

สำหรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระ

The establishment of a food locals in the peninsula sathing phra

วาริพร ชุศรี¹, จุฑามาศ พรหมมนตรี²,
บุตรี บุญโรจน์พงศ์³, นพดล ชุเศษ⁴ และ สรัญณี อุเสินยาง⁵
มหาวิทยาลัยหาดใหญ่¹⁻³,
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย⁴ และมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์⁵
Wareeporn Chusri¹ , Jutamas Prommontree²
Butree Bonrodpong³, Noppadon Chused⁴ and Sarunnee U-senyang⁵
Hatyai University¹⁻³,
Rajamangala University of Technology Srivijaya⁴
Princess of Naradhiwas University⁵
Corresponding Author, E-mail: wareeporn@hu.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องสำหรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระ เป็นการวิจัยแบบผสมผสานใช้รูปแบบเชิงคุณภาพและปริมาณ ด้วยวิธีการสำรวจ สังเกตการณ์ทั้งมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม การสัมภาษณ์ วัตถุประสงค์เพื่อ 1) รวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับสำหรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระ 2) สร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจของสำหรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระ และ 3) สำรวจความพึงพอใจที่ผู้บริโภคมีต่ออาหารตามรายการอาหารในสำหรับพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระที่ได้รับการพัฒนา สร้างสรรค์เป็นรายการอาหารใหม่ เครื่องมือในการวิจัยประกอบด้วย แบบสอบถามในการสำรวจความพึงพอใจ กลุ่มตัวอย่าง คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ เก็บรวบรวมแบบสอบถามด้วยการเลือกสุ่มแบบบังเอิญ วิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ในส่วนของการวิจัยเชิงปริมาณใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง โดยมีกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ 1) ผู้ประกอบการร้านค้าอาหารพื้นถิ่น 2) กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจที่พัก 3) กลุ่มผู้ผลิต ผู้จำหน่ายอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่ และ 4) กลุ่มตัวแทนจากภาครัฐที่เกี่ยวข้อง วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยการจัดจำแนกข้อมูลตามหมวดหมู่ วิเคราะห์เนื้อหาข้อมูล และรายงานตามวัตถุประสงค์ที่ได้ตั้งไว้ ผลจากการวิจัยทำให้ได้ข้อมูลของรายการอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระซึ่งจำแนกตามอาหารในแต่ละมื้อหลักและจำแนกตามฤดูกาลที่นิยมปรุงเพื่อใช้รับประทานในครัวเรือน และเพื่อจำหน่าย เกิดองค์ความรู้ในกระบวนการผลิตพัฒนาต่อยอดรายการอาหารใหม่ขึ้นภายใต้การใช้วัตถุดิบพื้นถิ่นในการปรุงอาหาร ซึ่งผลสรุปที่ได้จากการวิจัยก่อให้เกิดรายการอาหารที่ผ่านกระบวนการทั้งหมด 4 รายการ ได้แก่ 1) คั่วกลิ้งเคย

ปลา 2) ข้าวผัดมันปู 3) น้ำพริกกุ้งหวาน และ 4) กุ้งฝอยทรงเครื่อง โดยรายการอาหารที่พัฒนาขึ้นได้ผ่านการสำรวจความพึงพอใจซึ่งมีผลการประเมินอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยรวม 4.39

คำสำคัญ: อาหารพื้นถิ่น; คาบสมุทรสทิงพระ

Abstracts

Research on local food slabs in Sathing Phra Peninsula. It is a mixed research model qualitative and quantitative by way of survey participating and non-participating observation Interviews. The objectives are to 1) collect knowledge about local food slabs in the Sathing Phra Peninsula, 2) create economic value-added of local food sags in the Sathing Phra Peninsula, and 3) explore consumer satisfaction with the food items in the Sating Phra Peninsula. Indigenous areas in the Sathing Phra Peninsula that have been developed get creative with new food items. Research tools include satisfaction survey questionnaire The sample group is Thai tourists who come to travel in the Sating Phra Peninsula area questionnaires were collected by random selection. Data were analyzed by descriptive statistics, i.e. mean for quantitative research, a structured interview was used with a group of key informants 1) local food shop operators, 2) accommodation business operators, 3) local food producers and sellers in the area, and 4) relevant government representatives. Analyze qualitative data by categorizing data by category. Analyze the information content. and report according to the objectives that have been set. The results of the research yielded information on local food items in the Sathing Phra Peninsula classified according to the main meals and seasons that are commonly cooked for household consumption and for sale. The knowledge gained in the production process is to develop and adapt new food items under the use of local ingredients in cooking. The conclusions obtained from the research resulted in a total of 4 processed food items: 1) khua kling khoei Pla, 2) fried rice with crab meat, 3) sweet shrimp paste, and 4) seasoned shredded shrimp. The developed food items have passed a satisfaction survey which has a high level of evaluation. with a total mean of 4.39

Keywords: Local food; Sating Phra peninsula

บทนำ

อาหารเป็นสิ่งสำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ด้วยอาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยขั้นพื้นฐานสำหรับการเจริญเติบโต และช่วยให้ร่างกายมีพัฒนาการที่สมบูรณ์ การที่มนุษย์มีการบริโภคอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการส่งผลให้ร่างกายเจริญเติบโตอย่างเหมาะสม (มหาวิทยาลัยแม่โจ้, 2563 : ออนไลน์) ทั้งนี้อาหารในการบริโภคของผู้คนในแต่ละพื้นที่เป็นสิ่งที่บ่งบอกหรือมีความเกี่ยวข้องกับวิถีการดำรงชีวิตของผู้คนในพื้นที่นั้น ๆ โดยอาหารถือเป็นมรดกอย่างหนึ่ง ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีมรดกวัฒนธรรมด้านอาหารที่มีชื่อเสียงมายาวนาน อาหารของคนไทยในแต่ละพื้นถิ่นเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ของท้องถิ่น เห็นวิถีชีวิตความเป็นอยู่ภายในพื้นถิ่น อาหารพื้นถิ่นเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาอันปราดเปรื่องของชาวไทย ด้วยอาหารแต่ละรายการมีหลากหลายรสชาติ ซึ่งอร่อยและมีความกลมกล่อม อันเป็นเอกลักษณ์ที่ บ่งบอกถึง

วัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละพื้นที่ถิ่นโดยเกิดจากการคัดสรรวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติที่ร่ายล้อมอยู่รอบตัวมาผสมผสานปรุงแต่งรสกับส่วนผสมอื่น ๆ จนได้เป็นรายการอาหารประจำพื้นที่ถิ่นที่มีความอร่อยและเต็มไปด้วยคุณค่าต่อร่างกาย ซึ่งทุกคนให้การยอมรับ (มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร (มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร, 2564 : ออนไลน์)

สำหรับลักษณะอาหารพื้นถิ่นภาคใต้เป็นที่ประจักษ์ได้ว่าอาหารของภาคใต้โดยส่วนใหญ่มีรสชาติจัดจ้าน มีความเผ็ดร้อน และมีกลิ่นอายของเครื่องเทศ ทั้งนี้อาหารพื้นถิ่นของภาคใต้มีความหลากหลายของรายการอาหารสืบเนื่องมาจากภาคใต้ได้รับวัฒนธรรมมาจากหลายชนชาติ เช่น จากชาวอินเดีย ศรีลังกา ชาวจีน และจากชาวจีน เป็นต้น สำหรับพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ เป็นพื้นที่ตั้งอยู่ในภาคใต้ เขตจังหวัดสงขลาซึ่งมีเรื่องราวตำนานของความเก่าแก่ มีแหล่งโบราณสถานที่สำคัญจำนวนมาก (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2565 : ออนไลน์)

พื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ มีชื่อเรียกว่าเมือง “สองเล” ครอบคลุมพื้นที่ 4 อำเภอของจังหวัดสงขลา ได้แก่ อำเภอรโนด อำเภอกะแสสินธุ์ อำเภอสทิงพระ และอำเภอสิงหนคร ด้วยความที่ดินแดนแห่งนี้เป็นเมืองเก่าแก่ และมีการรับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารมาจากหลายชนชาติ เช่น มีการรับเอาวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของชาวจีน ชาวมลายู ดังนั้นวัฒนธรรมในการรับประทานอาหารในพื้นที่นี้จึงมีความหลากหลายของรายการอาหาร นอกจากนี้พื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ เป็นเมืองที่อยู่ในพื้นที่ ซึ่งปัจจุบันเรียกว่า “โหนด นา เล” นั้นหมายถึง บริเวณพื้นที่แห่งนี้มีการปลูกต้นตาล (ภาษาท้องถิ่นเรียกว่าต้นโหนด) จำนวนมาก นา คือ มีการทำนา และ เล คือ มีการออกทะเล (อาชีพชาวประมง) ดังนั้นอาหารในพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระจึงมีความหลากหลายด้วยมีวัตถุดิบที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารได้ ดังจะเห็นได้จากตัวอย่างอาหารประเภทของควาที่เลื่องชื่อ เช่น ไช้ครอบ ยำลูกโหนด แกงส้มปลาชี่ตั้งเขาคัน กุ้งหวาน สำหรับอาหารประเภทของหวาน เช่น ลูกโหนดเชื่อม ลูกโหนดน้ำทิ ยาหนม จาวโหนด ขนมดู เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีวัตถุดิบอื่น ๆ ที่ขึ้นชื่อซึ่งเกิดจากผลผลิตต้นโหนดได้แก่ น้ำส้มโหนด น้ำตาลโหนด (นำมาแปรรูปเป็นน้ำตาลแว่น)

การจัดสำรับอาหารถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรมการกินอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของคนไทย มักเป็นรูปแบบของการจัดอาหารในหนึ่งมื้อ ซึ่งประกอบด้วย อาหารจานหลัก ได้แก่ ข้าว และกับข้าวที่ผสมผสานอาหาร 2- 3 ชนิด หรือมากกว่า ประกอบกันด้วยรสชาติหลากหลาย เช่น อาหารประเภทแกง ต้ม ผัดหรือทอดรวมประเภทเครื่องเคียง เป็นต้น อย่างไรก็ตามการรับประทานของคนในพื้นที่ถิ่นของชาวภาคใต้จะไม่มี การจัดสำรับอย่างเด่นชัดเหมือนเช่นภาคอื่น ๆ เป็นเพียงการนำรายการอาหารต่าง ๆ ที่จัดทำขึ้นภายในครัวเรือนมาวางใส่ไว้ในถาด ซึ่งอาหารในแต่ละมื้ออาจมีอาหารเพียง 2-3 ชนิด เช่น มีแกงเผ็ด แกงจืด ผัดผัก ผักเหนาะ หรือบางครั้งอาจมีของหวาน หรือผลไม้ตามฤดูกาลร่วมด้วย อย่างไรก็ตามจากการที่คณะผู้วิจัยได้ลงพื้นที่เพื่อสังเกตสำรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระในเบื้องต้น พร้อมกับสำรวจข้อมูลจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านผู้ผลิตอาหารพื้นถิ่น กลุ่มผู้ประกอบการด้านที่พักในการท่องเที่ยว (โฮมสเตย์) ภายใน 4

อำเภอ คาบสมุทรสถิงพระ พบว่าสำหรับอาหารในเขตพื้นที่ทั้ง 4 อำเภอมีการผลิตอาหารประเภทของควาและของหวานเพื่อใช้ในการรับประทานในครัวเรือน ผลิตเพื่อใช้รองรับลูกค้า และผลิตเพื่อจำหน่าย โดยมีตัวอย่างอาหารของควาซึ่งพบเห็นได้ เช่น ยำลูกโหนด แกงคั่วลูกโหนด แกงไตปลา ผัดเคยเครื่อง กุ้งต้มหวาน อาหารประเภทของหวาน เช่น ลูกตาลเชื่อม ขนมตาล ขนมดู ผลไม้ขึ้นอยู่ตามฤดู เป็นต้น

อย่างไรก็ดีจากข้อมูลของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (2562 : ออนไลน์) ได้กล่าวไว้ว่า วัฒนธรรมอาหารคาบสมุทรสถิงพระมีทั้งส่วนที่คล้ายคลึงกับพื้นที่อื่นในภาคใต้ และมีส่วนที่แตกต่างจากพื้นที่อื่นในภาคใต้เช่นเดียวกัน ทั้งนี้เกิดจากฐานทรัพยากรธรรมชาติที่แตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ที่มีสภาพทางภูมิศาสตร์แตกต่างกัน นอกจากนี้อาหารบางชนิดยังเป็นผลพวงมาจากคติทางศาสนา ความเชื่อ และชาติพันธุ์ เนื่องมาจากการที่พื้นที่คาบสมุทรสถิงพระเป็นพื้นที่ซึ่งอยู่ในเส้นทางการค้าทางทะเลของนักเดินทางจากภูมิภาคต่าง ๆ ตั้งแต่อดีต ประกอบกับในระยะเวลาต่อมาได้มีการปรับปรุงกัน ดัดแปลงต่อยอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น จึงก่อให้เกิดความแตกต่างไปจากพื้นที่อื่น จากเหตุผลดังกล่าวในข้างต้นคณะผู้วิจัยจึงเห็นสมควรอย่างยิ่งว่าควรมีการศึกษาเพื่อทำการรวบรวมองค์ความรู้รายการอาหารในสำหรับพื้นที่ถิ่นของชาวบ้านคาบสมุทรสถิงพระ และควรมีการนำเอารายการอาหารพื้นถิ่นมาพัฒนาต่อยอดให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจเพิ่มขึ้น ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงได้ทำการศึกษาค้นคว้าและรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสถิงพระ ตลอดจนทำการพัฒนาเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารในบางรายการที่อยู่ในสำหรับอาหารพื้นถิ่นคาบสมุทรสถิงพระ เพื่อที่ผู้ประกอบการในภาคส่วนต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ประกอบการด้านที่พักในท้องถิ่น เช่น โฮมสเตย์ สามารถนำรายการอาหารดังกล่าวมาปรุงเพื่อใช้รับรองนักท่องเที่ยว หรือเพื่อจำหน่าย อันจะเป็นการสร้างจุดเด่น และสร้างรายได้ให้กับธุรกิจเหล่านั้นต่อไปในอนาคตได้

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อรวบรวมองค์ความรู้รายการอาหารในสำหรับและจัดสำหรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสถิงพระ จำแนกตามอาหารในแต่ละมื้อและตามฤดูกาล
2. เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจของสำหรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสถิงพระ
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจที่ผู้บริโภคมีต่ออาหารตามรายการที่พัฒนา

ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) โดยประยุกต์แบบมี ส่วนร่วม (Participatory action research - PAR) ร่วมกันค้นหาสำหรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระ และคิดค้นแนวทางพัฒนาอันเป็นฉันทามติของชุมชนใช้เครื่องมือในการวิจัยเชิงพื้นที่ คือ การสังเกตการณ์ การสำรวจ การสัมภาษณ์เชิงลึก การปฏิบัติ การถ่ายทอดความรู้ โดยที่ผู้วิจัยจะดำเนินการบันทึกเทปในการสัมภาษณ์เชิงลึก การปฏิบัติการใช้วิธีการบันทึกภาพนิ่ง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ในประเด็นต่าง ๆ ตามกรอบกระบวนการวิจัย โดยรายละเอียดระเบียบวิธีวิจัยมีดังต่อไปนี้

1. ประชากร ประกอบด้วย 2 กลุ่มดังนี้

1) ประชากรในการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ (Quantitative research) เก็บรวบรวมข้อมูลโดยแบบสอบถาม (Questionnaire) คือ กลุ่มลูกค้าในการสำรวจความพึงพอใจที่มีต่ออาหารที่ได้ทำการพัฒนาซึ่งเก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวที่เดินทางมา ณ ตลาดน้ำคลองแดน

2) ประชากรในการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ (Qualitative research) โดยวิธีการสัมภาษณ์ ประกอบด้วย ผู้ประกอบการร้านค้าขายอาหารพื้นถิ่น กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจที่พัก กลุ่มผู้ผลิต หรือ วิชาหกิจชุมชน ซึ่งผลิตและจำหน่ายอาหารพื้นถิ่นทั้งของควและของหวาน ในอำเภอทั้ง 4 อำเภอ ตัวแทนจากภาครัฐซึ่งประกอบด้วย พัฒนาการอำเภอ พัฒนาการตำบล

กลุ่มตัวอย่าง ประกอบด้วย 2 กลุ่ม คือ

1) กลุ่มตัวอย่างสำหรับเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ รวบรวมข้อมูลโดยการเก็บแบบสอบถาม (Questionnaire) จากกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในบริเวณ ตลาดน้ำคลองแดน ใช้ขนาดกลุ่มตัวอย่างในการทดสอบความพึงพอใจที่มีต่ออาหารที่ได้ทำการพัฒนาแล้ว จำนวน 4 รายการ ทดสอบความพึงพอใจจากผู้บริโภคทั้งสิ้น จำนวน 120 คน ใช้การกำหนดขนาดตัวอย่างตามเกณฑ์หรือการประมาณค่าจากจำนวนประชากรในกรณีที่มีจำนวนประชากรทั้งหมดหลักร้อย ซึ่งข้อมูลนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในตลาดคลองแดนโดยเฉลี่ยสัปดาห์ละ 700-750 ดังนั้นจึงสามารถขนาดกลุ่มตัวอย่างในอัตราร้อยละ 15-30 ของจำนวนประชากร (บุญชุม ศรีสะอาด, 2535) ซึ่งในการวิจัยครั้งนี้สามารถกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างได้ 113 ตัวอย่าง (750x15%) แต่เพื่อให้การเก็บข้อมูลมีความชัดเจนยิ่งขึ้นคณะผู้วิจัยจึงทำการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณทั้งสิ้น 120 ตัวอย่าง ซึ่งการเก็บข้อมูลใช้การกำหนดสัดส่วนในเท่ากัน ๆ กัน ของอาหารแต่ละชนิด กล่าวคือ ในหนึ่งรายการอาหารทดสอบความพึงพอใจจากผู้บริโภค จำนวน 30 คน โดยอาหารทั้งหมดมี 4 ชนิด จึงสามารถเก็บแบบสอบถามได้ทั้งสิ้น 120 ตัวอย่าง ใช้วิธีสุ่มเก็บแบบสอบถามด้วยการเลือกสุ่มแบบบังเอิญ

2) กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก กลุ่มตัวอย่างในการสัมภาษณ์ จำนวน 30 ตัวอย่าง ด้วยการสุ่มแบบเฉพาะเจาะจง ได้แก่

- 2.1 ผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นถิ่น จำนวน 14 คน
- 2.2 กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจที่พัก จำนวน 2 คน
- 2.3 กลุ่มผู้ผลิต หรือ วิสาหกิจชุมชน ซึ่งผลิตและจำหน่ายอาหารพื้นถิ่น จำนวน 6 คน
- 2.4 กลุ่มตัวแทนจากภาครัฐ คือ พัฒนาการอำเภอ พัฒนาการตำบล จำนวน 8 คน

ในการวิจัยครั้งนี้ทำการเลือกกลุ่มตัวอย่างโดยการเลือกกลุ่มตัวอย่างที่ไม่เป็นไปตามโอกาสทางสถิติด้วยการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive sampling) จากกลุ่มเป้าหมายในแบบเจาะจง (Purpose Sampling Group) โดยเจาะจงกลุ่มเป้าหมายที่มีความเกี่ยวข้องกับงานวิจัยและสามารถให้ข้อมูลตามวัตถุประสงค์งานวิจัยที่กำหนดไว้

2. การเก็บรวบรวมข้อมูลและเครื่องมือที่ใช้ มีการเก็บรวบรวมข้อมูลหลายรูปแบบ โดยเรียงลำดับการดำเนินการ ดังต่อไปนี้

2.1 การเก็บข้อมูลเบื้องต้น ด้วยการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เครื่องมือที่ใช้ได้แก่

1) แบบสัมภาษณ์ อย่างมีโครงสร้าง ซึ่งเป็นการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (Indepth interview) โดยได้กำหนดกรอบในการสัมภาษณ์ ในประเด็นสืบค้นรายการอาหารในสำหรับอาหารพื้นถิ่นคาบสมุทรมหานคร

2) แบบสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม เพื่อสืบค้นรายการอาหารในสำหรับอาหารพื้นถิ่นคาบสมุทรมหานคร ตลอดจนสังเกตในด้านกรรมวิธีการผลิตอาหารพื้นถิ่น

2.2 กระบวนการกลุ่มแบบปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม (Participatory Action Process/Research) การใช้วิธีการปฏิบัติเพื่อพัฒนารายการอาหารซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจโดยการพัฒนาตลาดรายการอาหารที่อยู่ในสำหรับอาหารพื้นถิ่นคาบสมุทรมหานคร ตลอดจนจัดให้มีการถ่ายทอดความรู้ในกรรมวิธีการผลิตอาหารที่ได้ดัดแปลงเพื่อเพิ่มมูลค่าและนำเสนอรายการอาหารแก่ชุมชน

2.3 การเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ ด้วยการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) แบบสอบถามความพึงพอใจรายการอาหารที่ได้ทำการพัฒนา (สำรวจจากกลุ่มลูกค้า/นักท่องเที่ยว)

วิธีสร้างเครื่องมือและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยดำเนินการสร้างเครื่องมือแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ดังนี้

1) ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์

2) กำหนดและรวบรวมประเด็นข้อคำถามที่ต้องการสอบถามและสัมภาษณ์เพื่อสร้างแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ โดยพิจารณาประเด็นเนื้อหาที่สอดคล้อง และตอบโจทย์ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้

๓) นำแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ที่สร้างเสร็จแล้วเสนอผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบว่าข้อคำถามแต่ละข้อ วัดได้ตรงและครอบคลุมประเด็นที่ต้องการศึกษาทั้งหมดหรือไม่ และปรับปรุงแก้ไขตามที่ผู้เชี่ยวชาญแนะนำ

4) นำแบบสัมภาษณ์ไปทดลองใช้ (Try Out) กับกลุ่มประชากรที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่างที่ใช้รวบรวมข้อมูลจริง จำนวน 3 ตัวอย่าง ในกรณีแบบสัมภาษณ์ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ และ 30 ตัวอย่างสำหรับการวิจัยเชิงปริมาณ (แบบสอบถาม) เพื่อวัดความเข้าใจตัวคำถาม และกลุ่มทดลองสามารถตอบคำถามตามที่ต้องการได้หรือไม่

5) ปรับปรุงและแก้ไขแบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์หลังการ (Try Out) ให้ได้เครื่องมือวิจัยที่สมบูรณ์มากยิ่งขึ้น เพื่อนำไปเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างจริง

3. การวิเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่

1) การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ (Qualitative Data) ในส่วนที่มีการเก็บข้อมูลด้วยการสำรวจ การสังเกตการณ์ทั้งแบบไม่มีส่วนร่วม และมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก แบบมีโครงสร้าง โดยการประมวลผลข้อมูลที่เกิดขึ้นได้แล้วรายงานผลตามวัตถุประสงค์ที่ได้ตั้งไว้จากการจัดหมวดหมู่ข้อมูล (Data Classification) และทำการวิเคราะห์เนื้อหาข้อมูลที่ได้ (Content Analysis)

2) การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ (Quantitative Data) ในส่วนที่มีการเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถาม วัดความพึงพอใจของผู้บริโภค ผู้วิจัยได้นำข้อมูลที่ได้มาทำการวิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ประกอบด้วย ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

4. ขั้นตอนการดำเนินงาน

1) วิธีการดำเนินงานโดยเริ่มตั้งแต่การลงพื้นที่เพื่อสังเกตการณ์ สัมภาษณ์เพื่อค้นหารายการอาหารในสำหรับอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่คาบสมุทรมหานคร ตั้งแต่อดีตจนกระทั่งปัจจุบันที่นิยมบริโภคกันในครัวเรือน และผลิตเพื่อจำหน่ายตามร้านค้าร้านอาหาร จากผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นถิ่น กลุ่มผู้ประกอบการที่พักแรม กลุ่มผู้ผลิต หรือวิสาหกิจชุมชน ซึ่งผลิตและจำหน่ายอาหารพื้นถิ่น กลุ่มตัวแทนจากภาครัฐ ได้แก่ พัฒนาการอำเภอ พัฒนาการตำบล ซึ่งในการสัมภาษณ์คณะผู้วิจัยได้ใช้วิธีการสัมภาษณ์จากกลุ่มต่าง ๆ สำหรับกลุ่มตัวแทนจากภาครัฐคณะผู้วิจัยได้ใช้วิธีการทำหนังสือเพื่อเข้าพบทำการสัมภาษณ์ผ่านไปยังนายอำเภอ จากนั้นนำข้อมูลที่ได้รับมาสร้างข้อสรุปโดยการสรุปข้อมูลร่วมกันระหว่างคณะผู้วิจัยและชุมชน โดยได้นำรายการอาหารพื้นถิ่นมาจัดตั้งเป็นสำหรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรมหานคร ซึ่งได้สำหรับทั้งหมดจำนวน 6 สำหรับ จำแนกตามมื้ออาหารและฤดูกาล

2) ดำเนินการพิจารณาร่วมกับชุมชนเพื่อคัดเลือกหารายการอาหารที่จะพัฒนาขึ้น โดยใช้หลักการพิจารณา 1) คำนึงความเป็นไปได้ในการพัฒนา เช่น ต้องไม่ใช่เทคโนโลยีทางการผลิตสูง 2) ต้นทุนในการพัฒนารายการอาหารใหม่ต้องไม่สูง 3) มีกระบวนการผลิตไม่ยุ่งยาก และ 4) ต้องใช้วัตถุดิบในการผลิตอันมาจากพื้นที่

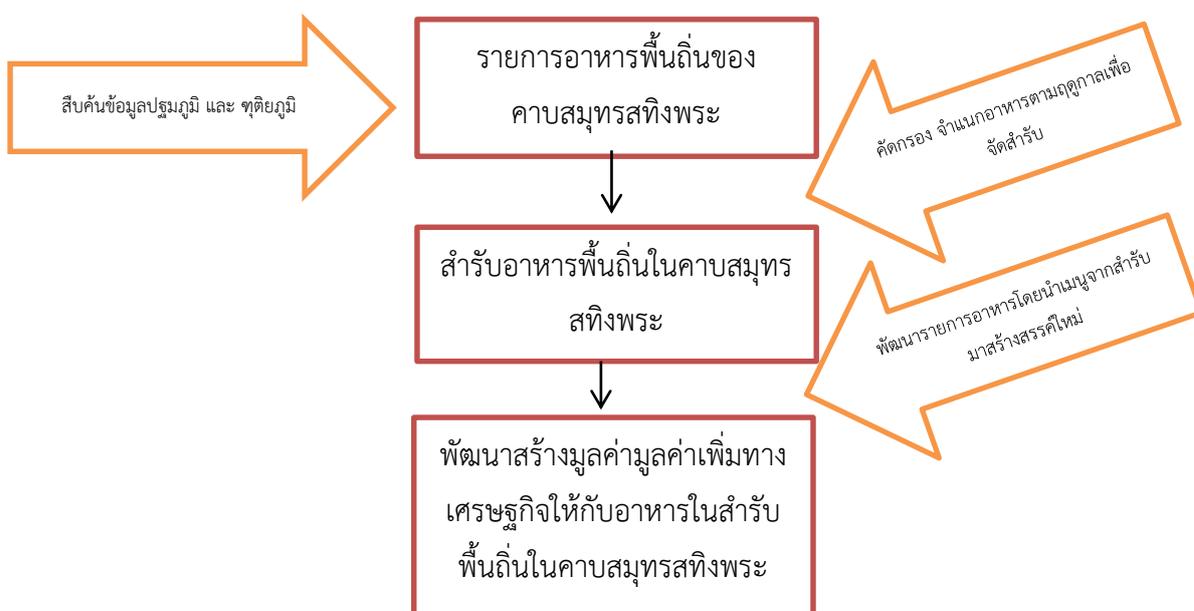
3) คณะผู้วิจัยค้นหาข้อมูลกรรมวิธีการผลิต ทดลองปรุงอาหารตามรายการที่ได้สรุปร่วมกันกับชุมชน พร้อมนำอาหารที่พัฒนาไปทดสอบความพึงพอใจกับกลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นนักท่องเที่ยวบริเวณตลาดคลองแดน

4) สรุปผลทดสอบความพึงพอใจเพื่อพัฒนาปรับปรุงตามข้อเสนอแนะจากกลุ่มตัวอย่าง ปรับปรุงสูตรการผลิต

5) นำสำรับที่ได้ร่วมกับชุมชนมาจัดประกอบเป็นสำรับอาหารพื้นถิ่น ซึ่งมีทั้งหมด 6 สำรับ พร้อมนำรายการอาหารที่พัฒนาขึ้นมาใหม่เสนอต่อชุมชน เพื่อนำไปใช้ให้เป็นประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจโดยการเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวภายในชุมชนต่อไปในอนาคตได้ นอกจากนี้คณะผู้วิจัยดำเนินการถ่ายทอดกรรมวิธีการปรุงอาหารชนิดใหม่ที่ได้พัฒนาขึ้นแก่ชุมชนพร้อมจัดทำเอกสารสูตรการปรุงส่งมอบให้แก่ชุมชนเพื่อให้ชุมชนใช้เป็นคู่มือในการปรุงอาหารเหล่านั้นสำหรับรับรองลูกค้า และสามารถถ่ายทอดกรรมวิธีการปรุงให้แก่กลุ่มผู้สนใจ นักเรียน นักศึกษาซึ่งเข้ามาศึกษาเกี่ยวกับอาหารในชุมชนต่อไปได้

กรอบแนวคิดในการวิจัย

การศึกษาเรื่อง สำรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระ มีกรอบกระบวนการในการวิจัยดังนี้



แผนภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผลการวิจัย

ผลการดำเนินงานการวิจัยเรื่อง “สำหรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระ” สามารถสรุปผลการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์ไว้ดังนี้

1) องค์ความรู้รายการอาหารในสำหรับและการจัดตั้งสำหรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระ จำแนกตามอาหารในแต่ละมื้อและตามฤดูกาล : ข้อมูลรายการอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระซึ่งประกอบไปด้วย 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอรโนด อำเภอกระแสสินธุ์ อำเภอสทิงพระ และอำเภอลิงหนคร พบว่า รายการอาหารพื้นถิ่นทั้งของควาและของหวานที่นิยมรับประทานในพื้นที่มีความคล้ายคลึงกัน ชาวบ้านรับประทานข้าวสวยเป็นหลัก ด้านกับข้าวนิยมปรุงอาหารรับประทานในแต่ละมื้อจำนวน 2-3 ชนิด อาหารที่ปรุงเป็นอาหารที่สามารถรับประทานได้ทุกมื้อ (ตลอดทั้งวัน) วัตถุดิบหลักที่ใช้ปรุงอาหารเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่สามารถหาได้ง่าย ทั้งนี้ชาวบ้านในพื้นที่ไม่ได้มีการจำแนกอาหารว่า อาหารชนิดใดเหมาะสำหรับทานมื้อเช้า มื้อเที่ยง หรือมื้อเย็น นั้นหมายความว่า อาหารหนึ่งชนิดสามารถทานได้ทุกมื้อ เช่น แกงส้ม จะทานมื้อเช้า เที่ยง เย็น ก็ย่อมได้ นอกจากนี้ชาวบ้านในพื้นที่ไม่นิยมรับประทานของหวาน (ขนมหวาน) ในมื้อเช้า

อย่างไรก็ตามฤดูกาลในภาคใต้รวมทั้งในพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระ จำแนกเป็น 2 ฤดูกาล ได้แก่ ฤดูร้อนและฤดูฝน อาหารบางชนิดมีให้รับประทานได้เฉพาะฤดูฝน เช่น แกงส้มปลากระบอก เนื่องจากปลากระบอกมีมากในช่วงฤดูฝน หรือหากจะรับประทานกับข้าวที่ใช้ปลาทองเที่ยวเป็นวัตถุดิบในการประกอบ เช่น ปลาทองเที่ยวทอดขมิ้น แกงส้มปลาทองเที่ยว มีให้รับประทานช่วงฤดูฝนเช่นกัน เนื่องจากปลาทองเที่ยวสามารถหาได้ในช่วงดังกล่าว สำหรับอาหารบางชนิดมีรับประทานเฉพาะฤดูร้อน เช่น มันปู (ปูนา) มอบปู หรือ การต้มทมิ้น ไข่ต้มแดง ผัดไข่ต้มแดง ยำมะม่วงเบา แกงส้มมะม่วงเบา เป็นต้น เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารคือ มะม่วงเบา และไข่ต้มแดง สามารถหาวัตถุดิบได้ในช่วงฤดูร้อนเท่านั้น ในส่วนของรายการอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระที่สามารถประกอบรับประทานได้ตลอดทั้งปีด้วยวัตถุดิบหลักที่ใช้ประกอบมีตลอดทั้งปี เช่น แกงส้มปลาชั้ง แกงส้มปลาหมัก ไข่ครอบ ข้าวยา ยำกุ้งส้ม ผัดเคยเคย ปลาแปงแดง เคยหมก น้ำบูดู เต้าคั่ว และอาหารที่ใช้ปลาฉิ่งฉ้างเป็นวัตถุดิบ เช่น ยำปลาฉิ่งฉ้าง เป็นต้น ด้านเครื่องเคียงหรือคนในพื้นที่เรียกว่า ผักเหนาะ ผักบางชนิดมีให้รับประทานเฉพาะฤดู เช่น ยอดเสียบ มีให้รับประทานช่วงฤดูฝน เป็นต้น สำหรับการทานของหวานพบว่า ในภาคอาหารของชาวบ้านในพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระจะมีหรือไม่มีของหวานก็ย่อมได้ และหากมีการรับประทานชาวบ้านในพื้นที่คาบสมุทรสทิงพระไม่นิยมรับประทานของหวานในช่วงเช้ามักรับประทานหลังอาหารมื้อเที่ยง ของหวานที่นิยมรับประทานทั่วไป เช่น ขนมดู หมมป้า จาวตาล เชื่อมลูกโหนด ฯลฯ ทั้งนี้บางครั้งชาวบ้านมีการรับประทานผลไม้ร่วมกับการทานข้าวซึ่งโดยส่วนใหญ่จะนิยมทานเช่นนี้ในมื้อเที่ยง อาทิ รับประทานกล้วยพร้อมข้าว เป็นต้น

อย่างไรก็ตามด้วยวิถีชีวิตปกติของชาวบ้านในพื้นที่ตำบลสมุทราสีหิงพระตั้งแต่ดั้งเดิมไม่มีการจัดตั้งสำหรับอาหารเป็นชุดเอกเช่นการรับประทานอาหารตามภูมิภาคอื่น ๆ เป็นเพียงการนำอาหารมาจัดวางใส่ถาด และจากการสรุปข้อมูลอันเกิดจากการสังเกต สัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านจำหน่ายอาหารพื้นถิ่น ผู้ประกอบการที่พิกโฮมสเตย์ ตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ และจากกลุ่มผู้ผลิตและจำหน่ายอาหารพื้นถิ่น (วิสาหกิจชุมชน) พบว่า อาหารในถาดของชาวบ้านแต่ละมือประกอบด้วยรายการอาหาร 2-3 ชนิด มีน้ำพริกพร้อมผักต่าง ๆ เป็นเครื่องเคียง นอกจากนี้พบว่า อาหารในถาดของชาวบ้านในพื้นที่ตำบลสมุทราสีหิงพระประกอบด้วยรายการอาหารที่มีกรรมวิธีการผลิตไม่ยุ่งยาก ในการเลือกรับประทานอาหารชนิดแต่ละวัน และแต่ละมือของชาวบ้านยึดตามหลักความสะดวกในการปรุง เช่น อาหารมือเช้า นิยมรับประทานข้าวเป็นหลัก ไม่นิยมรับประทานข้าวต้ม สำหรับกับข้าวที่รับประทานร่วมกับข้าวสวยต้องเป็นกับข้าวที่มีรสชาติไม่เผ็ด หรืออาจรับประทานอาหารมือเช้าเป็นอาหารจานเดียว เช่น เต้าคั่ว ข้าวยา เป็นต้น สำหรับอาหารมือเที่ยง เป็นอาหารมือหลักที่รับประทานข้าวสวยและมีกับข้าว 2-3 ชนิด กับข้าวในมือเที่ยงสามารถมีรสชาติเผ็ดร้อนได้ สำหรับอาหารในมือเย็นเน้นรับประทานอาหารที่ย่อยง่าย เช่น รับประทานข้าวกับปลาทอด ปลาทุ้มหวาน หรือแกงส้มปลาต่าง ๆ เป็นต้น อย่างไรก็ตามจากข้อมูลในการลงพื้นที่พบว่าในถาดอาหารของชาวบ้านในพื้นที่ตำบลสมุทราสีหิงพระทุกมืออาหารหากไม่มีแกงเผ็ดชาวบ้านจะมีน้ำซุบ (น้ำพริก) เสมอ นอกเหนือจากนี้บางพื้นที่ในตำบลสมุทราสีหิงพระมีการรับประทานอาหารเช้าเพื่อเป็นยารักษาโรคตามความเชื่อของชาวบ้าน เช่น หากเป็นหวัดรับประทานอาหารเช้าประเภทแกงเผ็ดจะช่วยแก้อาการหวัดได้ รวมทั้งยังช่วยในการขับพิษไข้ เนื่องจากแกงเผ็ดประกอบไปด้วยเครื่องเทศสร้อน เช่น กะเพรา พริกไทย กระเทียม ขิง ข่า ตะไคร้ ที่มีรสชาติเผ็ดร้อนทำให้ร่างกายได้รับความอบอุ่น เป็นต้น นอกจากนี้ชาวบ้านบางพื้นที่ในตำบลสมุทราสีหิงพระมีการรับประทานอาหารเช้าตามความเชื่อ กล่าวคือ ชาวบ้านจะเชื่อว่าหากรับประทานอาหารเช้าชนิดคู่กันจะทำให้อาหารมีรสชาติอร่อยและมีความกลมกล่อมมากขึ้น เช่น แกงส้มต้องรับประทานคู่กับไข่เจียว หรือรับประทานแกงกะทิคู่กับของทอดของเค็ม เช่น ปลาทอด หมูทอด สำหรับความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับการรับประทานอาหารเช้าอื่น ๆ เช่น หากเป็นงานศพ เจ้าภาพในงานห้ามประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบที่เป็นเส้นยาว ๆ เลี้ยงแขกมางาน เชื่อกันว่าจะทำให้เกิดการสูญเสียตกเป็นทอด ๆ

สำหรับการจัดตั้งสำหรับอาหารพื้นถิ่นตำบลสมุทราสีหิงพระ ซึ่งคณะผู้วิจัยและชุมชนได้ระดมความคิดร่วมกัน โดยกำหนดโจทย์ร่วมกันว่าหากจะจัดสำหรับอาหารพื้นถิ่นของตำบลสมุทราสีหิงพระ อาหารชนิดใดบ้างที่ควรอยู่ในสำหรับแต่ละมือ โดยมีข้อจำกัด คือ อาหารชนิดนั้นต้องเป็นอาหารที่ชาวบ้านในพื้นที่รับประทานสืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตจนกระทั่งปัจจุบัน และการปรุงอาหารชนิดนั้นต้องใช้วัตถุดิบที่อยู่ในพื้นที่ตำบลสมุทราสีหิงพระ ในการนี้คณะผู้วิจัยและชุมชนจึงได้ข้อสรุปโดยได้มีการจัดตั้งสำหรับไว้ทั้งหมด 6 สำหรับ จำแนกตามมืออาหาร และฤดูกาล ได้แก่ มือเช้า มือเที่ยง และมือเย็น ตาม ฤดูร้อน และฤดูฝน รายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 1 ตารางสรุปรายการอาหารที่อยู่ในสำรับคาบสมุทรสทิงพระ จำแนกตามมื้ออาหารและ
ฤดูกาล

	ฤดูร้อน	ฤดูฝน
เช้า	<p>ลูกคลักต้มส้ม คั่วเคยเครื่อง น้ำซุบเคยใส่มันกุ้ง อาจมีอาหารทอดอย่างอื่นร่วม ด้วย</p> 	<p>แกงเผ็ดปลาลูกขาว ต้มปลาหมึกน้ำดำ ปลาแปงแดงนึ่ง เคยหมก</p> 
เที่ยง	<p>แกงคั่วลูกคลัก กุ้งต้มหวาน แกงเลียงปลาอย่าง ปลาทอดขี้มัน มันปู หรือ น้ำซุบมะม่วง</p> 	<p>ผัดเผ็ดปลาหมึก ต้มส้มปลาบอก ยำหัวโหนด ปลีก๊วยต้มทิ น้ำบูดู</p> 
เย็น	<p>แกงส้มปลาช่อน ปลาตุ๋นราดทอด</p>	<p>แกงน้ำเคย ผัดเครื่องแกงสะตอ</p>

ฤดูร้อน	ฤดูฝน
<p>ต้มทียอดเลียบ ไข่ครอบ หรือ ไข่มดแดงผัดกะทิ น้ำซุบส้มขาม</p> 	<p>ปลาช่อนตันที่ใส่ข่า ปลาฉิ่งฉ้างทอด หอยเสียบดอง น้ำซุบหย่า (น้ำพริกโจร)</p> 

2) ผลการพัฒนารายการอาหารในสำหรับพื้นที่นคาบสมุทรสทิงพระเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ

ผลการดำเนินการพัฒนารายการอาหารในสำหรับพื้นที่นคาบสมุทรสทิงพระเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้อาหารนั้น คณะผู้วิจัยได้ดำเนินการดังนี้

2.1) คณะผู้วิจัยลงพื้นที่ภาคสนามเพื่อสังเกต สัมภาษณ์ สืบค้นหารายการอาหารในสำหรับพื้นที่น จากนั้นผู้วิจัยร่วมกับชุมชนซึ่งเป็นผู้ประกอบธุรกิจที่พกโฮมสเตย์ได้ทำการพิจารณาร่วมกันถึงรายการอาหารที่จะนำมาพัฒนาสร้างมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้คณะผู้วิจัยและชุมชนได้ใช้หลักในการพิจารณาคัดเลือกรายการอาหารในสำหรับมาพัฒนา ดังนี้ 1) คำนึงความเป็นไปได้ในการพัฒนา เช่น ต้องไม่ใช้เทคโนโลยีทางการผลิตสูง 2) ต้นทุนในการพัฒนารายการอาหารใหม่ไม่สูง 3) กระบวนการผลิตไม่ยุ่งยาก และ 4) ใช้วัตถุดิบในการผลิตจากพื้นที่น ในการนี้ชุมชนได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่า ด้วยพื้นที่นคาบสมุทรสทิงพระ เป็นพื้นที่ซึ่งตั้งอยู่ในพื้นที่น “โหนด นา เล” ดังนั้นจึงอุดมสมบูรณ์ไปด้วยวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารซึ่งสามารถหาได้จากท้องนา ทะเล ดังจะเห็นว่า คาบสมุทรสทิงพระมีพื้นที่ซึ่งชาวบ้านใช้ในการทำนาปลูกข้าว และในพื้นที่นมีความอุดมสมบูรณ์ของปูนา (เป็นวัตถุดิบที่มาของการผลิตมันปู) มีปลาตัวเล็กตัวน้อย หรือที่เรียกว่า ปลาซ่ม ซ่ม ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักนำมาผลิตเป็นเคยปลา มีกุ้งฝอยซึ่งเป็นกุ้งนาตัวเล็ก ๆ นอกจากนี้ในพื้นที่นของทะเลทรัพยากรธรรมชาติที่สามารถหาได้ เช่น ปลาทะเล กุ้งเคย กุ้งฝอยทะเล (หาจากทะเล) เป็นต้น จากข้อมูลดังกล่าวคณะผู้วิจัยและ

ชุมชนจึงได้ระดมความคิดและได้ข้อสรุปรายการอาหารที่สามารถนำมาพัฒนาเป็นอาหารใหม่ได้จำนวน 4 รายการ ซึ่งเป็นรายการอาหารที่อยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ได้กำหนดไว้ในเบื้องต้น ได้แก่

- 1) เคยปลา พัฒนาเป็นรายการอาหาร คั่วกลิ้งเคยปลา
- 2) มันปูนา พัฒนาเป็นรายการอาหาร ข้าวผัดมันปู
- 3) กุ้งหวาน พัฒนาเป็นรายการอาหาร น้ำพริกกุ้งหวาน
- 4) กุ้งเคย พัฒนาเป็นรายการอาหาร กุ้งฝอยทรงเครื่อง

2.2) เมื่อได้ข้อสรุปรายการอาหารที่จะพัฒนาได้แล้วคณะผู้วิจัยได้ทำการค้นคว้าหาสูตรกรรมวิธีการผลิต โดยสอบถามจากผู้รู้ ผู้มีความชำนาญการ เช่น สอบถามข้อมูลจากคุณครูอาชีวศึกษา ฝ่ายคหกรรม (โรงเรียนหลวงประธานราษฎร์นิกร) สอบถามข้อมูลจากเซฟโรงแรม และจากชาวบ้านในพื้นที่ซึ่งมีการปรุงอาหารเพื่อจำหน่าย จากนั้นคณะผู้วิจัยได้ทดลองปฏิบัติโดยการทดลองปรุงรายการอาหารทั้ง 4 รายการมีการปรับปรุงรสชาติจนได้รสชาติที่คณะผู้วิจัยเห็นชอบร่วมกัน ขั้นตอนถัดไปคณะผู้วิจัยได้ทำการทดสอบความพึงพอใจผู้บริโภคที่มีต่ออาหารตามรายการที่พัฒนา ซึ่งอยู่ในวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 ของงานวิจัยขั้นนี้

3) การทดสอบความพึงพอใจผู้บริโภคที่มีต่ออาหารตามรายการที่พัฒนา

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจผู้บริโภคที่มีต่ออาหารตามรายการที่พัฒนา

รายการอาหารที่พัฒนา	ความพึงพอใจ		
	ค่าเฉลี่ย (Mean)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	แปลผล
น้ำพริกกุ้งหวาน	4.48	0.60	มาก
กุ้งฝอยทรงเครื่อง	4.43	0.63	มาก
คั่วกลิ้งเคยปลา	4.38	0.59	มาก
ข้าวผัดมันปู	4.27	0.58	มาก
รวม	4.39	0.60	มาก

จากการที่คณะผู้วิจัยได้ค้นคว้าสูตรและกรรมวิธีการผลิต พร้อมทดลองปฏิบัติ จนกระทั่งได้สูตรอาหารทั้ง 4 ชนิด จากนั้นคณะผู้วิจัยได้ทำอาหารและนำไปทดสอบตลาดเพื่อหาความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อรายการอาหารที่ได้พัฒนา ซึ่งใช้ขนาดกลุ่มตัวอย่าง 30 คน ต่อรายการอาหารหนึ่งรายการ รวมขนาดกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 120 คน ผลจากการสำรวจพบว่า รายการอาหารที่พัฒนาในภาพรวมกลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.39 เมื่อพิจารณาความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่ออาหารในแต่ละชนิด พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจน้ำพริกกุ้งหวานมากที่สุดโดยมีค่าเฉลี่ย 4.48 รองลงมากุ้งฝอย

ทรงเครื่อง 4.43 สำหรับรายการอาหารที่กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจน้อยที่สุด ได้แก่ ข้าวผัดมันปู กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.27 รายละเอียดดังตารางที่ 2



คั่วกลิ้งเคยปลา



น้ำพริกกุ้งหวาน



ข้าวผัดมันปู



กึ่งฝอยทรงเครื่อง

อภิปรายผลการวิจัย

ผลการวิจัยเรื่อง สำหรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระ ซึ่งประกอบไปด้วย 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอรโนด อำเภอกระแสดินธุ์ อำเภอสทิงพระ และอำเภอสิงหนคร ผลการวิจัยพบว่า 1) รายการอาหารพื้นถิ่นทั้งของควาและของหวานที่นิยมรับประทานในพื้นที่มีความคล้ายคลึงกัน ชาวบ้านรับประทานข้าวสวยเป็นหลัก ด้านกับข้าวนิยมปรุงอาหารรับประทานในแต่ละมื้อจำนวน 2-3 ชนิด อาหารที่ปรุงเป็นอาหารที่สามารถรับประทานได้ทุกมื้อ (ตลอดทั้งวัน) วัตถุดิบหลักที่ใช้ปรุงอาหารเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่สามารถหาได้ง่าย ขึ้นอยู่กับแต่ละฤดูกาลซึ่งจะมีวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่แตกต่างกัน เช่น ฤดูร้อน จะมีอาหารที่ทำจากไข่มดแดง มีมะม่วงเบา มีมันปู ซึ่งทำจากปูนา ฤดูฝนมีวัตถุดิบที่ซุกซุม เช่น ปลาทองเทียว ปลากระบอก เป็นต้น

รายการอาหารที่ชาวบ้านในพื้นที่ถิ่นคาบสมุทรสทิงพระนิยมรับประทานเป็นอาหารที่มีกระบวนการผลิตไม่ยุ่งยาก วัตถุดิบหาง่าย ไม่ต้องซื้อหา และมีความอยู่ท้องเนื่องจากชาวบ้านโดยส่วนใหญ่มักต้องออกไปทำสวน ทำนา การรับประทานอาหารจะรับประทานเป็นมื้อหลัก เช้า เที่ยง เย็น ซึ่งผลการวิจัยนี้สอดคล้องกับสุนีย์ วัฒนายน (2557 : 34-44) ศึกษาเรื่อง อาหารท้องถิ่น วัฒนธรรมการกินแบบพื้นบ้านสืบสานสู่อาเซียน ผลการศึกษาพบว่า อาหารพื้นบ้านเป็นวัฒนธรรมการกินที่สะท้อนถึงวิถีการดำเนิน ซึ่งจากการวิจัยเรื่องสำหรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระจะเห็นว่า ชาวบ้านที่นิยมปรุงอาหารโดยใช้วัตถุดิบในพื้นที่และนิยมรับประทานข้าวเป็นหลักเป็นเพราะต้องการรับประทานอาหารที่ให้พลังงานสูงสำหรับการทำงานในแต่ละวัน ทั้งนี้ชาวบ้านในพื้นที่ไม่ได้มีการจำแนกอาหารว่า อาหารชนิดใดเหมาะสำหรับทานมื้อเช้า มื้อเที่ยง หรือมื้อเย็น นอกจากนี้ชาวบ้านในพื้นที่ไม่นิยมรับประทานของหวาน (ขนมหวาน) ในมื้อเช้า ทั้งนี้ในพื้นที่ถิ่นคาบสมุทรสทิงพระไม่ได้มีการจัดอาหารในลักษณะที่เรียกว่าเป็นสำหรับ ดังนั้นในส่วนของการจัดตั้งสำหรับอาหารพื้นถิ่นคาบสมุทรสทิงพระ ซึ่งคณะผู้วิจัยและชุมชนได้ระดมความคิดเห็นร่วมกัน โดยกำหนดโจทย์ร่วมกันว่าหากจะจัดสำหรับอาหารพื้นถิ่นของคาบสมุทรสทิงพระ อาหารชนิดใดบ้างที่ควรอยู่ในสำหรับแต่ละมื้อ โดยมีข้อจำกัด คือ อาหารชนิดนั้นต้องเป็นอาหารที่ชาวบ้านในพื้นที่รับประทานสืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตจนกระทั่งปัจจุบัน และการปรุงอาหารชนิดนั้นต้องใช้วัตถุดิบที่อยู่ในพื้นที่ถิ่นคาบสมุทรสทิงพระ ในการนี้คณะผู้วิจัยและชุมชนจึงได้ข้อสรุปโดยได้มีการจัดตั้งสำหรับไว้ทั้งหมด 6 สำหรับ จำแนกตามมื้ออาหาร และฤดูกาล ได้แก่ มื้อเช้า มื้อเที่ยง และมื้อเย็น ตาม ฤดูร้อน และฤดูฝน

2) ผลการดำเนินการพัฒนารายการอาหารในสำหรับพื้นที่ถิ่นคาบสมุทรสทิงพระเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ คณะผู้วิจัยร่วมกับชุมชนซึ่งเป็นผู้ประกอบการที่พักโฮมสเตย์ในพื้นที่ร่วมกันพิจารณารายการอาหารในสำหรับมาพัฒนาสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อที่จะสามารถนำอาหารที่พัฒนาขึ้นไปเสริมการท่องเที่ยวได้ ซึ่งได้มีการพัฒนารายการอาหารขึ้นใหม่จำนวน 4 รายการได้แก่ คั่วกลิ้งเคยปลา น้ำพริกกุ้งหวาน ข้าวผัดมันปู กุ้งฝอยทรงเครื่อง ทั้งนี้คณะผู้วิจัยและชุมชนได้ใช้หลักในการพิจารณาคัดเลือกรายการอาหารในสำหรับมาพัฒนา ดังนี้ 1) คำนึงความเป็นไปได้ในการพัฒนา เช่น ต้องไม่ใช่เทคโนโลยีทางการผลิตสูง 2) ต้นทุนในการพัฒนารายการอาหารใหม่ไม่สูง 3) กระบวนการผลิตไม่ยุ่งยาก และ 4) ใช้วัตถุดิบในการผลิตจากพื้นถิ่น ซึ่งสอดคล้องกับ เรณูมาศ กุละศิริมา (2560 : ออนไลน์) ศึกษาเรื่อง การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหารซึ่งได้กล่าวไว้ว่า ในด้านแนวทางเพื่อพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว การยกระดับคุณภาพของอาหารท้องถิ่นควรมุ่งเน้นในเรื่องของวัตถุดิบที่ปลอดภัย เป็นวัตถุดิบภายในพื้นที่และมีกรรมวิธีการปรุงอาหารไม่ยุ่งยาก วิธีการปรุงเป็นแบบต้นตำรับดั้งเดิมของท้องถิ่น

3) ผลการทดสอบความพึงพอใจผู้บริโภคที่มีต่ออาหารตามรายการที่พัฒนา พบว่า รายการอาหารที่พัฒนาในภาพรวมกลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.39 เมื่อพิจารณาความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่ออาหารในแต่ละชนิด พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจน้ำพริกกุ้งหวานมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.48 รองลงมากุ้งฝอยทรงเครื่อง 4.43 สำหรับรายการอาหารที่กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจน้อยที่สุด ได้แก่ ข้าวผัดมันปู กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.27 การที่ผลวิจัยเป็นเช่นนี้ อาจเป็นเพราะเหตุผลที่กลุ่มตัวอย่างได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่า เป็นอาหารที่สามารถหาทานได้ทั่วไปยังไม่มีโดดเด่นหรือแสดงความเป็นอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นได้อย่างชัดเจน ซึ่งสอดคล้องกับ พัชรีย์ ตั้งตระกูล และคณะ (2561:6) ศึกษาเรื่องการส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารท้องถิ่นของจังหวัด ภูเก็ต โดยได้กล่าวไว้ว่า อาหารพื้นบ้าน หรืออาหารท้องถิ่น (Local Food) หมายถึง อาหารที่มีลักษณะแตกต่างจากอาหารทั่วไปและมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่นนั้น ๆ ลักษณะเฉพาะตัวของอาหารพื้นบ้านประกอบด้วย สีกลิ่น รส เนื้อสัมผัส วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร และวิธีการประกอบอาหาร ส่วนปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อลักษณะของอาหาร ได้แก่อาชีพ ศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรม ความเชื่อ ประวัติศาสตร์และสภาพทางภูมิศาสตร์ซึ่งปัจจัยเหล่านี้เป็นสิ่งที่ทำให้ลักษณะของอาหารในแต่ละท้องถิ่นแตกต่างหรือคล้ายคลึงกัน ลักษณะทั่วไปของอาหารพื้นบ้านท้องถิ่นเป็นอาหารที่ประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอเชิงนโยบาย

1.1 หน่วยงานภาครัฐ เช่น กรมการพัฒนาชุมชนควรส่งเสริมและให้ความรู้ในการพัฒนารายการอาหารพื้นถิ่นให้มีการพัฒนาเป็นสูตรมาตรฐาน และควรมีการนำมาพัฒนาต่อยอดทำเป็นอาหารแปรรูปสำหรับเป็นของฝาก พัฒนาเป็นอาหารพร้อมรับประทาน หรืออาหารกึ่งสำเร็จรูป อันจะส่งผลให้ชุมชนมีรายได้ต่อไปในอนาคต

2. ข้อเสนอเชิงปฏิบัติการ

2.1 ชุมชนควรมีการพัฒนาต่อยอดโดยการนำเอาสำหรับอาหารพื้นถิ่นมาใช้เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวในชุมชนซึ่งอาจนำมาใช้จัดเป็นรูปแบบกิจกรรมการปรุงอาหารเพื่อเป็นการเพิ่มกิจกรรมให้กับนักท่องเที่ยวที่เข้ามาพักในชุมชนได้

2.2 ชุมชนควรมีการนำเอาชุดสำหรับอาหารพื้นถิ่น ตลอดจนรายการอาหารในสำหรับอาหารพื้นถิ่น คาบสมุทรสทิงพระรายการอื่น ๆ มาทำการพัฒนา ดัดแปลง ให้เกิดรายการอาหารใหม่ ๆ เพื่อใช้รองรับนักท่องเที่ยว หรือ เพื่อจำหน่าย อันจะก่อให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจและมีรายได้เพิ่มมากขึ้น

2.3 ชุมชนควรพัฒนาจัดตั้งสำหรับอาหารพื้นถิ่นให้มีจำนวนชุดเพิ่มขึ้น โดยอาจจัดเป็นเซตชุดอาหาร เช่น สำหรับอาหารพื้นถิ่นในคาบสมุทรสทิงพระภายใต้ชุดอาหารเพื่อสุขภาพ ชุดอาหารมงคล ฯลฯ เพื่อใช้รองรับนักท่องเที่ยว หรือในอนาคตอาจใช้เป็นปัจจัยดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาท่องเที่ยวในพื้นที่ดังกล่าวได้

3. ข้อเสนอแนะเชิงวิชาการ

3.1 ควรมีการศึกษาสำหรับอาหารในพื้นที่อื่น ๆ ทั่วทั้งจังหวัดสงขลา เพื่อรวบรวมเป็นคลังข้อมูล และสามารถนำข้อมูลไปพัฒนาต่อยอดให้เกิดมูลค่าต่อไปในอนาคต

3.2 การศึกษาในครั้งต่อไปอาจเป็นไปในทิศทางของการพัฒนาทางด้านวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร โดยการนำเอาผลิตภัณฑ์มาแปรรูปเพิ่มเติม เช่น การผลิตเป็น เคยปลาอัดแท่ง หรือเป็นลักษณะผง สามารถใช้ปรุงเพื่อรับประทานได้ง่ายซึ่งจะส่งผลให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจและมีผลกระทบ (Impact) ที่สูงขึ้น เป็นต้น

เอกสารอ้างอิง

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2565). รวมเมนูอาหารใต้ รสชาติเผ็ดร้อนจัดจ้านแบบไทยสไตล์ภาคใต้. *ออนไลน์*.

สืบค้นเมื่อ 20 มิถุนายน 2565. แหล่งที่มา: <https://thai.tourismthailand.org/Articles>.

พัชรี ตั้งตระกูล และคณะ. (2561). การส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารท้องถิ่นของ จังหวัด ภูเก็ต. *งานวิจัย. คณะสังคมศาสตร์ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*

มหาวิทยาลัยแม่โจ้. (2563). อาหารและโภชนาการ. *ออนไลน์*. สืบค้นเมื่อ 13 ธันวาคม 2563. แหล่งที่มา: <http://www.libarts.mju.ac.th/LibDocument/EBook/013/>.

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร. (2564). ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นชุมชนคนปากะญอ. *ออนไลน์*. สืบค้นเมื่อ 22 มีนาคม 2564. แหล่งที่มา: <https://acc.kpru.ac.th/KPPStudies/index.php?title>.

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. (2562). โครงการพัฒนาต่อยอดวัฒนธรรมอาหารคาบสมุทรสทิงพระแบบบูรณาการ. *ออนไลน์*. สืบค้นเมื่อ 15 มกราคม 2565. แหล่งที่มา: <http://hsmi2.psu.ac.th/food/paper/132/owner>.

เรณูมาศ กุละศิริมา. (2560) การพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร. *ออนไลน์*. สืบค้นเมื่อ 15 มกราคม 2565. แหล่งที่มา: <https://dric.nrct.go.th/Search/SearchDetail/290485>.

สุนีย์ วัฒนายน. (2557). 6 อาหารท้องถิ่น วัฒนธรรมการกินแบบพื้นบ้าน สืบสานสู่อาเซียน. *วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*. 1 (1), 34-44.