้อเสนอแนะอื่นๆ จากสถานประกอบการภัตตาคาร ร้านอาหารท้องถิ่น และนักท่องเที่ยวไทย นักท่องเที่ยวชาวชาติ ในพื้นที่จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต มีข้อเสนอแนะเพื่อเป็น ประโยชน์ต่อการปรับปรุงแก้ไขในการพัฒนาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว ดังนี้

1. ความเข้าใจของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในแต่ละจังหวัด นักท่องเที่ยวจะรู้จัก ค้นคว้ากับอาหารไทย ที่มีการโฆษณาประชาสัมพันธ์เป็นที่รู้จักแพร่หลาย สำหรับอาหารท้องถิ่นยังไม่เป็นที่รู้จัก ค้นคว้าในกลุ่มของนักท่องเที่ยวมากนัก รายการอาหารไทยยอดนิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติ คือ ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน ผัดไทย แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ เป็นต้น

2. รสชาติของอาหารท้องถิ่นมีรสเผ็ด-ร้อน ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยปากซ์ใต้ จึงเป็นที่ชื่นชอบและคุ้นเคยของคนในท้องถิ่น แต่สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ จะเป็นไม่เป็นที่นิยมมากนักเนื่องจากมีรสเผ็ด-ร้อน มากเกินไป หากต้องการให้นักท่องเที่ยวต่างชาติสามารถรับประทานอาหารที่มีรสเผ็ด-ร้อน ได้ จะต้องมีปรับปรุงและประยุกต์อาหารไม่ให้มีรสเผ็ด-ร้อนมากนัก และผลของการปรับปรุงประยุกต์อาหารท้องถิ่นเพื่อสนองตอบนักท่องเที่ยวอาจส่งผลให้เอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นที่มีอยู่ดั้งเดิมเปลี่ยนแปลงไป และอาจทำให้รายการอาหารท้องถิ่นบางรายการอาจสูญหายไป เนื่องจากความไม่นิยมบริโภคอาหารชนิดนั้นๆ หรือ อาจเกิดจากวัตถุดิบในการปรุงอาหารหายากและมีราคาแพง เนื่องจากพื้นที่ศึกษาเป็นจังหวัดที่มีอัตราการเติบโตด้านการท่องเที่ยวสูง ทำให้สภาวะเศรษฐกิจของจังหวัดโดยรวมมีค่าครองชีพที่สูง คนท้องถิ่นต้องบริโภคอาหารในราคานักท่องเที่ยว

3. ขาดการส่งเสริมจากภาครัฐอย่างจริงจังและสม่ำเสมอ เป็นประเด็นที่สถานประกอบการภัตตาคาร ร้านอาหาร ได้เสนอแนะเพิ่มเติม เนื่องจากการพัฒนาศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต ให้ยั่งยืน จะต้องได้รับการสนับสนุนและส่งเสริมอย่างต่อเนื่องจากภาครัฐ จากอดีตที่ผ่านมา ในบางจังหวัดมีกิจกรรมการส่งเสริมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นอย่างจริงจัง เช่น เทศกาลอาหารทะเลจังหวัดภูเก็ต มีการจัดตกแต่งขบวนแห่รถอาหารทะเล (Sea Food Festival) เป็นการโฆษณาประชาสัมพันธ์จังหวัดภูเก็ตให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวทั่วโลก กิจกรรมดังกล่าวไม่มีในปัจจุบัน เป็นต้น

นอกจากนี้ มีร้านอาหารและภัตตาคารเปิดให้บริการ ลูกค้าสามารถเลือกใช้บริการได้สะดวก เพราะมีให้เลือกหลากหลาย เช่น ร้านอาหารในโรงแรม ร้านอาหารและภัตตาคารนอกบ้าน ร้านอาหาร

พื้นเมือง และอาหารที่วางขายริมถนน (Street Food) อาหารพื้นเมืองท้องถิ่นเป็นเมนูหลักอย่างหนึ่งที่ร้านอาหารจะนำเสนอให้ผู้คนที่มาเยือนทั้งที่เป็นคนในท้องถิ่นหรือเป็นนักท่องเที่ยว ไทยและต่างชาติ อาหารพื้นเมืองท้องถิ่นจึงเป็นเครื่องมือชนิดหนึ่งในการใช้เป็นตัวต่อการถ่ายทอดวัฒนธรรมการกินของคนในท้องถิ่นนั้น นอกจากนี้ อาหารท้องถิ่นยังช่วยให้เศรษฐกิจในชุมชนดีขึ้น เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์การเกษตร ส่งเสริมให้มีการเพาะปลูกพืชผักพื้นบ้านเพื่อใช้ประกอบอาหาร และเป็นการอนุรักษ์พืชผักพื้นบ้านได้อีกทางหนึ่ง ในส่วนของนักท่องเที่ยว จะได้รับความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นมากขึ้น นอกเหนือจากอาหารไทยภาคกลางทั่วไป ที่ภาครัฐบาลพยายามส่งเสริมครัวไทยสู่สากล อาหารท้องถิ่น อาจเป็นตัวเลือกหนึ่งที่ใช้ในการส่งเสริมประชาสัมพันธ์ให้ต่างชาติได้รู้จักและเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นเพิ่มขึ้น

5.2 ข้อเสนอแนะจากคณะผู้วิจัย

จากการตอบแบบสอบถามของสถานประกอบการในสิ่งที่ต้องการให้ปรับปรุงแก้ไขเร่งด่วนดังตารางที่ 4. นั้น คณะผู้วิจัยขอเสนอแนะดังนี้

5.2.1 แนวทางการประชาสัมพันธ์

1. ควรให้ความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่น โดยจัดทำหลักสูตรการสอนการทำอาหารท้องถิ่นในโรงเรียน และมีการรวบรวมสูตรอาหารท้องถิ่นจากแหล่งต่าง ๆ ไว้เป็นศูนย์กลางเพื่อการค้นคว้าและศึกษาเพิ่มเติมได้
2. จัดงานหรือนิทรรศการแนะนำอาหารท้องถิ่น พร้อมทั้งมีการจัดให้ร้านอาหารท้องถิ่นที่มีชื่อมาร่วมกันออกร้านเพื่อเผยแพร่อาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย
3. หน่วยงานของรัฐ (ททท.)ร่วมมือกันจัดทำเนียบร้านอาหารท้องถิ่นเพื่อเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์แก่นักท่องเที่ยว จัดทำแผนที่ตั้งร้านอาหารท้องถิ่น (Route Map)
4. ในการจัดงานเลี้ยงรับรองแขกของรัฐควรจัดรายการอาหารท้องถิ่นเป็นรายการอาหารหลัก
5. ให้มีความร่วมมือในการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นร่วมกันทั้ง 3 จังหวัด กล่าวคือ อาจจัดทำรายการอาหารที่มีลักษณะเฉพาะเมนูในพื้นที่ชายฝั่งทะเลอันดามัน เช่น เมนูอันดามัน หรือ จัดทำในลักษณะอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละจังหวัด (เมนูประจำจังหวัด) เช่นรายการอาหารท้องถิ่นภูเก็ตแยกออกจากรายการอาหารไทยทั่วไป

6. จัดแนะนำรายการอาหารท้องถิ่นผนวกกับการท่องเที่ยวเชิงเกษตร เพื่อแนะนำแหล่งท่องเที่ยวในท้องถิ่นและอาหารท้องถิ่นควบคู่กันไป

5.2.2 แนวทางด้านสุขอนามัยของอาหาร

1. ร้านอาหารท้องถิ่นที่ได้รับอนุญาตให้เปิดบริการจำหน่ายต้องได้รับป้ายอาหารสะอาดรสชาติอร่อยของกระทรวงสาธารณสุขเป็นพื้นฐาน

2. วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการปรุงอาหารต้องมีแหล่งจัดส่งที่มีป้ายอาหารปลอดภัย (Food safety) ของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อเป็นหลักประกันว่าวัตถุประสงค์ที่ใช้ในการปรุงอาหารมีความปลอดภัย เนื้อสัตว์ไม่มีสารปรุงแต่งสี ผักไม่มียาฆ่าแมลงตกค้าง ส่งเสริมการใช้ปุ๋ยชีวภาพในการปลูกผัก เป็นต้น

5.2.3 แนวทางการให้บริการ

1. ควรมีการจัดหลักสูตรฝึกอบรมให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารในด้านการจัดการร้านอาหาร การประกอบอาหาร สุขอนามัยอาหารและการให้บริการต่างๆ

2. ควรมีการฝึกอบรมพนักงานที่ให้บริการในร้านอย่างสม่ำเสมอ เช่น การอบรมภาษาอังกฤษ เพื่อแนะนำและอธิบายรายการอาหารท้องถิ่นให้นักท่องเที่ยวต่างชาติได้อย่างถูกต้อง

5.3 แนวทางส่งเสริมและจัดการ

จากผลการศึกษาและการวิเคราะห์ในเรื่องศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว พบว่าถึงแม้รายชื่ออาหารเหมือนกัน แต่จังหวัดจะมีความแตกต่างในวิธีการปรุงอาหาร และรสชาติก็แตกต่างกัน (อ้างถึง WTO:2000) นักท่องเที่ยวมีความพอใจในรสชาติของอาหาร ที่มีความแปลกใหม่ต่างจากอาหารเดิมที่คุ้นเคย และเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นที่ตนเองได้มาท่องเที่ยว ดังนั้น คณะผู้วิจัยจึงขอเสนอความเห็นว่

กระบี่ มีศักยภาพเป็นแหล่งผลิตพืช ผัก อาหารทะเล และจำหน่ายอาหารท้องถิ่น

พังงา มีศักยภาพเป็นแหล่งผลิตพืช ผักปลอดสารพิษ และอาหารทะเล นอกจากนี้ผลิตอาหารแปรรูปเพื่อเป็นสินค้าของที่ระลึก

ภูเก็ต มีศักยภาพเป็นแหล่งอาหารทะเล และจำหน่ายอาหารท้องถิ่นที่หลากหลาย ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารไทย จีน มลายู

และพื้นที่ศึกษาใน 3 จังหวัดมีความพร้อมและมีศักยภาพในการส่งเสริมให้อาหารและเครื่องดื่มหองถิ่นเป็นเครื่องมือในการพัฒนาการท่องเที่ยว โดยพิจารณาจากปัจจัยที่ช่วยสนับสนุนศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มหองถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว จะต้องประกอบด้วยปัจจัย 3 ด้าน ได้แก่

1. ด้านวัตถุดิบ จะต้องเป็นวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีคุณภาพดี สะอาด ถูกสุขอนามัย ซึ่งจังหวัดกระบี่ พังงา และภูเก็ต มีศักยภาพในการผลิตวัตถุดิบเพื่อสนับสนุนการผลิตอาหารท้องถิ่น (เช่น ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์อาหารทะเล สมุนไพร เป็นต้น) ภาคราชการจะต้องเข้ามาช่วยเหลือในการส่งเสริมให้ภาคเกษตรกรรมผลิตวัตถุดิบที่มีคุณภาพและมีปริมาณที่เพียงพอต่อความต้องการของร้านอาหารในท้องถิ่น

2. ด้านการผลิต ได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหารในท้องถิ่น จะต้องมีการพัฒนาฝีมือผสมผสานไปกับความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการประกอบอาหาร

- การพัฒนาฝีมือแรงงาน (ผู้มีหน้าที่ปรุงอาหาร) จะต้องมึทักษะและความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารท้องถิ่น

- เพื่อลดต้นทุนการผลิต ควรเลือกใช้วัตถุดิบที่ผลิตในท้องถิ่น

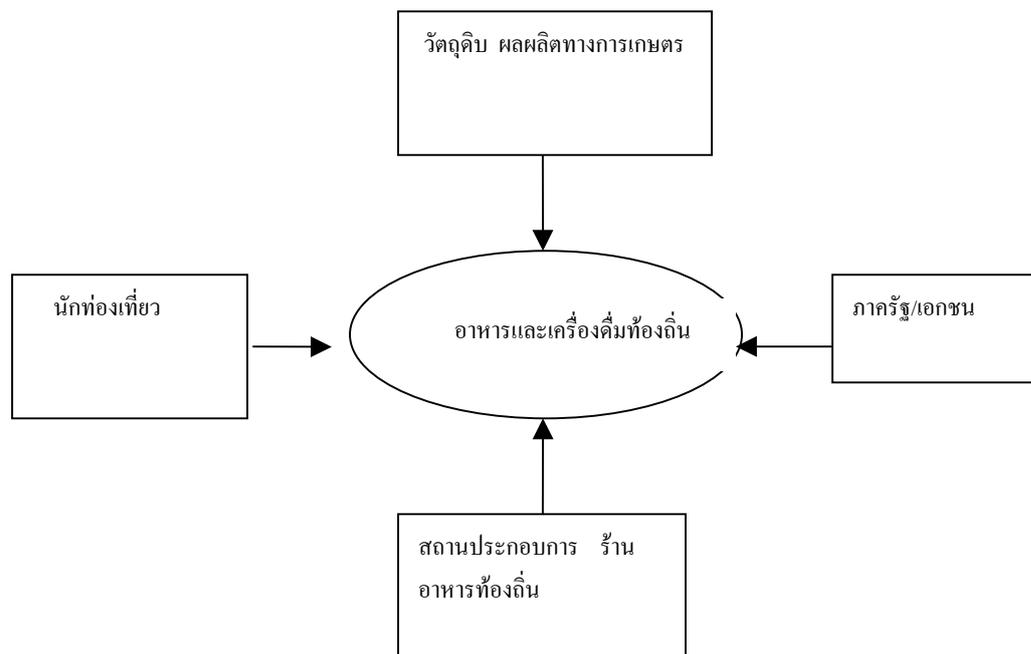
3. ด้านการตลาด

- ส่งเสริม ให้ทราบความสำคัญของอาหารท้องถิ่นแก่สถานประกอบการร้านอาหารเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นให้ถูกต้อง เนื่องจาก ร้านอาหารบางแห่งไม่นิยมนำอาหารท้องถิ่นมาเป็นจุดขาย

- หน่วยงานภาครัฐและเอกชนจะต้องช่วยในเรื่องการประชาสัมพันธ์มากขึ้น

- มีการศึกษาค้นคว้างานวิจัยเกี่ยวกับความนิยมของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารท้องถิ่น

เพื่อนำไปเป็นข้อมูลปรับปรุง ประยุกต์ใช้กับสถานประกอบการร้านอาหาร ดังภาพประกอบ 5.4



ภาพประกอบ 5.2 แสดงความสัมพันธ์การส่งเสริมอาหารและเครื่องดืมท้องถิ่น

บรรณานุกรม

- กฤษฎา บุญชัย (2543). พลวัตชุมชนล้านนาในการจัดการความหลากหลายทางชีวภาพ, วิทยานิพนธ์ คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- กัณฑ์วีร์ วิวัฒน์พาณิชย์ (2542). แมลงอาหารในอนาคต, กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก
- กัญญา สุจริตวงศานนท์ (2536). อาหารสมุนไพรประจำบ้าน , อาหาร, 23 (มกราคม-มีนาคม 2536), 54.
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (2546). เอกสารสิ่งพิมพ์การส่งเสริมการตลาดและประชาสัมพันธ์, กทม.: การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย.
- กิตติคุณ รุ่งเรือง (2537). การประมวลการเรียนการสอนวัฒนธรรมพื้นบ้านสำหรับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น จังหวัดกาญจนบุรี,วิทยานิพนธ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- คณิงนิจ ภัคดีวงศ์ (2545). อาหารพื้นบ้านภูเก็ต สถาบันราชภัฏภูเก็ต
- จิตติมา วรกิตติศักดิ์ (2538). ศึกษาอาหารพื้นบ้านภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน. วิทยานิพนธ์ คณะมนุษยศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จันทรา เล็กเกี่ยม (2534) คุณค่าทางโภชนาการและดัชนีการเก็บเกี่ยวผักพื้นเมืองที่มีแนวโน้มเป็นผักเศรษฐกิจของเชียงใหม่, วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จรัสแสง จิระมิตร (2544) ได้ทำการศึกษาเรื่องทัศนคติและพฤติกรรมในการบริโภคพืชช้าของคนกรุงเทพมหานคร, วิทยานิพนธ์ ปริญญาโทมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เฉลียว มณีเลิศ (2532 : 33-38) บทบาทของการศึกษาในการพัฒนาวัฒนธรรม, วัฒนธรรมไทย 26 (มิถุนายน 2532) 33-38.

ชัยโย ชัยชาญยุทธ (2524). หอมแดง, หมอชาวบ้าน, 13 (กรกฎาคม 2524) 50-51.

ทัศนีย์ โรจนไพบุลย์ (2539). เอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม, มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมวิธีราช.

ทองเยาว์ โทณานนท์ และศรีสมร คงพันธ์ (2535). ตำรับอาหารไทยในวัง, กรุงเทพฯ : อักษรสมัย.

นภาพรรณ นพรัตน์นราภรณ์ (2543). แนวทางการสร้างอาหารไทยเป็นอาหารโลกในสิบปีข้างหน้า, กรุงเทพฯ: อักษรสยามการพิมพ์ .

บัญญัติ สุขศรีงาม (2527). เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพรเล่มสอง, กรุงเทพฯ : อมรินทร์การพิมพ์.

ปราณี รัตน์น่วมและคณะ (2524). ตำรับอาหารพื้นเมืองประจำท้องถิ่นภูเก็ต.

พรวิณี อวนสกุล และคณะ (2541) ศึกษาวิจัยเรื่อง การปรับเปลี่ยนการบริโภคอาหารของชาวพื้นเมืองในจังหวัดเชียงใหม่, รายงานการวิจัย คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เพ็ญนิภา ทรัพย์เจริญ (2544). อาหารเพื่อสุขภาพ : อาหารพื้นเมือง-เครื่องดื่มสมุนไพร.

วิจิตร บุญยะไพฑร (2537). กินดีมีสุข, กรุงเทพฯ : ปิ่นเกล้าการพิมพ์.

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ (2530).แผนการส่งเสริมฟื้นฟูศิลปวัฒนธรรม , 98-99.

สำนักงานจังหวัดภูเก็ต (2537) ศึกษาความเป็นไปได้ในแผนลงทุนจังหวัดภูเก็ตเกี่ยวกับโครงการจัดตั้งศูนย์อาหารท้องถิ่น, แผนลงทุนจังหวัดภูเก็ต, สำนักงานจังหวัดภูเก็ต.

สุนีมาศ โนรีและคณะ(2540) ศึกษาวิจัยเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารจานด่วนของไทยและแบบตะวันตกของนักเรียนในจังหวัดเชียงใหม่, คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

รัตนา พรหมวิชัย (2537) ศึกษาเรื่อง ลาบจิ้น : บทบาททางสังคมและวัฒนธรรม กรณีศึกษาหมู่บ้านสันหลวงเหนือ หมู่ 10 ตำบลจันจว้าใต้ อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย, วิทยานิพนธ์ ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล.

ลักขณา สมสุข (2539) ศึกษาวิจัยเรื่องคุณค่าทางโภชนาการของอาหารท้องถิ่นมุสลิมใน จ.ปัตตานี, คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

อำไพ ไสร์จจะพันธ์ (2536) ศึกษาวิจัยเรื่องอาหารท้องถิ่นภาคใต้, สถาบันราชภัฏสงขลา.

อภิรมย์ พรหมจรรยา และชุติมา ต่อเจริญ (2540) งานวิจัยเรื่องการค้าปลีกและ ภัตตาคารในจังหวัดภูเก็ต, คณะอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

อภิรมย์ พรหมจรรยา และชุติมา ต่อเจริญ และคมสัน รัชตพันธ์ (2546). งานวิจัยเรื่องการพัฒนาการท่องเที่ยวชนบท กรณีศึกษาจังหวัดภูเก็ต, กรุงเทพฯ : กองทุนสนับสนุนการวิจัย.

สถาบันการแพทย์แผนไทยและกองทุนสิ่งแวดล้อมโลก (2537) ผักพื้นบ้าน(ภาคใต้) ทางเลือกในการผลิตและการบริโภค กทม.: องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก

----- (2546). ชุดหนังสืออาหารท้องถิ่นทั่วไทย ครีวักษ์ใต้ กทม.: สำนักพิมพ์ แสงแดด

หนังสือชุดนักเดินทางเพื่อความเข้าใจในแผ่นดินภูเก็ต (2543). กทม.: สำนักพิมพ์สารคดี

Art, Richard (1999). www.ej.pn.psu.ac.th/hwwssa/detail.nsp "Real Belizean food" : building local identity in the transnational Caribbean.

Bretchel, Dale (2004). www.swissinfo.org The Emmental rediscovers its culinary roots.

- Cetron, Marvin J. (1996). www.ej.pn.psu.ac.th/hwwssa/detail.nsp Restaurant renaissance: current and future trends in food service.
- Cohen, Erik and Avieli, Nir (2004) www.elsevier.com/locate/atoures Food in Tourism: Attraction and Impediment.
- Cuisine Tourism task Force (2001). www.ftp.canadiantourism.com/CTC.
- Greeley, Alexandra (1997). www.ejpn.psu.ac.th/hwwrga/detail.nsp. Thai tastes.
- Haukeland, Jan Vidar and Jacobsen, Jens Kr. Steen (2001). www.wasa.shh.fi/konferens/abstract/a6.haukeland.pdf. Gastronomy in the periphery : Food and cuisine as tourism attractions on the top of Europe.
- Ministry of Agriculture Fisheries and Food and the Countryside Agency (2002). www.defra.gov.uk/foodrin/mwrkwting/touristreport.pdf. Tourist Attitudes Towards Regional and Local Foods.
- 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
- Rozin, Paul (1999). www.ej.pn.psu.ac.th/hwwssa/detail.nsp Food is fundamental, fun, frightening, and far reaching.
- Siemering, Art (2000). www.ej.pn.psu.ac.th/hwwssa/detail.nsp Food forecasts for 2050.
- Torres, Rebecca (2003). www.elsevier.com/locate/atoures Linkages Between Tourism and Agriculture in Mexico

Visser, Margaret (1999). www.ej.pn.psu.ac.th/hwwssa/detail.nsp Food and Culture :
interconnections.

Winter, Micheal (2003). www.elsevier.com/locate/jrustud Embeddedness, the new food
economy and defensive localism.

Wolf, Christoper (1994). www.ej.pn.psu.ac.th/hwwrga/detail.nsp. A taste of tomorrow's
Food.

Wolf, Erik (2004). www.culinarytourism.org. Culinary Tourism : A Taste Economic
Proposition.

World Tourism Organization (2003). Local Food & Tourism International Conference
2000. Madrid :WTO

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก. ตัวอย่างอาหารพื้นเมืองภาคใต้

-**แกงพุงปลา หรือแกงไตปลา** เป็นอาหารคาวซึ่งเป็นอาหารหลักของชาวใต้ นิยมรับประทานกันทั่วไป เป็นแกงเผ็ดมีน้ำมากกว่าเนื้อ รสชาติค่อนข้างไปทางเค็ม ส่วนประกอบที่สำคัญ คือ ปลาอย่าง หน่อไม้ และที่สำคัญคือ ไตปลา

-**ขนมจีนน้ำยาปักซี่ใต้** จะต่างจากภาคกลางตรงที่น้ำยา ซึ่งไม่นิยมใช้ปลาตุ๋นแต่จะใช้ปลาทะเลที่มีเนื้อมากและใช้ส้มแขกใส่ลงในน้ำยา ทำให้มีรสเปรี้ยว ผักพื้นบ้านที่นิยมกินกับขนมจีน ได้แก่ ยอดมะม่วงหิมพานต์ สะตอ ลูกเนียง ผักกาดทอง ถั่วงอกทอง จังหวัดพังงา ระนองและ ภูเก็ต นิยมรับประทานเป็นอาหารมื้อเช้า

-**ข้าวย่ำ** เป็นอาหารหลักของชาวใต้อีกชนิดหนึ่ง มีให้เลือกทั้งแบบราดน้ำบูดู และแบบที่ไม่ได้ราดน้ำบูดู แต่คลุกเคล้าด้วยเครื่องแกงรสเข้มข้น ประกอบด้วย ข้าวสวย ข้าวตังทอด มะพร้าวคั่ว กุ้งทอด ส้มโอ พริกป่น วิธีรับประทาน นำผักทั้งหมดมาจัดรวมกัน แล้วคลุกด้วยน้ำยา ซึ่งทำด้วยน้ำบูดูที่เคี่ยวแล้ว

-**เต้าคั่ว** เป็นอาหารจานเดียวของภาคใต้ มีเฉพาะจังหวัดสงขลา ส่วนผสมประกอบด้วย เส้นหมี่ลวกสุก หมูสามชั้น หูหมู เต้าหู้ทอด ไข่ต้ม ถั่วงอก ผักบุ้งลวก แตงกวา นำเครื่องปรุงทุกอย่างใส่จาน นำเครื่องปรุงรสที่เตรียมไว้ ซึ่งมีรสเปรี้ยว หวาน เค็ม

-**แกงเผ็ดเหม็งมะพร้าว** ลักษณะคล้ายกับแกงเผ็ดของภาคกลาง แต่สีจะเข้มกว่า เพราะสีของขมิ้นที่ผสมในเครื่องแกง ทำให้แกงมีสีน้ำตาลรับประทาน

อาหารหวานของภาคใต้ที่มีชื่อเสียงและนิยมรับประทาน

-**ขนมเทียน** ต่างจากขนมเทียนของภาคกลางตรงที่ไม่มีไส้แต่จะมีสีขาวนวล ตามสีของน้ำตาลปีบ เหมาะสำหรับเป็นของขวัญ ขนมนี้เป็นของจังหวัดนราธิวาส

-**ขนมมด** ขนมชนิดนี้จะมีรสชาติดหวานปานกลาง แบ่งข้างนอกจะกรอบเล็กน้อย ส่วนข้างในจะนิ่มข้าวเหนียว หารับประทานได้ที่จังหวัดสงขลา

-**ขนมห่อหัวล้าน** การที่ชื่อขนมเป็นแบบนี้ มาจากการราคาตะกั่วแล้วทำให้ดูเหมือนหัวล้าน ไข่แบ่งสองสี คือสีขาว กับสีดำ นิยมรับประทานเป็นของขวัญ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

-**ขนมปาดดา** ลักษณะของขนมจะมีรูกลม มีไส้ข้างใน เป็นไส้คาว รสชาติขนมจะเค็ม เผ็ดพริกขี้หนูสดและหวานเล็กน้อย สามารถรับประทานได้ที่จังหวัดนครศรีธรรมราช

- ข้าวเหนียวลาเว่ ลักษณะคล้ายน้ำกะทิทุเรียน แต่ใช้ไข่แทน จะมีรสชาติหวานมัน
- ข้าวเหนียวปิ้งไส้กุ้ง เป็นขนมที่ขึ้นชื่อของจังหวัดพังงา มีรสชาติเค็ม หวานกลมกล่อม ยิ่งเวลารับประทาน จะได้กลิ่นหอมจากใบตองใหม่ด้วย

การสืบทอดทางวัฒนธรรมการกินของท้องถิ่น

วัฒนธรรมอาหารการกินของจังหวัดต่าง ๆ ทางภาคใต้ มีทั้งที่เหมือนหรือคล้ายกันเป็นพื้นฐานกัน มีความต่างกันในชีวิตประจำวัน ทั้งนี้ด้วยปัจจัยทางทรัพยากร ปัจจัยทางวัฒนธรรมที่ผสมผสานกันระหว่างชาวไทยพุทธ ชาวไทยมุสลิมและชาวจีนฮกเกี้ยนที่อพยพมาจากปักษ์ และชนกลุ่มน้อยที่เป็นชาวเล ชาวใต้กินข้าวเป็นหลัก ในแต่ละวันกินหนักเพียงสองมื้อคือเช้าและเย็น อาหารออกรสจัดทั้งเผ็ด เปรี้ยว ออกรสเข้มข้นเค็มเพียงอย่างเดียว ไม่นิยมรสหวาน เมื่อรับประทานอาหารเสร็จแล้วจะตามด้วยผลไม้หรือของหวานเพื่อแก้เผ็ดหรือลบปาก คือลบกลิณคาวอาหาร วิธีการกินอาหารเข้าของชาวใต้โดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์ ในแต่ละท้องที่แตกต่างกันไปตามสภาวะในอดีตเชื่อมถึงปัจจุบันเป็นกลุ่ม ๆ ดังนี้

ขนมจีน คืออาหารเข้าของชาวใต้แถบชายฝั่งตะวันตก ได้แก่ภูเก็ต พังงา และกระบี่ กินแนมกับผักเหนาะกระเจาดใหญ่ บางครั้งมีปลาฉิ่งฉ้างร่วมด้วย แต่ที่เด่นคือกินร่วมกับห่อหมกแบบใต้ใส่ขมิ้นนึ่งกันร้อน ๆ แกะกันห่อต่อห่อ มีชากาแฟให้บริการร่วมด้วย ที่ภูเก็ตกินขนมจีนและมีข้าว ยำ อิวจาก้วย ถาดขนมทั้งไทยและฮกเกี้ยน บริการชาร้อน กาแฟร้อนทุกประเภทร่วมด้วย นอกจากนี้ยังมีมีสั่ว บีหุนผัด

ผลผลิตจากทะเลมีทั้งกุ้ง หอยปูปลา หมึก แต่มีลักษณะโดดเด่นเฉพาะ และผลผลิตของบกและทะเลที่เป็นเครื่องปรุงอันโอชะของครัวปักษ์ใต้คือ

ปลาฉิ่งฉ้าง เป็นปลากะตักชนิดหนึ่ง มีอาศัยตามผิวน้ำ บริเวณน้ำตื้นแถบชายฝั่งทะเลอันดามันและอ่าวไทย ชาวประมงจับโดยการใช้อวนล้อม อวนรุน อวนทับตลิ่งและโป๊ะ ชาวบ้านทางภาคใต้โดยเฉพาะกระบี่และภูเก็ตนำมาต้มกับน้ำเกลือแล้วนำมาตากแดดเป็นปลาแห้ง นำไปทำอาหารได้หลายอย่าง เช่น น้ำพริกปลาฉิ่งฉ้าง ปรุงอาหารหรือกินเป็นเครื่องเคียงกับขนมจีนน้ำยา เป็นต้น

กุ้งมังกร เป็นกุ้งขนาดใหญ่ เปลือกแข็งมีหนวดใหญ่ ซ่อนตัวอยู่ตามซอกหิน นับเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อของภูเก็ตมีให้กินสด ที่เนื้อเยอะ เนื้อเนียน รสหวานกรอบ

หญ้าขี้ฉ้อ ภาษาทางราชการเรียกว่า สันตะวาใบข้าว เป็นส่วนประกอบของเบือทอด ซึ่งทำจากหญ้าขี้ฉ้อชุบแป้งทอด มีกุ้งโรยหน้า กินกับน้ำจิ้ม เนื้อกรอบ หอมมัน หญ้าขี้ฉ้อเป็นไม้น้ำจืดประเภทเดียวกับกก ใบหยาบ เส้นใยแข็งขึ้นได้น้ำลึกตามขุมเหมืองร้างที่มีน้ำขัง

หอยชักตีน เป็นหอยทะเลชนิดหนึ่งในกลุ่มหอยสังข์ปีก มีเปลือกแข็ง แต่มีขนาดเล็กกว่าเนื้อหอยมีติ่งเรียวยาวแหลมขนาดเล็กและแข็งคล้ายเล็บยื่นออกมา ตีงนี้ใช้ใช้ในการเคลื่อนไหวเมื่อมีภัยมาใกล้ตัวจะชักติ่งหลบเข้าเปลือก จึงได้ชื่อว่าหอยชักตีน เมื่อนำไปต้มหรือลวกสุกแล้วเทคนิคในการกินต้องใช้มือดึงตีนเอาเนื้อออกมา ในกรณีที่ตีนหดเข้าในเปลือกต้องใช้ไม้หรืออุปกรณ์แหลม ๆ เขี่ยติ่งทางปากหอยและดึงเนื้อหอยออกมา รับประทานกับน้ำจิ้ม หอยชักตีนมีชุกชุมที่แหลมกวอดทราย กระบี่และเกาะยาว พังงา

จักจั่นทะเล เป็นสัตว์ในกลุ่มปูและกุ้ง ขนาดเท่าแมลงทับ หลังเป็นกระดองแข็ง มีขาคล้ายกุ้ง หางแหลมยื่นออกไปด้านหลัง อาศัยตามริมหาดฝั่งตัวได้ทรายบริเวณริมฝั่ง มีมากที่หาดไม้ขาว หาดในยาง ภูเก็ตและท้ายเหมือง พังงา นิยมนำมาชุบแป้งทอด

สาหร่ายตะขาบ หรือคนใต้เรียก"สาย" เป็นสาหร่ายทะเลชนิดหนึ่ง ลักษณะคล้ายตะขาบ ชาวบ้านแถวอ่าวลึก กระบี่เรียกว่าสายลูกบิด มักเกาะตามก้อนหินใกล้ชายฝั่ง ขึ้นตลอดปี เมื่อเก็บขึ้นมาจากทะเลต้องนำมาล้างน้ำจืด 2-3 น้ำเพื่อให้โคลนและเศษสิ่งสกปรกหลุดออก หากทิ้งไว้เกิน 3 ชั่วโมงผิวนอกจะบวมและแตก เวลากินสาหร่ายแตกจะมีน้ำรสเค็มปะแล่ม ๆ ออกมา

มะม่วงเบา เป็นพืชพื้นถิ่นทางภาคใต้ เติบโตได้ดีในพื้นที่ดินปนทราย ที่มีการระบายน้ำได้ดี มีลูกตลอดปี ออกผลเป็นพวง มีขนาดเล็กกินได้ทั้งดิบและสุก ผลดิบรสเปรี้ยวจัด ใช้ทำยำมะม่วง น้ำพริก เป็นต้น

ส้มมุดหรือมะมุด เป็นผลไม้พื้นถิ่นภาคใต้ ผลคล้ายมะม่วง เปลือกและเนื้อหนา ผลอ่อนมีรสเปรี้ยว นิยมกินสดเป็นผักเหนาะ และใส่แกงส้ม ผลสุกมีสีเหลืองแกมเขียว ภายในมีเมล็ด มีรสเปรี้ยวอมหวานนิยมกินเป็นผลไม้หรือน้ำพริก

กะป็น้ำหรือเคยน้ำ ชาวพังงาและชาวภูเก็ตเรียก"เคยเค็ม" ชาวกระบี่เรียก" จะหลู" ได้จากการหมักกุ้งฝอยกับเกลือ คือจะต้องนำกุ้งฝอยมา"ล้างน้ำให้สะอาด ใส่เกลือเม็ดขาวให้เข้ากัน

หมักทิ้งที่อุณหภูมิห้องนานประมาณ 3-4 วันหากร้อนยิ่งเป็นเร็ว กะปิ น้ำที่หมักได้ที่จะมีน้ำเลว ๆ ตัว กุ้งเป็นสีชมพู มีกลิ่นหอมและรสเปรี้ยว เมื่อหมักได้ที่ต้องนำใส่ตู้เย็นเก็บได้นานประมาณ 2 เดือน กะปಿನ้ำมีขายในแถบจังหวัดที่ติดทะเล เช่นกระบี่ พังงา ภูเก็ต ฯลฯ ชาวบ้านส่วนใหญ่มักทำกันเอง ฤดูกาลนำลดจะพบกุ้งฝอยนี้มากวายเป็นฝูงบนผิวน้ำ ใช้สวิงหรืออวนตาถี่ช้อนมาทำกะปิ กะปิ น้ำ นำไปผัดหมูสามชั้นหรือตุ๋นใส่ไข่

เคย ทำจากกุ้งตัวเล็กเรียกเคยตาดำมีเนื้อละเอียดและมีกลิ่นหอม แต่ถ้าเป็นกุ้งตัวใหญ่ จะได้นื้อหยาบ ไม่เนียนและกินไม่อร่อย ขั้นตอนการทำเคยเมื่อได้ตัวเคยมาแล้วเลือกเอาเศษขยะ ที่ล้างน้ำเค็มให้สะอาดจนตัวเคยใส แล้วผสมเกลือเม็ดในอัตราส่วน 1 ต่อ 3 เคล้าให้เข้ากันจนรู้สึก ว่านิ้วมือถูกเม็ดเกลือมากกว่าตัวเคยเป็นใช้ได้ จากนั้นนำไปตากแดดบนอวนตาถี่หรือเสื่อ การทำ เคยสมัยก่อนจะขยำหรือใส่ครกตำข้าวโขลกจนเข้ากันดีแล้วนำไปตากแดดจัด ๆ สักครึ่งวัน เอามา ขยำอีกครั้ง ตากแดดจัดอีก 2 วันจนเนื้อเคยแห้งสนิทแล้วเอาใส่กะละมังหรือถ้วยหมักอีก 5-7 วัน ก่อนนำไปบรรจุโอง ไหกระปุกโดยอัดให้แน่น

ไต้ปลา เป็นไต้ปลาทะเลดองเกลือ สีแดงคล้ำจะมีกลิ่นหอม ไต้ปลาที่ใช้ไม่หมดให้เก็บใส่ ภาชนะปิดฝาให้สนิท แช่ตู้เย็น จะคงกลิ่นหอมหรือหมักนำตากแดดทั้งขวดจะช่วยให้มีกลิ่นหอมยิ่ง ขึ้น ใช้ทำแกงซึ่งมีแบบใส่กะทิและไม่ใส่กะทิ

ส้มแขกหรือส้มควาย ผลไม้พื้นถิ่นทางภาคใต้ ภาษามลายูเรียก กลูโซ เป็นไม้ยืนต้น ขนาดใหญ่ วงศ์เดียวกับมังคุด ผลคล้ายฝรั่ง ผลอ่อนมีสีเขียวอ่อนเมื่อแก่จัดเปลี่ยนเป็นสีส้ม เนื้อมีสี เหมือนเปลือกมีน้ำมาก เมล็ดแบนผลละ 2-3 เมล็ด ผลสุกรับประทานได้มีรสเปรี้ยว ๆ หวาน ๆ เนื้อ ส้มแขกเคี้ยวเป็นชิ้นตากแห้งและมีรสเปรี้ยว นิยมใส่แกงส้ม ต้มปลาหรือต้มผักที่เรียกว่าต้มส้ม ปัจจุบันนิยมทำเป็นน้ำผลไม้เรียกว่าน้ำส้มแขก ซึ่งมีสรรพคุณช่วยระบายท้อง

สะตอ เป็นไม้ยืนต้นพื้นถิ่นภาคใต้ ลำต้นสูง โคนต้นใหญ่ อายุยืน เรือนยอดแตกกิ่งก้าน สาขาเป็นทรงพุ่มแผ่กว้าง ที่แปลกคือต้องอยู่ร่วมกับพืชอื่น ๆ จึงจะเจริญได้เร็ว ชอบขึ้นตามป่าที่เป็น ควบหรือเนินเขาในป่าดงดิบชื้น แทบทุกจังหวัดของภาคใต้ตลอดไปจนถึงแหลมมลายู ทั้งมาเลเซีย และอินโดนีเซียต่างมีสะตอขึ้นอยู่ในป่าธรรมชาติ สมัยก่อนสะตอเป็นไม้ป่า แต่ต่อมาเมื่อคนนำผล มากินจนเป็นที่นิยม จึงได้นำต้นมาปลูกในรั้วบ้านเป็นสวนสมรม ด้วยสะตอปลูกง่ายไม่ต้องการการ

ดูแลมากนักและผลผลิตเป็นที่นิยมบริโภคทั่วไปไม่เฉพาะแต่ในท้องถิ่น ยังได้กระจายไปทั่วภูมิภาค ราคาสะท้อนค่อนข้างสูงตลอดปี จะถูกลงในช่วงฤดูการคือเดือนพฤษภาคม-กรกฎาคมเท่านั้น สะตอที่นิยมกินและปลูกกันมากคือสะตอข้าวและสะตอดาน สะตอเป็นผักผักขนาดใหญ่ เป็นพืชที่มีรสจัดและมีกลิ่นฉุนเพราะมีสารประกอบกำมะถันเป็นน้ำมันระเหยทำนองเดียวกับกระเทียม สะตอสดจะฉุนมากกว่าสะตอสุก ยอดอ่อนกินได้ ส่วนผักกินได้ทั้งสดและสุก โดยการแกะเม็ดหรือจะกินทั้งเปลือกก็ได้ ทั้งสามารถนำไปปรุงอาหาร กินในรูปแบบผักต้ม ผักหมกไฟ ผักผัด และผัดคอง เช่นผัดเผ็ด ผัดเปรี้ยวหวาน ผัดกะปิ ใส่แกงกะทิ แกงคั่ว ต้มกะทิ สะตอต้ม สะตอหมก และสะตอดอง นอกจากนี้สะตอเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีโปรตีนสูง วิตามินเอสูงมาก มีแร่ธาตุพวกแคลเซียม ฟอสฟอรัส เป็นยาระบายอย่างอ่อน ช่วยลดเบาหวาน ป้องกันมะเร็งทางเดินอาหารอีกด้วย ทั้งยังชะลอความแก่ด้วย

กาหยู หรือมะม่วงหิมพานต์ มีบทบาทสูงต่อวิถีการกินทางใต้ ตั้งแต่ยอดอ่อนเป็นผักเหนาะที่ให้รสฝาดเฉพาะตัว เม็ดอ่อนใส่แกงไตปลา แกงเหลือง แกงเลียง แกงกะทิ แกงป่า เม็ดแก่ที่คั่วสุกใช้กินเล่นและปรุงอาหาร ปรุงอาหารที่ติดระดับโลกคือไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ยาเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ส่วนผลสุกนำเนื้อมาใส่แกงไตปลา แกงเลียง กินเป็นผลไม้ และน้ำคั้นจากเนื้อผลซึ่งมีรสหวานปนเผื่อนเล็กน้อย มีกลิ่นหอม อุดมด้วยวิตามินซี ทำน้ำผลไม้เข้มข้นบรรจุขวดมีสรรพคุณเป็นยารักษาโรคต่อต้านเชื้อจุลินทรีย์บางชนิด

ขมิ้น อาหารปักษ์ใต้หลายชนิดใช้ขมิ้นเป็นตัวชูโรง ทั้งให้สีสวยงาม ให้กลิ่นหอมดับคาว ให้รสเผ็ดเผื่อนอมหวานอันเป็นรสเฉพาะตัว อาหารใส่ขมิ้นที่โดดเด่นคือแกงเหลืองใส่ปลาหรือกุ้ง แกงไตปลา ปลาทอดขมิ้น น้ำยาขมิ้นจีน ห่อหมก ข้าวเหนียวเหลือง เป็นต้นอิทธิพลการใช้ขมิ้นในอาหารปักษ์ใต้มาจากมลายูผสมแขกผสมอิสลาม

ผักเหนาะ วิถีการกินอาหารอย่างคนใต้ต้องมีกระเจาดสารพันผักอยู่ในสำรับกับข้าวเสมอ กระเจาดผักนี้เรียกว่า ผักเหนาะหรือ ผักเกร็ด เพื่อกินกับน้ำพริกที่มักเรียกว่าน้ำซุบ กินแนมกับอาหารรสจัดทั้งหลาย อาหารบางอย่างขาดผักเหนาะไม่ได้เลย ถือว่าเป็นการกินที่ไม่สมบูรณ์ คือแกงไตปลา ขนมิ้นปักษ์ใต้ เป็นต้น ผักเหนาะมี 3 ประเภทได้แก่ผักสด ผักลวกราดกะทิและผัดคอง ผักเหนาะแบบผักสดมีทั้งผักทั่วไปเช่นผักกาด ผักบุ้ง แตงกวา ถั่วฝักยาว ถั่วอก กะหล่ำปลี ถั่วพู และผักพื้นบ้านได้แก่ ยอดกระถิน ยอดกาหยู ลูกเหียงเพาะ ลูกเนียง ปลีกล้วย สะตอ ยอด

มะกอก ยอดหมูย ยอดมันปู ผักกาดนกเขา ลูกฉิ่ง ผักกระถิน(สะตอเบา) ขมิ้นขาว ใบโหระพา ใบแมงลัก

- ผักเหนาะแบบผักลวกราดกะทิ มีผักบุ้ง ถั่วงอก ปลีกกล้วย ถั่วฝักยาว ผักกูด หยวกกล้วย มะเขือเปาะ ถั่วพู เป็นต้น

- ผักเหนาะแบบผักดอง มีสะตอดอง ผักเสี้ยนดอง ถั่วงอกดอง ถั่วลันเตาดอง ลูกเหรียงดอง มะละกอดอง กะหล่ำปลีดอง หัวไชโป้ว ผักกาดดอง เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีผักท้องถิ่นบางชนิดที่นิยมใช้ปรุงอาหาร ได้แก่หยวกกล้วย กล้วยดิบ กระเจี๊ยบเขียว ดอกกาหลา มะเขือพวง หน่อกะทือ ผลตะลิงปริง โขน ยอดมะพร้าวนำมาใส่แกง ใบชะพลูใส่แกงกะทิหรือรองห่อหมก ใบพาโหมใส่ข้าวย่า ใบตำม้งใส่แกง ตำน้าพริกเพราะกลิ่นคล้ายแมงดา ใบเหมียงหรือใบเหรียง ผักหวานนำมาผัดหรือทำแกงเลียง ลูกเนียงเพาะมาต้มกินกับมะพร้าวชูดคูลูกน้ำตาลเป็นขนม เป็นต้น อาหารภาคใต้มีรสชาติจัดจ้านมากที่สุดทั้งเข้มข้นและเผ็ดร้อน เพราะมีอากาศร้อนชื้นและฝนตกชุก ชาวภูเก็ตก็นิยมอาหารรสจัด ทวารสชาติกระเดียดไปทางจีนมากพอสมควรเพราะได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมจีนที่แพร่หลายในตัวเมืองในยุคที่คนจีนเข้ามาทำเหมืองแร่หรือยุคที่คนภูเก็ตนิยมส่งบุตรหลานไปเรียนที่ปีนัง อาหารจีนหลายอย่างจึงแพร่ทั้งเมืองจีนและผ่านทางปีนังมาถึงภูเก็ต จนแม้แต่คนมุสลิมซึ่งมีอาหารเฉพาะของกลุ่มชนอยู่แล้วยังดัดแปลงไปเป็นอาหารประจำวันโดยเปลี่ยนจากเนื้อหมูเป็นเนื้อไก่ หรือข้าวย่า ขนมจีนน้ำพริกน้ำยา เป็นต้น อาหารหลากหลายชนิดแสดงถึงการแลกเปลี่ยนและรับเอาวัฒนธรรมข้างเคียงมาผสมผสานจนกลายเป็นลักษณะอาหารท้องถิ่นอย่างเช่น กะหรี่ปั๊พ (แกงกะหรี่ไก่ราดเส้นบ๊วยลวก กินกับผักลวก หอยแครงลวก) และแกงตุ้มี่ ซึ่งรับมาจากมาเลเซีย นอกจากอาหารที่มีหลากหลายทั้งชนิดและรสชาติแล้ว กรรมวิธีการทำอาหารมีครบทุกรูปแบบทั้งตำ ขยำ แกง ต้ม ผัด ทอด นึ่ง ปิ้ง เผา เพื่อให้ได้รสชาติถูกปากคนภูเก็ตที่ต่างกันว่าเป็นคนช่างกิน

อาหารเข้ามีขนมจีนที่มีน้ำแกงให้เลือกทั้งน้ำยา น้ำพริก น้ำซุบ แกงเนื้อ แกงไก่ แกงไตปลา กินกับไข่ต้ม เจียะไถ้(อิวจาก้วย) ห่อหมก ปลาหมก ทอดมันภูเก็ต แกงส้มผักเกร็ดประกอบด้วยแตงกวา ถั่วฝักยาว ถั่วงอกสดหรือลวก ยอดคากหี ยอดมันปู ยอดหมูย ลูกฉิ่ง ผักกาดดอง หัวไชโป้ว หั่น สับปะรดและปลาจิ้งจั้ง บางคนเลือกกินการแพกับต้มข่า บางคนกินการแพกับขนมที่มีทั้งแบบหวานและคาวทั้งแบบจีนและไทย ได้แก่ขนมหัวล้าน ขนมเต่า ขนมเทียน ขนมท่อนใต้ ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ ขนมห่อ ขนมตาล ขนมสีชา จี๊จี้ โก่สุ้ย บั๊นเจียนไถ้ กี้ไถ้ ฮวดไถ้ จู้จุน เกี่ยมไถ้

ไข่ดาวไก่ย ไข่ต้าล้าม ปาวล้าง บ๊ะจ่าง กี้จ่าง ฯลฯ ซึ่งนอกจากจะกินเป็นอาหารเช้าคนภูเก็ดยังกินเป็นอาหารว่างรองท้องก่อนอาหารเย็น

อาหารจานเดียวและอาหารว่างยามบ่ายมีให้เลือกกินหลากชนิดที่หากินง่ายและขึ้นชื่อคือ หมี่ฮกเกี้ยน บั๊นหูนป่าฉ่าง โอด้าว โลบะ ฮูแซ้ เป็อทอด ข้าวย้าพริก เกลือเคยภูเก็ต อาจาด โอะเอ๋ว ตู๊โบ๊ บั๊ถ้ายบาก

อาหารมื้อใหญ่ที่สุดของคนภูเก็ตคือมื้อเย็นซึ่งเป็นเวลาที่ทุกคนในครอบครัวอยู่พร้อมหน้ากัน อาหารจานเด่นคือน้ำชุบหย้าหรือน้ำชุบกุ้งสด นอกจากนี้ยังมีน้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้าง มีผักเหนาะแบบผักสด ต้ม ดองและเผา มีลูกเหริย ลูกเนียง สะตอ ถั่วฝักยาวยอดมันปู ยอดกาหยี ยอดมะกอกป่า ผักกูดลวก ผักเหมียงลวก ผักบั้งลวก แตงกวา มะระขึ้นกทั้งสดและต้ม ถั่วพู ลูกมุดสด ยอดพลวน หน่อปุด หน่อกะทือ ผักหนามดอง ผักเสี้ยนดอง หน่อถั่วดอง เหมียง เป็นต้น ในสำรับมีแกงเหลือง แกงไตปลา แกงกะทิ แกงตุ้มี่ หมูฮ้อง กุ้งฝัดมะขาม บะติ้ม เคยเค็มอีก หมูฝัดตัวห้อย ฝัดบังก๊วน(ฝัดมันแกว) ผักกาเปกหรือหน่อไม้ น้ำแกงจืดขาหมู แกงจืดปลาเค็มใส่หมูสามชั้น แกงจืดลูกรอก แกงจืดกระเพาะหมูฝักกาดขาวและอื่น ๆ ต้มส้มของภูเก็ตมีสองแบบ คือต้มส้มปลา ต้มส้มผัก และความที่ภูเก็ตอยู่ใกล้ทะเลจึงมีปลาให้เลือกกิน เลือกทำได้หลายวิธีที่นิยมมี ปลาทราย ปลากระบอก ปลาหู ปลาสิง ปลากระพงขาว ปลากระพงแดง ปลาอินทรี ปลากระรัง ปลามงหลายชนิด ถ้าเป็นปลาทอดส่วนใหญ่จะเป็นปลาทรายทอดขมึ้น บางชนิดอาจนำมานึ่งบ๊วย นึ่งซีอิ๊ว นำมาแกงกะทิ ทำห่อหมก ทำน้ำแกงขมจีน นอกจากปลายังมีกุ้งมังกร หมึก ปูม้า ปูทะเลและหอยหลายชนิดให้เลือกกิน ที่ขึ้นชื่อคือปลาเผากินกับน้ำจิ้มสูตรเฉพาะของภูเก็ต

ส่วนสับปะรดพันธุ์ภูเก็ตพีชท้องถิ่นในแถบจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ตซึ่งปลูกระหว่างแถวต้นกล้วยาง ใช้ปรุงอาหาร เช่นแกงส้ม แกงกะทิ ต้มส้ม แกงเลียง ผัดกับปอดหมู ผัดเปรี้ยวหวาน ผัดกับสะตอใส่กะปิ เป็นผักเริตกินกับขนมจีนทำของหวานเช่นสับปะรดแช่อิ่ม และทำน้ำผลไม้คั้นหรือปั่นแต่ที่นิยมกันมากคือกินเป็นผลไม้ เพราะมีเนื้อหวานกรอบ

เอกลักษณ์อาหารท้องถิ่น

ลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นคือ รสชาติของอาหารจะมีรสเผ็ด เค็ม และเปรี้ยว เนื่องจากภาคใต้เป็นภาคที่มีอากาศชุ่มชื้นฝนตกตลอดทั้งปี พืชพรรณผักของภาคใต้มีมากมายหลากหลายชนิดเมื่อเปรียบเทียบกับภาคอื่นๆ ของประเทศไทย อีกทั้งยังอุดมสมบูรณ์ด้วยพันธุ์ปลาน้ำเค็มและปลาน้ำจืดนานาชนิด วัฒนธรรมการกินอาหารของคนไทยภาคใต้ มักนิยมนำผักที่มีตามท้องถิ่นพื้นบ้านมารับประทานกับอาหารหลัก ซึ่งมีรสชาติเผ็ดร้อน ด้วยเครื่องเทศชนิดต่างๆ ซึ่งเป็นผลดีต่อสุขภาพของคนใต้อย่างมาก เนื่องจากมีฝนตกชุกตลอดทั้งปี จากความแตกต่างของอาหารท้องถิ่นพื้นบ้านในแต่ละแห่ง ทำให้อาหารไทยท้องถิ่นภาคใต้มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นได้อย่างดีสอดคล้องกับการศึกษาวิจัยของรองศาสตราจารย์อบเชย วงศ์ทอง ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านภาคใต้ พบว่า

“... ชาวใต้รับประทานข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก ส่วนข้าวเหนียนิยมใช้ประกอบเป็นของหวานรับประทานกันเป็นบางมื้อบางครั้ง กับข้าวแต่ละมื้อส่วนมากจะไม่ขาดประเภทที่มีรสเผ็ดและประเภทที่มีน้ำแกง ชาวใต้ยังนิยมรับประทานขนมจีนมากเป็นพิเศษรองจากข้าว ถ้าไม่รับประทานข้าวก็ต้องรับประทานขนมจีน และจะมีขนมจีนวางขายกันตลอดวันตลอดคืน...”

อาหารไทยพื้นบ้านท้องถิ่น จะเข้าไปเกี่ยวข้องกับวัสดุที่นำมาปรุงอาหาร อันได้แก่ ผักพื้นบ้าน ซึ่งเป็นผักไทยตามท้องถิ่นนั้นๆ ซึ่งมีทั้งตามแหล่งธรรมชาติและที่ปลูกขึ้นมาเอง ล้วนเป็นผักที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งสอดคล้องสัมพันธ์กับวิถีชีวิตในท้องถิ่นและยังคงมีบทบาทและความผูกพันกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น ไม่ว่าจะทั้งด้านอาหาร เศรษฐกิจ วัฒนธรรมและประเพณีของท้องถิ่น โดยเฉพาะวัฒนธรรมการกินของคนภูเก็ต พังงา กระบี่ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการประสมประสานอาหารไทยเข้ากับอาหารจีนฮกเกี้ยน เนื่องจากในอดีตพื้นที่ทั้ง 3 จังหวัดเป็นเมืองท่าสำหรับพักจอดเรือสำเภาที่เดินทางติดต่อค้าขายแต่ครั้งโบราณ จึงเป็นดินแดนที่มีคนจากหลากหลายวัฒนธรรมเข้ามาอาศัยอยู่ด้วยกัน ตามหลักฐานทางประวัติศาสตร์พบว่า มี 3 วัฒนธรรมใหญ่ ที่ได้ผสมผสานและดำรงอยู่ด้วยกันอย่างกลมกลืน คือ วัฒนธรรมไทย จีน และไทยมุสลิม ซึ่งเป็นวัฒนธรรมมลายู โดยทั่วไปสังคมวัฒนธรรมของไทยมุสลิมจะปิดตัวเองเสียมาก ดังนั้นวัฒนธรรมที่ประสมในพื้นที่ศึกษาส่วนใหญ่จึงเป็นวัฒนธรรมระหว่างไทยกับจีนเป็นหลัก

ตัวอย่างแบบแผนอาหารการกินของคนท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษาแสดงให้เห็นเด่นชัดเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทยกับจีนประสมกันอย่างมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวเริ่มตั้งแต่อาหารมื้อเช้า ร้านขายอาหารมีให้เลือกมากมายหลายสัญชาติ เช่น

อาหารเช้า

- **อาหารเช้าแบบฮกเกี้ยน** จะเป็นประเภทข้าวต้มหมูและหมีซั่ว ซึ่งใช้น้ำซุบชนิดเดียวกัน มีทั้งแบบกระดูกหมูตุ๋น เครื่องในต้ม หรือหมูบะซ่อ ถ้าเป็นหมีซั่วจะเปลี่ยนมาใส่เส้นหมีเล็ก ๆ แทนข้าวต้มเท่านั้น นอกจากนี้ ยังมีอาหารจีนที่ชื่อว่า บ๊ะกุ๊ตเต้ ซึ่งเป็นอาหารที่แพร่หลายในประเทศมาเลเซียและสิงคโปร์ ต่อมาได้เผยแพร่มาที่จังหวัดภูเก็ตเป็นแห่งแรกในประเทศไทย

- **อาหารเช้าแบบกวางตุ้ง** จะเป็นประเภท ขนมจีบ ซาลาเปา สะเก๋า หรือที่เรียกรวมๆ กันคือ “ติ่มซำ” ซึ่งมีจำหน่ายให้นักท่องเที่ยวเลือกบริโภคหลายร้าน โดยทั่วไป ติ่มซำ จะต้องกินกับชาจีนร้อนๆ หรือกาแฟ

- **อาหารเช้าแบบปักกิ่งใต้** จะเป็นประเภทขนมจีน การรับประทานขนมจีนแบบคนภูเก็ตจะมีหอมหมาก ทอดมันปลา อิวจาก้วย ปลาฉิ่งฉ้าง และผักท้องถิ่นชนิดต่างๆ จากการสำรวจร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต พบว่า มีร้านขนมจีนที่มีชื่อเสียง คนในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ (ส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวชาวเอเชีย) นิยมไปใช้บริการ เช่น

- ร้านขวัญขนมจีน ถนนทุ่งคา
- ร้านจี๊โป้งหรือโกซ้วน ซอยโรงแรมกิตติกร ถนนสุรินทร์ซอย 2
- ร้านป่าตอง ถนนสตูลและร้านป่ามัย ถนนกระบี่

- **อาหารเช้าแบบไทยทั่วไป** จะเป็นประเภทข้าวแกงพื้นเมือง เช่น แกงเหลือง แกงไตปลา น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกขยำ ปลาทอดขมื่น ฯลฯ ร้านข้าวแกงภูเก็ตที่มีชื่อเสียง เช่น ร้านโกฮวด ถนนวิชิตสงคราม ร้านจิ้งจวด ถนนเยาวราช

- **อาหารเช้าแบบมุสลิม** เป็นอาหารเช้าที่มีชื่อเสียงและได้รับความนิยมอย่างหนึ่งของคนภูเก็ต และนักท่องเที่ยวผู้มาเยือน คือ โรตีสี่ มีทั้งแบบไส้ไข่และไม่ไส้ไข่ มีแกงเนื้อ แกงปลา แกงไก่ ให้เลือกมาจิ้มกินกับโรตีสี่ และมีโรตีสี่แบบหวานโรยนมและน้ำตาลทราย

- **ขนม** เป็นอาหารเช้าประเภทหนึ่งของคนภูเก็ต นอกเหนือจากอาหารคาวประเภทต่างๆ คนท้องถิ่นภูเก็ตชอบกินขนม กับกาแฟเป็นอาหารเช้า หรือเป็นส่วนหนึ่งของอาหารเช้า สถานที่จำหน่ายที่เป็นแหล่งรวมขนม ยามเช้า คือตลาดสดเก่าถนนระนองและ ตลาดสด(ตลาดเกษตร)ที่ตั้งอยู่หลังห้างสรรพสินค้าโรบินสัน เป็นแหล่งรวมขนม ชนิดต่างๆ ขนมส่วนใหญ่เป็นขนมไทยพื้น

เมือง เช่น ปาวล้าง ท่อนใต้ ขนมเปียกขี้มัน ข้าวเหนียวตัดหน้าสังขยา ข้าวต้มลูกโยนมัด ห่อด้วยใบกะพ้อ (พันธุ์ไม้ท้องถิ่น) เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีขนมสกเกี้ยนชนิดหนึ่ง ที่มีชื่อเสียงได้รับความนิยมมาก คือ “อาโป้ง” เป็นขนมที่มีรสชาติหอมหวาน ทำจากแป้งขนมผสมจากแป้งข้าวเจ้า ไข่ น้ำตาลทราย กะทิชั้น และยีสต์ จากการค้นคว้าเอกสารเกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองภูเก็ต พบว่า อาโป้ง เป็นขนมที่ได้รับอิทธิพลมาจากรัฐปีนัง ประเทศมาเลเซีย

อาหารว่าง

อาหารว่างแบบสกเกี้ยน เป็นที่รู้จักแพร่หลาย โดยเฉพาะอาหารคาว เช่น

- **หมี่สกเกี้ยน** ใช้บะหมี่เส้นเหลืองกลมมีขนาดใหญ่หรือเล็ก หมี่สกเกี้ยนที่ขายเป็นบะหมี่ลวกมีทั้งบะหมี่น้ำและแห้ง ร้านที่มีชื่อเสียงได้แก่ร้านจิรายุวัฒน์ และร้านสมจิตร ซึ่งอยู่ติดกับร้านหมี่ตันโพธิ์ แต่ที่นิยมมากคือ หมี่สกเกี้ยนผัด การผัดหมี่สกเกี้ยนใช้เส้นบะหมี่เส้นใหญ่ใส่ผักฉ่ำยิม เนื้อหมู เนื้อปลา หมึก หอย และ กุ้งอาจจะใส่หรือไม่ใส่ไข่ก็ได้ บะหมี่จะมีน้ำขลุกขลิกโรยด้วยหอมแดงเจียวและกากหมู รับประทานพร้อมหัวหอมสดหั่นชิ้นเล็ก ๆ ร้านที่มีชื่อเสียงคือ ร้านหมี่ตันโพธิ์ วงเวียนหอนาฬิกา และร้านหมี่อ่าวเก ถนนพุนผล

- **กะหรี่ปั๊มหม่น** เป็นเส้นหมี่ขาวที่เรียกว่าบิ๋นหูนวดหน้าด้วยแกงกะหรี่ปั๊บบ้าง เป็นที่นิยมกันมากของชาวเงินสกเกี้ยนในรัฐปีนัง เรียกว่า หมี่ลวกโกผ่น ร้านที่จำหน่ายกะหรี่ปั๊มหม่น ได้แก่ ร้านจิ้งจวด ถนนเยาวราช ร้านวิไล ถนนกลาง

- **บิ๋นป้าฉ่าง** เป็นการประยุกต์ของบิ๋นอีกชนิดหนึ่งของคนท้องถิ่น โดยผัดกับน้ำมันใส่ชี้อวดำโรยด้วยหอมเจียวกับกุยช่ายรับประทานคู่กับแกงจืดกระดูกหมู ที่เรียกอาหารชนิดนี้ว่าบิ๋นป้าฉ่าง เพราะผู้ที่เป็นต้นตำรับคือ ป้าฉ่าง ซึ่งได้เสียชีวิตไปแล้ว ถึงแม้ว่าท่านจะเสียชีวิตไปแล้วแต่คนภูเก็ตก็ยังนิยมเรียกติดปากว่า “บิ๋นป้าฉ่าง” ร้านที่มีชื่อเสียงเป็นเพียงห้องแถวเล็กๆ ไม่มีชื่อร้าน หน้าศาลเจ้าพ่อต๋องก ไกล่โรงเรียนบางเหนียว ร้านอาหารริมถนน (Street Food) บริเวณสามแยกหล่อโรง และแผงในซอยสุนอุทิศ ถนนเยาวราช

- **โลบะ** เป็นอาหารว่างยามบ่ายของคนในท้องถิ่น มีจำหน่ายทั่วไปในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต แต่ที่จังหวัดภูเก็ต มีชื่อเสียงมากที่สุด โลบะเป็นอาหารประเภทเครื่องในหมูที่ต้มพะไลจนเครื่องเข้าเนื้อ มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ นิยมกินร่วมกับเต้าหู้ทอดและเกี๊ยวทอด ซึ่งเป็นหมูดับไล่เนื้อปู กุ้ง มันแกวหรือเผือก เครื่องปรุงรส แล้วห่อด้วยฟองเต้าหู้แล้วนำไปนึ่งให้สุกก่อนที่จะนำซุบแป้งทอด ร้านที่มีชื่อเสียง เช่น ร้านโลบะ บางเหนียว และร้าน ถนนกระบี่ ไกล่ศาลเจ้าแม่ย่านาง ร้านถนนพุนผล (ไม่มีชื่อร้าน แต่คนในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวทราบจากการบอกเล่าปากต่อปาก)

- **โอดั่ว** เป็นอาหารว่างสุกเกี๋ยนแบบปิ้ง ลักษณะของโอดั่วคล้ายหอยทอด เป็นแป้งสาลิผสมแป้งมันละลายน้ำขุ่น ๆ ในอัตราส่วน 4: 10 แล้วทอดในกระทะแบน มีหอยดิบหรือหอยนางรมตัวเล็ก เผือกต้มสุกหั่นเป็นชิ้นขนาดลูกเต๋า ไข่ พริกแดงแห้งเม็ดใหญ่ตำกับกระเทียมเป็นส่วนผสม รับประทานกับถั่วงอกสด โอดั่ว จึงอาจเรียกอีกอย่างว่า “หอยทอดสุกเกี๋ยน” นอกจากนี้จะเป็นอาหารว่างยอดนิยมแล้ว โอดั่ว ยังเป็นอาหารประเพณีของเทศกาลงานบุญของคนจีนสุกเกี๋ยน เพราะโอดั่วถือเป็นอาหารมงคลให้ครอบครัวรักใคร่ปรองดองกันเหมือนความเหนียวเหนียวของโอดั่ว

- **ปอเปี๊ยะสด** เป็นอาหารที่ใช้แผ่นแป้งห่อไส้ด้วยเครื่องปรุงต่างๆ เช่น กุนเชียง เนื้อปู และอื่นๆ ภาวนาด้วยด้วยน้ำซอสรสชาติออกหวาน จากการสัมภาษณ์เกี่ยวกับสูตรปอเปี๊ยะสดดั้งเดิม จะมีเครื่องปรุงมาก คือ ใช้แผ่นแป้งปอเปี๊ยะ ตามด้วยผักกาดหอมปูปับ ใสถั่วงอกลวก มันแกว ผัดซอสปรุงรส เต้าหู้เหลืองที่คั่วไฟจนหอม โรยด้วยกากหมูผสมหอมเจียว เนื้อปู หมูแดงหั่นชิ้นเล็ก เต้าเจี้ยว และราดด้วยน้ำจิ้มรสเปรี้ยวหวาน ม้วนเป็นเปาะเปี๊ยะ ตามธรรมเนียมการขายปอเปี๊ยะจะต้องเป็นแบบหาบเร่จีนโบราณ ในจังหวัดภูเก็ตมีลักษณะการตั้งเป็นแบบหาบเร่ปอเปี๊ยะตั้งอยู่ริมถนน (Street Food) 2 แห่งเท่านั้น คือ อยู่ที่สี่แยกถนนเยาวราช และสามแยกหล่อโรง ถนนระนอง

- **โอะเอ๋ว** เป็นขนมหวานประเภทน้ำแข็งใส ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของภูเก็ต เป็นขนมที่คนจีนนิยมกินเพื่อผ่อนคลายดับความร้อน โอะเอ๋วมีลักษณะคล้ายวุ้น แต่อ่อนกว่าทำจากน้ำคั้นจากกล้วยน้ำหว่า และเมล็ดโอะเอ๋ว ที่สั่งซื้อจากปิ้ง กินกับน้ำเชื่อม ใสถั่วแดงและ น้ำแข็งใสร้านที่มีชื่อเสียง ตั้งอยู่ที่สามแยกหล่อโรง ถนนระนอง ร้านรถเข็นเป๊ะเอ็ง และร้านโรจณีในซอยสุนอุทิศ ถนนเยาวราช

อาหารมื้อกลางวันและมื้อเย็น

คนท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต โดยเฉพาะผู้ที่มีเชื้อสายจีน มักกินอาหารมื้อหลัก คือ มื้อเย็นในบ้านของตัวเอง ส่วนภัตตาคารและร้านอาหารในเมืองและชานเมือง ส่วนใหญ่มีไว้บริการนักท่องเที่ยวและผู้มาเยือนเป็นหลัก ลักษณะของอาหารที่บริการจะเป็นอาหารแบบไทยภาคกลาง หรืออาหารทะเลพื้นบ้านประยุกต์กับอาหารไทย มากกว่าจะเป็นอาหารปักษ์ใต้โดยแท้ ร้านอาหารจีนโดยเฉพาะมีเปิดให้บริการน้อย ส่วนใหญ่จะเป็นการให้บริการแบบจีนชนิดต่างๆ คละกันไป ตามเมนูที่จัดทำขึ้นเป็นพิเศษ ดังนั้น อาหารจานหลักแบบสุกเกี๋ยนของคนในท้องถิ่นจึงเป็นอาหารทำกินในบ้านมากกว่าจะเป็นอาหารในภัตตาคาร ร้านอาหารนอกบ้าน จากการสำรวจ

พบว่า อาหารสกเกี้ยนที่คนในท้องถิ่นปรุงเพื่อรับประทานในครอบครัว มักจะเป็นการดัดแปลงผสมผสานระหว่างอาหารไทยกับอาหารจีนกันไป ส่วนใหญ่เป็นอาหารประเภทจำพวกผัด ต้ม แกง และ น้ำพริก แต่อาหารสกเกี้ยนที่ยังทำกันอยู่ เช่น

- **หมูฮ้อง** เป็นอาหารโบราณของสกเกี้ยน ทำจากเนื้อหมูสามชั้นหรือเนื้อส่วนราวท้อง ขา หน้าหันเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมหมักกับกระเทียมและพริกไทยตำพอแหลก เกลือ ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำแล้วนำมาผัดจนหอมแล้วใส่น้ำ ใสโป๊ยกั๊กและขึ้นไม้หวาน(อบเชย)เคี่ยวจนเนื้อนุ่มมีน้ำขลุกขลิก

- **แกงตุ้ม** เป็นแกงคล้ายแกงส้มใส่น้ำปลาทะเล ส้มแขกแห้งหรือน้ำมะขามเปียก และ กระเจียบมอญเวลารับประทานจะโรยด้วยหอมเจียว

อาหารท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต ส่วนใหญ่มีรสชาติไม่เผ็ดร้อน แต่มีรสอ่อน ไม่จัดจ้าน รสชาติออกหวานเล็กน้อย ทั้งนี้เป็นเพราะได้รับอิทธิพลจากอาหารจีนสกเกี้ยน ด้วยเหตุผลนี้ อาหารพื้นเมืองถิ่นปักษ์ใต้ในพื้นที่ศึกษา 3 จังหวัด จึงมีรสอ่อนและไม่เผ็ดจัดเหมือนอาหารใต้ที่อื่น หากพิจารณาอาหารท้องถิ่นโดยเฉพาะจังหวัดภูเก็ต ซึ่งคนท้องถิ่นส่วนใหญ่เป็นคนไทยเชื้อสายจีน จะพบว่า อาหารสกเกี้ยนในภูเก็ตจะมีรสเข้มข้นกว่าในประเทศจีน ซึ่งอาจตั้งข้อสังเกตได้ว่า น่าจะเป็นอิทธิพลจากรสชาติอาหารปักษ์ใต้ นอกจากนี้ ร้านอาหารต่างๆ มักใช้ซีอิ้วขาวปรุงรสชาติอาหารเป็นหลัก ศาสตราจารย์ ดร.ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ ได้รวบรวมข้อมูลเป็นหนังสือเรื่อง “ครัวไทย” (2545) ได้ให้เหตุผลในเรื่องนี้ อาจเป็นอิทธิพลของชาวจีนสกเกี้ยน ซึ่งสามารถศึกษาภูมิหลังของชาวจีนสกเกี้ยนที่อาศัย ณ จังหวัดภูเก็ต ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน เป็นแหล่งผลิตซีอิ้วที่มีคุณภาพดีเยี่ยมที่สุดแห่งหนึ่งในประเทศจีน

ภาคผนวก ข. เครื่องปรุงและชนิดของอาหารที่ใช้ในการประกอบอาหารท้องถิ่น

อาหารพื้นบ้านของจังหวัดพื้นที่ศึกษา ส่วนใหญ่มีลักษณะคล้ายคลึงกันตามสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมือนกัน ดังนั้น วัตถุประสงค์ในการนำมาปรุงอาหารจึงคล้ายกัน แตกต่างกันตรงรสชาติและความพิเศษเฉพาะของอาหารท้องถิ่นนั้น ๆ การปรุงอาหารมักจะมีพืช ผัก เนื้อสัตว์ ผลไม้ ที่มีการผลิตและเพาะปลูกขึ้น บางชนิดเป็นพืชที่มีอยู่ตามป่า เช่น สะตอ (สะตอหนัก) สะตอเบา (กระถิน) ลูกเนียง ยอดอ่อนของมะม่วงหิมพานต์ ยอดหมุย เป็นต้น สำหรับอาหารที่ได้จากทะเล เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา ซึ่งนำมาผลิต มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น ปลาจิ้งฉ้าง กุ้งเสียบ ปลาเค็ม หอยดอง เป็นต้น อาหารท้องถิ่นของจังหวัดพื้นที่ศึกษา มีรสชาติอร่อย นิยมปรุงรสจัด เช่น มีรสเค็ม เผ็ด หรือออกไปทางเปรี้ยว และไม่นิยมรสหวาน ดังนั้น อาหารท้องถิ่นจึงมีผักชนิดต่างๆ รับประทานคู่กัน เพื่อให้อาหารมีความอร่อยขึ้น โดยเฉพาะประชาชนชาวจังหวัดภูเก็ตจะเรียกผักต่างๆ ว่า “ผักเกล็ด” เช่น สะตอ ลูกเนียง หน่อเหียงเพาะ ยอดสะตอเบา (กระถิน) ยอดกาหยี่ (มะม่วงหิมพานต์) และผักอื่นๆ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นก็มีมากมาย นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ นิยมซื้อเป็นของฝาก เช่น ปลาจิ้งฉ้าง กุ้งเสียบ เม็ดกาหยี่ (เม็ดมะม่วงหิมพานต์) ซึ่งอาหารเหล่านี้จะมีจำหน่ายตลอดทั้งปี แต่บางชนิดจะมีเฉพาะตามฤดูกาลเท่านั้น เช่น สะตอ จำปาตะ พูเรียน เป็นต้น และมีอาหารท้องถิ่นสำเร็จรูปจำหน่าย เช่น ปลาจิ้งฉ้างทอดกรอบ แกงไตปลา น้ำพริกกุ้งเสียบบรรจุกระปุก ตัวลื้อ หมี่ซั่วภูเก็ต นอกจากนี้ ยังมีเครื่องปรุง เช่น ซีอิ๊วดำ ซีอิ๊วขาว ผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลือง เต้าหู้ขาว เต้าหู้เหลือง ฟองเต้าหู้ เป็นต้น และมีการนำเครื่องเทศ เช่น ลูกผักชี ยี่หระ ลูกกระวาน ผงกะหรี่ ไบยัก ฯลฯ เข้ามาช่วยปรุงอาหารเพื่อให้ได้รสชาติอร่อย สำหรับคนจีนในจังหวัดภูเก็ตได้นำมาปรุงเป็นอาหาร เช่น กะหรี่ไหมผืน หมูฮ้องหรืออาหารของคนมุสลิม เช่น ข้าวหมกไก่ แกงมัสมั่น เป็นต้น

ประเภทของอาหารท้องถิ่น

คนท้องถิ่นภาคใต้ รู้จักการถนอมและแปรรูปอาหารประเภทต่างๆ เช่น กุ้งเสียบ พุงปลา ปลาจิ้งฉ้าง ปลาเค็ม เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ฯลฯ ซึ่งอาหารประเภทนี้ทำรายได้ให้กับคนในท้องถิ่นเป็นสินค้าพื้นเมืองอีกด้วย

กับข้าว หมายถึง อาหารที่รับประทานคู่กับข้าวสวย ข้าวต้ม แบ่งเป็นหลายประเภท ได้แก่ ประเภทแกง ยำ ผัด ทอด ปิ้ง นึ่ง ตุ่น เครื่องจิ้ม ฯลฯ

อาหารประเภทแกง

แกง เป็นอาหารที่คนท้องถิ่นรู้จักกันดี เพราะเป็นอาหารที่รับประทานคู่กับข้าว แกง ประกอบด้วยส่วนที่เป็นเนื้อ และน้ำแกง แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ แกงที่ใช้น้ำเปล่าปรุง และแกงที่ใช้กะทิหรือน้ำมันพืชปรุง

- แกงที่ใช้น้ำเปล่าปรุงเป็นน้ำแกง ได้แก่

1. แกงรสเดียว เช่น แกงจืดผักชนิดต่างๆ แกงเลียง หรือแกงที่มีรสเค็มและมัน เช่น ต้มปลาเค็มกับหมูสามชั้น
2. แกงที่ปรุงรส เช่น ต้มยำ แกงส้ม (แกงเหลือง) ต้มส้ม แกงจำพวกนี้มีความอร่อยอยู่ที่น้ำแกง สำหรับแกงส้ม จะปรุงให้มีรสเปรี้ยว เค็มนำ น้ำแกงใส่ปลา กุ้ง และผักท้องถิ่นชนิดต่างๆ

- แกงที่ใช้กะทิหรือน้ำมัน โดยมากจะมีเครื่องปรุงประกอบด้วยน้ำพริกแกง ซึ่งปรุงจากพริก หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด เป็นส่วนใหญ่ แล้วเพิ่มเครื่องเทศ เช่น เมล็ดผักชี ยี่ห่วย เป็นต้น ในการปรุงแกงที่ใช้กะทิ ส่วนมากนิยมใช้หัวกะทิเคี่ยวให้แตกมัน แล้วผัดลงด้วยน้ำพริกจนหอม เช่น แกงต้มี่ กะหรี่ปั๊พ และยังมีแกงสามรส เช่น แกงมัสมั่น จะเติมน้ำส้มมะขามเปียกและน้ำตาลจนได้สามรส แกงอีกชนิดหนึ่งคล้ายแกงเผ็ด คือ ชูฉี่ จะแตกต่างที่เครื่องปรุงจะไม่มีเครื่องเทศที่ออกกลิ่นฉุน

- แกงต้มกะทิ มีลักษณะคล้ายแกงต้มยำที่ใส่กะทิ แตกต่างกันตรงที่มักจะมีผัก ผสมอยู่ด้วย และมีเครื่องปรุงน้ำแกง เช่น หน่อไม้ต้มกะทิ ผักเหมียงต้มกะทิ ยอดพวนต้มกะทิ เป็นต้น

- แกงส้ม จะประกอบด้วย เนื้อปลา ผัก และน้ำแกง ซึ่งปรุงรสด้วยเครื่องปรุงน้ำพริก แกงส้มนิยมให้มีรสชาติเปรี้ยว เค็มนำ และจะใส่ผักลงในแกงส้ม เช่น ขุน หน่อไม้ แดงกวาง หน่อถั่วทอง ผักมะรุม เป็นต้น

อาหารประเภทยำ

ยำ หมายถึง การนำอาหารชนิดต่างๆ เช่น ผัก เนื้อสัตว์มาคลุกเคล้าให้เข้ากันหรือใช้เนื้อสัตว์หรือผักลวกๆ ก็ได้ แล้วปรุงรสเปรี้ยว เค็ม หรืออาจมีรสหวาน หรือเผ็ดด้วยก็ได้ ผักที่นิยมใช้ได้ในยำได้แก่ แตงกวา ถั่วฝักยาว ผักกาดหอม ผักกูด เห็ดแครง ถั่วพู หอมใหญ่ สะระแหน่ ฯลฯ

ยำ จำแนกตามประเภท คือ

- ยำประเภทปรุงรสเปรี้ยวเค็ม เช่น ยำกุ้งเสียบ
- ยำประเภทใส่น้ำพริกหรือเครื่องเผา เช่น ยำปลีกล้วย ยำถั่วพู ยำหนังหมู ยำใหญ่

อาหารประเภทผัด

ผัด หมายถึง อาหารที่ปรุงสุกด้วยน้ำมันปริมาณน้อย อาจผัดผักลวกๆ หรือผสมเนื้อสัตว์หรือ เนื้อสัตว์ลวกๆ เช่น ผัดหน่อไม้ น้ำกับกุ้ง ผัดมันแกวกับหมู

อาหารประเภทเครื่องจิ้ม

จะแบ่งได้เป็นประเภทต่างๆ กันออกไป เช่น หลน น้ำพริกต่างๆ และเครื่องจิ้มปรุงรส ซึ่งมักจะมีรสเปรี้ยว เค็ม เผ็ด อาหารประเภทเครื่องจิ้มจะรับประทานกับผัก ทั้งผักสดและผักสุก เครื่องจิ้ม แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

- เครื่องจิ้มประเภทรสจัด ได้แก่ น้ำพริกต่างๆ ซึ่งมีรสเผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน
- เครื่องจิ้มประเภทหวานมัน ส่วนมากจะประกอบด้วยกะทิ เช่น หลนชนิดต่างๆ ผักที่ใช้กับเครื่องจิ้มมีหลายชนิด ทั้งชนิดสดและสุก ได้แก่
 - . ผักสด เช่น มะเขือ ลูกเหียง สะตอ ถั่วพู ถั่วฝักยาว ลูกเหริ่ง กระถิน กาหยี ยอดหญ่ ใบมันปู ลูกฉิ่ง ฯลฯ
 - . ผักต้ม มีทั้งต้มด้วยน้ำเปล่า และที่ราดด้วยกะทิ ผักที่ใช้ต้ม เช่น ผักบุ้ง มะเขือ ถั่วฝักยาว ชะอม ดอกแค หน่อไม้ ผักกาดขาว หัวปลี บวบ มะระขี้นก กระเจี๊ยบมอญ ฯลฯ
 - . ผักเผา เช่น มะเขือยาว สะตอ ฯลฯ

- . ผักชุบไข่ทอด เช่น ยอดชะอม มะเขือยาว ดอกโสน ดอกขจร ดอกแค ฯลฯ
- . ผักดอง เช่น ผักกาดดอง ต้มหอมดอง ผักเสี้ยนดอง ถั่วงอกดอง สะตอดอง ขิงดอง หน่อถั้วดอง กะหล่ำปลีดอง ฯลฯ
- . ผักผัดน้ำมัน เช่น ผักกระเฉด ยอดตำลึง ถั้วพู ผักบุ้ง คะน้า ฯลฯ

อาหารประเภทเผา

เป็นการทำอาหารสุก โดยการหมกอาหารในไฟอ่อนๆ จนผิวเกรียมและหอม อาหารที่ใช้เผา มักใช้อาหารที่มีเปลือก เช่น หัวมัน กล้วยสุก หัวเผือก หัวหอม หัวกระเทียม ส่วนอาหารบางชนิด จะห่อด้วยใบตอง ก่อนนำมาเผา เช่น ปลา กุ้ง ปู ฯลฯ

อาหารประเภทตุ๋น

นึ่งหรือตุ๋น เป็นการทำอาหารให้สุกด้วยการใช้ความร้อนจากไอน้ำเดือด อาหารท้องถิ่นที่ใช้ตุ๋นส่วนมากจะเป็นอาหารที่หมักง่าย เช่น สังขยา จะหลู(เคยเค็ม)และอาหารที่ต้องการให้เปื่อย เช่น น่องไก่ตุ๋น เนื้อตุ๋น เปิดตุ๋นยาจีน เป็นต้น

กับข้าวของคนท้องถิ่น มีเอกลักษณ์โดยเฉพาะอาหารมื้อกลางวันและมื้อเย็น จะต้องมีการกับข้าวประเภทแกงเผ็ด หรือน้ำพริก อย่างน้อย 1 อย่าง และจะทานคู่กับผักสดหรือผักสุก นอกนั้นก็จะเป็นอาหารประเภทผัด แกงจืด อาหารทอด อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่าง รสชาติของกับข้าวไม่จัดมากนัก ถ้าเปรียบเทียบกับอาหารท้องถิ่นจังหวัดอื่นๆ ในภาคได้ด้วยกัน

อาหารประเภททอด

ทอด เป็นการทำอาหารให้สุกโดยใช้น้ำมัน แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

- ทอดในน้ำมันมาก ใช้กับอาหารที่ต้องการให้เหลืองกรอบ เช่น เป็ทอด เกี้ยวทอด เปาะเปี๊ยะทอด ปลาทรายคลุกขมิ้น เป็นต้น
- ทอดในน้ำมันน้อย เพื่อไม่ให้อาหารติดกระทะ และไม่ต้องการให้อาหารกรอบมากนัก เช่น โอด้าว

อาหารประเภทปัง หรือ เผา

ปัง เป็นการทำให้อาหารสุก โดยการวางอาหารไว้เหนือไฟที่ไม่แรงนักบนตะแกรงจนอาหารสุก เกรียมหรือกรอบตามต้องการ เช่น ปลา ปลาพอกเกลือ เห็ดแครงผสมเครื่องแกง ปลาผสมเครื่องแกง ไข่ปลาผสมเครื่องแกง

เครื่องต้มท้องถิ่น

จากการสำรวจพบว่าเครื่องต้มท้องถิ่นที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่

1. น้ำฝรั่ง ตราบ้านตะเคียนซึ่งเป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ใช้ฝรั่งพันธุ์กลมสาดี ที่ผู้ผลิตส่งเสริมให้ปลูกที่สวนบ้านป่าครองชีพ อ. ถลาง
2. น้ำส้มแขก ผลิตจากส้มแขกซึ่งเป็นพันธุ์ไม้พื้นเมือง
3. น้ำมะพร้าวอ่อน เป็นเครื่องดื่มที่นักท่องเที่ยวต่างชาติชอบมาก
4. น้ำสับปะรด ผลิตจากสับปะรดพันธุ์พื้นเมืองภูเก็ต
5. น้ำมะม่วงหิมพานต์ มีโรงงานผลิตคือร้านศรีศุภลักษณ์ออกคิด

สำหรับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่ ไวน์สับปะรด ไวน์มะม่วงหิมพานต์ ไวน์ผลไม้รวม ซึ่งมีโรงงานผลิตไวน์ที่หมู่ 2 บ้านป่าคลอก อ. ถลาง จังหวัดภูเก็ต

ภาคผนวก ค. ตารางแสดงรายการอาหารท้องถิ่นที่สำรวจ แยกตามประเภทของอาหาร ที่มีจำหน่ายใน 3 จังหวัด

อาหารประเภทแกง	อาหารประเภท จิ้ม ต้ม ยำ และดอง	อาหารประเภท นึ่ง เผา ปิ้ง	อาหารประเภท ผัด ทอด คั่ว
-แกงกะทิหมูกับลูกเหริ่ง	-น้ำซุบกุ้งเสียบ	-เคยเค็มอีก	-ผักกาเปก(หน่อไม้่น้ำ)
-แกงส้มปลายอดมะพร้าว	-น้ำซุบตะไคร้	--ปลาเผา	-ผัดเคยเค็มกับหมูและ
-แกงส้มปลากับผักอื่น ๆ	-น้ำซุบคั่ว	-หอยแครงเผา	สะตอ
-แกงตุ้ม	-น้ำซุบหย่า	-เห็ดแครงหมก	-ผัดบั้งก้วน(มันแกว)
-แกงพุงปลา(ไตปลา)	-น้ำซุบเหาะปลา(จิ้งฉ่าง)	-ปลาหนึ่ง	-ผัดผักเหมียงกับกุ้ง
-แกงเลียงกะทิผักลิ้นห่าน	-ไข่เต่ายำ(ไข่จระเม็ดยำ)	-ไข่ปลาหมก	-ส้มบ้าย(กุ้งผัดตะไคร้)
-แกงเลียงผักเหมียง	-ยำลูกมุด	-ห่อหมก	-ปลาจิ้งฉ่างทอดทรง
--แกงหอยแครงกับใบ	-ยำถั่วพู		เครื่อง
ชะพลู	-ปลาทูรายต้มขมิ้น		-ปลาทูรายคอกขมิ้นทอด
-ไก่ต้มเปรต	-ยำกุ้งเสียบ		กรอบ
-ต้มกะทียอดพวน	-หอยหวานต้มตะไคร้		-ปลาทอดเครื่องแกง
-ต้มกะทิหน่อไม้	-ยำหนังหมู		-ลูกชิ้นภูเก็ต(ทอดมัน)
-อาจาดภูเก็ต	-ขาหมูต้มถั่วลิสง		-กุ้งผัดมะขาม
-แกงเลียงหน่อข่า	-ปลาต้มเค็ม		-ผัดเผ็ดหมูกับหน่อเหริ่ง
-แกงกะทิหอยจืด	-สะตอดอง		-ปลาเจียนตะไคร้
-แกงเลียงผักหวาน	-ต้มเห็ดโคนหมี่ซั่ว		-ผัดสับปะรดกับสะตอ
-แกงกะทิเห็ดแครง	-หอยกระพงต้มตะไคร้		-ผัดกะปิหมูกับสะตอ
-แกงกะทิหมูกับสับปะรด	-บ๊ะจูดเต้		-ผัดเครื่องแกงหมูกับ
-แกงพริกหมู, ไก่	-แกงจืดเต้าหู้ขาวกับถั่ว		สะตอ
	เหลือง		
	-ต้มส้มปลา		
	-หมูฮ้อง		
	-ยำเห็ดแครง		

ตารางแสดงรายการอาหารท้องถิ่นประเภทอาหารจานเดียว แยกตามส่วนประกอบของอาหาร

ส่วนประกอบอาหาร	ชื่ออาหาร
ก๋วยเตี๋ยว	-ก๋วยเตี๋ยวก๊วย -ก๋วยเตี๋ยวลดหน้าทะเล
หมี่เหลือง - บั๊หุ้น	-หมี่สะปำกุกีต -หมี่ฮักเกี้ยนกุกีต -หมี่ซั่วกุกีต -หมี่ไทยกุกีต -บั๊หุ้นปาฉ่าง -ผัดบั๊หุ้น -กะหรี่ปั๊หมี่ผั้น
ข้าว -ขนมจีนและอื่นๆ	-ข้าวผัดทะเล -ข้าวต้มหมู -ข้าวมันไก่ -ข้าวหมูแดง -ข้าวหมูกรอบ -ขนมจีนน้ำยากุกีต -โอด้าว -ซูแซ่ -กระเพาะปลา -โlobะ - เปาะเปี๊ยะสด

ตารางแสดงรายการขนมและขนมหวาน แยกตามประเภทของการประกอบอาหาร

ประเภทของการประกอบอาหาร	ชื่ออาหาร
ต้ม	ตูโป้เจียะเจียะ (แกงบวดรวมมิตร) บั๊โก้หมอย (ข้าวเหนียวดำเปียก) ฉ่ายเอียน (วุ้นน้ำเชื่อม) ขนมเต่าสวน เซียหลิวจี้ (เม็ดทับทิม) ฮันจู้ถั่ง (มันต้มน้ำตาล) ซี้โก้ถั่ง เต้าฮ้อย (เต้าฮวย) เลกต่าวถั่ง (ถั่วเขียว ต้มน้ำตาล) ขนมอี๋ กั้นโต้ง (ลูกเต๋อย) โอะเอ๋ว
กวน	ถั่วตัด ขนมตอก ข้าวเหนียวกวน ทุเรียนกวน
ทอด	บู้ฝ้าง ไล่ไก่ หม้อหล้าว (ขนมพอง) อาโป้ง (ขนมเบ็องมาเลเซีย) ไข่ถาวโก้ย (ขนมหัวผักกาดเค็ม) ขนมตกเบ็ด (รังผึ้ง) ข้าวเม่าหมี่ บันเจียนโก้ย
ย่าง/ปิ้ง	ป่าวล้าง (ข้าวเหนียวปิ้ง) ข้าวหลาม
คั่ว/อบ	ซี้มอด ขนมหน้าแตก ขนมไหว้พระจันทร์ ต้าวลื้อ
นึ่ง	หม้อจี้ อังกู่ (ขนมเต่า) ฮวดโก้ย (ถั่วฝู) โก้ยตาลาม (ตะโก้ใบเตย) โก้ลื้อ (ขนมถั่วต้มน้ำตาลแดง) ขนมแข่ง ขนมโหนด (ขนมตาล) ข้าวเหนียวขนุน เกี่ยมโก้ย ขนมบะจ่าง ข้าวเหนียวกล้วย (ข้าวต้มมัด) ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ ขนมหัวผักกาดหวาน

ภาคผนวก ง. รายชื่อร้านอาหารที่ได้สอบถามรายการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดกระบี่ พังงา ภูเก็ต

จังหวัดกระบี่	จังหวัดพังงา	จังหวัดภูเก็ต
1.วังทรายซี้ฟู๊ด	1. มั่นโภชนา	1. กันเอง 2
2. ปาหนัน	2. กาแฟชาวค่าย	2. หลังคาสังกะสีไก่ตีสามกอง
3. อีเดน	3. ครกไม้ไทย	3. ครวัไพลิน
4. อานิง	4. หมูสะเต๊ะพังงา	4. อ่าวฉลองซี้ฟู๊ด
5. ซ้อพียะ	5. ซี้ไซด์	5. โกฮวด
6. เรือนไม้	6. บ้านสวน คีคคัก	6. น้องโจ๊ก
7. ปีกไม้	7. เรือนไม้แก่น	7. บ่อปลาตากแดด
8. สวนกล้วยไม้	8. ปูดำ	8. วิไล
9. โกลัววัง	9. น้ำใจ	9. จิ้งหวด
10. สวนทองพันชั่ง	10. หมี่ท้ายเหมือง	10. พี่จัน ซอยหล่อโรง
11. เจ้าสัว	11. หมี่ตลาดขวาง	11. คุณดวงตา สมศักดิ์ ซอยหล่อโรง
12. น้องโจ๊ก	12. ครวัเบอร์ดี	12. ขนมจีนป่ามัย
13. มังกรทอง		13. โกบี้เดอภูเก็ต
14. ครวัธารา		14. ศาลาลอยซี้ฟู๊ด
15. คาร์โกวิลเลจ		15. แม่คลองซี้ฟู๊ด
16. เรือนแพ		16. แดรี่ฮัท
17. บ้านเคียง		17. แพม้าน้ำ
18. โกตุง		18. รุ่งทิวาซี้ฟู๊ด
		19. ไรจน์โอะเอ้ว
		20. ตังเก
		21. หมี่ตันโพธิ์
		22. ครวัเ็นซี้
		24. ร้านขายบับุ้น+กระตูกหมู
		25. หมอมุดง

ภาคผนวก จ.

แบบสำรวจรายการอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น

1. ชื่อสถานประกอบการ
2. ระยะเวลาในการดำเนินการ ปี
3. ลักษณะของประเภทอาหารที่จำหน่าย
 - () อาหารพื้นบ้าน ระบุ
 - () อาหารเฉพาะอย่าง เช่น ไร้ดำว/หมีฝัด ระบุ
4. รายการอาหารพิเศษ ได้แก่
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
5. รายการเครื่องดื่ม ได้แก่
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
6. ระบบการจัดการ
 - 6.1 จำนวนโต๊ะ/ที่นั่ง ที่
 - 6.2 จำนวนลูกจ้าง คน
 - a. แหล่งที่มาของการสั่งซื้อวัตถุดิบ เช่น เนื้อ หมู ไก่ ไข่ ผัก ผลไม้ เส้นไหม เครื่องแกง ฯลฯ
 -

.....

.....

.....

b. อาหารพิเศษ

.....

.....

.....

.....

.....

7. ร้านอาหารได้รับใบประกาศนียบัตร Clean Food Good Taste
- () มี
- () ไม่มี
8. ร้านอาหารได้รับรองมาตรฐานจาก เซลล์ชวนชิม แม่ช้อยนางรำ อื่นๆ
- () มี
- () ไม่มี
9. รายการอาหารยอดนิยมประจำร้าน
- 9.1
- 9.2
- 9.3
- 9.4
- 9.5
10. รายการอาหารแนะนำประจำร้าน (ในเมนู)
- 10.1
- 10.2
- 10.3
- 10.4
- 10.5
11. เครื่องดื่มประจำร้าน
- 11.1

11.2
11.3
11.4
11.5

แบบสำรวจรายการอาหารที่มีในร้าน.....จังหวัด.....

คำชี้แจง ให้ทำเครื่องหมายที่รายการอาหารที่มีจำหน่ายในร้านที่สำรวจ

อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของร้านได้แก่.....

อาหารประเภทแกง	อาหารประเภท จิ้ม ต้ม ยำ และดอง	อาหารประเภท นึ่ง เผา ปิ้ง	อาหารประเภท ผัด ทอด คั่ว
-แกงกะทิหมูกับลูกเหริยง	-น้ำพริกกุ้งเสียบ	-เคยเค็ม(จะหลู)นึ่ง	-ผักกาดเป็ก(หน่อไม้่น้ำ)
--แกงหอย แครงกับ ไบ	-น้ำพริกตะไคร้	-ตุนปลาเค็มหมูสับ	-ผัดบังก้วน(มันแกว)
ชะพลู	-น้ำพริกคั่ว	-ปลานึ่ง	-ผัดเคยเค็มกับหมูและสะตอ
--แกงกะทิเห็ดแครง	-น้ำพริกขยำ	-ปลาเผา	-ผัดผักเหมียงกับกุ้ง
-แกงกะทิหอยขุบแจง	-น้ำพริกตำใส่ปลา(จิ้ง	-หอยแครงเผา	-ผัดผักหวาน
-แกงกะทิปูม้า/ปูทะเล	ข้าง)	-ปลาหมก	-ส้มบ้าย(กุ้งผัดตะไคร้)
-แกงหนางหมู/เนื้อ	-ปลาทรายต้มขม้น	-เห็ดแครงหมก	-กุ้งผัดมะขาม
-แกงมัสมั่นไก่	-หอยหวานต้มตะไคร้	-ไข่ปลาหมก	-ผัดเผ็ดหมูกับหน่อเหริยง
-ต้มกะทิยอดพวน	-หอยกระพงต้มตะไคร้	-ห่อหมก	-ปลาเจียนตะไคร้
-ต้มกะทิหน่อไม้	-หอยชักตีนต้ม		-ผัดสับปะรดกับสะตอ
-แกงตุ้มี่	-ขาหมูต้มถั่วลิสง		-ผัดกะปิหมูกับสะตอ
-แกงส้มปลาหน่อไม้	-ปลาต้มเค็ม		-ผัดเครื่องแกงหมูกับสะตอ
-แกงส้มไข่ปลา	-ไข่เต่ายำ(ไข่จระเม็ด		ผัดผักนึ่งใส่กะปิ
-แกงส้มปลา+ผัก	ยำ)		-ปลาจิ้งข้างทอดทรงเครื่อง
-แกงพุงปลา(ไตปลา)	-ยำผักกูด		-ปลาทรายคูลูกขม้นทอด
-แกงเลียงกะทิผักลั่นห่าน	-ยำกุ้งเสียบ		กรอบ
-แกงเลียงผักเหมียง	-ยำสาหร่าย		-ปลาทอดเครื่องแกง
-แกงเลียงหน่อข่า	-ยำถั่วพู		-ปลาทอดราดซีอิ้ว
-แกงเลียงผักหวาน	-ยำหนังหมู		-ปลาทอดราดเต้าเจี้ยว/เต้าซี่
-ไก่ต้มเปรต	-ยำเห็ดแครง		-ลูกชิ้นหมูเก็ด(ทอดมัน)
-อาจาดภูเก็ด	-ต้มส้มใบลำเพ็ง		-เก็ยนทอด
-แกงจืดเต้าหู้ขาวกับถั่ว	-ต้มส้มปลา		-เป็อทอด
งอกหัวโต	-บ๊ะกุดเต้		-หอยกระพงผัดเต้าเจี้ยวใส่ขิง
-แกงจืดเต้าหู้หมูสามชั้น	-หมูยอ้ง		
ปลาเค็ม	-สะตอดอง		
-แกงจืดหมีขั้ว	-หน่อถั่วดอง		

อาหารท้องถิ่นประเภทอาหารจานเดียว แยกตามส่วนประกอบของอาหาร

ส่วนประกอบอาหาร	ชื่ออาหาร
ก๋วยเตี๋ยว	-ก๋วยเตี๋ยวก๊วย -ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล
หมีเหลือง - บั๊หุ้น	-หมีสะป่า -หมีฮกเกี้ยน -หมีซั่ว -หมีไทย -บั๊หุ้นปาฉ่าง(บั๊หุ้น+ต้มกระดูกหมู) -ผัดบั๊หุ้น -กะหรี่ปั๊หิ้น
ข้าว -ขนมจีนและอื่นๆ	-ข้าวผัดทะเล -ข้าวต้มหมู -ข้าวมันไก่ -ข้าวหมูแดง -ข้าวหมูกรอบ -ขนมจีนน้ำยา -แกงปู้-แกงไตปลา -โอต้าว -ฮูแซ้ -กระเพาะปลา -เปาะเปี๊ยะสด -โลบะ

ขนมและขนมหวาน แยกตามประเภทของการประกอบอาหาร

ประเภทของการประกอบอาหาร	ชื่ออาหาร
ต้ม	ตูโป้เจี๊ยะเจี๊ยะ (แกงบวดรวมมิตร) บั๊ไก้หมอย (ข้าวเหนียวดำเปียก) ฉ่ายเอี้ยน (วุ้นน้ำเชื่อม) ขนมเต๋าส่วน เซียหลิวจี้ (เม็ดทับทิม) ฮันจู้ถั่ง (มันต้มน้ำตาล) ซี้โกถั่ง เต้าโฮ้ย (เต้าฮวย) เลกต้าวถั่ง (ถั่วเขียวต้มน้ำตาล) ขนมอี๊ กันโต้ง(ลูกเดี๋ย) โอะเอ๋ว
กวน	ถั่วตัด ขนมตอก ข้าวเหนียวกวน ทูเรียนกวน
ทอด	บั๊ฝ่าง ไล่ไก่ หม่อหล้าว (ขนมพอง) อาโป้ง (ขนมเบ็องมาเลเซีย) ไข่ถาวไก้ (ขนมหัวผักกาดเค็ม) ขนมตกเบ็ด (รังผึ้ง) ข้าวเม่าหมี

	บันเจียนโก้ย
ย่าง/ปิ้ง	ป่าวล้าง (ข้าวเหนียวปิ้ง) ข้าวหลาม
คั่ว/อบ	ซิมอด ขนมหน้าแตก
นึ่ง	หม้อจี่ อังกู (ขนมเต่า) ฮวดโก้ย (ถ้วยฟู) โก้ยตาลำ (ตะโก้ใบเตย) โกส่อย (ขนมถ้วยน้ำตาลแดง) ขนมแข่ง ขนมโหนด (ขนมตาล) ข้าวเหนียวขุ่น เกี่ยมโก้ย ขนมบะจ่าง กี้จ่าง ขนมหัวผักกาดหวาน ข้าวเหนียวกล้วย (ข้าวต้มมัด) ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ

เครื่องดื่มท้องถิ่น

น้ำผลไม้	น้ำฝรั่งคั้น
	น้ำส้มแขก
	น้ำสับปะรด
	น้ำแตงโม
	น้ำมะพร้าว
	ชาดำเย็น
	ชาเย็น
	กาแฟดำร้อน /เย็น
	ไวน์ท้องถิ่น
	อื่น ๆ ระบุ.....

9.ที่พัก / Accommodation in this area : โรงแรม/Hotel เกสต์เฮาส์/Guest House
 อพาร์ทเมนต์/Rented apartment
 ที่พักส่วนตัว/Private Resident

10. ท่านเคยรับประทานอาหารท้องถิ่นก่อนการเดินทางเข้ามาหรือไม่/Have you ever tasted Thai Local Foods before coming to this area? ใช่/Yes ไม่ใช่/No

**ถ้าตอบใช่ให้ตอบคำถามข้อ 11 / If "YES" please answer question No. 11- 13

ถ้าตอบไม่ใช่ให้ตอบคำถามข้อที่ 14 / If "NO" please go to question No.14

11.ท่านชอบอาหารท้องถิ่นหรือไม่/ Do you like Thai Local Foods?

ใช่/Yes

ไม่ใช่/ No

กรุณาให้เหตุผล/Please give any reason, you can choose more than one .

สีสันน่ารับประทาน(Colorful)

รสชาติอร่อย (delicious)

ความแปลก,ใหม่ (new taste)

เอกลักษณ์ท้องถิ่น(Local Identity)

ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น(Local raw materials)

อื่น ๆ ระบุ(other, please specify).....

12.รสชาติของอาหารที่ท่านชอบมากที่สุด Which taste do you like best?

เค็ม/Salty

หวาน/Sweet

เปรี้ยว/Sour

เผ็ด-ร้อน / Hot and spicy

13 . กรุณาให้รายชื่ออาหารท้องถิ่นที่ท่านชอบ/Please specify the Local food which you like .

1.....

2.....

3.....

4.....

5.....

14. ในกรณีที่ไม่เคยทานอาหารท้องถิ่นมาก่อน ท่านอยากจะลองชิมอาหารท้องถิ่นหรือไม่/Would you like to try the Local Foods?

ใช่/Yes

กรุณาให้เหตุผล/ please give the reason why

สีสันน่ารับประทาน(Colorful)

รสชาติอร่อย (delicious)

ความแปลก,ใหม่ (new taste)

เอกลักษณ์ท้องถิ่น(Local Identity)

ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น(Local raw materials)

ไม่ใช่/No

กรุณาให้เหตุผล/ please give the reason why

ไม่แน่ใจในความปลอดภัย(Not Hygiene)

รสชาติไม่อร่อย (Not delicious)

ไม่ชอบลองความแปลก,ใหม่ (Not try/taste)

อื่น ๆ /ระบุ (please specify).....

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือตอบแบบสอบถาม

Thank you for your cooperation.

กรุณาพิจารณาจากรูปและเลือกอาหารที่ชอบมากที่สุด / Which of the following Local dishes do you know?



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20



21

22

23



24

25

26



27



28



29



30



31



32



33



34



35



36



37



38



39



40



41



42



43



44



45



46



47



48



49



50

ขอขอบคุณ ในความร่วมมือตอบแบบสอบถาม/Thank you for your cooperation

แบบสัมภาษณ์สำหรับผู้บริหาร/ผู้ประกอบการ

1. การดำเนินกิจการด้านอาหารท้องถิ่นที่ผ่านมา อาหารท้องถิ่นที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติ มีอะไรบ้าง
2. ทางสถานประกอบการมีแผนและวิธีการดำเนินการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นอย่างไร
3. การจัดการด้านวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหารเป็นอย่างไร
4. อาหารท้องถิ่นที่ท่านคิดว่าจะสามารถส่งเสริมให้ได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวได้มีอะไรบ้าง อย่างไร
5. ถ้านำอาหารท้องถิ่นเพื่อสู่ความเป็นสากล ท่านมีความคิดเห็นอย่างไร
6. ข้อเสนอแนะอื่นๆ

ภาคผนวก จ.

อาหารประเภทแกง	กระป๋อง	พังกา	ภูเก็ต
แกงกะทิหมูลูกเหวี่ยง	-	1	3
แกงหอยใบชะพลู	1	1	3
แกงกะทิเห็ดแครง	2	-	3
แกงกะทิหอยจู้บแจ่ง	-	-	2
แกงกะทิปู	3	1	9
แกงกะทิไส้ปอด	1	-	-
แกงพริกปลาทูราย	7	2	13
แกงพริกหมูไก่	6	2	15
แกงมัสมั่นไก่	3	1	3
ต้มกะทิผักเหมียง	3	3	2
ต้มกะทียอดพวน	-	1	-
ต้มกะทิหน่อไม้	1	-	7
แกงตุ๋ม	-	-	4
แกงส้มปลา	2	5	9
แกงส้มไข่ปลา	-	1	3
แกงส้มปลาใส่ผัก	7	2	13
แกงไตปลา	5	1	7
แกงเลียงผักเหมียง	4	-	11
แกงเลียงผักหวาน	4	2	4
แกงเลียงหน่อข่า	-	-	4
ไก่ต้มเปรต	3	1	11
อาจาดภูเก็ต	-	-	3
แกงจืดเต้าหู้ปลาเค็ม	1	-	7

ตารางแสดงรายการอาหารท้องถิ่นจากร้านอาหารพื้นทีศึกษา 55 แห่ง

ประเภทจิ้ม ต้ม ยำ ดอง	กระบี่	พังงา	ภูเก็ต
น้ำพริกกุ้งเสียบ	8	4	15
น้ำพริกตะไคร้	2	-	5
น้ำพริกมะม่วง	-	1	-
น้ำพริกคั่ว	1	-	3
น้ำพริกกุ้งสด	-	3	12
น้ำพริกกะปิ	1	2	-
น้ำพริกปลาฉิ่งฉ้าง	-	1	7
ปลาทรายต้มขมิ้น	3	1	9
ไก่บ้านต้มขมิ้น	-	1	-
หอยหวานต้มตะไคร้	2	1	2
หอยชักตีนต้ม	2	1	6
ขาหมูต้มถั่วลิสง	-	-	1
ปลาต้มเค็ม	1	1	6
ยำผักกูด	3	2	12
ยำกุ้งเสียบ	6	2	12
ยำถั่วพู	5	2	11
ยำสาหร่าย	-	-	3
ยำหนังหมู	-	-	2
ยำเห็ดแครง	-	-	1
ยำไข่แมงดา	-	1	-
ต้มส้มใบลำเพ็ง	2	-	-
ต้มส้มปลา	5	2	12
บะกุ๊ดเต้	-	-	4
หมูฮ้อง	6	-	1
สะตอดอง หน่อถั่ว ดอง	-	-	4
ต้มยำซีฟู้ด / กุ้ง	12	5	13

อาหารประเภทผัก ทอด คั่ว	กระบี่	พังกา	ภูเก็ต
ผักกาดเปก	-	2	7
ผักมันแกว	1	-	4
ผักเคยเค็ม	-	-	9
ผักผักเหมียง	13	4	13
ผักผักหวาน	1	-	5
กุ่มผักมะขาม	9	2	12
ผักเผ็ดหมูลูกเหรีียง	-	-	3
ผักกะปิสะตอ	3	3	11
ผักผักบุงใส่กะปิ	2	1	11
ผักสับปะรดใส่สะตอ	-	-	7
ปลาเจียนตะไคร้	1	1	12
ปลาจิ้งฉ่างทอด	2	-	4
ปลาทรายทอดขมิ้น	7	4	12
ปลาทอด	9	3	13
ปลาทอดเคือง	5	-	12
ปลาทอดราดซ๊อว/ เต้าเจี้ยว	7	2	11
ทอดมันปลา	1	-	7
ทอดมันกุ่ม	-	1	4
เกียนทอด	1	-	2
เบือทอด	1	-	4
กุ่มผักตะไคร้	-	-	2
ปุนิมทอดกระเทียม พริกไทย	1	2	3
โกบ้านทอด	1	1	-
ปลาอัดใส่เครื่องแกง	-	-	1

ประเภทหนึ่ง ผ่า ปิ้ง	กระบี่	พังกา	ภูเก็ต
เคยเค็มหนึ่ง	-	-	4
ปลานึ่ง+น้ำจิ้ม	-	-	2

ปลานึ่งซีอิ้ว	-	-	8
ปลานึ่งมะนาว	7	2	12
ปลาเผา	4	2	10
หอยแครงเผา	-	1	7
ปลาหมก	1	-	5
ห่อหมก	4	1	11
เห็ดแครงหมก	-	-	4
ไข่ปลาหมก	-	-	2

อาหารจานเดียว	กระบี่	พังงา	ภูเก็ต
ก๋วยเตี๋ยวดำหน้า	3	2	9
ข้าวผัดทะเล	9	2	8
หมี่ผัดฮกเกี้ยน	-	2	3
หมี่ซีอิ้ว	-	-	5
บิ๊หน้+กระดุกหมู	-	-	5
กาหรีหมี่ผัด	-	-	3
ขนมจีนน้ำยา แกงไตปลา แกงปู	-	-	3
ฮูแซ้	-	-	3
ปอเปี๊ยะสด	-	-	3
โอบะ	-	-	3
หมี่ไท	-	-	2

ประเภทขนมหวาน	กระบี่	พังงา	ภูเก็ต
ตูโป้	-	-	1
ข้าวเหนียวดำเปียก	-	-	2
ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	-	-	2
มันต้มน้ำขิง	-	-	1
ลูกเด็ยต้มน้กะทิ	-	-	2
โอะเอว	-	-	4
ข้าวเหนียวหวาน	-	-	1
บิ๊ฝ้าง	-	-	1

ขนมไส้ไก่	-	-	4
ปาวล้าง	-	-	4
ฮวดไถ่	-	-	2
ไถ่ตาลาม	-	-	1
โกสั่ว	-	-	5
ข้าวเหนียวขุ่นหนึ่ง	-	-	5
บะจ่าง	-	-	3
เกี่ยมไถ่	-	-	4
กัจ่าง	-	-	2
ไถ่ท่าวไถ่	-	-	4
ข้าวเหนียวกล้วย	-	-	4
ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ	-	-	5
ขนมข้าวตอก	-	-	1
อาโป่ง	-	-	3
บ้านเจียนไถ่	-	-	1
ขนมหน้าแตก	-	-	3
หม้อจี่	-	-	2
หม้อหล้าว	-	-	2
ซิมอด	-	-	2

ประเภทเครื่องดื่ม	กระบี่	พังกา	ภูเก็ต
น้ำฝรั่ง	1	1	3
น้ำส้มแขก	1	-	2
น้ำสับปะรดปั่น	6	2	5
น้ำแตงโมปั่น	5	3	7
น้ำส้มปั่น	-	2	1
น้ำมะนาว	1	-	2
น้ำมะพร้าว	2	1	7
ชาดำเย็น	5	5	11
ชาเย็น	6	5	12
กาแฟร้อน/เย็น	5	5	11
ไวน์ท้องถิ่น	-	-	1

ภาคผนวก ช

ตารางแสดงผลการศึกษาการประเมินศักยภาพอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่น

รายการอาหาร	โอกาสในการพบรายการอาหารท้องถิ่นเมนู (ความยาก/ง่าย)	โอกาสใช้อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมท้องถิ่นที่นิยม (ความนิยม)	แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของท้องถิ่น	ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	เอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ศักยภาพของอาหารท้องถิ่น
ประเภทแกง	r1	r2	r3	r4	r5	
	w1/3	w2/5	w3/3	w4/2	w5/2	w/15
แกงกะทิหมักกับลูกเหริยง	3	3	3	2	1	12 = 2.4 M
แกงส้มปลาช่อนมะพร้าว	2	2	2	2	1	9 = 1.8 L
แกงส้มปลากับผักอื่น ๆ	2	1	2	2	1	8 = 1.6 L
แกงตุ๋ม	0	0	3	1	1	5 = 1.0 L
แกงพุงปลา (เตปลา)	3	4	3	2	2	14 = 2.8 M
แกงเลียงกะทิผักกาดน้ำ	2	4	3	2	2	13 = 2.6 M
แกงเลียงผักเหมียง	2	4	3	2	2	13 = 2.6 M

รายการอาหาร	โอกาสในการพบรายการอาหารท้องถิ่นในเมนู (ความยาก/ง่าย)	โอกาสใช้อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่ท่องเที่ยว (ความนิยม)	แสดงถึงวัฒนธรรมท้องถิ่น	ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	เอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ศักยภาพของอาหารท้องถิ่น
แกงหอยแครงกับใบชะพลู	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
ไก่ต้มเปาะตา	3	4	3	2	2	14 = 2.8 M
ต้มกะทิยอดพรวน	2	4	3	2	2	13 = 2.6 M
ต้มกะทิหน่อไม้	3	3	3	2	2	13 = 2.6 M
อากาศภูเก็ต	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
แกงเลียงหน่อข่า	2	2	3	2	2	11 = 2.2 M
แกงกะทิหอยขี้บั้ง	2	2	3	2	2	11 = 2.2 M
แกงเลียงผักหวาน	3	3	3	2	2	13 = 2.6 M
แกงกะทิเห็ดแครง	3	3	3	2	2	13 = 2.6 M
แกงกะทิหมูกับสับปะรด	3	3	3	2	2	13 = 2.6 M
แกงพริกหมู,ไก่	3	4	3	2	2	14 = 2.8 M
น้ำชุบกุ้งเสียบ	3	4	3	2	2	14 = 2.8 M

รายการอาหาร	โอกาสในการพบรายการอาหารท้องถิ่นในเมนู (ความยาก/ง่าย)	โอกาสใช้อาหารท้องถิ่นดั้งเดิม (ความนิยม)	แสดงถึงวัฒนธรรมท้องถิ่น	ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	เอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ศักยภาพของอาหารท้องถิ่น
น้ำชุบตะไคร้	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
น้ำชุบคั่ว	1	2	3	2	2	10 = 2.0 M
น้ำชุบหย่า	1	2	2	2	2	9 = 1.8 L
น้ำชุบหอยทะเล (จึงต่าง)	3	4	3	2	2	14 = 2.8 M
ไข่เต่า (ไข่ทะเลเม็ดดำ)	1	2	3	2	2	10 = 2.0 M
ยำลูกมุด	0	1	3	2	2	8 = 1.6 L
ยำถั่วพู	3	4	3	2	2	14 = 2.8 M
ปลาทรายต้มขมิ้น	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
ยำกุ้งเสียบ	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
หอยหวานต้มตะไคร้	1	3	3	2	2	11 = 2.2 M
ยำหนังหมู	1	2	3	2	2	10 = 2.0 M
ขาหมูต้มถั่วลิสง	2	2	3	2	2	11 = 2.2 M

รายการอาหาร	โอกาสในการพบรายการอาหารทั้งในเมนู (ความยาก/ง่าย)	โอกาสใช้อาหารท้องถิ่นดั้งเดิม (ความนิยม)	แสดงถึงวัฒนธรรมท้องถิ่น	ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	เอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ศักยภาพของอาหารท้องถิ่น
ปลาต้มเค็ม	2	2	3	2	2	11 = 2.2 M
สะตอดอง	3	3	3	2	2	13 = 2.6 M
ต้มเห็ดโคนหมีตัว	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
หอยกะพงต้มตะไคร้	1	2	3	2	2	10 = 2.0 M
บึงกุดเต้	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
แกงจืดเต้าหู้ซุกกับถั่วเหลือง	3	3	3	2	2	13 = 2.6 M
ต้มส้มปลา	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
หมูฮ้อย	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
ยำเห็ดแครง	3	3	3	2	2	13 = 2.6 M

รายการอาหาร	โอกาสในการพบรายการอาหารท้องถิ่นในเมนู (ความยาก/ง่าย)	โอกาสใช้อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่ของเที่ยว (ความนิยม)	แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของท้องถิ่น	ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	เอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ศักยภาพของอาหารท้องถิ่น
ประเภทหนึ่ง เมา บั้ง						
เคยเค็มอีก	1	3	3	2	2	11 = 2.2 M
ปลาเผา	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
หอยแครงเผา	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
หอยแครงหมก	1	1	3	2	2	9 = 1.8 L
ปลานึ่ง	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
ไข่ปลาหมก	1	3	3	2	2	11 = 2.2 M
ทอดหมก	3	3	3	2	2	13 = 2.6 M
ประเภทผัด ทอด ข้าว						
ผัดผักกาดขาว (หน่อไม้ ขี้ น้ำ)	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
ผัดเค็มเค็มกับหมูและ	2	2	3	2	2	11 = 2.2 M

รายการอาหาร	โอกาสในการ พบรายการ อาหารท้องถิ่น ในเมนู (ความยาก/ ง่าย)	โอกาสใช้ อาหารท้องถิ่น ตั้งจุดนำ ทองเที่ยว (ความนิยม)	แสดงถึง วัฒนธรรม การกิน ของท้องถิ่น	ใช้วัตถุดิบใน ท้องถิ่น	เอกลักษณ์ ของท้องถิ่น	ศักยภาพของอาหาร ท้องถิ่น
สะดวก						
ผักบั้งกวน (มันแกว)	2	2	3	2	2	11 = 2.2 M
ผัดผักเหมียงกับกุ้ง	3	4	3	2	2	14 = 2.8 M
ส้มป่าย (กุ้งผัดตะไคร้)	3	4	3	2	2	14 = 2.8 M
ปลาชึ่งข้างทอดทรง เครื่อง	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
ปลาทรายคุดลูขมิ้น ทอดกรอบ	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
ปลาทอดเครื่องแกง	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
ลูกชิ้นญูเก็ด (ทอดมัน)	1	3	3	2	2	12 = 2.2 M
กุ้งผัดมะขาม	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
ผัดเผ็ดหมูกับหน่อเหียง	0	2	3	2	2	9 = 1.8 L
ปลาเจียนตะไคร้	0	2	3	2	2	9 = 1.8 L

รายการอาหาร	โอกาสในการ พบรายการ อาหารท้องถิ่น ในเมนู (ความยาก/ ง่าย)	โอกาสใช้ อาหารท้องถิ่น ตั้งแต่ต้นถึง ท้องเที่ยว (ความนิยม)	แสดงถึง วัฒนธรรม การกิน ของท้องถิ่น	ใช้วัตถุดิบใน ท้องถิ่น	เอกลักษณ์ ของท้องถิ่น	ศักยภาพของอาหาร ท้องถิ่น
ผลิตภัณฑ์ประดากับสะตอ	0	2	3	2	2	9 = 1.8 L
ผลิตภัณฑ์หมูกับสะตอ	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงหมูกับ สะตอ	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
อาหารจานเดียวประเภทก๋วยเตี๋ยว						
ก๋วยเตี๋ยวกุ๊ย	3	3	3	2	2	13 = 2.6 M
ก๋วยเตี๋ยวยราดหน้า ทะเล	3	3	3	2	2	13 = 2.6 M
ประเภทหมี่เหลือง - บั๊น						
หมี่สะบัวกึ่งเกิด	3	4	3	2	2	14 = 2.8M
หมี่ฮกเกี้ยนกึ่งเกิด	3	4	3	2	2	14 = 2.8M
หมี่ซั่วกึ่งเกิด	3	4	3	2	2	14 = 2.8M
หมี่ไทยกึ่งเกิด	2	3	3	2	2	12 = 2.4M

รายการอาหาร	โอกาสในการพบรายการอาหารท้องถิ่นในเมนู (ความยาก/ง่าย)	โอกาสใช้อาหารท้องถิ่นตั้งจุดนำท่งเที่ยว (ความนิยม)	แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของท้องถิ่น	ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	เอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ศักยภาพของอาหารท้องถิ่น
บั้งไฟพญานาค	3	5	3	2	2	15 = 3.0H
ผักบั้งไฟ	3	3	3	2	2	13 = 2.6M
กระทงไหมผีเสื้อ	3	3	3	2	2	9 = 1.8L

รายการอาหาร	โอกาสในการพบรายการอาหารท้องถิ่นในเมนู (ความยาก/ง่าย)	โอกาสใช้อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่ท้องถิ่น (ความนิยม)	แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของท้องถิ่น	ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	เอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ศักยภาพของอาหารท้องถิ่น
อาหารจานเดียวประเภทข้าว-ขนมจีนและอื่น ๆ						
ข้าวผัดทะเล	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
ข้าวต้มหมู	3	4	3	2	2	14 = 2.8 M
ข้าวมันไก่	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
ข้าวหมูแดง	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
ข้าวหมูกรอบ	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
ขนมจีนน้ำยาภูเก็ต	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
โอด้าว	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
ฮู้แซ่	0	1	3	2	2	8 = 1.6 L
กระเพาะปลา	3	3	3	2	2	13 = 2.6 M
โอดะ	3	4	3	2	2	14 = 2.8 M
เปาะเปี๊ยะสด	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H

รายการอาหาร	โอกาสในการพบรายการอาหารท้องถิ่นในเมนู (ความยาก/ง่าย)	โอกาสใช้อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมท้องถิ่นเดียว (ความนิยม)	แสดงถึงวัฒนธรรมการกินท้องถิ่น	ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	เอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ศักยภาพของอาหารท้องถิ่น
ขนมและขนมหวาน	r1	r2	r3	r4	r5	
ประเภทต้ม	w1/3	w2/5	w3/3	w4/2	w5/2	w/15
ดูไบเคาะเคาะ(แกงบวดรวมมิตร)	2	4	3	2	2	13 = 2.6 M
บักมอย(ข้าวเหนียวดำเปียก)	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
ฉายเคี่ยน(กุ้งน้ำเชื่อม)	2	2	3	2	2	11 = 2.2 M
ขนมเต้าฮวน	1	2	3	2	2	10 = 2.0 M
เตยหิว(เม็ดกับทิม)	2	2	2	2	1	9 = 1.8 L
อันจูถึง(มันต้มน้ำตาล)	2	2	2	2	1	9 = 1.8 L
ซีกถึง	1	2	2	2	1	8 = 1.6 L

รายการอาหาร	โอกาสในการพบรายการอาหารท้องถิ่นในเมนู (ความยาก/ง่าย)	โอกาสใช้อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมทำของเที่ยว (ความนิยม)	แสดงถึงวัฒนธรรมการกินท้องถิ่น	ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	เอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ศักยภาพของอาหารท้องถิ่น
เต้าหู้ยี้(เต้าฮวย)	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
เลกตาวถึง(ถั่วเขียวต้มน้ำตาล)	2	4	3	2	2	14 = 2.8 M
ขนมอี	0	0	1	0	2	3 = 0.6 L
ก้นโต้ง(ลูกเต๋อย)	2	4	3	2	2	13 = 2.6 M
โอะเฮ้ว	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H

รายการอาหาร	โอกาสในการพบรายการอาหารท้องถิ่นในเมนู (ความยาก/ง่าย)	โอกาสใช้อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่ของเที่ยว (ความนิยม)	แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของท้องถิ่น	ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	เอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ศักยภาพของอาหารท้องถิ่น
ขนมและขนมหวาน	r1	r2	r3	r4	r5	
ประเภททาน	w1/3	w2/5	w3/3	w4/2	w5/2	w/15
ถั่วตัด	2	2	3	2	2	11 = 2.2 M
ขนมดอก	1	2	3	2	1	9 = 1.8 L
ข้าวเหนียวกวน	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
ทุเรียนกวน	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
ขนมและขนมหวาน						
ประเภททอด						
แป้ง	1	2	3	2	1	9 = 1.8 L
ไส้ไก่	1	4	3	2	2	12 = 2.4 M
หม้อหั่วล่า (ขนมพอง)	1	4	3	2	2	12 = 2.4 M

รายการอาหาร	โอกาสในการพบรายการอาหารท้องถิ่นในเมนู (ความยาก/ง่าย)	โอกาสใช้อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่ของเที่ยว (ความนิยม)	แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของท้องถิ่น	ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	เอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ศักยภาพของอาหารท้องถิ่น
อาโป้ง(ขนมเบ็องมาเดเซีย)	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
ไข่ถักรักย(ขนมหัวผักกาดเค็ม)	2	4	3	2	2	13 = 2.6 M
ขนมตกเบ็ด(รังผึ้ง)	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
ข้าวเม่านม	1	3	3	2	2	11 = 2.2 M
บันเจียนไก่ย	3	4	3	2	2	14 = 2.8 M
ขนมและขนมหวานประเภทต่าง บั้ง						
ป้าหล้าง (ข้าวเหนียวบั้ง)	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
ข้าวหลาม	1	3	3	2	2	11 = 2.2 M

รายการอาหาร	โอกาสในการพบรายการอาหารท้องถิ่นในเมนู (ความยาก/ง่าย)	โอกาสใช้อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่ท้องถิ่น (ความนิยม)	แสดงถึงวัฒนธรรมการกินท้องถิ่น	ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	เอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ศักยภาพของอาหารท้องถิ่น
ประเภทตัว อบ						
ต้มอด	1	2	2	2	2	9 = 1.8 L
ขนมหน้าแตก	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
ขนมไหว้พระจันทร์	1	3	3	2	2	11 = 2.2 M
ตัวล้อ	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
ขนมและขนมหวานประเภทนี้						
หม้อจี้	1	1	3	2	2	9 = 1.8 L
อังกี้(ขนมเต่า)	1	1	3	2	2	9 = 1.8 L
ฮวดโก้ย (ขนมถ้วยฟู)	2	4	3	2	2	13 = 2.6 M
โก้ยตาลำม(ตะโก้ใบเตย)	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
โก้ยฝ้าย(ขนมถ้วยฟูน้ำตาลแดง)	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H

รายการอาหาร	โอกาสในการพบรายการอาหารท้องถิ่นในเมนู (ความยาก/ง่าย)	โอกาสใช้อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่ของเที่ยว (ความนิยม)	แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของท้องถิ่น	ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	เอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ศักยภาพของอาหารท้องถิ่น
ขนมเซ่ง	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
ขนมโหมด(ขนมตาล)	3	4	3	2	2	14 = 2.8 M
ข้าวเหนียวขุ่น	3	5	3	2	3	15 = 3.0 H
เกี่ยมเกี้ย	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
ขนมบะจ่าง	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
ข้าวเหนียวกล้วย(ข้าวต้มมัด)	3	4	3	2	2	14 = 2.8 M
ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
ขนมหัวผักกาดหวาน	2	4	3	2	2	13 = 2.6 M

รายการอาหาร	โอกาสในการพบรายการอาหารทั้งถิ่นในเมนู (ความยาก/ง่าย)	โอกาสใช้อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่ท้องถิ่น (ความนิยม)	แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของท้องถิ่น	ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	เอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ศักยภาพของอาหารท้องถิ่น
เครื่องดื่มน้ำผลไม้และสมุนไพร						
น้ำมะพร้าว	3	5	3	2	2	15 = 3.0 H
น้ำสับปะรด	3	4	3	2	2	14 = 2.8 M
น้ำมะนาว	2	3	3	2	2	12 = 2.4 M
น้ำกระเจียว	1	3	3	2	2	10 = 2.0 M
น้ำใบเตย	3	4	3	2	2	14 = 2.8 M
น้ำฝรั่ง	3	3	3	2	2	13 = 2.6 M
น้ำเม็ดมะม่วงหิมพานต์	2	2	3	2	2	11 = 2.2 M
น้ำตะไคร้	1	2	2	2	2	9 = 1.8 L

รายการอาหาร	โอกาสในการพบรายการอาหารท้องถิ่นในเมนู (ความยาก/ง่าย)	โอกาสใช้อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมที่ของเที่ยว (ความนิยม)	แสดงถึงวัฒนธรรมการกินของท้องถิ่น	ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น	เอกลักษณ์ของท้องถิ่น	ศักยภาพของอาหารท้องถิ่น
เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์						
ไวน์พื้นบ้าน	2	2	0	2	2	8 = 1.6 L
สุราพื้นบ้าน	0	0	0	2	1	3 = 0.6 L

ประวัติผู้วิจัย

1. นายอภิรมย์ พรหมจรรยา หัวหน้าโครงการวิจัย

Mr. Aphirom Promchanya

คณะอุตสาหกรรมบริการ

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต

อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83120

โทร. 076 276210

โทรสาร 076 276203

E-mail address: aphirom@fsi.psu.ac.th

2. นางชุตติมา ต่อเจริญ นักวิจัย

Mrs. Chutima Torchareon

วิทยาลัยชุมชนภูเก็ต

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต

อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83120

โทร. 076 276139

โทรสาร 076 276102

E-mail address : chutima.to@psu.ac.th , chutima@phuket.psu.ac.th

3. นางสาวปทุมมาลัย พัฒโร นักวิจัย

Miss Pathummalai Pattaro

คณะอุตสาหกรรมบริการ

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต

อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83120

โทร. 076 276210

โทรสาร 076 276203

E-mail address: tum@fsi.psu.ac.th