



การสร้างควมยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี Creating a Guideline for Sustainable Development of Local Foods in Chanthaburi Province

พระอธิการสฤณี มหายโส (ฉัตรทอง)*, อุดมลักษณ์ ระพีแสง, จำลอง แสนเสนาะ

Phra A Thi Karn Sarit Chattong, Udomlak Rapeesaeng, Chamlong Saensanoh

สาขาวิชาสหวิทยาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จังหวัดจันทบุรี 22000

Interdisciplinary Program for Sustainable Development, Faculty of Humanities and Social Sciences,

Rambhai Barni Rajabhat University, Chanthaburi 22000 Thailand

*Corresponding author E-mail: Chattong999@gmail.com

(Received: December 9 2022; Revised: February 14 2023; Accepted: March 10 2023)

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น และเพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการสร้างควมยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ใช้วิธีการวิจัยเชิงผสมผสานระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณโดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือ และการวิจัยเชิงคุณภาพที่อาศัยแนวสัมภาษณ์แบบเจาะลึก และแนวสัมภาษณ์กลุ่มย่อยเป็นเครื่องมือ ด้วยการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง ผลการวิจัยพบว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของครัวเรือนในจังหวัดจันทบุรี โดยภาพรวมอยู่ในระดับนาน ๆ ครั้ง คิดเป็นค่าเฉลี่ย ($\bar{X} = 2.54$) และเมื่อจำแนกผลการวิจัยออกเป็นระดับต่าง ๆ พบว่า พฤติกรรมการบริโภคระดับบ่อย ๆ ครั้ง มี 1 รายการ ระดับปานกลาง มี 10 รายการ ระดับนาน ๆ ครั้ง มี 11 รายการ และระดับไม่เคยบริโภค มี 3 รายการ ส่วนผลการวิจัยเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการสร้างควมยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี พบว่า มีปัจจัยที่สำคัญรวม 6 ปัจจัย ได้แก่ ปัจจัยด้านการเปลี่ยนแปลงรสนิยม ปัจจัยด้านแหล่งผลิต ปัจจัยด้านการอนุรักษ์ ปัจจัยด้านรสชาติ ปัจจัยด้านภาพพจน์ และปัจจัยด้านคติความเชื่อ

คำสำคัญ : อาหารท้องถิ่น; การพัฒนาที่ยั่งยืน; พฤติกรรมการบริโภค

Abstract

The purpose of this research was to explore local food consumption behavior. and to study factors affecting the sustainability of local food in Chanthaburi Province. A mixed research method was used between quantitative research using a questionnaire as a tool. and qualitative research that relies on in-depth interviews and small group interviews as tools with specific sampling The results showed that the behavior of local food consumption of households in Chanthaburi province. Overall, it was at an infrequent level. calculated as the average ($\bar{X} = 2.54$) and when classifying the research results into different levels, it was found that frequent consumption had 1 item, moderate consumption had 10 items, infrequent consumption had 11 items and never consumed had 3 items. As for the research results on factors affecting the sustainability of local food in Chanthaburi Province It was found that there were 6 important factors including the factor of change in taste. source of production conservation factor taste factor image factor and belief factors

Keywords : local food; sustainable development; consumption behavior



บทนำ

อาหารท้องถิ่น (Local Food) หรืออาหารพื้นบ้าน หรืออาหารพื้นเมือง หมายถึง อาหารที่มีการปรุงขึ้นรับประทานกันในชีวิตประจำวันในท้องถิ่นใดท้องถิ่นหนึ่งโดยเฉพาะ และมีการถ่ายทอดสืบสานต่อกันมาเป็นเวลานาน เป็นอาหารที่มีลักษณะแตกต่างจากอาหารทั่วไปและมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่นนั้น ๆ อันประกอบไปด้วย สี กลิ่น รส วัตถุดิบที่ใช้ และวิธีการประกอบอาหาร ซึ่งมีปัจจัยสำคัญที่มีผลทำให้ลักษณะของอาหารในแต่ละท้องถิ่นมีความแตกต่างหรือคล้ายคลึงกัน ได้แก่ ชาติพันธุ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น อาชีพ ศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรม ความเชื่อ ประวัติศาสตร์ และสภาพทางภูมิศาสตร์ อย่างไรก็ตามลักษณะของอาหารท้องถิ่นโดยรวมได้ดังนี้ 1) เป็นอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันและในโอกาสพิเศษ 2) ประกอบด้วยวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น 3) กรรมวิธีการปรุงแบบเรียบง่าย ไปจนถึงความซับซ้อน และวิธีการปรุงที่คงไว้ซึ่งรสชาติแบบธรรมชาติ 4) มีกระบวนการและเทคนิคในการทำให้อาหารสุกในหลายรูปแบบ 5) มีกระบวนการและเทคนิคในการถนอมอาหารหลายรูปแบบ และ 6) มีวิธีการประกอบอาหารที่สอดคล้องกับฤดูกาลและระบบนิเวศ (พจนีย์ บุญนา และคณะ, 2559: 3)

คุณประโยชน์ของอาหารท้องถิ่น เป็นอาหารตามฤดูกาล และมีรสชาติดี ขณะที่การบริโภคอาหารท้องถิ่นถือว่ามีส่วนช่วยให้เศรษฐกิจชุมชนดีขึ้น เป็นการช่วยสนับสนุนเกษตรกรรายย่อย สร้างความยั่งยืนทางอาชีพให้กับเกษตรกรได้อีกทางหนึ่ง ที่มีความต่างจากระบบอาหารในปัจจุบันที่ถูกควบคุมโดยบริษัทขนาดใหญ่ และเกษตรกรมักจะถูกเอารัดเอาเปรียบ นอกจากนี้แล้ว การบริโภคอาหารท้องถิ่นเป็นการเปิดโอกาสให้ผู้บริโภครู้จักกับผู้ผลิต อันนำไปสู่ความสัมพันธ์อันดีงามระหว่างผู้บริโภครู้จักกับผู้ผลิต สามารถพบปะกับเพื่อนบ้านในละแวกเดียวกันทำให้เกิดการเรียนรู้ที่มาของอาหารแต่ละชนิดมากขึ้น รวมไปถึงการมีส่วนช่วยอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพ ทำให้มีโอกาสลิ้มลองรสชาติที่แตกต่าง เช่น ผลไม้ประจำท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี เช่น ทุเรียนเมืองจันทร์ น้ำพริกกะทิของ แก่งส้มโฮงสันดาน หมักฮีบ กุ้งฮีบ เป็นต้น การศึกษาอาหารท้องถิ่นนั้นอาจทำให้หลายคนคิดภาพถึงการผลิตอาหารในต่างจังหวัดหรือในชนบทเท่านั้น ในความเป็นจริงแล้วสามารถช่วยสร้างระบบอาหารท้องถิ่นให้เกิดขึ้นในเมืองได้ด้วยเช่นกัน และการทำเกษตรในเมืองก็เป็นหนึ่งในวิถีทางหนึ่ง ที่จะช่วยทำให้เกิดระบบอาหารท้องถิ่นขึ้นในเมืองได้มากขึ้น เช่น การที่ร้านอาหารจะต้องไปซื้อผักจากตลาด ซึ่งเดินทางมาไกลจากต่างจังหวัด ร้านอาหารในเมืองแห่งนี้ก็อาจจะมีการปลูกผักบางส่วนเอง หรืออาจจะรับผักจากชุมชนในเมืองในละแวกใกล้เคียงที่ปลูกผัก นอกจากนี้ทั้งชุมชน วัดโรงเรียน หรือหน่วยงานต่าง ๆ ก็สามารถที่จะจัดสรรพื้นที่บางส่วนไว้สำหรับทำสวนผัก เป็นแหล่งอาหารสดใหม่ สะอาด

ปลอดภัย และสามารถที่จะช่วยลดค่าใช้จ่ายในการขนส่งได้ค่อนข้างมาก (ฉวีวรรณ สุวรรณภา, 2560: 5)

นอกจากนี้แล้ว อาหารท้องถิ่นยังมีความแตกต่างกันตามชาติพันธุ์และสภาพแวดล้อมในเชิงพื้นที่ ดังนั้น ความนิยมในการประกอบและการบริโภคอาหารจึงมีความแตกต่างกันไปตามภูมิภาคนั้น ๆ ด้วย กรณีดังกล่าวสามารถสะท้อนให้เห็นเป็นรูปธรรมได้จากผลงานของ สุนีย์ ศักดาเดช (2549) ที่เคยได้ทำการศึกษาสำรวจองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในประเทศไทย โดยการแบ่งประเภทอาหารท้องถิ่นออกไปตามภูมิภาคต่าง ๆ พบว่า ภูมิปัญญาของอาหารท้องถิ่นมีคุณลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ของความโดดเด่นตามบริบทของแต่ละภูมิภาค ได้แก่ อาหารท้องถิ่นทางภาคกลาง เป็นอาหารที่มีรสกลมกล่อมไม่จัดจ้าน และส่วนใหญ่จะตำรสด้วยน้ำตาลเพื่อให้เกิดความนุ่มนวลในรสชาติ เช่น แกงส้ม เป็นต้น ขณะที่ทางภาคเหนือ ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่มีรสชาติไม่เข้มข้นมากนัก แต่จะมีความมัน การทำอาหารก็มักทำให้อาหารสุกมาก ๆ เช่น ข้าวซอย เป็นต้น ส่วนทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือเป็นอาหารท้องถิ่นที่มีรสชาติจัด มีความเข้มข้น โดยเน้นการปรุงรสไปในทางเค็มและเผ็ดจัด รวมถึงการไม่นิยมใช้กะทิหรือน้ำมันเป็นอุปกรณ์ในการปรุงอาหาร เช่น ส้มตำ ไก่ย่าง ลาบ เป็นต้น และทางภาคใต้ อาหารส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับปลาและสัตว์น้ำจากทะเล ซึ่งมีกลิ่นคาวจัด ดังนั้นจึงต้องอาศัยเครื่องเทศ เช่น ขมิ้น ช่วยในการดับกลิ่นคาว ดังนั้น อาหารใต้จึงมักออกมาเป็นสีเหลือง ๆ ส่วนใหญ่ เช่น แกงไตปลา แกงพริก ปลาทอด เป็นต้น (สุนีย์ ศักดาเดช, 2549: 28-29)

กล่าวโดยสรุปแล้ว คุณค่าและคุณประโยชน์ของอาหารท้องถิ่น สามารถจำแนกได้ 3 รูปแบบ ได้แก่ คุณค่าและคุณประโยชน์ด้านโภชนาการ ซึ่งมีการใช้พืชผักสด สมุนไพร และเนื้อสัตว์ มาเป็นส่วนประกอบในการทำอาหาร เป็นการแสดงให้เห็นว่ามีสารอาหารครบถ้วนอยู่ในตัว ขณะที่คุณค่าและคุณประโยชน์ด้านยารักษาโรคนั้นพบว่า อาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่มีส่วนประกอบของเครื่องเทศต่าง ๆ เช่น ขิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ขมิ้น เป็นต้น ซึ่งคุณสมบัติของสมุนไพรไทยเหล่านี้มีคุณสมบัติมากมายเกี่ยวกับการขับลม การขับถ่าย การบรรเทาอาการไข้ เป็นต้น ประการสุดท้ายเป็นคุณค่าและคุณประโยชน์ด้านปัญญาและวัฒนธรรม ทั้งนี้เพราะทุกสิ่งอย่างล้วนเป็นการสั่งสมความรู้ที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน จากนั้นมีการสืบสานต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นซึ่งเป็นการบ่งบอกถึงความเจริญในช่วงนั้น ๆ ว่ามีมากน้อยเพียงใด อย่างไรก็ตามโดยอุปนิสัยพื้นฐานของคนไทยส่วนใหญ่มักจะเลือกในการบริโภคอาหารไปตามฤดูกาลและความแปลกใหม่ออกไปด้วยเช่นกัน

จากการทบทวนวรรณกรรมองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่ผ่านมา ยังขาดการศึกษาวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือโดยเฉพาะอย่างยิ่ง



ในจังหวัดจันทบุรี เมื่อพิจารณาถึงองค์ความรู้ของอาหารท้องถิ่น ในจังหวัดจันทบุรีนั้น พบว่า มักจะถูกซ่อนอยู่ในองค์ความรู้อาหารท้องถิ่นที่ถูกจัดรวมเป็นหมวดหมู่อยู่ในกลุ่มอาหารในภาคกลาง เป็นสำคัญ (สุวัฒนา เลียบวัน, 2542: 5) ซึ่งการรวมองค์ความรู้ อาหารท้องถิ่นดังกล่าวเป็นการละเลยเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น ในจังหวัดจันทบุรี ที่มีความแตกต่างจากอาหารท้องถิ่นของภาคกลาง และภูมิภาคอื่น ๆ โดยทั่วไปอย่างสิ้นเชิง อีกทั้งนำไปสู่การสูญเสีย คุณค่าและภูมิปัญญาของอาหารในจังหวัดจันทบุรีไปอย่างน่าเสียดาย

ภูมิปัญญาของอาหารในจังหวัดจันทบุรีนั้นพบว่า ได้มีการพัฒนาอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นเป็นของตนเอง (uniqueness) อย่างเห็นได้ชัด เช่น หมูชะมวง แกงลิง ก้วยเตี่ยว หมูเลียง เส้นจันทผัดปู หมูหอง ข้าวเกรียบอ่อนน้ำจิ้ม หมูต้มถั่ว น้ำพริกไข่ปู แกงเป็ดกะลามะพร้าว น้ำพริกเกลือกุ้งแห้ง ไก่บ้านต้ม กระวานระกำ หมักต้ม น้ำดำ ยาปูแป้น ปลาพลั่ว และข้าวต้ม จันทบุรี เป็นต้น อาหารท้องถิ่นดังกล่าวมีคุณค่าทางโภชนาการและการส่งเสริมสุขภาพ ด้านสุนทรียะและด้านเศรษฐกิจ เป็นที่ประจักษ์แก่สาธารณชนที่รู้จักอาหารท้องถิ่นดังกล่าว โดยทั่วไปการมีเอกลักษณ์โดดเด่นและคุณค่าของอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี เป็นผลมาจากลักษณะเฉพาะของจังหวัดจันทบุรี ที่มีความหลากหลายทางชีวภาพของภูมิโนเวศและความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่มีลักษณะเฉพาะของจังหวัดจันทบุรี กล่าวคือ จากการศึกษาโดยภาพรวมของภูมิโนเวศแล้วพบว่า เอกลักษณ์ของอาหารในจังหวัดจันทบุรียังมีความแตกต่างกันไปตามสภาพทางบริบทของภูมิโนเวศ ใน 3 ลักษณะ ได้แก่ พื้นที่ในบริเวณเชิงเขา พื้นที่ที่ราบลุ่ม และพื้นที่ชายทะเล ซึ่งมีผลทำให้พัฒนาอาหารท้องถิ่นแต่ละภูมิโนเวศมีเอกลักษณ์ที่สำคัญเป็นของตนเอง

อาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอันเกิดจากการมีกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่อาศัยอยู่ในจังหวัด 5 กลุ่ม และทำให้เกิดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นด้วย (สำนักงานจังหวัดจันทบุรี, ออนไลน์: 2564) ได้แก่ กลุ่มชนชาติพันธุ์ชาวชอง ที่ถือได้ว่าเป็นชนพื้นเมืองในแถบตอนเหนือของจังหวัดจันทบุรี แต่เดิมอาศัยอยู่ในพื้นที่ป่าเชิงเขา ปลุกบ้านเรือนอาศัยอยู่อย่างง่าย ๆ เชี่ยวชาญในการเก็บของป่าและการเป็นพรานป่าที่ชำนาญ กลุ่มชนชาติพันธุ์ชาวจีน เนื่องจากเมืองต่าง ๆ ทางแถบชายฝั่งทะเลตะวันออกอยู่ในเส้นทางการค้าทางทะเลระหว่างไทยและจีนมาตั้งแต่โบราณ ดังนั้นจึงมีชุมชนของชาวจีนดั้งเดิมอยู่ในจังหวัดจันทบุรี โดยเฉพาะอย่างยิ่งตามแนวชายฝั่งทะเลหลายแห่ง ส่วนใหญ่ทำอาชีพประมงและค้าขาย ในเขตอำเภอเมืองจันทบุรี มีชุมชนชาวจีนเก่าเป็นจีนฮกเกี้ยน อยู่ในบริเวณริมแม่น้ำจันทบุรี เรียกว่า ย่านท่าหลวง กลุ่มชนชาติพันธุ์ชาวกูยวน มีประวัติศาสตร์การเดินทางเข้ามาตั้งถิ่นฐานในจันทบุรีตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลาย อพยพหนีภัยการบีบคั้นทางศาสนาในญวนเข้ามาอยู่ในจันทบุรี

แถบริมแม่น้ำจันทบุรี กลุ่มชนชาติพันธุ์ชาวเขมร เนื่องจากจังหวัดจันทบุรีมีเขตแดนติดต่อกับประเทศสาธารณรัฐกัมพูชาประชาธิปไตย จึงมีหมู่บ้านชาวเขมรอยู่ตามแนวชายแดนหลายแห่ง กลุ่มชนชาติพันธุ์ชาวกูยเล่า เป็นชนกลุ่มน้อยจากพม่าที่เข้ามาอาศัยอยู่ในจังหวัดจันทบุรีช่วงสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เข้ามาประกอบอาชีพทำพลอย โดยเริ่มต้นเข้ามาทำพลอยที่ตำบลบางกะจะ

จากที่ได้กล่าวมาแล้วนั้นจะเห็นได้ว่าเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี มีความแตกต่างจากอาหารในภูมิภาคอื่น ๆ เช่น ภาคเหนือ ภาคอีสาน ภาคใต้ และแม้แต่ภาคกลาง อย่างเห็นได้ชัด จึงถือได้ว่าเป็นภารกิจสำคัญในงานวิชาการที่จะต้องมีการจัดระบบองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี ที่มีเอกลักษณ์ของตนเองไว้ การถ่ายทอดภูมิปัญญากับคุณค่าทางโภชนาการ การส่งเสริมสุขภาพของอาหารท้องถิ่นดังกล่าวไปสู่ชุมชนท้องถิ่น และการสร้างต้นแบบเพื่ออนุรักษ์อาหารท้องถิ่นให้ยั่งยืนต่อไป การที่จะสามารถขับเคลื่อนกิจกรรมต่าง ๆ ดังกล่าวนั้นได้อย่างมีประสิทธิภาพจำเป็นจะต้องตอบคำถามวิจัยหลักที่ว่า จะสามารถสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีได้อย่างไร ซึ่งการที่จะสามารถตอบคำถามดังกล่าวได้อย่างสมเหตุสมผลนั้น จะต้องตอบคำถามเกี่ยวกับภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีว่ามีอะไรบ้าง รวมถึงการค้นหาประวัติศาสตร์เรื่องราวของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีให้ได้ความกระจ่างชัดเสียก่อน ด้วยเหตุนี้ผู้ศึกษาจึงสนใจทำการศึกษาเรื่อง การสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี นี้ขึ้นมา

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของครัวเรือนในจังหวัดจันทบุรี
2. เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี

วิธีดำเนินการวิจัย

ใช้แนวทางการวิจัยแนวสหวิทยาการแบบสหสาขา (Interdisciplinary Research) เป็นแนวทางการศึกษาที่ผสมผสานองค์ความรู้จากหลายศาสตร์ในการศึกษาแต่ไม่ได้มีการหลอมรวมเป็นเนื้อเดียวกัน ทำให้ได้ความรู้ใหม่มุมมองใหม่ที่กว้างขวางขึ้นมากกว่ามุมมองตามสาขาของความรู้เพียงด้านเดียว (รัตนะ บัวพันธ์, 2559: 2-3) ซึ่งผู้วิจัยใช้องค์ความรู้จาก 3 สาขาวิชา เพื่อช่วยอธิบายปรากฏการณ์ดังกล่าว ได้แก่ สาขาประวัติศาสตร์ สาขามานุษยวิทยา และสาขาคหกรรมศาสตร์ ในส่วนของวิธีการวิจัย เป็นวิธีการวิจัยโดยอาศัยวิธีการวิจัยเชิงผสมผสาน ซึ่งเป็นการผสมผสานระหว่างและการวิจัยเชิงปริมาณ (Survey research) การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ในแบบรับลูกต่อกัน



(Sequential Mixed Designs) การอาศัยกลยุทธ์ของการใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อเสริมการวิจัยเชิงปริมาณ เมื่อมีการทำวิจัยเชิงสำรวจที่ให้ผลวิเคราะห์ในเชิงปริมาณแต่ยังไม่สามารถอธิบายเรื่องราวทางประวัติศาสตร์ได้อย่างละเอียดถี่ถ้วน เราสามารถใช้การสัมภาษณ์เชิงคุณภาพเพื่อสรุปถึงเรื่องราวต่าง ๆ เพื่อลงลึกเกี่ยวกับเรื่องเรื่องราว (Story) ซึ่งถือว่าเป็นเรื่องเฉพาะของแต่ละคนที่ต้องรู้แจ้งเห็นจริงเสมอ ดังนั้น จึงจำเป็นต้องอาศัยการเสริมความรู้โดยใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ จากการสัมภาษณ์เพิ่มเติมกับผู้ให้ข้อมูลหลัก (key-information) (ชัยยนต์ ประดิษฐ์ศิลป์ และคณะ, 2559: 22)

เทคนิคในการวิจัย (Research Technique) การศึกษาพฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของครัวเรือนในจังหวัดจันทบุรี เป็นวิธีการศึกษาเพื่อการตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ผู้วิจัยใช้เทคนิคการวิจัยในเชิงปริมาณ โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการสำรวจ และใช้สถิติแบบพรรณนา ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าความถี่ และค่าเฉลี่ย เป็นต้น ส่วนการเก็บรวบรวมข้อมูลใช้ประชากรที่เป็นเป้าหมายการวิจัย ได้แก่ ครัวเรือนในจังหวัดจันทบุรี มีจำนวนสุทธิ

233,225 ครัวเรือน (ที่ทำการปกครองจังหวัดจันทบุรี, ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2564) การกำหนดขนาดตัวอย่าง (Sample Size) ใช้สูตรของทาโรยามาเน (Taro Yamane, 1973: 1088; อ้างถึงใน อานินทร์ สินจารุ, 2553: 45) คำนวณขนาดของตัวอย่างที่เหมาะสมได้จำนวน 400 ครัวเรือน ขณะที่เทคนิคการสุ่มตัวอย่าง (Sample Technique) ใช้การสุ่มแบบการสุ่มตัวอย่างแบบช่วงชั้น หรือแบบชั้นภูมิ (Stratified sampling) เป็นการสุ่มตัวอย่างโดยแยกประชากรออกเป็นกลุ่มประชากรย่อย ๆ หรือแบ่งเป็นช่วงชั้นก่อน จากนั้นสุ่มอย่างง่ายเพื่อให้ได้จำนวนกลุ่มตัวอย่างตามสัดส่วนของขนาดกลุ่มตัวอย่างและกลุ่มประชากรของครัวเรือน โดยเลือกชั้นระดับตำบล และเลือกชั้นระดับหมู่บ้าน และมาเลือกชั้นในระดับครัวเรือน การทดสอบสมมติฐานใช้สถิติเชิงอนุมาน (ชัยยนต์ ประดิษฐ์ศิลป์, 2559: 126-127)

สำหรับจำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างของครัวเรือนที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล สามารถพิจารณาได้จากตารางที่ 1 ข้างล่างนี้

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างของครัวเรือนที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ชื่ออำเภอ	ครัวเรือน	กลุ่มตัวอย่าง
แก่งหางแมว	19,457	33
ท่าใหม่	27,357	47
มะขาม	13,603	23
สอยดาว	25,493	44
โป่งน้ำร้อน	18,034	31
เมืองจันทบุรี	69,020	118
เขาคิชฌกูฏ	12,585	22
นายายอาม	13,534	23
แหลมสิงห์	11,604	20
ขลุง	22,538	39
รวม	233,225	400

ที่มา : ที่ทำการปกครองจังหวัดจันทบุรี, ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2564

เครื่องมือวิจัยสำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยเชิงปริมาณ ได้แก่ แบบสอบถาม (Questionnaire) โดยมีการสร้างเครื่องมือวิจัยได้แก่ แบบสอบถามที่พัฒนาขึ้นจากแนวคิดและทฤษฎีสำหรับองค์ประกอบของเครื่องมือวิจัย ประกอบด้วยเนื้อหา 3 ตอน ดังนี้ ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นประเภทอาหารคาวของครัวเรือนในจังหวัดจันทบุรี และ ตอนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณมีการดำเนินการ ดังนี้

1) การวิเคราะห์ตัวแปรส่วนบุคคล ใช้ค่าการวิเคราะห์ตัวแปรส่วนบุคคล (ตัวแปรต้น) ด้วยค่าสถิติเชิงพรรณนา โดยการนำมาแจกแจงความถี่ (Frequency) คำนวณเป็นค่าร้อยละ (Percentage) นอกจากนี้ยังใช้ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) แล้วนำเสนอในรูปแบบตารางความเรียงแบบการพรรณนา



2) การวิเคราะห์ตัวแปรต้นหรือตัวแปรตาม ใช้ค่าการวิเคราะห์ตัวแปรตามด้วยค่าสถิติเชิงพรรณนาโดยนำเสนอในรูปแบบของค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

ในการศึกษานี้ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์ข้อมูล สถิติที่ใช้เป็นสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ได้แก่ ค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สำหรับการตอบแบบสอบถาม สร้างขึ้นตามลักษณะการสร้างแบบวัดทัศนคติที่เรียกว่า (Likert Scale) แต่ใช้ตัวเลือกตอบแบบ 5 ระดับ โดยมีการพิจารณาในแต่ละระดับกำหนดเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

เกณฑ์การให้คะแนน	ระดับคะแนน
ประจำ	5
บ่อย ๆ ครั้ง	4
ปานกลาง	3
นาน ๆ ครั้ง	2
ไม่เคย	1

ในการอภิปรายผลแบบสอบถามเป็นแบบอันตรภาค (Interval Scale) ซึ่งมีลักษณะของการตีความค่าเฉลี่ยแบ่งออกเป็น 5 ระดับ โดยการใช้สูตรการคำนวณความกว้างของอันตรภาคชั้น จากนั้นจึงนำค่าที่ได้รับจากการคำนวณมาแบ่งเป็นระดับเพื่อการตีความหมายออกเป็น 5 ระดับ (ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ, 2549: 129) ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย 4.21 - 5.00	หมายถึง	ประจำ
คะแนนเฉลี่ย 3.41 - 4.20	หมายถึง	บ่อย ๆ ครั้ง
คะแนนเฉลี่ย 2.61 - 3.40	หมายถึง	ปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย 1.81 - 2.60	หมายถึง	นาน ๆ ครั้ง
คะแนนเฉลี่ย 1.00 - 1.80	หมายถึง	ไม่เคย

การทดสอบสมมติฐานจะใช้สถิติเชิงอนุมานโดยตั้งนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ดังนี้

1. การใช้ Chi-square test
2. การเปรียบเทียบความแตกต่าง การสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีในกรณีที่ตัวแปรที่ต้องการศึกษา 2 กลุ่ม ได้แก่ เพศ ใช้ค่าทดสอบค่าที (t-test) ในกรณีที่จำแนกตัวแปร

ที่ต้องการศึกษามากกว่า 2 กลุ่มใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวน (F-test) ได้แก่ เพศอายุ ระดับการศึกษา อาชีพ ภูมินิเวศ และกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ในกรณีที่พบความแตกต่างจะทดสอบความแตกต่างรายคู่โดยวิธีของ Scheffe Method (บุญชม ศรีสะอาด, 2535: 100) ทั้งนี้ เพื่อให้ผลการศึกษาสอดคล้องตามวัตถุประสงค์ของการศึกษา

สำหรับเทคนิคในการวิจัย (Research Technique) การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี เป็นวิธีการศึกษาเพื่อการตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ผู้วิจัยใช้เทคนิคการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการสัมภาษณ์ข้อมูลแบบเจาะลึก (In-Depth Interview) จากผู้ให้ข้อมูลหลัก (key informant) ซึ่งได้มาจากการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive sampling) นอกจากนี้ยังได้มีการสัมภาษณ์กลุ่มย่อย (Small Group Interview) อีกด้วย โดยมีการตรวจสอบข้อมูลเชิงคุณภาพแบบสามเส้า (Triangulation)

การตรวจสอบข้อมูลโดยอาศัยเทคนิคต่าง ๆ พิจารณาความแตกต่าง ด้านสถานที่ เวลา และแหล่งที่มาของข้อมูล ด้วยหลักการตรวจสอบข้อมูลที่หลากหลาย (Triangulation) โดยวิธีการ ได้แก่ การตรวจสอบข้อมูลด้วยการอาศัยความแตกต่างของผู้ให้ข้อมูล การตรวจสอบข้อมูลด้วยการอาศัยความแตกต่างด้านแหล่งข้อมูล และการตรวจสอบข้อมูลการเก็บข้อมูลเดียวกันในเวลาที่แตกต่างกัน จากนั้นนำมาเปรียบเทียบข้อมูลที่ได้อาจจะเสริมกันหรือขัดแย้งกัน

ส่วนการวิเคราะห์ข้อมูล ใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงคุณภาพ ซึ่งเป็นการตีความในลักษณะต่าง ๆ ได้แก่ การตีความเพื่อจัดกลุ่มข้อมูล (Grouping) คือ การนำเอาข้อมูลที่ใกล้เคียงกันมาแบ่งเป็นกลุ่มเพื่อง่ายต่อการลำดับเหตุการณ์และการนำไปสู่การวิเคราะห์ตีความ และการตีความในเชิงเหตุและผลหรือการวิเคราะห์สาเหตุเชิงคุณภาพแนวประวัติศาสตร์

ผลการวิจัย

1. พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของครัวเรือนในจังหวัดจันทบุรี

ผลการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของครัวเรือนในจังหวัดจันทบุรี สามารถสรุปได้จากตารางที่ 2 ข้างล่างนี้



ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของครัวเรือน
ในจังหวัดจันทบุรี (n = 400)

รายการอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี	$\bar{X}$	SD	การแปลความหมาย	ลำดับที่
ก๋วยเตี๋ยวหมูเลีย - เนื้อเลีย	3.77	1.07	บ่อย ๆ ครั้ง	1
ข้าวคลุกพริกเกลือ	3.34	1.19	ปานกลาง	2
เส้นจันท์ผัดปู	3.23	1.26	ปานกลาง	3
หมูชะมวง	3.16	1.15	ปานกลาง	4
น้ำพริกปูไข่	3.01	1.27	ปานกลาง	5
ปลากระบอกต้มส้มระกำ	2.90	1.27	ปานกลาง	6
ปลาทุ้มเค็ม	2.87	1.30	ปานกลาง	7
ปลาโอต้มเค็ม	2.86	1.26	ปานกลาง	8
ไก่ผัดกระวาน	2.77	1.28	ปานกลาง	9
แกงเบ็ดยะลามาพะรว	2.66	1.23	ปานกลาง	10
แกงส้มหัวปลาเลียเขียว	2.64	1.22	ปานกลาง	11
ข้าวต้มปลาทุ	2.59	1.27	นาน ๆ ครั้ง	12
น้ำพริกกระกำ	2.56	1.26	นาน ๆ ครั้ง	13
แกงใบเตยหมูสามชั้น	2.54	1.19	นาน ๆ ครั้ง	14
กระพุนตองผัด	2.54	1.31	นาน ๆ ครั้ง	14
ข้าวต้มจันทบูร	2.48	1.23	นาน ๆ ครั้ง	15
ปลาพลอดอกกล้วย	2.42	1.22	นาน ๆ ครั้ง	16
หมึกฮิบ - กุ้งฮิบ	2.37	1.28	นาน ๆ ครั้ง	17
หมูหอม	2.06	1.22	นาน ๆ ครั้ง	18
แกงเห็ดตับเต่า	2.02	1.08	นาน ๆ ครั้ง	19
ผัดหอยหวาน	2.00	1.07	นาน ๆ ครั้ง	20
แกงปลาอุก	1.88	1.11	นาน ๆ ครั้ง	21
ผัดหอยตาก	1.71	0.99	ไม่เคย	22
แกงปลาตุ๋นยอดเต้าร้าง	1.65	0.96	ไม่เคย	23
แกงส้มใบสันดาน	1.54	0.93	ไม่เคย	24
รวม	2.54	0.75	นาน ๆ ครั้ง	

จากตารางที่ 2 พบว่า ค่าเฉลี่ยของครัวเรือนในจังหวัดจันทบุรี มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น คิดเป็นค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับนาน ๆ ครั้ง ($\bar{X} = 2.54$) และเมื่อพิจารณาระดับพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของครัวเรือนในจังหวัดจันทบุรี โดยการจัดลำดับพฤติกรรมการบริโภค สามารถนำเสนอผลการสำรวจได้คือ พฤติกรรมการบริโภคมากที่สุดอยู่ในระดับบ่อย ๆ ครั้ง มี 1 รายการ ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวหมูเลีย - เนื้อเลีย ($\bar{X} = 3.77$) รองลงมา เป็นพฤติกรรมการบริโภคที่อยู่ในระดับปานกลาง มีทั้งหมด 10 รายการ ซึ่งสามารถเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ข้าวคลุกพริกเกลือ ($\bar{X} = 3.34$) เส้นจันท์ผัดปู ($\bar{X} = 3.23$) หมูชะมวง ($\bar{X} = 3.16$) น้ำพริกปูไข่ ($\bar{X} = 3.01$) ปลากระบอกต้มส้มระกำ

($\bar{X} = 2.90$) ปลาทุ้มเค็ม ($\bar{X} = 2.87$) ปลาโอต้มเค็ม ($\bar{X} = 2.86$) ไก่ผัดกระวาน ($\bar{X} = 2.77$) แกงเบ็ดยะลามาพะรว ($\bar{X} = 2.66$) แกงส้มหัวปลาเลียเขียว ($\bar{X} = 2.64$) และข้าวต้มปลาทุ ($\bar{X} = 2.59$) ตามลำดับ ส่วนพฤติกรรมการบริโภคที่อยู่ในระดับนาน ๆ ครั้ง มีทั้งหมด 11 รายการ ซึ่งสามารถเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ น้ำพริกกระกำ ($\bar{X} = 2.56$) แกงใบเตยหมูสามชั้น ($\bar{X} = 2.54$) กระพุนตองผัด ($\bar{X} = 2.54$) ข้าวต้มจันทบูร ($\bar{X} = 2.48$) ปลาพลอดอกกล้วย ($\bar{X} = 2.42$) หมึกฮิบ - กุ้งฮิบ ($\bar{X} = 2.37$) หมูหอม ($\bar{X} = 2.06$) แกงเห็ดตับเต่า ($\bar{X} = 2.02$) ผัดหอยหวาน ($\bar{X} = 2.00$) และแกงปลาอุก ($\bar{X} = 1.88$) ตามลำดับ อย่างไรก็ตาม ผลการสำรวจครั้งนี้มีรายการอาหารอยู่ 3 รายการ อยู่ในระดับ



ไม่เคยบริโภค ซึ่งสามารถเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ผักหอยตาก ($\bar{X} = 0.99$) แองปลาตุยกยอดเต้าร้าง ($\bar{X} = 0.96$) และ แองส้มใบสันดาน ($\bar{X} = 0.93$) ตามลำดับ

2. ปัจจัยที่มีผลต่อการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี

การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี พบว่า มีปัจจัยที่สำคัญรวม 6 ปัจจัย ได้แก่ ปัจจัยด้านการเปลี่ยนแปลงรสนิยม ปัจจัยด้านแหล่งผลิต ปัจจัยด้านการอนุรักษ์ ปัจจัยด้านรสชาติ ปัจจัยด้านภาพพจน์ และปัจจัยด้านคติความเชื่อ ดังนี้

ปัจจัยด้านการเปลี่ยนแปลงรสนิยม พบว่า คนส่วนใหญ่มีพฤติกรรมบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมอย่างมาก ทั้งนี้เนื่องจากคนส่วนใหญ่ได้รับอิทธิพลจากเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม วัฒนธรรม และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี สภาพวิถีชีวิตของครอบครัว เพื่อน สังคม และสภาพแวดล้อม จึงทำให้คนส่วนใหญ่มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหาร โดยหันมารับประทานอาหารจานด่วน หรือที่เรียกว่าอาหารฟาสต์ฟู้ด ทั้งนี้เพื่ออำนวยความสะดวกรวดเร็ว ประหยัดเวลาและสามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งเหมาะกับสังคมไทยในสภาพที่มีความต้องการเร่งด่วน เช่น อาหารประเภทแฮมเบอร์เกอร์ สเต็ก แซนด์วิช พาย พิซซ่า ไก่ทอด และไส้กรอก เป็นต้น (วิเนศวร ทะกอง, สัมภาษณ์: 2565)

ปัจจัยด้านแหล่งผลิต พบว่า อาหารท้องถิ่นของจันทบุรีมีความแตกต่างกันไปตามสภาพทางบริบทของภูมิโนเวศใน 3 ลักษณะ ได้แก่ พื้นที่โนบริเวณเชิงเขา พื้นที่ที่ราบลุ่ม และพื้นที่ชายทะเล ซึ่งมีผลทำให้พัฒนาอาหารท้องถิ่นแต่ละภูมิโนเวศมีเอกลักษณ์ที่สำคัญเป็นของตนเอง ได้แก่ พื้นที่โนบริเวณเชิงเขา ประชาชนที่อาศัยอยู่ในบริเวณนี้ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม การปลูกข้าวไร่ การเก็บของป่า และการล่าสัตว์ป่า ดังนั้น เอกลักษณ์ทางภูมิโนเวศในการประกอบอาหารท้องถิ่นที่มีลักษณะเฉพาะตัว เช่น แองป่า เป็นต้น พื้นที่โนบริเวณชายทุ่งหรือที่ราบลุ่ม อาหารที่ใช้ในการดำรงชีวิตของประชาชนบริเวณนี้ได้มาจากสัตว์น้ำจืดเป็นหลัก เช่น แองทุ่ง เป็นต้น และพื้นที่โนชายทะเล ประชาชนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่โนบริเวณนี้มีพื้นฐานในการประกอบอาชีพประมงเป็นหลัก ดังนั้น จึงใช้ส่วนประกอบอาหารทะเล เช่น แองทะเล เป็นต้น (สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์: 2565)

ปัจจัยด้านการอนุรักษ์ พบว่า ปัจจุบันวิถีชีวิตของคนในชุมชนเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม โดยมีการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เกิดความทันสมัยจากอิทธิพลการบริโภคนิยมแบบตะวันตก จากการดำเนินชีวิตแบบเรียบง่ายที่มีการเก็บพืชผักตามธรรมชาติมาปรุงอาหารค่อย ๆ ถูกกลืนกินไปทีละเล็กละน้อยจนสูญหายไปจากเดิมในที่สุด จากนั้นแล้วจึงมีพืชผักเศรษฐกิจเข้ามาทดแทนพืชผักของท้องถิ่นเหล่านั้น นอกจากนี้แล้ววิถีการผลิตสมัยใหม่ยังมี

การใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตเพิ่มมากขึ้นด้วย จนเป็นสาเหตุทำให้คนในท้องถิ่นขาดความเชื่อมั่นในการเก็บพืชผักท้องถิ่นมาประกอบอาหาร ขณะที่อิทธิพลจากการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน เช่น ถนน ไฟฟ้า ประปา เป็นต้น เข้าไปยังชุมชนต่าง ๆ ยังผลให้ท้องถิ่นเกิดความเจริญอย่างรวดเร็ว เด็กและคนรุ่นใหม่จึงได้รับโอกาสเข้าไปเรียนหนังสือในเมืองเจริญ ส่งผลให้ขาดการมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ ตลอดจนขาดกระบวนการสืบทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น จึงกลายเป็นช่องว่างระหว่างองค์ความรู้เดิมกับชุดความรู้ใหม่ด้านอาหารขึ้นมามีในชุมชนท้องถิ่น โดยที่ชุมชนขาดมิติของการถ่ายทอดเรื่องราวภูมิโนเวศอาหารท้องถิ่นและการแลกเปลี่ยนสืบทอดระหว่างกัน มีผลทำให้การสืบทอดและการอนุรักษ์ภูมิโนเวศอาหารท้องถิ่นค่อย ๆ ลดลง ทั้งในแง่ชนิดของพืชผักและเมนูอาหารไปอย่างน่าเสียดาย (จุฑามาศ มะขาม, 2564: 2-3)

ปัจจัยด้านรสชาติ พบว่า จุดเด่นทางภูมิโนเวศของอาหารในจังหวัดจันทบุรีนั้น ได้มีการพัฒนาอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นเป็นของตนเอง (uniqueness) อย่างเห็นได้ชัด และอาหารท้องถิ่นดังกล่าวมีคุณค่าทางโภชนาการและการส่งเสริมสุขภาพด้านสุนทรีย์ทางรสชาติและด้านเศรษฐกิจเป็นที่ประจักษ์แก่สาธารณชนที่รู้จักอาหารท้องถิ่นดังกล่าวโดยทั่วไป จากการที่มีความหลากหลายทางชีวภาพของภูมิโนเวศและความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่มีลักษณะเฉพาะของจังหวัดจันทบุรี ทำให้มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ที่มีความแตกต่างกันไปตามสภาพทางบริบทของภูมิโนเวศใน 3 ลักษณะ ได้แก่ พื้นที่โนบริเวณเชิงเขา พื้นที่ที่ราบลุ่ม และพื้นที่ชายทะเล ซึ่งมีผลทำให้พัฒนารสชาติอาหารท้องถิ่นแต่ละภูมิโนเวศมีเอกลักษณ์ที่สำคัญเป็นของตนเองไปด้วย (สุนีย์ ศักดาเดช, สัมภาษณ์: 2565; สำนักงานจังหวัดจันทบุรี, ออนไลน์: 2564)

ปัจจัยด้านภาพพจน์ พบว่า เป็นมุมมองหรือความรู้สึกนึกคิดที่เกิดจากการได้รับการสัมผัสหรือการลิ้มชิมรสอาหารท้องถิ่น ทั้งนี้อาจจะเป็นความตั้งใจหรือบังเอิญก็ตาม ซึ่งถ้าหากการสัมผัสดังกล่าวเป็นภาพพจน์ที่ดี ก็จะมีผลทำให้เกิดความประทับใจน่าเชื่อถือ แต่ในทางตรงกันข้ามถ้าหากว่าการสัมผัสนั้นเป็นภาพพจน์ที่ไม่ดี ก็จะก่อให้เกิดความไม่ประทับใจจนเกิดความไม่เลื่อมใสศรัทธาในอาหารท้องถิ่นรายการนั้น ๆ กล่าวโดยสรุปแล้ว การจะนำอาหารท้องถิ่นไปสู่ความยั่งยืนได้นั้น ควรพิจารณาว่าอาหารท้องถิ่นเหล่านั้น มีลักษณะของภาพพจน์ที่เลือนรางหรือชัดเจน และเป็นภาพพจน์ที่ดีหรือไม่ดีในสายตาของผู้บริโภค ซึ่งภาพพจน์ที่ควรพิจารณามี 3 ประเภท ได้แก่ ภาพพจน์ผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นและการบริการ ภาพพจน์ของรายการ ยี่ห้อ รวมถึงตราของอาหารท้องถิ่น และภาพพจน์ของแหล่งกำเนิดอาหารท้องถิ่น (วิเนศวร ทะกอง, สัมภาษณ์: 2565)

ปัจจัยด้านคติความเชื่อ พบว่า เป็นปัจจัยที่มีผลต่อการเสริมสร้างอำนาจทางวัฒนธรรมที่มีผลต่อภูมิโนเวศอาหารท้องถิ่น

ของจังหวัดจันทบุรี มีความโดดเด่นทางอัตลักษณ์ จนกระทั่งทำให้คนชื่นชอบผลไม้และศรัทธาจนมีการเชิญชวน ที่ไม่ใช่ด้วยการบังคับ ความเชื่อดังกล่าวเป็นความรู้สึกด้านบวกโดยธรรมชาติ แต่ไม่ใช่หมายถึงการใช้การโฆษณาชวนเชื่อ นอกจากนี้แล้วยังมีความเชื่อด้านสุขภาพอีกด้วย เช่น งานวิจัยเกี่ยวกับใบชะมวงมีสารบางอย่างที่มีผลต่อการป้องกันมะเร็ง จากผลงานของ ภาณุภูมิ พานิษฐพานันท์ อาจารย์ประจำคณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ในงานวิจัยเรื่อง คุณสมบัติในการออกฤทธิ์ต้านมะเร็งของพืชผักพื้นบ้านที่นำมาประกอบอาหาร ซึ่งมีข้อค้นพบว่า ใบชะมวงสามารถแยกสารต้านมะเร็งและต้านแบคทีเรียที่ก่อโรคทางเดินอาหารได้สำเร็จเป็นครั้งแรกของโลก ซึ่งผลงานดังกล่าวได้รับการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ Food Chemistry ซึ่งเป็นการตีพิมพ์ที่ได้รับความน่าเชื่อถือและยอมรับมากในทางวิชาการ (วิเศษวรร เทะกอง, สัมภาษณ์: 2565; ภาณุภูมิ พานิษฐพานันท์, ออนไลน์: 2565)

สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

จากผลการศึกษาพฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของครัวเรือนในจังหวัดจันทบุรี พบว่า ในภาพรวมอยู่ในระดับนาน ๆ ครั้ง คิดเป็นค่าเฉลี่ย ($\bar{X} = 2.54$) โดยมีพฤติกรรมบริโภคในระดับบ่อย ๆ ครั้ง มี 1 รายการ ระดับปานกลาง มี 10 รายการ ระดับนาน ๆ ครั้ง มี 11 รายการ และระดับไม่เคยบริโภค มี 3 รายการ จะเห็นได้ว่าในปัจจุบันพฤติกรรมของการบริโภคอาหารท้องถิ่นของครัวเรือนในจังหวัดจันทบุรีมีแนวโน้มที่ลดลงอย่างต่อเนื่องโดยลำดับ พบว่า คนส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมอย่างมาก ทั้งนี้เนื่องจากคนส่วนใหญ่ได้รับอิทธิพลจากความเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม วัฒนธรรม และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี สภาพวิถีชีวิตของครอบครัว เพื่อน สังคม และสภาพแวดล้อม จึงทำให้คนส่วนใหญ่มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหาร โดยหันมารับประทานอาหารจานด่วน หรือที่เรียกว่าอาหารฟาสต์ฟู้ด เพื่ออำนวยความสะดวกรวดเร็ว ประหยัดเวลาและสามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งเหมาะกับสังคมไทย ในสภาพที่มีความต้องการเร่งด่วน เช่น อาหารประเภทแฮมเบอร์เกอร์ สเต็ก แซนด์วิช พาย พิซซ่า ไก่ทอด และไส้กรอก เป็นต้น นักวิจัยและนักโภชนาการจึงจัดอาหารประเภทนี้ว่าเป็นอาหารที่ไม่มีคุณค่าทางโภชนาการเท่าที่ควรนอกจากนี้แล้วการรับประทานอาหารฟาสต์ฟู้ดบ่อย ๆ อาจมีผลกระทบที่เป็นปัจจัยเสี่ยงที่มีผลเสียต่อสุขภาพ เพราะอาหารฟาสต์ฟู้ดส่วนใหญ่มีประกอบไปด้วยแป้งไขมันและน้ำตาล ในวงการโภชนาการของสหรัฐอเมริกาและองค์การอนามัยโลก เรียกอาหารเหล่านี้ว่า “อาหารขยะ” หรือ Junk Food เพราะเป็นอาหารที่ให้คุณค่าทางโภชนาการที่ไม่เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย และที่สำคัญมากที่สุดก็คือความนิยมบริโภคสมัยใหม่

กำลังกลืนกินวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น จนอาจสูญหายไปเป็นที่สุด (อนุกุล เมฆสุทัศน์, ออนไลน์: 2564)

ขณะที่ผลการศึกษาการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรี ที่พบว่ามีปัจจัยสำคัญรวม 6 ปัจจัย ได้แก่ ปัจจัยด้านการเปลี่ยนแปลงรสนิยม ปัจจัยด้านแหล่งผลิต ปัจจัยด้านการอนุรักษ์ ปัจจัยด้านรสชาติ ปัจจัยด้านภาพพจน์ และปัจจัยด้านคติความเชื่อ เป็นการสร้างองค์ความรู้ใหม่เมื่อนำไปเทียบเคียงกับแนวทางการสร้างความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่น จากงานวิจัยที่มีนักวิชาการท่านต่าง ๆ ได้ทำการศึกษาไว้แล้วนั้น พบว่า ผลงานทางการศึกษาส่วนใหญ่มีจุดแข็งอยู่ที่องค์ความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมมารบริโภคอาหารท้องถิ่นในภูมิภาคต่าง ๆ ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคตะวันตก ภาคกลาง และภาคใต้ ดังเช่นผลงานของ จักรมัลย์ วงษ์ห้าว (2554) รวมถึงองค์ความรู้เกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหารในอาเซียน จากผลงานของ วีระ หวังสัจจะโชค (2557) นอกจากนี้แล้วยังมีการศึกษาประเภทกิจกรรมเกี่ยวกับการสร้างความตระหนักของอาหารในชุมชนต่าง ๆ เช่น การศึกษาของ สุพรรณิ ไชยอำพร (2560) ซึ่งรวมถึงการศึกษาเกี่ยวกับระบบการผลิตและปัจจัยเรื่องการเสริมสร้างศักยภาพด้านความมั่นคงทางอาหารเฉพาะถิ่น อย่างเช่นงานวิจัยของ ฉันทชัย มั่งจิด และคณะ (2555) ในท่วงทำนองเดียวกันนั้นยังมีการศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการจัดการเรียนรู้เพื่อการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ผนวกกับการศึกษาในประเด็นวิถีชีวิตและความมั่นคงของอาหารท้องถิ่นภาคใต้จากผลงานของ กมลวรรณ วังมณี (2551) เป็นต้น

กล่าวโดยสรุปแล้ว แม้ว่าองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นจะมีนักวิชาการทำการศึกษารวบรวมไว้ในหลายมิติ แต่เมื่อพิจารณาอย่างรอบด้านแล้ว ยังคงมีจุดอ่อนที่เป็นช่องว่างทางวิชาการอีกหลายมิติ เช่น การศึกษาเพื่อสำรวจอาหารท้องถิ่นในภาคตะวันออก ซึ่งผลการศึกษาที่ผ่านมา ๆ มาได้มีการศึกษาจัดหมวดหมู่รวบรวมไว้กับอาหารท้องถิ่นในภาคกลาง ทั้งนี้เพราะจังหวัดจันทบุรีมีความโดดเด่นทางภูมิโนศน์ 3 ระดับ อย่างไรก็ตามก็ควรที่จะสามารถศึกษาการสร้างควมยั่งยืนให้กับอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีได้นั้น นอกจากการศึกษาสาเหตุปัจจัยด้านต่าง ๆ ที่มีผลต่อความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นดังกล่าวแล้ว จำเป็นที่จะต้องค้นหาตัวแบบซึ่งสามารถนำไปสู่การพัฒนาความยั่งยืนของอาหารท้องถิ่นในจังหวัดจันทบุรีสำหรับในอนาคตด้วย

ข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษา ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะเพื่อต่อยอดองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ดังนี้

1. ควรมีการขยายพื้นที่การศึกษาเรื่องเกี่ยวกับการสร้างความยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่น ไปยังจังหวัดอื่น ๆ ในภูมิภาคตะวันออก



เพื่อยกระดับข้อมูลและการเป็นแหล่งเรียนรู้ อันจะสามารถขยายผล
ก่อให้เกิดการพัฒนาอาหารท้องถิ่นต่อไป

2. ควรมีการวิจัยเชิงปฏิบัติการ เพื่อศึกษาถ่ายทอด
รูปแบบการสร้างควมยั่งยืนทางอาหารท้องถิ่น ไปสู่เยาวชน
ในสถานศึกษาและคนรุ่นใหม่ในชุมชนท้องถิ่น ให้สามารถนำเอา
องค์ความรู้ไปถ่ายทอดสู่ความยั่งยืนต่อไปได้ในอนาคต

เอกสารอ้างอิง

- กมลวรรณ วังมณี. (2551). **อาหารท้องถิ่นไทยในมิติวัฒนธรรม
กรณีศึกษา ข้าวปลูก ชาวอาข่า และลาหู่ ตำบลแม่ฟ้าหลวง
อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย. กรณีศึกษาอิสระ
บ.ม. (การจัดการทั่วไป). เชียงราย: บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย.**
- จักขุมลย์ วงษ์ท้าว. (2554). **อาหารท้องถิ่นในสังคมปัจจุบัน
ศึกษาเฉพาะกรณีชุมชนบ้านหนองรังกา ต.โคกกรวด
อ.เมือง จ.นครราชสีมา. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
(มานุษยวิทยา). นครราชสีมา: บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยศิลปากร.**
- จุฑามาศ มะขาม. (2564). **การอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญา
ท้องถิ่นด้านอาหารละว้า ของชุมชนบ้านละอูป ตำบล
ห้วยหอม อำเภอแม่ลาน้อย จังหวัดแม่ฮ่องสอน : 2-3.**
- ฉวีวรรณ สุวรรณภา และคณะ. (2560). **อาหารพื้นบ้าน
กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและ
จริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ. มหาวิทยาลัย
มหาจุฬาลงกรณ วิทยาเขตแพร่.**
- ชัยนนต์ ประดิษฐ์ศิลป์. (2559). **ตำรา วิธีวิทยาการวิจัยทาง
สังคม. หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชา
สหวิทยาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน มหาวิทยาลัยราชภัฏ
รำไพพรรณี.**
- ชำนาญ จันทรเรือง. **ซอฟต์แวร์เวอร์ คืออะไร. [online]. เข้าถึง
ได้จาก : [https://www.bangkokbiznews.com/
blogs/columnist/968174](https://www.bangkokbiznews.com/blogs/columnist/968174). 2564.**
- ธานินทร์ ศิลป์จารุ. (2553). **การวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูล
ทางสถิติด้วย SPSS. พิมพ์ครั้งที่ 11. กรุงเทพมหานคร:
ปิสซิเนสอาร์แอนด์ดี.**
- ธนนชัย มุ่งจิต, บำเพ็ญ เขียวหวาน และเบญจมาศ อยู่ประเสริฐ.
(2555). **แนวทางการเสริมสร้างศักยภาพด้านความมั่นคง
ทางอาหารบ้านแม่สุริน อำเภอขุนยวม จังหวัดแม่ฮ่องสอน.
การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 2. ระหว่าง
วันที่ 4-5 กันยายน 2555.**

- บุญชม ศรีสะอาด. (2535). **หลักการวิจัยเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 3.
กรุงเทพมหานคร: สุวีริยาสาส์น : 100.**
- พจน์ บุญนา และคณะ. (2559). **ศักยภาพปัญหาท้องถิ่นด้าน
อาหารพื้นเมืองเพื่อเพิ่มมูลค่าพืชท้องถิ่นของชุมชน
แพรงหนามแดง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม.
สนับสนุนจากงบประมาณรายจ่ายประจำปี 2559. คณะ
ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
ภาคภูมิ พาณิชยการนันท์. “ใบชะมวง” มีฤทธิ์ต้านมะเร็ง.
[online]. เข้าถึงได้จาก : [https://www.thaihealth.
or.th/Content/3189](https://www.thaihealth.or.th/Content/3189). 2565.**
- รัตน์ บัวพันธ์. (2559). **วิจัยเชิงคุณภาพทางการศึกษา.
กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ระเบียน
ผลไม้อาคะวันออกค้นไทยเป็น “มหานครผลไม้โลก”.**
- วิเนศวร ทะกอง. (4 สิงหาคม 2565) สัมภาษณ์.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. (2549). **การวิจัยตลาด. ฉบับ
ปรับปรุงใหม่. กรุงเทพมหานคร: บริษัทธรรมสารจำกัด
: 129.**
- ศรุต นิตวการ. (2557). **อาหารไทย : มรดกทางวัฒนธรรม
ของชาติ. ฉบับที่ 5 (1) พฤศจิกายน-เมษายน 2557:
171-179.**
- สุนีย์ ศักดาเดช. (2549). **อาหารท้องถิ่น. จันทบุรี: คณะ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ
รำไพพรรณี.**
- _____. (2549). **อาหารท้องถิ่น. จันทบุรี: คณะวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี: 28-29.**
- สุพรรณิ ไชยอำพร. (2560). **ความมั่นคงทางอาหาร: สิ่งบ่งชี้
ต่างวัฒนธรรมในสังคมไทย. วารสารพัฒนบริหารศาสตร์.
57(1): 200-223.**
- อนุกุล เมฆสุทัศน์. **การบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ด. [online]. เข้าถึง
ได้จาก : [https://ay-sci.go.th/aynew/article/
620930-1/](https://ay-sci.go.th/aynew/article/620930-1/). 2557.**