



วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย

Suan Sunandha Academic & Research Review

การศึกษาเกี่ยวกับทัศนคติของวัยรุ่นไทยในเขตกรุงเทพมหานคร ที่มีต่ออาหารไทยโดยใช้ทฤษฎีปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์

มณีเนตร วรชนะนันท์

คณะมนุษยศาสตร์และการจัดการการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยกรุงเทพ

E-mail: maneeenate.w@bu.ac.th

บทคัดย่อ

จากสถิติการสำรวจภาวะน้ำหนักกระดับประเทศพบว่า วัยรุ่นโดยเฉพาะในเขตกรุงเทพมหานคร มีความชุกของวัยรุ่นที่มีภาวะน้ำหนักเกินและอ้วนมากที่สุดในประเทศ โดยตามสถิติแล้วช่วงอายุที่มีความชุกมากที่สุดคือช่วงอายุตั้งแต่ 15-19 ปี ซึ่งปรากฏการณ์นี้เป็นปรากฏการณ์ที่น่าสนใจ เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่มีอาหารประจำชาติที่ได้ชื่อว่า เป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพที่สุดประเทศหนึ่ง ผู้วิจัยจึงทำการเก็บข้อมูลแบบสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับทัศนคติของวัยรุ่นในเขตกรุงเทพมหานคร จำนวน 15 คน จากการสุ่มตัวอย่างแบบง่าย โดยใช้ทฤษฎีปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์ในการวิเคราะห์ ผลปรากฏว่า กลุ่มตัวอย่างให้ความหมายเชิงสัญลักษณ์กับอาหารไทยว่าเป็น อาหารที่ธรรมดา แต่ให้ความหมายเชิงสัญลักษณ์ต่ออาหารต่างชาติว่าเป็นอาหารที่พิเศษ

คำสำคัญ: วัยรุ่นไทย, อาหารไทย, ทัศนคติ



วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย

Suan Sunandha Academic & Research Review

A study on Bangkok adolescents' attitudes toward Thai food, using the symbolic interaction theory

Maneenate Worrachananun

School of Humanities and Tourism Management, Bangkok University

E-mail: maneenate.w@bu.ac.th

ABSTRACT

According to Thai national statistics, Bangkok is where overweight and obese adolescents—with ages between 15 and 19—were most prevalent. This is an interesting phenomenon since Thai cuisine is considered as one of the healthiest cuisines in the world. In this study, in-depth interview data from 15 Bangkok adolescents were collected via a simple random sampling technique. The data was then analyzed using the symbolic interaction theory. The result showed that the sampling symbolizes Thai food as ordinary, while the other cuisine as special.

Keywords: Thai adolescents, Thai food, Attitude.

ปีที่ ๑๕ ฉบับที่ ๒ (กรกฎาคม-ธันวาคม) ๒๕๖๔

Volume 15 Number 2 (July-December) 2021



วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย

Suan Sunandha Academic & Research Review

บทนำ

พฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนไทยในปัจจุบันได้มีการแปรเปลี่ยนไปตามสภาพเศรษฐกิจ สภาพสังคม และวิวัฒนาการของเทคโนโลยีทางอาหารที่ล้ำสมัยมากขึ้น โดยสภาพเศรษฐกิจและวิถีความเป็นอยู่ในชีวิตของคนในปัจจุบันที่เร่งรีบและขนาดของครอบครัวที่เล็กลง ทำให้ประชาชนในเมืองใหญ่เลือกที่จะรับประทานอาหารพร้อมทาน หรืออาหารสำเร็จรูป และฟาสต์ฟู้ดมากกว่าการปรุงอาหารด้วยตนเอง เนื่องจากเวลาอันจำกัด และความสะดวกรวดเร็ว (Pongutha & Khunpeuk., 2015) โดยการสำรวจภาวะน้ำหนักในหมู่วัยรุ่นไทยระดับประเทศ พบว่า ภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วนในหมู่วัยรุ่นและวัยรุ่นเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2539- 2552 (Noin, 2017) ซึ่งสัมพันธ์กันกับที่ Nitituntiwat & Udonsup (2017; 122-128) อ้างถึงในบทความวิชาการว่า วัยรุ่นไทยมีลักษณะพฤติกรรมการบริโภคอาหารซึ่งขาดการไตร่ตรองด้านโภชนาการ ทำให้มีผลกระทบต่อสุขภาพและสภาวะน้ำหนัก

ทั้งหมดที่กล่าวมานี้ เกิดขึ้นในบริบทของสังคมไทย ซึ่งประเทศไทย เป็นประเทศที่มีอาหารไทยเป็นอาหารประจำชาติ อีกทั้งยังเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติอีกด้วย นอกจากรสชาติของอาหารไทยซึ่งมีลักษณะเฉพาะตัวแล้ว จากรายงานการวิจัยส่วนใหญ่ ค้นพบว่า อาหารไทยเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทั้งนี้สืบเนื่องมาจากการปรุงอาหารที่มักจะนำ เครื่องเทศ สมุนไพรมาเป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหาร (Reungrunsee., 1999, 42) ดังนั้นสถานการณ์ภาวะน้ำหนักเกิน โรคอ้วน ของวัยรุ่นไทยในปัจจุบันจึงนำมาซึ่งคำถามในงานวิจัยของผู้วิจัยว่า เพราะเหตุใดภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วนจึงเกิดขึ้น ในหมู่ของเด็กวัยรุ่นไทย ทั้ง ๆ ที่อยู่ในบริบทของสังคมที่มีอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพเป็นอาหารประจำชาติ ซึ่งหารับประทานได้ง่าย เหตุการณ์เหล่านี้ไปซึ่งคำถามของงานวิจัยชิ้นนี้คือทัศนคติของวัยรุ่นไทยที่มีต่ออาหารไทยในปัจจุบันเป็นอย่างไร

คำนิยามภาวะน้ำหนักเกินโรคอ้วนในวัยรุ่นไทย

ภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วน หมายถึง สภาวะที่ร่างกายมีการสะสมไขมันที่มากเกินไปที่ร่างกายต้องการ ซึ่งการสะสมไขมันดังกล่าวนี้ สามารถก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพได้ โดยหากบุคคลนั้นมีดัชนีมวลกาย หรือ Body mass index (BMI) มากกว่าเกณฑ์ปกติก็จะถือว่าเข้าข่ายภาวะ

ปีที่ ๑๕ ฉบับที่ ๒ (กรกฎาคม-ธันวาคม) ๒๕๖๔

Volume 15 Number 2 (July-December) 2021



น้ำหนักเกิน หรือภาวะอ้วน (Jinnavaso.& Poonsawad, 2017). โดยวิธีการคำนวณดัชนีมวลกายมีวิธีการคำนวณดังนี้

$$\text{ดัชนีมวลกาย} = \frac{\text{น้ำหนักตัว (กิโลกรัม)}}{\text{ความสูง}^2}$$

หากค่า BMI อยู่ระหว่าง 23 – 24.9 กิโลกรัม/เมตร² จะถือว่าเป็นภาวะน้ำหนักตัวเกิน และหากค่า BMI มากกว่า 25 กิโลกรัม/เมตร² ถือว่าเป็นโรคอ้วน (Jinnavaso & Poonsawad, 2017)

แนวโน้มสถานการณ์ภาวะน้ำหนักและสุขภาพของวัยรุ่นไทย

ตามการรายงานการศึกษาของ Pulgaron (2013) พบว่า ภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วนเป็นภัยร้ายที่คุกคามสุขภาพและสภาวะจิตใจของประชากรวัยรุ่นทั่วโลก และจากสถิติการศึกษาของ Karnik และ Kanekar (2012) วัยรุ่นที่มีภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วนนั้นมีแนวโน้มที่จะเพิ่มสูงขึ้นอย่างรวดเร็วทั่วโลก อย่างเช่น ในประเทศสหรัฐอเมริกา พบว่า ความชุกของโรคอ้วนในกลุ่มเด็กวัยรุ่นเรียนและวัยรุ่น (อายุ 12-19 ปี) นั้นอยู่ในระดับสูง เช่นเดียวกับในประเทศไทย ซึ่งมีสถานการณ์ความชุกของภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วนของกลุ่มวัยรุ่นเรียนและวัยรุ่นสูงเช่นกัน จากรายงานการวิจัยของ (Noin, 2017) ซึ่งกล่าวถึงการสำรวจสุขภาพในประชาชนไทยโดยการตรวจร่างกาย ครั้งที่ 2 ในปี พ.ศ. 2539-2540 , การศึกษาพัฒนาการแบบองค์รวมของเด็กไทย ปี พ.ศ. 2544, รายงานการสำรวจภาวะอาหารและโภชนาการของประเทศไทย ครั้งที่ 5 ปี พ.ศ. 2546 และ การสำรวจสุขภาพประชาชนไทยโดยการตรวจร่างกาย ครั้งที่ 4 ปี พ.ศ. 2551-2552 พบว่า ความชุกของภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วนในหมู่ประชากรวัยรุ่นในประเทศไทยมีอัตราเพิ่มขึ้นตลอดระยะเวลาสองทศวรรษที่ผ่านมา คือ 5.8, 6.7, 5.9 และ 9.73 ตามลำดับ โดยสามารถกล่าวได้ว่า มีความชุกของภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วนในวัยรุ่นไทยอย่างต่อเนื่อง

นอกจากนี้แล้วจากการรายงานวิจัยของ วีระศักดิ์ จงสู่วิวัฒน์วงศ์ (2553) ความชุกของภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วนในหมู่ประชากรที่อาศัยอยู่ในเขตตัวเมือง หรือในเมืองใหญ่นั้นมากกว่าประชากรที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ห่างไกล หรือนอกเทศบาล โดยเทียบเป็นสัดส่วนแล้วคือ ร้อยละ 26.8 และ 19 ยิ่งไปกว่านั้น จากการสำรวจพื้นที่ พบว่า พื้นที่ที่พบว่ามีความชุกของประชากรที่มีภาวะน้ำหนักเกิน



และโรคอ้วนมากที่สุดในประเทศคือ กรุงเทพมหานคร ทั้งชายและหญิง คือ ร้อยละ 32.7 (ในชาย) และ ร้อยละ 26.9 (ในหญิง)

โดยภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วนในหมู่เด็กวัยรุ่นนั้นสามารถนำไปสู่ปัญหาทางสุขภาพ ทั้งทางด้านร่างกายและจิตใจ ตัวอย่างเช่น 1.ปัญหาในกลุ่มอาการเมตาบอลิก หรือกลุ่มอาการที่มีระดับ น้ำตาลในเลือดสูง ความดันโลหิตสูง และไขมันในเลือดสูง (Pulgaron, 2013), 2.ปัญหาระบบหายใจ เช่น สภาวะหยุดหายใจขณะหลับ และหอบหืด (Mo-suwan, 2011), 3.ปัญหาระบบกระดูกและไขข้อ อันเนื่องมาจากมวลน้ำหนักมากของร่างกายที่กดทับกระดูก ทำให้ไขข้อ โดยเฉพาะข้อเข่าอาจเกิดการผิด รูปได้ เช่นขาโก่ง หรือเข้าชนกัน (Mo-suwan, 2011), 4.ผลกระทบทางด้านจิตใจ วัยรุ่นที่มีภาวะ น้ำหนักเกินและอ้วน มีแนวโน้มที่จะมีปัญหาทางด้านจิตใจหลายประการ (Reily, Methven, McDowell, Hacking, Alexander, Stewart, 2003) ตัวอย่างเช่น สมาธิสั้น อันเนื่องมาจากการที่ไม่ สามารถควบคุมพฤติกรรมมารับประทานของตนเองได้ (Agranat- Meged, Deitcher, Goldweig, Leibenson, Stein, Galili- Weisstub, 2005), ปัญหาความไม่พอใจในรูปร่างของตนเอง เป็นต้น

ลักษณะของอาหารไทย

อาหารเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่ง ที่เกิดขึ้นจากการรับประทานของมนุษย์ ซึ่งอาหารในแต่ละ พื้นที่แตกต่างกันออกไปตามลักษณะทางภูมิศาสตร์ สภาพสังคม และประวัติศาสตร์ ซึ่งอาหารไทย นับเป็นมรดกทางวัฒนธรรม หรือ cultural heritage ที่สำคัญของชาติ เพราะเป็นสิ่งที่สืบทอดกันมา อย่างยาวนาน อีกทั้งยังมีความหลากหลายตามแต่ละพื้นที่ และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว (Nitiworrakarn, 2014) โดยอาหารไทยสามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ ด้วยกัน คือ อาหารคาว และอาหารหวาน (Thanaruk.& Plawong, 2004) โดยคนไทยจะรับประทานอาหารคาว คู่กับข้าว โดยอาหารคาวจะมีรส อันหลากหลาย ประกอบไปด้วย เค็ม เผ็ด เปรี้ยว หวาน โดยชนิดของอาหารคาวนั้นมีหลายชนิด เช่น แกง ผัด ยำ เผา ทอด ย่าง และเครื่องจิ้ม ส่วนอาหารหวานนั้น มักจะมีการนิยามกันแบบกว้าง ๆ ว่า คือ อาหารที่ไม่ใช่อาหารคาว และเป็นอาหารที่รับประทานหลังจากที่รับประทานอาหารคาวเสร็จแล้ว (Nitiworrakarn, 2014)



นอกเหนือจากคุณค่าทางวัฒนธรรมและรสชาติของอาหารไทยแล้ว อาหารไทยยังมีลักษณะเด่นที่มีคุณประโยชน์ต่อผู้ที่รับประทานอีกด้วย นั่นคือ คุณประโยชน์ทางสุขภาพ โดยมีงานวิจัยมากมายที่สนับสนุนว่า วัตถุดิบที่นำมาใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารไทยนั้น เป็นวัตถุดิบที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ซึ่งวัตถุดิบดังกล่าวนี้ ส่วนใหญ่คือ เครื่องเทศ และสมุนไพร (Reungrungsee., 1999) เช่น การศึกษาของ Dangubol (2007) ที่ได้นำสมุนไพรที่มักใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารไทยมาศึกษาหาปริมาณสารฟลาโวนอยด์ ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ โดยนำสมุนไพรจำนวน 19 ชนิดมาทำการศึกษาอันได้แก่ โหระพา มะกรูด กระเพรา ชিং ข่า กระชาย ขึ้นฉ่าย ตะไคร้ สะระแหน่ ผักชีฝรั่ง ต้นหอม ใบยอ กระเทียม พริกขี้หนู พริกไทยอ่อน พริกขี้ฟ้า และแมงลัก โดยผลการศึกษาพบว่า ในสมุนไพรทั้ง 19 ชนิดแทบทุกชนิดมีสารฟลาโวนอยด์ ซึ่งนอกจากมีคุณสมบัติในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระแล้ว ยังมีคุณสมบัติในการต้านโรคหลอดเลือดอุดตัน โรคหัวใจ และโรคไม่ติดต่อเรื้อรังอื่น ๆ เป็นต้น

จากการศึกษาของ Chaisawadi, Darawan, Waraporn, Pitakworarat, Chaisawadi, Jaturonrasamee, Jkhemkhaw และ Tanuthumchareon. (2005) ก็แสดงถึงความสอดคล้องกับวรรณกรรมข้างต้นเกี่ยวกับคุณค่าของพืชสมุนไพรที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย จากการศึกษาของ Chaisawadi และคณะ (2005) พบว่า สมุนไพรส่วนใหญ่ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยนั้น สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลชีพได้ นอกจากสมุนไพรต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย อีกหนึ่งปัจจัยสำคัญในมื้ออาหารของคนไทย ที่ถูกนำมาศึกษาถึงคุณประโยชน์ก็คือ ข้าว และจากการศึกษาของ Chareondej (2002) พบว่า ข้าวเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่สำคัญ และยังเป็นแหล่งพลังงานที่ดีอีกด้วย อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าอาหารไทยจะมีคุณค่าทางโภชนาการ แต่ก็ต้องรับประทานในปริมาณที่เหมาะสม (Thidhayasathan, 1999)

สถานการณ์ของอาหารไทยในปัจจุบัน

เนื่องด้วยในปัจจุบันนี้ มีเทคโนโลยีที่อำนวยความสะดวกในการติดต่อสื่อสารและเชื่อมโยงโลกเข้าหากันได้อย่างสะดวกและรวดเร็วมากยิ่งขึ้น จึงทำให้ข้อมูลข่าวสาร หรือกระแสนิยมจากต่างประเทศสามารถหลั่งไหลไปมาหากันได้อย่างรวดเร็ว จึงทำให้เกิดการผสมผสานกันของวัฒนธรรม ทั้งจากแถบประเทศอาเซียน ประเทศตะวันตก และประเทศต่าง ๆ ของโลก เข้ากับวัฒนธรรมพื้นถิ่น ซึ่งในกรณีนี้คือ



วัฒนธรรมไทย (Nitiworrakarn, 2014) ซึ่งก่อให้เกิดผลกระทบหลายด้านในเชิงวัฒนธรรมอาหาร ตัวอย่างเช่น ทำให้อาหารไทยเผยแพร่ไปยังนานาชาติได้รวดเร็วขึ้น (Chareondej, 2002) และอาหารของต่างชาติก็เผยแพร่เข้ามาในประเทศไทยอย่างกว้างขวางเช่นเดียวกัน

โดยปัจจุบัน อาหารไทยถือเป็นอาหารสากลอย่างหนึ่งที่ได้รับการยอมรับไปทั่วโลก สังเกตได้จาก จำนวนของร้านอาหารไทยที่เปิดทั่วโลกตามเมืองใหญ่ ๆ (Department of Trade Negotiations, 2019) โดยจากรายงานการสำรวจของคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ ร่วมกับศูนย์ข้อมูลเดทัมกรู๊ป โดยมีการจัดเก็บข้อมูลจากร้านอาหารไทยกว่า 1,500 ร้าน ในทวีป ยุโรป อเมริกา เอเชีย แอฟริกา และ ออสเตรเลีย ถึงเมนูยอดนิยมที่ได้รับความนิยมสูงสุดในหมู่ชาวต่างชาติ คือ ต้มยำกุ้ง และสาหร่ายที่ให้อาหารไทยเป็นที่แพร่หลายไปทั่วโลกนั้น มีสาเหตุอันเนื่องมาจาก รสชาติที่น่าสนใจและ วัตถุดิบที่ถูกคัดสรรมาอย่างดี (Pitiwan, 2012)

ความนิยมอาหารไทยในต่างประเทศ จึงส่งผลให้อาหารไทยมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบ และ รสชาติไปตามพื้นที่ที่ร้านอาหารไทยไปเปิดบริการ ตามประเทศต่าง ๆ เพื่อให้เข้ากับบริบทความนิยมใน รสชาติและรสนิยมของคนในชนชาตินั้น ๆ (Nitiworrakarn, 2014) ในขณะที่อาหารไทยได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในต่างประเทศ สถานการณ์อาหารไทยในประเทศกลับสวนทาง จากการศึกษาของ Boonjoo, Julokrunka & Uthaiattanacheep (2008); Nitiapaithum (2004) รายงานว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของคนไทยในประเทศมีปริมาณลดลง อันเนื่องมาจากวิถีชีวิตที่เร่งรีบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสังคมเมือง จึงทำให้ประชาชนเลือกที่จะบริโภคอาหารที่มีความสะดวก รวดเร็ว พร้อมรับประทาน ทั้งนี้ผลการศึกษาดังกล่าว สอดคล้องกับการศึกษาของ Techoapiwattanakul (2007) ที่ค้นพบว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของคนไทยนั้นน้อยลงกว่าในอดีต เนื่องด้วยสภาวะ สังคมที่เร่งรีบ ทำให้คนไทยในประเทศส่วนใหญ่เลือกรับประทานอาหารจานด่วน ประเภทจานเดียวที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำ และมีคาร์โบไฮเดรตและไขมันสูง อันจะส่งผลให้เกิดความเสี่ยงภาวะน้ำหนัก เกิน และโรคอ้วน



ทฤษฎีปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์

ทฤษฎีปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์ เป็นทฤษฎีทางสังคมวิทยาที่พยายามจะอธิบายปรากฏการณ์ทางสังคมผ่านการปฏิสัมพันธ์ของบุคคลในสังคม และการสร้างสัญลักษณ์ ดังนั้น ลักษณะสำคัญของทฤษฎีนี้คือ สัญลักษณ์ บุคคลในสังคม และปฏิสัมพันธ์ที่มีต่อกัน (Yunyongkasemsuk, 2013) โดย George Ritzer และ Douglas Goodman (2004) กล่าวว่า การปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์นั้น ปรากฏการณ์ในสังคมปรากฏการณ์หนึ่ง ๆ จะเกิดขึ้นได้ จะต้องประกอบไปด้วยหลักการพื้นฐาน ดังนี้

1. มนุษย์มีความสามารถในการคิด จึงทำให้มนุษย์นั้นแตกต่างจากสัตว์
2. การปฏิสัมพันธ์กันทางสังคมของมนุษย์ ทำให้เกิดการกำหนดแบบแผนระบบความคิดของมนุษย์
3. มนุษย์รับรู้ เข้าใจถึงสัญลักษณ์และความหมายของสัญลักษณ์ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงศักยภาพในเชิงความคิดของมนุษย์ ซึ่งนั่นทำให้มนุษย์ ต่างจากสัตว์
4. สัญลักษณ์และความหมายของสัญลักษณ์ เป็นเครื่องมือให้มนุษย์กระทำการและมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กันเองแตกต่างกันออกไป
5. บุคคลในสังคมสามารถที่จะตีความ หรือปรับเปลี่ยนความหมายของสัญลักษณ์ และสัญลักษณ์ที่พวกเขาใช้ในการก่อให้เกิดปฏิสัมพันธ์ได้ ตามพื้นหลังประสบการณ์ที่พวกเขาเหล่านั้นมี
6. การตีความ หรือปรับเปลี่ยนความหมายของสัญลักษณ์และสัญลักษณ์นั้นเกิดขึ้นได้ เนื่องจากมนุษย์มีปฏิสัมพันธ์ต่อกันและกัน ดังนั้นมนุษย์จึงพิจารณาถึงผลดีผลเสีย ข้อได้เปรียบเสียเปรียบ แล้วจึงประมวลออกมาเป็นการตีความของสัญลักษณ์
7. แบบแผนในการกระทำและการเกิดปฏิสัมพันธ์ที่เชื่อมโยงถึงสัญลักษณ์ และความหมายของสัญลักษณ์ ทำให้เกิดสังคมขึ้น

หลักการพื้นฐานเหล่านี้ ได้แสดงให้เห็นว่า การมีปฏิสัมพันธ์ทางสังคมเป็นกระบวนการที่ทำให้เกิดการคิดของมนุษย์ และการกล่อมเกลாதงสังคมผลักดันให้เกิดการปฏิสัมพันธ์ต่อกันระหว่างมนุษย์ในสังคม โดยตั้งแต่เด็กจนโตเป็นผู้ใหญ่ มนุษย์ได้ถูกกล่อมเกลาทงสังคม ดังนั้นการกล่อมเกลาทงสังคม จึงเป็นตัวขับเคลื่อนและพัฒนาความสามารถในการคิดของมนุษย์ นักทฤษฎีปฏิสัมพันธ์ให้ความสำคัญ



กับปฏิสัมพันธ์ทางสังคม เพราะการมีปฏิสัมพันธ์ของคนในสังคมก่อให้เกิด กระบวนการคิด ซึ่งจะถูกแสดงออกมา

การกำหนดสัญลักษณ์ ความหมายของสัญลักษณ์ หรือการให้ความหมายของวัตถุนั้น ทฤษฎีปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์ ให้คำอธิบายว่า ความหมายของสัญลักษณ์หรือวัตถุ เกิดขึ้นได้จากการมีปฏิสัมพันธ์ของมนุษย์ และการกล่อมเกลาทางสังคม จึงเป็นที่มาของความหมาย และสัญลักษณ์ หรือวัตถุทางสังคม (social object) ซึ่งคนในสังคมจะใช้วัตถุทางสังคมนี้เป็นสัญลักษณ์แทนสิ่งที่คนในสังคมเห็นพ้องต้องกันว่าสามารถใช้เพื่อสื่อความหมายนั้น ๆ ได้ และในหลาย ๆ เหตุการณ์บุคคลในสังคมจะใช้สัญลักษณ์เพื่อบ่งบอกถึงภาพรวมของชีวิตตนเอง เช่น บุคคลคนนั้นขับรถยุโรป เป็นตัวอย่างการสื่อสารภาพรวมของวิถีชีวิตของบุคคลนั้น

ทฤษฎีปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์นี้แรกเริ่มเดิมที เริ่มจากการพิจารณาปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลคู่หนึ่ง แล้วจึงขยายฐานออกไปในวงกว้างสู่ระดับสังคม เช่น มนุษย์คิดว่าผู้อื่นเป็นอย่างไร โดยในทฤษฎีนี้ได้จำกัดความถึงความแตกต่างของ ปฏิสัมพันธ์เข้าสังคม หรือ social interaction และ ปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์ หรือ symbolic interaction ไว้อย่างชัดเจน ตัวอย่างเช่น เมื่อบุคคล 2 คนมาพบกันในสังคม จะมีปฏิสัมพันธ์ทั้ง 2 อย่างนี้เกิดขึ้นซ้อนกันอยู่เสมอ เช่น มีบุคคล 2 คนมาเจอกัน และยกมือไหว้ทำความเคารพต่อกัน การไหว้เป็นการกระทำที่มีผลอย่างไรอย่างหนึ่งต่อความคิดของอีกคนหนึ่งซึ่งก็คือ “ปฏิสัมพันธ์เชิงสังคม” และในการกระทำนั้นจะมี “ปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์” อยู่ด้วย นั่นคือมีความหมายอื่นบรรจุอยู่ในการกระทำนั้น เช่น การยกมือไหว้นั้นอาจบรรจุความหมายอันหลากหลายอยู่นับตั้งแต่ แสดงความทักทาย แสดงความนอบน้อม หรือทำเพราะต้องทำ เป็นต้น (Changreur, 2016)

ทัศนคติกับการบริโภคสินค้า

ทัศนคติ ถูกจำกัดความโดยนักจิตวิทยาและนักสังคมศาสตร์มากมาย กล่าวโดยรวม ทัศนคติ คือ ความรู้สึกภายในที่สะท้อนว่าบุคคลนั้นๆ มีความโน้มเอียง พอใจหรือไม่พอใจในบางสิ่ง (Schiffman & Kanuk, 1994) ซึ่งจะเป็นสาเหตุให้มีผลกระทบต่อบุคคล (ธงชัย สันติวงษ์, 2537) โดย Solomon (1992) ได้ระบุว่า ทัศนคติที่จะเกิดขึ้นได้ในบุคคล ๆ หนึ่ง จะต้องมียอดประกอบสำคัญอยู่ 3 ประการ นั่นคือ



วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย

Suan Sunandha Academic & Research Review

1. องค์ประกอบด้านการรับรู้ (cognitive component) คือ ส่วนที่เป็นความรู้ ความเชื่อของบุคคลเกี่ยวกับสิ่งต่าง ๆ ทั้งชอบและไม่ชอบสิ่งต่าง ๆ เช่น รับรู้ว่าสินค้าที่ผลิตจากต่างประเทศดีกว่าสินค้าที่ผลิตในประเทศ ซึ่งการรับรู้นี้จะก่อให้เกิดความเชื่อ หรือ belief ซึ่งหมายถึงสภาพจิตใจ และจะนำไปสู่ผลลัพธ์ในด้านต่อไปคือ

2. องค์ประกอบด้านความรู้สึก (affective component) คือ อารมณ์หรือความรู้สึกที่เกิดขึ้นที่เกี่ยวข้องกับสิ่งนั้น ๆ เช่น รู้สึกว่าสินค้าจากต่างประเทศดีกว่าก็ควรจะมีราคาแพงกว่าด้วย ดังนั้นความรู้สึก เป็นส่วนประกอบของทัศนคติที่ใช้ประเมินความพึงพอใจ หรือไม่พึงพอใจ เห็นด้วยหรือไม่เห็นด้วย

3. องค์ประกอบด้านพฤติกรรม (behavioral component) คือ การแสดงออกทางพฤติกรรมของบุคคลอันเป็นผลสืบเนื่องมาจากการรับรู้ และความรู้สึก ดังนั้นบุคคลที่มีการรับรู้หรือความเข้าใจ มีความรู้สึกที่แตกต่างกัน ก็จะมีพฤติกรรมที่แตกต่างกัน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาทัศนคติ การรับรู้ ความรู้สึกและพฤติกรรมของวัยรุ่นไทยที่มีต่ออาหารไทยโดยใช้ทฤษฎีปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์ในการวิเคราะห์

ระเบียบวิธีวิจัย

ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัยโดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกกับกลุ่มตัวอย่าง โดยใช้การถามคำถามแบบกึ่งโครงสร้าง โดยผู้วิจัยดำเนินการสัมภาษณ์วัยรุ่นอายุตั้งแต่ 15 ถึง 19 ปี เป็นจำนวน 15 คน ในเขตกรุงเทพมหานคร ผ่านการหากลุ่มตัวอย่างแบบง่าย หรือ simple random sampling ผ่านโรงเรียนในเขตกรุงเทพมหานครที่มีนักเรียนอายุ 15 – 19 ปี ศึกษาอยู่ มีจำนวนทั้งหมด 236 โรงเรียน (Secondary Educational Service Area Office, 2019) โดยผู้วิจัยทำการจับฉลากแบบสุ่มได้ โดยโรงเรียนที่จับฉลากได้ และสามารถให้ความร่วมมือให้ผู้วิจัยเข้าไปดำเนินการสัมภาษณ์นั้น มีทั้งหมด 6 โรงเรียนด้วยกัน

ปีที่ ๑๕ ฉบับที่ ๒ (กรกฎาคม-ธันวาคม) ๒๕๖๔

Volume 15 Number 2 (July-December) 2021



วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย

Suan Sunandha Academic & Research Review

ผู้วิจัยดำเนินการสัมภาษณ์โดยส่งหนังสือขอความยินยอมเข้าร่วมการสัมภาษณ์เพื่องานวิจัยแก่ผู้ปกครองของวัยรุ่น และความยินยอมของวัยรุ่นทั้ง 15 คน รวมทั้งก่อนการสัมภาษณ์ผู้วิจัยได้ให้ข้อมูลแก่ผู้ร่วมสัมภาษณ์ และผู้ปกครองของผู้ร่วมสัมภาษณ์ทุกคนเกี่ยวกับการเก็บข้อมูลและรายละเอียดของงานวิจัยนี้

ผลการวิจัย

หลังจากที่ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์เชิงลึกแล้วพบว่า ทศนคติของวัยรุ่นไทยในเขตกรุงเทพมหานครที่มีต่ออาหารไทยโดยใช้ทฤษฎีปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์ สามารถอธิบายได้ดังนี้

การรับรู้ของวัยรุ่นที่มีต่ออาหารไทย

จากการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้วิจัยพบว่ากลุ่มตัวอย่างมีการรับรู้ถึงอาหารไทย ว่าเป็นอาหารที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย มีสารอาหารที่ร่างกายต้องการอย่างครบถ้วน และอาหารไทยเป็นอาหารที่สามารถรับประทานได้ง่ายทั่วไป ตามท้องถนน ตามตลาด ในร้านอาหาร ตามซูเปอร์มาร์เก็ต และศูนย์อาหารในห้างสรรพสินค้า

แต่ในกลุ่มตัวอย่าง มีผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนหนึ่งให้ความเห็นว่า ถึงแม้ว่าอาหารไทยส่วนใหญ่จะมีคุณค่าทางโภชนาการ และดีต่อสุขภาพ แต่อาหารไทยก็มีบางเมนูที่มีปริมาณไขมันสูงเช่นกัน ตัวอย่างเช่นแกงกะทิต่าง ๆ ขนมไทยที่ใส่กะทิ และขนมหวานที่ไม่ใส่กะทิ ก็เป็นอาหารไทยที่มีปริมาณน้ำตาลสูง

ความรู้สึกของวัยรุ่นที่มีต่ออาหารไทย

กลุ่มตัวอย่างให้ความเห็นเกี่ยวกับความรู้สึกของตนเองที่มีต่ออาหารไทยโดยรวมคือ เป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ มีรสจัด และคิดว่าอาหารไทยเป็นอาหารที่ราคาถูก เหตุเพราะสามารถหาซื้อได้ทั่วไปและมีผู้ผลิตออกมาจำหน่ายมาก และในชีวิตประจำวัน ก็มีความรู้สึกผูกพันกับอาหารไทยมาตั้งแต่เกิด เนื่องจากในครัวเรือนหรือแม้แต่ที่โรงเรียนก็ได้รับประทานอาหารไทยเป็นอาหารหลัก เรียกได้ว่าชีวิตผูกพันกับอาหารไทยมาตั้งแต่เกิดจนโต

ปีที่ ๑๕ ฉบับที่ ๒ (กรกฎาคม-ธันวาคม) ๒๕๖๔

Volume 15 Number 2 (July-December) 2021



อย่างไรก็ตาม การที่อาหารไทย เป็นอาหารที่สามารถหารับประทานได้ง่ายโดยทั่วไป และมีราคาถูก นั้นจึงทำให้กลุ่มตัวอย่างมีความรู้สึกว่าการที่อาหารไทย เป็นอาหารที่ไม่ได้มีความพิเศษอันใด เมื่อถึงโอกาสงานเทศกาล หรือโอกาสที่จะต้องเฉลิมฉลอง กลุ่มตัวอย่างจึงมีความรู้สึกว่าจะต้องเลือกอาหารชนิดอื่น หรืออาหารชาติอื่นที่ไม่ใช่อาหารไทย เนื่องจากมีความรู้สึกว่าการที่อาหารไทยเป็นสัญลักษณ์ของความธรรมดา และไม่พิเศษ แต่ในทางตรงกันข้าม อาหารต่างชาติเป็นสัญลักษณ์ของความพิเศษ และอาหารชาตินั้นหากเทียบกันตามสัดส่วนแล้ว จะมีราคาที่สูงกว่าอาหารไทย ดังนั้น กลุ่มตัวอย่างจึงให้ความเห็นไปในทิศทางเดียวกันว่า อาหารต่างชาติเป็นเครื่องมือในการบ่งบอกสถานะ โดยอ้อมของผู้รับประทาน ว่ามีอันจะกิน มีอันจะใช้ หรือสามารถจ่ายสตางค์เพื่อซื้ออาหารเหล่านี้ได้ ดังนั้นอาจจะไม่ผิดนักหากจะกล่าวว่าวัยรุ่นไทยในเขตกรุงเทพมหานครมีความรู้สึกเชิงบวกต่ออาหารต่างชาติมากกว่าอาหารไทย อันเนื่องมาจากการรับรู้ทางสัญลักษณ์ของอาหารต่างชาตินั้นเป็นไปในเชิงบวก ด้วยภาพลักษณ์ของสังคมที่ร่วมกันหล่อหลอมและกล่อมเกล้าให้อาหารต่างชาตินั้นมีความ “พิเศษ” กว่าอาหารไทย

พฤติกรรมของวัยรุ่นที่มีต่ออาหารไทย

จากการสัมภาษณ์เชิงลึกถึงพฤติกรรมในการบริโภคอาหารของกลุ่มตัวอย่างพบว่า พฤติกรรมของกลุ่มตัวอย่างมีความสอดคล้องกับ ความรู้สึกที่มีต่ออาหาร นั่นคือ เมื่อเวลามีโอกาสหรือเทศกาลที่จะต้องเฉลิมฉลอง เช่น วันเกิด วันปีใหม่ หรือโอกาสในการเลี้ยงฉลองอื่น ๆ กลุ่มตัวอย่างจะเลือกที่จะบริโภคอาหารต่างชาติเสมอ เช่น อาหารญี่ปุ่น อาหารเกาหลี หรือแม้แต่อาหารฟาสต์ฟู้ดจากประเทศตะวันตก โดยจากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 15 คน กลุ่มตัวอย่างให้ความเห็นตรงกันว่า จะไม่เลือกที่จะรับประทานอาหารไทยในโอกาสพิเศษ แต่ถ้าในวันที่ไม่ได้มีโอกาสพิเศษอันใด ก็จะได้รับประทานอาหารไทย อันเนื่องมาจากการเข้าถึงง่าย เพราะมีจำหน่ายทั่วไป และราคาถูก

สรุปและอภิปรายผล

จากข้อมูลการสัมภาษณ์เชิงลึกของกลุ่มตัวอย่างทั้ง 15 คน เป็นไปในแนวทางเดียวกันว่าทัศนคติของวัยรุ่นที่มีต่ออาหารไทยคือ เป็นอาหารที่หาซื้อและหารับประทานได้ง่ายโดยทั่วไป และราคา



วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย

Suan Sunandha Academic & Research Review

ย่อมเยา หากแต่ราคาที่ย่อมเยาและการที่หาซื้อได้ง่ายโดยทั่วไปนั้น ยังผลทำให้วัยรุ่นไทยในเขตกรุงเทพมหานครเกิดทัศนคติที่ไม่เป็นบวกและไม่เป็นลบต่ออาหารไทย แต่กลับส่งผลดีต่ออาหารต่างชาติ อันเนื่องมาจากอาหารต่างชาตินั้นส่วนใหญ่จะมีราคาสูงกว่าอาหารไทย หากเทียบตามปริมาณ ยังผลให้เกิดการรับรู้และทัศนคติเชิงบวกต่ออาหารต่างชาติในหมู่วัยรุ่นไทยในเขตกรุงเทพมหานคร และก่อให้เกิดความคิดเชิงปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์ต่ออาหารต่างชาติว่าเป็นอาหารที่พิเศษ และแสดงถึงสถานะทางสังคม แต่ในทางตรงกันข้าม อาหารไทยได้รับสัญลักษณ์ทางปฏิสัมพันธ์เชิงสัญลักษณ์ว่าเป็นอาหารที่ธรรมดา

References

- Agranat- Meged, A., Deitcher, C., Goldweig, G., Leibenson, L., Stein, M., Galili- Weisstub, E. (2005). Childhood obesity and attention deficit/ hyperactivity disorder: a newly described comorbidity in obese hospitalized children. *Int J Eat Disorder*. 37(4), 357-359.
- Boonjo., W., Julokrunka., S. & Uthaipattanacheep., A. (2008). To educate health education to encourage Thai food consumption among students. *J. Comm. Devel. Res.*2(2): 83-91.
- Chaisawadi, S. , Darawan T. , WarapornM. N. Pitakworarat, A. ,Chaisawadi, K. , Jaturonrasamee, JKhemkhaw, J. and Tanuthumchareon, W. (2005). *Preliminary study of antimicrobial activities on medicinal herbs of Thai food ingredients*. 675, 111-114.
- Changreur., T.(2016). Interaction process and identity creation through dressing (hijab) of Muslim ladies in the Thai society. *Journal of Communication and Innovation NIDA*.3(2): 81-100.
- Chareondej., J.(2002). *Thai Food*. Bangkok: Thai Insurance Company.

ปีที่ ๑๕ ฉบับที่ ๒ (กรกฎาคม-ธันวาคม) ๒๕๖๔

Volume 15 Number 2 (July-December) 2021



วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย

Suan Sunandha Academic & Research Review

- Dangubol., P. (2007). The study of the amount of Flavonoids and anti-oxidant in herbs used in Thai food. . [Master's thesis, Mahidol University].
- Department of Trade Negotiations. (2019). Thai Restaurants. (Electronic Data). Trades between Thailand and Dialogue Partners. 2019 (Jan – May). 1-3.
- Jinnavaso., R. & Poonsawad., P. (2017). *Obesity*. Bangkok: Faculty of medicine Ramathibodi Hospital, Mahidol University.
- Karnik, S. & Kanekar, A. (2012). A Childhood obesity: a global public health crisis. *Int J Prev Med*, 3(1), 1-7.
- Mo-suwan, L. (2011). *Obesity and abdominal obesity in children and adolescents*. Obesity and abdominal obesity. Bangkok: Sukhumvit Media Printing.
- Nitiapaitum, K. (2004). Factors related to healthy food consumption of Kasetsart University' students. [Master's thesis, Home Economics Education, Kasetsart University].
- Nitituntiwat., P. & Udonsup., W. (2017). Thai food consumption behavior among Thai adolescent: Effect and Solutions. *Journal of Phrapokklao Nursing College*. 28(1), 122-128.
- Nitiworakarn., S. (2014). Thai Food: Cultural Heritage. Academic Journal Phranakhon Rajabhat University.
- Noin, K. (2017). Overweight and obese among Thai students and adolescents. *Journal of The Royal Thai Army Nurses*. 18. (Special Issue), 1-8.
- Pitiwan., T. (2012). Trends of accepting Thai food among foreign tourists to four regions Thai food and Thai dessert. [Master's thesis, Rajamangala University of Technology Thanyaburi].
- Pongutha., S. & Khunpeuk., W. (2015). Food and Nutrition in Thailand: Where are we at now? (Annual Report). Nonthaburi: Food and nutrition policy for health promotion. International Health Policy Program Foundation: Ministry of Health.

ปีที่ ๑๕ ฉบับที่ ๒ (กรกฎาคม-ธันวาคม) ๒๕๖๔

Volume 15 Number 2 (July-December) 2021



วารสารสวนสุนันทาวิชาการและวิจัย

Suan Sunandha Academic & Research Review

- Pulgaron, ER. (2013). Childhood obesity: a review of increased risk for physical and psychological comorbidities. *Clin Ther.* 35(1), 18-32.
- Reily, J., Methven, E., McDowell, Z., Hacking, B., Alexander, D., Stewart, L. (2003). Health consequence of obesity. *Arch Dis Child.* 88(9). 748-752.
- Reungrungsee., N. (1999). Spices. Bangkok: Chulalongkorn University Press.
- Ritzer, G. & Goodman, D. (2004). *Modern sociological theory.* 2004. 217-218.
- Secondary Educational Service Area Office. (2019). Secondary educational service area information. Retrieved January 25, 2019 from http://www.odos.moe.go.th/news_detail.php?NewsTitleID=487
- Techoapiwattanakul., L. (2007). Attitude and Thai food consumption behavior of Rajamangala University of Technology in Bangkok. [Master's thesis, Kasetsart University].
- Thidhayasathan., W. (1999). Thai Food- Healthy Food.[Master's thesis, Mahidol University].
- Thanaruk., T.& Plawong., K. (2004). Knowledge about Thai food. *Academic Journal: Utaradit Rajabhat University.* 2(4), 106-114.
- Yunyongkasemsuk., R. (2013). Symbolic interaction theory and the explanation of social phenomena toward actor's view. *Journal of Politics Administration and Law.* 5(2): 69-89.

ปีที่ ๑๕ ฉบับที่ ๒ (กรกฎาคม-ธันวาคม) ๒๕๖๔

Volume 15 Number 2 (July-December) 2021