



การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวในตำบลไตรตรึงษ์ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

A Study of Local Food for Promoting Tourism in Tri-trueng Sub-District, Muang District, Kamphaengphet Province

รัชนิวรรณ บุญอนันต์¹ และ วชิรวิทย์ วรรณิกา²

Ratchaneewan Boonanont¹ and Wachirawit Kannika²

¹อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
²เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อศึกษารวบรวมอาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรึงษ์ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร 2) เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรึงษ์ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร เก็บรวบรวมข้อมูล โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกประชาชน จำนวน 15 คน สอบถามความคิดเห็นของนักท่องเที่ยว จำนวน 396 คน วิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณในรูปค่าความถี่ ค่าร้อยละ ส่วนข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการวิจัย พบว่า

1. การรวบรวมอาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรึงษ์ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร พบว่า อาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรึงษ์ มี 8 ชนิด ได้แก่ แกงเขียวหวาน แกงส้มมะขาม หนุ่เค็ม ลาบปลาตุก หนุ่ฝอย น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกมะพร้าว และน้ำพริกกำแพงพัง

2. การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรึงษ์ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เข้ามาซื้ออาหารท้องถิ่นเพื่อบริโภคในชีวิตประจำวัน ช่วงเวลาเลือกซื้ออาหารท้องถิ่น คือ ช่วงเย็น มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อมื้อ 100 – 149 บาท มีความต้องการที่จะเลือกซื้อแกงเขียวหวานไก่มากที่สุด โดยปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการซื้อคือ รสชาติ เดินทางมาซื้อ 2 ครั้ง/สัปดาห์ จำนวนอาหารที่ซื้อในแต่ละครั้ง คือ 3 อย่าง รับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นจากเพื่อน โดยมีความคาดหวังในการซื้อแต่ละครั้งคือ ความคุ้มค่า ผู้ที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจซื้อแต่ละครั้ง คือ คนรัก และต้องการให้ร้านจำหน่ายอาหารมีจุดขายด้านรสชาติมากที่สุด

คำสำคัญ: อาหารท้องถิ่น / การท่องเที่ยว / พฤติกรรมการบริโภค / ตำบลไตรตรึงษ์

Abstract

The purposes of this study were 1) to compile local food of Tri-Trung Sub-district, Kamphaengphet province, 2) to study the consumption behaviours of the tourists to wards local food of Tri-Trung Sub-district, Kamphaengphet province. Data were collected by the means of in-depth interview of 15 people and questioning the opinions of 396 tourists. The data were analyzed using frequency, percenttage, standard deviation, and content analysis.

The findings were as follows:

1) Local food collected from Tri-Trung Sub-district, Muang District, Kamphaengphet province consists of 8 kinds: Green curry, Moringa sour curry, Salted pork, Spicy minced catfish salad, Shredded pork, Fermented fish spicy dip, Coconut spicy dip, and Very spicy chili dip (Nampik Kamphaengpang).

2) Consumption behaviours of the tourists towards local food of Tri-Trung Sub-district, Muang District, Kamphaengphet province revealed that most of the tourists bought local food for



their daily meals in the evening, each of whom spent 100-149 bath per meal. Chicken green curry was bought the most due to its taste. The tourists came to buy local food twice a week, and bought three kinds of meals each time. They got local food information from friends, and they expected to have valuable food every time they bought. Those who joined making a decision on buying food were their lovers. The unique selling point of the shop needed the most was a taste.
Keyword: Local food / Tourism / Consumption behavior / Tri-Trung Sub district

ความเป็นมา และความสำคัญของปัญหา

การท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมภาคบริการที่มีความสำคัญในระบบเศรษฐกิจของประเทศไทย เพราะนอกจากจะสร้างรายได้โดยมีมูลค่าเป็นอันดับหนึ่งของการค้าบริการรวมของประเทศแล้วยังเป็นอุตสาหกรรมที่ก่อให้เกิดธุรกิจเกี่ยวเนื่องอีกมากมาย อาทิ โรงแรมและที่พัก ภัตตาคาร ร้านอาหาร ร้านจำหน่ายของที่ระลึก และการคมนาคมขนส่ง เป็นต้น ซึ่งก่อให้เกิดการลงทุนการจ้างงาน และการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น โดยในแต่ละปีสามารถสร้างรายได้เข้าสู่ประเทศในรูปเงินตราต่างประเทศปีละหลายแสนล้านบาท รวมทั้งสร้างกระแสเงินหมุนเวียนภายในประเทศจากคนไทยเที่ยวไทยนับแสนล้านบาทเช่นเดียวกัน ขณะเดียวกัน ธุรกิจการท่องเที่ยวก่อให้เกิดการจ้างงานกว่า 2 ล้านคน หรือคิดเป็นร้อยละ 6-7 ของแรงงานทั้งระบบ รวมทั้งยังช่วยกระจายรายได้และการจ้างงานไปสู่ชนบท ตามสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ (แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ. 2555-2559 กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา) ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีวัฒนธรรมที่หลากหลายทั้งศิลปวัฒนธรรม วรรณกรรม ประเพณี ปฐมกรรม ภาษาไทย งานประดิษฐ์ จิตรกรรม อาหาร สถาปัตยกรรม เป็นต้น ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการดำเนินชีวิตของมนุษย์ตั้งแต่ในสมัยอดีตจนถึงปัจจุบัน ก่อให้เกิดวิถีชีวิต ขนบธรรมเนียม ประเพณี ความเชื่อต่างๆ ของกลุ่มชนที่ได้อาศัยร่วมกันเป็นกลุ่มก้อนและสะท้อนให้เห็นถึงคุณค่าและวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น สะท้อนให้เห็นถึงมรดกทางวัฒนธรรมที่สร้างขึ้นซึ่งในกลุ่มชนหรือท้องถิ่นนั้นๆ จะมีวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์เป็นของตนเองแตกต่างกันไป ความแตกต่างเหล่านี้จะเป็นตัวกำหนดวัฒนธรรมของแต่ละกลุ่มชน อาทิ อาหาร ประเพณี ศิลปวัฒนธรรม เครื่องปั้นดินเผา เครื่องประดับ การสร้างโบราณสถานวัตถุต่างๆ เป็นต้น โดยเฉพาะวัฒนธรรมอาหารที่มีในแต่ละท้องถิ่น จังหวัดก็แตกต่างกันด้วย

“อาหาร” เป็นสิ่งที่มีความสำคัญ และเกี่ยวข้องกับทุกพื้นที่วิถีชีวิตมนุษย์มาตั้งแต่อดีต เรื่อยมาจนกระทั่งปัจจุบัน และในอนาคต เพราะ “อาหารเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้” ทั้งในแง่ของความต้องการพื้นฐานทางร่างกาย การสร้างการเจริญเติบโต และให้พลังงาน อาหารนั้นถูกมองว่าเป็นองค์ประกอบของการท่องเที่ยวสำหรับนักท่องเที่ยว ตามร้านอาหาร โรงแรม รีสอร์ทเท่านั้น ในปี ค.ศ. 1990 แต่ในปัจจุบันอาหารถูกมองว่ามีความสำคัญต่อการเป็นตัวแทนที่จะนำเสนอสังคม และรูปแบบการดำเนินชีวิตของคนในสังคมนั้น (Hall & Sharples, 2003) ซึ่งสะท้อนวัฒนธรรมท้องถิ่นทั้งอดีต และปัจจุบัน Boniface (2003) ได้กล่าวว่าการท่องเที่ยวทางอาหารนั้นเป็นประสบการณ์ที่สามารถสัมผัสได้ การท่องเที่ยวทางอาหารไม่ใช่สิ่งใหม่ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว นักวิชาการ ผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยวต่างๆ ได้หยิบยกเรื่องอาหาร มาเพื่อเป็นหัวข้อหลักในการเน้นศึกษา เนื่องจากเห็นถึงความสำคัญมากยิ่งขึ้น การท่องเที่ยวทางอาหารมีอิทธิพลเกี่ยวเนื่องกับวัฒนธรรม สังคม สิ่งแวดล้อม และเศรษฐกิจ โดยได้รับความสนใจเนื่องจาก 1) ปัจจุบันสังคมโลกได้ให้ความสนใจกับอาหารในเชิงวัฒนธรรมที่แตกต่าง 2) มีการเกิดของแหล่งสถานที่รับประทานอาหารที่แปลกใหม่และหลากหลาย 3) การส่งเสริมการตลาดที่ใช้เรื่องอาหารเป็นสิ่งดึงดูดเป็นแนวทางใหม่ที่สามารถสร้างความนิยมให้แก่นักท่องเที่ยวได้ 4) การสร้างประสบการณ์มากกว่าการรับประทานอาหารในบ้านเป็นการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมแบบหนึ่งของนักท่องเที่ยว และ 5) อาหารทำให้นักท่องเที่ยวรู้สึกและสัมผัสแหล่งท่องเที่ยวที่น้อยอย่างเชิงลึก หรือเรียกได้ว่า Sense of place (Hall & Sharples, 2003) เป็นเอกลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยวที่น้อยนั้นๆ แม้ว่าในสมัยปัจจุบันนี้อาหารในแหล่งต่างๆ ได้รับอิทธิพลจากที่อื่นๆ มากมายจนทำให้ยากที่จะแยกลักษณะของอาหารไปตามเกณฑ์ภูมิศาสตร์ ลักษณะอากาศ หรือประวัติศาสตร์ แต่ถือเป็นวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงตามกาลเวลา และปัจจัยภายนอก รูปแบบของการท่องเที่ยวในโลกยุคปัจจุบันที่กำลังได้รับความนิยมอย่างสูง คือ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งหมายถึงการเดินทางของนักท่องเที่ยวที่เกิดจากแรงจูงใจที่จะไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหาร หรือเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร เทศกาลอาหาร ร้านอาหาร หรือแหล่งท่องเที่ยวเฉพาะเรื่องอาหาร (Hall & Mitchell, 2005)



จังหวัดกำแพงเพชรเป็นเมืองเก่าและมีประวัติศาสตร์ที่กล่าวถึงกันมาช้านาน โดยกล่าวถึงกำแพงเพชรว่าเป็นเมืองหน้าด่านของสุโขทัย ซึ่งมีฐานะเป็นเมืองลูกหลวง เดิมเรียกว่า “เมืองชากังราว” และมีเมืองโบราณบริเวณลุ่มแม่น้ำปิงซึ่งมีการค้นพบและยังพอมีหลักฐานยืนยันได้ว่าเป็นเมืองเก่าแก่มาอย่างช้านาน คือ เมืองแปบ เมืองเทพนคร เมืองพาน เมืองคนที เมืองนครชุม เมืองชากังราว เมืองพังคา เมืองโกสัมพี เมืองรือ เมืองแสนตอ เมืองพงซังซา บ้านคลองเมือง เมืองไตรตรังซ์ ซึ่งล้วนแล้วแต่ตั้งอยู่ในอาณาเขตจังหวัดกำแพงเพชรทั้งสิ้น ตำบลไตรตรังซ์เป็นชุมชนโบราณแห่งหนึ่งในพื้นที่ลุ่มแม่น้ำปิงตอนล่างในเขตจังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งได้มีการเลือกทำเลที่อยู่อาศัยบริเวณริมแม่น้ำ หลักฐานต่างๆ ที่ค้นพบทั้งโบราณสถานและโบราณวัตถุ ทำให้ทราบว่าพื้นที่นี้มีผู้คนอยู่อาศัยมาแล้วตั้งแต่สมัยทวารวดีและมีพัฒนาการต่อมาจนถึงสมัยอยุธยา โดยมีบทบาทในการเป็นชุมชนที่ตั้งอยู่บนเส้นทางคมนาคมสมัยโบราณ ในอดีตนั้นเป็นจุดเชื่อมต่อระหว่างหัวเมืองทางภาคเหนือซึ่งก็คือดินแดนล้านนาและแคว้นสุโขทัยกับบ้านเมืองโบราณในที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา ดินแดนตอนในทางภาคเหนือเป็นแหล่งทรัพยากรธรรมชาติอันสำคัญซึ่งส่วนใหญ่เป็นผลผลิตที่ได้จากป่า นอกจากนี้บ้านเมืองในเขตแคว้นสุโขทัยยังเป็นที่ตั้งของแหล่งผลิตเครื่องสังคโลก ซึ่งเป็นสินค้าสำคัญของอาณาจักรอยุธยา ทรัพยากรเหล่านี้เป็นที่ต้องการของผู้คนในดินแดนโพ้นทะเล ด้วยเหตุนี้จึงทำให้แม่น้ำได้ถูกใช้เป็นเส้นทางลำเลียงขนถ่ายสินค้าจากหัวเมืองภาคเหนือลงมาสู่เมืองท่าในลุ่มน้ำเจ้าพระยา หลักฐานสำคัญที่แสดงให้เห็นว่าเมืองไตรตรังซ์เป็นชุมชนที่ตั้งอยู่ในเส้นทางคมนาคมสมัยโบราณ มีการติดต่อแลกเปลี่ยนกับชุมชนหรือบ้านเมืองอื่นๆ คือการค้นพบวัตถุที่เป็นของต่างชาติที่มีได้มีแหล่งผลิตขึ้นภายในชุมชน อาทิ ลูกปัดหิน ลูกปัดแก้ว ตะเกียงดินเผา อันเป็นเครื่องมือเครื่องใช้และเครื่องประดับในวัฒนธรรมทวารวดีที่พบอยู่ทั่วไปในภาคกลาง เครื่องปั้นดินเผาที่ผลิตจากแหล่งเตาล้านนา รวมทั้งเครื่องปั้นดินเผาที่ผลิตในประเทศจีน เป็นต้น (พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติกำแพงเพชร, 2560)

อนึ่งนอกจากนี้ ตำบลไตรตรังซ์ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร เป็นตำบลหนึ่งที่มีอาหารท้องถิ่นที่โดดเด่นและมีภูมิปัญญาท้องถิ่นที่หลากหลาย และกระบวนการประกอบอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวสืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น อาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรังซ์ มีความน่าสนใจที่หลากหลาย เช่น แกงบวน ลาบปลา แกงส้มมะรุมน้ำพริกมะพร้าว น้ำพริกกำแพงพัง เป็นต้น จากเหตุผลดังกล่าว คณะผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวในตำบลไตรตรังซ์ ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวชุมชนที่มีความน่าสนใจ เพื่อให้ทราบถึงองค์ประกอบสำคัญของอาหารท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว และพฤติกรรมการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรังซ์ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการเพื่อส่งเสริมจัดทำการตลาดและการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวของ ตำบลไตรตรังซ์ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษารวบรวมอาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรังซ์ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร
2. เพื่อศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรังซ์ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้กำหนดขอบเขตการวิจัย ดังนี้

ขอบเขตด้านเนื้อหา

1. มุ่งรวบรวมอาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรังซ์ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ประเภทอาหารคาว
2. มุ่งศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรังซ์ อำเภอเมือง

จังหวัดกำแพงเพชร

ขอบเขตด้านแหล่งข้อมูล

1. ประชาชนหมู่ที่ 4 ตำบลไตรตรังซ์ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร จำนวน 15 คนกำหนดผู้ให้ข้อมูลแบบเจาะจง



2. นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร ในปี 2558 จำนวน 36,000 คน (องค์การบริหารส่วนตำบลไตรตรัง, 2558) กำหนดขนาดผู้ให้ข้อมูลโดยใช้สูตรของ ทารา ยามาเน่ ได้จำนวนผู้ให้ข้อมูล 396 คน

ขอบเขตด้านพื้นที่

พื้นที่ที่ใช้ศึกษาวิจัยครั้งนี้ คือ ตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร

วิธีดำเนินการวิจัย

แหล่งข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ ประกอบด้วยแหล่งข้อมูลดังนี้

1. ประชาชนหมู่ที่ 4 ตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร จำนวน 15 คน กำหนดขนาดของ ผู้ให้ข้อมูลตามวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ สุ่มผู้ให้ข้อมูลแบบเจาะจง ซึ่งเป็นผู้ที่มีถิ่นฐานอาศัยอยู่ในตำบลไตรตรัง ไม่น้อยกว่า 3 ปี ซึ่งเป็นผู้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร
2. นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร ในปี 2558 จำนวน 36,000 คน (องค์การบริหารส่วนตำบลไตรตรัง, 2558) กำหนดขนาดผู้ให้ข้อมูลโดยใช้สูตรของ ทารา ยามาเน่ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และยอมรับความคลาดเคลื่อนในการเลือกตัวอย่างร้อยละ 5 ได้ขนาดผู้ให้ ข้อมูลจำนวน 396 คน (Yamane, 1973, p. 725 อ้างถึงใน เพชรา บุคสีทา, 2549, หน้า 153) และใช้การสุ่ม ตัวอย่างแบบบังเอิญ (เพชรา บุคสีทา, 2549, หน้า 145)

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. แบบสัมภาษณ์เชิงลึก ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร
2. แบบสอบถาม ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวต่ออาหาร ท้องถิ่นของตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร โดยแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 2 ตอน ดังนี้
ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยว เป็นแบบกำหนดให้เลือกตอบ (Check-List) จำนวน 5 ข้อ โดยสอบถามเกี่ยวกับ เพศ อายุ ระดับการศึกษา และอาชีพ
ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่นตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร เป็นแบบกำหนดให้เลือกตอบ จำนวน 10 ข้อ

การสร้างและหาคุณภาพของเครื่องมือ

คณะผู้วิจัยดำเนินการสร้างและหาคุณภาพของเครื่องมือตามลำดับ ดังนี้

1. ศึกษาแนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยว
2. ศึกษาหลักการสร้างประเด็นการสัมภาษณ์เชิงลึกและแบบสอบถาม
3. สร้างประเด็นการสัมภาษณ์เชิงลึก และแบบสอบถาม
4. ส่งประเด็นการสัมภาษณ์เชิงลึก และแบบสอบถามให้ผู้เชี่ยวชาญด้านการวิจัยและการ ท่องเที่ยว จำนวน 3 ท่านตรวจพิจารณาความเที่ยงตรง (Validity) และความเป็นปรนัย (Objective) ได้แก่
 - 1) ดร.วาสนา ศรีจำรูญโชติ ผู้เชี่ยวชาญด้านการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
 - 2) อาจารย์กรินทร์ เจริญสุวรรณ ผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
 - 3) อาจารย์เยวานาถ บางศรี ผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
5. นำแบบสอบถามที่ได้จากผู้เชี่ยวชาญมาหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) โดยคัดเลือกคัดเลือกข้อที่มี ค่า IOC ≥ 0.5 ขึ้นไป พร้อมทั้งปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถามตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ สำหรับข้อที่ใช้ได้มีค่า IOC ระหว่าง 0.8 - 1.0
6. นำแบบสอบถามไปทดลองใช้กับนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาเที่ยวในสถานที่ท่องเที่ยวที่มีลักษณะ ใกล้เคียงกับตำบลไตรตรัง คือ ตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร จำนวน 30 คน นำข้อมูลจากการ ตอบแบบสอบถามมาคำนวณค่าความเชื่อมั่น (Reliability) โดยวิธีของครอนบาค (Cronbach) ได้แก่ ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา ซึ่ง



ได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม 0.85 และนำข้อมูลที่ได้มาปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถามเพื่อใช้ในการศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยว

การเก็บรวบรวมข้อมูล

คณะผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

1. นักวิจัยลงพื้นที่ภาคสนามเพื่อสำรวจข้อมูลเบื้องต้น
2. ประสานงานกับประชาชนหมู่ที่ 4 ตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร เพื่อขอสัมภาษณ์เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรัง พร้อมนัดหมายวัน เวลา และสถานที่
3. ดำเนินการสัมภาษณ์เชิงลึกประชาชน จำนวน 15 คน โดยใช้ผู้ช่วยในการบันทึกข้อมูล จำนวน 2 คน เก็บรวบรวมข้อมูลในช่วงเดือน ธันวาคม 2559
4. สอบถามนักท่องเที่ยวจำนวน 396 คน เกี่ยวกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร โดยใช้ผู้ช่วยนักวิจัยจำนวน 10 คนในการเก็บรวบรวมข้อมูล ช่วงเดือน ธันวาคม 2559 – กุมภาพันธ์ 2560

การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลเชิงปริมาณที่เก็บรวบรวมได้ คณะผู้วิจัยจะทำการตรวจสอบข้อมูลก่อนนำไปวิเคราะห์ หลังจากนั้นจะทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ในรูปของค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percent) และใช้การบรรยายประกอบคำอธิบายผลของข้อมูลจากตาราง ส่วนข้อมูลเชิงคุณภาพจะทำการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

สรุปผลการวิจัย

1. การรวบรวมอาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร พบว่า อาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรัง มี 8 ชนิด ได้แก่ แกงเขียวหวาน แกงส้มมะขาม หมูเค็ม ลาบปลาตุก หมูฝอย น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกมะพร้าว และน้ำพริกกำแพงพัง
2. การศึกษาศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร
 - 1) ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยว พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีช่วงอายุ 31-40 ปี รองลงมาคือช่วงอายุ 20-30 ปี ระดับการศึกษาส่วนใหญ่ คือ มัธยมศึกษา รองลงมา คือ ระดับปริญญาตรี อาชีพส่วนใหญ่ของนักท่องเที่ยว คือ นักเรียน/นักศึกษา รองลงมา คือ อาชีพเกษตรกร ตามลำดับ
 - 2) ผลการศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เข้ามาซื้ออาหารท้องถิ่นเพื่อบริโภคในชีวิตประจำวัน ช่วงเวลาเลือกซื้ออาหารท้องถิ่น คือ ช่วงเย็น มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อมื้อ 100 – 149 บาท มีความต้องการที่จะเลือกซื้อแกงเขียวหวานไม่มากที่สุด โดยปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการซื้อคือ รสชาติ เดินทางมาซื้อ 2 ครั้ง/สัปดาห์ จำนวนอาหารที่ซื้อในแต่ละครั้ง คือ 3 อย่าง รับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นจากเพื่อน โดยมีความคาดหวังในการซื้อแต่ละครั้งคือ ความคุ้มค่า ผู้ที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจซื้อแต่ละครั้ง คือ คนรัก และต้องการให้ร้านจำหน่ายอาหารมีจุดขายด้านรสชาติมากที่สุด

อภิปรายผลการวิจัย

การวิจัยเรื่องการศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวในตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร มีวัตถุประสงค์ 2 ข้อ ได้แก่ 1) เพื่อศึกษารวบรวมอาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร 2) เพื่อศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร โดยมีการรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิจาก 1. ประชาชนหมู่ที่ 4 ตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร จำนวน 15 คน กำหนดผู้ให้ข้อมูลแบบเจาะจง 2. นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร ในปี 2558 จำนวน 36,000 คน (องค์การบริหารส่วนตำบลไตรตรัง, 2558) กำหนดขนาดผู้ให้ข้อมูลโดยใช้สูตรของทาร์โย ยามาเน่ ได้จำนวนผู้ให้ข้อมูล 396 คน มีผลการวิจัยสรุปตามวัตถุประสงค์ในประเด็นที่สำคัญ 2 ข้อ ได้ดังต่อไปนี้



วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อศึกษารวบรวมอาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร จากการศึกษาพบว่า อาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรัง มี 8 ชนิด ได้แก่ แกงเขียวหวาน แกงส้มมะรุ้ม หมูเค็ม ปลาปลาดุก หมูฝอย น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกมะพร้าว และน้ำพริกกำแพงเพชร

ข้อค้นพบดังกล่าว คณะผู้วิจัยมีความเห็นว่า หากพิจารณาจากลักษณะของพื้นที่ในท้องถิ่นตำบลอื่นๆ ในจังหวัดกำแพงเพชรและจังหวัดข้างเคียงในแถบภาคเหนือตอนล่างนั้น จะพบว่ามีความคล้ายคลึงกันในปัจจุบันต่างๆ ทั้งสภาพภูมิประเทศ แหล่งทรัพยากรและกลุ่มคนที่อยู่อาศัย ทำให้มีวิธีการใช้ประโยชน์เชิงอาหารจากทรัพยากรที่มีในท้องถิ่นคล้ายคลึงกัน การใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารชนิดเดียวกัน อาจแตกต่างกันในรายละเอียด เช่น การเตรียมวัตถุดิบหรือเครื่องปรุง จึงอาจจะกล่าวอนุมานได้ว่า ในพื้นที่ตำบลไตรตรัง และตำบลอื่นๆ ในจังหวัดกำแพงเพชร อีกทั้งจังหวัดใกล้เคียงแถบภาคเหนือตอนล่างนั้นมีรูปแบบวัฒนธรรมอาหารชุดเดียวกัน

ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของอบเชย วงศ์ทอง (2542) ที่กล่าวว่า ปัจจัยต่างๆ ที่ส่งผลให้การบริโภคอาหารในท้องถิ่นต่างกัน ได้แก่ สภาพทางภูมิศาสตร์ บริเวณที่คนอาศัยอยู่จะเป็นสิ่งที่กำหนดอาหารหลักที่จะบริโภค นอกจากนี้ยังมีปัจจัยอื่นๆ ได้แก่ ฤดูกาล เศรษฐกิจ วัฒนธรรม สังคมและจิตวิทยา ศาสนาและเทคโนโลยี ล้วนเกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหารท้องถิ่นด้วยเสมอ และสอดคล้องกับผลการศึกษาวิจัยของอังคณา มหายศนันท์ (2542) ที่ศึกษาวิจัยเรื่อง ความหลากหลายทางพืชอาหารและการใช้ประโยชน์ของชาวลัวะในจังหวัดน่าน ที่พบว่า พืชอาหารที่พบในหมู่บ้านเตยกลาง มีแหล่งที่มาจากพืชในป่า พืชปลูกในไร่หมุนเวียน และพืชในสวนครัว แหล่งพืชอาหารหมู่บ้านมีความหลากหลายเช่นนี้ทำให้ชาวลัวะมีอาหารอย่างพอเพียง และพึ่งพาอาหารจากภายนอกหมู่บ้านน้อยมาก

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวต่ออาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เข้ามาซื้ออาหารท้องถิ่นเพื่อบริโภคในชีวิตประจำวัน ช่วงเวลาเลือกซื้ออาหารท้องถิ่น คือ ช่วงเย็น มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อมื้อ 100 – 149 บาท มีความต้องการที่จะเลือกซื้อแกงเขียวหวานไก่มากที่สุด โดยปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการซื้อคือ รสชาติ เดินทางมาซื้อ 2 ครั้ง/สัปดาห์ จำนวนอาหารที่ซื้อในแต่ละครั้ง คือ 3 อย่าง รับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นจากเพื่อน โดยมีความคาดหวังในการซื้อแต่ละครั้งคือ ความคุ้มค่า ผู้ที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจซื้อแต่ละครั้ง คือ คนรัก และต้องการให้ร้านจำหน่ายอาหารมีจุดขายด้านรสชาติมากที่สุด ซึ่งสอดคล้องกับ ความหมายของผลิตภัณฑ์ (Product) ศิริวรรณ เสรีรัตน์ (2541) ซึ่งกล่าวไว้ว่า ผลิตภัณฑ์ต้องมีรรถประโยชน์ (Utility) มีมูลค่า (Value) ในสายตาของลูกค้าจึงจะมีผลทำให้ผลิตภัณฑ์สามารถขายได้ การกำหนดกลยุทธ์ด้านผลิตภัณฑ์ มีสิ่งที่ควรคำนึงถึง ดังนี้ 1) ความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ (Product Differentiation) คือ มีความสามารถออกแบบลักษณะของผลิตภัณฑ์ให้สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้มากที่สุด 2) ความแตกต่างด้านการบริการ (Service Differentiation) เป็นการสร้างความแตกต่างกันด้านการบริการที่เหนือกว่าคู่แข่ง 3) ความแตกต่างกันด้านบุคลากร (Personnel Differentiation) จากผลการวิจัยทำให้เห็นว่า อาหารท้องถิ่นของตำบลไตรตรัง อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชรสามารถสร้างความแตกต่างในด้านผลิตภัณฑ์ในด้านรสชาติอาหาร ด้านราคา (Price) จากผลการวิจัยแสดงให้เห็นว่า ราคาอาหารพื้นบ้านของตำบลไตรตรัง จังหวัดกำแพงเพชร มีกลยุทธ์ในการตั้งราคาขายที่ดีและเหมาะสม ซึ่งสอดคล้องกับกลยุทธ์ด้านราคาที่ดี ศิริวรรณ เสรีรัตน์และคณะ (2541) กล่าวว่าต้องคำนึงถึง 1)การยอมรับของลูกค้าในมูลค่าของผลิตภัณฑ์ว่าสูงกว่าราคาผลิตภัณฑ์นั้น 2) ต้นทุนสินค้า และค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้อง ว่ามีความเหมาะสมในการกำหนดราคา 3) การแข่งขัน ว่าคู่แข่งมีการกำหนดราคาเป็นเช่นไร 4) ปัจจัยอื่นๆ เช่น ค่านิยม แฟชั่น เป็นต้น และสอดคล้องกับงานวิจัยของธนวัฒน์ คงทอง (2555) ได้ศึกษาเรื่องส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อผู้บริโภคในอำเภอมืองเชียงใหม่ในการซื้อน้ำพริกพร้อมบริโภค พบว่า ปัจจัยย่อยที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดอันดับแรกในแต่ละปัจจัยหลักปรากฏผลดังนี้ ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ คือ รสชาติน้ำพริกอร่อย ปัจจัยด้านราคา ปัจจัยด้านสถานที่ และปัจจัยด้านการส่งเสริมทางการตลาด

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานจังหวัดกำแพงเพชร สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดกำแพงเพชร องค์กรบริหารส่วนจังหวัดกำแพงเพชร และองค์การบริหารส่วนตำบลไตรตรัง เป็นต้น



ควรนำผลการวิจัยที่ได้ไปใช้ในการวางแผนส่งเสริมและสนับสนุนอาหารท้องถิ่นตำบลไตรตรังซีในการสนับสนุนการท่องเที่ยวต่อไป

2. ประชาชนท้องถิ่นในตำบลไตรตรังซี ควรนำผลการวิจัยไปใช้ในการพัฒนาอาหารท้องถิ่น เพื่อให้ทำให้อาหารท้องถิ่นเป็นที่ต้องการของนักท่องเที่ยวมากขึ้น ส่งผลต่อการสร้างงานและรายได้ของประชาชนต่อไป

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรศึกษาวิจัยอาหารท้องถิ่น ตำบล อำเภออื่นๆ ในจังหวัดกำแพงเพชรที่มีเอกลักษณ์ของอาหาร และมีการใช้ประโยชน์จากอาหารอยู่ในปัจจุบัน เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว
2. ควรศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่มุ่งการใช้ประโยชน์เพื่อกิจกรรมอื่นๆ เช่น เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจ เพื่อส่งเสริมสุขภาพ เพื่อเป็นสื่อกลางที่เชื่อมโยงต่อการพัฒนาประเทศสู่อาเซียน เป็นต้น
3. ควรศึกษาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดกำแพงเพชร และพื้นที่ใกล้เคียงในมิติต่างๆ ที่หลากหลายและเชื่อมโยงกับการบวนการจัดการของภาครัฐ เช่น ด้านผลิตภัณฑ์มาตรฐานชุมชน เป็นต้น
4. ควรศึกษาวิธีการเก็บรักษาและสร้างบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นของจังหวัดกำแพงเพชร

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2554). **แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ. 2555-2559**. กรุงเทพฯ: ม.ป.พ.
- ธนวัฒน์ คงทอง. (2555). **ส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่ในการซื้อน้ำพริกพร้อมบริโภค**. การค้นคว้าแบบอิสระ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติกำแพงเพชร. (2560). **นครไตรตรังซ์ เมืองโบราณยุคแรกเริ่มในจังหวัดกำแพงเพชร**. [Online]. Available: <http://www.finearts.go.th/kamphaengphetmuseum/parameters/km/item/%20เมืองโบราณยุคแรกเริ่มในจังหวัดกำแพงเพชร.html> [2560, พฤษภาคม 3].
- เพชรรา บุดสีทา. (2549). **การวิจัยตลาด**. กำแพงเพชร: มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์. (2541). **การบริหารการตลาดยุคใหม่**. กรุงเทพฯ: ซีรฟิล์มและไซเทกซ์.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. (2541). **กลยุทธ์การตลาดและการบริหารการตลาด**. กรุงเทพฯ: ซีรฟิล์มและไซเทกซ์.
- องค์การบริหารส่วนตำบลไตรตรังซ์. (2558). **ข้อมูลนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวในตำบลไตรตรังซ์ อำเภอเมืองจังหวัดกำแพงเพชร**. [Online]. Available: <http://www.tritrueng.go.th/index.php> [2560, พฤษภาคม 3].
- อบเชย วงศ์ทอง. (2542). **เทคโนโลยีเครื่องดื่ม**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อังคณา มหายศนันท์. (2542). **ความหลากหลายทางพืชอาหารและการใช้ประโยชน์ของชาวลัวะในจังหวัดน่าน**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Boniface, P. (2003). **Tasting tourism: Travelling for food and drink**. Aldershot; Burlington, VT: Ashgate.
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experiences of consumption? An introduction to the tourism of taste. In C. M. Hall, E. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne (Eds.), **Food tourism around the world: Development, management and and markets** (pp.1 – 24). Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Hall, M., & Mitchell, R. (2005). Gastronomic tourism: comparing food and wine tourism experiences. In M. Novelli (Ed.), **Niche Tourism: Contemporary issues, trends and cases** (pp.73 – 88). MA: Burlington.