การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

Exploratory Factor Analysis through Phetchaburi Food Storytelling: a City of 3 Flavors

ภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน

PONNAPHAT TANAPOOWANUTPARKIN

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2566

การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

Exploratory Factor Analysis through Phetchaburi Food Storytelling: a City of 3 Flavors

ภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน

PONNAPHAT TANAPOOWANUTPARKIN

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2566

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อวิทยานิพนธ์	การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส
ชื่อ นามสกุล	ภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา	คหกรรมศาสตร์
คณะ	เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์

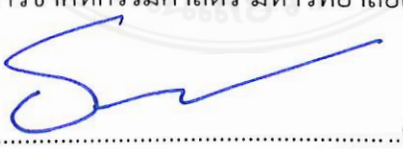
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว

.....ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ระชานนท์ ทวีผล)

.....กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ)

.....กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้นับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



.....คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)

วันที่ 24 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2567

ชื่อวิทยานิพนธ์ การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส
ชื่อ นามสกุล ภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน
ชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
สาขาวิชา และคณะ คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา 2566

บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่องการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ กลุ่มตัวอย่าง คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี จำนวน 320 คน เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบถาม วิเคราะห์ผลโดยการใช้วิธีหาค่าความถี่ ค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละ และการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ และเพื่อนำเสนอรูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบสัมภาษณ์เชิงลึกและวิเคราะห์ผลโดยการหาแก่นสาระ ผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 10 คน ผลวิจัยพบว่า พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวเคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรีครั้งล่าสุดเดินทางไปไม่เกิน 1 ปี มีการเดินทางเพื่อตามรอยการรับประทานอาหารท้องถิ่น มีค่าใช้จ่ายต่อครั้งในการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารหรือเป็นของฝาก ต่ำกว่า 5,000 บาท และมีประสบการณ์ความทรงจำนึกถึงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี คือ ด้านรสชาติของอาหารท้องถิ่น ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส พบว่า มี 5 องค์ประกอบ ดังนี้ องค์ประกอบที่ 1 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร 9 ตัวแปร องค์ประกอบที่ 2 เรื่องเล่าวัตถุดิบของอาหาร 9 ตัวแปร องค์ประกอบที่ 3 เรื่องเล่ามรดกของอาหาร 8 ตัวแปร องค์ประกอบที่ 4 เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารในท้องถิ่น 3 ตัวแปร องค์ประกอบที่ 5 เรื่องเล่าความปลอดภัยของอาหาร 3 ตัวแปร และผลพบว่า แก่นสาระขององค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารต่อเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส สามารถแบ่งได้ดังนี้ 1) เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร ประกอบด้วย แก่นสาระที่ 1 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของเกลือ แก่นสาระที่ 2 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของน้ำตาลโตนด แก่นสาระที่ 3 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของมะนาวแป้น และ แก่นสาระที่ 4 เรื่องเล่าระบบนิเวศของอาหาร 2) เรื่องเล่าวัตถุดิบของอาหาร ประกอบด้วย แก่นสาระที่ 1 เรื่องเล่าการใช้วัตถุดิบของมะนาวแป้น เกลือ และน้ำตาลโตนด และ แก่นสาระที่ 2 เรื่องเล่ารสชาติของอาหารในท้องถิ่น 3) เรื่องเล่ามรดกของอาหาร ประกอบด้วย แก่นสาระที่ 1 เรื่องเล่าการใช้วัตุดิบในท้องถิ่น 4) เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารในท้องถิ่น ประกอบด้วย แก่นสาระที่ 1 เรื่องเล่าโภชนาการอาหารในท้องถิ่น และ 5) เรื่องเล่าความปลอดภัยของอาหาร ประกอบด้วย แก่นสาระที่ 1 เรื่องเล่าภูมิปัญญาและความปลอดภัยของอาหาร

คำสำคัญ: เรื่องเล่า, เรื่องเล่าอาหาร, เมืองเพ็ชร์, เมืองสามรส, การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ

Thesis Title Exploratory Factor Analysis through Phetchaburi Food Storytelling: a City of 3 Flavors
Author Ponnaphat Tanapoowanutparkin
Degree Master of Home Economics (Home Economics)
Major Program Home Economics Faculty of Home Economics Technology
Academic Year 2023

ABSTRACT

The objective of the study of the exploratory factor analysis through the storytelling of food from Phetchaburi province: a city of 3 flavors, is a quantitative research of such study. It is aimed at analyzing the narrative components of food from Phetchaburi city: a city of 3 flavors, and at presenting it in a storytelling format. The research involved a sample group of 320 Thai tourists who had been engaged in food tourism activities in Phetchaburi province. The data was collected through a set of questionnaire and was analyzed by finding the values of frequency, mean, percentage, and exploratory factor analysis. In addition, the objective of the exploratory factor analysis is also to conduct a qualitative research involving 10 key selected informants based on experience and significance to present the format of the storytelling of food from Phetchaburi province which is a city 3 flavors. Deep interview questionnaires were utilized and the content analysis identifying the themes were conducted. The findings revealed that recent travellers to Petchaburi city within the past year, primarily visited places where they had experienced the tasting of local food, and had spent less than 5,000 baht per trip on food products and/or souvenirs. They also had memorable experiences related to the taste of Petchaburi local cuisine. The analysis of narrative components of the qualitative research of the storytelling of food from Petchaburi: a city of 3 flavors, identified five elements which are as follows: Element 1: storytelling of the 9 variables of the origin of food. Element 2: storytelling of the 9 variables of the ingredients of the food. Element 3: storytelling of the 8 variables of the culinary heritage. Element 4: storytelling of the 3 variables of the local cooking methods and Element 5: storytelling of the 3 variables of the food safety Apart from this, there are 5 themes of the narrative elements of the storytelling of the food from Phetchaburi province: a city of 3 flavors, which are: Narrative 1: Narratives of the origins of food consisting of 4 themes: Theme 1: the origin of sea salt. Theme 2: the origin of palm sugar. Theme 3: the origin of kaffir lime and

Theme 4: the origin of food ecosystem Narrative 2: Narratives of food ingredients consisting of 2 themes: Theme 1: the story of the use of ingredients of kaffir lime, salt and palm sugar. Theme 2: the story of the taste of the local food. Narrative 3: Narratives about the food heritage consisting of 1 theme: Theme 1: the story of the use of local ingredients. Narrative 4: Narratives about the methods of local cooking comprising of 1 theme: Theme 1: the story of the local food wisdom. Narrative 5: Narratives about food safety consisting of 1 theme: Theme 1: the story of food wisdom and food safety.

Keywords: Storytelling, Food Storytelling, Phetchaburi, City of 3 Flavors, Exploratory Factor Analysis

กิตติกรรมประกาศ

วิทยนิพนธ์เรื่อง การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ นายกิตติพงษ์ มายา นางสาวรำพึง ยมศรีทัศน์ นางสาวอินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภัคษร มาแสวง บุคคลที่เผยแพร่บทความงานวิจัยเรื่ององค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

ความสำเร็จในครั้งนี้ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยนิพนธ์ที่เป็นผู้ให้คำปรึกษาดูแลและคำแนะนำข้อมูลเพิ่มเติมที่เป็นประโยชน์ พร้อมช่วยตรวจสอบข้อบกพร่องต่าง ๆ ในวิทยานิพนธ์ตลอดระยะเวลาการดำเนินการศึกษา และผู้ทรงคุณวุฒิที่ตรวจสอบเครื่องมือในการดำเนินงานวิจัย ผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่าน ผู้ให้สัมภาษณ์เชิงลึกที่ให้ความอนุเคราะห์ข้อมูลอันประโยชน์ที่สำคัญในการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้จนสำเร็จ รวมไปถึงคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิที่ให้เกียรติเป็นกรรมการสอบ ประกอบด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ระชานนท์ ทวีผล และรองศาสตราจารย์ ดร.จุฑามาศ พีรพัชระ ที่ให้ความกรุณาชี้แนะแนวทางในการพัฒนาเพื่อปรับปรุงและแก้ไขวิทยานิพนธ์ได้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น ทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ทั้งนี้ ประโยชน์ที่เกิดจากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ขอให้ผลการวิจัยได้เกิดประโยชน์อันดีต่อการดำเนินงานด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารและผู้ที่ส่วนเกี่ยวข้องกับด้านของอาหารอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส นำข้อมูลเรื่องไปเล่าไปพัฒนาหรือสร้างคุณค่าให้กับจังหวัดเพชรบุรีต่อไป

ภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(1)
Abstract	(2)
กิตติกรรมประกาศ	(4)
สารบัญ	(5)
สารบัญตาราง	(7)
สารบัญภาพ	(9)
สารบัญแผนภูมิ	(10)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	3
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	3
1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ	3
1.5 กรอบแนวความคิด	4
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
2.1 ทฤษฎีและแนวคิดของการรับรู้	6
2.2 การเล่าเรื่อง	14
2.3 เรื่องเล่าอาหาร	19
2.4 เรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส	23
2.5 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	43
3.1 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย	43
3.2 ขั้นตอนการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส	45
3.3 ขั้นตอนการนำเสนอรูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส	51
3.4 สถานที่ทำการวิจัย	53
3.5 ระยะเวลาดำเนินการวิจัย	53
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปลายผล	56
4.1 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส	57
4.2 ผลการนำเสนอรูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส	80
4.3 การอภิปรายผล	115

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	122
5.1 สรุปผล	122
5.2 ข้อเสนอแนะ	124
เอกสารอ้างอิง	125
ภาคผนวก	131
ภาคผนวก ก หนังสือขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย	132
ภาคผนวก ข การทดสอบเครื่องมือด้วยการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีประสบการณ์ด้านเนื้อหาของงานวิจัยหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง จำนวน 3 คน	136
ภาคผนวก ค แบบสอบถาม การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส	140
ภาคผนวก ง แบบสัมภาษณ์เชิงลึก รูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส	149
ภาคผนวก จ หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์	156
ภาคผนวก ฉ ภาพการเก็บข้อมูล	169
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	173

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	อวัยวะที่รับความรู้สึกและระบบสัมผัส	11
2.2	กรอบการเล่าเรื่องอาหาร	22
2.3	สรุปการทบทวนวรรณกรรม	41
3.1	ข้อมูลผู้ทรงคุณวุฒิในการประเมินดัชนีความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity)	48
3.2	ขั้นตอนของการวิเคราะห์องค์ประกอบ (Exploratory Factor Analysis : EFA)	50
3.3	เกณฑ์การพิจารณาปัจจัยการหมุนแกนองค์ประกอบ (Factor Rotation)	50
3.4	กลุ่มตัวอย่างผู้ให้ข้อมูลหลัก	51
3.5	สรุปขั้นตอนที่ 1	54
3.6	สรุปขั้นตอนที่ 2	55
4.1	ความถี่และร้อยละข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล	57
4.2	ความถี่และร้อยละ การเดินทางไปท่องเที่ยวเชิงอาหารหรือทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี	59
4.3	ความถี่และร้อยละ การได้รับข้อมูลเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรีผ่านช่องทางใด	60
4.4	ความถี่และร้อยละ จำนวนครั้งที่เคยเดินทางไปจังหวัดเพชรบุรี	60
4.5	ความถี่และร้อย ประเภทของกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี	61
4.6	ความถี่และร้อย สาเหตุของการเดินทางไปท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี	61
4.7	ความถี่และร้อยละ ค่าใช้จ่ายต่อครั้งในการเดินทางมาท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี	62
4.8	ความถี่และร้อยละ ประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกิดความทรงจำให้นึกถึงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี	62
4.9	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการรับรู้องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส 32 ตัวแปร	65
4.10	ค่า KMO และ Bartlett's Test	69
4.11	ค่า Total Variance Explained ของตัวแปรที่ได้จากการวิเคราะห์ของการรับรู้องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส	70
4.12	ค่าน้ำหนักขององค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ภายหลังการหมุนแกน	72

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.13	ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน Factors 1	73
4.14	ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน Factors 2	74
4.15	ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน Factors 3	75
4.16	ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน Factors 4	76
4.17	ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน Factors 5	76
4.18	การกำหนดรหัสกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักตามประสบการณ์และความสำคัญ	80
4.19	รหัสผู้ให้ข้อมูลหลักของเรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร (Food originated)	81
4.20	รหัสผู้ให้ข้อมูลหลักของเรื่องเล่าวัตถุดิบของอาหาร (Food Ingredients)	88
4.21	รหัสผู้ให้ข้อมูลหลักของเรื่องเล่ามรดกของอาหาร (Culinary Heritage)	95
4.22	รหัสผู้ให้ข้อมูลหลักของเรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารในท้องถิ่น (LocalCooking Traditions)	100
4.23	รหัสผู้ให้ข้อมูลหลักของเรื่องเล่าภูมิปัญญาและความปลอดภัยของอาหาร (Food Wisdom & Safety)	103

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1.1	กรอบแนวความคิด	4
2.1	ข้อมูลองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส	32
4.1	องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ภายหลังการหมุนแกนโดยวิธี Varimax	77
4.2	องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส	78
4.3	รูปแบบองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส	79
4.4	แก่นสาระองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส	114
ฉ.1	การเก็บข้อมูลใช้แบบสอบถาม การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ	170
ฉ.2	ภาพสื่อประชาสัมพันธ์แบบสอบถามออนไลน์	171
ฉ.3	ภาพการเก็บข้อมูลการสัมภาษณ์เชิงลึก รูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ	172

สารบัญแผนภูมิ

แผนภูมิที่		หน้า
2.1	กระบวนการอวัยวะที่รับความรู้สึกและรับสัมผัสที่เกิดการรับรู้	10
2.2	กระบวนแนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการรับรู้	13
3.1	การออกแบบการศึกษาขั้นตอนการดำเนินการวิจัย	44

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ตามรายงานแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมีบทบาทความสำคัญเป็นอย่างมากก่อให้เกิดประโยชน์การสร้างงานและเงินรายได้เข้ามาหมุนเวียนระบบเศรษฐกิจของประเทศไทยทำให้มีการกระจายความเจริญทางด้านเศรษฐกิจนำไปสู่ชุมชนและภูมิภาคต่าง ๆ จากผลการดำเนินงานของแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติฉบับที่ ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2566 – 2570) ที่ผ่านมา ได้ประสบผลสำเร็จในด้านการเพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยวและเงินรายได้จากการท่องเที่ยวมากเป็นอันดับที่ 7 ของโลก โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีอัตราการขยายตัวอยู่ที่ร้อยละ 3.92 ในปี พ.ศ. 2562 และมีรายได้จากนักท่องเที่ยวต่างชาติสูงถึงเกือบ 2 ล้านล้านบาทสูงเป็นอันดับที่ 4 ของโลก (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2566) ความสำคัญการท่องเที่ยวของประเทศไทยในอนาคตต้องการมุ่งเน้นดำเนินการเพื่อพัฒนาและยกระดับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวให้มีความเข้มแข็งเพื่อให้เกิดการเติบโตมากยิ่งขึ้น โดยมีเป้าหมายเพื่อการขับเคลื่อนการท่องเที่ยวของจังหวัดและภูมิภาคต่าง ๆ จึงต้องได้รับความร่วมมือจากทุกภาคส่วนของประเทศไทย จากสถานการณ์การท่องเที่ยวมีการเปลี่ยนแปลงไปสู่การท่องเที่ยวยุคใหม่ที่สภาพสังคมและระบบเศรษฐกิจกำลังต้องการพัฒนาฟื้นฟูและการขับเคลื่อน ในความต้องการของนักท่องเที่ยวที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมต้องการความท้าทายประสบการณ์ใหม่จากการเดินทางตลอดจนเข้าไปมีส่วนร่วมในกิจกรรมและร่วมเรียนรู้ในคุณค่าของสิ่งนั้นอย่างจริงจัง มีความสอดคล้องกับลักษณะรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่กำลังได้รับความนิยมอย่างมากในยุคสมัยนี้ จุฑามาศ วิศาลสิงห์และคณะ (2565) อธิบายไว้ว่า การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารเริ่มมีบทบาทขึ้นมาในฐานะตัวเลือกของนักท่องเที่ยวรุ่นใหม่สำหรับผู้ที่ใส่ใจแล้วมองเห็นคุณค่าการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารการท่องเที่ยวลักษณะนี้ไม่ได้เน้นเพียงไปบริโภคอาหารเพียงอย่างเดียวแต่เป็นการเสพอรรถรสของประสบการณ์จากการสัมผัสที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่นนั้น ๆ ในขณะเดียวกันรูปแบบการท่องเที่ยวก็มีความหลากหลายมากขึ้น

จังหวัดเพชรบุรีมีอัตลักษณ์ด้านการท่องเที่ยวขยายตัวมากขึ้น โดยรายงานสถานการณ์การท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรี เดือนมกราคม - เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2566 มีผู้เยี่ยมเยือนในจังหวัดเพชรบุรีเป็นนักท่องเที่ยวจำนวน 5,418,020 คน (กองเศรษฐกิจการท่องเที่ยวและกีฬากระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2566) ทางหน่วยงานด้านการท่องเที่ยวของภาครัฐเล็งเห็นถึงความสำคัญของปัญหาและมีเป้าหมายเพื่อการขับเคลื่อนการท่องเที่ยวมุ่งเน้นพัฒนาด้วยการวางยุทธศาสตร์ส่งเสริมการท่องเที่ยวให้ประเทศไทย โดยจังหวัดเพชรบุรีมีความน่าสนใจอย่างมากในเรื่องการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์จากแผนงานโครงการในอนาคตเป็นกระบวนการ

ขับเคลื่อนดำเนินงานการสร้างการรับรู้และการประชาสัมพันธ์จังหวัดเพชรบุรีให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร โดยมีแผนงานการสื่อสารเพื่อสร้างความตระหนักรู้เน้นการสื่อสารเชิงรุกตรงไปตรงมาผ่านการสื่อสารและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ส่งผลให้จังหวัดเพชรบุรีจำเป็นต้องพัฒนาต่อยอดสร้างสรรค์สิ่งใหม่ ๆ โดยมีความสอดคล้องกับการกระจายความเจริญทางด้านเศรษฐกิจและสังคมเพื่อพัฒนายกระดับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวถือว่ามีบทบาทสำคัญอย่างมากเหมาะกับยุคสมัยใหม่สามารถตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว ในขณะเดียวกันจังหวัดเพชรบุรีเป็นเมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO มีความพร้อมในการขับเคลื่อนพัฒนาและผลักดันการประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้โดยใช้การนำเสนออัตลักษณ์ทางด้านอาหาร วิถีชีวิตศิลปะ วัฒนธรรม สังคม และภูมิปัญญาที่ได้ชื่อว่าเป็นเมือง “น่าอยู่ น่ากิน น่าเที่ยว” และมีทรัพยากรที่อุดมสมบูรณ์มีบทบาทสำคัญในด้านอาหารที่โดดเด่นเป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบสำคัญของประเทศ โดยมีการจัดทำแผนที่นำทาง (Roadmap) ในระยะ 5 ปี สร้างความเป็นเอกลักษณ์ด้านรสชาติอาหารจำนวนสามรส โดยเฉพาะอาหารไทยและขนมไทยให้เป็นที่ยอมรับระดับครัวเรือนและภาคอุตสาหกรรม คือ รสเค็มของเกลือสมุทร รสเปรี้ยวของมะนาว รสหวานของตาลโตนด จึงได้ชื่อว่าเป็น เมืองสามรส (วันเพ็ญ มั้งศรี, 2565)

แนวโน้วเชิงรุกในอนาคตที่ต้องการขับเคลื่อนเมืองสร้างสรรค์ทางด้านอาหารของจังหวัดเพชรบุรีด้วยการสร้างการรับรู้และการประชาสัมพันธ์ ด้วยการนำเสนออัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมและพัฒนาทรัพยากรที่อุดมสมบูรณ์อย่างสร้างสรรค์ แสดงให้เห็นถึงการส่งเสริมศักยภาพทางด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารมากยิ่งขึ้นซึ่งเป็นปัจจัยเชิงกลยุทธ์ที่สำคัญอย่างหนึ่งให้เกิดความหลากหลายมุมมองและชัดเจนของวัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่น จึงนำไปสู่คำถามของการวิจัยที่ว่าองค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารสร้างสรรค์ของประเทศไทยเป็นอย่างไรและมีองค์ประกอบใดบ้างที่ส่งผลต่อรับรู้และเข้าใจ เมื่อวิเคราะห์ถึงความสำคัญของการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรีที่เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารทำให้ต้องมีการเตรียมความพร้อมข้อมูลด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เป็นกลยุทธ์อย่างหนึ่งที่ช่วยเพิ่มโอกาสและศักยภาพแหล่งของท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี ด้วยการค้นหาองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส เพื่อเป็นการชี้ให้เห็นถึงองค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างชัดเจนด้วยข้อมูลเชิงประจักษ์นำไปใช้กำหนดแนวทางการรับรู้อย่างสร้างสรรค์เพื่อประชาสัมพันธ์ให้เกิดความน่าสนใจกับนักท่องเที่ยวที่ตั้งใจมาท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี และเป็นแผนพัฒนาเศรษฐกิจสังคมของผู้ประกอบการระดับครัวเรือนและภาคอุตสาหกรรมของจังหวัดเพชรบุรี

ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงประจักษ์ของเรื่องเล่าอาหารที่สมบูรณ์โดยผลลัพธ์ที่ได้จากการศึกษาก่อให้เกิดองค์ความรู้เชิงทฤษฎีและความเป็นตัวตนของแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารจากด้วยองค์ประกอบที่ค้นพบ ซึ่งสามารถใช้เป็นแนวทางการนำเสนอรูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส เพื่อส่งเสริมให้ภาพลักษณ์วัตถุดิบอาหารพื้นถิ่น เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมสถานที่นั้น ๆ ให้เกิดประโยชน์กับจังหวัดเพชรบุรีและประเทศไทยสอดคล้องกับแผนงานการขับเคลื่อนดำเนินงานเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารและแผนพัฒนาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวแห่งชาติ

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

1.2.2 เพื่อนำเสนอรูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

1.3.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษา องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

1.3.2 ขอบเขตด้านกลุ่มตัวอย่างและประผู้ให้ข้อมูลหลัก

1) การวิจัยเชิงปริมาณ ประกอบด้วย นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี จำนวน 320 คน

2) การวิจัยเชิงคุณภาพ ประกอบด้วย ผู้ให้ข้อมูลหลัก เป็นผู้ทรงคุณวุฒิเชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหาร จำนวน 2 คน ด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม จำนวน 2 คน ผู้ประกอบการด้านอาหาร จำนวน 2 คน และนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปเยือนจังหวัดเพชรบุรีจำนวน 4 คน รวมทั้งสิ้น 10 คน

1.3.3 ขอบเขตด้านพื้นที่ สำหรับการศึกษาเรื่องการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส คือ แหล่งท่องเที่ยวภายในจังหวัดเพชรบุรี

1.3.4 ขอบเขตด้านระยะเวลา ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากการทบทวนวรรณกรรมอย่างเป็นระบบด้วยการเก็บแบบสอบถามและการสัมภาษณ์เชิงลึก โดยใช้ระยะเวลาในเก็บข้อมูลพร้อมทั้งประมวลผลอยู่ในช่วงระหว่าง เดือนตุลาคม พ.ศ. 2566 ถึง เดือนมกราคม พ.ศ.2567 และจัดทำรายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ระหว่าง เดือนมกราคม พ.ศ. 2567 ถึง เดือนพฤษภาคม พ.ศ.2567

1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ

1.4.1 อาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส หมายถึง จังหวัดเพชรบุรีมีความหลากหลายลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่โดดเด่น เป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบสร้างความเป็นเอกลักษณ์ด้านรสชาติอาหารสามารถผลิตเกลือทะเล มีแหล่งเพาะปลูกมะนาวแป้น และเป็นแหล่งเรียนรู้น้ำตาลโตนด จึงได้ชื่อว่าเป็นเมืองสามรส

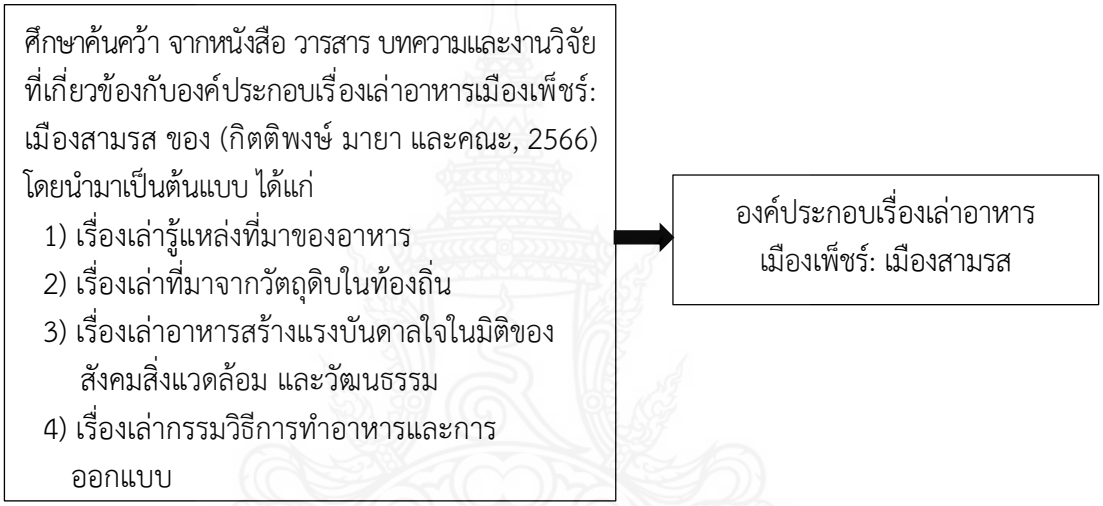
1.4.2 เรื่องเล่าอาหาร หมายถึง เรื่องราวประเด็นต่าง ๆ ทางวัฒนธรรม สังคม และความเป็นอยู่ของจังหวัดเพชรบุรีเกี่ยวข้องกับอาหาร โดยเป็นเครื่องมือการถ่ายทอดและเป็นการสร้างการรับรู้

1.4.3 องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหาร หมายถึง ประเด็นเหตุการณ์และเรื่องราวต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นจากวัฒนธรรม สังคม และความเป็นอยู่ที่เกี่ยวข้องกับอาหารของจังหวัดเพชรบุรี โดยเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างเรื่องเล่าอาหารกับประสาทสัมผัสทั้ง 5 ของกระบวนการการรับรู้

1.4.4 รูปแบบองค์ประกอบ หมายถึง องค์ประกอบที่เกิดขึ้นจากการรับรู้หรือความรู้ ในความหลากหลายของวัตถุดิบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ทำให้เกิดอารมณ์หรือความรู้สึก และประสบการณ์จากการรับรู้โดยมีองค์ประกอบต่าง ๆ เป็นเครื่องมือในการนำเสนอเรื่องเล่าอาหาร

1.5 กรอบแนวความคิด

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษามาจากการทบทวนวรรณกรรมเพื่อกำหนดการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส กับผลลัพธ์ของการวิจัยที่ศึกษาในครั้งนี้



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวความคิด

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การศึกษาการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส เป็นการตรวจสอบความรู้และความถูกต้องของความสัมพันธ์เชิงเนื้อหาขององค์ประกอบอย่างชัดเจน ให้ได้ข้อมูลเชิงประจักษ์ ผู้วิจัยคาดหวังว่าจะได้รับประโยชน์ ดังนี้

1.6.1 จากการศึกษาในครั้งนี้ทำให้ได้ประโยชน์เชิงทฤษฎี คือ จำนวนองค์ประกอบของเนื้อหาที่ค้นพบจากการสำรวจการรับรู้ของเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส สามารถอธิบายความสัมพันธ์เรื่องเล่าต่าง ๆ ของจังหวัดเพรชบุรีให้มีความชัดเจนพร้อมทั้งอธิบายข้อมูลทางทฤษฎีใช้เป็นแนวทางการศึกษาข้อมูลเพื่อพัฒนางานทางด้านคหกรรมศาสตร์ในบริบทของงานด้านอาหารและคุณค่าของวัตถุดิบจากอาหารโดยถ่ายทอดผ่านเรื่องเล่าอาหาร นอกจากนี้ ยังเป็นข้อมูลเชิงประจักษ์ที่รวมร่วมเนื้อหาองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารต่าง ๆ ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารให้เกิดความน่าสนใจได้มาสัมผัสประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ร่วมไปถึงการเพิ่มมูลค่าของทรัพยากรอาหารพื้นถิ่น นอกจากนี้ยังเป็นการเผยแพร่อัตลักษณ์ทางด้านอาหารของจังหวัดเพรชบุรีที่ได้เป็นเมืองสามรส

1.6.2 ข้อค้นพบที่เกิดขึ้นจากองค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส สามารถเป็นประโยชน์เชิงการจัดการให้กับผู้ที่เกี่ยวข้องหรือผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร วิสาหกิจชุมชนที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และกลุ่มท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยประโยชน์ที่สำคัญต่อการพัฒนาและยกระดับศักยภาพทางด้านอุตสาหกรรมอาหารให้มีความเข้มแข็งมีความสมบูรณ์เป็นการสร้างโอกาสและแนวทางพัฒนาเพื่อให้ยกระดับงานคหกรรมศาสตร์ทางด้านภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหาร การท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการจัดการธุรกิจค้าขายการในผลิตอาหารด้วยการส่งเสริมข้อมูลองค์ประกอบดังกล่าวนำมาใช้เป็นแนวทางกำหนดเป้าหมายในการสร้างการรับรู้อย่างสร้างสรรค์ให้เป็นอัตลักษณ์ที่ก่อให้เกิดประสิทธิผลได้ดียิ่งขึ้น

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาในครั้งนี้เพื่อศึกษาการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ได้ศึกษาค้นคว้า จากหนังสือ วารสาร บทความและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องซึ่งสามารถแบ่งออกได้ ดังนี้

2.1 แนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการรับรู้

2.2 การเล่าเรื่อง

2.3 เรื่องเล่าอาหาร

2.4 เรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการรับรู้

2.1.1 ความหมายของการรับรู้

การรับรู้ คือ การที่อวัยวะรับข้อมูลและพลังงานจากสิ่งต่าง ๆ รอบตัวที่นำไปสู่กระบวนการของการรับรู้และการแปลความหมายของสิ่งที่รับรู้โดยอาศัยการสัมผัสให้เกิดความเข้าใจ การรับรู้ของแต่ละบุคคลเป็นไปโดยธรรมชาติตามระบบสรีรวิทยาร่างกายมนุษย์ (วิไลวรรณ ศรีสงคราม และคณะ, 2549) มีผลต่อความสัมพันธ์กับการสร้างประสบการณ์ อารมณ์ และความรู้สึก ผ่านประสาทสัมผัสในการแสดงทัศนคติ พฤติกรรม และตัดสินใจของมนุษย์

สิทธิโชค วรานุสันติกุล (2546) ให้ความหมายของการรับรู้ไว้ว่า เป็นกระบวนการผ่านทางประสาทสัมผัส เริ่มต้นจากการใช้อวัยวะสัมผัสกับสิ่งเร้าและจัดระบบสิ่งเร้าภายในระบบการคิดในสมอง แปลสิ่งเร้าที่รับสัมผัสว่าให้กลายเป็นความหมายที่มีการใช้ประสบการณ์เป็นพื้นฐานร่วมกับการแปความหมาย

สุชัญญา รัตนสัญญา (2547) อธิบายว่า การเลือกที่จะรับรู้ (Selectivity) สิ่งแวดล้อมมีมากเกินกว่าความสามารถของมนุษย์ที่รับรู้ได้ จึงเลือกเฉพาะสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องหรือที่จะสนใจเป็นสิ่งเร้าที่มีลักษณะ อาทิ ความสาวความสวย ความเก่ง ความแปลกประหลาด ความใหม่ ร่วมทั้งสินค้าใหม่ รู้จักคนใหม่ ๆ ที่มีความตรงกับความสนใจ และมีการจัดระเบียบของสิ่งเร้าเข้าเป็นหมวดหมู่ของสิ่งที่จะรับรู้ (Organization) ก่อนที่จะเกิดการรับรู้

จักรกฤษ เดชพร (2563) อธิบายว่า การรับรู้เป็นขั้นตอนของสมองที่แปลว่าความหมายจากสิ่งเร้า ให้ทราบความหมายจากสิ่งเร้าผ่านระบบประสาทสัมผัสของร่างกายมนุษย์อาศัยประสบการณ์ในการช่วยแปลความหมาย

Schramm (1960) ได้อธิบายว่า องค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อการเลือกรับสารหรือการรับรู้ของบุคคล มีดังนี้

1) ประสบการณ์ เป็นปัจจัยที่ทำให้ผู้รับส่งสารหาข่าวสารที่แตกต่างกัน

2) การประเมินสารประโยชน์ที่ผู้รับสารแสวงหาเพื่อตอบสนองจุดประสงค์ของบุคคล

3) ภูมิหลังที่มีแตกต่างกัน ทำให้บุคคลมีความสนใจต่างกัน

4) สภาพแวดล้อมและการศึกษา ทำให้เกิดความแตกต่างของพฤติกรรมการเลือกรับสาร

5) ความสามารถในการรับรู้สาร อาจมีผลมาจากสภาพร่างกายและจิตใจทำให้พฤติกรรมการเปิดรับสารแตกต่างกัน

6) บุคลิกภาพ มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงทัศนคติด้านจิตใจ และพฤติกรรมของผู้รับสาร

7) สภาพทางอารมณ์ของผู้รับรู้สาร ทำให้เข้าใจความหมายของข้อมูลต่างกันหรืออาจเป็นอุปสรรคต่อความเข้าใจความหมาย

8) ทัศนคติ เป็นตัวกำหนดลักษณะท่าทีของการรับรู้และตอบสนองต่อสิ่งเร้าหรือสารข้อมูลที่ได้พบเกี่ยวกับการเปิดรับการรับรู้

2.1.2 กระบวนการรับรู้

การรับรู้ของมนุษย์เมื่อรับสารแล้วมีการรับรู้ที่แตกต่างกันด้วยองค์ประกอบสำคัญสำหรับการติดต่อสื่อสารของมนุษย์ เพราะในชีวิตประจำวันของมนุษย์มีกระบวนการรับรู้เกิดขึ้นตลอดเวลาเป็นกระบวนการของการเลือกรับรู้ (Selection) และการรวบรวมจัดระเบียบข้อมูล (Organization) การตีความหรือการแปลความจากการสัมผัสของมนุษย์ สิ่งเร้าเป็นการสร้างการรับรู้ที่สำคัญของมนุษย์ด้วยการสัมผัสสิ่งใดสิ่งหนึ่งและแสดงออกมาเป็นพฤติกรรม ทัศนคติ (มัลลิกา จนนนยงค์, 2547) การรับรู้ยังเป็นกระบวนการทางจิตวิทยาที่ตอบสนองต่อสิ่งเร้าที่เกิดขึ้นโดยไม่รู้ตัวหรือตั้งใจรับรู้ เกิดขึ้นตามประสบการณ์ของมนุษย์ มีความสอดคล้องกับ พัชนี เชยจรรยา และคณะ (2538) ได้กล่าวไว้ว่า กระบวนการสร้างการรับรู้ไม่สามารถให้ความสนใจกับสิ่งรอบตัวได้ทั้งหมด เมื่อมีสารข้อมูลจะใช้ประสบการณ์ในการคัดเลือกสารให้ตรงกับความต้องการรับรู้ และตอบสนองต่อความรู้สึก โดยการรับรู้ที่แตกต่างกันเกิดจาก 5 อิทธิพล ดังนี้

1) แรงผลักดันหรือแรงจูงใจ (Motives) หมายถึง สิ่งที่ต้องการเห็นและการได้ยินเพื่อตอบสนองความต้องการการรับรู้

2) ประสบการณ์เดิม (Past Experience) หมายถึง สภาพที่พบเจอหรือได้รับการสัมผัสที่แตกต่างกัน เช่น พื้นถิ่นที่อยู่ ชนชาติ ศาสนา

3) สภาพแวดล้อม (Environment) หมายถึง สภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน ไม่ว่าจะเป็นอุณหภูมิ บรรยากาศ สถานที่ และอื่น ๆ จะตีความจากสารข้อมูลที่ได้รับแตกต่างกัน

4) กรอบอ้างอิง (Frame of Reference) หมายถึง ทัศนคติในเรื่องที่แตกต่างกันสังคมเป็นอยู่ การอบรมของทางครอบครัว และคนต่างศาสนากันมีที่มีความเชื่อแตกต่างกัน

5) สภาวะจิตใจและอารมณ์ ความกลัว ความรัก ความโกรธ เสียใจ ดีใจ ตื่นเต้น ปัญหาหรืออุปสรรค และอื่น ๆ

2.1.2.1 การเลือกรับรู้ทางด้านจิตวิทยาแบ่งเป็นออก 3 พฤติกรรม ดังนี้

1) การเลือกเปิดรับ (Selective exposure) คือ การที่ประสาทสัมผัสได้รับข้อมูลหรือผ่านเข้ามากระทบประสาทเพราะมนุษย์มีแหล่งสารข้อมูลมากมาย ได้แก่ โทรทัศน์ วิทยุ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร วารสาร อินเตอร์เน็ต และสื่อบุคคล ไม่สามารถรับสารข้อมูลได้ทั้งหมดจึงต้องเลือกที่เกิดความสนใจเท่านั้น

2) การเลือกรับรู้ (Selective perception) คือ การตีความหมายเพื่อให้การสื่อสารเป็นไปตามความคิดเห็นและความสนใจ สอดคล้องกับเจตคติ ค่านิยมความเชื่อ บรรทัดฐานของสังคม สิ่งแวดล้อม รวมทั้งความต้องการในลักษณะที่เข้าข้างความรู้สึกเพื่อให้เกิดความสบายใจหรือได้รับความสะดวกยิ่งขึ้น

3) การเลือกจดจำ (Selective retention) คือ การประเมินคุณค่าของบุคคลที่มีต่อสารข้อมูลเลือกจดจำและพร้อมที่จะพัฒนาเป็นความเชื่อ ทัศนคติ ค่านิยม และรูปแบบพฤติกรรมการตอบสนองต่อสิ่งเร้า การเลือกจดจำที่เกิดขึ้นจากความพอใจ ความต้องการต่อสิ่งเร้าที่เห็นว่าสำคัญหรือเป็นประโยชน์ข้อมูลที่มีอยู่รวมทั้งการเข้ามากระทบประสาทสัมผัสของมนุษย์ นอกจากนี้ความพร้อมและความสามารถทางสติปัญญาของร่างกายและสภาพแวดล้อมเป็นส่วนที่ไม่อาจจดจำข้อมูลที่ได้รับมาทั้งหมดจึงเลือกจดจำ เฉพาะเรื่องเฉพาะอย่าง หรือเฉพาะเหตุการณ์เท่านั้น

2.1.2.2 กระบวนการพื้นฐานของความจำ มนุษย์มีปัจจัยหลายอย่างที่เกี่ยวข้องหรือมีความสัมพันธ์กับความจำ เช่น พลังจูงใจ และสิ่งที่วิตกกังวล สุชัญญา รัตนสัญญา (2547) ได้กล่าวไว้ว่าความจำของมนุษย์เป็นกระบวนการที่ซับซ้อนและสามารถระลึกได้มี 3 กระบวนการ ดังนี้

1) ความจำ (Memory) ส่วนประกอบของความจำเป็นส่วนสำคัญที่สมองมนุษย์ มีองค์ประกอบอื่น ดังนี้

1.1) เซลล์ประสาทหรือสมอง รับความรู้สึกอยู่ที่สมองจึงจะมีลักษณะบางอย่างของประสาทที่มีหน้าที่เกี่ยวกับความจำและคงต้องสัมพันธ์กันอยู่มาก

1.2) ความตั้งใจขยันหมั่นเพียร อย่างมานะอุตสาหะ ทำให้ความจำยืนยาวนานได้ด้วยการฝึกฝน

1.3) ความเข้าใจในเรื่องนั้น ๆ มีความหมายทำให้จดจำได้ดีกว่าโดยไม่เข้าใจทำให้เกิดความเบื่อหน่ายและไม่ชอบมีเจตคติไม่ดี

1.4) การใช้ประสาทสัมผัสมาก ๆ เกิดของความจำอีกทางหนึ่งกระทำหลากหลายอย่าง เช่น การเรียนภาษาทำให้เกิดการสื่อสาร เช่น ได้ยิน ได้พูด ได้เห็น ได้กระทำอาการเคลื่อนไหว เป็นต้น

1.5) ความจำจากการใช้กล้ามเนื้อเป็นความจำที่คงทนถาวรมากไม่ลืมง่าย ๆ

2) การเก็บรักษาข้อมูล (Storage) หรือความจำมีดังนี้

2.1) การเรียนรู้และประสบการณ์ต่างที่มี เพื่อรับสารข้อมูล

2.2) การเก็บสิ่งที่เรียนรู้และประสบการณ์ไว้

2.3) ความสามารถระลึกสิ่งที่เรียนรู้ และประสบการณ์ที่ได้มา

2.4) ความสามารถเลือกสิ่งที่เรียนรู้ และประสบการณ์ที่มีนำมาใช้อย่างเหมาะสมกับเวลาและสถานการณ์

3) ชนิดของการจำและการระลึกได้ (Retrieval)

3.1) การปะติดปะต่อเหตุการณ์ที่ผ่านมาโดยอาศัยสิ่งใดสิ่งหนึ่งมาดลใจหรือการจำเหตุการณ์และรายละเอียด คือ การที่พบกับสิ่งเร้าบางอย่างแล้วทำให้ระลึกถึงเหตุการณ์ที่ผ่านมาแล้วมีการระลึกย้อนหลังเหตุการณ์ขึ้นมาใหม่ แล้วทำให้นึกลำดับเหตุการณ์ความหลังในบางครั้งมีการใช้วิธีสะกดจิต (Hypnosis) เพื่อตรวจสอบความจำประเภทนี้เนื่องจากว่าในสภาพครึ่งหลับครึ่งตื่นบุคคลสามารถนึกถึงเหตุการณ์ในอดีตได้ละเอียดตรงตามความเป็นจริงมากกว่าขณะรู้ตัว

3.2) การระลึกได้ คือ การที่สะสมพฤติกรรมหรือสิ่งที่เรียนรู้แล้วสามารถนำออกมาใช้ได้ถูกต้อง เป็นการระลึกได้โดยไม่จำเป็นต้องมีสิ่งหนึ่งสิ่งใดมาเป็นการแนะนำหรือดลใจนึกออกทันทีเมื่อต้องการ

3.3) การรู้จักหรือการจำได้ คือ ความสามารถที่จะแสดงพฤติกรรมได้อีกเมื่อสิ่งเร้านั้นมาปรากฏเฉพาะหน้า หรือการที่ได้คุ้นเคยได้พบเห็น ได้สัมผัสกับสิ่งนั้น ๆ มาก่อนพอเห็นอีกครั้งก็จำได้

3.4) การซ้ำ คือ การที่ได้ทำอีกครั้งรู้สิ่งใดสิ่งหนึ่ง ถ้ากลับมาซ้ำจะช่วยให้จำได้เร็วขึ้นหรือจะจำได้ง่ายกว่าถ้าหากไม่เคยเรียนมาก่อนเพราะมีความจำเก็บไว้ ประมาณว่าลืมไปบ้างให้กลับมาใหม่อีกครั้งจำได้

2.1.2.3 องค์ประกอบการเลือกรับสารหรือการรับรู้ของมนุษย์ต้องอาศัยอวัยะเป็นเครื่องมือในการสื่อสารเพื่อเกิดกระบวนการรับรู้ จึงมีความจำเป็นศึกษาการทำงานของอวัยวะร่างกายที่ส่งผลต่อการรับรู้ในขณะที่ วิไลวรรณ ศรีสงคราม และคณะ (2549) กล่าวไว้ว่า การรับรู้สามารถนำไปสู่กระบวนการเรียนรู้ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในด้านพฤติกรรม ที่มีผลมาจากการมีประสบการณ์และสมรรถภาพทางสมอง มีลำดับขั้นตอน เป็นกระบวนการ มีความพร้อม และมีเงื่อนไขอื่น ๆ ผ่านทางอวัยวะร่างกายและนำไปสู่ระบบประสาทของร่างกายเพื่อให้เกิดการตื่นตัวต่อพฤติกรรมตอบสนองแล้วแสดงออกมาจะเกี่ยวข้องกับอวัยวะร่างการที่รับการสัมผัส (Sense organs) โดยสิ่งเร้าที่มาสัมผัสระบบประสาทสัมผัสของมนุษย์มีความหมายเป็นอย่างไร การแปลความหมายจากความรู้สึกจากการสัมผัสเรียกว่า การรับรู้ (Perception) โดยกระบวนการที่เกิดขึ้น ดังนี้

1) สิ่งเร้า (Stimulus) เข้ามากระทบอวัยวะที่รับสัมผัสของมนุษย์ได้แก่ ตา หู จมูก ลิ้น ผิวหนัง กล้ามเนื้อสัมผัสที่เคลื่อนไหว และการทรงตัว พร้อมกันหรืออย่างใดอย่างหนึ่ง

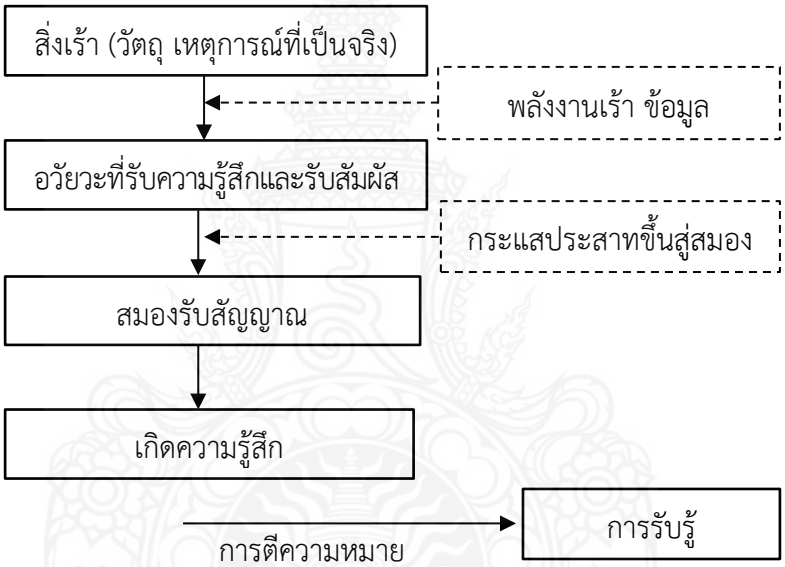
2) การรับรู้ (Perception) หรือกระแสประสาทสัมผัสวิ่งไปยังระบบประสาทส่วนกลาง ซึ่งมีศูนย์กลางอยู่ที่สมองของมนุษย์

3) การตอบสนอง (Response) มีการแปลความหมายออกมาเป็นความรู้ความเข้าใจ โดยอาศัยความจำความรู้เดิม (Pas knowledge) ประสมการณ์เดิม (Past expericnces) ขึ้นอยู่กับแต่ละบุคคลที่ว่ามีมากน้อยเพียงใดการเร้าใหม่ทำให้รับรู้ได้เร็วและชัดเจนขึ้น นอกจากยังขึ้นอยู่กับความต้อง ค่านิยม ทัศนคติ และบุคลิกภาพของแต่ละบุคคลที่แตกต่างกันไป

2.1.3 การรับรู้ทางการสัมผัสอวัยวะ

การรับรู้ถึงสิ่งเร้า (Stimulus) หมายถึง การเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อระบบประสาทสัมผัส สิ่งเร้าเป็นได้ทั้งสสารและพลังงานจะอยู่นอกร่างกาย หรือภายในของร่างกายทั้งที่ความรู้สึกจะเกิดขึ้นได้เนื่องจากมนุษย์มีความรู้สึก (Sensation) คือ การตอบสนองต่อสิ่งเร้าที่มา

กระทบระบบประสาทด้วยการสัมผัสของอวัยวะร่างกายเป็นครั้งแรก อวัยวะภายนอกที่รับรู้ความรู้สึกเข้าสู่ร่างกาย ได้แก่ ตา หู จมูก ลิ้น และผิวหนัง ซึ่งอวัยวะรับความรู้สึกเหล่านี้จะทำให้มนุษย์เกิดการรับรู้โดยการเห็น ได้ยินเสียง ได้กลิ่น ได้รู้รสชาติ และมีการสัมผัสตามลำดับ นอกจากนี้ยังมีอวัยวะทำหน้าที่รับสัมผัสภายในร่างกาย ได้แก่ ไดเนสเธติค (Kinesthetie) ทำให้เกิดการรับรู้เกี่ยวกับการเคลื่อนไหวของร่างกาย และเวสติบิวลาร์ (Vestibular) เกิดการรับรู้เกี่ยวกับการทรงตัวของร่างกาย อวัยวะของร่างกายที่รับความรู้สึกจากภายนอกและภายในนี้ทำให้ร่างกายได้รับสัมผัสจากสิ่งเร้า แต่ความรู้สึกนี้จะไม่มีความหมายในตัวของมันเองต้องมีการแปลความหมายของการรับความรู้สึกออกมาด้วยการอาศัยประสบการณ์ และการตีความหมายของความรู้สึกจากการสัมผัสเรียกว่าการรับรู้ (Perception) (สุชัญญา รัตนสัญญา, 2547)



แผนภูมิที่ 2.1 กระบวนการอวัยวะที่รับความรู้สึกและรับสัมผัสที่เกิดการรับรู้
ที่มา: ดัดแปลงจาก สุชัญญา รัตนสัญญา (2547)

2.1.2.1 อวัยวะที่รับความรู้สึกและรับสัมผัส

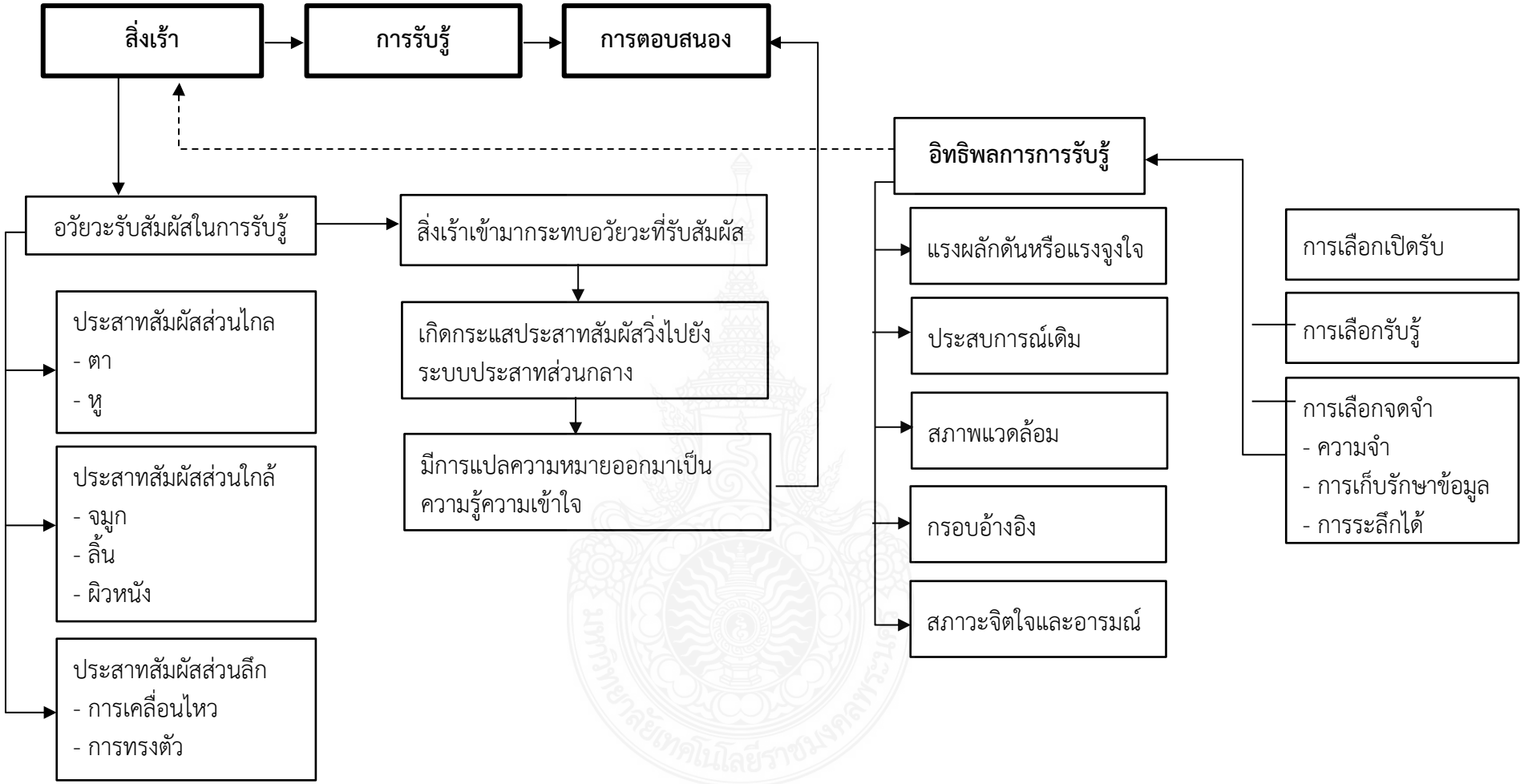
ทางด้านจิตวิทยาได้แบ่งแยกระบบรับสัมผัสหรือความรู้สึก (Sensory System) ออกเป็น 3 ระบบ และได้แบ่งแยกเครื่องรับสัมผัสหรืออวัยวะรับความรู้สึกของร่างกายมนุษย์มีทั้งหมด 7 ประเภท ทำหน้าที่รับความรู้สึกต่างกันตามลักษณะของสิ่งเร้าที่มากระทบอวัยวะที่รับความรู้สึก โดยมี ตา หู จมูก ลิ้น ผิวหนัง กล้ามเนื้อสัมผัสที่เคลื่อนไหว และการทรงตัว

ตารางที่ 2.1 อวัยวะที่รับความรู้สึกและระบบสัมผัส

อวัยวะหน้าที่ของเครื่องรับสัมผัส (Receptor Functions)	**ระบบสัมผัส (Sensory System)**
1. ตา (Eye) เป็นอวัยวะรับความรู้สึกในการมองเห็นแสง ภาพ หรือสิ่งเร้าทั้งระยะไกล และระยะใกล้ที่ตาสามารถในการมองเห็น	ประสาทสัมผัสส่วนไกล (Higher sense หรือ Exeroceptors)
2. หู (Ear) เป็นอวัยวะรับความรู้สึกในการได้ยินเสียงต่าง ๆ ซึ่งเป็นสิ่งเร้าที่หูสามารถรับความรู้สึกได้ในระยะไกลและระยะใกล้	
3. จมูก (Nose) เป็นอวัยวะรับความรู้สึกในการดมกลิ่น ซึ่งสิ่งเร้าจะต้องอยู่ใกล้ จึงจะทำให้จมูกรับความรู้สึกของกลิ่น	ประสาทสัมผัสส่วนใกล้ (Lower sense หรือ Properioceptors)
4. ลิ้น (Tongue) เป็นอวัยวะรับความรู้สึกในการรับรู้สิ่งเร้าที่ทำให้เกิดการรับรสได้ ซึ่งจะต้องมาแตะ หรือกระทบกับลิ้น	
5. ผิวหนัง (skin) เป็นอวัยวะรับความรู้สึกทางกายเกี่ยวกับอาการต่าง - การเจ็บ (Pain) - อุณหภูมิ (Temperature) - ความอุ่น (Warm) - ความเย็น (Cold) - ความกด (Pressure) ซึ่งสิ่งเร้าที่จะเร้ากายจะต้องมาแตะหรือกระทบกับผิวหนังจึงจะรู้สึกได้	
6. การเคลื่อนไหว (Kincsthetie) เป็นอวัยวะรับความรู้สึกซึ่งอยู่ในกล้ามเนื้อ (Muscle) เอ็น (Tender) และในข้อต่อต่าง ๆ (Joint) ทำหน้าที่ให้มนุษย์รู้ว่าร่างกายมีการเคลื่อนไหวอย่างไรและอยู่ในสภาพอย่างไร	ประสาทสัมผัสส่วนลึก (Deep Sense หรือ Interceptors)
7. การทรงตัว (Vestibular Sense) เป็นอวัยวะรับความรู้สึกที่ทำหน้าที่ให้มนุษย์มีการทรงตัวอยู่ในสภาพการณ์ของร่างกายให้อยู่ในความปกติ เครื่องรับความรู้สึกเกี่ยวกับการทรงตัวนี้อยู่ในหูตอนในของมนุษย์	

ที่มา: ดัดแปลงจาก สุชัญญา รัตนสัญญา (2547)

จากทบทวนวรรณากรรมแนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการรับรู้ ที่กล่าวมาเป็นกระบวนการพื้นฐานของมนุษย์ที่สัมผัสกับสิ่งเร้าโดยผ่านอวัยวะร่างกายมีการสัมผัสกับสิ่งเร้าผ่านระบบประสาทแล้วแปลเป็นความหมายโดยใช้ประสบการณ์เป็นพื้นฐานแต่ละบุคคลจึงเกิดความเข้าใจหรือควบคุมพฤติกรรมต่าง ๆ ของมนุษย์ ขณะปฏิบัติพฤติกรรมใดพฤติกรรมหนึ่งจึงนำไปสู่กระบวนการที่เรียกว่า การรับรู้ (Perception) โดยอิทธิพลของการรับรู้ของมนุษย์เป็นผลมาจากความสามารถของบุคคลมีปัจจัยหลายอย่างที่เกี่ยวข้องส่งผลให้เกิดการตีความและตอบสนองต่อสิ่งเร้าที่แตกต่างกัน เช่น พลังจูงใจ และสิ่งที่วิตกกังวล ความจำ ดังนั้นจึงเห็นความสำคัญของการรับรู้ในมนุษย์โดยมีสื่อกลางเป็นเรื่องเล่า



แผนภูมิที่ 2.2 กระบวนแนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการรับรู้

ที่มา: สังเคราะห์โดยผู้ศึกษา

2.2 การเล่าเรื่อง

การใช้ภาษาและตัวอักษรเขียน หรืออักษรภาพเป็นเครื่องมือการสื่อสารของมนุษย์และเป็นหลักฐานการบันทึกข้อมูลทางประวัติศาสตร์ที่มนุษย์คิดค้นขึ้นมา เพื่อถ่ายทอดความคิด ความรู้สึก อารมณ์ ความจำ ความรู้และประสบการณ์ที่ได้สัมผัสไปสู่ผู้คนหนึ่ง แล้วมีพัฒนาการด้านภาษาขึ้นมาเป็นของแต่ละชนชาติ มนุษย์ใช้อักษรเป็นเครื่องมือในการเล่าเรื่องราวต่าง ๆ แบ่งแยกตามประเภทเนื้อหาและข้อมูลตามข้อเท็จจริง ได้มาจากประสบการณ์ ความนึกคิด จินตนาการของบุคคล ถูกนำมาถ่ายทอดเผยแพร่ออกไปในช่องด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น การอ่าน การพูด การเขียน การวาดภาพ เป็นต้น (อุบลวรรณ เปรมศรีรัตน์, 2558) โดยเรื่องเล่านั้นจะมีวัตถุประสงค์หรือปัจจัยอื่นที่ผู้เล่าต้องการจะถ่ายทอดในขณะที่ ขจิตขวัญ กิจวิสาละ (2563) กล่าวว่า การเล่าเรื่อง คือ ศาสตร์ที่ได้รับความสนใจ ในปัจจุบันการเล่าเรื่องไม่ใช่แค่การสื่อสารหรือภาษาเพียงเท่านั้นยังเป็นค่านิยม อุดมการณ์ และมายาคติต่าง ๆ ในการสร้างความเป็นจริงและความรู้สึก การเล่าเรื่องยังมีอธิพลในการสร้างการรับรู้ของมนุษย์ ทางด้านแนวคิดและทฤษฎี นอกจากนี้การเล่าเรื่องของนักวิชาการหลากหลายคนมีองค์ประกอบแนวคิดเกี่ยวกับการเล่าเรื่องที่อธิบายการเรียงลำดับเหตุการณ์ ระยะเวลาที่เกิดขึ้นในเรื่องเล่า ความถี่ของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในเรื่องเล่า เสียงในเรื่องเล่า และมีวิธีการเล่าเรื่องแต่ละมุมมองของผู้เล่า

2.2.1 องค์ประกอบการเล่าเรื่อง

องค์ประกอบในการเล่าเรื่อง ขจิตขวัญ กิจวิสาละ (2563) ได้ศึกษาการเล่าเรื่องในศาสตร์ด้านการสื่อสารนำแนวคิดของนักวิชาการหลายท่านมาประกอบการวิเคราะห์ โดยมีการอธิบายแต่ละองค์ประกอบเพื่อเชื่อมโยงกับสิ่งใดสิ่งหนึ่งในการเล่าเรื่อง และการสร้างความหมายผ่านองค์ประกอบต่าง ๆ เพื่อสร้างอัตลักษณ์ มายาคติ อุดมการณ์ และตัวแทนภาพ ทำให้เกิดการเล่าเรื่องที่สมบูณณ์มากยิ่งขึ้น ได้ทำการแบ่งองค์ประกอบดังนี้

2.2.1.1 มุมมองการเล่าเรื่อง

สิ่งที่ผู้ฟังผู้ได้ยินหรือผู้ชมจะสังเกตได้ง่าย คือ เรื่องเล่าที่สามารถระบุหรือแสดงสิ่งที่ปรากฏอย่างชัดเจนอีกทั้งมุมมองนั้นเล่าเรื่อง คือ การที่ผู้เล่ามองเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นแต่ละจุดยืนในแต่ละมุมมองทำให้มีผลต่อความรู้สึก และการชักจูงอารมณ์ที่แตกต่างกันโดยมีพื้นฐานสามารถแบ่งได้ 4 ประเภท ดังนี้

1) เล่าเรื่องจากจุดยืนของบุคคลที่หนึ่ง คือ การที่ตัวเรื่องเป็นผู้เล่าเรื่องเองจากเหตุการณ์ เล่าเรื่องในลักษณะนี้อาจมีอคติปะปนอยู่ เพราะมาจากมุมมองเดียวของผู้เล่า การเล่าเรื่องนี้มักจะใช้กับประเภท เรื่องเล่าอัตชีวประวัติ หรือสืบสวน โดยมุมมองของผู้เล่าเรื่องราว

2) เล่าเรื่องจากจุดยืนบุคคลที่สาม คือ การที่ผู้เล่ากล่าวถึงบุคคลอื่นที่พบเห็นหรือเกี่ยวข้องด้วย ผู้เล่าจะไม่สามารถรับรู้ความรู้สึกนึกคิดของบุคคลนั้นได้ ข้อดีอาจจะมีอคติต่อเรื่องเล่าลดลง

3) เล่าเรื่องจากจุดยืนที่เป็นกลาง คือ เกิดความเป็นกลาง ไม่มีอคติแต่ไม่สามารถเข้าถึงอารมณ์ได้ลึกซึ้ง เนื่องด้วยการเล่าเรื่องเป็นการเขียนรายงานเหตุการณ์หรือสังเกต

ในลักษณะนี้พบในงานสารคดี รายงานข่าว แต่มีจุดอ่อน คือ การเล่าเรื่องในลักษณะนี้ ผู้ฟังหรือผู้ชมจะไม่สามารถเข้าใจความรู้สึกนึกคิดได้เลย

4) การเล่าเรื่องแบบสัพพัญญู คือ ผู้เล่าเรื่องจะรู้ทุกสิ่งทุกอย่าง และนำมุมมองทั้ง 3 แบบที่กล่าวมาทุกสิ่งทุกอย่างผสมร่วมกันสามารถย้ายเหตุการณ์ สถานที่ ปรับเปลี่ยนเวลา สามารถเล่าเรื่องย้อนไปในอดีตหรือไปเหตุการณ์ในอนาคต การเล่าเรื่องลักษณะไม่มีข้อจำกัดเรื่องเล่าสามารถถูกเล่าจากมุมมองของใครก็ได้ เช่น เล่าเรื่องจากมุมมองคนในและคนนอก ผู้ถูกกระทำและผู้กระทำ มุมมองของใครก็สามารถสร้างความชอบธรรม ประโยชน์ให้แก่ตัวผู้เล่าเรื่อง

2.2.1.2 โครงเรื่อง

โครงเรื่อง หมายถึง จุดเริ่มต้นที่มาจากความขัดแย้งระหว่างตัวละครหลักและจะถูกพัฒนาความเข้มข้นขึ้นมาจนนำไปสู่ขั้นสุดของอารมณ์หรือภาวะวิกฤติของเรื่อง แล้วจบเรื่องราวลงจากปัญหาความขัดแย้งที่ได้รับการแก้ไข โครงสร้างมาตรฐานนี้ปรากฏพบเจอแพร่หลายในเรื่องเล่าหลายประเภท ซึ่งเรียกได้ว่าเป็นสูตรการเล่าเรื่อง การลำดับเหตุการณ์ในการเล่าเรื่องในเรื่องเล่าทุกรูปแบบโดยแบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอน ดังนี้

1) การเริ่มเรื่อง (Exposition) เป็นการชักจูงให้ติดตามเรื่องราวเกิดความสนใจมีการแนะนำและเปิดประเด็นปัญหาหรือเผยปมขัดแย้งไม่จำเป็นต้องเรียงตามลำดับเหตุการณ์ตามเวลา ทำให้ชวนติดตาม

2) การพัฒนาเหตุการณ์ (Rising Action) ดำเนินเรื่องราวอย่างต่อเนื่องสมเหตุผล ปมความขัดแย้งหรือปัญหามีความเข้มข้นขึ้นเรื่อยๆ

3) ภาวะวิกฤติ (Climax) เรื่องราวกำลังถึงจุดแตกหัก อยู่ในสถานการณ์ที่ต้องตัดสินใจ

4) ภาวะคลี่คลาย (Falling Action) ภาวะหลังจากเหตุการณ์ที่ผ่านพ้นจุดวิกฤติไปแล้วประเด็นปัญหาหรือเงื่อนงำได้รับการแก้ไขหรือข้อขัดแย้งได้รับการขจัดออกไป

5) การยุติของเรื่องราว (Ending) สิ้นสุดของเรื่องราวทั้งหมดสิ้นสุดจบลงหมายถึง การการจบแบบมีความสุข หรือสูญเสีย หรือทีการทิ้งท้ายเหตุการณ์ให้คิดต่อ

2.2.1.3 แก่นเรื่องหรือแก่นความคิด

ความคิดหลักของการเล่าเรื่อง เป็นความคิดที่ต้องการนำเสนอ ในการสร้างเรื่องเล่าประเภทต่าง ๆ แก่นเรื่องเป็นศูนย์กลางของเรื่อง แก่นเรื่องควรพิจารณาจากตอนจบ นอกจากนี้ สามารถสังเกตจากองค์ประกอบต่าง ๆ ในการเล่าเรื่อง ชื่อเรื่อง ชื่อตัวละคร ค่านิยม คำพูด หรือสัญลักษณ์พิเศษที่ปรากฏในเรื่อง สอดคล้องกับ อุบลวรรณ เปรมศรีรัตน์ (2558) กล่าวว่า แก่นเรื่องเป็นแนวคิดหลักของเรื่องเล่าที่มีองค์ประกอบสำคัญในการวิเคราะห์ใจความเนื้อหาสำคัญของเรื่องเล่าเพื่อให้ได้เข้าใจว่าเรื่องที่ต้องการบอกหรือสื่อสารออกไป แก่นเรื่องนั้นสามารถแบ่งออกเป็น 6 ประเภท ดังนี้

1) เกี่ยวกับความรักความหลง (Love theme) เป็นความสำคัญกับความสัมพันธ์การใช้ชีวิตอยู่ร่วมกันโดยอาจเป็น คู่รักหนุ่มสาว สามีกับภรรยา ความรักในครอบครัวพ่อแม่มอบให้แก่ลูก นายกับบ่าว เพื่อนกับเพื่อน

2) เกี่ยวกับเกี่ยวกับศีลธรรมจรรยา (Morality theme) เป็นความสำคัญกับด้านปัญหาต่าง ๆ เกิดขึ้นจากหลักศีลธรรมของสังคม เช่น ความประพฤติผิดในเรื่องต่าง ๆ การทำบาป ศีลธรรมจะเป็นสิ่งที่คนในสังคมใช้เป็นแนวทางในการประพฤติปฏิบัติตน

3) เกี่ยวกับแนวคิดทั่วไป (Idealism theme) เป็นความสำคัญกับบุคคลที่มีความพยายามทำสิ่งใดก็ตามให้บรรลุผล โดยผลลัพธ์ดังกล่าวอาจกระทบต่อสังคมในวงกว้าง และบางครั้งอาจจะขัดแย้งต่อสิ่งที่สังคมยึดถือเป็นประเพณี

4) เกี่ยวกับอำนาจและพลังแรงผักดัน (Power theme) เป็นความสำคัญกับเรื่องราวความขัดแย้งระหว่างบุคคล 2 บุคคล หรือ 2 กลุ่ม ที่มีความต้องการในสิ่งเดียวกัน

5) เกี่ยวกับการทำงานหรือการปฏิบัติ (Career theme) เป็นความสำคัญกับการพยายามไปให้ถึงจุดเป้าหมายของบุคคลเพื่อการประสบความสำเร็จในหน้าที่การงาน โดยมีเป้าหมายหลักคือ ความสำเร็จส่วนตัว

6) เกี่ยวกับการยอมรับหรือถูกทอดทิ้ง (Outcast theme) เป็นความสำคัญกับบุคคลที่ดำเนินชีวิตในสังคมแตกต่างไปจากผู้อื่น เช่น เป็นคนพิการหรือมีรูปลักษณ์ผิดปกติ อัปลักษณ์ น่ากลัว

2.2.1.4 ความขัดแย้ง

เป็นการกระทำด้านพฤติกรรมหรือการลำดับเหตุการณ์อย่างต่อเนื่องซึ่งมีการพัฒนาขึ้นความรุนแรงของการดำเนินโครงเรื่องต่าง ๆ เข้มข้นขึ้นเรื่อย ๆ โดยความขัดแย้งจะสามารถแบ่งออกได้ 3 ประเภท ดังนี้

1) ความขัดแย้งระหว่างคนกับคน มีการไม่เข้าใจกันตกลงกันไม่ได้หรือสร้างเหตุการณ์ให้เรื่องเล่ามีความเข้มข้นขึ้นเรื่อย ๆ

2) ความขัดแย้งภายในจิตใจ ลำบากใจในการตัดสินใจเพื่อกระทำและเกิดความยุ่งยากหรือเกิดความสับสน

3) ความขัดแย้งกับพลังภายนอก เกิดปัญหาหรือสภาวะต่าง ๆ ที่มากระทบเรื่องเล่าอาจเป็นเหตุการณ์สภาพแวดล้อม

2.2.1.5 เทคนิคภาพและเสียง

ภาพและเสียงเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการประกอบสร้างความจริงในเรื่อง โดยสามารถแบ่งเป็น 2 เทคนิค ดังนี้

1) การใช้เทคนิคด้านภาพในการเล่าเรื่องเป็นการกระทำใส่ความหมายอธิบายในประเด็นหรืออุดมการณ์ทางบางอย่างเข้าไปเพื่อต้องการสื่อสารหรือนำเสนอมุมมองภาพที่ใช้ องค์ประกอบภาพจะให้ความรู้สึกกับผู้พบเห็น สามารถสื่อความหมายถึงลักษณะรวม ๆ โดยทั่วไป แสดงความสัมพันธ์ ความใกล้ชิด ความสนิทสนม ความอ่อนแอ ความต่ำต้อย หรือเพื่อสื่อความหมายในการเน้นถึงบางสิ่งบางอย่างถึงเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น

2) การใช้เทคนิคด้านเสียง อาจเป็นเสียงดนตรีหรือเสียงเพลงจังหวะเร่งเร้าเพื่อสร้างความฮึกเหิม เร้าอารมณ์เกิดความตื่นเต้น ถูกใช้ในสื่อความหมาย ความคิด และชี้นำ

อารมณ์ ของผู้เล่าเรื่องในเหตุการณ์ที่ขึ้น หรืออาจจะเป็นเสียงประกอบอื่น ๆ เช่น เสียงปืน เสียงสัตว์ เสียงกระทบวัตถุเพื่อสร้างบรรยากาศของภาพให้คล้อยตาม เป็นต้น

2.2.1.6 ฉาก

เป็นเครื่องมือหนึ่งที่มีองค์ประกอบต่าง ๆ ในการเล่าเรื่อง เป็นการสร้างความหมาย เพื่อสื่อความหมายถึงสถานที่ และเวลาในการเรื่องเล่า โดยฉากนั้นมีความสัมพันธ์กับโครงเรื่องเล่าให้เห็นเรื่องราวที่เกิดขึ้น ประกอบไปด้วย สภาพแวดล้อม สภาพอากาศ ดิน น้ำ ลม ไฟ ประชากรคน สัตว์ สิ่งของ หรือปัจจัยทางกายภาพอื่น ๆ ปัจจัยทางด้านภูมิศาสตร์ ปัจจัยด้านเวลา ปัจจัยทางเศรษฐกิจ สอดคล้องกับ อุบลวรรณ เปรมศรีรัตน์ (2558) กล่าวว่า ฉากคือองค์ประกอบอย่างหนึ่งของเรื่องเล่าทุกประเภท ฉากเป็นสถานที่และการดำเนินเหตุการณ์ต่าง ๆ ทั้งหมดตั้งแต่เริ่มต้นไปจนจบเรื่อง ฉากนั้นสามารถแสดงความหมายบางสิ่งบางอย่างในเรื่องราว ได้ทำให้มีอิทธิพลต่อความคิดและอารมณ์ร่วมฉากในการเล่าเรื่องสามารถแบ่งได้เป็น 2 ส่วน ดังนี้

1) ฉากช่วงเวลา คือ แสดงช่วงเวลาลำดับที่เกิดเหตุการณ์ในเรื่องเล่า

2) ฉากสถานที่ คือ แสดงสถานที่ของการเกิดเหตุการณ์สอดคล้องในเรื่องเล่าตามโครงสร้างเรื่อง

2.2.2 ปัจจัยการเล่าเรื่อง

การเล่าเรื่องมีทั้งประโยชน์สาระ ความน่าสนใจ และความน่าเชื่อถือซึ่งผลลัพธ์ก็คือ สามารถสร้างความเชื่อมโยงต่อทางอารมณ์ให้เป็นที่จดจำการสื่อสารชี้ความสามารถการพยายามเรียงร้อยข้อมูลซับซ้อนที่ให้ออกมาเป็นประโยค หรือเรื่องราวให้เรียบง่ายเพราะการเล่าเรื่องเป็นการสื่อสารให้รับรู้ถึงข้อมูลเนื้อหาสร้างเอกลักษณ์ให้ประทับใจโดยมีปัจจัยที่สำคัญของการเล่าเรื่องอย่างมีประสิทธิภาพมีอยู่ 3 ประการ (พีระวัฒน์ อุรพีพัฒนพงศ์, 2564)

1) ปัจจัยด้านความรู้ การมีความรู้และประสบการณ์ แต่สื่อสารได้อย่างไร้อารมณ์ความรู้สึก การเล่าเรื่องนั้นจะนิ่งเฉยไม่สร้างความสั่นสะเทือนในจิตใจ

2) ปัจจัยด้านอารมณ์และความรู้สึก การมีความรู้สึกและประสบการณ์แต่ขาดความรู้ในการสื่อสารการเล่าเรื่องทำให้ไม่น่าเชื่อถือ หากมีข้อมูลและความรู้ไม่สมารถบรรยายเรื่องราวได้การเล่าเรื่องก็จะเป็นเพียงแค่ทฤษฎีและสมมติฐาน

3) ปัจจัยด้านการกระทำและประสบการณ์ ผู้เล่าเรื่องมีประสบการณ์ และข้อมูลแต่ขาดทักษะการเล่าเรื่อง ก็จะไม่มีความตื่นเต้นขาดความรู้สึกอารมรณ์ ไม่เข้มข้น

2.2.3 ความสำคัญในการตลาดของการเล่าเรื่อง

การเรื่องเล่า (Storytelling) เป็นการตลาดเชิงเนื้อหาที่นำเสอนผ่านเรื่องเล่าที่ช่วยส่งเสริมให้ผู้บริโภคจดจำข้อมูลประเด็นสำคัญได้ง่ายขึ้น โดยมีข้อมูลสั้น ๆ ที่สร้างการรับรู้จากความโดดเด่น และดึงดูดความสนใจจากการใช้เรื่องเล่าในการสื่อสารเพื่อถ่ายทอดของข้อมูลกลยุทธ์การเรื่องเล่านี้ต้องมีความสำคัญในการเชื่อมโยงเข้าด้วยกัน นำไปสู่กลยุทธ์ทางการตลาดที่เรียกว่า Storyteling Marketing หรือการตลาดด้วยเรื่องเล่า สอดคล้องกับ พีระวัฒน์ อุรพีพัฒนพงศ์ (2564) ได้อธิบายว่าการเล่าเรื่องแบบการตลาดที่สามารถสร้างการจดจำได้มีความสำคัญ 5 สิ่ง ดังนี้

1) ภาพที่สร้างแรงดึงดูดหรือภาพที่มีต้องรสนิยม (Taste) ตามทันยุคสมัย ในปัจจุบันแล้วคำว่า รสนิยม มักจะปรากฏในแวดวงของสุนทรียศาสตร์เป็นความชื่นชมความงาม เช่น ศิลปกรรม สถาปัตยกรรม กวีนิพนธ์ ศิลปะการแสดง เป็นต้น รสนิยมยังรวมไปถึงการรับรู้ทางความรู้สึก (Sense Perception) เป็นความรู้สึกที่รับรู้ได้ถึงความงดงาม ความละเอียดอ่อน ความรื่นรมย์ ความพึงพอใจ ความน่ารัก ความสุข ความรู้สึกร่วมที่ทำให้เกิดอารมณ์ร่วม ทำให้หวนคิดถึงประสบการณ์ที่ผ่านมา ภาพที่สร้างแรงดึงดูดในระหว่างการมองเห็น และการได้ยิน การมองเห็นเป็นประสาทที่ดีที่สุด เพราะมนุษย์จดจำสิ่งที่ตามองเห็นได้และจดจำสิ่งที่ได้ยินเสียง การเล่าเรื่องหรือการแสดงวิสัยทัศน์หากมองการณ์ไกลให้แก่ผู้รับรู้ข้อมูลจะจดจำเนื้อหาต้องใช้พลังการมองเห็นมาช่วยเพิ่มความสนใจของผู้รับรู้ โดยเปลี่ยนเนื้อหาให้เป็นภาพที่เข้าใจได้ง่าย เช่น รูปถ่าย ภาพวาด สามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม วงกลม กราฟ เป็นต้น ในบริบทของการเล่าเรื่องนั้น มีโอกาสสร้างความประทับใจในชิ้นงานในเวลาเพียงสั้นๆ หรือทันทีที่ข้อมูลปรากฏสิ่งที่มีลักษณะรูปแบบคำพูดและไม่เป็นคำพูดเป็นตัวกำหนดว่าเรื่องเล่ามีความน่าสนใจและมีประสิทธิภาพสร้างแรงดึงดูดการรับรู้ได้

2) การยกระดับสติปัญญา ด้วยการบรรยายหรือการนำเสนอ ต้องสร้างแรงบันดาลใจจัดรูปแบบการนำเสนอแปลกใหม่หรือเพื่อแก้ปัญหาเก่า สอนเรื่องใหม่ให้ได้รู้โดยเฉพาะในการนำเสนอเรื่องเล่า เกี่ยวอะไรรู้แล้วจะนำไปใช้ได้อย่างไร

3) การเชื่อมต่อทางอารมณ์ การตลาดเรื่องเล่าสามารถสร้างเหตุการณ์กระตุ้นอารมณ์ได้ โดยผู้รับมีแนวโน้มที่จะจดจำเหตุการณ์ที่ปลุกเร้าอารมณ์ความรู้สึกได้มากกว่าเหตุการณ์ที่ไร้อารมณ์และรู้สึกเฉย ๆ โดยการสร้างเหตุการณ์ที่ให้ผู้รับรู้ได้รู้สึกเชื่อมั่นเหตุผลที่มาที่ไปสามารถเข้าถึงใจและเปลี่ยนแปลงอารมณ์ความรู้สึกของผู้รับรู้ จากข้อมูลที่ผู้เล่าสื่อออกไป

4) การใช้ภาษา การเรียบเรียงคำพูดต้องให้ความสำคัญกับเนื้อหาสาระหรือข้อมูลใช้ภาษาและตัวอักษรที่เข้าใจง่าย

5) เอกลักษณ์ เรื่องเล่าในทุกรูปแบบ เช่น การเขียน การทำรูปภาพ การพูดบรรยายให้ฟัง การทำวิดีโอ เป็นต้น เมื่อถ่ายทอดข้อมูลออกไปต้องใส่ความเอกลักษณ์เพื่อให้เป็นสิ่งที่น่าจดจำของผู้สร้างสรรค์ผลงานเรื่องเล่า

จากทบทวนวรรณกรรมการเล่าเรื่อง ได้วิเคราะห์เนื้อหาพบว่าการเล่าเรื่องนั้นมีอิทธิพลในการประกอบการสร้างความหมายหรืออุดมการณ์ต่าง ๆ เพื่อทำให้เกิดการรับรู้และความเข้าใจกระทำผ่านภาษาของมนุษย์ที่เป็นเครื่องมือในการสื่อสารโดยมีองค์ประกอบและกระบวนการต่าง ๆ ในการเล่าเรื่องออกมาในทิศทางที่ต้องการของผู้เล่า ยังสามารถนำไปประยุกต์ใช้เชื่องโยงกับการเล่าเรื่องอาหาร โดยขึ้นอยู่กับสถารณ์ วัฒนธรรม ประสมการณ์ และอื่น ๆ ที่ถ่ายทอดเรื่องราว เพื่อให้เกิดกระบวนการรับรู้ความเข้าใจและเห็นความสำคัญหรือโน้มน้าวให้เกิดความสนใจ ดังนั้นการเล่าเรื่องจึงเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้สามารถรับรู้ข้อมูลได้ จึงนำกระบวนการเรื่องเล่ามาประยุกต์ใช้การนำเสนอหรือใช้ในการสื่อสารเรื่องเล่าอาหาร

2.3 เรื่องเล่าอาหาร

เรื่องเล่าอาหาร (Storytelling Through Food) หมายถึง การเล่าเรื่องเกี่ยวกับอาหาร โดยมีลักษณะการเล่าเรื่องแสดงให้เห็นสิ่งที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมการผลิตอาหาร การรับประทานอาหาร สูตรอาหาร รสชาติอาหาร การปรุงอาหาร วัตถุดิบอาหาร อาทิเช่น ความอุดมสมบูรณ์ด้านเกษตรกรรม ความเชื่อและตำนานเรื่องเล่าทางวัฒนธรรมในชุมชน สภาพสังคมที่มีการเปลี่ยนและความหลากหลายทางชีวภาพ หรือปัญหาที่เกิดขึ้นทางสิ่งแวดล้อม โดยมีอาหารเป็นสื่อกลางสะท้อนเรื่องราวต่าง ๆ ให้ความสนใจอัตลักษณ์ของวัตถุดิบอาหาร ด้วยเสน่ห์และจุดเด่น คือ การนำอาหารเล่าเรื่องผ่านอัตลักษณ์ และวัฒนธรรม

2.3.1 องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารผ่านอัตลักษณ์ และวัฒนธรรม

จุฑามาศ วิศาลสิงห์ และคณะ (2565) ได้เขียนไว้ว่า องค์ประกอบของวัฒนธรรมอาหารและศิลปะประจำถิ่นทางธรรมชาติสามารถนำมาเรื่องเล่าอาหารให้มีลักษณะโดดเด่นและเกิดความน่าสนใจ จากการมองแหล่งกำเนิดวัตถุดิบอาหารทางด้านต่าง ๆ เช่น การเกษตร การประมง สิ่งที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ และอื่น ๆ จึงเกิดองค์ประกอบ ในเรื่องเล่าอาหาร 3 อย่าง ดังนี้

1) ความหลากหลาย (Biodiversity) เป็นความสมดุลทางธรรมชาติ เกิดขึ้นมาจากภูมิประเทศ สภาพภูมิอากาศ ความหลากหลายทางชีวภาพ และความหลากหลายในทางระบบนิเวศ

2) วัฒนธรรม (Culture) เอกลักษณ์ท้องถิ่น มาจากการรวมตัวกันของกลุ่มคนกำเนิดเป็นสังคม โดยมีภูมิประเทศ ภูมิปัญญา และวิถีชีวิต หลอมรวมกันเป็นวัฒนธรรมเพื่อขับเคลื่อนสังคมสู่วัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์

3) ศิลปะ (Art) ศิลปะเป็นชิ้นผลงานและเป็นพลังงานมนุษย์ทำให้เกิดอารมณ์ความรู้สึก ความจรรโลงใจ และจินตนาการ สามารถโน้มน้าวจิตใจมนุษย์ให้มีแรงบันดาลใจด้านต่าง ๆ หรือคล้อยตามไปกับผลงานศิลปะ และยังเปลี่ยนแปลงความนึกคิด พฤติกรรมบางอย่างหรือยกระดับจิตใจการกระทำในสังคม

2.3.2 ยุคสมัยเรื่องเล่าอาหารผ่านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

เป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารในระดับสากลมีการแบ่งเรื่องเล่าอาหารเป็น 3 ช่วงเวลาของละยุคสมัยดังนี้

1) การเน้นประสบการณ์การสัมผัสอาหาร (Focus on Experience on Food Taste) เริ่มต้นในปีคริสต์ศักราช 2001 ถึง 2012 ในยุคที่มีการนำอาหารขึ้นชื่อในแต่ละพื้นที่มาผูกให้ต่อเข้ากับการท่องเที่ยวมีการรับประทาน การดื่ม การชิม เน้นรสชาติได้ทดลองลิ้มรส และเน้นเรื่องของภูมิปัญญาอาหารเป็นหลักรวมยังไม่ได้ค่อยมองถึงคุณค่าทางวัฒนธรรม

2) การทำสัมผัสประสบการณ์เกี่ยวกับกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับทางอาหาร (Experience on Activities Related to Food) เริ่มต้นในปีคริสต์ศักราช 2012 ถึง 2018 ในยุคสมัยนี้มีการนำกิจกรรมทางด้านอาหารมาเป็นวิถีหนึ่งของการท่องเที่ยวเริ่มมีความสำคัญในการประกอบอาหารปรุงตกแต่งอาหาร และมีการศึกษาเรียนรู้เรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

3) ประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ไม่เหมือนใคร (Spend for Unique Food Experience) ในช่วงปีคริสต์ศักราช 2018 จนถึง 2022 ในยุคสมัยนี้การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

อาหารมีการสร้างอัตลักษณ์เรื่องเล่าอาหารเพื่อเป็นพลังดึงดูดความสนใจของผู้คนมาเยือนและได้สัมผัสประสบการณ์ทางด้านอาหาร

3.2.1.1 การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) เป็นการท่องเที่ยวทางเลือกที่ได้รับความนิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศ (ประสพชัย และคณะ, 2564) ในหลายชุมชนพื้นที่ต่างใช้อาหารพื้นถิ่นนำมาเป็นเครื่องมือเพื่อสร้างเอกลักษณ์เฉพาะตัวทางการตลาดเป็นการผสมผสานเรื่องของธรรมชาติ วัฒนธรรม การบริการการเข้าถึงทรัพยากรท่องเที่ยวและเอกลักษณ์เฉพาะประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว สิ่งสำคัญในการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารมี 5 ส่วน ดังนี้

1) แรงจูงใจ (Motivation) คือ การสร้างประสบการณ์การเรียนรู้เรื่องราวของอาหารทางประสาทสัมผัสของอาหารทางคุณลักษณะโดดเด่น การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลการสร้างความตื่นเต้น และการสร้างคุณค่าเชิงสุขภาพให้แก่นักท่องเที่ยว

2) วัฒนธรรม (Culture) คือ คุณลักษณะของอาหารที่ทำ รสชาติ ปริมาณการใช้ ประสบการณ์ และการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน

3) ความดั้งเดิมของอาหาร (Authenticity) คือ เชื่อมโยงที่ระหว่างสถานที่ภูมิศาสตร์ วัฒนธรรม สถานที่ รสชาติ และประวัติผู้สร้างสรรค์เมนูอาหาร

4) การจัดการและการตลาด (Management and Marketing) คือ การแสดงถึงความน่าเชื่อถือของสถานที่ การสร้างภาพลักษณ์ วิธีการนำเสนอ แรงจูงใจและการสร้างประสบการณ์ที่ดีแก่ผู้บริโภค

5) การกำหนดเป้าหมายที่ชัดเจนของพื้นที่ท่องเที่ยว (Destination Orientation) คือ การแสดงถึงเรื่องราว วัฒนธรรมและอาหารของแหล่งท่องเที่ยวอย่างชัดเจน

3.2.1.2 หลักความคิดของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นการเกี่ยวข้องกับนวัตกรรมสร้างผลิตภัณฑ์และบริการใหม่ หรือมีปรับปรุงนวัตกรรมด้านกระบวนการการจัดการให้เป็นเปลี่ยนแปลง โดยมุ่งหวังเพิ่มผลผลิตและประสิทธิภาพการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารเป็นการเรียนรู้และเข้าใจ หรือเสพงานศิลปะให้ได้อรรถรสและประสบการณ์ที่ได้จากสัมผัสมีการเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่นในงาน ASEAN Gastronomy Master Plan ได้มีการกล่าวบทสรุปแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นหนึ่งในประเด็นด้านเศรษฐกิจมี 4 องค์ประกอบ ดังนี้

1) การทำระบบทำฟาร์มและเพราะปลูกวัตถุดิบออร์แกนิค (Farming Systems and Organic Ingredients) เริ่มต้นตั้งแต่แหล่งกำเนิดอาหารในแนวทางเกษตรที่มีความปลอดภัย ที่สร้างสำคัญที่ดีต่อสุขภาพ

2) การเล่าเรื่องราวในอาหาร (Story of Food) ทำให้คุณค่าของอาหารในจานน่าสนใจหรือมีจุดโดดเด่น รวมไปถึงเรื่องราวมรดกภูมิปัญญาทางด้านอาหาร ขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรมการกินอาหาร และวิธีการนำเสนออาหาร

3) การทำอุตสาหกรรมสร้างสรรค์และวัฒนธรรมการสร้างสรรค์ (Creative Industries and Creative Culture) เป็นข้อมูลในการประกอบอาหารรวมถึงการถ่ายทอดเรื่องราวทางด้านอาหารที่สะท้อนวิถีการใช้ชีวิต การมีรสนิยม และทิศทางค่านิยมของอาหารตามยุคสมัย

4) การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (Sustainable Tourism) กระตุ้นการพัฒนาให้ยั่งยืนด้วยการส่งเสริมการท่องเที่ยว ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบต่าง ๆ พร้อมทั้งอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและเรื่องราวในท้องถิ่น (จุฑามาศ วิศาลสิงห์ และคณะ, 2565)

นอกจากนี้ยังอธิบายไปในทิศทางเดียวกับ ธีระพันธ์ ปัญญาดี และคณะ (2565) กล่าวไว้ว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีอิทธิพลเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม สังคม สิ่งแวดล้อม และเศรษฐกิจ การท่องเที่ยวเชิงอาหาร มีรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 5 รูปแบบ ดังนี้

1) การท่องเที่ยวแบบทัวร์สัมผัสอาหาร เป็นการชิมอาหารท้องถิ่นตามร้านอาหารหรือสถานที่ขึ้นชื่อ มีประวัติเก่าแก่ หรือมีความเป็นเอกลักษณ์

2) การท่องเที่ยวแบบทัวร์ที่มีกิจกรรมประกอบอาหาร เป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารทิ้งถิ่นและเลือกซื้อเลือกใช้วัตถุดิบที่แหล่งเพาะปลูกหรือตลาดค้าขาย

3) การท่องเที่ยวในงานเทศกาล เป็นงานแสดงสินค้าผลิตภัณฑ์ทางด้านอาหารหรือตลาดค้าขายอาหาร และงานผลไม้พืชผักประจำท้องถิ่นหรือตามฤดูกาล

4) การท่องเที่ยวแบบเยี่ยมชมสถานที่ เป็นการเยี่ยมชมแหล่งเพาะปลูกพืชผักและผลไม้หรือสถานที่ที่เป็นแหล่งผลิตสินค้าทางอาหาร

5) การซื้ออาหารหรือพืชผักผลไม้ทั้งชนิดสดและชนิดแห้งเป็นรูปแบบต่าง ๆ และของที่ระลึกจากที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

2.3.3 กรอบการเล่าเรื่องอาหาร

การเล่าเรื่องอาหารมีวัตถุประสงค์สร้างเป้าหมายการรับรู้เพื่อเป็นการกระตุ้นให้คนมาสนใจที่มาของอาหาร โดยการเล่าเรื่องผ่านอาหารเป็นการนำทรัพยากรที่มีเฉพาะของแต่ละท้องถิ่นมาเล่า จึงต้องกำหนดกรอบการเล่าเรื่องว่า จะเล่าเรื่องอะไร (Tell What) เล่าให้ใครฟัง (To Whom) และเพื่อสร้างปฏิกิริยาการเปลี่ยนแปลงอย่างไร (For What) จากเรื่องที่เล่า โดยมีมิติการจัดการเรื่องเล่าที่สามารถส่งผลต่อความเข้าใจทำให้เกิดการเพิ่มมูลค่าและคุณค่าจากเรื่องเล่า ผ่านสื่อหรือช่องทางนำเสนอจึงมีกรอบการเล่าเรื่องอาหาร ดังตารางที่ 2.2

ตารางที่ 2.2 กรอบการเล่าเรื่องอาหาร

มิติการจัดการเรื่องเล่า	ส่งผลต่อความเข้าใจเรื่องต่าง ๆ	เกิดการเพิ่มมูลค่าและคุณค่าเรื่อง	สื่อหรือช่องทาง
1. รู้ที่มาของอาหาร	- ความปลอดภัยทางอาหาร (Food Safety) - ระบบทางด้านอาหาร (Food Ecosystem) - เส้นทางการกิน/ท่องเที่ยว (Gastronomic Trails /Route/Tour)	- เส้นทางการกิน (Gastronomic Trails) - ท่องเที่ยวด้านอาหาร (Food Induced Tourism) - เป้าหมาภาพลักษณ์ (Destination Brand)	- อาหารที่เสิร์ฟเมนูตามใจเชฟ (Chef's Table Food) - การถ่ายภาพ (Photography) - ศิลปะการปรุงอาหาร (Food Design) - รูปภาพอาหาร (Food Film) - สารคดีอาหาร (Food Documentary)
2. สรรหาเรื่องเล่าวัตถุดิบจากท้องถิ่น	- ตลาดเกษตรกร (Farmer Markets)	- เกษตรกรรม (Agriculture)	
3. เรื่องอาหารสร้างแรงบันดาลใจในมิติต่าง ๆ - สังคม - สิ่งแวดล้อม - วัฒนธรรม	- การเรียนรู้อาหาร (Food Heritage) - ระบบทางด้านอาหาร (Food Ecosystem) - ภูมินิเวศอาหาร (Food Landscape)	- วัฒนธรรมและความภาคภูมิใจ (Culture and Pride)	
4. เรื่องเล่าและกรรมวิธีการทำอาหารและการออกแบบ	- โภชนาการและสุขภาพ (Nutrition and Health)	- ศิลปะแห่งอาหารการออกแบบอาหาร (Art of Food Food Design)	

ที่มา: ดัดแปลงจาก จุฑามาศ วิศาลสิงห์ และคณะ (2565)

จากทบทวนวรรณกรรมการเล่าเรื่องอาหาร ได้วิเคราะห์เนื้อหาพบว่า เป็นการออบแบบการเล่าเรื่องโดยนำอาหารหรือวัตถุดิบ การเพาะปลูกหรือการผลิตอาหาร วัฒนธรรมอาหาร ภูมิปัญญาอาหาร สังคมและความเป็นอยู่เกี่ยวอาหาร สร้างเป็นสื่อกลางในการรับรู้เชิงเนื้อหาด้วยกระบวนการออกแบบเรื่องเล่าและการจัดการเรื่องเล่าด้วยกรอบแนวคิดแสดงมิติด้านต่าง ๆ

อย่างสร้างสรรค์ทำให้เห็นถึงอัตลักษณ์ในพื้นที่นั้น ๆ ยังเป็นศิลปะของการนำเสนอเรื่องเล่า ทำให้เกิดอิทธิพลทางความคิดรับรู้ประเด็นต่าง ๆ ให้เป็นแรงดึงดูดผู้มาเยือนในมิติของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร

2.4 เรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

2.4.1 ความเป็นมาของจังหวัดเพชรบุรี

จังหวัดเพชรบุรีมีประวัติศาสตร์มากกว่า 2,000 ปี สมัยอดีตเป็นเมืองค้าขายที่สำคัญอยู่ติดชายฝั่งอ่าวไทย จึงสามารถค้าขายไปยังภูมิภาคต่าง ๆ ในสมัยอยุธยาเกิดการทำสงครามหลายครั้ง เรียกได้ว่าเพชรบุรีเป็นเมืองเสบียงที่อุดมสมบูรณ์มีวัตถุดิบอาหารมากมายทำให้สามารถส่งเสบียงอาหารไปเลี้ยงกองทัพขณะทำสงครามได้ และในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนกลาง เพชรบุรียังเป็นเมืองแรกที่มีรถไฟเป็นเส้นทางไปถึงเมืองสำคัญต่าง ๆ ทำให้สามารถส่งออกวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นและขนส่งผู้คนไปยังเมืองอื่น ๆ ในสมัยรัชกาลที่ 6 ได้กล่าวถึง "จังหวัดเพ็ชร์บุรี" พบเห็นจากหลักฐานสำคัญในหนังสือ "สมุดราชบุรี" มีตีพิมพ์เมื่อเดือนมกราคม พ.ศ. 2468 โดยมณฑลราชบุรี เนื่องจากชาวจังหวัดเพชรบุรี นิยมให้เรียกตนเองและให้ผู้อื่นเรียกว่า "เพ็ด-บุ-รี" ไม่ใช่ "เพ็ด-ชะ-บุ-รี" เพื่อบ่งบอกถึงเมืองที่มีความเก่าแก่จึงมีการเลือกใช้คำว่า "เมืองเพ็ชร์" แทนจังหวัดเพชรบุรี (คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2564) ปัจจุบันเพชรบุรีเป็นจังหวัดของประเทศไทยและมีภูมิภาคอยู่ในภาคกลางของประเทศมีเส้นทางออกห่างจากกรุงเทพมหานครที่เป็นเมือง 120 กิโลเมตร เรียกได้ว่าเป็นประตูที่เปิดไปสู่ภาคใต้ของประเทศไทย จังหวัดเพชรบุรีมีพื้นที่ 6.225 ตารางกิโลเมตร ในทางทิศตะวันตกจะติดกับชายแดนประเทศเมียนมาโดยมีเขตเทือกเขาเป็นพรมแดน ในทางทิศตะวันออกจะติดกับชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ในตอนกลางของจังหวัดจะเป็นที่ราบลุ่ม (วันเพ็ญ มั้งศรี, 2565) จังหวัดเพชรบุรีมีความหลากหลายลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่มีภูเขาป่าไม้เป็นจุดกำเนิดของแม่น้ำเพชรบุรีและเป็นแหล่งพันธุ์เพาะเลี้ยงสัตว์ประมงขนาดใหญ่ เนื่องจากมีเขื่อนแก่งกระจาน และมีพื้นที่ติดทะเลมีชายหาด สามารถเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารทะเล ในบางพื้นที่ของจังหวัดเพชรบุรีสามารถผลิตเกลือทะเลได้ เรียกได้ว่าเป็นอันดับหนึ่งของประเทศไทย บริเวณของที่ราบลุ่มสามรถผลิตเพาะปลูกพืชผักและผลไม้ทางเกษตร โดยมีแหล่งเพาะปลูกมะนาวแป้นที่มีลักษณะผิวบาง น้ำของมะนาวมากมีกลิ่นหอมเป็นที่ต้องการในตลาด อีกทั้งยังเป็นแหล่งเรียนรู้น้ำตาลโตนดที่สามารถสร้างผลิตภัณฑ์ที่รสชาติดีหวานหอมและมีชื่อเสียงระดับประเทศ จึงได้ชื่อว่าเป็นเมืองสามรส จังหวัดเพชรบุรีได้ถูกนิยามว่าเป็นเมืองสามรสจากอาหารเรื่องความกลมกล่อมของรสชาติ มีรสเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม และเผ็ด มีรสชาติอย่างครบรสและถูกปาก ด้วยความที่อุดมสมบูรณ์ของจังหวัดเพชรบุรี ทำให้มีพื้นที่ปลูกผลมะนาวแป้นที่มีเปลือกบางนิ่มน้ำเยอะ มีรสเปรี้ยวกลมกล่อม ยังเป็นแหล่งผลิตเกลือสมุทรที่สำคัญมีพื้นที่ทำนาเกลือสมุทรเป็นเกลือที่ดีมีชื่อเสียง และมีต้นตาลของดีคู่บ้านคู่เมืองเพ็ชร์มาตั้งแต่โบราณ โดยมีการผลิตน้ำตาลโตนดจากผลต้นตาล เป็นส่วนผสมที่สำคัญในการทำขนมหวานและอาหารอื่น ๆ กิตติพงษ์ มายา และคณะ (2566) ได้กล่าวถึง เรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ที่มีความสอดคล้องด้านเนื้อหาเกี่ยวกับเรื่องเล่าอาหาร

2.4.2 องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

จากการหาข้อมูลและเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ของ (กิตติพงษ์ มายา และคณะ, 2566) โดยนำมาเป็นต้นแบบในการสำรวจ พบว่า มี 4 องค์ประกอบ ดังนี้

2.4.2.1 องค์ประกอบที่ 1 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร

การเรื่องเล่าถึงผู้ผลิตไปจนถึงขั้นตอนในการผลิตหรือเล่าแหล่งที่มา ฤดูกาล ความหายาก ความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงการรับรู้เอกลักลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณี และภูมิปัญญาของชุมชนพื้นถิ่น สามารถส่งผลต่อการรับรู้ 3 ด้าน ดังนี้

1) ความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) หมายถึง การจัดการอาหารและสินค้าเกษตรที่เกี่ยวข้องกับมะนาวแป้น เกลือ และน้ำตาลโตนด ของในจังหวัดเพชรบุรีที่นำมาบริโภคมีความปลอดภัยต่อร่างกายไม่ว่าจะเป็น เรื่องเล่าภูมิปัญญาพื้นบ้านในการเพาะปลูก เรื่องเล่าเทคนิคและภูมิปัญญาในการผลิตน้ำตาลอย่างปลอดภัย หรือเรื่องภูมิปัญญาในการรมควันกระบอกไม้ไผ่เพื่อเป็นการฆ่าเชื้อ และภูมิปัญญาในการทำนาเกลือ โดยใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น เรื่องความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) ประกอบด้วย 2 เรื่องเล่า คือ

1.1) เรื่องเล่าภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความปลอดภัย การปลูกมะนาวแป้นด้วยการทดแทนสารเคมี โดยการใช้ขี้แดดนาเกลือ เรื่องเล่าภูมิปัญญากระบวนการผลิตน้ำตาลโตนดและการป้องกันการบูดของน้ำตาลสด อาทิ วิธีธรรมชาติจากการรมควันภาชนะบรรจุกระบอกไม้ไผ่ เรื่องเล่าการปลูกมะนาวแป้น โดยใช้ขี้แดดนาเกลือที่ได้จากสาหร่ายและตะไคร่น้ำที่แห้งเป็นแผ่น ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า มะนาวแป้น การใช้ขี้แดดนาเกลือ เพื่อปรับโครงสร้างดินให้ร่วนซุยและเพิ่มธาตุอาหารภายในดิน เช่น ฟอสฟอรัส และโพแทสเซียม ภูมิปัญญาการใช้วัสดุอินทรีย์เสริมอย่างปุ๋ยชีวภาพและน้ำหมักที่ทำเอง ภูมิปัญญาการใช้วัสดุอินทรีย์เสริม เช่น ปุ๋ยชีวภาพและน้ำหมักที่ทำเอง รวมถึงภูมิปัญญาในการนำฟางหญ้าไปปกคลุมดิน เพื่อรักษาความชื่นหน้าดินทำให้ต้นมะนาวแป้นได้รับสารอาหารที่เพียงพอ ทำให้รสชาติของมะนาวแป้นดีขึ้น หากต้องการให้มะนาวดกยังสามารถใช้ขี้แดดและขี้แพะ เศษใบไม้จะทำให้มีการดึงไนโตรเจนไว้ให้มะนาวใช้ตลอดเวลาและเลี้ยงแม่ให้มากกว่าเลี้ยงลูกเพราะว่าเลี้ยงต้นให้สมบูรณ์ก่อน หากต้นมันสมบูรณ์แล้วลูกตายไปจะดีด้วย เป็นภูมิปัญญาของชาวบ้าน น้ำตาลโตนด กระบวนการผลิตและการป้องกันการบูดของน้ำตาลสด (ขอบเขตอำเภอบ้านลาด) เช่น วิธีธรรมชาติจากการรมควันภาชนะบรรจุ(กระบอกไม้ไผ่) เป็นเวลาประมาณ 15 นาที ได้มีการกล่าวไว้ว่า ...*“ สวนตาลของลุงอำนาจใช้กระบอกไม้ไผ่เพราะต้องการอนุรักษ์ภูมิปัญญาเอาไว้ เช่น สวนน้ำตาลมะพร้าวได้เปลี่ยนมาใช้ท่อพีวีซีแทนหมดแล้วการใส่ไม้พะยอมลงไปในก้นกระบอก ”*... ไม้พะยอมมีสารแทนนิน (Tannin) ช่วยต่อต้านเชื้อราและแบคทีเรีย แต่ที่อื่นจะใช้ไม้ตะเคียน การใช้ผ้าขาวบางกรองสิ่งสกปรกและเศษไม้พะยอมออกจากน้ำตาล การเคี่ยวน้ำตาลให้เดือดและตักฝองที่มีสิ่งสกปรกออกจากน้ำตาลโตนด เกลือ ภูมิปัญญาการทำนาเกลือชาวบ้านจะไขน้ำเข้าไปเก็บไว้ในวังขังน้ำ เพื่อให้สิ่งเจือปนในน้ำ เช่น โคลนตมตกตะกอน

1.2) เรื่องเล่าวัตถุดิบที่นำมาใช้มีความปลอดภัย ได้แก่ น้ำทะเลที่นำมาใช้ทำนาเกลือของจังหวัดเพชรบุรีมีความสะอาดมีสิ่งเจือปนน้อยกว่าที่อื่น เรื่องเล่าสำรับอาหารเมืองเพ็ชร์ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลสามารถหาได้ในท้องถิ่นหรือผักริมรั้ว เป็นวัตถุดิบที่ปลูกเพื่อบริโภคอย่างเดียวเมื่อเหลือถึงจำหน่ายดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า เกลือและมะนาวแป้น การปลูกมะนาวแป้นโดยใช้ขี้แดดนาเกลือที่ได้จากสาหร่าย และตะไคร่น้ำที่แห้งเป็นแผ่นจากการทำนาเกลือ การใช้น้ำหมักทำเองที่ไม่ใช้สารเคมี เรื่องเล่าน้ำทะเลที่นำมาใช้ทำนาเกลือของจังหวัดเพชรบุรีมีความสะอาดมีสิ่งเจือปนน้อยกว่าที่อื่น เนื่องจากมีแหล่งอุตสาหกรรมค่อนข้างน้อยในบริเวณพื้นที่ทำนาเกลือ และเรื่องเล่าสำรับอาหารเมืองเพ็ชร์ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลที่สามารถหาได้ในท้องถิ่น ผักริมรั้ว เป็นวัตถุดิบที่ปลูกเพื่อบริโภคอย่างเดียวเมื่อเหลือถึงจำหน่ายจึงไม่จำเป็นต้องใช้สารกันบูด ยาฆ่าแมลง และสารเคมี ไนโตรเจน ฟอสฟอรัส และโพแทสเซียม ในการเร่งผลผลิต ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า “น้ำตาลโตนด หากเก็บไว้นาน อากาศอาจทำปฏิกิริยา ทำให้สีของน้ำตาลเข้มขึ้นไม่น่ารับประทาน จึงไม่นิยมใช้แล้ว ได้มีการกล่าวไว้ว่า ....*“น้ำตาลโตนดมี 2 แบบ ที่เนื้อนิ่ม จะเก็บได้ประมาณ 2 เดือน เนื้อแข็งจะเก็บได้นานกว่าเพราะจะทำปฏิกิริยากับอากาศน้อยกว่า”....* สามารถสรุปได้ว่าเรื่องเล่าภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความปลอดภัย และเรื่องเล่าวัตถุดิบที่นำมาใช้มีความปลอดภัย ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า “กรรมวิธีต่าง ๆ ที่ชาวบ้านเรียนรู้สืบทอดต่อกันมานั้นนักวิทยาศาสตร์ยอมรับว่าเป็นสิ่งที่ปลอดภัยจริง ๆ เป็นสิ่งที่เขาทำให้สามารถรักษาคุณภาพอาหารเอาไว้ได้” กรรมวิธีต่าง ๆ ที่ชาวบ้านเรียนรู้สืบทอดต่อกันมานั้นนักวิทยาศาสตร์ยอมรับว่าเป็นสิ่งที่ปลอดภัยจริง ๆ เป็นสิ่งที่เขาทำให้สามารถรักษาคุณภาพอาหารเอาไว้ได้

2) ระบบนิเวศของอาหาร (Food Ecosystem) หมายถึง เรื่องเล่าความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่หรือสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบและเรื่องเล่าภูมิปัญญาในการเลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร ได้แก่ มะนาวแป้น เกลือ น้ำตาลโตนด ในจังหวัดเพชรบุรี ประกอบด้วย 2 เรื่องเล่า

2.1) เรื่องเล่าความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ หมายถึง จังหวัดเพชรบุรีสามารถผลิตมะนาวมากที่สุดบริเวณอำเภอท่ายาง มีต้นตาลโตนดจำนวนมาก ทำให้เป็นแหล่งผลิตน้ำตาลโตนดที่ใหญ่ที่สุดในประเทศมีพื้นที่ราบชายทะเลของจังหวัดเพชรบุรี ส่งผลให้เป็นพื้นที่ผลิตเกลืออันดับ 1 ของประเทศ จังหวัดเพชรบุรียังมีสภาพดินร่วนซุยมีการระบายน้ำได้ดีและมีอินทรีวัตถุผสมอยู่มาก เช่น เศษซากพืชหรือสัตว์ที่ย่อยสลายแล้ว มีแม่น้ำเพชรบุรีไหลผ่าน เขื่อนแก่งกระจาน และเขื่อนเพชรบุรีที่คอยกักเก็บน้ำไว้ใช้ตอนฤดูแล้ง สภาพอากาศอบอุ่นตลอดทั้งปีไม่หนาวจัดหรือร้อนจัด ส่งผลให้สามารถทำเกษตรกรรม ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า เกลือ มะนาวแป้น และน้ำตาลโตนด ดินของจังหวัดเพชรบุรีมีเกลือเป็นองค์ประกอบอยู่แล้ว ซึ่งในเกลือมีสารประกอบพวกโซเดียม โพแทสเซียม ที่อยู่ในดินค่อนข้างสูง ทำให้ดินมีแร่ธาตุสูงตามไปด้วย และการเติมเค็มจะขับหวาน เติมเค็มจะดันเปี้ยว มันเป็นรสชาติที่เอื้อต่อกัน รวมไปถึงพื้นที่ราบชายทะเลของจังหวัดเพชรบุรีมีพื้นที่แนวชายฝั่ง ประมาณ 90 กิโลเมตร มีความลาดเอียงของชายฝั่งน้อยและน้ำท่วมถึงประกอบกับมีสภาพภูมิอากาศเหมาะแก่การทำนาเกลือสมุทร เพราะตั้งอยู่ในเขตร้อนชื้น มีโอกาส

รับแสงอาทิตย์เต็มที่ตลอดทั้งปียังสามารถปลูกและผลิตมะนาวมากที่สุดบริเวณอำเภอท่ายาง โดยผลผลิต ประมาณ 57,000 ตัน (สำนักงานเกษตรจังหวัดเพชรบุรี, 2562)

2.2) เรื่องเล่าความอุดมสมบูรณ์ของวัตถุดิบ หมายถึง จังหวัดเพชรบุรีมีความอุดมสมบูรณ์ ประกอบด้วยทะเล ที่ราบลุ่ม และภูเขา จึงสามารถผลิตมะนาวแป้น เกลือ น้ำตาลโตนด และวัตถุดิบอื่น ๆ ได้มากกว่าจังหวัดอื่นเพียงพอต่อการนำมาประกอบอาหาทำให้เกิดอาหารมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์รสจัด ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า ...*“การทำทองหยิบ ทองหยอดด้วยการใช้น้ำจากแม่น้ำเพชรบุรีสามารถช่วยให้ขนมมีความนุ่มมากกว่าการใช้น้ำจากที่สุพรรณบุรีจากประสบการณ์ทำขนมมานานกว่า 30 ปี มันต่างจากเดิมไปจริง”*...

3) เส้นทางการกิน (Gastronomic Trails/Route/Tour) คือ เรื่องเล่าขอจุดเริ่มต้นตั้งแต่การผลิต ภูมิปัญญา วัฒนธรรมการกินของจังหวัดเพชรบุรี ไปจนถึงการประกอบอาหาร เช่นกระบวนการผลิตมะนาวแป้น เกลือ น้ำตาลโตนด ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำทำให้เกิดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่นที่แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ ประกอบด้วย 4 เรื่องเล่า

3.1) เรื่องเล่าเส้นทางรสเปรี้ยว (มะนาวแป้น) หมายถึง เรื่องเล่าแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาของคนเมืองเพ็ชร์ในการปลูกมะนาว เช่น การเลือกพื้นที่ที่เหมาะในการปลูก การปรุงดิน การใช้ขี้แดดนาเกลือเป็นปุ๋ยธรรมชาติ การเสียบยอดต้นมะนาวแป้นให้ทนทานและออกผลตลอดปีตามพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระมหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร โดยมีปราชญ์เกษตรของแผ่นดิน ดังผู้ให้ได้กล่าว*ว่า ...“นำไปปรับใช้ในพื้นที่ของตัวเองจนถึงการนำมะนาวแป้นไปใช้ปรุงอาหาร”*... (คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2564)

3.2) เรื่องเล่าเส้นทางรสเค็ม (เกลือสมุทร) หมายถึง เรื่องเล่าความงามของนาเกลือทางธรรมชาติ เช่น พื้นดิน ผืนน้ำ ท้องฟ้า ชาดหาด แนวป่าชายเลน และเส้นทางคลองโคนบางตะบูน บ้านแหลมเป็นถนนเส้นที่เลียบไปกับนาเกลือ สามารถชมภูมิปัญญาการทำนาเกลือตลอดจนมีกิจกรรมให้นักท่องเที่ยว ดังผู้ให้ได้กล่าวว่า ...*“เดิมใช้การผันน้ำด้วยแรงลม โดยใช้กังหันลมและใช้ระหัดวิดน้ำในการนำน้ำขึ้นมาใช้เป็นระยะ ๆ แล้วนำมาทำนาเกลือ การเก็บเกลือจะเป็นแบบหาบหรือช่วยกันลงแขก และการนำมาใช้ในการทำอาหาร”*...

3.3) เรื่องเล่าเส้นทางรสหวาน (น้ำตาลโตนด) หมายถึง เรื่องเล่าตามรอยน้ำตาล โตนด ณ สวนตาลลุงถนอม เช่น วิถีชีวิตของคนเมืองเพ็ชร์ ความคิดริเริ่มที่จะทำสวนตาล วิธีการเคี่ยวน้ำตาลให้ออกมาเป็นน้ำตาลโตนด วิธีการเก็บน้ำตาลแบบโบราณ ภูมิปัญญาในการยืดอายุของน้ำตาลสดที่เก็บ ด้วยการรมควันกระบอกและการใส่ไม้พะยอม และการนวดตาลเพื่อเอาเนื้อของลูกตาลออกมา และในกระบวนผลิตจนเกิดการเรียนรู้ขนมไทยทั้งส่วนวัตถุดิบจากต้นตาลหรือน้ำตาลโตนดที่ใช้ในการทำขนม และพัฒนาให้เกิดขนมไทยต่าง ๆ เช่น ขนมตาล ข้าวฟ่างเปียก ขนมไข่จิ้งหรีด (คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2564)

3.4) เรื่องเล่าเส้นทางรสชาติความเป็นเอกลักษณ์ หมายถึง เรื่องเล่าอาหารพื้นถิ่นที่แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรีรสจัดกว่าที่อื่น ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า “เพชรบุรีมันเป็นแหล่งวัตถุดิบ เปรี้ยว หวาน เค็ม ดังนั้น พอนำมาประกอบเป็นอาหารทุกอย่าง

รสชาติมันก็ออกมาเป็นเอกลักษณ์” เช่น แกงหัวตาลของคนจังหวัดเพชรบุรีจะมีรสชาติหวานนำเล็กน้อย และจะเค็มตามเครื่องแกงต้องถึงเครื่อง ซึ่งต่างจากที่อื่น ดังผู้ให้ข้อมูลได้กล่าวว่า ...*“แกงหัวตาลของจังหวัดเพชรบุรีไม่ใส่ใบหญ้านางเพราะเพชรบุรีปลูกหญ้านางไม่ขึ้น หญ้านางไม่ชอบความเค็ม หญ้านางไม่ใช่มะนาวที่ชอบดินเค็ม หญ้านางมันชอบดินเปรี้ยว ขนมจีนทอดมันเพชรบุรี ทำจากเนื้อปลาอินทรีคลุกเคล้าพริกแกงรสชาติจัดจ้านและมีใบกะเพราช่วยดับกลิ่นคาวของปลาอินทรีต่างจากที่อื่นจากการใช้ปลากรายผสมถั่วฝักยาว เพราะมันเป็นเอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาที่ไม่มีที่ไหนมาก่อน”*...

สรุปองค์ประกอบที่ 1 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหารเป็นเรื่องเล่าความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่และเรื่องเล่าความอุดมสมบูรณ์ของวัตถุดิบ แสดงให้ว่ามีความอุดมสมบูรณ์ส่งผลให้วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารมีความหลากหลายตามถึงความอุดมสมบูรณ์ เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่มเหมาะสำหรับการเพาะปลูก ส่งผลให้แหล่งอาหารนี้มีความเป็นเอกลักษณ์ มีคุณภาพของเพชรบุรีเกิดจากการที่มี ดิน น้ำ และอากาศที่สมบูรณ์ทำให้วัตถุดิบมีรสชาติที่ดีกว่าและมีวัตถุดิบที่สดใหม่นำไปประกอบอาหารก็ทำให้รสชาติดีส่งผลต่อการรับรู้เรื่องความปลอดภัยของอาหาร ระบบนิเวศของอาหาร และเส้นทางการกิน สามารถสร้างความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยวในการบริโภควัตถุดิบที่มีความปลอดภัย และสามารถบอกลำดับการเดินทางท่องเที่ยวภายในจังหวัดเพชรบุรี พร้อมกับชี้ตำแหน่งแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจ ผู้บริโภคจะระมัดระวังมากในการเลือกซื้อสินค้าและอาหารเพื่อบริโภค การให้ความรู้กับผู้บริโภคช่วยลดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยทางอาหาร ส่งผลให้ความกังวลในการรับประทานอาหารที่ไม่รู้จักลดลงและเกิดความมั่นใจในอาหารหรือวัตถุดิบนั้นมากขึ้น

2.4.2.2 องค์ประกอบที่ 2 เรื่องเล่าที่มาจากวัตถุดิบในท้องถิ่น

การเรื่องเล่าที่มาจากความเป็นเอกลักลักษณ์มีวัฒนธรรม ประเพณี และภูมิปัญญาพื้นถิ่นของวัตถุดิบอาหารตัวอย่าง เช่น รสชาติอาหาร ผิวสัมผัส สี กลิ่น สรรพคุณทางด้านต่าง ๆ และคุณสมบัติ รวมไปถึงบทบาทของวัตถุดิบที่มีความแตกต่างจากพื้นที่อื่น ส่งผลต่อการรับรู้ในด้านตลาดเกษตรกร

1) ตลาดเกษตรกร (Farmer Markets) หมายถึง สถานที่เกษตรกรสามารถนำผลผลิตทางการเกษตร เช่น มะนาวแป้น เกลือ น้ำตาลโตนด ออกมาจำหน่ายเพื่อส่งตรงให้ถึงมือผู้บริโภคด้วยตัวเองและเป็นที่ยอมรับ (คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2564) ประกอบด้วย 1 เรื่องเล่า มีรายระเอียดดังนี้

1.1) เรื่องเล่าการยอมรับการใช้มะนาวแป้น เกลือ และน้ำตาลโตนดในระดับครัวเรือนและอุสาหกรรมทั่วประเทศไทย ได้แก่ เรื่องเล่ามะนาวแป้นของจังหวัดเพชรบุรีเป็นที่นิยมของผู้บริโภคและเป็นที่ต้องการของตลาด เรื่องเล่าเกลือสมุทรเพชรบุรีมีรสชาติเค็มที่กลมกล่อมเหมาะแก่การประกอบอาหาร คุณภาพของน้ำตาลโตนดที่เนื้อสัมผัสระเอียดเนียน คล้ายกับน้ำตาลมะพร้าว ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า ...*“มะนาวแป้น เปลือกบางกว่ามะนาวแป้นพิจิตร เนื่องจากดินเค็มเพราะว่าเขามีการใช้ขี้แดดนาเกลือ ดินมันเค็มเป็นอย่างหนึ่งที่ทำให้กลายพันธุ์ ความเค็มมัน*

ไปขับความเปรี้ยวมากและจะทำให้เนื้อมันพองขึ้น พอพองขึ้นเปลือกจะบางลงลูกจะโตขึ้นใหญ่ขึ้น เนื้อหนาน้ำฉ่ำ ส่งผลให้ต่างจากมะนาวที่อื่น”... เกลือสมุทร รสชาติเค็มที่กลมกล่อมเหมาะแก่การประกอบอาหาร มีแร่ธาตุหลายชนิด อาทิ ไอโอดีน โซเดียม มากกว่าเกลือสินเธาว์ ปัจจุบันมีการซื้อเกลือสมุทรเพชรบุรีส่งออกไปยังทางภาคใต้ของประเทศไทยเพื่อใช้ในอุตสาหกรรม (คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2564) พบว่า การส่งออกไปยังต่างประเทศเช่น ประเทศพม่า น้ำตาลโตนด เนื้อสัมผัสละเอียดเนียน ซึ่งเนื้อสัมผัสคล้ายกับน้ำตาลมะพร้าวแต่น้ำตาลโตนดไม่หวานแหลม มีความหวานละมุนมากกว่า มีกลิ่นหอมเฉพาะจากการรมควันและกลิ่นของน้ำตาล ปฏิกิริยาการเกิดคาราเมล (Caramelization) อย่างชัดเจน และเรื่องเล่าช่วงการเก็บเกี่ยวผลผลิตของน้ำตาลโตนดอยู่ในช่วงเดือนมกราคมถึงปลายเดือนพฤษภาคม ทำให้น้ำตาลโตนดมีราคาสูงกว่าน้ำตาลมะพร้าวที่สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอด รวมถึงความเสี่ยงในการเก็บน้ำตาลโตนดจากต้นตาลที่ต้องปีนขึ้นต้นตาลทุกเช้าเย็น เนื่องจากต้นตาลมีความสูงมากถึง 25-40 เมตร น้ำตาลแพงไม่ได้แค่ปีนแต่ประกอบกับน้ำตาลโตนดมีความต้องการของตลาดเพิ่มขึ้นทุกปีๆ เนื่องจากมีประโยชน์มากกว่าน้ำตาลทรายและน้ำตาลโตนดมีเนื้อสัมผัสดี กลิ่นหอมเฉพาะเป็นเอกลักษณ์ การมีปริมาณการผลิตที่จำกัดและมีช่วงฤดูในการเก็บเกี่ยวไม่ตลอดทั้งปี ทำให้น้ำตาลโตนดมีราคาแพงและทรงคุณค่ามากยิ่งขึ้นจนมันกลายเป็นเรื่องเล่าที่ทำให้คนที่รับประทานเข้าไปรู้สึกถึงคุณค่าของมันและยังแสดงให้เห็นถึงความคุ้มค่าที่จะจ่ายเงินซื้อมา

สรุปองค์ประกอบที่ 2 ได้ว่าเรื่องเล่าที่มาของวัตถุดิบ ส่งผลให้นักท่องเที่ยวรับรู้ถึงความเป็นเอกลักษณ์ และการยอมรับการใช้มะนาวแป้น เกลือ น้ำตาลโตนด ของจังหวัดเพชรบุรีในระดับครัวเรือนและอุสาหกรรมทั่วประเทศไทยส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อของผู้บริโภค

2.4.2.3 องค์ประกอบที่ 3 เรื่องเล่าอาหารสร้างแรงบันดาลใจในมิติของสังคม สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม

เพื่อให้นึกถึงคุณค่าของวัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญา และเอกลักษณ์ของชมชุน รวมถึงประสบการณ์ วิถีชีวิตในการประกอบอาหารสามารถส่งผลต่อการรับรู้ 3 ด้าน ดังนี้

1) มรดกทางอาหาร (Food Heritage) หมายถึง การสร้างสรรค์เมนูอาหารจากวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ ได้แก่ มะนาวแป้น เกลือ น้ำตาลโตนดและสืบทอดต่อกันมา มีหลักฐานให้เห็นในปัจจุบัน เช่น เรื่องเล่าความอุดมสมบูรณ์ในการเป็นอู่ข้าวอู่น้ำของเมืองเพ็ชร์ในสมัยอาณาจักรขอม (คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2564) อธิบายรสหวานที่มีความเป็นเอกลักษณ์ การเคี่ยวน้ำตาลโตนดที่สืบทอดต่อกันมาผ่านภูมิปัญญาการขึ้นต้นตาล และการรมควันกระบอกเก็บน้ำตาล การทำนาเกลือของจังหวัดเพชรบุรีเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดต่อกันมาตั้งแต่อดีตและภูมิปัญญาการปลูกมะนาวแป้นที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรี ทั้งหมดนี้เป็นเรื่องเล่ามรดกทางอาหาร ประกอบด้วย 3 เรื่องเล่า

1.1) เรื่องเล่าความถึงความอุดมสมบูรณ์ของเมืองเพ็ชร์ที่เป็นมาตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน ได้แก่ ความอุดมสมบูรณ์ในการเป็นอู่ข้าวอู่น้ำของเมืองเพ็ชร์ที่ในสมัยอาณาจักรขอม ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า “จังหวัดเพชรบุรีถูกขนาดนามว่าเป็นเมืองสามรส เนื่องจากมีการอพยพประชากรจากอยุธยามาที่จังหวัดเพชรบุรีจึงทำให้มีภูมิปัญญาการสร้างสรรค์

อาหารให้ครบรสชาติคล้ายกับอยุธยา อ่างทอง สุพรรณบุรี แต่จะมีเอกลักษณ์ที่แตกต่าง คือ รสชาติเข้มข้นเพราะลงมาอยู่ทางใต้มีวัตถุดิบที่เยอะกว่า ครบกว่า ในการสร้างสรรค์อาหารจึงปรุงอาหารได้รสจัดกว่า" ประกอบด้วยวัตถุดิบหลัก 3 ชนิด ได้แก่ มะนาวแป้น เกลือ น้ำตาลโตนด และแกงส่วนใหญ่จะเป็นแกงกะทิเพราะว่าได้รับวัฒนธรรมมาจากภาคกลาง โดยอาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ เช่น ข้าวแช่เมืองเพ็ชร์ แกงหัวตาล น้ำพริกกะปิ เคยตาดำ แกงคั่วใบมะขามอ่อน แกงหลอก ขนมจีนซาวน้ำ ข้าวฟ่างเปียก ขนมไข่จิ้งหรีด คนเมืองเพ็ชร์ย้ายมาจากอยุธยาทำให้มีรสจัด แต่จัดกว่าอยุธยา วัตถุดิบสดกว่าครอบคลุมความรู้ภูมิปัญญาที่สะสมมาในเรื่องของวัตถุดิบ มะนาว เกลือ ตาล

1.2) เรื่องเล่าการเป็นสินค้าเศรษฐกิจทำรายได้ให้กับเมืองเพ็ชร์ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ได้แก่ เรื่องเล่ามะนาวแป้นเป็นพืชที่สามารถสร้างรายได้ให้กับจังหวัดเพชรบุรีมากถึงปีละประมาณ 3,000 ล้านบาท ศึกษาเรื่องเล่าน้ำตาลโตนดและเกลือเป็นหนึ่งในสินค้าที่เก็บภาษี และน้ำตาลโตนดทำให้สามารถสร้างพระราชวังบนเขาวังได้สำเร็จในยุคสมัยรัชกาลที่ 4 พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า ...*"ภาษีน้ำตาลอย่างเดียวที่จ่ายให้เจ้าเมือง เจ้าพระยาสุรพันธ์พิสุทธิ์เพื่อถวายเป็นค่าแรงของพวกคนงานหรือคนไทยทรงดำการเก็บภาษีน้ำตาลโตนดมีเหลือเยอะจึงนำไปสร้างพระนครคีรี ขุดคลองราชดำเนินราชบุรี แค่เฉพาะน้ำตาล เวลานำน้ำตาลไปขายที่กรุงเทพต้องผ่านปากหม้อจะมีด่านเก็บภาษีเก็บจนเหลือเยอะ"*... และเรื่องเล่าหลักฐานเอกสารชั้นต้นในสำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติได้สะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของเกลือสมุทรเมืองเพ็ชร์ที่มีต่อเศรษฐกิจประเทศไทยใน 2 ประการหลัก ประการแรก เกลือสมุทรเป็นสินค้าที่สร้างรายได้ด้านภาษีอากรให้กับรัฐ ประการที่สองเกลือเป็นสินค้าสำคัญในตลาดภายในประเทศไทยและต่างประเทศ

1.3) เรื่องเล่าภูมิปัญญากระบวนการผลิตมะนาวแป้น เกลือ และน้ำตาลโตนดของคนเมืองเพ็ชร์การสืบทอดต่อกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ได้แก่ เรื่องเล่าการปลูกมะนาวตามพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระมหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตรในสมัยรัชกาลที่ 9 เรื่องเล่าการโปรดเกล้าฯ ของกษัตริย์อยุธยาให้พระประยูรญาติไปทดลองทำนาเกลือสมุทรที่เมืองเพ็ชร์ตั้งแต่ในสมัยอยุธยาตอนต้น เรื่องเล่าภูมิปัญญากระบวนการผลิตน้ำตาลโตนดของคนเมืองเพ็ชร์ที่สืบทอดตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า ...*"การผลิตน้ำตาลโตนดให้คงรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ หวานหอม ละมุนลิ้น กลมกล่อม หอมกลิ่นควันไฟและกลิ่นน้ำตาลโตนดรวมถึงความหายากของน้ำตาลเที่ยง คือ น้ำตาลที่เอากระบอกไปรองตอนเช้าเก็บเที่ยงไม่ใส่พะยอม จะได้กลิ่นหอมมาก ตอนเที่ยงแดดมันจัดไม่นิยมขึ้นไปเก็บทั้งร้อนและเสี่ยง"*... การนำน้ำตาลโตนดไปใช้ทำแกงบวชลูกตาลและข้าวฟ่างเปียก รวมไปถึงเรื่องเล่าการอนุรักษ์เกียรติในการทำตาลการใช้ทุกส่วนอย่างมีคุณค่าน้ำตาลที่กินเข้าไปคือการพลีชีวิตของคนปฏิบัติงาน เช่น เรื่องเล่าของน้ำตาลโตนดจากนิราศของสุนทรภู่ นิราศเมืองเพ็ชร์ ดังข้อความว่า ...*"พวกที่ทำน้ำโตนดประโยชน์ทรัพย์ มีดสำหรับเหน็บข้างอย่างทหาร พะองยาวก้าวตีนปีนทยาน กระบอกตาลแขวนก้นคนละพวง"*... ปัจจุบันไม่มีคนทำเกิดจากค่าใช้จ่ายในการปลูกตาล ในสมัยก่อนมีคนทำน้ำตาลโตนดจำนวนมากสมัยรัชกาลที่ 4 มีการเสียภาษี ต่อมาไม่ได้เก็บภาษีจากน้ำตาลที่ผลิตได้

แต่มาเก็บตามจำนวนต้นตาลที่ปลูกและมีการเลิกเก็บภาษีไปตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 เพราะว่ามีคนทำน้อยลง คนทำรู้สึกไม่คุ้มค่าในการปลูก จนเหลือแต่ต้นตาลแก่ ๆ ไม่มีการปลูกต้นตาลใหม่ จึงทำให้อาชีพคนปีนตาลค่อย ๆ ลดลงพอความเจริญเข้ามามีงานอย่างอื่นให้ทำที่ไม่ต้องเสียภาษีและไม่ต้องเสี่ยงปีนต้นตาล พอไม่มีคนทำตาลก็จะทำให้น้ำตาลโตนดเพชรบุรีมีราคาสูงขึ้น

2) ภูมิทัศน์อาหาร (Food Landscape) หมายถึง ภาพรวมของพื้นที่จังหวัดเพชรบุรีเป็นเอกลักษณ์สามรส ได้แก่ สวนมะนาวแป้น นาเกลือ สวนตาลโตนด ที่สามารถรับรู้ได้ด้วยสายตา เช่น เรื่องเล่าการเป็นเมืองผลิตน้ำตาลโตนดตั้งแต่อดีต เรื่องเล่าลักษณะเอกลักษณ์ของมะนาวแป้นเป็นที่นิยมปลูก จังหวัดเพชรบุรีถูกขนานนามว่าเป็นเมืองสามรส ทั้งเปรี้ยว เค็ม หวาน มีวัฒนธรรมเป็นเอกลักษณ์ในการประกอบอาหาร (คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2564) ประกอบด้วย 2 เรื่องเล่า

2.1) เรื่องเล่าภูมิทัศน์ด้านพื้นที่ในการผลิต ได้แก่ มะนาวแป้น เป็นพืชที่นิยมปลูกของจังหวัดเพชรบุรีตั้งแต่ 20 ปีก่อน น้ำตาลโตนด เป็นเมืองน้ำตาลจากการผลิตน้ำตาลโตนดจำนวนมากตั้งแต่อดีตในสมัยรัชกาลที่ 4 และมีแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาการทำน้ำตาลโตนดหรือสวนของคุณอำนาจ ภู่เงิน ภูมิปัญญาการใช้กระบอกไม้ไผ่ในการเก็บน้ำตาล เกลือสมุทร เป็นแหล่งผลิตและส่งออกเกลือที่ใหญ่ที่สุด 1 ใน 3 ของประเทศไทย ได้แก่ เพชรบุรี สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม

2.2) เรื่องเล่าภูมิทัศน์ด้านรสชาติอาหาร ได้แก่ เรื่องเล่าความอุดมสมบูรณ์จนถูกขนานนามว่าเป็นเมืองสามรส เรื่องเล่ากลุ่มชาติพันธุ์ภายในจังหวัดเพชรบุรีมีความหลากหลาย ทำให้อาหารมีความหลากหลายตามไปด้วย ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติทั้งป่าไม้ ภูเขา ทะเล แม่น้ำ ที่ราบลุ่ม จึงเป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบสำคัญที่สร้างความเป็นเอกลักษณ์ด้านรสชาติ จึงถูกขนานนามว่าเป็นเมืองสามรส เปรี้ยวของนะนาวแป้น เค็มของเกลือสมุทร หวานของน้ำตาลโตนด เรื่องเล่ากลุ่มชาติพันธุ์ภายในจังหวัดเพชรบุรีมีความหลากหลาย เช่น คนพื้นถิ่นของจังหวัดเพชรบุรี คนไทยเชื้อสายจีน กะเหรี่ยง มอญ ไทยโซ่ง/ไทยทรงดำ ทำให้อาหารมีความหลากหลาย เช่น ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดง พริกกระเหรี่ยง แกงหน่อส้ม พิธีเสนเรือน และข้าวห่อกระเหรี่ยงจะเป็นประเพณีเทศกาลที่ทำช่วงเดือน 9 ก็ประมาณ เดือนสิงหาคมที่จะจัดเป็นประเพณีเพื่อให้หลานที่อยู่ต่างจังหวัดนี้กลับมาทำบุญที่บ้านแล้วทำข้าวห่อกระเหรี่ยงนี้ต้อนรับ ถึงอาหารจะมีความหลายหลายมาก แต่รสชาติก็ยังคงเป็นสามรส อาหารของเขามีหลากหลาย แต่ก็ยังใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร ตามสภาพชีวิต พื้นที่ ชาติพันธุ์ และยังสอดคล้องกับผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า “ทุกชาติพันธุ์ในเมืองเพ็ชร์จะประกอบไปด้วยรสชาติสามรส อยู่ไม่ว่าจะเป็นชาติพันธุ์ใดดึงอาหารออกมาก็จะเห็นว่าจะมีสามรสอยู่ในนั้นวิธีทำแตกต่างกัน”

สรุปองค์ประกอบที่ 3 ได้ว่าเรื่องเล่าภูมิทัศน์ด้านพื้นที่ในการผลิตและเรื่องเล่าภูมิทัศน์ด้านรสชาติอาหารมีความสอดคล้องกัน เนื่องจากรสชาติของอาหารเมืองสามรส เกิดจากวัตถุดิบที่มีเพียงพอในการนำมาประกอบอาหารและประกอบกับจังหวัดเพชรบุรีมีความหลากหลาย ส่งผลทำให้อาหารมีความหลายหลายตามไปด้วยแต่ก็ยังคงมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ คือ เมืองเพ็ชร์เมืองสามรส ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่าอาหารเพชรบุรีมีสามรส มาจากวัฒนธรรม รสชาติ เมนูอาหาร ล้วนแล้วแต่มาจากคน คนมาจากไหนก็มาจากชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่อยู่ในจังหวัดเพชรบุรี

2.4.2.4 องค์ประกอบที่ 4 เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหาร และการออกแบบในท้องถิ่น

เป็นการผสมผสานรสชาติ การใช้วัตุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารที่ด้านโภชนาเภสัชและเคมีอาหาร ทางภูมิปัญญา และประเพณี จนเป็นเอกลักษณ์ข โดยจะสามารถส่งผลต่อการรับรู้ 2 ด้าน ดังนี้

1) โภชนาการ (Nutrition) คือ สารอาหารและสารอื่น ๆ ที่อยู่ในอาหารและในวัตถุดิบ อาทิ มะนาวแป้น เกลือ น้ำตาลโตนด

1.1) เรื่องเล่าโภชนาการของวัตถุดิบ/อาหารพื้นถิ่น คือ รวมถึงการกินอาหาร การย่อยอาหาร การดูดซึมอาหารในร่างกาย การขับถ่ายของเสียจากอาหาร และการขนส่งอาหาร เป็นบทบาทความสัมพันธ์และสมดุลต่อสุขภาพ เช่น การใช้น้ำตาลโตนดทดแทนเครื่องดื่มชูกำลังเวลาออกทะเลไปหาปลา เมื่อรับประทานแล้วสมองจะผลิตโดปามีนทำให้เกิดความสุขและช่วยให้รู้สึกอยากอาหารเพิ่มขึ้น เรื่องเล่าชาวประมงใช้น้ำตาลโตนดเป็นเครื่องดื่มชูกำลัง เนื่องจากน้ำตาลโตนดมีสารให้ความหวานที่มีประโยชน์ต่อร่างกายด้านการให้พลังงานโดยเฉพาะน้ำตาลกลูโคสที่มีหน้าที่สำคัญในการให้พลังงานแก่สมองทำให้ร่างกายสดชื่น อารมณ์ดีดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า *...“น้ำตาลมีกลูโคช มีไขมันน้อยมาก คนเป็นเบาหวานความดันทานได้ กินเข้าไปแล้วรู้สึกสดชื่น”...* ทำให้รู้สึกมีความสุขผ่อนคลายและอาจผ่อนคลายมากขึ้นจนทำให้ง่วงนอนได้ การใช้มะนาวแป้นเป็นส่วนผสมภายในยา และเกลือสมุทรนำมาประกอบอาหารเนื่องจากมีแร่ธาตุมากกว่าเกลือสินเธาร์ การเรื่องเล่าโภชนาการของวัตถุดิบ/อาหารพื้นถิ่น ได้แก่ เรื่องเล่ามะนาวแป้นประกอบด้วยวิตามินและแร่ธาตุหลายชนิดที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น วิตามินเอ วิตามินซี ธาตุแคลเซียม ธาตุฟอสฟอรัส กรดซิตริก กรดมาลิก ซึ่งกรดในมะนาวแป้นจะช่วยกระตุ้นให้มีการขับน้ำลายออกมาทำให้ลำคอมีความชุ่มชื่นมากขึ้น (คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2564) เรื่องเล่ารสชาติเค็มจากเกลือเป็นรสชาติพื้นฐานที่ส่งผลต่อการรับประทานอาหาร

2) สุขภาพ (Health) คือ การมีร่างกายแข็งแรงปราศจากโรคภัยไข้เจ็บในทุกส่วนของร่างกาย มีสุขภาพจิตดี และสามารถปรับตัวให้อยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างปกติ

2.1) เรื่องเล่าอาหารพื้นถิ่นเป็นอาหารที่ทำให้มีสุขภาพที่ดีมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้าน คือ อาหารพื้นถิ่นเป็นอาหารที่ทำให้มีสุขภาพที่ดี มีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้าน ได้แก่ เรื่องเล่าแกงหลอกหน่อไม้ ในแกงหลอกมีสรรพคุณช่วยเพิ่มกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายที่ไม่สามารถสร้างเองได้ ช่วยขับกากและสารพิษที่ตกค้างออกจากร่างกายทำให้ลดโอกาสเกิดโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ เรื่องเล่าแกงคั่วใบมะขามอ่อนใบมะขามอ่อน ในแกงคั่วใบมะขามอ่อนเมืองเพ็ชร์มีสรรพคุณแก้หวัด ช่วยขับเสมหะ แก้ไอ ช่วยรักษาฝีในมดลูก เป็นยาระบาย เรื่องเล่าขนมจีนทอดมันใส่ใบกระเพรา มีสรรพคุณมีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระ ใบสดของกะเพรามีน้ำมันหอมระเหย มีสรรพคุณบำรุงธาตุไฟเป็นยาบรรเทาและช่วยขับลม เรื่องเล่าในข้าวฟ่างเปียกมีสรรพคุณช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ข้าวฟ่างอุดมไปด้วยใยอาหาร ซึ่งมีคุณสมบัติช่วยชะลอการดูดซึมน้ำตาลเข้าสู่กระแสเลือด ส่งผลให้ระดับน้ำตาลในเลือดไม่เพิ่มสูงเกินไป ดังผู้ให้ข้อมูลหลักได้กล่าวว่า *...“มีค่านิยมแสวงหาของกินและแสวงหาวิธีการควบคุมแต่ในขนาดที่สำรับอาหารเมืองเพ็ชร์มันจะมีสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้คอยสนับสนุนคอยช่วยในเรื่องของสุขภาพอย่างสารประกอบแทนนินเป็นสาร*

ต้านอนุมูลอิสระ น้ำตาลกลูโคสเป็นสิ่งที่ร่างกายสามารถเอาไปใช้ประโยชน์ได้เลย ป้องกันโรคเบาหวาน กินน้ำตาลแล้วไม่เป็นโรคเบาหวาน ในลักษณะแบบนี้เป็นหัวใจสำคัญในเรื่องที่เรากำลังทำ คุณค่าทางโภชนาการมันคือหัวใจสำคัญว่าเรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารและการออกแบบ”...

สรุปองค์ประกอบที่ 4 ได้ว่าเรื่องเล่าอาหารพื้นถิ่นเป็นอาหารที่ทำให้มีสุขภาพที่ดีมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านต้องควบคู่ไปกับการรู้โภชนาการของสำรับอาหารแต่ละเมนู เพราะเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคต้องการรับรู้ เรื่องโภชนาการและสุขภาพมีผลต่อการท่องเที่ยว เนื่องจากนักท่องเที่ยวต้องการรสชาติเอกลักษณ์ของอาหารที่คำนึงถึงโภชณาการรวมถึงภาพลักษณ์อาหาร คุณภาพอาหาร การใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล

องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส	**เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร**	ความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety)	เรื่องเล่าภูมิปัญญาเกี่ยวกับความปลอดภัย เรื่องเล่าวัตถุดิบที่นำใช้มีความปลอดภัย
		ระบบนิเวศของอาหาร (Food Ecosystem)	เรื่องเล่าความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ เรื่องเล่าความอุดมสมบูรณ์ของวัตถุดิบ
		เส้นทางการกิน (GastronomicTrails/Route/Tour)	เรื่องเล่าเส้นทางรสเปรี้ยว(มะนาวแป้น) เรื่องเล่าเส้นทางรสเค็ม(เกลือสมุทร) เรื่องเล่าเส้นทางรสหวาน(น้ำตาลโตนด) เรื่องเล่าเส้นทางรสชาติความเป็นเอกลักษณ์
	เรื่องเล่าที่มาจากวัตถุดิบในท้องถิ่น	ตลาดเกษตรกร (Farmer Markets)	เรื่องเล่าการยอมรับการใช้มะนาวแป้น เกลือ และน้ำตาลโตนด ในระดับครัวเรือนและอุตสาหกรรมทั่วประเทศไทย
	เรื่องเล่าอาหารสร้างแรงบันดาลใจในมิติของสังคม สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม	มรดกทางอาหาร (Food Heritage)	เรื่องเล่าความอุดมสมบูรณ์ของเมืองเพ็ชร์อดีตจนถึงปัจจุบัน เรื่องเล่าการเป็นสินค้าเศรษฐกิจทำรายได้ให้กับเมืองเพ็ชร์อดีตจนถึงปัจจุบัน ภูมิปัญญากระบวนการผลิตมะนาวแป้น เกลือ และน้ำตาลโตนดของคนเมืองเพ็ชร์อดีตจนถึงปัจจุบัน
		ภูมิทัศน์อาหาร (Food Landscape)	เรื่องเล่าภูมิทัศน์ด้านพื้นที่ในการผลิต เรื่องเล่าภูมิทัศน์ด้านรสชาติ
	เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารและการออกแบบในท้องถิ่น	โภชนาการ (Nutrition)	เรื่องเล่าโภชนาการของวัตถุดิบ/อาหารพื้นถิ่น
		สุขภาพ (Health)	เรื่องเล่าอาหารพื้นถิ่นเป็นอาหารที่ทำให้มีสุขภาพที่ดีมีสรรพคุณอาหารตำรายาพื้นบ้าน

ภาพที่ 2.1 ข้อมูลองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

ที่มา: ดัดแปลงจาก กิตติพงษ์ มายา และคณะ (2566)

2.5 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.5.1 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องแนวความคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการรับรู้

เณรัญชรา กิจวิกรานต์ (2557) ศึกษาภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้ถึงคุณภาพอาหารไทย และพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต กลุ่มตัวอย่างเป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ 400 คน ผลการวิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีการรับรู้เกี่ยวกับภาพลักษณ์อาหารไทยโดยรวมประกอบด้วย ด้านคุณภาพของอาหารไทย ด้านบรรยากาศของร้านอาหารไทย ด้านความคุ้มค่าเงิน ด้านความแปลกใหม่ ยังพบอีกว่าข้อมูลการรับรู้คุณภาพอาหารไทยประกอบด้วย ด้านความแตกต่าง ด้านสุนทรียศาสตร์ ด้านความเป็นแก่นแท้ และพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในอนาคต พบว่า มีแนวโน้มกลับมาท่องเที่ยวเพื่อรับประทานอาหารไทย และมีแนวโน้มแนะนำให้ผู้อื่นเดินทางมาท่องเที่ยวเพื่อรับประทานอาหารไทย โดยสรุปได้ว่า ภาพลักษณ์อาหารไทย และการรับรู้ถึงคุณภาพอาหารไทยต่อพฤติกรรมนักท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นที่แข็งแกร่งและเป็นที่รู้จัก ทำให้เกิดภาพลักษณ์จดจำในใจนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ทำให้นักท่องเที่ยวมีความสนใจที่จะเดินทางมาท่องเที่ยวประเทศไทยในอนาคต

ฐิญาภา เสถียรคมสรไกร และ อัจฉิรา ทิวะสิงห์ (2563) ศึกษาการรับรู้อัตลักษณ์ผ่านการจัดการการตลาดท่องเที่ยวของชุมชน จังหวัดปทุมธานี กลุ่มตัวอย่างเป็นนักท่องเที่ยวใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างตามสะดวกจำนวน 400 คน ผลการวิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวรับรู้อัตลักษณ์เกี่ยวกับวิถีชีวิตการเกษตรมากที่สุด เนื่องจากคนท้องถิ่นในจังหวัดปทุมธานีส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมจากข้อมูลจังหวัดปทุมธานี ด้วยลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มที่เอื้อแก่การเพาะปลูก จึงทำให้มีพื้นที่ทำการเกษตรอยู่ในทุกอำเภอ และยังรับรู้อัตลักษณ์ด้านการท่องเที่ยวทั้งด้านวัฒนธรรม ประเพณีท้องถิ่น ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านวิถีชีวิต ด้านประวัติศาสตร์ท้องถิ่น ด้านการเป็นแหล่งทัศนศึกษาเรียนรู้ และด้านการเป็นแหล่งท่องเที่ยวเพื่อความบันเทิง ตามลำดับ และยังพบว่านักท่องเที่ยวรับรู้อัตลักษณ์ด้านการท่องเที่ยวจากสื่ออินเทอร์เน็ตมากที่สุด โดยสรุปได้ว่าการรับรู้อัตลักษณ์เป็นเรื่องสำคัญในการจัดการการท่องเที่ยว เพื่อให้เกิดการรับรู้อัตลักษณ์ของสถานที่ท่องเที่ยวควรมีการสร้างการรับรู้อัตลักษณ์โดยใช้สื่ออินเทอร์เน็ตและสื่อสังคมออนไลน์ เพื่อให้นักท่องเที่ยวรับรู้ความแตกต่างและความเป็นตัวตนของสถานที่นั้น

ปรเมษฐ์ บุญนำศิริกิจ (2564) ศึกษาระดับการรับรู้ข่าวสารข้อมูลและศึกษาระดับการรับรู้แนวคิดการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนของภาคีการท่องเที่ยวในการเตรียมการเพื่อรองรับการพัฒนาของโครงการพัฒนาระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก เขตพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทรา ชลบุรี และระยอง กลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวสุ่มตัวอย่างแบบแบ่งกลุ่ม จำนวน 385 ตัวอย่าง โดยขั้นตอนแรกศึกษาระดับการรับรู้ข่าวสารข้อมูล ใช้พื้นที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติและทางวัฒนธรรม ผลการวิจัยพบว่ามีการรับรู้ข่าวสารข้อมูลในด้านต่าง ๆ ประกอบด้วย ข่าวสารข้อมูลจากสื่อสารมวลชนส่วนกลางสื่อสารมวลชนส่วนท้องถิ่น สื่อประเภทเอกสาร สื่อที่ออกเผยแพร่โดยตรง (สื่อเฉพาะกิจ) สื่อบุคคล และสื่อออนไลน์ หรือสื่ออินเทอร์เน็ต ส่งผลต่อปัจจัยการรับรู้ข่าวสารข้อมูลที่แตกต่างกันเพียงหนึ่งด้านเท่านั้น ได้แก่ในด้านการรับรู้ข้อมูลข่าวสารสื่อออนไลน์ หรือสื่ออินเทอร์เน็ตมากที่สุด ขั้นตอนที่สอง ศึกษาระดับการรับรู้แนวคิดการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนใช้วิธีการเลือกสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบสะดวก ผลการวิจัยพบว่า มีความสัมพันธ์กับแผนการพัฒนาการท่องเที่ยวในเขตพัฒนา

ระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก ในด้านการพัฒนาคุณภาพแหล่งท่องเที่ยว ด้านการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน/สิ่งอำนวยความสะดวก ด้านการพัฒนาบุคลากรด้านการท่องเที่ยว ด้านการสร้างความเชื่อมั่นของนักท่องเที่ยว และด้านการนำแผนไปสู่การปฏิบัติ ในการพัฒนาการท่องเที่ยวในพื้นที่ ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในทุกประเด็น แสดงถึงการเข้าใจต่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนเป็นผลดี โดยสรุปได้ว่า กลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญในประเด็น ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม และความสงบสุขและสันติสุขตามเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืนที่องค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO)

ทิพย์วดี โพธิ์สิทธิพรรณ และ อภิไทย แก้วจรัส (2564) ศึกษาพฤติกรรมและการรับรู้ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารพื้นถิ่นของจังหวัดเชียงใหม่ กลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ จำนวน 400 คน พบว่า พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติส่วนใหญ่รู้จักอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดเชียงใหม่ โดยรู้จักผ่านอินเทอร์เน็ต และให้ความคิดเห็นว่าอาหารพื้นถิ่นมีรสชาติอร่อย รวมถึงความคิดเห็นว่าราคาอาหารพื้นถิ่นอยู่ในราคาสมเหตุสมผล และมีระดับการรับรู้รสชาติของอาหาร ยังมีความคิดว่าอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดเชียงใหม่มีคุณค่าทางโภชนาการ นักท่องเที่ยวสามารถจดจำชื่ออาหารพื้นถิ่นได้และคิดว่าอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดเชียงใหม่เป็นที่รู้จักในสายตาของคนต่างชาติ และพบว่าการรับรู้ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติรับรู้ในด้านรสชาติอาหาร ด้านภาพลักษณ์ของอาหาร และด้านคุณค่าทางโภชนาการ เนื่องจากอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดเชียงใหม่เป็นสิ่งแปลกใหม่ไม่คุ้นเคย ไม่ได้รับประทานบ่อย ซึ่งหมายความว่าอาหารพื้นถิ่นสามารถสร้างความสนใจกับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ และเมื่อเกิดความสนใจก็จะนำมาซึ่งพฤติกรรมการบริโภคอาหาร โดยสรุปได้ว่า จากพฤติกรรมการทำให้เกิดการรับรู้รสชาติอาหารพื้นถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติจังหวัดเชียงใหม่

กิตติยา เกิดปลั่ง และ วรรษิดา บุญญาณเมธาพร (2565) ศึกษาพัฒนาตัวแบบความสัมพันธ์เชิงสาเหตุของปัจจัยพื้นฐานการรับรู้คุณค่าและประสบการณ์ทางเศรษฐกิจ และตรวจสอบความสอดคล้องของตัวแบบความสัมพันธ์เชิงสาเหตุของปัจจัยพื้นฐานการรับรู้คุณค่าที่ส่งผลต่อประสบการณ์ทางเศรษฐกิจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อเทศกาลอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต ประชากรที่ใช้คือ นักท่องเที่ยวเข้าชมงาน จำนวน 550 ตัวอย่าง ผลการวิจัยที่ 1 ศึกษาพัฒนาตัวแบบความสัมพันธ์เชิงสาเหตุของปัจจัยพื้นฐานการรับรู้คุณค่าและประสบการณ์ทางเศรษฐกิจของนักท่องเที่ยวในเทศกาลอาหารท้องถิ่นชี้ให้เห็นว่า มีการรับรู้คุณค่า 2 มิติ (1)คุณค่าทางอารมณ์ (Emotional value) ต่อสินค้าอาหาร (Festival product) สิ่งอำนวยความสะดวก (Convenient facility) สภาพแวดล้อม (Environment) และ (2) มิติคุณค่าด้านการใช้งาน (Functional value) ต่อโปรแกรมในงานเทศกาล (Festival program) และการบริการข้อมูล (Informational service) พบว่าสอดคล้องกับทฤษฎีความตั้งใจเชิงพฤติกรรม แรงจูงใจ เจตคติ ความเชื่อและวัฒนธรรม ผลการวิจัยที่ 2 ผลวิเคราะห์ตรวจสอบความสอดคล้องของตัวแบบความสัมพันธ์เชิงสาเหตุของปัจจัยพื้นฐานการรับรู้คุณค่าที่ส่งผลต่อประสบการณ์ทางเศรษฐกิจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อเทศกาลอาหารท้องถิ่น การรับรู้คุณค่าส่งผลต่อประสบการณ์ทางเศรษฐกิจยิ่งนักท่องเที่ยวมีการรับรู้ทางคุณค่าด้านอารมณ์และคุณค่าการใช้งานมากขึ้นเท่าไหร่จะทำให้เศรษฐกิจยิ่งเพิ่มขึ้น และทัศนคติของผู้มาเยือนเทศกาลมีอิทธิพลต่อประสบการณ์ โดยสรุปได้ว่า ปัจจัยการรับรู้จะเป็นแรงผลักดันการท่องเที่ยว

เชิงอาหารและได้เน้นย้ำถึงประเด็นต่าง ๆ เพื่อให้เกิดการทำความเข้าใจกระบวนการตัดสินใจที่สามารถรับรู้ถึงมุมมองที่สมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

2.5.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องการเล่าเรื่อง

ดำรงศักดิ์ ขวัญใจ (2562) ศึกษาภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านในจังหวัดพะเยา ศึกษาการรับรู้ของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารพื้นบ้าน และเสนอแนวทางการสื่อสารทางการตลาดด้านอาหารพื้นบ้านเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดพะเยา กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก เจ้าหน้าที่มีความรู้ความชำนาญ 3 คน และ ผู้ประกอบการร้านอาหารและองค์กรภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดพะเยา 13 คน ใช้วิธีการสุ่มแบบเจาะจง ผลวิจัยพบว่า ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านในจังหวัดพะเยามีทั้งหมด 8 กลุ่มชาติพันธุ์ ด้านอาหารส่วนใหญ่มีความเป็นเอกลักษณ์ และยังคงสะท้อนให้เห็นจากการดำรงชีวิตของแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ และด้านการรับรู้ของนักท่องเที่ยวที่มีต่ออาหารพื้นบ้าน พบว่า อาหารที่นักท่องเที่ยวอยากรับประทานพื้นบ้านในจังหวัดพะเยา การรับรู้เนื้อหาข้อมูลนักท่องเที่ยวต้องการที่จะทราบมากที่สุดคือ รสชาติของอาหาร ส่วนช่องทางในการสื่อสารนักท่องเที่ยวต้องการให้สื่อสารผ่านทาง เว็ปไซต์ และแอปพลิเคชั่นต่าง ๆ และด้านการเสนอแนวทางการสื่อสารทางการตลาดด้านอาหารพื้นบ้านเพื่อการท่องเที่ยว จังหวัดพะเยา พบว่า ต้องใช้การส่งเสริมการตลาด (Promotion) ที่ใช้ในการติดต่อสื่อสารกับกลุ่มเป้าหมาย โดยการโฆษณาผ่านช่องทาง เว็บไซต์ รวมถึง Application Social Media และการจัดป้ายสื่อความหมาย สรุปได้ว่า การส่งเสริมการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และเครือข่ายสังคมออนไลน์เป็นเครื่องมือในการสื่อสารระหว่างนักท่องเที่ยวกับแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดพะเยาเพื่อให้เข้าถึงการประชาสัมพันธ์ข้อมูลที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวผ่านทางอาหารพื้นเมือง

นพวรรณ น้ำทับทิม (2562) ศึกษาพฤติกรรม ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด และหาแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยว 3 วัฒนธรรมด้านอาหาร ในเขตบางกอกน้อย เขตบางกอกใหญ่ และเขตคลองสาน กลุ่มตัวอย่างเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทย จำนวน 400 คน ผลการวิจัยพบว่า การศึกษาพฤติกรรมนักท่องเที่ยวมีวัตถุประสงค์ของการเดินทางเพื่อการพักผ่อน โดยเดินทางมากับเพื่อนนิยมเดินทางมาท่องเที่ยวในช่วงวันหยุดเสาร์-อาทิตย์ สถานที่นิยมไปท่องเที่ยวใน 3 วัฒนธรรมอาหาร เพราะเป็นแหล่งเรียนรู้ทางประวัติศาสตร์ด้านอาหารท้องถิ่นสามารถสะท้อนให้เห็นถึงลักษณะที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ พบว่าการศึกษาปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดมีปัจจัยได้แก่ 1)ด้านราคา อาหารมีป้ายแสดงราคาชัดเจน 2) ด้านผลิตภัณฑ์ อาหารมีความโดดเด่น ดึงดูดน่ารับประทาน 3) ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย สถานที่ตั้งใกล้แหล่งชุมชน หรือใกล้กับที่พักอาศัยและสถานที่ท่องเที่ยวอื่น ๆ 4) ด้านกระบวนการให้บริการ มีการจัดระบบการสั่งอาหาร 5) ด้านบุคลากร พนักงานผู้ให้บริการสามารถให้คำแนะนำข้อมูลอย่างถูกต้องแม่นยำ 6) ด้านการส่งเสริมการตลาด มีการจัดกิจกรรมทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อเชิญชวนมาท่องเที่ยวหาอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน 7) ด้านลักษณะทางกายภาพ การปรุงอาหารสมารถทำให้นักท่องเที่ยวมองเห็นได้ และศึกษาหาแนวทางการพัฒนาการ พบว่า ควรเน้นการพัฒนาองค์ประกอบของแหล่งท่องเที่ยว โดยส่งเสริมและพัฒนาพื้นที่ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยววัฒนธรรมด้านอาหาร มีการจัดเส้นทางการเข้าถึงได้ง่าย มีระบบสาธารณูปโภคที่ดี มีการสร้างเครือข่ายในชุมชน มีการสนับสนุนต่างๆที่มีการสร้างระบบการดูแลความปลอดภัยให้แก่นักท่องเที่ยว และมีการจัดกิจกรรมด้านอาหารให้มากขึ้น สรุปได้ว่า การประชาสัมพันธ์และสร้างความ

สนใจให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยววัฒนธรรมด้านอาหารเป็นแหล่งเรียนรู้ ที่ได้รับความรู้และประโยชน์ทางเศรษฐกิจชุมชนและสร้างเอกลักษณ์ ให้กับการท่องเที่ยว 3 วัฒนธรรมด้านอาหาร ในเขตบางกอกน้อย เขตบางกอกใหญ่ และเขตคลองสาน

อุมารินทร์ ราตรี (2562) เพื่อศึกษาลักษณะประชากรศาสตร์ พฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดท่องเที่ยวและผลสัมฤทธิ์ของการตลาด กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวย่านเมืองเก่า จังหวัดอุบลราชธานี จำนวน 400 คน ผลวิจัยพบว่าด้านลักษณะประชากรศาสตร์ ส่วนใหญ่จะมีการศึกษาที่สูง มีความเป็นอยู่และการทำงานที่ดีจึงทำให้มีเวลาพักผ่อนมากขึ้น ส่วนใหญ่มีความสนใจและ กระตือรือร้นที่จะเรียนรู้วัฒนธรรมอื่นชอบท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวแปลกใหม่เนื่องมาจากย่านเมืองเก่าถือว่าเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจและเป็นการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ใหม่ผ่านการท่องเที่ยวแบบ “ตามรอยเรื่องเล่า ย่านเมืองเก่าอุบลราชธานี” รวมถึงการสร้างสรรค์ย่านเมืองเก่าให้เป็น“UBON STREET ART” และด้านพฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์พบว่านักท่องเที่ยวเดินทางมาแบบไปเช้า – เย็นกลับ เหตุผลในการเดินทางมาเที่ยวเพราะสถานที่น่าสนใจ เน้นประสบการณ์สร้างสรรค์ของย่านเมืองเก่า และวัตถุประสงค์มาชมวิถีชีวิตผู้คนสถาปัตยกรรมย่านเมืองเก่าจังหวัดอุบลราธานี และด้านความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดท่องเที่ยวและผลสัมฤทธิ์ของการตลาดพบว่า 1) ผลิตภัณฑ์และการบริการของแหล่งท่องเที่ยว คือมุ่งเน้นขายคุณค่าและประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยวอย่างคุ้มค่า 2) ราคาสินค้าและบริการ คือ มีความเหมาะสมและคุ้มค่า 3) ช่องทางจัดจำหน่าย/สถานที่จัดจำหน่าย/ทำเลที่ตั้ง คือ การมีระบบการคมนาคมเหมาะสมในการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว 4) การนำเสนอบริการการท่องเที่ยว คือ นำเสนอให้เห็นถึงเอกลักษณ์ อัตลักษณ์ วัฒนธรรม ตลอดจน(ผู้คนอาหารพื้นเมือง ตลาดสด ร้านค้าดั้งเดิม สถาปัตยกรรมของบ้านทรงโบราณ) สรุปได้ว่า กิจกรรมทางการตลาดให้สอดคล้องกับกลุ่มนักท่องเที่ยวเป้าหมายเพื่อสร้างการรับรู้ การจดจำ และความเข้าใจ เป็นประสบการณ์ที่ดีให้แก่นักท่องเที่ยวเพื่อ ให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจและกลับมาเที่ยวซ้ำ

ปุณยวีร์ ศรีรัตน์ และคณะ (2565) ศึกษาการกำหนดการแบ่งส่วนตลาดและจุดยืนผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวเชิงวิถีลุ่มน้ำปากพนังในอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง จำนวน 30 คน เป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดนครศรีธรรมราช และสุ่มแบบโควตา จำนวน 30 คน ตัวแทนภาครัฐ ภาคเอกชน ชุมชนหรือคนในท้องถิ่นด้วย วิธีการใช้แบบสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้างสัมภาษณ์เป็นความเรียงและจัดเป็นหมวดหมู่เพื่อหาความสัมพันธ์ที่เชื่อมโยงกัน ผลวิจัยพบว่า กลุ่มท่องเที่ยวศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากสื่อต่าง ๆ ให้ความสนใจต่อวิถีอาหารและวิถีตามรอยพ่อ รัชกาลที่ 5 และ รัชกาลที่ 9 ส่วนชาวต่างชาติจะมีสัดส่วนน้อยกว่า นอกจากนี้นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติและนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มาท่องเที่ยวจะมีความสนใจในกิจกรรมการท่องเที่ยววิถีประมงจากกิจกรรม และตลาดร้อยปีมีประวัติยาวนาน และผลของการแบ่งส่วนตลาดการท่องเที่ยว ได้กำหนดกลุ่มเป้าหมายของการท่องเที่ยว 1) ด้านวิถีอาหาร เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวเยี่ยมชมและเรียนรู้ของวิถีชีวิตมุ่งเน้นการนำเสนอความหลากหลายและความคุ้มค่า 2) ด้านวิถีตามรอยพ่อ รัชกาลที่ 9 และตามรอยรัชกาลที่ 5 มุ่งเน้นการนำเสนอ วิถีตามรอยเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมและเหตุการณ์ต่างๆ ในอดีต 3) วิถีความเชื่อเป็น

รูปแบบการท่องเที่ยวที่เพื่อศึกษาแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากปรัชญาทางศาสนาหาความรู้ สัจธรรมแห่งชีวิตเพื่อประสบการณ์จากเรื่องเล่าและความรู้ใหม่เพิ่มขึ้น สรุปได้ว่า ความหลากหลายผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหาร สินค้าและบริการรองรับนักท่องเที่ยวจะช่วยดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเกิดการใช้จ่ายสูง ซึ่งทำให้พื้นที่ และตอบสนองกลุ่มเป้าหมาย

นฤมลวรรณ สุขไมตร และ เยาวนาถ บางศร (2565) ศึกษาสภาพแวดล้อมการตลาด และวิเคราะห์สภาพแวดล้อม เพื่อหากลยุทธ์การตลาดเพื่อการท่องเที่ยววัฒนธรรมไท-ยวนของกาดฮิมน้ำพระยาทด กลุ่มตัวอย่าง ใช้วิธีคัดเลือกแบบกำหนดโควต้า ได้แก่ ปราชญ์ชุมชน คณะกรรมการตลาดฮิมน้ำพระยาทด ตัวแทนผู้ขายสินค้าในตลาด และนักท่องเที่ยว รวมจำนวน 26 คน โดยใช้แบบสัมภาษณ์ผลการวิจัยพบว่า สภาพแวดล้อมการตลาดเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่สำคัญมีการรวมกลุ่มกันของคนในชุมชนโดยกาดฮิมน้ำพระยาทดเป็นตลาดชุมชนที่มีการนำเสนอวิถีชีวิตตลาดชุมชนของชาวไท-ยวน สระบุรี มีจุดเด่นอยู่ที่ต้นยางนาจำนวนมากกว่า 100 ต้น จึงกลายเป็นสัญลักษณ์ และการวิเคราะห์สภาพแวดล้อม พบว่า กาดฮิมน้ำพระยาทด คงพัฒนาอยู่เสมอเพื่อเป็นผู้นำตลาดการท่องเที่ยว ในด้านส่วนประสมทางการตลาดการท่องเที่ยว มีการส่งเสริมการตลาด ใช้การประชาสัมพันธ์แบบปากต่อปาก และป้ายประชาสัมพันธ์ เพื่อนำเสนอบริการทางการท่องเที่ยว ในศึกษากลยุทธ์การตลาดเพื่อการท่องเที่ยวเลือกใช้กลยุทธ์สร้างความโดดเด่น จำนวน 6 กลยุทธ์ ได้แก่ 1) พัฒนารูปแบบอาหาร 2) ออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ 3) แปรรูปสินค้าอาหารให้มีอายุการขายยาวนาน 4) ทำราคาชุด 5) สร้างบริการที่แตกต่าง และ 6) พัฒนาสื่อการประชาสัมพันธ์และช่องทางการสื่อสารสรุปได้ว่า มีการปรับตัวเข้าสู่การตลาดท่องเที่ยว และความคิดสร้างสรรค์มาประยุกต์ใช้กับการทำตลาดด้านการท่องเที่ยวเน้นเรื่องนวัตกรรม เทคโนโลยี และความคิดสร้างสรรค์

2.5.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องเรื่องเล่าอาหาร

ปองปรารถน์ สุนทรเภสัช และคณะ (2561) ศึกษาและเสนอเทคนิคการถ่ายภาพอาหารท้องถิ่น นำมาใช้ประกอบการเล่าเรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นน้ำปู เพื่อประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม สัมภาษณ์เชิงลึก เลือกกลุ่มตัวอย่างเฉพาะเจาะจง ได้แก่ ตัวแทนที่เป็นผู้ผลิตน้ำปู และสุ่มแบบเจาะจง ผู้ร่วมงานเกษตรแฟร์จัดแสดงภาพถ่ายอาหารน้ำปูแจ้ห่ม จำนวน 200 คน กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 200 คน ผลวิจัยพบว่า การถ่ายภาพอาหารท้องถิ่นให้น่ารับประทาน ทำให้ผู้เห็นภาพถ่ายเกิดความรู้สึกอยากรับประทานอาหาร จากผลการสำรวจความคิดเห็นของผู้ชมภาพถ่ายอาหารพบว่าส่วนใหญ่มีความเห็นว่าเมื่อชมภาพอาหารแล้วเกิดความรู้สึกอยากรับประทาน ถ่ายทอดให้เห็นถึงอาหารท้องถิ่นพื้นบ้านดั้งเดิมที่ชาวบ้านนิยมนำน้ำปูมาเป็นส่วนผสม สะท้อนอัตลักษณ์ดั้งเดิมที่คงคุณค่าทางวัฒนธรรม กับอาหารรับประทานพร้อมกับเครื่องเคียงพวกผัก การสร้างเรื่องราวให้อาหารท้องถิ่น มีองค์ประกอบที่สำคัญคือ การเล่าเรื่องเกี่ยวกับสถานที่ การใช้ภาพถ่ายเป็นสื่อ และการสร้างความแตกต่างที่เป็นเอกลักษณ์ สรุปได้ว่า สะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์ในมิติทางวัฒนธรรมให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกิน การประกอบอาหาร มิติสุขภาพที่มีส่วนประกอบของสมุนไพร จึงส่งเสริมภาวะโภชนาการและมิติภูมิปัญญา เป็นภูมิปัญญาในการประกอบอาหารและถนอมอาหาร

สุประวีณ์ แสงอรุณเฉลิมสุข และคณะ (2564) สังเคราะห์ลักษณะร่วมของอัตลักษณ์เป็นเรื่องเล่าเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชน และสังเคราะห์ลักษณะเด่นของอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ผ่านเรื่องเล่าชาติพันธุ์ลาหู ชุมชนป่าคาสันติสุข บ้านแม่แจ่ม อำเภอเมืองปาน ชาติพันธุ์ขมุ ชุมชนห้วยตาด

บ้านจาปุย อำเภอแม่เมาะและชาติพันธุ์ปาเกอะญอ กลุ่มตัวอย่างตัวแทนกลุ่มผู้นำแบบเป็นทางการในชุมชนจำนวน 30 คน แบบสัมภาษณ์เชิงลึก ผลวิจัยพบว่า มีเรื่องเล่าที่สะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์ได้อย่างน่าสนใจ โดยนำเรื่องเล่ามาทำเป็นเรื่องเล่าประกอบผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่าให้สินค้าของชุมชน เป็นเรื่องเล่าเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชน และการศึกเพื่อสังเคราะห์ ลักษณะร่วมสังเคราะห์ลักษณะเด่นของอัตลักษณ์ มีประเด็นลักษณะร่วมและลักษณะเด่นผ่านเรื่องเล่าอัตลักษณ์ชาติพันธุ์เพื่อร้อยเรียงเป็นเรื่องส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชนนี้ เพื่อให้เกิดความภาคภูมิใจในรากวัฒนธรรมและต้องสืบทอดให้คนรุ่นใหม่ได้รับรู้เรื่องราวอันทรงคุณค่านี้ ผ่านเรื่องเล่าเพื่อให้เรื่องราวที่โดดเด่นและน่าสนใจ สรุปได้ว่า มีทรัพยากรและวัฒนธรรมของพื้นที่เป็นเรื่องเล่า ด้วยการบันทึกองค์ความรู้ ฟื้นฟู รักษา สืบสาน ประวัติศาสตร์ชุมชน ภูมิปัญญา และสืบทอดประเพณีวัฒนธรรมของท้องถิ่น ที่เป็นเครื่องมือในการพัฒนาการท่องเที่ยวเกี่ยวกับทรัพยากรและวัฒนธรรม

ขวัญชนก นัยจรัญ และคณะ (2565) ศึกษาเรื่องเล่าภูมิปัญญาเกี่ยวกับอัตลักษณ์ของการทำน้ำตาลโตนด เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากวัสดุในท้องถิ่นในตำบลบ้านยาง อำเภอวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก กลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงจำนวน 30 คน ใช้แบบสอบถามแบบสัมภาษณ์มีโครงสร้าง ผลวิจัยพบว่า เรื่องเล่าภูมิปัญญาเกี่ยวกับอัตลักษณ์ของตำบลบ้านยาง โดยการบอกเล่าความเป็นมา และภูมิปัญญาของคนในพื้นที่เกี่ยวกับการทำตาล และพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากวัสดุในท้องถิ่นนำเสนอรูปแบบการสื่อสารอัตลักษณ์ผ่านข้อความและภาพวาด มีการใช้เรื่องเล่าและภูมิปัญญาพื้นบ้าน เพื่อบอกเล่าความเป็นมาอันเป็นอัตลักษณ์ของจำลองวิถีชีวิตและกรรมวิธีการทำน้ำตาลต้น ผสมผสานกับการใช้ภาษาเพื่อสื่อสารความเข้าใจโดยสร้างบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ 3 รูปแบบ กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจรูปแบบที่ 1 มากที่สุด สรุปได้ว่า บรรจุภัณฑ์ต้นแบบที่มีการหยิบยกเรื่องเล่าและภูมิปัญญามาเป็นส่วนหนึ่งของบรรจุภัณฑ์ เพื่อยกระดับมูลค่าทางเศรษฐกิจแสดงถึงมิติเรื่องเล่าและกรรมวิธีการทำอาหารและการออกแบบ จะเห็นได้ว่าเรื่องเล่าและภูมิปัญญาสามารถนำมาใช้ประกอบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากวัสดุในท้องถิ่นที่แสดงเอกลักษณ์ของพื้นที่ได้อย่างน่าสนใจ

ญาณิศา เผื่อนเพาะ และ กำธร แจ่มจำรัส (2565) ศึกษาการให้ความหมาย ที่มาของความหมาย กระบวนการการสื่อสารความหมาย และกระบวนการการสื่อสารความหมายของคาว่าเสน่ห์วิถีไทยเมืองกรุงเก่า ของผู้ประกอบการท่องเที่ยว จังหวัดพระนครศรีอยุธยา กลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการท่องเที่ยวเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวในเมืองมรดกโลก จำนวน 21 คน ผลวิจัยพบว่า การให้ความหมาย ที่มาของความหมาย กระบวนการการสื่อสารความหมาย ได้ดังนี้ การอยู่ร่วมกันของคนในสังคมที่มีความหลากหลายทั้งชาติพันธุ์ ศาสนา ความเชื่อ วัฒนธรรม ประเพณี ที่มีเอกลักษณ์เป็นเสน่ห์วิถีไทยเมืองกรุงเก่า มี 3 ส่วน คือ 1) ความเป็นเมืองพหุวัฒนธรรมที่มีอัตลักษณ์โดดเด่น 2) รากเหง้าของวิถีชีวิตที่มีเสน่ห์ 3)อัตลักษณ์ของแหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์เมืองมรดกโลก และกระบวนการการสื่อสารความหมาย มี 2 รูปแบบ คือ 1) เพื่อประชาสัมพันธ์ 2) เพื่อการเพิ่มมูลค่าให้ธุรกิจโดยตรง สรุปได้ว่าเพื่อเป็นการวางแผนการตลาดของธุรกิจให้ตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวให้เกิดความประทับใจมากที่สุด โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวรวมถึงผลิตภัณฑ์และบริการด้านการท่องเที่ยวโดยคงเอกลักษณ์ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน

วิฒเนศวร ทะกอง และคณะ (2566) ศึกษาภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น นำไปสร้างสรรค์ภาพถ่ายดิจิทัลจากเรื่องเล่าเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน ในจังหวัดจันทบุรี และประเมินความ

พึ่งพอใจผลงาน เก็บข้อมูลกลุ่มตัวอย่าง ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ทั้ง 10 หมู่บ้าน หมู่บ้านละ 5 คน เป็นการสัมภาษณ์เชิงลึก ผลวิจัยพบว่า ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากชุมชนท่องเที่ยว อาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่ มีการใช้วัตถุดิบและส่วนผสมที่เป็นเครื่องเทศ สมุนไพรเป็นส่วนประกอบจึงนำมาใช้เป็นวัตถุดิบประกอบอาหาร มีการนำไปทำเป็นยารักกษาโรค มีการแปรรูปอาหาร จนกลายเป็นอัตลักษณ์อาหารที่สำคัญของชาวจันบุรี ด้านการสร้างสรรค์ภาพถ่ายดิจิทัลจากเรื่องเล่าภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากชุมชนท่องเที่ยวจังหวัดจันทบุรี ในกระบวนการที่มีความสำคัญมากเพราะจะช่วยให้อาหารเพิ่มมูลค่าและมองดูน่ารับประทาน นำส่วนประกอบของอาหารมาจัดวางเป็นตัวสนับสนุนในการจัดองค์ประกอบ สื่อสารถึงความเป็นอาหารพื้นถิ่นและใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นพอเหมาะและองค์ประกอบของภาพที่ออกมามีความเป็นเอกภาพ ด้านผลประเมินความพึงพอใจผลงานสร้างสรรค์ภาพถ่ายอาหารต่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน พบว่า มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก เรื่องสื่อความหมายของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นมีความโดดเด่นในเรื่องพืชสมุนไพร และมีมิติที่เกี่ยวข้อง คือ ด้านวัฒนธรรมการกิน ด้านประวัติศาสตร์ และมีมิติที่เกี่ยวข้องกับความหมายของอาหารโดยเฉพาะมิติด้านสังคม คือ มีการแสดงให้เห็นถึงตัวตนและสถานะของผู้บริโภค และสะท้อนภาพวิถีชีวิตที่อุดมสมบูรณ์ของอาหาร

Zort et.al. (2023) ศึกษาเรื่องการแบ่งปันคุณค่าทางวัฒนธรรมและมรดกผ่านการเล่าเรื่องในยุคดิจิทัล ผลการศึกษาพบว่า นักศึกษาและครอบครัวกำลังมีวัฒนธรรมและค่านิยมที่เน้นบทบาทสำคัญของในความรับผิดชอบของครอบครัวในการเลี้ยงดูเด็ก โดยใช้สื่อดิจิทัล แสดงให้เห็นถึงความเมตตา ความเคารพ และความรัก เป็นสิ่งสำคัญที่จะถ่ายทอดออกมาให้เห็นโดยผ่านการเล่าเรื่องในยุคดิจิทัลนี้สามารถเล่าเรื่องโดยการส่งเสริมความหลากหลายทางวัฒนธรรม และการอนุรักษ์มรดกขนบธรรมเนียมประเพณี โดยเน้นความสำคัญบนแพลตฟอร์มดิจิทัลใช้โซเชียลมีเดียเป็นเครื่องมือผ่านการถ่ายทอดสด วิดีโอ และเนื้อหาเชิงโต้ตอบรวมถึงการตีความเนื้อหา โดยเน้นให้เกิดความเข้าใจและจดจำ เพื่อเป็นแบ่งปันประสบการณ์ การศึกษาในครั้งนี้เน้นการอยู่ร่วมกันและเข้าใจกันเพื่อให้นักศึกษาและครอบครัวที่มีมุมมองที่แตกต่างกันเกี่ยวกับเนื้อหาคุณค่าทางวัฒนธรรมสามารถเชื่อมโยงกัน

Larsen and Osterlund (2015) ศึกษาองของเรื่องราวสถานที่และความรู้สึกของผู้คนในการผลิตอาหารของเกาะนอร์ดิก มีการสัมภาษณ์แบบการสนทนากลุ่ม (Focus group) กลุ่มตัวอย่างเป็นคุณครูและรองอาจารย์ใหญ่จากโรงเรียนประถมศึกษาและมัธยมศึกษาของรัฐในภาคเหนือของไซปรัส การสุ่มตัวอย่าง เป็นผู้เชี่ยวชาญจากประสบการณ์การสอนตั้งแต่ 10 ปีขึ้นไป มีประสบการณ์การสอนในโรงเรียนประถมศึกษาและมัธยมศึกษา ผู้เชี่ยวชาญเข้าร่วมการศึกษาโดยสมัครใจทั้งหมด 17 คน รวมเป็นหญิง 8 คน และชาย 9 คนผลวิจัยพบว่าผู้ประกอบการอาหารเกาะมักจะเน้นรูปแบบของสถานที่และรสชาติในเรื่องการสร้างแบรนด์ของพวกเขาสร้างสิ่ง ความเคลื่อนไหวของชาวเกาะและนิวนอร์ดิกฟู้ด มักถูกรวมไว้ในเรื่องราวการสร้างแบรนด์เหล่านี้ เพื่อสร้างภาพลักษณ์ของสถานที่ในอุดมคติผู้ประกอบการอาหารเกาะมักจะเป็นทางเลือกวิถีชีวิตมากกว่าการขับเคลื่อนอย่างหมดจดโดยกำไรทางเศรษฐกิจสวนแอปเปิ้ลบนเกาะเดนมาร์ก เป็นเจ้าของโดย Claus Meyer เป็นตัวอย่างการแสดงที่ใส่ใจของเกาะและตัวอย่างตำราของเรื่องราวเทอรัวร์ การสร้างแบรนด์อาหารท้องถิ่นที่เน้นผลผลิตในท้องถิ่นในการดึงดูดผู้บริโภคในเมืองที่เชื่อมโยงกับความถูกต้องแม้แต่อาหารที่เดินทางไปทั่วโลกก็

สามารถรับรู้ได้ว่าเป็นอาหารท้องถิ่นและเชื่อถือได้ หากได้รับการปรับแต่งให้เป็นส่วนตัวอย่างน่าเชื่อถือ การเชื่อมต่อรายการอาหารกับเกาะ อาทิ แอปเปิ้ล สามารถทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักมากขึ้นและเป็นประโยชน์ต่อการตลาดข้อเสียและความท้าทาย เช่น น้ำท่วมและความคุ้มครองสื่อยังสามารถมีผลในเชิงบวกสำหรับการตลาดการสร้างผลกระทบตกอับและความจงรักภักดีของแบรนด์ที่เพิ่มขึ้นในหมู่ผู้บริโภค

ตารางที่ 2.3 สรุปการทบทวนวรรณกรรม

ชื่อผู้วิจัย	การรับรู้			กรอบการเล่าเรื่องอาหาร			
	ประสาทสัมผัสส่วนไกล (ตา หู)	ประสาทสัมผัสส่วนใกล้ (จมูก ลิ้น ผิวหนัง)	ประสาทสัมผัสส่วนลึก (เคลื่อนไหว ทรงตัว)	รู้ที่มาของอาหาร	สรรหาเรื่องเล่าวัตถุดิบจากท้องถิ่น	เรื่องอาหารสร้างแรงบันดาลใจในมิติต่าง ๆ	มิติเรื่องเล่าและกรรมวิธีการทำอาหารและการออกแบบ
เณรัญชรา กิจวิกรานต์ (2557)	✓	✓	✓	✓		✓	
ฐิญาภา เสถียรคมสรไกร และ อัจฉิรา ทิวะสิงห์ (2563)	✓	✓	✓	✓	✓		
ปรเมษฐ์ บุญนำศิริกิจ (2564)	✓			✓		✓	
ทิพย์วดี โพธิ์สิทธิพรรณ และ อภิไทย แก้วจรัส (2564)	✓	✓	✓	✓		✓	✓
กิตติยา เกิดปลั่ง และ วรรษิดา บุญญาณเมธาพร (2565)	✓	✓	✓	✓		✓	
ดำรงศักดิ์ ขวัญใจ (2562)	✓	✓	✓	✓		✓	✓
นพวรรณ น้ำทับทิม (2562)	✓	✓	✓	✓		✓	
อุมารินทร์ ราตรี (2562)	✓	✓	✓	✓		✓	
ปุณยวีร์ ศรีรัตน์ และคณะ (2565)	✓	✓	✓	✓		✓	

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

ชื่อผู้วิจัย	การรับรู้			กรอบการเล่าเรื่องอาหาร			
	ประสาทสัมผัสส่วนไกล (ตา หู)	ประสาทสัมผัสส่วนใกล้ (จมูก ลิ้น ผิวหนัง)	ประสาทสัมผัสส่วนลึก (เคลื่อนไหว ทรงตัว)	รู้ที่มาของอาหาร	สรรหาเรื่องเล่าวัตถุดิบจากท้องถิ่น	เรื่องอาหารสร้างแรงบันดาลใจในมิติต่าง ๆ	มิติเรื่องเล่าและกรรมวิธีการทำอาหารและการออกแบบ
นฤมลวรรณ สุขไมตร และ เยาวนาถ บางศร (2565)	✓	✓	✓	✓		✓	✓
ปองปรารถน์ สุนทรเภสัช และคณะ (2561)	✓	✓	✓	✓		✓	✓
สุประวีณ์ แสงอรุณเฉลิมสุข และคณะ (2564)	✓			✓			✓
ขวัญชนก นัยจรัญ และคณะ (2565)	✓			✓	✓	✓	✓
ญาณิศา เผื่อนเพาะ และ กำธร แจ่มจำรัส (2565)	✓			✓		✓	✓
วิฆเนศวร ทะกอง และคณะ (2566)	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Zort et.al (2023)	✓	✓	✓	✓		✓	
Larsen and Osterlund (2015)	✓			✓	✓	✓	
รวม	**17**	**12**	**12**	**17**	**3**	**15**	**8**

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่องการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส และเพื่อนำเสนอรูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ทั้งนี้เพื่อนำผลการวิจัยไปใช้เป็นกระบวนการคิดและถ่ายทอดให้เกิดการเรียนรู้ผ่านประสบการณ์จากประเด็นของเรื่องเล่าที่ค้นพบให้มีความสมบูรณ์ที่ดียิ่งขึ้น การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีขั้นตอนการดำเนินการวิจัยตามลำดับนี้

3.1 ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

3.1.1 ขั้นตอนวัตถุประสงค์ ข้อที่ 1 เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

1) ศึกษาข้อมูลจาการทบทวนวรรณกรรมจากหนังสือ เอกสารทางวิชาการ วารสาร งานวิจัย บทความงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ของ (กิตติพงษ์ มายา และคณะ, 2566) โดยนำมาเป็นต้นแบบ เพื่อเป็นข้อมูลเพิ่มเติมใช้ในการสนับสนุนการวิจัยครั้งนี้ให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น และสร้างกรอบแนวคิดที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย

2) พัฒนาและสร้างข้อคำถามที่สอดคล้องกับองค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส แล้วทำการสร้างแบบสอบถามและพัฒนาเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย โดยทำการตรวจสอบเครื่องมือผ่านการประเมินดัชนีความเที่ยงตรงของเนื้อหาจากผู้ทรงคุณวุฒิที่มีประสบการณ์ (Index of Item - Objective Congruence : IOC) จำนวน 3 คน แล้วนำมาปรับปรุงแบบสอบถามตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ จากนั้นเก็บข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี

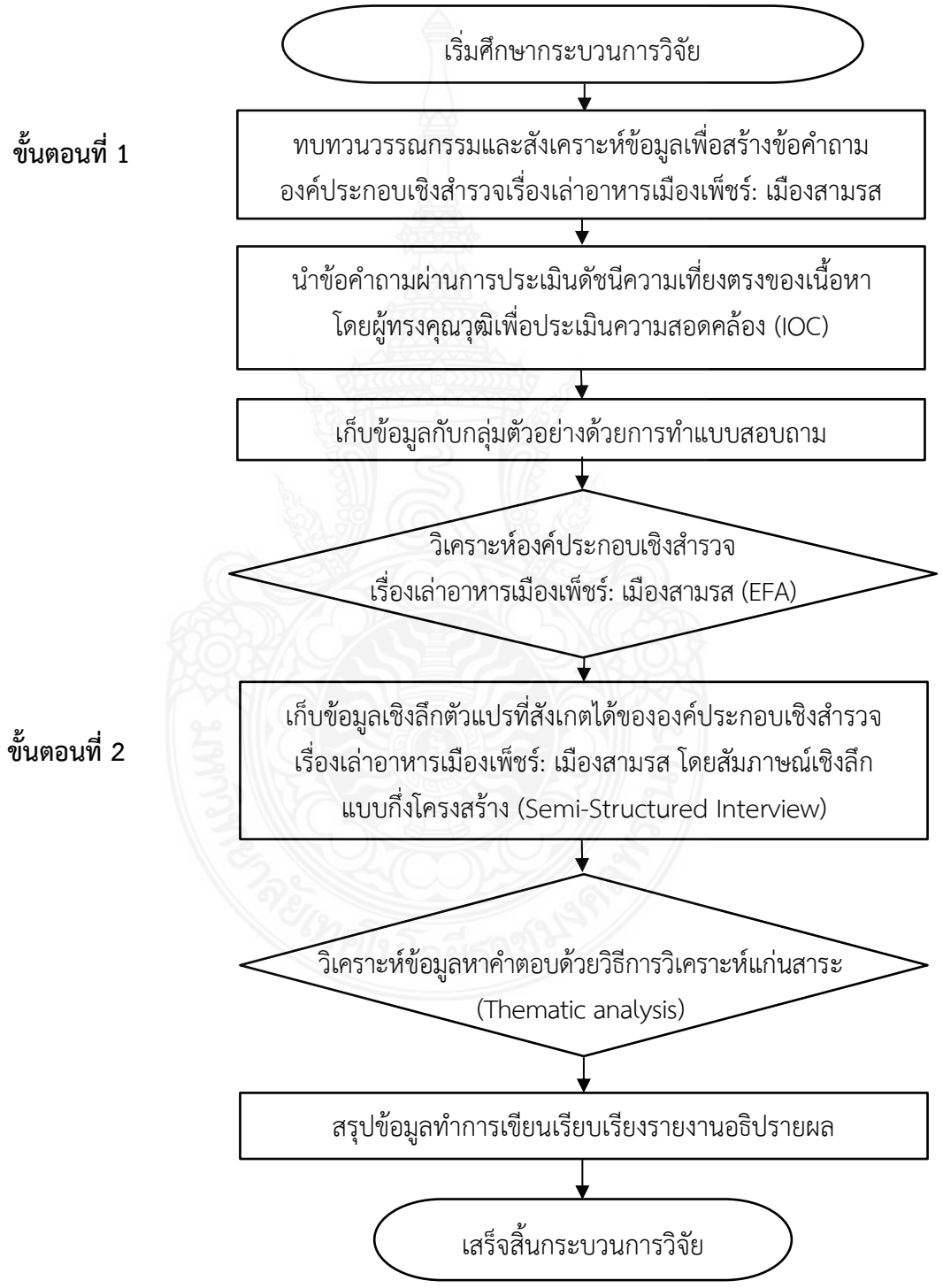
3) วิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจของเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ด้วยสถิติ (Explorative Factor Analysis: EFA)

3.1.2 ขั้นตอนวัตถุประสงค์ ข้อที่ 2 เพื่อนำเสนอรูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

1) เก็บข้อมูลเชิงลึกตัวแปรที่สังเกตได้ขององค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส โดยกำหนดกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informants) ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview) กับกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักคัดเลือกตามประสบการณ์และความสำคัญ

2) วิเคราะห์ข้อมูลหาคำตอบด้วยวิธีการวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic Analysis) เพื่อตรวจสอบภายในข้อมูลพร้อมทั้งอธิบายข้อมูลอย่างละเอียดในเชิงวิเคราะห์เปรียบเทียบ

3) สรุปข้อมูลทำการเขียนเรียบเรียงรายงานอธิปรายผลในลักษณะการเล่าเรื่องโต้แย้งในเชิงความสัมพันธ์กับตัวแปรเพื่อแสดงให้เห็นถึงการเล่าเรื่องเกี่ยวกับข้อมูลในเชิงวิเคราะห์และให้ความหมายเพื่อสนับสนุนข้อมูลที่ได้รับจากการสัมภาษณ์ให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น



แผนภูมิที่ 3.1 การออกแบบการศึกษาขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

3.2 ขั้นตอนการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

3.2.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

3.2.1.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้การศึกษาครั้งนี้ คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี

3.2.1.2 กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่าง คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี โดยข้อมูลนักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรีมีจำนวนประมาณ 5,418,020 คน (กองเศรษฐกิจการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2566) การเก็บข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา (ธีระดา ภิญโญ, 2561) กล่าวว่า จำนวนตัวแปรที่คัดเลือกมาวิเคราะห์องค์ประกอบควรมีจำนวนมากกว่า 30 ตัวแปร (ข้อคำถาม) และกลุ่มตัวอย่างควรมีมากกว่าจำนวนตัวแปรอย่างน้อย 5-10 เท่า โดยผู้วิจัยได้เลือก 10 เท่า ของจำนวนตัวแปร มีตัวอย่างดังนี้ ข้อคำถาม 1 ข้อ จะได้ตัวแปร (จำนวนกลุ่มตัวอย่าง) 10 คน

3.2.1.3 การสุ่มตัวอย่าง

การวิจัยใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบไม่อาศัยความน่าจะเป็น (Nonprobability Random Sampling) และใช้การเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบตามสะดวก (Convenience Sampling) ผู้วิจัยขอความร่วมมือจากกลุ่มตัวอย่างเพื่อตอบแบบสอบถาม และมีการตรวจสอบคุณสมบัติของกลุ่มตัวอย่างที่เข้ามาทำแบบสอบถามเพื่อให้ได้กลุ่มตัวอย่างที่เป็นตัวแทนของประชากร โดยจะใช้คำถามเพื่อคัดกรองก่อนทำแบบสอบถามจะอยู่ในข้อแรกของแบบสอบถามซึ่งกลุ่มตัวอย่างต้องเคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี หากไม่เคยจะยุติการทำแบบสอบถาม

3.2.2 ตัวแปรที่ใช้ในการวิจัย

3.2.2.1 ตัวแปรอิสระ ได้แก่

1) ปัจจัยส่วนบุคคล

2) พฤติกรรมของนักท่องเที่ยว

3) การรับรู้องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

3.2.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ แบบสอบถาม ประกอบด้วย ลักษณะคำถามปลายปิด (Closedend Question) และลักษณะคำถามปลายเปิด (Open-end Question) ผู้วิจัยได้นำข้อค้นพบจากผลการศึกษาองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์ (กิตติพงษ์ มายา และคณะ, 2566) และการทบทวนวรรณกรรม จากนั้นทำการพัฒนาข้อคำถามโดยลักษณะของแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 4 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม เป็นการเก็บข้อมูลลักษณะทางประชากรศาสตร์ ข้อคำถามเป็นแบบตรวจสอบรายการ (Check-List) มีจำนวน 6 ข้อ ประกอบด้วย

1) เพศ
2) อายุ
3) สถานภาพ
4) ระดับการศึกษา
5) อาชีพ
6) รายได้ต่อเดือน

ตอนที่ 2 เป็นข้อคำถามเกี่ยวกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี ข้อคำถามเป็นแบบตรวจสอบรายการ (Check-List) มีจำนวน 7 ข้อ ประกอบด้วย

1) การเดินทางไปท่องเที่ยวเชิงอาหาร หรือทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี
2) การได้รับข้อมูลเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรีผ่านช่องทางใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
3) จำนวนครั้งที่เคยเดินทางไปจังหวัดเพชรบุรี
4) ประเภทของกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
5) สาเหตุของการเดินทางไปท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
6) ค่าใช้จ่ายต่อครั้งในการเดินทางมาท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี
7) ประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกิดความทรงจำให้นึกถึงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ตอนที่ 3 การรับรู้องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ทำการพัฒนาแบบสอบถามโดยดัดแปลงข้อมูลจากการศึกษาของ กิตติพงษ์ มายาและคณะ (2566) มีจำนวนข้อคำถาม 32 ข้อ โดยลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) ซึ่งมีเกณฑ์ในการกำหนดค่าน้ำหนักของการประเมินเป็น 5 ระดับตามวิธีของลิเคิร์ท (Likert) ดังนี้

ระดับการรับรู้	**ค่าน้ำหนักคะแนนของตัวเลือกตอบ**
มากที่สุด	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 5 คะแนน
มาก	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 4 คะแนน
ปานกลาง	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 3 คะแนน
น้อย	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 2 คะแนน
น้อยที่สุด	กำหนดให้มีค่าเท่ากับ 1 คะแนน

เกณฑ์การแปลความหมายเพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ยค่าการรับรู้ โดยมีการกำหนดเป็นช่วงระดับค่าคะแนน (กัลยา วานิชย์บัญชา, 2554) ดังนี้

คะแนนเฉลี่ย	4.21 - 5.00	แปลความว่า	มีการรับรู้มากที่สุด
คะแนนเฉลี่ย	3.41 - 4.20	แปลความว่า	มีการรับรู้มาก
คะแนนเฉลี่ย	2.61 - 3.40	แปลความว่า	มีการรับรู้ปานกลาง
คะแนนเฉลี่ย	.81 - 2.60	แปลความว่า	มีการรับรู้น้อย
คะแนนเฉลี่ย	1.00 - 1.80	แปลความว่า	มีการรับรู้น้อยที่สุด

ตอนที่ 4 เป็นข้อคำถามเกี่ยวกับข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ ลักษณะแบบสอบถามเป็นแบบปลายเปิด มีข้อคำถามจำนวน 1 ข้อ (Open-Ended)

3.2.4 การตรวจสอบเครื่องมือ

3.2.4.1 ผู้วิจัยทำการทดสอบเครื่องมือด้วย การตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) ทั้งฉบับให้ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีประสบการณ์ด้านเนื้อหาของงานวิจัยหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง จำนวน 3 คน กระทำการประเมินค่าดัชนีและลงความเห็นในแต่ละข้อคำถามให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ (Index of Item-Objective Congruence : IOC) โดยมีขั้นตอนการตรวจสอบ (พิศิษฐ ตัณฑวณิช, และ พนา จินดาศรี, 2561) ดังนี้

1) เกณฑ์การให้คะแนน

ให้คะแนนเป็น 1 ข้อคำถามตรงตามวัตถุประสงค์

ให้คะแนนเป็น 0 ไม่มั่นใจว่าข้อคำถามตรงตามวัตถุประสงค์หรือไม่

ให้คะแนนเป็น -1 ข้อคำถามไม่ตรงตามวัตถุประสงค์

2) เกณฑ์ในการตรวจพิจารณา

ข้อคำถามที่มีค่า IOC ตั้งแต่ 0.50 - 1.00 มีค่าความเที่ยงตรง ใช้ได้

ข้อคำถามที่มีค่า IOC ต่ำกว่า 0.50 ต้องปรับปรุง ยังใช้ไม่ได้

$$\text{สูตร IOC} = \frac{\Sigma R}{N}$$

การผลคะแนนที่ได้จากผู้เชี่ยวชาญมาคำนวณหาค่า IOC

ΣR แทน ผลรวมของคะแนนการพิจารณาของผู้เชี่ยวชาญ

N แทน จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

3) วิธีการหาค่า IOC คือ หาผลรวมของคะแนนของแบบสอบจากนั้นนำผลคะแนนมาหารด้วยจำนวนของผู้เชี่ยวชาญ ผลที่ได้ไปเทียบกับเกณฑ์ที่ตั้งไว้ด้วยผลการหาค่าความเที่ยงตรงของแบบสอบถาม จึงสรุปได้ว่าแบบสอบถามที่สร้างขึ้นมีความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) สามารถนำแบบสอบถามฉบับสมบูรณ์ไปใช้เก็บข้อมูลกับตัวอย่าง

ตารางที่ 3.1 ข้อมูลผู้ทรงคุณวุฒิในการประเมินดัชนีความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity)

ลำดับ	ประสบการณ์/ความสำคัญ	จำนวน
1	ผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหาร	1 คน
2	ผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยว	1 คน
3	ผู้เชี่ยวชาญด้านการวิจัย	1 คน

3.2.4.2 การวิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่นของเครื่องมือ

1) หลังจากปรับแก้แบบสอบถามแล้วตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 3 คน แล้วผู้วิจัยจึงนำแบบสอบถามไปทดลองใช้กับประชากร (Ty-Out) ที่ใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่างเป็นนักท่องเที่ยวทั่วไปในกรุงเทพมหานครใช้วิธีการแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยกำหนดจำนวนการเก็บข้อมูล คือ 30 ชุด เมื่อได้ผลแบบสอบถามนำมาตรวจให้คะแนนและประเมินหาความเชื่อมั่นโดยหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟ่า (Alpha Coefficient: α) การพิจารณาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบัค (Cronbach) กำหนดค่า คือ α = .95 จึงจะถือว่าแบบสอบถามมีความน่าเชื่อถือ (ธานินทร์ ศิลป์จารุ, 2563)

2) นำข้อมูลที่ได้จากการทดลองมาคำนวณผ่านโปรแกรมสำเร็จรูป SPSS เพื่อหาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม พบว่า มีค่าดัชนีความสอดคล้องเท่ากับ .97 แสดงว่าแบบสอบถามมีความเชื่อมั่น

3) แบบสอบถามหลังจากการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) มีจำนวนข้อคำถามทั้งหมด 32 ข้อ จึงได้จำนวนกลุ่มตัวอย่าง 320 คน

3.2.5 วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยเตรียมแบบสอบถามไปเก็บข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี จากนั้นตรวจสอบความถูกต้องของแบบสอบถามให้ครบจำนวนตามที่กำหนด นำข้อมูลที่ได้จากการเก็บแบบสอบถามไปบันทึกคะแนนและบันทึกข้อมูล เพื่อนำไปวิเคราะห์วิธีทางสถิติด้วยโปรแกรมด้วยคอมพิวเตอร์โดยมีรายละเอียดวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

1) ลงพื้นที่ไปเก็บข้อมูลกับกลุ่มที่ศึกษาด้วยตนเองในจังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ สถานีรถไฟเพชรบุรี ตลาดเก่าเพชรบุรี อุทยานประวัติศาสตร์พระนครคีรี งานของดีเมืองเพชร และอื่น ๆ โดยการแจกเป็นกระดาษให้ตอบแล้วเก็บเพื่อรวบรวม

2) ส่งข้อมูลแบบสอบถามออนไลน์เป็นลิงค์ (Link) หรือสแกนคิวอาร์โค้ด (QR Code) ประชาสัมพันธ์ทาง Socal Network และขอความร่วมมือตอบแบบสอบถามกระทำที่อุปกรณ์เครื่องมือสื่อสารหรือโทรศัพท์ของผู้ตอบแบบสอบถาม

3.2.5.1 ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data)

ผู้วิจัยศึกษาข้อมูลที่ได้จากการทบทวนวรรณกรรมจากหนังสือเอกสารทางวิชาการ วารสาร บทความ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ซึ่งสามารถสืบค้นได้จากห้องสมุด รวมทั้งการสืบหา

ข้อมูลจากอินเตอร์เน็ต เพื่อเป็นข้อมูลเพิ่มเติมใช้ในการสนับสนุนการวิจัยครั้งนี้ให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

3.2.5.2 ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data)

รวบรวมข้อมูลจากการแบบสอบถาม กระทำโดยนำแบบสอบถามฉบับจริงไปเก็บข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี จากนั้นนำผลที่ได้มาทดสอบหาค่าความสัมพันธ์ของข้อคำถามด้วยการมาวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ (Explorative Factor Analysis: EFA)

3.2.6 การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

3.2.6.1 การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป SPSS และใช้สถิติบรรยายข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ ดังนี้

1) การคำนวณปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม จากแบบสอบถามตอนที่ 1 ที่มีลักษณะเป็นแบบตรวจสอบรายการใช้วิธีหาค่าความถี่ (Frequency) แล้วสรุปผลเป็นค่าร้อยละ (Percentage)

2) การคำนวณข้อคำถามเกี่ยวกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวจากแบบสอบถามตอนที่ 2 ที่มีลักษณะเป็นแบบตรวจสอบรายการใช้วิธีหาค่าความถี่ (Frequency) แล้วสรุปผลเป็นค่าร้อยละ (Percentage)

3.2.6.2 การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis : EFA) ดังนี้

1) การคำนวณข้อมูลการรับรู้องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส จากแบบสอบถามตอนที่ 3 ใช้วิธีหาค่าเฉลี่ย (Mean: $\bar{x}$) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation: S.D.) และการวิเคราะห์องค์ประกอบ (Exploratory Factor Analysis : EFA) เป็นการศึกษาโครงสร้างของตัวแปรและทำการลดจำนวนตัวแปรที่มีอยู่เดิมให้มีการรวมกันโดยการคำนวณหาค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรที่ศึกษาทั้งหมดก่อนใช้เทคนิคการวิเคราะห์เป็นเมทริกซ์สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรแต่ละคู่ ซึ่งควรจะมีค่าสหสัมพันธ์แตกต่างจากศูนย์โดยสามารถทดสอบได้ด้วยค่า Bartlett's test of Sphericity มีนัยสำคัญทางสถิติ และค่าดัชนี Kaiser-Meyer-Olkin measure of sampling adequacy: KMO มีค่าน้อยกว่า .5 ถือว่าตัวแปที่มีอยู่ไม่เหมาะสมที่จะใช้เทคนิควิเคราะห์ปัจจัย และ Bartlett' s Test ใช้ทดสอบสมมติฐานจะเป็นค่าสถิติที่มีการแจกแจงโดยประมาณแบบ Chi-square ถ้าค่าไคสแควร์มีค่ามากหรือค่า .sig

ตารางที่ 3.2 ขั้นตอนของการวิเคราะห์องค์ประกอบ (Exploratory Factor Analysis : EFA)

ขั้นตอน	เกณฑ์การพิจารณา
1. สร้างเมตริกซ์สหสัมพันธ์ของตัวแปรทุกคู่โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (Pearson Correlation Coefficient) ในการจัดกลุ่มตัวแปรด้วหลักเกณฑ์	ถ้าค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของตัวแปรคู่ใดมีค่าใกล้เคียง +1 หรือ -1 แสดงว่า ตัวแปรคู่นั้นมีความสัมพันธ์กันมากจึงควรอยู่ในองค์ประกอบ (Factor) เดียวกัน
	ถ้าค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของตัวแปรคู่ใดมีค่าใกล้ 0 แสดงว่าตัวแปรคู่นั้นไม่มีความสัมพันธ์กันหรือมีความสัมพันธ์กันน้อยมากจึงควรอยู่คนละองค์ประกอบ (Factor)
	ถ้าตัวแปรที่ไม่มีความสัมพันธ์กับตัวแปรอื่นหรือมีความสัมพันธ์กับตัวแปรอื่นที่เหลืออยู่น้อยมาก ควรอยู่คนละองค์ประกอบ (Factor) หรือควรตัดตัวแปรเหล่านั้นออกจากการวิเคราะห์ต่อไป

ที่มา: ธีระดา ภิญโญ (2561)

2) การหมุนแกนองค์ประกอบ (Factor Rotation)

เป็นการจัดกลุ่มปัจจัยให้อยู่ในรูปที่สามารถอธิบายหรือขยายความปัจจัยของการวิเคราะห์หมุนแกนแบบตั้งฉาก (Orthogonal rotation) ด้วยวิธีแวริแมกซ์ (Varimax) โดยมีเกณฑ์กำหนดการพิจารณาปัจจัย ดังตารางที่ 3.3

ตารางที่ 3.3 เกณฑ์การพิจารณาปัจจัยการหมุนแกนองค์ประกอบ (Factor Rotation)

เกณฑ์การพิจารณา
1. ต้องมีค่าความผันแปรของตัวแปรทั้งหมด (Eigenvalue) ตั้งแต่ 1.00 ขึ้นไป
2. ตัวแปรแต่ละตัวต้องมีค่าน้ำหนักปัจจัย (Factor Loading) ตั้งแต่ .5 ขึ้นไป
3. ต้องมีตัวแปรที่สังเกตได้ ตั้งแต่ 2 ตัวขึ้นไป
4. กำหนดชื่อจากตัวแปรสังเกตได้หลาย ๆ ตัวที่ร่วมกัน

ที่มา: กัลยา วานิชย์บัญชา (2554)

3.3 ขั้นตอนการนำเสนอรูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

เป็นการเก็บข้อมูลเชิงลึกโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอรูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส โดยการจำแนกข้อมูลจำนวนตัวแปรที่สังเกตได้ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้างกับกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้มีส่วนเกี่ยวข้ององค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส และเก็บข้อมูลจากสื่อที่ปรากฏ ได้แก่ เอกสารข้อมูลการวิจัย สมุดและปากกาสำหรับจดบันทึกอุปกรณ์บันทึกภาพและเสียง

3.3.1 กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก

3.2.1.1 ผู้ให้ข้อมูลหลัก

ผู้วิจัยได้กำหนดกลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informants) โดยการศึกษาครั้งนี้ได้คัดเลือกตามประสบการณ์และความสำคัญประกอบด้วย ผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหาร ผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยว ผู้ประกอบการด้านอาหาร และนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี

3.2.1.2 กลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยได้ใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) และกำหนดกลุ่มตัวอย่างผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informants) โดยพิจารณาจากผู้ให้ข้อมูลหลักที่แตกต่างกันจำนวน 10 คน ซึ่งมีความสอดคล้อง Boeije (2010) ได้อธิบายไว้ว่า กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยเชิงคุณภาพควรใช้ประมาณ 6-10 กลุ่มตัวอย่าง สามารถเพียงพอให้ผู้วิจัยศึกษาข้อมูลได้อย่างเข้าใจไม่ใช่บุคคลเพียงกลุ่มเดียวโดยมีงานวิจัยของ บุญเพ็ง สิทธิวงษา (2566) ได้ศึกษาการวิจัยที่ใช้กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยเป็นการสัมภาษณ์เชิงลึก จำนวน 10 คน ซึ่งมีความสอดคล้องกัน ดังนั้นผู้วิจัยจึงได้ระบุกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้ให้ข้อมูลหลักเกี่ยวกับประสบการณ์และความสำคัญ ดังตารางที่ 3.4

ตารางที่ 3.4 กลุ่มตัวอย่างผู้ให้ข้อมูลหลัก

ลำดับ	ประสบการณ์และความสำคัญ	จำนวนคน
1	ผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหาร	2
2	ผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม	2
3	ผู้ประกอบการด้านอาหาร	1
4	นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี	5
รวม		**10**

3.3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือในการศึกษาวิจัยเป็นไปตามหลักการในระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยได้จัดทำการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview) ซึ่งกำหนดหัวข้อการสัมภาษณ์ขององค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

แต่ละประเด็นนำวิเคราะห์การปรากฏของความหมายโดยใช้วิธีการวิเคราะห์หาแก่นสาระ (Thematic Analysis) กระทำการจำแนกข้อมูลจำนวน โดยมีขั้นตอน 3 ส่วน ดังนี้

1) ผู้วิจัยศึกษาข้อมูลตัวแปรขององค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ซึ่งเกิดจากการเตรียมความรู้การศึกษาเอกสารและผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ในการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยเข้าไปเป็นผู้ดำเนินการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ด้วยตนเอง

2) อุปกรณ์ในการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก ได้แก่ เอกสารข้อมูลการวิจัย สมุดและปากกาสำหรับจดบันทึก เครื่องบันทึกเสียง โทรศัพท์มือถือพกพา (Smart Phone) แท็บเล็ต (Tablet) และกล้องถ่ายรูป

3) ข้อคำถามปลายเปิดเป็นบทสัมภาษณ์ที่ใช้ในการสนทนาระหว่างผู้ให้ข้อมูลหลักกับผู้วิจัยโดยจะมีความยืดหยุ่นเนื่องจากทำให้ได้ข้อมูลเชิงลึกจากการสนทนาเพื่อให้ได้ข้อมูลหรือคำตอบที่เป็นไปตามวัตถุประสงค์ โดยผู้วิจัยสัมภาษณ์เป็นรายบุคคลหาข้อสรุปในเนื้อหาตัวแปรหรือข้อคำถามให้ตรงกับวัตถุประสงค์องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเพ็ชร์: เมืองสามรส

3.3.5 วิธีการเก็บรวบข้อมูล

ผู้วิจัยได้ใช้การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview) ประไพพิมพ์ สุธีวสินนนท์, และ ประสพชัย พสุนนท์ (2559) กล่าวว่า ระยะเวลาในการสัมภาษณ์ต่อผู้ถูกสัมภาษณ์ 1 คน อยู่ที่ 1-2 ชั่วโมง โดยผู้วิจัยเป็นผู้เก็บรวบข้อมูลแบบสัมภาษณ์กับผู้ให้ข้อมูลหลักด้วยตนเองและนำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยกระทำการสัมภาษณ์พร้อมทั้งจดบันทึกและบันทึกเสียง ซึ่งผู้วิจัยดำเนินการสัมภาษณ์ระหว่างการเก็บข้อมูล และใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูลโดยการถอดเทปบทสัมภาษณ์แบบคำต่อคำ (Verbatim) อ่านข้อมูล กำหนดประเด็นสำคัญ และวิเคราะห์เนื้อหาโดยวิธีตรวจสอบข้อมูลแบบ 3 เส้า (Triangulation) เพื่อความถูกต้อง กวินธิดา ลอยมา (2563) กล่าวว่า เนื่องจากผู้ให้สัมภาษณ์ไม่ใช่บุคคลเพียงกลุ่มเดียว ในการเก็บข้อมูลการสัมภาษณ์กับผู้ให้ข้อมูลหลักกลุ่มเดียวกันและเนื้อหาการสัมภาษณ์เดียวกัน ต้องตรวจสอบว่าได้ข้อมูลการสัมภาษณ์เหมือนหรือตรงกันหรือไม่อย่างไร

3.3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาในครั้งนี้ใช้วิธีการวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic Analysis) เป็นรูปแบบของการวิเคราะห์เชิงคุณภาพโดยเน้นการตรวจสอบภายในข้อมูลพร้อมทั้งอธิบายข้อมูลได้อย่างละเอียดในเชิงวิเคราะห์เปรียบเทียบข้อมูลและเป็นวิธีการคิดที่ได้จากการรวมระหว่างแนวคิดทฤษฎีตรรกศาสตร์คลุมเครือโดยมีกระบวนการวิเคราะห์แก่นสาระ 6 ขั้นตอน (Braun & Clarke. 2006) ดังนี้

1) การทำความคุ้นเคยกับข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลสัมภาษณ์จากผู้ให้ข้อมูลหลักและทำความเข้าใจข้อมูลทบทวนซ้ำ ๆ โดยการจดบันทึกแนวคิดหรือประเด็นเนื้อหาต่าง ๆ

2) การทำให้เกิดข้อมูลเบื้องต้น กำหนดรหัสข้อมูลในแต่ละรูปแบบอย่างเป็นระบบและรวบรวมข้อมูลที่ได้จากผู้ให้ข้อมูลหลักทั้งหมดตามรหัสที่เกี่ยวข้อง

3) การค้นหาแก่นสาระ ตรวจสอบพร้อมเรียบเรียงรหัสที่กำหนดเข้าสู่แก่นสาระข้อมูลที่ได้แล้วรวบรวมข้อมูลทั้งหมดตามแก่นสาระที่กำหนดไว้

4) การตรวจสอบซ้ำแก่นสาระ ทบทวนแก่นสาระข้อมูลที่ได้โดยการทบทวนการกำหนดรหัสและชุดข้อมูลที่ได้จากการกำหนดแก่นสาระข้อมูลเพื่อสร้างแผนภาพในการวิเคราะห์เนื้อหาข้อมูล

5) การระบุและตั้งชื่อแก่นสาระ กำหนดใจความหลักที่สำคัญหรือประเด็นหลักและชื่อคำ ความหมายให้กับแก่นสาระข้อมูลซึ่งนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ปรับปรุงเรียบเรียงรายละเอียดและสร้างคำจำกัดความตามแก่นสาระข้อมูลนั้น

6) การจัดทำรายงาน นำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์มาเขียนรายงานผลการศึกษาวิจัยและสรุปผลการวิจัย

3.4 สถานที่ทำการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ แบ่งออก 2 กลุ่ม ดังนี้

3.4.1 การวิจัยเชิงปริมาณ

ทำการศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี ลงพื้นที่ด้วยตนเอง ได้แก่ สถานีรถไฟเพชรบุรี ตลาดเก่าเพชรบุรี อุทยานประวัติศาสตร์พระนครคีรี งานของดีเมืองเพชร และอื่น ๆ นอกจากนี้ยังประชาสัมพันธ์ทาง Socal Network เป็นแบบออนไลน์

3.4.2 การวิจัยเชิงคุณภาพ

ทำการศึกษาที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ห้องสำนักงานบัณฑิตศึกษา และสถานที่ตามความสะดวกของผู้เข้าร่วมการวิจัย ได้แก่ ระบบออนไลน์ Line Call และ Google meet

3.5 ระยะเวลาดำเนินการวิจัย

เดือนตุลาคม พ.ศ. 2566 ถึง เดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2567

ตารางที่ 3.5 สรุปขั้นตอนที่ 1

วัตถุประสงค์	วิธีการดำเนินการวิจัย			
	เครื่องมือ	**ประชากร/กลุ่มตัวอย่าง**	**การวิเคราะห์**	**ผลลัพธ์ที่ได้**
1.เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส	1. แบบสอบถามลักษณะปลายเปิดและปลายปิด - ปัจจัยส่วนบุคคล - พฤติกรรม - การรับรู้เรื่องเล่าอาหารเพ็ชร์: เมืองสามรส 2.การประเมินดัชนีความเที่ยงตรงของเนื้อหาและค่าเฉลี่ยความเที่ยงตรงของเนื้อหา (IOC) โดยผ่านผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 3 คน 3.ทดลองใช้กับประชากร (Ty-Out) ที่ใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 ชุด และประเมินหาความเชื่อมั่นโดยหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟ่า	ข้อคำถาม 1 ข้อ จะได้ตัวแปร (จำนวนกลุ่มตัวอย่าง) 10 คน แบบสอบถามหลังจากการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) มีจำนวนข้อคำถามทั้งหมด 32 ข้อ จึงได้จำนวนกลุ่มตัวอย่าง 320 คน	ใช้การวิเคราะห์องค์ประกอบ (Exploratory Factor Analysis : EFA) **ขั้นตอนของการวิเคราะห์องค์ประกอบ** สร้างเมตริกซ์สหสัมพันธ์ด้วยหลักเกณฑ์ค้นหาองค์ประกอบร่วมหรือปัจจัยร่วมที่จะสามารถอธิบายความสัมพันธ์ร่วมกันระหว่างตัวแปรทั้งหมด **การหมุนแกนองค์ประกอบ (Factor Rotation)** วิเคราะห์หมุนแกนแบบตั้งฉาก (Orthogonal rotation) ด้วยวิธีแวริแมกซ์ (Varimax) **สถิติดังนี้** ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย (Mean) ค่าส่วนเบี่ยงมาตรฐาน (S.D)	จำนวนองค์ประกอบเชิงสำรวจของเรื่องเล่าอาหารเพ็ชร์: เมืองสามรส

ตารางที่ 3.6 สรุปขั้นตอนที่ 2

วัตถุประสงค์	วิธีการดำเนินการวิจัย			
	เครื่องมือ	**ผู้ให้ข้อมูล**	**การวิเคราะห์**	**ผลลัพธ์ที่ได้**
2. เพื่อนำเสนอรูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส	การสัมภาษณ์องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส จากวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 คือ แบบการสัมภาษณ์ (Interview guide) เพื่อกำหนดแนวคำถามการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Structured Interview)	ผู้วิจัยกำหนดกลุ่มตัวอย่างตามขนาดตัวอย่างของแนวทางการเก็บรวบรวมข้อมูลสัมภาษณ์ 10 คน ดังนี้ 1. ผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหาร จำนวน 2 คน 2. ผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม จำนวน 2 คน 3. ผู้ประกอบการด้านอาหาร จำนวน 1 คน 4. นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปเยือนจังหวัดเพชรบุรี จำนวน 5 คน รวมทั้งสิ้น 10 คน	กระบวนการวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic analysis) 6 ขั้นตอนดังนี้ 1) การทำความคุ้นเคยกับข้อมูล 2) การทำให้เกิดข้อมูลเบื้องต้น 3) การค้นหาแก่นสาระ 4) การตรวจสอบซ้ำแก่นสาระ 5) การระบุและตั้งชื่อแก่นสาระ 6) การจัดทำรายงาน	องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปลายผล

การวิจัย เรื่องการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส และเพื่อนำเสนอรูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ในการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) เก็บแบบสอบถามกับกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 320 ชุด และการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) จากผู้ให้ข้อมูลหลัก จำนวน 10 คน มีผลการวิเคราะห์ข้อมูลและการอภิปลายผล ดังนี้

ความหมายสัญลักษณ์ทางสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลมีดังนี้

n	แทน	จำนวนกลุ่มตัวอย่าง
$\bar{x}$	แทน	ค่าเฉลี่ย (Mean)
S.D	แทน	ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation: S.D.)
Sig.	แทน	ค่านัยสำคัญทางสถิติ (Significance)
*	แทน	มีนัยสำคัญทางสถิตที่ระดับ .5

4.1 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

4.1.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 320 คน โดยสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ การแจกแจงความถี่ (Frequency) ร้อยละ (Percentage) การหาค่าเฉลี่ย Mean) มีรายละเอียด ดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ความถี่และร้อยละข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล

(n=320)

ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	101	31.50
หญิง	198	61.90
เพศทางเลือก (LGBTQ+)	21	6.60
อายุ		
ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 20 ปี	29	9.10
21-40 ปี	231	72.20
41-60 ปี	57	17.80
มากกว่า 60 ปีขึ้นไป	3	0.90
สถานภาพ		
โสด	258	80.60
หย่าร้าง / หม้าย	53	16.60
สมรส	9	2.80
ระดับการศึกษา		
มัธยมศึกษา / ปวช.	14	4.40
อนุปริญญา / ปวส.	11	3.40
ปริญญาตรี	214	66.90
ปริญญาโท	72	22.50
ปริญญาเอก	9	2.80

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

(n=320)

ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
อาชีพ		
นักเรียน / นักศึกษา	101	31.50
พนักงานเอกชน / ลูกจ้าง	81	25.30
รับราชการ / รัฐวิสาหกิจ	93	29.10
ธุรกิจส่วนตัว	23	7.20
รับจ้างอิสระ	14	4.40
อื่น ๆ (นักแสดง 3 คน และอินฟลูเอนเซอร์ 5 คน)	8	2.50
รายได้ต่อเดือน		
ต่ำกว่า 15,000 บาท	106	33.10
15,001 - 30,000 บาท	122	38.10
30,001 - 50,000 บาท	68	21.30
55,000 บาทขึ้นไป	24	7.50

จากตารางที่ 4.1 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามผลการวิเคราะห์ จำนวนและร้อยละของเพศ พบว่า เพศหญิง จำนวน 198 คน คิดเป็นร้อยละ 61.90 เพศชาย จำนวน 101 คน คิดเป็นร้อยละ 31.50 และเพศทางเลือก (LGBTQ+) จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 6.60 ตามลำดับ รวมคิดเป็น จำนวน 320 คน คิดเป็นร้อยละ 100

จำนวนและร้อยละของช่วงอายุ พบว่า ช่วงอายุ 21-40 ปี มากที่สุด จำนวน231 คน คิดเป็นร้อยละ 72.20 รองลงมาคือ ช่วงอายุ 41-60 ปี จำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 17.80 อายุต่ำกว่าหรือเท่ากับ 20 ปี จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 9.10 และอายุมากกว่า 60 ปีขึ้นไป จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 0.90 ตามลำดับ รวมคิดเป็น จำนวน 320 คน คิดเป็นร้อยละ 100

จำนวนและร้อยละของสถานภาพ พบว่า สถานภาพโสด มากที่สุด จำนวน 258 คน คิดเป็นร้อยละ 80.60 รองลงมา สถานภาพหย่าร้าง / หม้าย จำนวน 53 คน คิดเป็นร้อยละ 16.60 และสถานภาพสมรส จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 2.80 ตามลำดับ รวมคิดเป็น จำนวน 320 คน คิดเป็นร้อยละ 100

จำนวนและร้อยละของระดับการศึกษา พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ระดับการศึกษาอยู่ที่ระดับปริญญาตรี มากที่สุด จำนวน 214 คน คิดเป็นร้อยละ 66.90 รองลงมา ระดับปริญญาโท จำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 22.50 ระดับมัธยมศึกษา / ปวช. จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 4.40 ระดับอนุปริญญา / ปวส. จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 3.40 และระดับปริญญาเอก จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 2.80 ตามลำดับ รวมคิดเป็น จำนวน 320 คน คิดเป็นร้อยละ 100

จำนวนและร้อยละของอาชีพ พบว่า พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่นักเรียน / นักศึกษา มากที่สุด จำนวน 101 คน คิดเป็นร้อยละ 31.50 รองลงมารับราชการ รัฐวิสาหกิจ จำนวน 93 คน

คิดเป็นร้อยละ 29.10 พนักงานเอกชน / ลูกจ้าง จำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 25.30 ธุรกิจส่วนตัว จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 7.20 รับจ้างอิสระ จำนวน 14 คิดเป็นร้อยละ 4.4 และ อื่น ๆ จำนวน 8 คน (นักแสดง 3 คน และอินฟลูเอนเซอร์ 5 คน) คิดเป็นร้อยละ 2.50 ตามลำดับ รวมคิดเป็น จำนวน 320 คน คิดเป็นร้อยละ 100

จำนวนและร้อยละของรายได้รวมโดยเฉลี่ย พบว่า รายได้ของผู้ตอบแบบสอบถามมากที่สุด คือ รายได้ 15,001 - 30,000 บาท จำนวน 122 คน คิดเป็นร้อยละ 38.10 รองลงมา รายได้ต่ำกว่า 15,000 บาท จำนวน 106 คน คิดเป็นร้อยละ 33.10 รายได้ 30,001 - 50,000 บาท จำนวน 68 คิดเป็นร้อยละ 21.30 และ รายได้ 55,000 บาทขึ้นไป จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50 ตามลำดับ รวมคิดเป็น จำนวน 320 คน คิดเป็นร้อยละ 100

4.1.2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เคยเดินทางไปเยือนจังหวัดเพชรบุรี

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลของนักท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เคยเดินทางไปเยือนจังหวัดเพชรบุรี โดยสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ การแจกแจงความถี่ (Frequency) ร้อยละ (Percentage) การหาค่าเฉลี่ย (Mean) มีรายละเอียด ดังนี้

ตารางที่ 4.2 ความถี่และร้อยละ การเดินทางไปท่องเที่ยวเชิงอาหารหรือทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี

(n=320)

การเดินทางไปท่องเที่ยวเชิงอาหาร หรือทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี	**จำนวน**	**ร้อยละ**
ไม่เกิน 1 ปี	136	42.50
1-3 ปี	96	30.00
3 ปี ขึ้นไป	88	27.50

จากตารางที่ 4.2 ผลการวิเคราะห์ข้อคำถามที่ 1 พบว่า การเดินทางไปท่องเที่ยวเชิงอาหารหรือทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี มากที่สุด คือ ไม่เกิน 1 ปี จำนวน 136 คิดเป็นร้อยละ 42.50 รองลงมา 1-3 ปี จำนวน 96 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 และ 3 ปี ขึ้นไป จำนวน 88 คนคิดเป็นร้อยละ 27.50 ตามลำดับ รวมคิดเป็น จำนวน 320 คน คิดเป็นร้อยละ 100

ตารางที่ 4.3 ความถี่และร้อยละ การได้รับข้อมูลเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรีผ่านช่องทางใด

(n=320)

การได้รับข้อมูลเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรีผ่านช่องทางใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	**จำนวน**	**ร้อยละ**
เพื่อน / ญาติพี่น้อง / คนรู้จักแนะนำ	207	41.20
สื่อสังคมออนไลน์ (Facebook / Instagram / TikTok)	215	42.70
สื่อประชาสัมพันธ์จากโทรทัศน์หรือวิทยุ	44	8.70
นิตยสาร หนังสือพิมพ์ วารสาร ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว	37	7.40

จากตารางที่ 4.3 ผลการวิเคราะห์ข้อคำถามที่ 2 เป็นคำถามที่ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามรู้จักหรือได้รับข้อมูลเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรีผ่านสื่อสังคมออนไลน์ (Facebook / Instagram / TikTok) มากที่สุด จำนวน 215 คน คิดเป็นร้อยละ 42.70 รองลงมา เพื่อน / ญาติพี่น้อง / คนรู้จักแนะนำ จำนวน 207 คน คิดเป็นร้อยละ 41.20 สื่อประชาสัมพันธ์จากโทรทัศน์หรือวิทยุ จำนวน 44 คิดเป็นร้อยละ 8.70 คน และนิตยสาร หนังสือพิมพ์ วารสาร ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว จำนวน 37 คน คิดเป็นร้อยละ 7.40 ตามลำดับ ในจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 320 คน คิดเป็นร้อยละ 100

ตารางที่ 4.4 ความถี่และร้อยละ จำนวนครั้งที่เคยเดินทางไปจังหวัดเพชรบุรี

(n=320)

จำนวนครั้งที่เคยเดินทางไปจังหวัดเพชรบุรี	**จำนวน**	**ร้อยละ**
1 ครั้ง	85	26.50
2 ครั้ง	93	29.10
3 ครั้ง	34	10.60
มากกว่า 3 ครั้ง	108	33.80

จากตารางที่ 4.4 ผลการวิเคราะห์ข้อคำถามที่ 3 พบว่า จำนวนครั้งที่ท่านเดินทางไปจังหวัดเพชรบุรี มากที่สุด คือ มากกว่า 3 ครั้ง จำนวน 108 คิดเป็นร้อยละ 33.80 รองลงมา 2 ครั้ง จำนวน 93 คิดเป็นร้อยละ 29.10 3 ครั้ง จำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 10.60 และ 1 ครั้ง จำนวน 85 คน คิดเป็นร้อยละ 26.50 ตามลำดับ ในจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 320 คน คิดเป็นร้อยละ 100

ตารางที่ 4.5 ความถี่และร้อย ประเภทของกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี

(n=320)

ประเภทของกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	**จำนวน**	**ร้อยละ**
การเดินทางเพื่อตามรอยการรับประทานอาหารท้องถิ่น	216	35.00
การศึกษาแหล่งผลิตวัตถุดิบและสินค้าเกษตรพื้นถิ่น	64	10.40
การศึกษาแหล่งเรียนรู้การผลิตอาหารและขนมหวาน	68	11.00
การเที่ยวชมวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในตลาด / ชุมชน / งานบุญประเพณี	196	31.80
การร่วมงานเทศกาลอาหารประจำจังหวัด	73	11.80

จากตารางที่ 4.5 ผลการวิเคราะห์ข้อคำถามที่ 4 เป็นคำถามที่ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ พบว่า ประเภทของกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี มากที่สุด คือ การเดินทางเพื่อตามรอยการรับประทานอาหารท้องถิ่น จำนวน 216 คน คิดเป็นร้อยละ 35.00 รองลงมา การเที่ยวชมวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในตลาด / ชุมชน / งานบุญประเพณี จำนวน 196 คน คิดเป็นร้อยละ 31.80 การร่วมงานเทศกาลอาหารประจำจังหวัด จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 11.80 การศึกษาแหล่งเรียนรู้การผลิตอาหารและขนมหวาน จำนวน 68 คน คิดเป็นร้อยละ 11.00 และการศึกษาแหล่งผลิตวัตถุดิบและสินค้าเกษตรพื้นถิ่น จำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 10.40 ตามลำดับ ในจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 320 คน คิดเป็นร้อยละ 100

ตารางที่ 4.6 ความถี่และร้อย สาเหตุของการเดินทางไปท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี

(n=320)

สาเหตุของการเดินทางไปท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	**จำนวน**	**ร้อยละ**
การลิ้มลองรสชาติอาหารพื้นถิ่น	175	23.30
การสัมผัสบรรยากาศร้านอาหาร	132	17.60
การซื้อผลิตภัณฑ์อาหารไปรับประทานหรือเป็นของฝาก	189	25.20
การเรียนรู้การทำอาหารและขนม	59	7.90
การตามรอยจากสื่อหรือละคร	46	6.00
เที่ยวชมแหล่งธรรมชาติ / ประวัติศาสตร์ / วัฒนธรรม	150	20.00

จากตารางที่ 4.6 ผลการวิเคราะห์ข้อคำถามที่ 5 เป็นคำถามที่ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ พบว่า สาเหตุของการเดินทางไปท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี มากที่สุด คือ การซื้อผลิตภัณฑ์อาหารไปรับประทานหรือเป็นของฝาก จำนวน 189 คน คิดเป็นร้อยละ 25.20 รองลงมา การลิ้มลองรสชาติอาหารพื้นถิ่น จำนวน 175 คน คิดเป็นร้อยละ 23.30 เที่ยวชมแหล่งธรรมชาติ / ประวัติศาสตร์ /

วัฒนธรรม จำนวน 150 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 การสัมผัสบรรยากาศร้านอาหาร จำนวน 132 คน คิดเป็นร้อยละ 17.6 การเรียนรู้การทำอาหารและขนม จำนวน 59 คน คิดเป็นร้อยละ 7.90 และตามรอยจากสื่อหรือละคร จำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 6.00 ตามลำดับ ในจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 320 คน คิดเป็นร้อยละ 100

ตารางที่ 4.7 ความถี่และร้อยละ ค่าใช้จ่ายต่อครั้งในการเดินทางมาท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี

(n=320)

ค่าใช้จ่ายต่อครั้งในการเดินทางมาท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 5,000 บาท	196	61.30
5,001–7,500 บาท	77	24.00
7,501-10,000 บาท	39	12.20
มากกว่า 10,001 บาท	8	2.50

จากตารางที่ 4.7 ผลการวิเคราะห์ข้อคำถามที่ 6 พบว่า ค่าใช้จ่ายต่อครั้งในการเดินทางมาท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี มากที่สุด คือ ต่ำกว่า 5,000 บาท จำนวน 196 คน คิดเป็นร้อยละ 61.30 รองลงมา 5,001–7,500 บาท จำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 24.00 7,501 -10,000 บาท จำนวน 39 คิดเป็นร้อยละ 12.20 และ มากกว่า 10,001 บาท จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 2.50 ตามลำดับ ในจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 320 คน คิดเป็นร้อยละ 100

ตารางที่ 4.8 ความถี่และร้อยละ ประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกิดความทรงจำให้นึกถึงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี

(n=320)

ประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกิดความทรงจำให้นึกถึงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	จำนวน	ร้อยละ
ด้านรสชาติอาหารท้องถิ่น	248	38.60
ด้านบรรยากาศ / ภูมิทัศน์	216	33.60
ด้านเกษตรและวัตถุดิบ	70	10.90
ความแปลกใหม่ (การเรียนรู้สิ่งใหม่หรือการใช้ชีวิตแบบคนท้องถิ่น)	108	16.90

จากตารางที่ 4.8 ผลการวิเคราะห์ข้อคำถามที่ 6 พบว่า ประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกิดความทรงจำให้นึกถึงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี มากที่สุด คือ ด้านรสชาติอาหารท้องถิ่น จำนวน 248 คน คิดเป็นร้อยละ 38.60 รองลงมา ด้านบรรยากาศ / ภูมิทัศน์ จำนวน 216 คน คิดเป็นร้อยละ 33.60 ความแปลกใหม่ (การเรียนรู้สิ่งใหม่หรือการใช้ชีวิตแบบคนท้องถิ่น) จำนวน

108 คน คิดเป็นร้อยละ 16.90 และ ด้านเกษตรและวัตถุดิบ จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 10.90 ตามลำดับ ในจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 320 คน คิดเป็นร้อยละ 100

4.1.3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการรับรู้องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

FO	แทน	องค์ประกอบที่ 1 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร (Food Originated)
LFRI	แทน	องค์ประกอบที่ 2 เรื่องเล่าที่มาจากวัตถุดิบในท้องถิ่น (Local Food Raw Ingredients)
ISEC	แทน	องค์ประกอบที่ 3 เรื่องเล่าอาหารสร้างแรงบันดาลใจในมิติของสังคม สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม (Inspiring Society, Environment, and Culture)
CMD	แทน	องค์ประกอบที่ 4 เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหาร และการออกแบบ (Cooking Methods and Design)

การวิจัยครั้งนี้ เพื่อให้เกิดความเข้าใจเหมือนกันในการวิเคราะห์ ผู้วิจัยได้กำหนดสัญลักษณ์ตัวแปรจากทบทวนวรรณกรรม และใช้แทนความหมายของข้อคำถาม ดังนี้

ข้อคำถาม

FO1	แทน	การใช้ขี้แดดนาเกลือในการปลูกมะนาวแป้นทำให้ปลอดภัยจากการใช้สารเคมี
FO2	แทน	การใส่ไม้พะยอมและการรมควันกระบอกไม้ไผ่ที่เก็บน้ำตาลสด เพื่อป้องกันการบูดทำให้เกิดความปลอดภัย
FO3	แทน	การกักขังน้ำทะเลให้โคลนตมตกตะกอนและตะไคร่น้ำแห้งเป็นแผ่นทำให้ความปลอดภัยจากสิ่งเจือปน
FO4	แทน	น้ำทะเลที่ใช้ทำนาเกลือมีสิ่งเจือปนน้อยวัตถุดิบจึงมีความปลอดภัย
FO5	แทน	การใช้ขี้แดดจากนาเกลือและปุ๋ยหมักชีวภาพทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก
FO6	แทน	น้ำตาลโตนดมี 2 ชนิด คือ เนื้อนิ่มเก็บได้ประมาณสองเดือนและเนื้อแข็งเก็บได้นานมากกว่า
FO7	แทน	ความอุดมสมบูรณ์ของดินอำเภอท่ายางทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก
FO8	แทน	ระบบนิเวศแนวฝั่งทะเลได้รับแสงอาทิตย์อย่างเต็มที่สามารถทำให้ผลิตเกลือสมุทรได้เป็นอันดับ 1 ของประเทศ
FO9	แทน	ความสมบูรณ์ระบบนิเวศของดินเอื้อต่อการปลูกต้นตาลเป็นแหล่งผลิตน้ำตาลโตนด
FO10	แทน	ความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศทำให้มีการเพาะปลูกวัตถุดิบจำนวนมากส่งผลให้เกิดรสชาติที่หลากหลาย
FO11	แทน	มะนาวแป้นสามารถออกผลตลอดทั้งปีเพื่อนำไปใช้ปรุงอาหาร

FO12	แทน	กังหันลมและระหัดวิดน้ำทะเลใช้ในการทำนาเกลือสมุทรเพื่อบริโภค
FO13	แทน	การเคี่ยวน้ำตาลโตนดทำให้เกิดการเรียนรู้และการพัฒนาขนมไทย
FO14	แทน	ความอุดมสมบูรณ์ทำให้มีวัตถุดิบที่หลากหลายอาหารจึงมีรสชาติจัดจ้านเป็นเอกลักษณ์ส่งผลต่อเส้นทางการกินที่น่าสนใจ
LFRI1	แทน	ความอุดมสมบูรณ์ของดินที่ทำให้มะนาวแป้นขับความเปรี้ยวและมีเปลือกบางเป็นที่ต้องการของตลาด
LFRI2	แทน	เกลือสมุทรมีแร่ธาตุหลายชนิดมากกว่าเกลือสินเธาว์
LFRI3	แทน	น้ำตาลโตนดมีกลิ่นหอมเฉพาะเป็นเอกลักษณ์มีประโยชน์มากกว่าน้ำตาลทราย
LFRI4	แทน	ตาลโตนดเก็บเกี่ยวไม่ได้ตลอดทั้งปีราคาจึงสูงกว่าน้ำตาลมะพร้าวที่เก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอด
ISEC1	แทน	สมัยอาณาจักรขอมเป็นเมืองอู่ข้าวอู่น้ำ วัตถุดิบหลัก 3 ชนิด ได้แก่ มะนาวแป้น เกลือ และน้ำตาลโตนด จึงถูกขนานนามว่าเป็นเมืองสามรส
ISEC2	แทน	อาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ เช่น ข้าวแช่เมืองเพ็ชร์ แกงหัวตาล แกงคั่วใบมะขามอ่อน แกงหลอก ขนมจีนซาวน้ำ ข้าวฟ่างเปียก ขนมไข่จิ้งหรีด เป็นต้น
ISEC3	แทน	ชาวบ้านนิยมปลูกมะนาวแป้นตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน
ISEC4	แทน	ในอดีตการสร้างพระราชวังบนเขาวังและพระนครคีรีได้สำเร็จมาจากด่านการเก็บภาษีน้ำตาลโตนดและเกลือ
ISEC5	แทน	การปลูกมะนาวแป้นมีพระราชดำริของรัชกาลที่ 9 ให้ตอนหรือทาบกิ่งเพื่อให้ออกผลมากขึ้น
ISEC6	แทน	เกลือสมุทรนิยมใช้เพื่อประกอบอาหารเป็นส่วนผสมทั้งอาหารและขนมหวาน
ISEC7	แทน	กรรมวิธีการทำน้ำตาลโตนดมีการสืบทอดตั้งโบราณที่เป็นเอกลักษณ์ทำให้เป็นมรดกทางอาหาร
ISEC8	แทน	คนปลูกตาลน้อยลงทำให้อาชีพปีนตาลค่อย ๆ หายไปน้ำตาลโตนดจึงมีราคาสูงขึ้น
ISEC9	แทน	การปลูกมะนาว การทำน้ำตาลโตนด การหาบเกลือมีภูมิปัญญาพื้นถิ่นทำให้เป็นมรดกของอาหาร
ISEC10	แทน	กลุ่มชาติพันธุ์คนเมืองเพ็ชร์ ได้แก่ ไทยเชื้อสายจีน กะเหรี่ยงมอญ ไทยโซ่งและไทยทรงดำ ทำให้มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร
CMD1	แทน	น้ำตาลโตนดและน้ำตาลสดมีรสหวานทำให้ร่างกายสดชื่นชาวประมงใช้น้ำตาลโตนดทดแทนเครื่องดื่มชูกำลัง
CMD2	แทน	ความเค็มของเกลือเมื่อรับประทานแล้วช่วยให้รู้สึกอยากอาหารเพิ่มขึ้น
CMD3	แทน	กรดในมะนาวแป้นช่วยกระตุ้นน้ำลายทำให้ลำคอชุ่มชื่นมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านและเป็นส่วนผสมของยาบางชนิด
CMD4	แทน	อาหารพื้นถิ่นใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลและมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านทำให้สุขภาพดีเมื่อใช้ในปริมาณที่เหมาะสม

1) การรับรู้องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส โดยใช้สถิติ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยมีรายละเอียด ดังตารางที่ 4.9

ตารางที่ 4.9 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการรับรู้องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส 32 ตัวแปร

รายการข้อความคำถาม		$\bar{x}$	S.D.	ระดับการรับรู้
FO1	การใช้ขี้แดดนาเกลือในการปลูกมะนาวแป้นทำให้ปลอดภัยจากการใช้สารเคมี	3.72	1.05	มาก
FO2	การใส่ไม้พะยอมและการรมควันกระบอกไม้ไผ่ที่เก็บน้ำตาลสด เพื่อป้องกันการบูดทำให้เกิดความปลอดภัย	3.88	0.93	มาก
FO3	การกักขังน้ำทะเลให้โคลนตมตกตะกอนและตะไคร่น้ำแห้งเป็นแผ่นทำให้ความปลอดภัยจากสิ่งเจือปน	3.92	0.88	มาก
FO4	น้ำทะเลที่ใช้ทำนาเกลือมีสิ่งเจือปนน้อยวัตถุดิบจึงมีความปลอดภัย	3.88	0.89	มาก
FO5	การใช้ขี้แดดจากนาเกลือและปุ๋ยหมักชีวภาพทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก	3.75	1.06	มาก
FO6	น้ำตาลโตนดมี 2 ชนิด คือ เนื้อนิ่มเก็บได้ประมาณสองเดือนและเนื้อแข็งเก็บได้นานมากกว่า	4.07	0.81	มาก
FO7	ความอุดมสมบูรณ์ของดินอำเภอท่ายางทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก	3.94	0.98	มาก
FO8	ระบบนิเวศแนวฝั่งทะเลได้รับแสงอาทิตย์อย่างเต็มที่สามารถทำให้ผลิตเกลือสมุทรได้เป็นอันดับ 1 ของประเทศ	3.98	0.97	มาก
FO9	ความสมบูรณ์ระบบนิเวศของดินเอื้อต่อการปลูกต้นตาลเป็นแหล่งผลิตน้ำตาลโตนด	4.08	0.93	มาก
FO10	ความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศทำให้มีการเพาะปลูกวัตถุดิบจำนวนมากส่งผลให้เกิดรสชาติที่หลากหลาย	4.11	0.87	มาก
FO11	มะนาวแป้นสามารถออกผลตลอดทั้งปีเพื่อนำไปใช้ปรุงอาหาร	3.98	0.88	มาก
FO12	กังหันลมและระหัดวิดน้ำทะเลใช้ในการทำนาเกลือสมุทรเพื่อบริโภค	3.93	1.00	มาก
FO13	การเคี่ยวน้ำตาลโตนดทำให้เกิดการเรียนรู้และการพัฒนาขนมไทย	4.22	0.86	มากที่สุด

ตารางที่ 4.9 (ต่อ)

รายการข้อความคำถาม		$\bar{x}$	S.D.	ระดับการรับรู้
FO14	ความอุดมสมบูรณ์ทำให้มีวัตถุดิบที่หลากหลายอาหารจึงมีรสชาติจัดจ้านเป็นเอกลักษณ์ส่งผลต่อเส้นทางการกินที่น่าสนใจ	4.17	0.88	มาก
LFRI1	ความอุดมสมบูรณ์ของดินที่ทำให้มะนาวแป้นขับความเปรี้ยวและมีเปลือกบางเป็นที่ต้องการของตลาด	4.01	0.93	มาก
LFRI2	เกลือสมุทรมีแร่ธาตุหลายชนิดมากกว่าเกลือสินเธาว์	4.20	0.87	มาก
LFRI3	น้ำตาลโตนดมีกลิ่นหอมเฉพาะเป็นเอกลักษณ์มีประโยชน์มากกว่าน้ำตาลทราย	4.37	0.81	มากที่สุด
LFRI4	ตาลโตนดเก็บเกี่ยวไม่ได้ตลอดทั้งปีราคาจึงสูงกว่าน้ำตาลมะพร้าวที่เก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอด	4.19	0.79	มาก
ISEC1	สมัยอาณาจักรขอมเป็นเมืองอู่ข้าวอู่น้ำ วัตถุดิบหลัก 3 ชนิด ได้แก่ มะนาวแป้น เกลือ และน้ำตาลโตนด จึงถูกขนานนามว่าเป็นเมืองสามรส	3.90	0.93	มาก
ISEC2	อาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ เช่น ข้าวแช่เมืองเพ็ชร์ แกงหัวตาล แกงคั่วใบมะขามอ่อน แกงหลอก ขนมจีนซาวน้ำ ข้าวฟ่างเปียก ขนมไข่จิ้งหรีด เป็นต้น	4.10	0.85	มาก
ISEC3	ชาวบ้านนิยมปลูกมะนาวแป้นตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน	4.05	0.80	มาก
ISEC4	ในอดีตการสร้างพระราชวังบนเขาวังและพระนครคีรีได้สำเร็จ มาจากด่านการเก็บภาษีน้ำตาลโตนดและเกลือ	3.86	1.03	มาก
ISEC5	การปลูกมะนาวแป้นมีพระราชดำริของรัชกาลที่ 9 ให้ตอนหรือทาบกิ่งเพื่อให้ออกผลมากขึ้น	3.89	1.00	มาก
ISEC6	เกลือสมุทรนิยมใช้เพื่อประกอบอาหารเป็นส่วนผสมทั้งอาหารและขนมหวาน	4.18	0.79	มาก
ISEC7	กรรมวิธีการทำน้ำตาลโตนดมีการสืบทอดตั้งโบราณที่เป็นเอกลักษณ์ทำให้เป็นมรดกทางอาหาร	4.00	0.95	มาก
ISEC8	คนปลูกตาลน้อยลงทำให้อาชีพปีนตาลค่อย ๆ หายไปน้ำตาลโตนดจึงมีราคาสูงขึ้น	4.13	0.83	มาก
ISEC9	การปลูกมะนาว การทำน้ำตาลโตนด การหาบเกลือมีภูมิปัญญาพื้นถิ่นทำให้เป็นมรดกของอาหาร	4.06	0.90	มาก

ตารางที่ 4.9 (ต่อ)

รายการข้อความคำถาม		$\bar{X}$	S.D.	ระดับการรับรู้
ISEC10	กลุ่มชาติพันธุ์คนเมืองเพ็ชร์ ได้แก่ ไทยเชื้อสายจีน กะเหรี่ยงมอญ ไทยโซ่งและไทยทรงดำ ทำให้มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร	4.05	0.93	มาก
CMD1	น้ำตาลโตนดและน้ำตาลสดมีรสหวานทำให้ร่างกายสดชื่น ชาวประมงใช้น้ำตาลโตนดทดแทนเครื่องดื่มชูกำลัง	3.98	0.90	มาก
CMD2	ความเค็มของเกลือเมื่อรับประทานแล้วช่วยให้รู้สึกอยากอาหารเพิ่มขึ้น	4.00	0.92	มาก
CMD3	กรดในมะนาวแป้นช่วยกระตุ้นน้ำลายทำให้ลำคอชุ่มชื่น มีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านและเป็นส่วนผสมของยาบางชนิด	4.24	0.78	มากที่สุด
CMD4	อาหารพื้นถิ่นใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลและมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านทำให้สุขภาพดีเมื่อใช้ในปริมาณที่เหมาะสม	4.18	0.84	มาก
รวม		**4.04**	**0.90**	**มาก**

จากตาราง 4.9 แสดงค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการรับรู้องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส สามารถสรุปตามค่าเฉลี่ยได้ดังนี้

ค่าเฉลี่ยที่อยู่ในระดับมากที่สุด คือ ISEC3 น้ำตาลโตนดมีกลิ่นหอมเฉพาะเป็นเอกลักษณ์มีประโยชน์มากกว่าน้ำตาลทราย ($\bar{X}$ = 4.37) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.81) รองลงมา CMD3 กรดในมะนาวแป้นช่วยกระตุ้นน้ำลายทำให้ลำคอชุ่มชื่นมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านและเป็นส่วนผสมของยาบางชนิด ($\bar{X}$ = 4.24) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.78) และ FO13 การเคี่ยวน้ำตาลโตนดทำให้เกิดการเรียนรู้และการพัฒนาขนมไทย ($\bar{X}$ = 4.22) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.86) ตามลำดับ

ค่าเฉลี่ยที่อยู่ในระดับมาก คือ LFRI2 เกลือสมุทรมีแร่ธาตุหลายชนิดมากกว่าเกลือสินเธาว์ ($\bar{X}$ = 4.20) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.87) รองลงมา LFRI4 ตาลโตนดเก็บเกี่ยวไม่ตลอดทั้งปีราคาจึงสูงกว่าน้ำตาลมะพร้าวที่เก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอด ($\bar{X}$ = 4.19) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.79) ISEC6 เกลือสมุทรนิยมใช้เพื่อประกอบอาหารเป็นส่วนผสมทั้งอาหารและขนมหวาน ($\bar{X}$ = 4.18) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.79) CMD4 อาหารพื้นถิ่นใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลและมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านทำให้สุขภาพดีเมื่อใช้ในปริมาณที่เหมาะสม ($\bar{X}$ = 4.18) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.84) FO14 ความอุดมสมบูรณ์ทำให้มีวัตถุดิบที่หลากหลายอาหารจึงมีรสชาติจัดจ้านเป็นเอกลักษณ์ส่งผลต่อเส้นทางการกินที่น่าสนใจ ($\bar{X}$ = 4.17) ส่วนเบี่ยงเบน

มาตรฐาน (S.D. = 0.88) ISEC8 คนปลูกตาลน้อยลงทำให้อาชีพปีนตาลค่อย ๆ หายไปน้ำตาลโตนดจึงมีราคาสูงขึ้น ($\bar{X}$ = 4.13) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.83) FO10 ความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศทำให้มีการเพาะปลูกวัตถุดิบจำนวนมากส่งผลให้เกิดรสชาติที่หลากหลาย ($\bar{X}$ = 4.11) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.87) ISEC2 อาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ เช่น ข้าวแช่เมืองเพ็ชร์ แกงหัวตาล แกงคั่วใบมะขามอ่อน แกงหลอก ขนมจีนซาวน้ำ ข้าวฟ่างเปียก ขนมไข่จิ้งหรีดเป็นต้น ($\bar{X}$ = 4.10) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.85) FO9 ความสมบูรณ์ระบบนิเวศของดินเอื้อต่อการปลูกต้นตาลเป็นแหล่งผลิตน้ำตาลโตนด (S.D. = 0.93) FO6น้ำตาลโตนดมี 2 ชนิด คือ เนื้อนิ่มเก็บได้ประมาณสองเดือนและเนื้อแข็งเก็บได้นานมากกว่า ($\bar{X}$ = 4.07) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.81) ISEC9 การปลูกมะนาว การทำน้ำตาลโตนด การหาบเกลือมีภูมิปัญญาพื้นถิ่นทำให้เป็นมรดกของอาหาร ($\bar{X}$ = 4.06) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.90) ISEC3 ชาวบ้านนิยมปลูกมะนาวแป้นตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ($\bar{X}$ = 4.05) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.80) ISEC10 กลุ่มชาติพันธุ์คนเมืองเพ็ชร์ ได้แก่ ไทยเชื้อสายจีน กะเหรี่ยงมอญ ไทยโซ่งและไทยทรงดำทำให้มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร ($\bar{X}$ = 4.05) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.93) ISEC1 ความอุดมสมบูรณ์ของดินที่ทำให้มะนาวแป้นขับความเปรี้ยวและมีเปลือกบางเป็นที่ต้องการของตลาด ($\bar{X}$ = 4.01) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.93) ISEC7 กรรมวิธีการทำน้ำตาลโตนดมีการสืบทอดตั้งโบราณที่เป็นเอกลักษณ์ทำให้เป็นมรดกทางอาหาร ($\bar{X}$ = 4.00) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.95) CMD2 ความเค็มของเกลือเมื่อรับประทานแล้วช่วยให้รู้สึกอยากอาหารเพิ่มขึ้น($\bar{X}$ = 4.00) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.92) FO11 มะนาวแป้นสามารถออกผลตลอดทั้งปีเพื่อนำไปใช้ปรุงอาหาร ($\bar{X}$ = 3.98) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.88) FO8 ระบบนิเวศแนวฝั่งทะเลได้รับแสงอาทิตย์อย่างเต็มที่สามารถทำให้ผลิตเกลือสมุทรได้เป็นอันดับ 1 ของประเทศ ($\bar{X}$ = 3.98) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.97) CMD1 น้ำตาลโตนดและน้ำตาลสดมีรสหวานทำให้ร่างกายสดชื่นชาวประมงใช้น้ำตาลโตนดทดแทนเครื่องดื่มชูกำลัง ($\bar{X}$ = 3.98) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.90) FO7 ความอุดมสมบูรณ์ของดินอำเภอท่ายางทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก ($\bar{X}$ = 3.94) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.98) FO12 กังหันลมและระหัดวิดน้ำทะเลใช้ในการทำนาเกลือสมุทรเพื่อบริโภค ($\bar{X}$ = 3.93) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. =1.00) FO3 การกักขังน้ำทะเลให้โคลนตมตกตะกอนและตะไคร่น้ำแห้งเป็นแผ่นทำให้ความปลอดภัยจากสิ่งเจือปน ($\bar{X}$ = 3.92) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.88) ISEC1 สมัยอาณาจักรขอมเป็นเมืองอู่ข้าวอู่น้ำ วัตถุดิบหลัก 3 ชนิด ได้แก่ มะนาวแป้น เกลือ และน้ำตาลโตนด จึงถูกขนานนามว่าเป็นเมืองสามรส ($\bar{X}$ = 3.90) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.93) ISEC5 การปลูกมะนาวแป้นมีพระราชดำริของรัชกาลที่ 9 ให้ตอนหรือทาบกิ่งเพื่อให้ออกผลมากขึ้น ($\bar{X}$ = 3.89) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 1.00) FO2 การใส่ไม้พะยอมและการรมควันกระบอกไม้ไผ่ที่เก็บน้ำตาลสด เพื่อป้องกันการบูดทำให้เกิดความปลอดภัย ($\bar{X}$ = 3.88) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.93) FO4 น้ำทะเลที่ใช้ทำนาเกลือมีสิ่งเจือปนน้อยวัตถุดิบจึงมีความปลอดภัย ($\bar{X}$ = 3.88) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 0.89) ISEC4 ในอดีตการสร้างพระราชวังบนเขาวังและพระนครคีรีได้สำเร็จ มาจากด่านการเก็บภาษีน้ำตาลโตนดและเกลือ ($\bar{X}$ = 3.86) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 1.03) FO5 การใช้ขี้แดดจากนาเกลือและปุ๋ย

หมักชีวภาพทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก ($\bar{x}$ = 3.75) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 1.06) FO1 การใช้ขี้แดดนาเกลือในการปลูกมะนาวแป้นทำให้ปลอดภัยจากการใช้สารเคมี ($\bar{x}$ = 3.72) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D. = 1.05) ตามลำดับ

2) วิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis : EFA) โดยทำการนำข้อมูลค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานจากตารางที่ 4.10 ทำการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจรวมกันเพื่อสกัดองค์ประกอบให้เหมาะสมกับความสัมพันธ์แต่ละตัวแปรที่สกัดออกมา สามารถสรุปผลการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจโดยมีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 4.10 ค่า KMO และ Bartlett's Test

KMO and Bartlett's Test		
Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy.		.948
Bartlett's Test of Sphericity	Approx. Chi-Square	10654.822
df		496
Sig.		.000

จากตารางที่ 4.10 แสดงถึง ค่าความเหมาะสมของข้อมูล Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy = .948 และค่า Bartlett's Test of Sphericity มีค่าประมาณการทางสถิติ Chi-Square = 10654.822 และค่า Sig. = .000 น้อยกว่า .05 จึงสามารถสรุปได้ว่า ข้อมูลการรับรู้องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ทั้ง 32 ตัวแปร จากนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี มีความสัมพันธ์กันเพียงพอและเหมาะสมที่นำไปวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจได้

การหาค่าความแปรปรวน (Total Variance Explained) จากผลการวิเคราะห์ดังกล่าว สามารถจำแนกตัวแปรออกเป็นองค์ประกอบได้ 5 องค์ประกอบ โดยทุกองค์ประกอบมีค่าไอเกน (Eigenvalues) มากกว่าร้อยละ 1 ซึ่งความแปรปรวนสะสมเท่ากับ 75.15 และเมื่อใช้วิธีการหมุนแกนแบบมุมฉาก (Orthogonal) ด้วยวิธีวาริแมกซ์ (Varimax) พบว่า ค่าน้ำหนักที่ข้อคำถามมีต่อองค์ประกอบ (Factor Loading) เปลี่ยนแปลงไปเมื่อเทียบกับค่า Factor Loading ก่อนการหมุนแกนตามงตารางที่ 4.11 ดังนี้

ตารางที่ 4.11 ค่า Total Variance Explained ของตัวแปรที่ได้จากการวิเคราะห์ของการรับรู้องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

Component	Initial Eigenvalues			Extraction Sums of Squared Loadings			Rotation Sums of Squared Loadings		
	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %
1	18.54	57.92	57.92	18.54	57.92	57.92	6.38	19.93	19.93
2	1.77	5.52	63.44	1.77	5.52	63.44	5.25	16.42	36.34
3	1.56	4.88	68.32	1.56	4.88	68.32	5.18	16.18	52.52
4	1.13	3.54	71.86	1.13	3.54	71.86	4.03	12.60	65.12
5	1.05	3.29	75.15	1.05	3.29	75.15	3.21	10.03	75.15
6	0.81	2.54	77.69						
7	0.69	2.16	79.85						
8	0.66	2.07	81.91						
9	.52	1.61	83.52						
10	0.49	1.54	85.06						
11	0.44	1.38	86.44						
12	0.42	1.31	87.75						
13	0.39	1.22	88.96						
14	0.34	1.05	90.02						
15	0.30	0.93	90.95						
16	0.28	0.87	91.82						
17	0.27	0.83	92.65						
18	0.24	0.75	93.40						
19	0.23	0.72	94.12						
20	0.23	0.71	94.83						
21	0.22	0.69	95.52						
22	0.20	0.62	96.14						
23	0.19	0.58	96.72						
24	0.17	0.53	97.25						
25	0.16	0.49	97.74						

ตารางที่ 4.11 (ต่อ)

Component	Initial Eigenvalues			Extraction Sums of Squared Loadings			Rotation Sums of Squared Loadings		
	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %
26	0.14	0.43	98.17						
27	0.12	0.38	98.55						
28	0.12	0.37	98.91						
29	0.11	0.33	99.24						
30	0.09	0.28	99.52						
31	0.08	0.25	99.78						
32	0.07	0.23	100.00						

ตารางที่ 4.11 แสดงถึง ค่า Total Variance Explained สามารถสรุปได้ว่า จากจำนวนตัวตัวแปรข้อความต่าง ๆ ทั้งหมด 32 ตัวแปร นั้นพบว่า สามารถสกัด 5 Factors โดยค่าน้ำหนักองค์ประกอบนั้น Factor ที่ 1 นั้นมีความสำคัญที่สุด ซึ่งสามารถอธิบายได้ถึงความแปรปรวนของชุดข้อมูล = ร้อยละ 57.92 Factors ที่ 2 = ร้อยละ 5.52 , Factors ที่ 3 = ร้อยละ 4.88 , Factors ที่ 4 = ร้อยละ 3.54 , Factors ที่ 5 = ร้อยละ 3.29

ตารางที่ 4.12 ค่าน้ำหนักขององค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ภายหลังการหมุนแกน

	Component				
	1	2	3	4	5
FO8	.773				
FO13	.742				
FO9	.737				
FO10	.735				
FO12	.699				
FO7	.660				
FO14	.646				
FO6	.592				
FO11	.510				
LFRI3		.751			
LFRI4		.682			
ISEC8		.661			
ISEC6		.640			
LFRI2		.564			
ISEC3		.545			
CMD3		.543			
ISEC2		.521			
ISEC10		.520			
ISEC1			.782		
FO5			.650		
ISEC5			.636		
FO1			.633		
ISEC1			.611		
ISEC9			.554		
ISEC4			.554		
CMD2				.731	
CMD1				.693	
CMD4				.603	
ISEC7			.516		
FO3					.783
FO4					.711
FO2					.561

Extraction Method: Principal Component Analysis. Rotation Method: Varimax with Kaiser Normalization.a. Rotation converged in 10 iterations.

ตารางที่ 4.13 ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน Factors 1

ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน Factors 1	Factors				
	1	2	3	4	5
FO8 ระบบนิเวศแนวฝั่งทะเลได้รับแสงอาทิตย์อย่างเต็มที่สามารถทำให้ผลิตเกลือสมุทรได้เป็นอันดับ 1 ของประเทศ	.773				
FO13 การเคี่ยวน้ำตาลโตนดทำให้เกิดการเรียนรู้และการพัฒนาขนมไทย	.742				
FO9 ความสมบูรณ์ระบบนิเวศของดินเอื้อต่อการปลูกต้นตาลเป็นแหล่งผลิตน้ำตาลโตนด	.737				
FO10 ความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศทำให้มีการเพาะปลูกวัตถุดิบจำนวนมากส่งผลให้เกิดรสชาติที่หลากหลาย	.735				
FO12 กังหันลมและระหัดวิดน้ำทะเลใช้ในการทำนาเกลือสมุทรเพื่อบริโภค	.699				
FO7 ความอุดมสมบูรณ์ของดินอำเภอท่ายางทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก	.660				
FO14 ความอุดมสมบูรณ์ทำให้มีวัตถุดิบที่หลากหลายอาหาร จึงมีรสชาติจัดจ้านเป็นเอกลักษณ์ส่งผลต่อเส้นทางการกินที่น่าสนใจ	.646				
FO6 น้ำตาลโตนดมี 2 ชนิด คือ เนื้อนิ่มเก็บได้ประมาณสองเดือนและเนื้อแข็งเก็บได้นานมากกว่า	.592				
FO11 มะนาวแป้นสามารถออกผลตลอดทั้งปีเพื่อนำไปใช้ปรุงอาหาร	.510				

จากตารางที่ 4.13 แสดงถึง ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน สามารถสรุปได้ว่า ค่าน้ำหนักองค์ประกอบของ ตัวแปรปัจจัยในกลุ่ม Factor ที่ 1 ได้จำนวน 9 ตัวแปร ดังนี้ 1) FO8 ระบบนิเวศแนวฝั่งทะเลได้รับแสงอาทิตย์อย่างเต็มที่สามารถทำให้ผลิตเกลือสมุทรได้เป็นอันดับ 1 ของประเทศ 2) FO13 การเคี่ยวน้ำตาลโตนดทำให้เกิดการเรียนรู้และการพัฒนาขนมไทย 3) FO9 ความสมบูรณ์ระบบนิเวศของดินเอื้อต่อการปลูกต้นตาลเป็นแหล่งผลิตน้ำตาลโตนด 4) FO10 ความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศทำให้มีการเพาะปลูกวัตถุดิบจำนวนมากส่งผลให้เกิดรสชาติที่หลากหลาย 5) FO12 กังหันลมและระหัดวิดน้ำทะเลใช้ในการทำนาเกลือสมุทรเพื่อบริโภค 6) FO7 ความอุดมสมบูรณ์ของดินอำเภอท่ายางทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก 7) FO14 ความอุดมสมบูรณ์ทำให้มีวัตถุดิบที่หลากหลายอาหารจึงมีรสชาติจัดจ้านเป็นเอกลักษณ์ส่งผลต่อเส้นทางการกินที่น่าสนใจ 8) FO6 น้ำตาลโตนดมี 2 ชนิด คือ เนื้อนิ่มเก็บได้ประมาณสองเดือนและเนื้อแข็งเก็บได้นานมากกว่า

9) FO11 มะนาวแป้นสามารถออกผลตลอดทั้งปีเพื่อนำไปใช้ปรุงอาหาร มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบเท่ากับ .773, .742, .737, .735, .699, .660, .646, .592 และ .510 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.14 ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน Factors 2

ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน Factors 2	Factors				
	1	2	3	4	5
LFRI3 น้ำตาลโตนดมีกลิ่นหอมเฉพาะเป็นเอกลักษณ์มีประโยชน์มากกว่าน้ำตาลทราย		.751			
LFRI4 ตาลโตนดเก็บเกี่ยวไม่ได้ตลอดทั้งปีราคาจึงสูงกว่าน้ำตาลมะพร้าวที่เก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอด		.682			
ISEC8 คนปลูกตาลน้อยลงทำให้อาชีพปีนตาลค่อย ๆ หายไปน้ำตาลโตนดจึงมีราคาสูงขึ้น		.661			
ISEC6 เกลือสมุทรนิยมใช้เพื่อประกอบอาหารเป็นส่วนผสมทั้งอาหารและขนมหวาน		.640			
LFRI2 เกลือสมุทรมีแร่ธาตุหลายชนิดมากกว่าเกลือสินเธาว์		.564			
ISEC3 ชาวบ้านนิยมปลูกมะนาวแป้นตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน		.545			
CMD3 กรดในมะนาวแป้นช่วยกระตุ้นน้ำลายทำให้ลำคอชุ่มชื่นมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านและเป็นส่วนผสมของยาบางชนิด		.543			
ISEC2 อาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ เช่น ข้าวแช่เมืองเพ็ชร์ แกงหัวตาล แกงคั่วใบมะขามอ่อน แกงหลอก ขนมจีนซาวน้ำ ข้าวฟ่างเปียก ขนมไข่จิ้งหรีด เป็นต้น		.521			
ISEC10 กลุ่มชาติพันธุ์คนเมืองเพ็ชร์ ได้แก่ ไทยเชื้อสายจีน กะเหรี่ยงมอญ ไทยโซ่งและไทยทรงดำ ทำให้มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร		.520			

จากตารางที่ 4.14 แสดงถึง ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน สามารถสรุปได้ว่า ค่าน้ำหนักองค์ประกอบของ ตัวแปรปัจจัยในกลุ่ม Factor ที่ 2 ได้จำนวน 9 ตัวแปร ดังนี้ 1) LFRI3 น้ำตาลโตนดมีกลิ่นหอมเฉพาะเป็นเอกลักษณ์มีประโยชน์มากกว่าน้ำตาลทราย 2) LFRI4 ตาลโตนดเก็บเกี่ยวไม่ได้ตลอดทั้งปีราคาจึงสูงกว่าน้ำตาลมะพร้าวที่เก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอด 3) ISEC8 คนปลูกตาลน้อยลงทำให้อาชีพปีนตาลค่อย ๆ หายไปน้ำตาลโตนดจึงมีราคาสูงขึ้น 4) ISEC6 เกลือสมุทรนิยมใช้เพื่อประกอบอาหารเป็นส่วนผสมทั้งอาหารและขนมหวาน 5) LFRI2 เกลือสมุทรมีแร่ธาตุหลายชนิดมากกว่าเกลือสินเธาว์ 6) ISEC3 ชาวบ้านนิยมปลูกมะนาวแป้นตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน 7) CMD3 กรดในมะนาวแป้นช่วยกระตุ้นน้ำลายทำให้ลำคอชุ่มชื่นมีสรรพคุณทางตำรายา

พื้นบ้านและเป็นส่วนผสมของยาบางชนิด 8) ISEC2 อาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ เช่น ข้าวแช่เมืองเพ็ชร์ แกงหัวตาล แกงคั่วใบมะขามอ่อน แกงหลอก ขนมจีนซาวน้ำ ข้าวฟ่างเปียกขนมไข่จิ้งหรีด เป็นต้น 9) ISEC10 กลุ่มชาติพันธุ์คนเมืองเพ็ชร์ ได้แก่ ไทยเชื้อสายจีน กะเหรี่ยงมอญ ไทยโซ่ง และไทยทรงดำทำให้มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ เท่ากับ .751, .682, .661, .640, .564, .545, .543, .521 และ .520 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.15 ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน Factors 3

ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน Factors 3	Factors				
	1	2	3	4	5
ISEC1 สมัยอาณาจักรขอมเป็นเมืองอู่ข้าวอู่น้ำมีวัตถุดิบหลัก 3 ชนิด ได้แก่ มะนาวแป้น เกลือ น้ำตาลโตนด จึงถูกขนานนามว่าเป็นเมืองสามรส			.782		
FO5 การใช้ขี้แดดจากนาเกลือและปุ๋ยหมักชีวภาพทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก			.650		
ISEC5 การปลูกมะนาวแป้นมีพระราชดำริของรัชกาลที่ 9 ให้ตอนหรือทาบกิ่งเพื่อให้ออกผลมากขึ้น			.636		
FO1 การใช้ขี้แดดนาเกลือในการปลูกมะนาวแป้นทำให้ปลอดภัยจากการใช้สารเคมี			.633		
ISEC1 ความอุดมสมบูรณ์ของดินที่ทำให้มะนาวแป้นขับความเปรี้ยวและมีเปลือกบางเป็นที่ต้องการของตลาด			.611		
ISEC9 การปลูกมะนาว การทำน้ำตาลโตนด การหาบเกลือมีภูมิปัญญาพื้นถิ่นทำให้เป็นมรดกของอาหาร			.554		
ISEC4 ในอดีตการสร้างพระราชวังบนเขาวังและพระนครคีรีได้สำเร็จ มาจากด่านการเก็บภาษีน้ำตาลโตนดและเกลือ			.554		
ISEC7 กรรมวิธีการทำน้ำตาลโตนดมีการสืบทอดตั้งโบราณที่เป็นเอกลักษณ์ทำให้เป็นมรดกทางอาหาร			.516		

จากตารางที่ 4.15 แสดงถึง ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน สามารถสรุปได้ว่า ค่าน้ำหนักองค์ประกอบของ ตัวแปรปัจจัยในกลุ่ม Factor ที่ 3 ได้จำนวน 8 ตัวแปร ดังนี้ 1) ISEC1 สมัยอาณาจักรขอมเป็นเมืองอู่ข้าวอู่น้ำ วัตถุดิบหลัก 3 ชนิด ได้แก่ มะนาวแป้น เกลือ และน้ำตาลโตนด จึงถูกขนานนามว่าเป็นเมืองสามรส 2) FO5 การใช้ขี้แดดจากนาเกลือและปุ๋ยหมักชีวภาพทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก 3) ISEC5 การปลูกมะนาวแป้นมีพระราชดำริของรัชกาลที่ 9 ให้ตอนหรือทาบกิ่งเพื่อให้ออกผลมากขึ้น 4) FO1 การใช้ขี้แดดนาเกลือที่แห้งในการปลูกมะนาวแป้นทำให้ปลอดภัยจากการใช้สารเคมี 5) ISEC1 ความอุดมสมบูรณ์ของดินที่ทำให้มะนาวแป้นขับความเปรี้ยวและมีเปลือกบางเป็นที่ต้องการของตลาด 6) ISEC9 การปลูกมะนาว การทำน้ำตาลโตนด การหาบเกลือ

มีภูมิปัญญาพื้นถิ่นทำให้เป็นมรดกของอาหาร 7) ISEC4 ในอดีตการสร้างพระราชวังบนเขาวังและพระนครคีรีได้สำเร็จ มาจากด่านการเก็บภาษีน้ำตาลโตนดและเกลือ 8) ISEC7 กรรมวิธีการทำน้ำตาลโตนดมีการสืบทอดตั้งโบราณที่เป็นเอกลักษณ์ทำให้เป็นมรดกทางอาหารมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบเท่ากับ .782, .650, .636, .633, .611, .554, .554 และ .516 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.16 ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน Factors 4

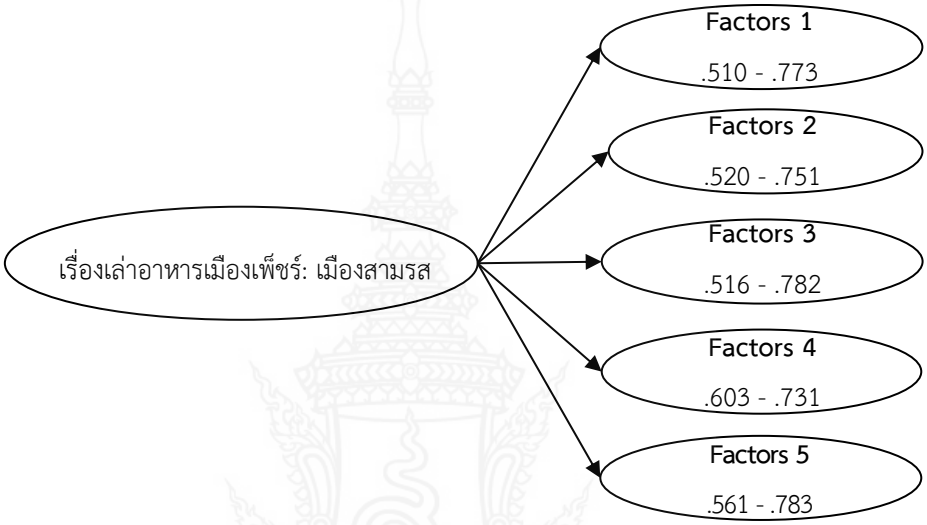
ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน Factors 4	Factors				
	1	2	3	4	5
CMD2 ความเค็มของเกลือเมื่อรับประทานแล้วช่วยให้รู้สึกอยากอาหารเพิ่มขึ้น				.731	
CMD1 น้ำตาลโตนดและน้ำตาลสดมีรสหวานทำให้ร่างกายสดชื่นชาวประมงใช้น้ำตาลโตนดทดแทนเครื่องดื่มชูกำลัง				.693	
CMD4 อาหารพื้นถิ่นใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลและมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านทำให้สุขภาพดีเมื่อใช้ในปริมาณที่เหมาะสม				.603	

จากตารางที่ 4.16 แสดงถึง ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน สามารถสรุปได้ค่าน้ำหนักองค์ประกอบของ ตัวแปรปัจจัยในกลุ่ม Factor ที่ 4 ได้จำนวน 3 ตัวแปร ดังนี้ 1) CMD2 ความเค็มของเกลือเมื่อรับประทานแล้วช่วยให้รู้สึกอยากอาหารเพิ่มขึ้น 2) CMD1 น้ำตาลโตนดและน้ำตาลสดมีรสหวานทำให้ร่างกายสดชื่นชาวประมงใช้น้ำตาลโตนดทดแทนเครื่องดื่มชูกำลัง 3) CMD4 อาหารพื้นถิ่นใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลและมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านทำให้สุขภาพดีเมื่อใช้ในปริมาณที่เหมาะสม โดยมีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ เท่ากับ .731, .693 และ .603 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.17 ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน Factors 5

ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน Factors 5	Factors				
	1	2	3	4	5
FO3 การกักขังน้ำทะเลให้โคลนตมตกตะกอนและตะไคร่น้ำแห้งเป็นแผ่นทำให้ความปลอดภัยจากสิ่งเจือปน					.783
FO4 น้ำทะเลที่ใช้ทำนาเกลือมีสิ่งเจือปนน้อยวัตถุดิบจึงมีความปลอดภัย					.711
FO2 การใส่ไม้พะยอมและการรมควันกระบอกไม้ไผ่ที่เก็บน้ำตาลสด เพื่อป้องกันการบูดทำให้เกิดความปลอดภัย					.561

จากตารางที่ 4.17 แสดงถึง ค่าน้ำหนักองค์ประกอบภายหลังการหมุนแกน สามารถสรุปได้ว่า ค่าน้ำหนักองค์ประกอบของ ตัวแปรปัจจัยในกลุ่ม Factor ที่ 5 ได้จำนวน 3 ตัวแปร ดังนี้ 1) FO3 การกักขังน้ำทะเลให้โคลนตมตกตะกอนและตะไคร่น้ำแห้งเป็นแผ่นทำให้ความปลอดภัยจากสิ่งเจือปน 2) FO4 น้ำทะเลที่ใช้ทำนาเกลือมีสิ่งเจือปนน้อยวัตถุดิบจึงมีความปลอดภัย 3) FO2 การใส่ไม้พะยอมและการรมควันกระบอกไม้ไผ่ที่เก็บน้ำตาลสด เพื่อป้องกันการบูดทำให้เกิดความปลอดภัย มีค่าน้ำหนักองค์ประกอบ เท่ากับ .783, .711 และ .561 ตามลำดับ



ภาพที่ 4.1 องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ภายหลังการหมุนแกน โดยวิธี Varimax

จากผลการวิจัยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis: EFA) พบว่า สามารถสกัดได้ 5 องค์ประกอบ รวมทั้งหมด 32 ตัวแปร ซึ่งเป็นการรับรู้ของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี ทั้งนี้ผู้วิจัยได้มีการตั้งชื่อให้สื่อความหมายที่สอดคล้องและครอบคลุมรายการตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบ ดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 มี 9 ตัวแปร มีค่าพิสัยของค่าน้ำหนักองค์ประกอบอยู่ระหว่าง .510 - .773 ทั้งนี้หากพิจารณาความแตกต่างของค่าพิสัยของค่าน้ำหนักองค์ประกอบที่ระดับ .5 พบว่า มีการจัดกลุ่มใหม่ระหว่างองค์ประกอบจากข้อมูลก่อนหน้า จากผลวิเคาระห์ทำให้ได้ องค์ประกอบที่ 1 ได้แก่ FO8, FO13, FO9, FO10, FO12, FO7, FO14, FO6, FO11 และเมื่อพิจารณาข้อความโดยรวมแล้วพบว่าข้อดังกล่าวจะเน้นในเรื่องระบบนิเวศของอาหาร และเส้นทางการกินของอาหาร จึงเรียกชื่อองค์ประกอบนี้ว่า เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร (Food Originated)

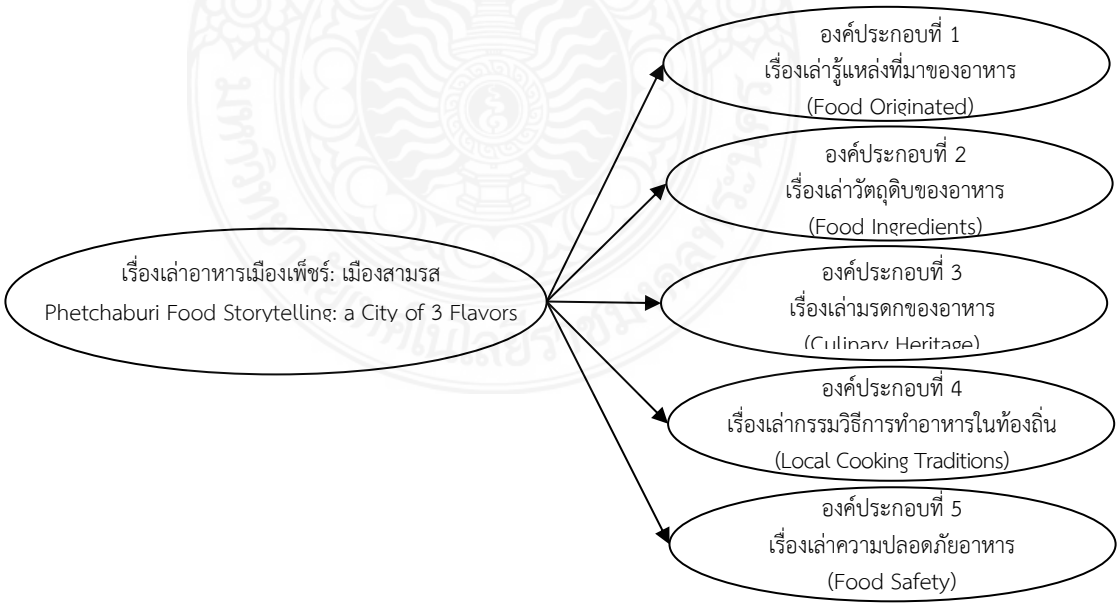
องค์ประกอบที่ 2 มี 9 ตัวแปร ค่าพิสัยของค่าน้ำหนักองค์ประกอบอยู่ระหว่าง .520 - .751 ทั้งนี้หากพิจารณาความแตกต่างของค่าพิสัยของค่าน้ำหนักองค์ประกอบที่ระดับ .5 พบว่า มีการจัดกลุ่มใหม่ระหว่างองค์ประกอบจากข้อมูลก่อนหน้า จากผลวิเคาระห์ทำให้ได้ องค์ประกอบที่ 2 ได้แก่ LFRI3, ISEC8, ISEC6, ISEC3, CMD3, ISEC2, LFRI4, ISEC10, LFRI2 และเมื่อพิจารณข้อความโดยรวมแล้วพบว่าข้อดังกล่าวจะเน้นในเรื่องของการยอมรับการใช้เกลือ มะนาวแป้น น้ำตาลโตนด และการเป็นสินค้า

เศรษฐกิจทำรายได้ให้กับเมืองเพ็ชร์ จึงเรียกชื่อองค์ประกอบนี้ว่า เรื่องเล่าวัตถุดิบของอาหาร (Food Ingredients)

องค์ประกอบที่ 3 มี 8 ตัวแปร ค่าพิสัยของค่าน้ำหนักองค์ประกอบอยู่ระหว่าง .516 - .782 ทั้งนี้หากพิจารณาความแตกต่างของค่าพิสัยของค่าน้ำหนักองค์ประกอบที่ระดับ .5 พบว่า มีการจัดกลุ่มใหม่ระหว่างองค์ประกอบจากข้อมูลก่อนหน้าและ จากผลวิเคราะห์ทำให้ได้องค์ประกอบที่ 3 ได้แก่ ISEC1, FO5, ISEC5, FO1, ISEC4, ISEC9, LFRI1, ISEC7 และเมื่อพิจารณาข้อความโดยรวมแล้วพบว่าข้อดังกล่าวจะเน้นในเรื่องมรดกทางอาหารและภูมิทัศน์ของอาหารเมืองเพชร์อดีตจนถึงปัจจุบัน จึงเรียกชื่อองค์ประกอบนี้ว่า เรื่องเล่ามรดกของอาหาร (Culinary Heritage)

องค์ประกอบที่ 4 มี 3 ตัวแปร ค่าพิสัยของค่าน้ำหนักองค์ประกอบอยู่ระหว่าง .603 – .731 ทั้งนี้หากพิจารณาความแตกต่างของค่าพิสัยของค่าน้ำหนักองค์ประกอบที่ระดับ .5 พบว่า มีการจัดกลุ่มใหม่ระหว่างองค์ประกอบจากข้อมูลก่อนหน้าและ จากผลวิเคราะห์ทำให้ได้องค์ประกอบที่ 4 ได้แก่ CMD2, CMD1, CMD4 และเมื่อพิจารณาข้อความโดยรวมแล้วพบว่าข้อดังกล่าวจะเน้นในเรื่องของโภชนาการของวัตถุดิบ/อาหารพื้นถิ่น จึงเรียกชื่อองค์ประกอบนี้ว่า เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารในท้องถิ่น (Local Cooking Traditions)

องค์ประกอบที่ 5 มี 3 ตัวแปร ค่าพิสัยของค่าน้ำหนักองค์ประกอบอยู่ระหว่าง .561 - .783 ทั้งนี้หากพิจารณาความแตกต่างของค่าพิสัยของค่าน้ำหนักองค์ประกอบที่ระดับ .5 พบว่า มีการจัดกลุ่มใหม่ระหว่างองค์ประกอบจากข้อมูลก่อนหน้าและ จากผลวิเคราะห์ทำให้ได้องค์ประกอบที่ 5 ได้แก่ FO3, FO4, FO2 และเมื่อพิจารณาข้อความโดยรวมแล้วพบว่าข้อดังกล่าวจะเน้นในเรื่องของภูมิปัญญาอาหารและวัตถุดิบที่นำมาใช้มีความปลอดภัย จึงเรียกชื่อองค์ประกอบนี้ว่า เรื่องเล่าความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)



ภาพที่ 4.2 องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

ภาพที่ 4.3 รูปแบบองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

4.2 ผลการนำเสนอรูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

4.2.1 การรายงานผลข้อมูลการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview) ของเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส จากผู้ให้ข้อมูลหลักที่คัดเลือกตามประสบการณ์และความสำคัญ จำนวน 10 คน ซึ่งมีความสอดคล้องกับ บุญเพ็ง สิทธิวงษา (2566) ได้ศึกษาการวิจัยที่ใช้กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยเป็นการสัมภาษณ์เชิงลึก จำนวน 10 คน ผู้วิจัยได้การกำหนดรหัสและแทนความหมายแก่ผู้ให้ข้อมูลหลัก ดังต่อไปนี้

FC แทน ผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหาร (Food Culture)
CT แทน ผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม (Cultural Tourism)
FN แทน ผู้ประกอบการด้านอาหาร (Food Entrepreneur)
PT แทน นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี (Phetchaburi Tourists)

ตารางที่ 4.18 การกำหนดรหัสและแทนความหมายแก่ผู้ให้ข้อมูลหลัก

กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลัก	รหัส	ประสบการณ์และความสำคัญ
ผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหาร (จำนวน 2 คน)	FC1	อาจารย์ด้านอาหารและขนมหวานไทย
	FC2	อาจารย์ด้านอาหารและขนมหวานไทย
ผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม (จำนวน 2 คน)	CT1	อาจรย์ประจำสาขาวิชาการท่องเที่ยวและมัคคุเทศก์นำเที่ยว
	CT2	พิธีกรรายการท่องเที่ยวของไทย
ผู้ประกอบการด้านอาหาร (จำนวน 1 คน)	FE1	เจ้าของกิจการร้านอาหารและที่พัก
นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี (จำนวน 5 คน)	PT1	นักท่องเที่ยว
	PT2	นักท่องเที่ยว
	PT3	นักท่องเที่ยว
	PT4	นักท่องเที่ยว
	PT5	นักท่องเที่ยว

การรายงานผลข้อมูลการสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview) จำนวน 10 คน โดยจะแบ่งออกเป็น 5 องค์ประกอบ ตามรูปแบบองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ประกอบด้วย 1) เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร 2) เรื่องเล่าวัตถุดิบของอาหาร 3) เรื่องเล่ามรดกของอาหาร 4) เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารในท้องถิ่น และ 5) เรื่องเล่าความปลอดภัยของภูมิปัญญาอาหาร ดังต่อไปนี้

4.2.1.1 รายงานผลข้อมูลของผู้ให้ข้อมูลหลักเรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร (Food Originated) เป็นประโยคคำพูด (Quotation) ดังนี้

ตารางที่ 4.19 รหัสผู้ให้ข้อมูลหลักของเรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร (Food Originated)

เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร (Food originated)	**ความคิดเห็น**	
	เห็นด้วย	**ไม่เห็นด้วย**
1. ระบบนิเวศแนวฝั่งทะเลได้รับแสงอาทิตย์อย่างเต็มที่สามารถทำให้ผลิตเกลือสมุทรได้เป็นอันดับ 1 ของประเทศ	FC1, CT1, FE1, PT3, PT5	FC2, CT2, PT4
2. การเคี่ยวน้ำตาลโตนดทำให้เกิดการเรียนรู้และการพัฒนาขนมไทย	FC1, FC2, CT1, CT2, FE1, PT2, PT3, PT4, PT5	
3. ความสมบูรณ์ระบบนิเวศของดินเอื้อต่อการปลูกต้นตาลเป็นแหล่งผลิตน้ำตาลโตนด	FC1, FC2, CT1, CT2, FE1, PT5	
4. ความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศทำให้มีการเพาะปลูกวัตถุดิบจำนวนมากส่งผลให้เกิดรสชาติที่หลากหลาย	FC1, CT1, FE1, PT2, PT3, PT5	
5. กังหันลมและระหัดวิดน้ำทะเลใช้ในการทำนาเกลือสมุทรเพื่อบริโภค	PT2, PT4	FC1, CT1, PT3, PT5
6. ความอุดมสมบูรณ์ของดินอำเภอท่ายางทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก	FC1, PT2, PT3, PT5	
7. ความอุดมสมบูรณ์ทำให้มีวัตถุดิบที่หลากหลายอาหารจึงมีรสชาติจัดจ้านเป็นเอกลักษณ์ส่งผลต่อเส้นทางการกินที่น่าสนใจ	FC1, FC2, CT1, CT2, FE1, PT2, PT3, PT5	
8. น้ำตาลโตนดมี 2 ชนิด คือ เนื้อนิ่มเก็บได้ประมาณสองเดือนและเนื้อแข็งเก็บได้นานมากกว่า	FC1, FC2, CT1, FE1, PT2, PT3, PT4, PT5	
9. มะนาวแป้นสามารถออกผลตลอดทั้งปีเพื่อนำไปใช้ปรุงอาหาร	FC1, CT1, FE1, PT3, PT4, PT5	

1. ระบบนิเวศแนวฝั่งทะเลได้รับแสงอาทิตย์อย่างเต็มที่สามารถทำให้ผลิตเกลือสมุทรได้เป็นอันดับ 1 ของประเทศ ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...อันนี้เห็นด้วย ครับ ไม่เถียง เคยไปแถวบ้านแหลมมีเยอะมาก แล้วไปแบบไปเที่ยวไปทำงาน มีเกลือแถวนาเกลือพระสมุทรคีรี เห็นเยอะมากตามริมถนน...”(FC1)

“...ในมุมของการท่องเที่ยวเห็นด้วยมีที่มาที่ไปของการผลิตทำให้รู้ถึงกระบวนการทำและแหล่งที่มาของเกลือสมุทร...”(CT1)

“...เห็นด้วย เศรษฐกิจดีรายได้แถว ๆ นั้น ก็ดีขึ้น ทำให้มีอาชีพเพชรบุรียังใช้แรงงานคนในการหาบเกลือเป็นหลัก การโกยเกลือทำให้เขามีอาชีพที่มั่นคงอ่ะคะ...”(FE1)

“...เห็นด้วย จังหวัดเพรชบุรีผลิตเกลือได้มากเท่ากับจังสมุทรสาคร...”(PT3)

“...เห็นด้วยนะครับ มีการทำตั้งแต่สมัยอยุธยาแล้ว การผลิตเกลือรับมาจากเมืองจีนเข้ามาในสมัยอยุธยาทั้งการทำที่ปรากฏอยู่ที่เพชรบุรีเป็นที่แรก...”(PT5)

“...อ่าไม่จริงคะอันนี้ การผลิตเกลือมันมีเยอะแถบจังหวัดสมุทรสาครไล่มาจังหวัดสมุทรสงครามจะเยอะกว่า เพชรบุรีก็จะมีเยอะ เป็นชายแดนสมุทรสงคราม ราวไปจนถึงชะอำเพชรบุรีมันจะเป็นแถบถนนเส้นใน จะเยอะตรงบางตะบูนอย่างนี้เหมือนกัน มันคือเขตติดต่อระหว่างจังหวัด...”(FC2)

“...ไม่แน่ใจ เพราะมีหลายจังหวัดใกล้เคียงที่ผลิตเกลือสมุทรเช่นกัน...”(CT2)

“...ไม่เห็นด้วยคะ คิดว่ามันที่อื่นได้กว่านี้ จังหวัดสมุทรสงครามนะ ผลิตได้มากว่าเห็นจากข้างถนนทางเป็นนาเกลือ...”(PT4)

2. การเคี่ยวน้ำตาลโตนดทำให้เกิดการเรียนรู้และการพัฒนาขนมไทย ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...เห็นด้วยครับ เพราะตัวอาจารย์เองเคยไปแข่งก่อนที่เพชรบุรีจะได้เมืองสร้างสรรค์ เค้าจะมีประกวดการสร้างสารอาหารจากวัตถุดิบ ของกินของดีจากเพชรบุรี ไปทำไอศกรีมน้ำตาลโตนดและคาราเมลจากน้ำตาลโตนด ได้รางวัลเป็น Popular Vote มา เมื่อได้น้ำตาลโตนดแล้วสามารถนำไปทำอะไรได้หลายอย่างไปใส่อาหารไปทำเป็นขนมก็ทำให้มีรสหวานมีกลิ่นหอมเฉพาะและอร่อย...” (FC1)

“...น้ำตาลโตนดเป็นส่วนหนึ่ง เพราะถ้ายังมีการผลิตขนมไทย หรือผลิตน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนดเป็นส่วนหนึ่ง ที่จะมาเลือกใช้ในการทำขนมไทยซะเยอะ ทำให้เกิดการผลิตมาเรื่อย ๆ มีการใช้ มีการกินเกิดขึ้น จึงเห็นด้วย...”(FC2)

“...เห็นด้วย ด้วยในระหว่างที่ท่องเที่ยวแล้วเราพูดถึงขนมไทย แล้วสมมุติว่าทำมาจากน้ำตาลโตนด ทางเมืองเพชรบุรีมีกระบวนการในการเคี่ยวทำให้สร้างจุดขายในขนมเป็นการสร้างความเชื่อและการสร้างคุณค่าให้กับขนมได้อีกด้วยทำให้ลูกค้าเชื่อถือคุณค่าขนม...”(CT1)

“...น้ำตาลโตนดเป็นวัตถุดิบเรื่องที่สำคัญในอาหาร ทำขนมหลายอย่าง ทำให้เกิดการพัฒนาเป็นคนขนมต่าง ๆ จำนวนมาก...”(CT2)

“...เห็นด้วย น้ำตาลโตนดอ่ะพอมาทำงานวิจัยมันมีประโยชน์ คนที่ระวังเรื่องโรคเบาหวาน นำมาดัดแปลงทำขนมทำอะไรได้มากขึ้น ถ้าเราทำขนมบ่อย ๆ อย่างนี้ก็ใช้น้ำตาลทราย

ลดลงแล้วมาใช้น้ำตาลโตนดมากขึ้น เมื่อก่อนขนมประเภทกะทิเท่านั้นที่ใช้น้ำตาลโตนดอย่าง เช่น ลอดช่อง ตอนนี้เราก็ชวนกันเอาน้ำตาลโตนดมาใช้ทำขนมกันมากขึ้น มันก็เป็นการเข้าถึงเมือง เพชรอีกหนึ่งรูปแบบ..."(FE1)

"...เห็นด้วย เป็นพื้นฐานของการทำขนมไทยโบราณหลายอย่าง ให้รสชาติหวานในขนม..."(PT2)

"...เห็นด้วย จังหวัดเพรชบุรีมีชื่อเสียงเรื่องหม้อแกง โดยใช้น้ำตาลโตนดเป็นส่วนผสมหลัก..."(PT3)

"...ใช่คะ ถูกต้องเห็นด้วย ในขณะการเคี่ยวจะมีวิธีต่าง ๆ มากมายจึงได้วัตถุดิบสำคัญคือน้ำตาลโตนดที่มีรสหวานไปใส่ในขนมไทย..."(PT4)

"...ถ้ามองว่าเอา Product มาต่อยอดอันนี้เห็นด้วย เอาไปทำอาหารและขนมได้หลายอย่างและเอาไปใส่ในเบเกอรี่เพื่อทดแทนความหวานจากน้ำตาลชนิดอื่น..."(PT5)

3. ความสมบูรณ์ระบบนิเวศของดินเอื้อต่อการปลูกต้นตาลเป็นแหล่งผลิตน้ำตาลโตนด ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

"...เห็นด้วย อันนี้อยู่ที่ เอ่อ แถวบ้านลาดมีการปลูกต้นตาลเป็นจำนวนมาก เป็นดงตาลสูงใหญ่..."(FC1)

"...เห็นด้วย ต้นตาลขึ้นได้ดีในดินที่เฉพาะของเมืองเพชรบุรี เพราะว่าจะขึ้นเยอะได้ดีกว่าทุก ๆ การปลูกได้มากกว่าในสมุทรสงครามและจังหวัดอื่น..."(FC2)

"...เห็นด้วย ในด้านการท่องเที่ยวก็จะนำเสนอที่มาในเรื่องของส่วนผสม ส่วนประกอบ วิธีการและวัตถุดิบ กว่าจะได้ผลผลิตที่ดี ยิ่งถ้าความสมบูรณ์พื้นที่เอื้อต่อการปลูกต้นตาลที่ทำให้มีผลผลิตดีทำให้มองเห็นคุณค่า..."(CT1)

"...เคยได้ทราบว่าจังหวัดเพชรบุรีมีต้นตาลอยู่มาก น่าจะเป็นเพราะความเหมาะสมในการเจริญเติบโต..."(CT2)

"...เห็นด้วย แต่ก็ไม่ถึงขนาดสมบูรณ์ขนาดนั้นหรอกคะมันก็ขึ้นของมันได้เวลาแล้วมันก็ขึ้นของมันอยู่ได้มันขึ้นอยู่ที่สภาพต้นตาลด้วยแหละค่ะคือมันปลูกได้ทั่วเพชรเลยถ้าพูดจริง ๆ แล้วสภาพอากศมันก็แตกต่างกันโดยทั่วไปถ้าขึ้นสูง ๆ มันก็ยังปลูกได้ก็ยังมีจังหวัดอื่น ๆ ที่เขาเมล็ดพันธุ์ไปปลูก..."(FE1)

"...จริง ๆ การปลูกการโตนดไม่ได้ปลูกแค่เพชรบุรีนะ แต่แหล่งที่เหลือในปัจจุบันมันอยู่ที่เพชรบุรีเป็นจำนวนมาก อันนี้เห็นด้วย แต่จังหวัดอื่นก็สามารถปลูกได้เช่นกัน ถ้าขับรถไปแถวนนทบุรี ปทุมธานี พิจิตร ก็มีตามทางเต็ม ตามสวนก็ได้ขึ้นได้หมด..."(PT5)

4. ความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศทำให้มีการเพาะปลูกวัตถุดิบจำนวนมาก ส่งผลให้เกิดรสชาติที่หลากหลาย ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...เห็นด้วยครับ รสชาติที่หลากหลายอาจจะมาจากดิน สภาพน้ำ และก็แหล่งที่เราทำการเพาะปลูกที่ดี...”(FC1)

“...เห็นด้วย เพราะแหล่งที่มาและความอุดมสมบูรณ์พื้นที่ ทำให้เกิดความเข้าใจ ไม่ใช่แค่ไปเที่ยว นักท่องเที่ยวยังอยากจะซื้อของฝาก ถ้าเป็นแหล่งท่องเที่ยวตรงนั้นมีวัตถุดิบท้องถิ่นที่มาก ก็นำเอาของมาขายด้วย พวกนี้เหมือนเป็นการกระตุ้นการซื้อขาย...”(CT1)

“...เห็นด้วย เพราะดินแต่ละพื้นที่ของจังหวัดเพชรบุรีมีมีหลายแบบติดเขาติดทะเลและติดแม่น้ำ...”(FE1)

“...เห็นด้วย วัถตุดิบที่มีเยอะมาก ทำเกิดการนำมาใช้ อย่างเช่น มะมาว มะขามเปียกและตะลิงปลิง มาใช้ในอาหารที่ต้องรสเปรี้ยว...”(PT2)

“...เห็นด้วย จังหวัดเพรชบุรีได้ GI ลักษณะสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เพราะดินดีมีแม่แหล่ง ภูเขา และทะเล...”(PT3)

“...อันนี้เห็นด้วยเลย เพราะว่าเพชรบุรีติดอยู่ทะเลมีทั้งแหล่งน้ำจืดน้ำเค็มน้ำกร่อยน้ำนี่เป็นตัวนำเอาแร่ธาตุ เอาสารอาหารต่าง ๆ ไม่ว่าภูเขา น้ำจืดไหลลงมาช้าเอาสารอาหารลงมาด้วยออกแม่น้ำออกปากสู่ทะเลก็แล้วแต่ทะเลก็ซัดเอาความสมบูรณ์ของทะเลก็มาด้วยมีทั้งป่าชายเลนมีทั้งป่าไม้ป่าเบญจพรรณมีความหลากหลายทางระบบนิเวศ...”(PT5)

5. กังหันลมและระหัดวิดน้ำทะเลใช้ในการทำนาเกลือสมุทรเพื่อบริโภค ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...ในสมัยอดีตอ่ะอันนี้เห็นด้วย แต่ถ้าในปัจจุบันน้อยเริ่มจะน้อย หู้ยแทบจะหายาก และไม่มีเลย จะใช้การสูบน้ำจากเครื่องเข้ามากักไว้มากกว่า ที่จะใช้กังหันวิดน้ำเข้ามาครับก็ ไม่เห็นด้วย...”(FC1)

“...เคยเห็นนะ เป็นสิ่งแบบดั้งเดิมของการทำนาเดี๋ยวพัฒนามาใช้ปั๊มสูบน้ำ ไม่แน่ใจว่ายังใช้อยู่ไหม...”(CT1)

“...เห็นด้วย เป็นสิ่งโบราณที่ใช้พลังงานจากธรรมชาติ...”(PT2)

“...ไม่เห็นด้วย จังหวัดเพชรบุรี มีนาเกลือที่มีสีชมพูเพื่อบริโภค อยู่ที่อำเภอบ้านแหลมแต่กังหันลมและระหัดวิดน้ำทะเลไม่ได้นำมาใช้งานแล้ว...”(PT3)

“...ก่อนเขาใช้เดี๋ยวนี้ไม่ใช้เขาใช้เครื่องสูบหมดแล้ว ไม่เห็นด้วยค่ะ แต่ก่อนตอนเด็ก ๆ เคยเห็นมีอยู่ หรืออาจจะมีใช้แต่น้อยมากเป็นในเชิงอนุรักษ์ไว้ ที่เอาไว้ให้เห็นให้ดู แต่ถ้าใช้ในเชิงอุตสาหกรรมพี่ว่าไม่มีแล้ว...”(PT4)

“...อันนี้ไม่เห็นด้วยนะ เมื่อก่อนเขาอ่ะมีใช้แต่เดี๋ยวนี้ก็ไม่ค่อยได้ใช้แล้ว...”(PT5)

6. ความอุดมสมบูรณ์ของดินอำเภอท่ายางทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...อันนี้เห็นด้วยครับ ด้วยสภาพดินโซนฝั่งนั้น แถวท่ายางมันน่าจะเป็นภูเขา เหมาะแก่การปลูกเลยนะ ติดแม่น้ำและป่าไม้ มันทำให้สภาพดินมันดี...”(FC1)

“...เห็นด้วย มีการปลูกและออกผลดี แล้วส่งขายไปหลายที่...”(PT2)

“...เห็นด้วยคะ เพราะมันเป็นดินร่วนแล้วจะมีดินร่วนที่ลักษณะคล้ายๆทราย สีเหลืองๆ มีดินร่วนปนทราย อุ้มน้ำได้ดีมะนาวจึงอยู่รอดอะเคยไปดูที่พื้นที่เกษตรกรบอกว่ามันดี และเป็นที่พันธุ์ของมะนาวด้วย...”(PT3)

“...เห็นด้วย เพราะมะนาวแป้นที่ท่ายางดังมากเมื่อถึงฤดูจะมีขายตามข้างทาง...”(PT5)

7. ความอุดมสมบูรณ์ทำให้มีวัตถุดิบที่หลากหลายอาหารจึงมีรสชาติจัดจ้านเป็นเอกลักษณ์ส่งผลต่อเส้นทางการกินที่น่าสนใจ ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...อันนี้เห็นด้วยครับ ถ้าถามในความอุดมสมบูรณ์ของเมืองเพชร เมื่อนำวัตถุดิบมาประกอบอาหารก็ส่งผลต่อรสชาติแต่ละเมนู...”(FC1)

“...เอ่อ รสชาติที่จัดจ้านของเพชรบุรีถือว่าเป็นเอกลักษณ์เหมือนกันสุดทุกทาง อันนี้ไม่ว่าจะเป็นจะเค็มจะเปรี้ยวจะหวาน มาหมดมาเต็ม ด้วยความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่แหละคะ ผลิตเกลือมีปลูกต้นมะพร้าวปลูกต้นตาล ปลูกไว้ทำน้ำตาลปลูกมะนาว ความอุดมสมบูรณ์ก็มีผลต่อการใช้ชีวิตและการบริโภค ของคนในพื้นที่นั้น ๆ ...”(FC2)

“...เห็นด้วย อาหารที่มีความหลากหลายก็ทำให้นักท่องเที่ยวอยากมาชิมความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นเป็นเส้นทางการกินการท่องเที่ยว...”(CT1)

“...การมีวัตถุดิบที่หลายหลากทำให้เกิดการพัฒนาของอาหารได้มาก...”(CT2)

“...ค่ะเห็นด้วย ใช่ค่ะเห็นด้วยมีมาตั้งแต่โบราณเลยค่ะ อืม อย่างเช่นสมัยโบราณพวกเรื่องของน้ำผึ้งค่ะก็หาง่ายขายได้เยอะแถวปากแก่งกระจานอย่างพี่ก็ปลูกบ้านแถวหนองหญ้าปล้อง มะนาวเขาก็มานิยมปลูกกันมาไม่นานแต่เขาก็ปลูกกันมานานมากแล้วตั้งแต่โบราณเพาะปลูกก็ได้น้ำที่ดีด้วยอย่างเกลือเป็นเกลือที่มีคุณภาพมีไอโอดีนสูง แล้วก็พวกอาหารทะเลทำอาหารได้เยอะขึ้นเอามาทำให้แห้งมากินสดก็ได้ดีก็คือเป็นเมืองที่ดีมีอาหารอร่อยหลายประเภทหลายแบบของคาวของหวาน...”(FE1)

“...เห็นด้วย เมื่อมีวัตถุดิบที่ดี และใช้ทำอาหารในหลายอย่าง ก็จะทำให้มีอาหารที่หลายเมนู รสชาติต่างกันไป...”(PT2)

“...เห็นด้วย มีพื้นที่ติดชายฝั่งทะเล ในตัวเมืองมีแม่น้ำไหลผ่าน แติดภูเขาทำให้มีอาหารป่า อาหารทะเล และพืชผักผลไม้...”(PT3)

“...เห็นด้วย เพราะความสมบูรณ์ของพื้นที่นั่นแหละด้านนึงติดเขาด้านนึงติดทะเล มันก็เลยมีระบบนิเวศที่สมบูรณ์มีอาหารทะเลอาหารป่า คนจะไปตั้งแหล่งหลักแหล่งที่อยู่

อันดับแรกเนี่ยในสมัยก่อนเขาก็ต้องคำนึงและไม่งั้นว่ามันเกิดมาเป็นเมืองไม่ได้หรอกมันแสดงว่าน้ำท่าอุดมสมบูรณ์อาหารอุดมสมบูรณ์การกินอุดมสมบูรณ์และอีกอย่างนึงไม่ว่าจะเป็นเกลือหรือน้ำตาลในสมัยโบราณเกลือเนี่ยรบกันฆ่ากันเลยนะเกิดสงครามนั้น แสดงว่าเกลือเนี่ยเป็นวัตถุดิบที่มีค่ามาตั้งแต่โบราณเพราะ ฉะนั้นมันส่งผลถึงคุณค่าว่าคนบรรพบุรุษเพชรบุรีเค้าต้องมองเห็นแล้วว่าตรงนี้มันอุดมสมบูรณ์เค้าถึงมาอยู่ที่นี่..."(PT5)

8. น้ำตาลโตนดมี 2 ชนิด คือ เนื้อนิ่มเก็บได้ประมาณสองเดือนและเนื้อแข็งเก็บได้นานมากกว่า ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

"...เห็นด้วย เพราะว่าขนมและอาหารส่วนใหญ่จะใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบ เนี่ยหมดเลย..."(FC1)

"...เห็นด้วย ชื้นจะทำให้น้ำตาลนั้นเสียง่ายพวกจุลินทรีย์จะเจริญเติบโตได้ดี

"...น้ำตาลโตนดมีลักษณะเฉพาะเมื่อนำไปทำขนมไทยก็จะมีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์หากใช้น้ำตาลอื่นเอกลักษณ์ของขนมก็จะไม่เหมือนเดิม..."(FC2)

"...เห็นด้วย ส่งผลต่ออาหารและขนมที่ทำ ควรพูดเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้เข้าใจ..."(CT1)

"...น้ำตาลโตนดเป็นก้อนเขาทำเป็นตลับมันไม่แข็งเหมือนน้ำตาลมะพร้าวถ้าเก็บไว้นาน ๆ มันก็จะเละได้มันก็ไม่ได้อยู่คงทนแข็งเป๊กไปเลยแบบแข็งคนก็นิยมใช้เพราะมันหยิบใช้ได้เร็วขึ้นอย่างขนมที่ใช้ด่วน ๆ เขาก็จะซื้อเป็นกิโลเลยน้ำตาลอยู่นานมันก็เหลวลงได้ด้วยอุณหภูมิบ้านเราน้ำตาลละลายลงได้ส่วนที่เป็นเหลว ๆ มันก็มีการดำเกิดขึ้นสีมันก็เข้มขึ้นได้ เดิมสีมันจะขาวนวลพอนานไปมันจะออกเป็นสีน้ำตาลเข้มขึ้นแต่ยังทานได้อยู่ไม่ได้เหมือนซื้อใหม่ ๆ มามันทำปฏิกิริยากับออกซิเจนในอากาศ..."(FE1)

"...เห็นด้วย ตามตลาดมีขายทั้ง 2 แบบ มาใช้ทำอาหารตามความชอบ..."(PT2)

"...เห็นด้วย น้ำตาลโตนดจังหวัดเพรชบุรีจะมีความแตกต่างจากที่อื่น มีความหอมกว่า เคยไปถามคนทำน้ำตาลโตนด บอกว่าน้ำตาลโตนดจังหวัดเพรชบุรีจะมีความเค็ม แต่แทบจะไม่รู้สึกได้เลย..."(PT3)

"...เห็นด้วย ถ้าแบบไม่แข็งแล้วมันจะเป็นน้ำตาลโตนดจริง ๆ แต่ถ้าแบบแข็งเนี่ยส่วนใหญ่เขาจะมีการผสมน้ำตาลทรายขึ้นไป แต่ทีนี้มันจะได้นานขึ้นเพราะว่ามันมีการผสมน้ำตาลทราย แบบไม่แข็งมันจะง่ายกับการเกิดปฏิกิริยาทางเคมีหรือเปล่าอย่างเช่นมันมีน้ำด้วยอะไรด้วยอย่างงี้ที่มันจะไม่แห้งมันจะเสีย..."(PT4)

"...เห็นด้วย ก็เนื้อนิ่มเนื้อนิ่มกับเนื้อแข็งเนื้อแข็งในปัจจุบันอาจจะมามาเจือน้ำตาลทรายผสมน้ำตาลทรายมากขึ้น น้ำตาลโตนดแท้จะไม่มีการตกทรายแต่ถ้าเก็บได้นานขึ้นมันอาจจะมีการใส่ส่วนผสมอื่น ๆ ..."(PT5)

9. มะนาวแป้นสามารถออกผลตลอดทั้งปีเพื่อนำไปใช้ปรุงอาหาร ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...เห็นด้วยครับ แต่บางทีอาจยังอยู่ช่วงหน้าร้อนมันก็จะแพงแล้ว มะนาวจะอร่อยมากในช่วงหน้าร้อนมันจะมีความเข้มข้นของความเปรี้ยวแต่น้ำจะน้อย...”(FC1)

“...เห็นด้วย เพราะมีลักษณะเฉพาะเป็นเอกลักษณ์มีความต่างจากที่อื่นใช่ไหมค่ะ มะนาวก็นำมาใช้ในการทำขนม...”(CT1)

“...ใช่คะ เห็นด้วย มะนาวออกเยอะจะมีการเอามาทำงานวิจัยเกิดขึ้นเอาไปทำเป็นขนมน้ำมันก็เยอะมะนาวก็เยอะมันออกได้ทั้งปีเลยค่ะเอาไปทำเป็นเครื่องดื่มไปทำเป็นอาหาร...”(FE1)

“...เห็นด้วย มะนาวแป้นพันธุ์รำไพออกการตอนกิ่งเพื่อให้มะนาวแป้นออกได้เยอะขึ้น ออกเป็นพวงหนึ่งกิ่งมีหลายลูก...”(PT3)

“...เห็นด้วย ความเปรี้ยวของมะนาวเป็นรสชาติยอดนิยม ใส่ได้อาหารคาวหวาน...”(PT4)

“...เห็นด้วย เกษตรกรเค้าสามารถทำให้มะนาวออกนอกฤดูได้ เกษตรกรจะได้กำไรมากขึ้น สังเกตเมืองไทยเป็นเมืองร้อนเมื่อถึงฤดูแล้ง แม่น้ำแห้งทำให้ใช้น้ำในการเพาะปลูกได้น้อยทำให้มะนาวน้ำน้อยและออกผลไม่มาก แต่ราคาจะแพงด้วย...”(PT5)

4.2.1.2 รายงานผลข้อมูลของผู้ให้ข้อมูลหลักเรื่องเล่าวัตถุดิบของอาหาร (Food Ingredients) เป็นประโยคคำพูด (Quotation) ดังนี้

ตารางที่ 4.20 รหัสผู้ให้ข้อมูลหลักของเรื่องเล่าวัตถุดิบของอาหาร (Food Ingredients)

เรื่องเล่าวัตถุดิบของอาหาร (Food Ingredients)	**ความคิดเห็น**	
	เห็นด้วย	**ไม่เห็นด้วย**
1. น้ำตาลโตนดมีกลิ่นหอมเฉพาะเป็นเอกลักษณ์ มีประโยชน์มากกว่าน้ำตาลทราย	FC1, FC2, CT1, FE1, PT2, PT3, PT4, PT5	
2. ตาลโตนดเก็บเกี่ยวไม่ได้ตลอดทั้งปีราคาจึงสูงกว่าน้ำตาลมะพร้าวที่เก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอด	FC1, FC2, CT1, CT2, PT1, PT2, PT3, PT4, PT5	
3. คนปลูกตาลน้อยลงทำให้อาชีพปีนตาลค่อย ๆ หายไปน้ำตาลโตนดจึงมีราคาสูงขึ้น	FC1, FC2, CT1, CT2, FE1, PT2, PT3, PT4	
4. เกลือสมุทรนิยมใช้เพื่อประกอบอาหารเป็นส่วนผสมทั้งอาหารและขนมหวาน	FC1, FC2, FE1, PT2, PT3, PT4	
5. เกลือสมุทรมีแร่ธาตุหลายชนิดมากกว่าเกลือสินเธาว์	FC1, FC2, CT1, FE1, PT2, PT3, PT4, PT5	
6. ชาวบ้านนิยมปลูกมะนาวแป้นตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน	FC1, CT1, FE1, PT2, PT3, PT4, PT5	
7. กรดในมะนาวแป้นช่วยกระตุ้นน้ำลายทำให้ลำคอชุ่มชื่นมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านและเป็นส่วนผสมของยาบางชนิด	FC1, CT1, FE1, PT2, PT3, PT5	
8. อาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ เช่น ข้าวแช่เมืองเพ็ชร์ แกงหัวตาล แกงคั่วใบมะขามอ่อน แกงหลอก ขนมจีนซาวน้ำ ข้าวฟ่างเปียก ขนมไข่จิ้งหรีด เป็นต้น	FC1, FC2, CT1, FE1, PT1, PT2, PT3, PT4, PT5	
9. กลุ่มชาติพันธุ์คนเมืองเพ็ชร์ ได้แก่ ไทยเชื้อสายจีน กะเหรี่ยงมอญ ไทยโซ่งและไทยทรงดำ ทำให้มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร	FC1, FC2, CT1, CT2, FE1, PT1, PT3, PT4, PT5	

1. น้ำตาลโตนดมีกลิ่นหอมเฉพาะเป็นเอกลักษณ์มีประโยชน์มากกว่าน้ำตาลทราย ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...เห็นด้วย เพราะว่าเรื่องเอ่อ ค่าความหวาน คนที่เบาหวานกินได้และอีกอย่างยังช่วยในเรื่องของสุขภาพด้วยนะช่วยได้ดี เป็นทางเลือกสำหรับคนที่ดูแลสุขภาพ...”(FC1)

“...ตัวนี้น้ำตาลโตนดที่ได้มาจากพวกตระกูลตาลอ่ะเนอะ มันก็จะมีกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของเขาและรสชาติก็เป็นเอกลักษณ์แต่เนี่ยคุณประโยชน์ของด้านทางอาหาร น้ำตาลที่มาจากธรรมชาติก็จะมีความหวานที่เรียกว่า เฉพาะตัวและมีคุณค่าทางอาหาร มากกว่าน้ำตาลทรายที่ผลิตจากอ้อย ที่มีการสั่งของมาแล้ว...”(FC2)

“...เห็นด้วย มีความแตกต่างกันทางลักษณะที่เห็นได้ชัด...”(CT1)

“...เห็นด้วย มีกลิ่นหอมไม่เหมือนน้ำตาลชนิดอื่น ๆ...”(FE1)

“...เห็นด้วย น้ำตาลโตนดของชาวบ้านไม่ได้ผ่านกระบวนการจากโรงงานอุตสาหกรรม...”(PT2)

“...เห็นด้วย น้ำตาลโตนดมีค่า GI เหมาะกับคนที่ควบคุมน้ำตาลในเลือดคนที่เป็นโรคเบาหวาน...”(PT3)

“...กลิ่นเฉพาะมี เห็นด้วยทั้งกลิ่นเฉพาะหอมจากธรรมชาติ เห็นด้วยรสชาติและคุณประโยชน์...”(PT4)

“...เห็นด้วย อืม คือว่าน้ำตาลโตนดมันมีกลิ่นที่ชัดเจนอยู่แล้วและก็รสชาติของความหวาน มันก็ต่างกันระหว่างอ้อยกับน้ำตาลโตนดที่ผู้ที่เลือกใช้ว่าจะใช้ทำอะไรแน่นอนล่ะขนมใต้เราก็ต้องน้ำตาลโตนดเป็นอันดับ 1 ในทำการปรุงอาหารของไทย ก็ต้องใช้น้ำตาลโตนดในการทำเพราะฉะนั้นเนี่ย มองไปอีกแง่หนึ่งความหวานเป็นรสนิยมของคนด้วยนะ ที่เขาจะเลือกบริโภคชอบความหวานแบบไหน หวานแหลมก็เป็นเรื่องน้ำตาลทรายหวานกลมกล่อมก็เลือกน้ำตาลโตนด...”(PT5)

2. ตาลโตนดเก็บเกี่ยวไม่ได้ตลอดทั้งปีราคาจึงสูงกว่าน้ำตาลมะพร้าวที่เก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอด ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...อันนี้ถ้าถามว่าเห็นด้วยไหม เห็นด้วยครับ การออกผลของตาลจะมีเฉพาะบางฤดูทำให้การผลิตมีเฉพาะตอนที่มีผลออกเท่านั้น...”(FC1)

“...เห็นด้วย ในฤดูกาลต่างๆมันอาจจะเยอะจะน้อยมันจะเก็บได้ตลอดทั้งปีแต่ว่าตัวที่เป็นปัจจัยก็คือกรรมวิธีการทำ มันก็จะบวกราคาขึ้นมานิดนึง แต่ราคาของน้ำตาลโตนดมันจะไม่ค่อยคงที่ บางทีก็ผันแปรไปตาม ส่วนผสมและวัตถุดิบ...”(FC2)

“...เห็นด้วย อาหารสักชิ้นนึงที่มีราคาที่สูงกว่าสามารถบอกนักท่องเที่ยวได้ว่าไม่ได้มีตลอดทั้งปีมีช่วงระยะเวลาหนึ่ง นะค่ะ ทำเกิดความต้องการที่จะซื้อ...”(CT1)

“...ตาลโตนดมีฤดูการในการออกผลทำให้สามารถให้น้ำตาลธรรมชาติออกมาเคี่ยวได้ตามฤดูกาลเท่านั้นและได้ในปริมาณที่จำกัดต่อการเคี่ยว ...”(CT2)

“...หากจะนำมาทำขนมนั้น ตาลโตนดจะออกผลในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเมษยาน ในช่วงนี้คิดว่าราคาจะถูกลงบาง เพราะออกผลเยอะ...”(PT1)

“...เห็นด้วย ผลผลิตไม่ได้ออกตลอด พอเวลาไม่ใช่ช่วงทำน้ำตาลก็จะแพงมาก...”(PT2)

“...เห็นด้วย มะพร้าวมีทุกฤดูกาลทำได้ตลอดทั้งปี แตกต่างจากตาลโตนดมีบางฤดูกาลทำให้มีราคาสูงกว่าและหายาก...”(PT3)

“...น้ำตาลโตนดจะเก็บเกี่ยวได้บางฤดูกาล เลยต้องมีการรีบเก็บรีบเกี่ยว เลยต้องมีการสะสมน้ำตาล เลยทำให้คนแย่งกันซื้อ ขอแย่งกันซื้ออุปสงค์อุปทานไม่เท่ากัน มันเลยทำให้ราคาน้ำตาลสูง...”(PT4)

“...เห็นด้วย เพราะผลผลิตมันให้ช้า ต้นตาลต้นนึงต้องรอเป็น 10 ปี มันไม่ทันต่อความต้องการของผู้บริโภคหรอกจะปลูกทดแทนก็ต้องใช้เวลาปลูกวันนี้ก็ต้องรอไปอีก 10 ปี ช่วงเวลาที่ยาวนานมากคนกินก็อาจจะเปลี่ยนไปใช้อย่างอื่นได้...”(PT5)

3. คนปลูกตาลน้อยลงทำให้อาชีพปีนตาลค่อย ๆ หายไป น้ำตาลโตนด จึงมีราคาสูงขึ้น ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...เห็นด้วยครับ แต่อีกอย่างนึง สิ่งที่มันลำบากก็คือเมื่อต้นตาลอายุมากมันจะสูงขึ้น พอสูงปุ๊บเนี่ยเราไม่สามารถขึ้นไปเก็บได้ มันอาจเป็นข้อเสนอแนะเราต้องมีวิธีการใดขึ้นไปเก็บไม่ต้องปีนแล้ว เพราะที่ปลูกอยู่มันสูงเกินมันอันตราย...”(FC1)

“...เห็นด้วย มีการทำน้ำตาลน้อยลงเพราะต้นตาลโตนดสูงอันตรายในการปีนขึ้นไปเก็บและไม่ได้ออกผลเยอะในบางฤดู แต่ยังมีความต้องการใช้อยู่...”(FC2),

“...เห็นด้วย เป็นการทำให้เห็นว่าการผลิตได้น้อยลงราคาจึงสูงขึ้นตามความต้องการ...”(CT1)

“...น่าจะใช่ เคยได้ทราบว่าจังหวัดเพชรบุรีมีต้นตาลอยู่มาก น่าจะเป็นเพราะความเหมาะสมในการเจริญเติบโต แต่ด้วยความสูงอาจจะไม่ต้องแล้ว ใช้อุปกรณ์ช่วยสอยลงมาได้หรือเปล่า...”(CT2)

“...เห็นด้วย น่าจะน้อยลงในการปลูกแต่เดี๋ยวนี้เราก็มีการเพาะพันธุ์แล้วก็เอาไปขายต่างจังหวัดแต่ถ้าในเพชรบุรี แต่พูดจริงๆแล้วอาชีพคนปลูกตาลอาชีพคนปาดตาลน้อยลงเพราะว่าต้นตาลของเพชรบุรีอายุเยอะแล้วต้นมันจะสูงลิ่ว การขึ้นคนไม่สันทัดก็กลัวบางทีเจออู่ตกกะใจตกลงมาแล้วต้นตาลมันสูงมาก ทำให้มีผลคนทำตาลน้อยลงลูกหลานรุ่นใหม่ก็มีความกลัวปาดตาลไม่ค่อยเป็น บางคน 40 กว่าก็ทำไม่เป็นเลยด้วยมันจะหาได้น้อยลง...”(FE1)

“...เห็นด้วย ชาวสวนต้องปีนต้นสูงซึ่งเป็นความยากและอันตรายในการเก็บตาลก็ทำให้ราคาสูงขึ้น ...”(PT2)

“...เห็นด้วย เพราะต้นตาลมีขนาดใหญ่และสูง...”(PT3)

“...ใช่ค่ะ เพราะว่าแต่ก่อนปลูกตามประเพณีด้วยนะ ถ้าบ้านไหนมีลูกผู้ชายถ้าลูกผู้ชายเกิดก็จะปลูกตาลไว้ ถ้าลูกคลอดมาเป็นผู้หญิงเค้าจะไม่ปลูกตาล ว่าถ้าเค้าท้องปุ๊บเค้าจะเพาะตาลเลยเค้าจะปลูกที่ทุ่งไร่ทุ่งนา ถ้าเป็นผู้ชายเค้าจะปลูกเพราะว่าเป็นทรัพย์สินแต่ถ้าเป็นผู้หญิงเค้าจะไม่ปลูก ใช้เป็นการสับทิ้งเฉาะทิ้งผู้หญิงเพชรบุรีจึงมีชื่อว่า เฉาะ...”(PT4)

4. เกลือสมุทรนิยมใช้เพื่อประกอบอาหารเป็นส่วนผสมทั้งอาหารและขนมหวาน ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...เห็นด้วย เพราะเกลือมีรสเค็มนำไปใช้ประกอบอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติอาหารให้ดีขึ้น...”(FC1)

“...เห็นด้วย เกลือจะเป็นตัวช่วยในการตัดรสชาติถ้าอยู่ในอาหารหวานทำให้กลมกล่อมแล้วก็มีความชัดเจนมากขึ้น ส่วนเกลือถ้าไปอยู่ในอาหารคาวช่วยส่งเสริมรสชาติทำให้มีความชัดเจนมากขึ้นในกรณีที่ไม่ชอบกลิ่นของน้ำปลา...”(FC2)

“...เห็นด้วย เกลือเป็นส่วนประกอบในการทำอาหาร ...”(FE1)

“...เห็นด้วย คนโดยทั่วไปใช้เกลือทำอาหาร หรือนำไปถนอนอาหารอยู่แล้วมีราคาถูก...”(PT2)

“...เห็นด้วย คนเลือกใช้เกลือสมุทรมาทำอาหาร ต้ม ผัด แกง ทอด ย่าง เผา และมีราคาถูก...”(PT3)

“...เห็นด้วย เพราะเป็นสิ่งที่ให้รสเค็ม...”(PT4)

5. เกลือสมุทรมีแร่ธาตุหลายชนิดมากกว่าเกลือสินเธาว์ ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...เห็นด้วย เพราะเกลือทำมาจากน้ำทะเลที่มีแร่ธาตุต่างๆ...”(FC1)

“...เห็นด้วย เพราะเกิดสมุทรมาจากทะเลในทะเลมีมีแร่ธาตุพวกสาหร่ายกุ้งหอยปูปลา...”(FC2)

“...เห็นด้วย เป็นส่วนประกอบหนึ่งในอาหารคนทั่วไปรับรู้อยู่แล้วว่ามีแร่ธาตุหลายชนิดเมื่อไปท่องเที่ยวก็จะนิยมซื้อกลับ เป็นของฝาก...”(CT1)

“...เห็นด้วย มีแร่ธาตุจากน้ำทะเล...”(FE1)

“...เห็นด้วย เกลือทำมาจากน้ำทะเลที่มีแร่ธาตุจากธรรมชาติ...”(PT2)

“...เห็นด้วย เพราะมีไอโอดีน และมีแร่ธาตุหลายชนิด อย่างนาเกลือสีชมพูมีแร่ธาตุจากสัตว์ทะเล แพลงตอน กุ้ง หอย ปู ทำให้มีสีเมื่อโดนตอนแดดจัดๆ...”(PT3)

“...เห็นด้วย เกลือสมุทรนำไปใช้ได้หลายอย่างทั้งกิน ทั้งล้าง อื่น ๆ...”(PT4)

“...เห็นด้วย เพราะเกลือสินเธาว์ไม่มีไอโอดีน ต่างจากเกลือสมุทร...”(PT5)

6. ชาวบ้านนิยมปลูกมะนาวแป้นตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...เห็นด้วย ถ้าในอดีตตั้งแต่ 20 ปีที่แล้ว ณ ปัจจุบัน เห็นด้วยครับ พอผลผลิตมันออกปุ๊บราคามันก็จะดี และยิ่งบางฤดูกาลมันแพง ถ้ายิ่งหน้าร้อนก็ยิ่งแพงในฤดูร้อนมะนาวน้ำจะน้อย...”(FC1)

“...เห็นด้วย มีการค้าขายมะนาวแป้นในหลายที่นำมาประกอบอาหารและขนมในหลายเมนู...”(CT1)

“...เห็นด้วย ปลูกได้ในหลายพื้นที่ถือว่าเป็นพืชเศรษฐกิจที่ดี...”(FE1)

“...เห็นด้วย พืชผักสวนครัวปลูกเพื่อประรับทานและค้าขายมานาน...”(PT2)

“...เห็นด้วย ในสมัยโบราณมีการค้าขายและนำมะนาวไปขายที่ตลาดดำเนินสะดวก เพราะแถวนี้มีการทำเกษตรจึงได้พันธุ์มะนาวมาปลูก...”(PT3)

“...เห็นด้วยค่ะ ปลูกมะนาวกันทุกหลังคาเรือนเลยคนเพชรบุรีถ้าบ้านมีเนื้อที่ก็จะปลูกต้นมะนาว...”(PT4)

“...เห็นด้วย เพราะว่าขายได้ราคาคุณสมบัติมะนาวแป้นมันมีน้ำเยอะน้ำของมะนาวแป้นมันมีกลิ่นเฉพาะมันก็หอมกว่ามะนาวพันธุ์อื่น...”(PT5)

7. กรดในมะนาวแป้นช่วยกระตุ้นน้ำลายทำให้ลำคอชุ่มชื่นมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านและเป็นส่วนผสมของยาบางชนิด ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...เห็นด้วย จะเห็นจากยาสมุนไพรที่ใช้มะนาวเป็นส่วนผสมและยาชนิดนั้นจะมีรสเปรี้ยว...”(FC1)

“...เห็นด้วย เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ อย่างในเครื่องดื่มน้ำผึ้งผสมมะนาวก็สามารถช่วยทำให้สดชื่นและชุ่มคอได้ดี...”(CT1)

“...เห็นด้วย ตอนนี้เขาก็ปลูกกันเยอะมากถือว่าเป็นพืชเศรษฐกิจที่ดีเลยค่ะเอามาทำขนมหวานเอาไปทำเป็น snack เอามาทำไปได้เยอะเลยทุกอย่างที่เป็นอาหารเลยเพราะฉะนั้นตลาดความต้องการมันก็ทำได้มากขายได้หลายกลุ่ม...”(FE1)

“...เห็นด้วย ความเปรี้ยวของมะนาวเมื่อใส่ในเครื่องเย็นๆทำให้สดชื่น หรือกินคู่กับอาหารทำให้น้ำลายไหลมากขึ้น...”(PT2)

“...เห็นด้วย มะนาวแป้นไม่มีความเปรี้ยวโดด นำไปทำอาหารเหลือเครื่องดื่มก็อร่อยและสดชื่น...”(PT3)

“...เห็นด้วย อืม ในยาตำรับไทยเนี่ยมัน ๆ มันมีบางบางสูตรที่มันต้องเข้ายาด้วยน้ำมะนาวอย่างเช่นยากวาดคอเด็กพอเด็กสังเกตว่าสมัยก่อนเนี่ยเขาจะใช้รากมะแว้ง นำราก

มะแว้งมาฝนกับฝาหม้อแล้วใส่เกลือบีบน้ำมะนาวลงไปช่วยทำให้ชุ่มคอ แล้วก็ยาแก้อาการไอมีผสมน้ำมะนาวที่ใช้กันมาตั้งแต่โบราณไงก็คงหนี มะนาวแป้นก็มองว่าตรงนี้มีส่วนเห็นด้วย..."(PT5)

8. อาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ เช่น ข้าวแช่เมืองเพ็ชร์ แกงหัวตาล แกงคั่วใบมะขามอ่อน แกงหลอก ขนมจีนซาวน้ำ ข้าวฟ่างเปียก ขนมไข่จิ้งหรีด เป็นต้น ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

"...เห็นด้วย เพราะว่าขนมและอาหารส่วนใหญ่จะใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบ เนี่ยหมดเลย..."(FC1)

"...อาหารพวกนี้จะใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในจังหวัดแล้วก็หาได้ภายในจังหวัด อย่างแกงหัวตาล อย่างนี้ค่ะ ก็จะใช้ลูกตาล ในการทำที่เค้า ใช้ตัวส่วนผสมของต้นตาล อย่างข้าวฟ่างก็จะใช้น้ำตาลในการทำขึ้นมา พวกจะเป็นของที่อยู่ในจังหวัดล้วนแล้วแต่เป็นของที่มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง ดังนั้นก็เห็นด้วย..."(FC2)

"...เห็นด้วย อาหารเหล่านี้เมื่อนักท่องเที่ยวไปถึงก็อยากจากจะลิ้มลองรสชาติอาหารที่เป็นเอกลักษณ์จังหวัดเพชรบุรี..."(CT1)

"...เห็นด้วย อย่างขนมจีนซาวน้ำเขาไม่ได้ใช้น้ำตาลโตนดเขาจะใช้น้ำตาลทรายในน้ำราด เพราะน้ำตาลทรายจะมีกลิ่นเฉพาะโดดเกินไป..."(FE1)

"...เห็นด้วย และถ้าหากมาเยือนเมืองเพ็ชร์ต้องรับประทานแกงหัวตาลเพราะหากินยากมากไม่มีที่จังหวัดอื่น..."(PT1)

"...เห็นด้วย ต้องมากินที่เพชรบุรีเท่านั้นอย่างข้าวแช่เมืองเพ็ชร์ ต่างจากที่อื่นและแกงหัวตาลหวานเค็มมันอร่อย..."(PT2)

"...เห็นด้วย อาหารเหล่านี้ก็มาจากลักษณะภูมิศาสตร์ที่นำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาทำเพราะมีการทำเกษตรกรปลูกผักผลไม้ได้เยอะและอาหารทะเล..."(PT3)

"...เห็นด้วยค่ะ คนเพชรบุรีกินหวานทุกอย่างเลย หวานนำเลยค่ะหวานมาก่อนเค็มก่อนเปรี้ยวทุกเมนู หวานจัดเลย..."(PT4)

"...เห็นด้วย พบในแหล่งจังหวัดเพชรบุรีซะส่วนมาก ข้าวแช่คนก็ต้องนึกถึงเมืองเพชรบุรีแกงหัวตาลคุณก็ต้องนึกถึงและ..."(PT5)

9. กลุ่มชาติพันธุ์คนเมืองเพ็ชร์ ได้แก่ ไทยเชื้อสายจีน กะเหรี่ยงมอญ ไทยโซ่งและไทยทรงดำ ทำให้มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

"...เห็นด้วย เพราะว่ายิ่งมีความหลายเชื้อชาติทำให้วัฒนธรรมการกินอาหารก็ยิ่งมีความหลากหลายไปด้วยและก็ชัดเจน หรือค้าขายสินค้าระหว่างกัน..."(FC1)

"...เอ่อ ยิ่งชาติพันธ์มีหลากหลาย มันก็จะยิ่งทำให้ให้มีเอกลักษณ์ที่หลากหลายของชาติพันธุ์ มาอยู่รวมกันมันก็จะมีการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมการกินมันก็จะยิ่งทำให้เกิดความหลากหลายมากขึ้นอันนี้ เห็นด้วย..."(FC2)

“...เห็นด้วย จากสินค้าต่าง ๆ ที่ค้าขายตามท้องถิ่นแสดงให้เห็นว่ามีหลายวัฒนธรรม นักท่องเที่ยวเกิดความตื่นเต้นที่ได้มาสัมผัสสิ่งใหม่ ๆ ...”(CT1)

“...ความหลากหลายทางชาติพันธุ์ในพื้นที่ทำให้ได้รับอิทธิพลทางอาหารมาจากชนชาติต่างๆ...”(CT2)

“...เห็นด้วย แต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ก็จะมีการถนอมอาหารแต่ละแบบที่แตกต่างกันทำให้มีความหลากหลายของจังหวัดเพชรบุรี...”(FE1)

“...กลุ่มชาติพันธุ์มักเอานำเอาวัฒนธรรมการกินอาหารประจำกลุ่มมาผสมผสานแลกเปลี่ยนหรือย้ายถิ่นไปรวมกันทำให้วัฒนธรรมมีความหลากหลายมากขึ้น...”(PT1)

“...เห็นด้วย อาหารก็จะแตกต่างกันไปมีวัฒนธรรมการกินแต่เหมือนกันโดยการที่นำวัตถุดิบท้องถิ่นมาทำอาหาร...”(PT3)

“...เห็นด้วย มันหลายอย่างอยู่นะชาติพันธุ์และอาหาร ยังมีสินค้าต่าง ๆ ที่มากมายมาจากท้องถิ่นหลายกลุ่ม...”(PT4)

“...เพราะว่าการเดินทางการเคลื่อนเข้ามาของของผู้คนเนี่ยมันนำพามาเรื่องของปัจจัย 4 ความเป็นอยู่ตั้งแต่ โบราณยังไม่ว่าจะเป็นสงครามอะไรก็ดีหรือการโยกย้ายถิ่นฐานไปเองเออก็ดีเนี่ยเข้ามาอยู่ในแหล่งที่อยู่ที่เหมาะที่เหมาะเนี่ยเพราะฉะนั้นเนี่ยเขาก็ต้องนำเรื่องวิถีชีวิตความเป็นอยู่เลือกรวมไปถึงเรื่องอาหารการกินเข้ามาด้วยพอมีหลายชาติพันธุ์มันก็เลยทำให้ว่าทำอาหารเรื่องของการกินเนี่ยมันมันหลากหลายและยิ่งสมมุจีนไปแต่งกับลาวโซ่ง การไปกินข้าวแบบนี้ บ้านสามีกินแบบนี้ บ้านภรรยากินแบบนี้ มากินข้าวด้วยกันบางทีได้สะใภ้เป็นลาวโซ่ง ลาวโซ่ก็ต้องไปไหว้เจ้าอย่างงี้ก็มีวัฒนธรรมไม่มีผิดมีถูกมันเกิดการผสมผสานได้ เห็นด้วย...”(PT5)

4.2.1.3 รายงานผลข้อมูลของผู้ให้ข้อมูลหลักเรื่องเล่ามรดกของอาหาร (Culinary Heritage) เป็นประโยคคำพูด (Quotation) ดังนี้

ตารางที่ 4.21 รหัสผู้ให้ข้อมูลหลักของเรื่องเล่ามรดกของอาหาร (Culinary Heritage)

เรื่องเล่ามรดกของอาหาร (Culinary Heritage)	**ความคิดเห็น**	
	เห็นด้วย	**ไม่เห็นด้วย**
1. สมัยอาณาจักรขอมเป็นเมืองอู่ข้าวอู่น้ำ มีวัตถุดิบหลัก 3 ชนิด ได้แก่ มะนาวแป้น เกลือ น้ำตาลโตนด จึงถูกขนานนามว่าเป็นเมืองสามรส	FC1, CT1, FE1, PT1, PT3, PT4, PT5,	
2. การใช้ขี้แดดจากนาเกลือและปุ๋ยหมักชีวภาพทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก	FC1, CT1, CT2, FE1, PT1, PT2, PT3, PT5	
3. การปลูกมะนาวแป้นมีพระราชดำริของรัชกาลที่ 9 ให้ตอนหรือทาบกิ่งเพื่อให้ออกผลมากขึ้น	CT1, PT3, PT1, PT5	
4. การใช้ขี้แดดนาเกลือในการปลูกมะนาวแป้นทำให้ปลอดภัยจากการใช้สารเคมี	FC1, FC2, CT1, PT2, PT3, PT5	
5. ความอุดมสมบูรณ์ของดินที่ทำให้มะนาวแป้นขับความเปรี้ยวและมีเปลือกบางเป็นที่ต้องการของตลาด	FC1, FC2, CT1, FE1, PT1, PT2, PT3, PT4, PT5	
6. การปลูกมะนาว การทำน้ำตาลโตนด การหาบเกลือ มีภูมิปัญญาพื้นถิ่นทำให้เป็นมรดกของอาหาร	CT1, FE1, PT1, PT2, PT5	
7. ในอดีตการสร้างพระราชวังบนเขาวังและพระนครคีรี ได้สำเร็จ มาจากด่านการเก็บภาษีน้ำตาลโตนดและเกลือ	FC1, FE1, PT4, PT5	
8. กรรมวิธีการทำน้ำตาลโตนดมีการสืบทอดตั้งโบราณที่เป็นเอกลักษณ์ทำให้เป็นมรดกทางอาหาร	CT2, FE1, PT3, PT4,	

1. สมัยอาณาจักรขอมเป็นเมืองอู่ข้าวอู่น้ำมีวัตถุดิบหลัก 3 ชนิด ได้แก่ มะนาวแป้น เกลือ และน้ำตาลโตนด จึงถูกขนานนามว่าเป็นเมืองสามรส ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...อันนี้เห็นด้วยครับ แค่สงสัยว่ามะนาวปลูกตั้งแต่สมัยนี้ใช่ไหมครับ แต่ถามสมัยอาณาจักรขอม เคยได้ยินมาว่าเกลือและน้ำตาลโตนดมีมาแน่นอนเป็นของมีค่าอย่างมากแต่มะนาวเพิ่งจะมีการปลูก ในยุคหลังไม่นานมานี้...”(FC1)

“...เห็นด้วย เพราะเป็นข้อมูลที่เสริมความเชื่อถือให้กับวัตถุดิบอาหารให้น่าซื้อมากยิ่งขึ้น...”(CT1)

“...เห็นด้วย เห็นด้วยมีประวัติศาสตร์เล่าต่อกันมาเพราะวัตถุดิบเหล่านี้สามารถผลิตได้ที่นี่...”(FE1)

“...เห็นด้วย เนื่องจากมีพื้นที่ติดทะเล ภูเขา แม่น้ำ ทำให้ได้วัตถุดิบที่ดีหลายอย่าง...”(PT1)

“...เห็นด้วย เพชรบุรีได้รับการคัดเลือกเป็นเมืองสร้างสรรค์โดดเด่นด้านอาหารของ UNESCO เป็นเมืองสามรส...”(PT3)

“...เห็นด้วย เคยได้ยินและรู้จักวัตถุดิบพวกนี้ และเพชรบุรีได้รับคัดเลือกเมืองสร้างสรรค์ทางอาหารของ UNESCO...”(PT4)

“...เห็นด้วย เกลือให้รสเค็ม มะนาวรสเปรี้ยว น้ำตาลโตนดให้รสหวาน ข้อนี้เห็นด้วย เพราะมีการค้าขายในสมัยนั้น...”(PT5)

2. การใช้ขี้แดดจากนาเกลือและปุ๋ยหมักชีวภาพทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...เห็นด้วย คือมันจะมีรสชาติดีขึ้นในขี้แดดนาเกลือจะมีแร่ธาตุในนั้นเยอะ...” (FC1)

เห็นด้วย ดูเป็นการใช้ปุ๋ยจากธรรมชาติที่ไม่ได้ผ่านการปรุงแต่งแล้วนำกลับมาใช้อีกครั้งกับอีกสิ่ง...”(CT1)

“...น่าจะเป็นการใช้เพื่อทดแทนปุ๋ยเคมี...”(CT2)

“...เห็นด้วย เห็นด้วยเพราะเป็นสิ่งที่ได้มาจากธรรมชาติ...”(FE1)

“...เห็นด้วย เป็นการใช้ประโยนช์จากที่มีอยู่ในพื้นที่มาเพาะปลูกพืชเป็นข้อดีกว่าพื้นที่อื่นที่เค้าไม่มีไอขี้แดด เนี่ย แล้วเค้าต้องใช้ปุ๋ยเคมมีเข้ามาช่วย...”(PT1)

“...เห็นด้วย เพราะว่าเป็นปุ๋ยที่มาจากธรรมชาติไม่ใช่สิ่งตกค้างของสารเคมีและไม่อันตราย...”(PT2)

“...เห็นด้วย เพราะเป็นการปรับสภาพดินโดยไม่ใช้สารเคมี...”(PT3)

“...อันนี้เป็นภูมิปัญญาของคนเมืองเพชรแหล่งปลูกที่อื่นจะไม่มีขี้แดดนาเกลือตัวนี้แหล่งอันนี้เห็นด้วย...”(PT5)

3. การปลูกมะนาวแป้นมีพระราชดำริของรัชกาล ที่ 9 ให้ตอนหรือทาบกิ่งเพื่อให้ออกผลมากขึ้น ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...เห็นด้วย เพราะมีโครงการหลายโครงการในด้านทางการเกษตรที่ดี...”(CT1)

“...เห็นด้วย มีการทำชลประทานเรื่องน้ำเพื่อการเกษตรให้มีการเพาะปลูกที่ดีขึ้น...”(PT3)

“...เห็นด้วย เป็นโครงการที่มีการทำ อะไรสักอย่าง หรือขยายพันธุ์ใหม่ให้มะนาวออกได้มากขึ้น ...”(PT1)

“...เห็นด้วย มีโครงการสาธิตพืชเพื่อขยายพันธุ์หรือผสมผสานการปลูกผักและไม้ผล...”(PT5)

4. การใช้ขี้แดดนาเกลือในการปลูกมะนาวแป้นทำให้ปลอดภัยจากการใช้สารเคมี ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...เห็นด้วยครับ มะนาวแป้นมันได้แหล่งดินที่ดี มีแหล่งเพาะปลูกที่ดี และการบำรุงที่ดีจากใช้ขี้แดดจากนาเกลือ มันทำให้มะนาวออกลูกได้เยอะเพื่อนำไปใช้ทำอาหาร...”(FC1)

“...ไม่แน่ใจนะ ว่าแต่มันก็จะมีแร่ธาตุที่ทำให้ปลูกมะนาวได้ดีขึ้นนะ น่าจะมีผลเห็นด้วยและมีการเพาะปลูกเพื่อค้าขาย แต่เห็นด้วย...”(FC2)

“...เห็นด้วย เป็นวัตถุดิบที่มาจากธรรมชาติจริง ๆ ...”(CT1)

“...เห็นด้วย สิ่งที่มาจากธรรมชาติและนำกลับมาใช้ใหม่กับอีกสิ่ง เป็นการเพิ่มแร่ธาตุในดินให้ดี...”(PT2)

“...เห็นด้วย ความเค็มของเกลือทำให้มะนาวแป้นขับรสเปรี้ยวและมีกลิ่นหอมมากขึ้น ...”(PT3)

5. ความอุดมสมบูรณ์ของดินที่ทำให้มะนาวแป้นขับความเปรี้ยวและมีเปลือกบางเป็นที่ต้องการของตลาด ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...อันนี้เห็นด้วย คือ มะนาวแป้นได้แหล่งปลูกดีอยู่แล้ว คือมันทำให้มะนาวนาวเปลือกบางและน้ำเยอะ กลิ่นหอม อันเนี่ยเป็นคุณสมบัติที่ดีมันทำให้จังหวัดเพชรบุรีได้ GI...”(FC1)

“...เห็นด้วย อาจจะมีส่วนอื่น ๆ ที่ประกอบด้วยหรือเปล่าอย่างเช่นพันธุ์ของมะนาว หรือความกลายพันธุ์ของพันธุ์ที่นำมาปลูก อาจจะมีผลเพราะพันธุ์เดิมหรือพันธุ์ใหม่อาจจะมีความกลายพันธุ์เกิดขึ้นบ้างหรือเกิดการพัฒนาปรับปรุงอาจจะดีขึ้นเรื่อย ๆ ...”(FC2)

“...เห็นด้วย เพราะมีการใช้มะนาวในการทำอาหารไทยหลายอย่าง ทำให้มีความต้องการใช้มะนาวแป้นที่มีคุณภาพดี...”(CT1)

“...เห็นด้วย เพราะมีการปลูกเพื่อค้าขายส่งออกไปพื้นที่จังหวัดอื่นๆ...”(FE1)

“...เห็นด้วย ความบางของเปลือกมะนาวแป้นเมื่อเวลาบีบมะนาวจะได้น้ำเยอะบีบง่ายจึงเป็นที่ต้องการของตลาด ถ้ามะนาวเปลือกหนาจะต้องบีบเคล้นแล้วจะติดรสขม ...”(PT1)

“...เห็นด้วย มะนาวแป้นนิยมใช้กับอาหารทำให้ได้รสชาติที่เปรี้ยวหวานพอดีและอร่อย...”(PT2)

“...เห็นด้วย สภาพดินดีทำให้มะนาวแป้นมีรสชาติที่อร่อยเปรี้ยวกลมกล่อม ไม่จัดมากจึงเป็นความชอบของหลายคน...”(PT3)

“...เห็นด้วย เป็นของดี มะนาวเปลือกบางหอม ใส่ในอาหารก็อร่อย...”(PT4)

“...เห็นด้วย เพราะว่ามันเป็นอาหารที่ทุกบ้านคนไทยใช้ปรุงรสมะนาวเนี่ยขาดไม่ได้แต่ความเป็นคนไทยเนาะมันขาดไม่ได้เลยที่จะต้องใช้มันเอาน้ำมะนาวที่น้ำเยอะเปลือกบางมีกลิ่นรสเฉพาะตัวตลาดของคนไทยมากแต่ควรมีการส่งเสริมให้ปลูกในช่วงนอกฤดูขณะเดียวกันในช่วงในฤดูเนี่ยก็ควรจะต้องส่งเสริมให้มะนาวแป้นเนี่ยเขาขายได้และมีราคาด้วยไม่ใช่ราคาตก...”(PT5)

6. การปลูกมะนาว การทำน้ำตาลโตนด การหาบเกลือ มีภูมิปัญญาพื้นถิ่นทำให้เป็นมรดกของอาหาร ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...เห็นด้วย เพราะเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ได้ความรู้...”(CT1)

“...เห็นด้วย ภูมิปัญญาด้านอาหารเหล่านี้ก็เป็นแหล่งสถานที่ท่องเที่ยวโด่งดังของจังหวัดเพชรบุรี...”(FE1)

“...เห็นด้วย เป็นวัฒนธรรมอาหารที่สืบทอดกันโดยการหยิบจับสิ่งใกล้ตัวในท้องถิ่นที่ไม่มีต้นทุนสูงกลายเป็นคุณค่าทางวัฒนธรรมของอาหาร...”(PT1)

“...เห็นด้วย เป็นแหล่งให้ความรู้ทางด้านอาหาร...”(PT2)

“...เห็นด้วย มันเป็นสิ่งพื้นบ้านที่มีส่งเสริมเอาจุดเด่นตรงนี้ให้คนได้เห็นได้ไปท่องเที่ยวได้นะประวัติศาสตร์ก็ได้และเชื่อกับการท่องเที่ยวมันก็จะช่วยส่งเสริม...”(PT5)

7. ในอดีตการสร้างพระราชวังบนเขาวังและพระนครคีรีได้สำเร็จ มาจากด่านการเก็บภาษีน้ำตาลโตนดและเกลือ ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...เห็นด้วย เพราะในสมัยก่อนมีการเก็บภาษีจากน้ำตาลและเกลือ เพราะว่าในสมัยก่อนอะ ของพวกนี้มันเป็นของแพงสามารถส่งไปขายในต่างเมืองแต่ปัจจุบันสมัยนี้มันกายเป็นของราคาถูก...”(FC1)

“...เพราะมีการเล่าต่อกันมาว่านำภาษีน้ำตาลมาใช้สร้างเมือง เห็นด้วย...”(FE1)

“...เห็นด้วยจ้า มันเป็นแหล่งท่องเที่ยวมีประวัติศาสตร์ที่สำคัญ...”(PT4)

“...เห็นด้วย เป็นการบริหารจัดการของสมัยนั้นแต่ก็ทราบว่าพระนครคีรีเนี่ยก็เป็นที่โปรดปรานของรัชกาลที่ 4 ท่านก็เสด็จมาบ่อยเพราะฉะนั้นเนี่ยหลายสิ่งหลายอย่างมันเชื่อมระหว่างกรุงเทพฯหรือกรุงรัตนโกสินทร์กับเพชรบุรีมันเกิดความเชื่อมโยงกัน เป็นการบริหารจัดการของสมัยนั้นแต่ก็ทราบว่าพระนครคีรีเนี่ยก็เป็นที่โปรดปรานของรัชกาลที่ 4 ท่านก็เสด็จมาบ่อยเพราะฉะนั้นเนี่ยหลายสิ่งหลายอย่างมันเชื่อมระหว่างกรุงเทพฯหรือกรุงรัตนโกสินทร์กับเพชรบุรีมันเกิดความเชื่อมโยงกัน เพราะฉะนั้นในเรื่องของของบริบทในสมัยก่อนมันทำให้มองได้ว่าเหตุใดเนี่ย

พระมหากษัตริย์ถึงมาสร้างพระราชวังที่นี่แสดงว่าเมืองเพชรต้องมีอะไรดีทางด้านชัยภูมิทั้งด้านยุทธศาสตร์..."(PT5)

8. กรรมวิธีการทำน้ำตาลโตนดมีการสืบทอดตั้งโบราณที่เป็นเอกลักษณ์ทำให้เป็นมรดกทางอาหาร ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

"...คิดว่ามีการทำมานาน อาจมีมาเก่าแก่กว่านั้นก็เป็นได้..."(CT2)

"...อันนี้ไม่แน่ใจนะ น่าจะทำมาก่อนราชการที่ 4 ด้วย แต่มันทำมาก่อนเวลานานมากเลย..."(FE1)

"...เห็นด้วย มีกรรมวิธีการทำตั้งแต่สมัยโบราณรสหวานแรกมาจากตาลโตนดจึงมีการเรียกว่าน้ำตาล..."(PT3)

"...เห็นด้วยจ้า เพราะมีการทำตั้งแต่แบบโบราณไม่ได้มีเครื่องจักร์ใช้แรงคนและอุปกรณ์ท้องถิ่นจากธรรมชาติ ไม่เชื่อไปดูได้เลยที่สวนตาล..."(PT4)

4.2.1.4 รายงานผลข้อมูลของผู้ให้ข้อมูลหลักเรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารในท้องถิ่น (Local Cooking Traditions) เป็นประโยคคำพูด (Quotation) ดังนี้

ตารางที่ 4.22 รหัสผู้ให้ข้อมูลหลักของเรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารในท้องถิ่น (LocalCooking Traditions)

เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารในท้องถิ่น (Local Cooking Traditions)	**ความคิดเห็น**	
	เห็นด้วย	**ไม่เห็นด้วย**
1. ความเค็มของเกลือเมื่อรับประทานแล้วช่วยให้รู้สึกอยากอาหารเพิ่มขึ้น	FC1, CT1, PT3,	FC2, PT2, PT4, PT5
2. น้ำตาลโตนดและน้ำตาลสดมีรสหวานทำให้ร่างกายสดชื่นชาวประมงใช้น้ำตาลโตนดทดแทนเครื่องดื่มชูกำลัง	FC1, FC2, CT1, CT2, FE1, PT2, PT3, PT4, PT5	
3. อาหารพื้นถิ่นใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลและมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านทำให้สุขภาพดีเมื่อใช้ในปริมาณที่เหมาะสม	FC1, CT1, FE1, PT2, PT3, PT4, PT5	

1. ความเค็มของเกลือเมื่อรับประทานแล้วช่วยให้รู้สึกอยากอาหารเพิ่มขึ้น ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...อันนี้เห็นด้วย ตัวรสเค็มจะเป็นตัวกระตุ้นต่อมรสชาติได้ดีมากเมื่ออยู่ในอาหารในปริมาณที่พอเหมาะ...”(FC1)

“...เห็นด้วย เมื่อกินรสชาติเค็มแล้วอยากมีอาหารอย่างอื่นมาลดเค็มออกไป ...”(CT1)

“...ความเค็มช่วยทำให้อาหารอร่อยขึ้นด้วย อย่างการปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือกินผลไม้จิ้มพริกเกลือ...”(CT2)

“...เห็นด้วย เป็นการเปิดต่อมรับรสชาติที่ลิ้น...”(PT3)

“...เอ่อ ไม่เห็นด้วย ความอยากอาหารมันมีหลายรูปแบบจริง ๆ แล้วรสเปรี้ยวและรสเผ็ดน่าจะมีส่วนมากกว่า เค็ม...”(FC2)

“...ไม่เห็นด้วย บางคนติดหวาน บางคนติดเปรี้ยว เมื่อกินเค็มไม่ชอบก็จะหยุดกินไปเลย...”(PT2)

2. น้ำตาลโตนดและน้ำตาลสดมีรสหวานทำให้ร่างกายสดชื่นชาวประมงใช้น้ำตาลโตนดทดแทนเครื่องดื่มชูกำลัง ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...เอ่อ ทดแทนเครื่องดื่มชูกำลังใช่ไหมครับอันนี้ เห็นด้วย เพราะสามารถมันทำให้เราสดชื่นได้จากความหวานของน้ำตาลเมื่อเข้าสู่กระแสเลือดแล้วไปเลี้ยงร่างกายให้มีแรงกระปรี้กระเปร่า...”(FC1)

“...เห็นด้วย คือว่าเป็นน้ำตาลน่ะเป็นแหล่งพลังงานอยู่แล้ว มันจะช่วยกระตุ้นในเวลากินแล้วนำมาทำเป็นเครื่องดื่มชูกำลัง เอ่อ เขาเรียกว่า ในร่างกายกระปรี้กระเปร่า...”(FC2)

“...เห็นด้วย ความหวานทำให้สดชื่นและคลายร้อน...”(CT1)

“...น้ำตาลใรน้ำตาลโตนดช่วยให้พลังงานและร่ายการสดชื่นขึ้นโดยเฉพาะคนที่ต้องใช้แรงงาน...”(CT2)

“...ใช่ค่ะเห็นด้วยเรื่องชูกำลังอันนี้นะอาจจะไปทำเป็นเหล้าชาวประมงเหงา ๆ ก็ทำเป็นเหล้าเขาจะเรียกว่าน้ำตาลเมาคนเพชรบุรีซื้อเรียกว่าน้ำตาลเมาเอาไปหมักหน่อยนึงโดยปกติธรรมชาติของน้ำตาลถ้าเก็บไว้นานมันจะออกรสชาติเปรี้ยวเขาจะไปทำน้ำตาลเมาอันนี้ได้มูลค่าแพงกว่าน้ำตาลสดอีกนะคะแต่ถ้าขาย จะโดนจับ...”(FE1)

“...เห็นด้วย น้ำตาลสดแบบเย็นช่วยคลายร้อนได้บาง สดชื่นและมีแรงได้อีก...”(PT2)

“...เห็นด้วย เห็นด้วยเพราะการทำน้ำตาลมีมาตั้งแต่สมัยโบราณจึงนำไปเป็นเครื่องดื่มระหว่างออกทะเลเพื่อหาอาหาร...”(PT3)

“...เห็นด้วยจ้า ความหวานเมื่อกินแล้วก็รู้สึกชื่นกระปรี้กระเปร่านะ...”(PT4)

“...เห็นด้วย เพราะความหวานของน้ำตาลสดเมื่อรับประทานแล้วร่างก็ทำให้สดชื่น...”(PT5)

3. อาหารพื้นถิ่นใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลและมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านทำให้สุขภาพดีเมื่อใช้ในปริมาณที่เหมาะสม ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...เห็นด้วยครับ วัตถุดิบท้องถิ่น ถือว่าเป็นตัวแปลสำคัญในส่วนเรื่องของสุขภาพ เพราะว่าบางเคยลงไปศึกษาวัตถุดิบพื้นถิ่นหรือสมุนไพรบางอย่างที่มีสรรพคุณช่วยรักษาโรคถือเป็นยาแผนโบราณ เมื่อนำมาประกอบอาหารและรับประทานทำให้ส่งผลดีต่อสุขภาพ...”(FC1)

“...เห็นด้วย วัตถุดิบตามฤดูกาลจะมีรสชาติดีแบบธรรมชาติและออกผลผลิตที่เยอะ...”(CT1)

“...เห็นด้วย เพราะว่าการกินอาหารตามฤดูกาลเพื่อไม่ให้ร่างกายมีการสะสมสารเคมีการกระตุ้นให้ออกผลนอกฤดูกาลต้องใช้ปุ๋ยเคมีจะตกค้างในอาหารส่งผลเสีย ...”(FE1)

“...เห็นด้วย พืชผักตามฤดูจะออกผลตามฤดูโดยจะไม่ใช้สารเร่งพอเวลากินจะไม่สารเคมีตกค้าง ดีต่อสุขภาพ...”(PT2)

“...เห็นด้วย เป็นเรื่องของธรรมชาติอาหารที่กินวัตถุดิบตามฤดูกาลเพราะจะออกดอกออกผลโดยไม่ต้องสารเคมีเร่งออกนอกฤดู...”(PT3)

“...เห็นด้วยค่ะ ผักและผลไม้ตามฤดูกาลลดความเสี่ยงของสารตกค้างที่เร่งให้ออกผล...”(PT4)

“...เห็นด้วย เนื่องจากอาหารพื้นถิ่นเราหรืออาหารไทยเราเนี่ยการการนำวัตถุดิบตามฤดูกาลที่มันมีมากนะฤดูกาลไหนฤดูกาลนั้น เอามาประกอบอาหารเนี่ยมันเป็นเอกลักษณ์ของคนไทยอยู่แล้วแล้วในอาหารไทยเนี่ยก็จะสังเกตได้เลยว่าเป็นพริกแกงของแต่ละภูมิภาคเนี่ยก็จะมีการใส่พืชที่มีฤทธิ์ทางยามีสรรพคุณทางยา ไม่ว่าจะเป็นกระเทียม หอม ข่า ตะไคร้ กระชาย ขมิ้น เนี่ย มีการใส่ลงไป ซึ่งพวกนี้มีฤทธิ์ทางยาเมื่อมันมีฤทธิ์ทางยามันมีสรรพคุณทางยามันมาเข้าเครื่องกันเนี่ย บางทีมันส่งเสริมกันมันจะช่วได้หลายอย่าง อย่างเนี่ยขิงขับลมช่วยขับลมช่วยให้เลือดไหลเวียนดีแล้วยิ่งเอามาประกอบกับวัตถุดิบที่มันมีตามฤดูกาลที่มันหาได้ง่ายมันแสดงว่าฤดูไหนอันนี้ออกหน้านี้ มีหัวตามฤดูนี้หน้านี้มีหน่อไม้อย่างเงี้ยเอามันมากินตามฤดูเนี่ยมันเป็นเอกลักษณ์ของคนไทยแล้วมันยิ่งส่งเสริมทำให้อาหารเนี่ยมีรสชาติที่ดีมากขึ้นแล้วได้สรรพคุณทางยาด้วย...”(PT5)

4.2.1.5 รายงานผลข้อมูลของผู้ให้ข้อมูลหลักเรื่องเล่าความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) เป็นประโยคคำพูด (Quotation) ดังนี้

ตารางที่ 4.23 รหัสผู้ให้ข้อมูลหลักของเรื่องเล่าความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety)

เรื่องเล่าความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety)	ความคิดเห็น	
	เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วย
1. การกักขังน้ำทะเลให้โคลนตมตกตะกอนและตะไคร่น้ำแห้งเป็นแผ่นทำให้ความปลอดภัยจากสิ่งเจือปน	FC1, CT1, FE1, PT3, PT4, PT5	CT2, PT2
2. น้ำทะเลที่ใช้ทำนาเกลือมีสิ่งเจือปนน้อยวัตถุดิบจึงมีความปลอดภัย	FC1, CT1, FE1, PT3, PT4, PT5	CT2, PT2
3. การใส่ไม้พะยอมและการรมควันกระบอกไม้ไผ่ที่เก็บน้ำตาลสด เพื่อป้องกันการบูดทำให้เกิดความปลอดภัย	FC1, FC2, FE1, PT3, PT4, PT5	

1. การกักขังน้ำทะเลให้โคลนตมตกตะกอนและตะไคร่น้ำแห้งเป็นแผ่นทำให้ความปลอดภัยจากสิ่งเจือปน ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

“...จริง ๆ อะถ้าเราต้องการกักขังน้ำเพื่อป้องกันการปนเปื้อนก็เป็นวิธีหนึ่งที่ทำให้สารพิษและสิ่งต่างๆเจือจางน้อย ก็เห็นด้วย ทำให้ได้เกลือมีคุณภาพดี...”(FC1)

“...เห็นด้วย เพราะว่ามีการระเหยของน้ำออกไปที่เกิดจากความร้อนของแสงแดดจนเหลือแต่เกลือสีขาวที่มีแร่ธาตุ...”(CT1)

“...เห็นด้วย เพราะแสงแดดจะทำให้น้ำทะเลแห้งกลายเป็นเกลือสีขาว...”(FE1)

“...เห็นด้วย เกลือสมุทรมีสีขาวนวลสะอาดไม่มีกลิ่นเหม็นสาบทำได้รับการยอมรับการใช้เพื่อบริโภค...”(PT3)

“...เห็นด้วย เพราะ ณ ตอนนี้ก็ยังผลิตเกลือแบบนี้อยู่...”(PT4)

“...เห็นด้วย เพราะถ้าไม่ปลอดภัยกินมาไม่ได้ตั้งแต่ดึกดำบรรพ์การทำเกลือสมุทรกับการทำเกลือสินเธาว์ที่ทางภาคเหนือต่างกัน เกลือสินเธาว์ทางภาคเหนือเราใช้วิธีการต้ม เพราะว่าพื้นที่มันเป็นพื้นที่ลาดเอียงร่องลึกนึกถึงสภาพแล้ว เพราะฉะนั้นการที่จะกักน้ำไว้บนภูเขาน้ำย่อมไหลจากที่สูงลงสู่ที่ต่ำ ฉะนั้น ไม่มีสิทธิ์ที่จะทำนาเกลือแบบทางภาคกลางได้ในขณะเดียวกันภาคกลางเราเป็นที่ราบก็ส่วนมากเป็นที่ราบลุ่ม และส่วนมากในกระบวนการผลิตเกลือเนี่ยมันทำมาตั้งแต่สมัยโบราณแล้วการทำเกลือเรารับเทคนิคการทำแบบจีนมา ถ้าการทำเกลือเป็นอันตราย

แสดงว่าป่านนี้จีนคงล่มสลายไปนานแล้ว อันนั้นเนี่ยเรารับเข้ามาทำ แล้วยิ่งมันมันตากแดดไง มันผ่านกระบวนการแล้วมีการลอกเอาชั้นที่สะอาดบริสุทธิ์มาใช้งานอย่างเงี้ยก็ถือว่าเป็นภูมิปัญญาที่ดีของคนไทยควรส่งเสริมแล้วก็เก็บรักษาเอาภูมิปัญญาไว้..."(PT5)

"...ไม่แน่ใจ เพราะอาจจะมีกระบวนการใช้แหล่งน้ำธรรมชาติที่อาจมีการปนเปื้อนสิ่งสกปรกอย่างอื่นด้วยและการเก็บรักษาต่าง ๆ ด้วยว่าทำให้มีความปลอดภัยมากน้อยแค่ไหน..."(CT2)

"...ไม่เห็นด้วย ด้านความปลอดภัย ณ ตอนนี้น้ำทะเลมีมลพิษทั่วโลกเลยคิดว่ามีปนเปื้อนมากขึ้น และอาจมีฝุ่นลงไป..."(PT2)

2. น้ำทะเลที่ใช้ทำนาเกลือมีสิ่งเจือปนน้อยวัตถุดิบจึงมีความปลอดภัย ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

"...อันนี้เห็นด้วย เพราะว่าไอที่ทำนาเกลือมันควรจะโล่ง แต่ทีนี้พอมันมีโรงงานอุตสาหกรรมอะไรอย่างนี้อยู่ใกล้ ๆ มันก็จะตอบข้อที่ถามความปลอดภัยอะครับนำมาน้ำกักไว้ก่อนเพื่อสารพิษหายไป ดีครับเป็นไปได้..."(FC1)

"...เห็นด้วย ไม่ค่อยพบโรงงานอุตสาหกรรมที่อันตรายมากเท่าไหร่ถ้าเปรียบเทียบกับจังหวัดใกล้เคียง..."(CT1)

"...เห็นด้วย แถวจังหวัดเพชรบุรีไม่ค่อยมีโรงงานปล่อยน้ำเสีย..."(FE1)

"...เห็นด้วย นาเกลือทางจังหวัดเพชรบุรีจะไม่เหมือนกับทางแม่กลองที่จะมีโรงงานอยู่มากและมีฝุ่นควันรถจากถนนใหญ่..."(PT3)

"...เห็นด้วย ไม่ค่อยเห็นโรงงานอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ในเพรชบุรี เพราะเป็นจังหวัดคาบเกี่ยวกับสมุทรสงคราม แต่ด้วยในปัจจุบันก็ขายที่ขายทางออกไป อะไรไป ก็ทำให้สมุทรสงครามมีโรงงานเยอะ..."(PT4)

"...เพชรบุรียังห่างจากนิคมอุตสาหกรรมอะไรพวกนี้ ยิ่งอยู่ห่างยิ่งดีเพราะว่ากระบวนการทำมันทำเป็นธรรมชาติอาศัยแค่ผืนดินใส่น้ำแสงแดดสายลมโดยใช้อาศัยธรรมชาติล้วน ๆ ไม่มีอะไรไปเร่งกระบวนการให้ได้ผลเร็วขึ้นเพราะก็ขึ้นอยู่กับสภาวะแวดล้อมทางธรรมชาติถ้าสภาวะดีผลผลิตก็จะออกมาดี..."(PT5)

"...เอ่อตัวนี้ เพชรบุรีก็ยังไม่เป็นเมืองเขตอุตสาหกรรมก็ยังจะมีความค่อนข้างที่จะปลอดภัยเกี่ยวกับอุตสาหกรรมใหญ่ ๆ มากกว่าภาคตะวันออก เห็นด้วย..."(FC2)

"...การอยู่ใกล้แหล่งอุตสาหกรรมก็น่ากังวลต่อการผลิตเกลือว่าจะมีการเจือปนของสารเคมีต่าง ๆ ด้วยแน่นอน..."(CT2)

"...ไม่เห็นด้วย แหล่งน้ำ อย่างเช่น ทะเล แม่น้ำ ต่าง ๆ ได้รับผลกระทบการทิ้งน้ำเสียลงมาปนเปื้อนอาจจะตกค้างมาในอาหาร..."(PT2)

3. การใส่ไม้พะยอมและการรมควันกระบอกไม้ไผ่ที่เก็บน้ำตาลสด เพื่อป้องกันการบูดทำให้เกิดความปลอดภัย ประโยคคำพูดผู้ให้ข้อมูลหลักกล่าวว่า

"...อันนี้เห็นด้วย เพราะเป็นกรรมวิธีทางธรรมชาติที่ไม่ใช่ขั้นตอนการใช้สารเคมีในอาหาร..."(FC1)

"...เห็นด้วย ตัวน้ำตาลจะมีวิธีอื่นมากกว่าการรมควันกระบอกไม้ไผ่แต่มีการใส่ไม้พยอมเหมือนกันที่เป็นวิธีช่วยกันบูดแบบธรรมชาติเหมือนแถวสมุทรสงคราม..."(FC2)

"...เห็นด้วย การรมควันเป็นการป้องกันเชื้อราจากกระบอกไม้ไผ่เหมือนเป็นการทำความสะอาด ภาชนะบรรจุ และการใส่ไม้พยอมจะช่วยป้องกันการบูดเพราะมีสารบางอย่างแต่ไม่ควรใส่เยอะจนเกินไป..."(FE1)

"...เห็นด้วย เป็นการทำความสะอาดและการถนอมอาหารแบบชาวบ้านที่ไม่ใช้สารเคมีมาปรุงแต่ง..."(PT3)

"...เห็นด้วย เหมือนเป็นการฆ่าเชื้อยืดอายุน้ำตาลให้ยาวนานมากขึ้น..."(PT4)

"...อันนี้เห็นด้วยเพราะเป็นภูมิปัญญาของชาวเพชรบุรีสืบทอดกันมาและไม่มีภูมิปัญญาไหนที่จะมาทดแทนและทำได้เหมือน แล้วนอกจากนี้ที่มันถนอมน้ำตาลไม่ให้บูดแล้วมันยังสร้างเอกลักษณ์ของเรื่องกลิ่น อีกด้วยกลิ่นเฉพาะตัว อันนี้ไม่มีที่ไหนเหมือนเพชรบุรีทำ..."(PT5)

4.2.2 ผลการนำเสนอรูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหาขององค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ด้วยการหาแก่นสาระ (Thematic Analysis) เพื่อหาข้อสรุปและบรรยายแก่นสาระดังต่อไปนี้

4.2.2.1 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร

การวิเคราะห์แก่นสาระ พบว่า เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร หมายถึง เรื่องเล่าที่กล่าวถึงขั้นตอนในการผลิตของอาหาร ภูมิปัญญาของชุมชนพื้นถิ่น สถานที่ ระบบนิเวศของอาหาร และสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบอาหารและสินค้าเกษตรภายในจังหวัดเพชรบุรีที่นำมาประกอบอาหารสำหรับการบริโภค ประกอบด้วย 4 แก่นสาระ ดังนี้ 1) เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของเกลือ 2) เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของน้ำตาลโตนด 3) เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของมะนาวแป้น และ 4) เรื่องเล่าระบบนิเวศของอาหาร

แก่นสาระที่ 1 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของเกลือสมุทร

จังหวัดเพรชบุรีมีระบบนิเวศแนวฝั่งทะเลได้รับแสงอาทิตย์อย่างเต็มที่สามารถทำให้ผลิตเกลือสมุทรได้เป็นอันดับ 1 ของประเทศ เทียบเท่าจังหวัดสมุทรสาคร และสมุทรสงคราม เพราะตั้งอยู่ในเขตร้อนชื้นที่มีสภาพภูมิอากาศเหมาะแก่การทำนาเกลือสมุทรตลอดทั้งปีและมีพื้นที่ราบชายทะเลประมาณ 89.71 กิโลเมตร (สำนักงานทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งที่ 2 จังหวัดเพชรบุรี, 2564) การผลิตเกลือสมุทรเพรชบุรีพบแถวบริเวณอำเภอบ้านแหลมเยอะมากพบได้ตามเส้นทางริมถนน อีกทั้งยังมีภูมิปัญญาของชุมชนพื้นถิ่นแบบดั้งเดิมที่ใช้กังหันลมและระหัดวิดน้ำทะเลในการทำนาเกลือสมุทร แต่ในปัจจุบันเริ่มจะมีการใช้น้อยลงและหาได้ยากหรือไม่มีการใช้เลย ส่วนใหญ่จะเห็นเป็นเชิงอนุรักษ์ไว้ให้เห็นให้ดู และในเชิงอุตสาหกรรมการผลิตเกลือสมุทรมี

การพัฒนามาใช้เครื่องสูบน้ำทะเล (ปั๊ม) เข้ามากักไว้แทนที่จะใช้กังหันหรือวิดน้ำเข้ามา อรศิริ ปาณินท์ และคณะ (2552) กล่าวว่ากลุ่มชาวนาเกลือมีวิวัฒนาการตามความเจริญและมีปัจจัยเกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีมากขึ้น เช่น ระบบการวิดน้ำเข้านาเกลือนำมาทดแทนภูมิปัญญาในการดำรงชีพด้วยการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาช่วยโดยใช้ปั๊มน้ำหรือเครื่องสูบน้ำไฟฟ้าผันน้ำเข้านาเกลือลดการใช้กังหันลม นอกจากนี้ในการทำผลิตเกลือสมุทรเพชรบุรียังใช้แรงงานคนในการหาบเกลือและโกยเกลือเป็นหลัก ทำให้คนแถว ๆ นั้น มีอาชีพที่มั่นคงและมีรายได้จากการส่งออกเกลือสมุทรทำให้เศรษฐกิจดีขึ้น

แก่นสาระที่ 2 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของน้ำตาลโตนด

การเคี่ยวน้ำตาลโตนดทำให้เกิดการเรียนรู้และการพัฒนาขนมไทยโดยมีภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตน้ำตาลโตนดทำให้เกิดองค์ความรู้ที่เป็นประโยชน์จากต้นตาล 1 ต้น ทางด้านอาหาร เกษตรกรรม หัตถกรรม และอื่นๆ ด้วยความสมบูรณ์ของระบบนิเวศของดินเอื้อต่อการปลูกต้นตาลจึงเกิดเป็นแหล่งผลิตน้ำตาลโตนด และยังสามารถนำเมล็ดพันธุ์ไปปลูกที่อื่น ๆ ได้เช่นกัน เพราะต้นตาลปลูกขึ้นได้ทั่วไปไม่ได้ปลูกแค่จังหวัดเพชรบุรีแต่แหล่งที่เหลือในปัจจุบันอยู่ที่จังหวัดเพชรบุรีเป็นจำนวนมากและยังมีในแทบของจังหวัดนนทบุรี จังหวัดปทุมธานี จังหวัดพิจิตร ตามทางตามสวนก็ได้ขึ้นได้หมด โดยในจังหวัดเพชรบุรีแถวบริเวณอำเภอบ้านลาดมีการปลูกต้นตาลเป็นจำนวนมากเป็นดงตาลสูงใหญ่ เพราะการปลูกต้นตาลมีความสำคัญในการสร้างคุณค่าให้กับผลผลิตอย่างน้ำตาลโตนดทำให้มีวัตถุดิบทางอาหารที่ดีและมีคุณภาพจึงกลายเป็นวัตถุดิบจากท้องถิ่นที่นำมาใช้มาเป็นส่วนประกอบในอาหารและขนมไทย โดยน้ำตาลโตนดมี 2 ชนิด คือ เนื้อนิ่มเก็บได้ประมาณสองเดือนและเนื้อแข็งเก็บได้นานมากกว่า มีลักษณะเป็นก้อนตลับมันไม่แข็งเหมือนน้ำตาลมะพร้าว ถ้าเก็บไว้นาน ๆ ก็จะเละได้ไม่ได้อยู่คงทนแข็งเป๊กแบบแข็งคนก็นิยมใช้เพราะหยิบใช้ได้เร็วขึ้น หากอยู่นานมันก็เหลวลงได้ด้วยอุณหภูมิละลายลงได้ส่วนที่เป็นเหลว ๆ มันก็มีการดำเกิดขึ้นและสีก็เข้มขึ้นได้ เดิมสีมันจะขาวนวลพอนานไปมันจะออกเป็นสีน้ำตาลเข้มขึ้นแต่ยังรับประทานได้แต่ลักษณะไม่ได้เหมือนน้ำตาลโตนดเคี่ยวใหม่ ๆ เพราะเกิดปฏิกิริยากับออกซิเจนในอากาศทำให้เกิดความชื้นในน้ำตาลจึงเสียได้ง่ายพวกจุลินทรีย์จะเจริญเติบโตได้ดี โดยน้ำตาลโตนดจังหวัดเพรชบุรีจะมีความหอมและมีความเค็มเพียงเล็กน้อยแต่แทบจะไม่รู้สึกได้เลยแตกต่างจากที่อื่น นอกจากนี้น้ำตาลโตนดเป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการผลิตขนมไทยและอาหารไทยมีการใช้กันอย่างกว้างขวาง โดยมีงานวิจัยเรื่องของน้ำตาลโตนดประโยชน์สำหรับคนที่ระวังเรื่องโรคเบาหวานมาดัดแปลงทำขนมทดแทนการใช้น้ำตาลทรายลดลง เมื่อได้น้ำตาลโตนดแล้วสามารถนำไปทำได้หลากหลายอย่างใส่อาหารหรือขนมก็ทำให้มีรสหวานมีกลิ่นหอมเฉพาะและอร่อย เพราะน้ำตาลโตนดเป็นส่วนหนึ่งที่คนเลือกใช้ประกอบอาหารทำให้เกิดการผลิตมาเรื่อย ๆ มีการใช้วัตถุดิบที่สำคัญจากท้องถิ่นอย่างผลตาลและมีการกินทำให้เกิดการพัฒนาเป็นอาหารและขนมต่าง ๆ จำนวนมาก เช่น ขนมตาล ข้าวฟ่างเปียก ขนมไข่จิ้งหรีด (คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2564)

แก่นสาระที่ 3 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของมะนาว

ความอุดมสมบูรณ์ของดินอำเภอท่ายางทำให้มะนาวแป้นออกลูกดกเพราะดินมีคุณภาพดีมีลักษณะเป็นดินร่วนที่มีความชุ่มชื้น สีเหลือง และมีดินร่วนที่ปนทราย สามารถอุ้มน้ำได้ดี กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ (2556) ที่ได้รับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์คือมะนาวเพชรบุรีเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญทำรายได้เข้าสู่จังหวัดเพชรบุรี

ในเขตอำเภอท่ายาง แก่งกระจาน บ้านลาด และอำเภออื่น ๆ ด้วยสภาพแวดล้อมของพื้นที่เกษตรกรสามารถบริหารจัดการดูแลวิธีการเพาะปลูกที่เหมาะสมเป็นภูเขา เหมาะแก่การปลูกติดแม่น้ำและป่าไม้ดินร่วนแล้วจะมีดินร่วนที่ลักษณะคล้าย ๆ ทราย สีเหลือง ๆ มีดินร่วนปนทราย อุ้มน้ำได้ดีมะนาวจึงอยู่รอดทำให้มะนาวแป้นสามารถออกผลตลอดทั้งปี เพื่อนำไปใช้ปรุงอาหารโดยความเปรี้ยวของมะนาวแป้นเป็นรสชาติยอดนิยมที่ใส่ได้ในอาหารคาวหวานเป็นส่วนผสมของเครื่องดื่มและปรุงเป็นอาหาร นอกจากนี้ช่วงฤดูร้อนมะนาวมีจะราคาที่แพงขึ้นมากกว่าฤดูอื่น ๆ มะนาวจะมีความอร่อยมากในช่วงฤดูร้อนเพราะจะมีความเข้มข้นของความเปรี้ยวมากกว่าปกติแต่น้ำมะนาวจะน้อย

แก่นสาระที่ 4 เรื่องเล่าของระบบนิเวศของอาหาร

ความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศทำให้มีการเพาะปลูกวัตถุดิบจำนวนมากส่งผลให้เกิดรสชาติที่หลากหลาย โดยภูมิประเทศของจังหวัดเพชรบุรีมีความอุดมสมบูรณ์ด้วยดินที่ร่วนซุยมีการระบายน้ำได้ดีและมีอินทรีวัตถุผสมอยู่มาก เช่น เศษซากพืชหรือสัตว์ที่ย่อยสลายแล้ว ในตัวเมืองมีแม่น้ำไหลผ่าน มีพื้นที่ติดชายฝั่งทะเล มีที่ราบลุ่ม และภูเขาทำให้มีอาหารป่า อาหารทะเล และพืชผักผลไม้ ต่าง ๆ จึงสามารถผลิตมะนาว เกลือ น้ำตาลโตนดและวัตถุดิบอื่น ๆ ได้มากกว่าจังหวัดอื่น จังหวัดเพชรบุรี สภาพอากาศอบอุ่นตลาดทั้งปีไม่หนาวจัดหรือร้อนจัด โดยมีอุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุด 24 องศาเซลเซียส สูงสุด 32 องศาเซลเซียสโดยประมาณ (คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2564) และยังได้รับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เพราะมีทะเลซัดเอาความสมบูรณ์ของทะเลเข้ามา และแหล่งน้ำจืด น้ำกร่อย หรือไม่ว่าภูเขาน้ำเป็นตัวช่วยนำเอาแร่ธาตุ เอาสารอาหารต่าง ๆ ไหลลงมาสู้แม่น้ำไปยังป่าไม้ ป่าเบญจพรรณและป่าชายเลน เกิดความหลากหลายทางระบบนิเวศที่มีความอุดมสมบูรณ์พื้นที่ ทำให้มีวัตถุดิบที่หลากหลายอาหารจึงมีเส้นทางการกินที่น่าสนใจ มีรสชาติอาหารที่เข้มข้นจัดจ้านเป็นเอกลักษณ์จึงเกิดกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี ทำให้นักท่องเที่ยวอยากมาชิมความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น เช่น อาหารทะเล อาหารป่า เกิดความอุดมสมบูรณ์ทางอาหารไม่ว่าจะเป็นเกลือสมุทรหรือน้ำตาลโตนด และมะนาว รสชาติที่จัดจ้านของเพชรบุรีถือว่าเป็นเอกลักษณ์เค็ม เปรี้ยว หวาน มาหมดมาเต็ม เพราะมีการผลิตเกลือสมุทรที่มีคุณภาพมีไอโอดีนสูง ปลูกต้นตาลและต้นมะพร้าวไว้ทำน้ำตาล และมะนาวไว้ปรุงอาหาร ส่งผลต่อการใช้ชีวิตและการบริโภคของคนในพื้นที่นั้น ๆ เมื่อนำวัตถุดิบมาประกอบอาหารก็ส่งผลต่อรสชาติแต่ละเมนู ทั้งนี้สมัยโบราณพวกเรื่องของน้ำผึ้งก็หาง่ายขายได้เยอะแถวปากแก่งกระจาน และยังมีอาหารทะเลที่หลากหลาย

4.2.2.2 เรื่องเล่าวัตถุดิบของอาหาร

การวิเคราะห์แก่นสาระ พบว่า เรื่องเล่าวัตถุดิบของอาหาร หมายถึง เรื่องเล่าที่กล่าวถึง ภูมิปัญญาของชุมชนพื้นถิ่นที่เป็นเอกลักลักษณ์ สรรพคุณของวัตถุดิบในท้องถิ่นโดยมีความแตกต่างจากพื้นที่อื่น และรสชาติอาหารในท้องถิ่น ประกอบด้วย 2 แก่นสาระ ดังนี้ 1) เรื่องเล่าการใช้วัตถุดิบของมะนาวแป้น เกลือ และน้ำตาลโตนด และ 2) เรื่องเล่ารสชาติของอาหารในท้องถิ่น

แก่นสาระที่ 1 เรื่องเล่าการใช้วัตถุดิบของมะนาวแป้น เกลือ และน้ำตาลโตนด

การปลูกมะนาวแป้นชาวบ้านนิยมปลูกมะนาวแป้นตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ถือว่าเป็นพืชเศรษฐกิจที่ดี กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ (2556) กล่าวว่า

ไม่พบประวัติการปลูกมะนาวตั้งแต่เมื่อใด แต่คาดว่าประมาณ 20 กว่าปีที่ผ่านมา มะนาวทั่วไปจะใช้สารเคมีเพื่อให้ได้ผลผลิตในช่วงเดือนมีนาคม – เมษายน เป็นช่วงมะนาวแพงแต่มะนาวแป้นจังหวัดเพชรบุรีสามารถเก็บผลได้ตลอดปี เนื่องจากมีการปลูกมะนาวยักษ์และเสียบยอดด้วยมะนาวแป้นทำให้ทนต่อน้ำท่วมและดอกไม่ร่วงในช่วงที่ฝนตก ในสมัยโบราณมีการค้าขายและนำมะนาวไปขายที่ตลาดดำเนินสะดวก เพราะแถวนี้มีการทำเกษตรจึงได้พันธุ์มะนาวมาปลูก จึงมีการค้าขายมะนาวในหลายที่และขายได้ราคาดีปลูกกันเยอะมากถือว่าเป็นพืชเศรษฐกิจที่ดีเพราะมะนาวแป้นมีคุณสมบัติน้ำเยอะและน้ำของมะนาวแป้นมีกลิ่นเฉพาะมันก็หอมกว่ามะนาวพันธุ์อื่น นอกจากนี้กรดในมะนาวแป้นช่วยกระตุ้นน้ำลายทำให้ลำคอชุ่มชื่นมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านและเป็นส่วนผสมของยาบางชนิด จะเห็นจากยาสมุนไพรที่ใช้มะนาวเป็นส่วนผสมและยาชนิดนั้นจะมีรสเปรี้ยว ในยาตำรับไทยจะบีบน้ำมะนาวลงไปช่วยทำให้ชุ่มคอ แล้วก็ยาแก้อาการไอมีผสมน้ำมะนาวที่ใช้กันมาตั้งแต่โบราณ มะนาวแป้นเป็นที่นิยมในการใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร ขนมหวาน และเครื่องดื่ม เป็นพืชที่ให้รสเปรี้ยวทำให้มีความสดชื่นมีวิตามินและแร่ธาตุหลายชนิดที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น วิตามินเอ วิตามินซี ธาตุแคลเซียม ธาตุฟอสฟอรัส กรดซิตริก กรดมาลิก ใยอาหาร และสารต้านอนุมูลอิสระ (ณัฐธภัสสร รัศมีสุขสรร, 2557) และเรื่องของเกลือสมุทรนิยมใช้เพื่อประกอบอาหาร เป็นส่วนผสมทั้งอาหารและขนมหวานเป็นส่วนประกอบในการทำอาหารช่วยเพิ่มรสเค็มให้อาหารมีความกลมกล่อม จะเป็นตัวช่วยในการตัดรสชาติถ้าอยู่ในอาหารหวานทำให้กลมกล่อมแล้วก็มีความชัดเจนมากขึ้น ส่วนเกลือถ้าไปอยู่ในอาหารคาวช่วยส่งเสริมรสชาติทำให้มีความชัดเจนมากขึ้นในกรณีที่ไม่ชอบกลิ่นของน้ำปลา คนเลือกใช้เกลือสมุทรมาทำอาหาร ต้ม ผัด แกง ทอด ย่าง เผา และมีราคาถูกโดยทั่วไปใช้เกลือทำอาหาร หรือนำไปถนอนอาหารเกลือสมุทรมีแร่ธาตุหลายชนิดมากกว่าเกลือสินเธาว์ ซึ่งเกลือสมุทร มีแร่ธาตุหลายชนิด เช่น ไอโอดีน 0.33% โซเดียม 22.87% คณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยศิลปากร (2564) เพราะเกลือสมุทรมาจากทะเลในทะเลมีมีแร่ธาตุพวกสาหร่าย กุ้ง หอย ปู ปลา แพลงตอน สัตว์ทะเลหลายชนิด และเรื่องของน้ำตาลโตนดมีกลิ่นหอมเฉพาะเป็นเอกลักษณ์มีประโยชน์มากกว่าน้ำตาลทราย มีความหวานละมุนมากกว่า มีกลิ่นหอมเฉพาะจากการรมควันและกลิ่นของน้ำตาลปฏิกิริยาการเกิดคาราเมล (Caramelization) และมีกลิ่นเฉพาะหอมจากธรรมชาติ ไม่เหมือนน้ำตาลชนิดอื่น ๆ ซึ่งในน้ำตาลโตนด 100 กรัม ประกอบด้วยโปรตีน 0.33 กรัม ไขมัน 0.01 กรัม คาร์โบไฮเดรต 87.4 กรัม เถ้า 1 กรัม มีแคลเซียม ฟอสฟอรัส และเหล็ก (รพีพร เอี่ยมสอาด และ เบญจวรรณ ธรรมธนารักษ์, 2558) เนื่องจากเป็นน้ำตาลที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ (Low GI Sugar) ทำให้ซึมเข้าสู่เลือดช้าและจะหลั่งฮอร์โมนเซโรโทนินและทริปโตเฟน (Serotonin, Tryptophan) และทำให้รู้สึกมีความสุขผ่อนคลายอีกทั้งอาจผ่อนคลายมากขึ้นจนทำให้ง่วงนอนได้ น้ำตาลโตนดเป็นน้ำตาลที่ดีชนิดหนึ่งเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ เรื่องของค่าความหวาน คนที่เบาหวานกินได้และอีกอย่างยังช่วยในเรื่องของสุขภาพด้วยนะช่วยได้ดี เป็นทางเลือกสำหรับคนที่ดูแลสุขภาพ น้ำตาลที่มาจากธรรมชาติก็จะมีความหวานที่เรียกว่า เฉพาะตัวและมีคุณค่าทางอาหาร มากกว่าน้ำตาลทรายที่ผลิตจากอ้อย ที่มีการสังเคราะห์มาแล้ว โดยตาลโตนดเก็บเกี่ยวไม่ได้ตลอดทั้งปีราคาจึงสูงกว่าน้ำตาลมะพร้าวที่เก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอด ช่วงการเก็บเกี่ยวผลผลิตของน้ำตาลโตนดจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม – ปลายเดือนพฤษภาคม ผลผลิตออกช้าต้นตาลต้นนึงต้องรอเป็น 10 ปี ไม่ทันต่อความต้องการของผู้บริโภคจะปลูกทดแทนก็ต้องใช้เวลาปลูกวันนี้ก็ต้องรอไปอีก 10 ปี

ช่วงเวลาที่ยาวนานมาก จึงทำให้อาชีพคนปลูกตาลน้อยลงทำให้อาชีพปีนตาลค่อย ๆ หายไปน้ำตาลโตนดจึงมีราคาสูงขึ้น ความเสี่ยงที่อันตรายและยากลำบากในการขึ้นไปเก็บในการเก็บน้ำตาลโตนดจากต้นตาลที่ต้องปีนขึ้นต้นตาลทุกเช้าเย็น ต้นตาลมีความสูงมากถึง 25-40 เมตร (คณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยศิลปากร, 2564) ต้นตาลอายุมากมันจะสูงขึ้น พอสูงไม่สามารถขึ้นไปเก็บได้เพราะที่ปลูกอยู่มันสูงเกินมันอันตราย ทำให้การทำน้ำตาลน้อยลงเพราะต้นตาลโตนดสูงอันตรายในการปีนขึ้นไปเก็บและไม่ได้ออกผลเยอะในบางฤดูแต่ยังมีความต้องการใช้อยู่ ด้วยเหตุผลนี้อาชีพคนปลูกตาลอาชีพคนปาดตาลน้อยลงลูกหลานรุ่นใหม่ก็มีความกลัวปาดตาลไม่ค่อยเป็นบางคน 40 ปีแล้วก็ทำไม่เป็นจึงทำให้อาชีพลดน้อยลง และในเมื่อก่อนปลูกตามประเพณีถ้าบ้านไหนมีลูกผู้ชายเกิดก็จะปลูกตาลไว้และถ้าลูกคลอดมาเป็นผู้หญิงเค้าจะไม่ปลูกตาล เมื่อท้องปุ๊บเค้าจะเพาะตาลเลยเค้าจะปลูกที่ทุ่งไร่ทุ่งนาถ้าเป็นผู้ชายเค้าจะปลูกเพราะว่าเป็นทรัพย์สินแต่ถ้าเป็นผู้หญิงเค้าจะไม่ปลูก ใช้เป็นการสับทิ้งเฉาะทิ้งผู้หญิงเพชรบุรีจึงมีชื่อว่า อีเฉาะ ซึ่งจังหวัดเพชรบุรีมีต้นตาลโตนดประมาณ 336,027 (สำนักงานเกษตรจังหวัดเพชรบุรี, 2562) มีช่วงการเก็บเกี่ยวตาลโตนดเพื่อทำผลผลิตน้ำตาลโตนดจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม- ปลายเดือนพฤษภาคม ทำให้น้ำตาลโตนดมีราคาสูงกว่าน้ำตาลมะพร้าวที่สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอดปี ในการเก็บตาลจากต้นตาลต้องปีนขึ้นต้นตาลทุกเช้าเย็นมีความเสี่ยงและอัตรายเนื่องจากต้นตาลมีความสูงมาก

แก่นสาระที่ 2 เรื่องเล่ารสชาติของอาหารในท้องถิ่น

ความอุดมสมบูรณ์ของจังหวัดเพชรบุรีจึงเป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบสำคัญที่สร้างความเป็นเอกลักษณ์ด้านรสชาติ จึงถูกขนานนามว่าเป็นเมืองสามรส เปรี้ยว (มะนาวแป้น) เค็ม (เกลือสมุทร) หวาน (น้ำตาลโตนด) มีอาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ เช่น ข้าวแช่เมืองเพ็ชร์ แกงหัวตาล แกงคั่วใบมะขามอ่อน แกงหลอก ขนมจีนซาวน้ำ ข้าวฟ่างเปียก ขนมไข่จิ้งหรีดเป็นต้น โดยส่วนใหญ่จะใช้วัตถุดิบที่ในท้องถิ่นมีวัตถุดิบที่มาจากลักษณะภูมิศาสตร์ที่มีความอุดมสมบูรณ์ทำให้มีวัตถุดิบที่หลากหลาย เมื่อนักท่องเที่ยวไปถึงก็อยากจากจะลิ้มลองรสชาติอาหารที่เป็นเอกลักษณ์จังหวัดเพชรบุรี อาหารพวกนี้จะใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในจังหวัดแล้วก็หาได้ภายในจังหวัดล้วนแล้วแต่เป็นของที่มีเอกลักษณ์ก็มาจากลักษณะภูมิศาสตร์ที่นำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาทำเพราะมีการทำเกษตรกรรมปลูกผักผลไม้ได้เยอะและมีอาหารทะเลที่หลากหลายและโดยส่วนมากคนเพชรบุรีกินหวานทุกอย่างเลย หวานมาก่อนเค็มก่อนเปรี้ยวทุกเมนู หวานจัดเลย นอกจากนี้จังหวัดเพชรบุรีมีคนพื้นถิ่นหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์คนเมืองเพ็ชร์ ได้แก่ ไทยเชื้อสายจีน กะเหรี่ยงมอญไทยโซ่ง และไทยทรงดำ ทำให้มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร หรือจำหน่ายขายสินค้าระหว่างกันยิ่งชาติพันธ์มีหลากหลาย มันก็จะยิ่งทำให้มีเอกลักษณ์ที่หลากหลายของชาติพันธุ์มาอยู่รวมกันมันก็จะมีการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมการกินมันก็จะยิ่งทำให้เกิดความหลากหลายมากขึ้นเพราะกลุ่มชาติพันธุ์มักเอานำเอาวัฒนธรรมการกินอาหารประจำกลุ่มมาผสมผสานแลกเปลี่ยนหรือย้ายถิ่นไปรวมกันทำให้วัฒนธรรมมีความหลากหลายมากขึ้นเพราะว่าการเดินทางการเคลื่อนเข้ามาของของผู้คนเนี่ยมันนำพามาเรื่องของปัจจัย 4 ความเป็นอยู่ตั้งแต่ โบราณยังไม่ว่าจะเป็นสงครามอะไรก็ดีหรือการโยกย้ายถิ่นฐานไปเองเออก็ดีเนี่ยเข้ามาอยู่ในแหล่งที่อยู่ที่เหมาะที่เหมาะเพราะฉะนั้นเนี่ยเขาก็ต้องนำเรื่องวิถีชีวิตความเป็นอยู่เลือกรวมไปถึงเรื่องอาหารการกินเข้ามาด้วยพอมีหลายชาติพันธุ์มันก็เลยทำให้ว่าทำอาหารเรื่องของการกินเนี่ยมันมันหลากหลายและ สมมุติ

ว่าจีนไปแต่งกับลาวโซ่ง การไปกินข้าวแบบนี้ บ้านสามีกินแบบนี้ บ้านภรรยากินแบบนี้ มากินข้าวด้วยกันบางครั้งได้สะใภ้เป็นลาวโซ่ง ลาวโซ่ ก็ต้องไปไหว้เจ้าอย่างงี้ก็มีวัฒนธรรมไม่มีผิดมีถูกเกิดการผสมผสานได้

4.2.2.3 เรื่องเล่ามรดกของอาหาร

การวิเคราะห์แก่นสาระ พบว่า เรื่องเล่ามรดกของอาหารตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน หมายถึง เรื่องเล่าที่กล่าวภูมิปัญญาและวิถีชีวิตในการประกอบอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ในอดีตจนถึงปัจจุบันทำให้เป็นมรดกของอาหาร ประกอบด้วย 1 แก่นสาระดังนี้ 1) เรื่องเล่าความเป็นมาของอาหารเมืองเพ็ชร์ในอดีดจนถึงปัจจุบัน

แก่นสาระที่ 1 เรื่องเล่าความเป็นมาของอาหารเมืองเพ็ชร์ในอดีดจนถึงปัจจุบัน

สมัยอาณาจักรขอมเป็นเมืองอู่ข้าวอู่น้ำมีวัตถุดิบหลัก 3 ชนิด ได้แก่ เกลือให้รสเค็ม มะนาวรสเปรี้ยว และน้ำตาลโตนดให้รสหวาน เพราะเป็นเมืองที่มีพื้นที่ติดทะเล ภูเขา และแม่น้ำซึ่งเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญในการผลิตอาหาร ทำให้มีการค้าขายวัตถุดิบต่าง ๆ จึงถูกขนานนามว่าเป็นเมืองสามรส โดยมีประวัติศาสตร์ที่พบหลักฐานการการตั้งถิ่นฐานของผู้คนที่มีความรุ่มรวยในเรื่องของอาหาร (คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2564) ในอดีตการสร้างพระราชวังบนเขาวังและพระนครคีรีได้สำเร็จมีการบริหารจัดการด่านการเก็บภาษีจากน้ำตาลโตนดและเกลือ เพราะว่าของพวกนี้มันเป็นของแพงสามารถส่งไปขายในต่างเมืองและพระนครคีรีเป็นที่โปรดปรานของรัชกาลที่ 4 ท่านก็เสด็จมาบ่อยทำให้หลายสิ่งหลายอย่างมันเชื่อมระหว่างกรุงเทพ ฯ หรือกรุงรัตนโกสินทร์กับเพชรบุรีมันเกิดความเชื่อมโยงกัน จึงเกิดวิถีชีวิตในการประกอบอาหารอย่างภูมิปัญญากรรมวิธีการทำน้ำตาลโตนดที่มีการสืบทอดตั้งโบราณที่เป็นเอกลักษณ์ทำให้เป็นมรดกทางอาหารที่ยังใช้แรงคนและอุปกรณ์ท้องถิ่นจากธรรมชาติ เป็นการสืบทอดความรู้ต่อกันมาทำให้เกิดรสหวานแรกมาจากตาลโตนดจึงมีการเรียกว่าน้ำตาล นอกจากนี้การปลูกมะนาวแป้นมีพระราชดำริของรัชกาล ที่ 9 ให้ตอนหรือทาบกิ่งเพื่อให้ออกผลมากขึ้น ท่านทรงบอกว่าน้ำท่วมให้ปลูกมะนาวยักษ์แล้วเสียบยอดด้วยมะนาวแป้นเพื่อให้ทนน้ำท่วม (คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2564) รวมไปถึงโครงการชั่งหัวมันที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 มีพระราชดำริก่อตั้งเมื่อวันที่ 1 สิงหาคม พ.ศ. 2552 ให้มีแปลงทดลองปลูกพืชเศรษฐกิจของจังหวัดเพชรบุรีโดยเน้นพืชในท้องถิ่น ได้แก่ มะนาว มะพร้าว ชมพู่เพชร สับปะรด พืชผักสวนครัว และพืชต่างๆ จากเดิมการปลูกพืชที่เป็นพืชเศรษฐกิจของจังหวัดเพชรบุรีมีเพียงต้นมะนาวเต่าและป่ายูคาลิปตัสเท่านั้น (สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม, 2554) เป็นโครงการในด้านทางการเกษตรที่ดีมีการสาธิตพืชเพื่อขยายพันธุ์หรือผสมผสานการปลูกผักและไม้ผล จากความอุดมสมบูรณ์ของดินที่ทำให้มะนาวแป้นขับความเปรี้ยวและมีเปลือกบางเป็นที่ต้องการของตลาด มีการใช้ขี้แดดจากนาเกลือและปุ๋ยหมักชีวภาพทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก และมีความบางของเปลือกมะนาวแป้นเมื่อเวลาบีบมะนาวจะได้น้ำเยอะบีบง่ายจึงเป็นที่ต้องการของตลาด ถ้ามะนาวเปลือกหนาจะต้องบีบเคล้นแล้วจะติดรสขมนอกจากนี้คนไทยนิยมใช้ปรุงรส นอกจากนี้ การใช้ขี้แดดนาเกลือในการปลูกมะนาวแป้นทำให้ปลอดภัยจากการใช้สารเคมีเป็นปรับโครงสร้างดินให้ร่วนซุยและเพิ่มธาตุอาหารภายในดิน เช่น ฟอสฟอรัส และโพแทสเซียมเพราะเป็นปุ๋ยที่มาจากธรรมชาติไม่ใช่สิ่งตกค้างของสารเคมีและไม่อันตราย และมะนาวแป้นได้รับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์คือเป็น

พืชเศรษฐกิจที่สำคัญทำรายได้เข้าสู่จังหวัดเพชรบุรี และไม่พบประวัติการปลูกมะนาวตั้งแต่เมื่อใด แต่ประมาณ 20 กว่าปีที่ผ่านมาเป็นที่นิยมของผู้บริโภคและเป็นที่ต้องการของตลาด ดังนั้นเกษตรกรจึงได้หันมาปลูกมะนาวพันธุ์แป้นเพิ่มมากขึ้นโดยมีลักษณะผิวเปลือกบางเนื้อสีเหลืองอ่อนมี 8-12 กลีบ ให้รสเปรี้ยว กลิ่นหอมมะนาว พื้นที่ส่วนใหญ่มีความอุดมสมบูรณ์เนื่องจากดิน เป็นดินร่วนซุยมีอินทรีย์วัตถุผสมอยู่มากมีดินที่มีลักษณะเป็นดินร่วนปนทราย สีน้ำตาลปนเหลืองอ่อนเหมาะแก่การปลูกมะนาวเพชรบุรี (กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์, 2556) โดยความเป็นมาของอาหารเมืองเพ็ชร์อย่างการปลูกมะนาว การทำน้ำตาลโตนด การหาบเกลือ มีภูมิปัญญาพื้นถิ่นทำให้เป็นมรดกของอาหารที่สืบทอดกันมาจนกลายเป็นจุดเด่นด้านภูมิปัญญาที่มีความสำคัญทาง

4.2.2.4 เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารในท้องถิ่น

การวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic Analysis) พบว่า เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารในท้องถิ่น หมายถึง เรื่องเล่าที่กล่าวถึง วิธีการและเทคนิคการประกอบอาหารจนเป็นเอกลักษณ์ของรสชาติ ประกอบไปด้วย 1 แก่นสาระ ดังนี้ 1) เรื่องเล่าโภชนาการอาหารในท้องถิ่น

แก่นสาระที่ 1 เรื่องเล่าโภชนาการอาหารในท้องถิ่น

อาหารพื้นถิ่นใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลและมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้าน ทำให้สุขภาพดีเมื่อใช้ในปริมาณที่เหมาะสมเนื่องจากวัตถุดิบที่ออกตามฤดูกาลไม่ต้องใช้สารเคมีกระตุ้นให้ออกผลนอกฤดูกาลในการเพิ่มผลผลิตหรือเร่งให้ออกผลนอกฤดูกาล การับประทานผักและผลไม้ตามฤดูกาลลดความลดความเสี่ยงสารตกค้างในอาหารช่วยป้องกันไม่ให้ร่างกายลดความเสี่ยงการสะสมสารเคมี เช่น แกงหลอก ใช้หน่อไม้เป็นส่วนประกอบในแกง จึงมีสรรพคุณลดปัญหาท้องผูก หน่อไม้มีเส้นใยอาหารมากที่เหลือจะไปอยู่ที่ลำไส้ใหญ่ ซึ่งช่วยขับกากและสารพิษที่ตกค้างออกจากร่างกายได้ง่ายขึ้นทำให้ลดโอกาสเกิดโรคมะเร็งในลำไส้ใหญ่และท้องไม่ผูก (ศิริพร อริยพุทธรัตน์, 2564) วัตถุดิบท้องถิ่น ถือว่าเป็นตัวแปรสำคัญในส่วนเรื่องของสุขภาพเคยลงไปศึกษาวัตถุดิบพื้นถิ่นหรือสมุนไพรบางอย่างที่มีสรรพคุณช่วยรักษาโรคถือเป็นยาแผนโบราณเมื่อนำมาประกอบอาหารและรับประทานทำให้ส่งผลดีต่อสุขภาพสังเกตได้เลยว่าเป็นพริกแกงของแต่ละภูมิภาคเป็นเอกลักษณ์ของคนไทยมีการใส่พืชที่มีฤทธิ์ทางยามีสรรพคุณทางยา ไม่ว่าจะเป็นกระเทียม หอม ข่า ตะไคร้ กระชาย ขมิ้น เนี่ย มีการใส่ลงไปซึ่งพวกนี้มีฤทธิ์ทางยาเมื่อมันมีฤทธิ์ทางยามันมีสรรพคุณทางยาอย่างเนี่ยขิงขับลม ช่วยขับลมช่วยให้เลือดไหลเวียนดีส่งเสริมทำให้อาหารมีรสชาติที่ดีมากขึ้น ในเรื่องของธรรมชาติอาหารที่กินวัตถุดิบตามฤดูกาลเพราะจะออกดอกออกผลโดยไม่ต้องสารเคมีเร่งออกนอกฤดูอย่างต้นตาล สามารถนำผลมาผลิตเป็นน้ำตาลโตนดไปใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารพื้นถิ่นเนื่องจากน้ำตาลโตนดและน้ำตาลสดมีรสหวานทำให้ร่างกายสดชื่น ชาวประมงใช้น้ำตาลโตนดทดแทนเครื่องดื่มชูกำลัง ความหวานของน้ำตาลสดแบบเย็นทำให้สดชื่นและช่วยคลายร้อน โดยเฉพาะคนที่ต้องใช้แรงงาน นอกจากนี้ชาวประมงก็นำไปทำเป็นเหล้าเขาจะเรียกว่าน้ำตาลเมาคนเพชรบุรีซื้อเรียกว่าน้ำตาลเมาเอาไปหมักหน่อยนึงโดยปกติธรรมชาติของน้ำตาลถ้าเก็บไว้นานมันจะออกรสชาติเปรี้ยวเขาจะไปทำน้ำตาลเมาอันนี้ได้มูลค่าแพงกว่าน้ำตาลสดอีกแต่ถ้าขายจะโดนจับ และความเค็มของเกลือเมื่อรับประทานแล้วช่วยให้รู้สึกอยากอาหารเพิ่มขึ้นในปริมาณที่พอเหมาะเป็นการเปิดต่อมรับรสชาติ ทำให้รู้สึกอยากกินอาหารอย่างอื่นเพิ่มเพื่อมาลดความเค็มให้น้อยลงอย่าง เช่น การปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือการจิ้มผลไม้ด้วยพริกเกลือก็เป็นตัวอย่าง

ที่ชัดเจน การบริโภคเกลือร่างกายมนุษย์ไม่สามารถสังเคราะห์โซเดียมขึ้นได้เองต้องได้รับโซเดียมจากเกลือในอาหารทำให้ได้รสเค็ม จึงเป็นที่นิยมยอมรับของผู้บริโภคทั้งในด้านความชอบ และความอยากอาหาร (กรคณา ธนารุ่งโรจน์ และ วรภา คงเป็นสุข, 2564) ตัวรสเค็มจะเป็นตัวกระตุ้นต่อมรสชาติได้ดีมากเมื่ออยู่ในอาหารในปริมาณที่พอเหมาะ เมื่อกินรสชาติเค็มแล้วอยากมีอาหารอย่างอื่นมาลดเค็มออกไป นอกจากนี้ความอยากอาหารมีหลายรสชาตินำจะไม่ใช่ความเค็มของเกลือ มีความคิดเห็นว่าความเปรี้ยวและความเผ็ดน่าจะมีส่วนทำให้อยากอาหารมากว่าขึ้น แต่ขึ้นอยู่กับความชอบและรู้สึกของบุคคลบางคนติดหวาน บางคนติดเปรี้ยว

4.2.2.5 เรื่องเล่าความปลอดภัยของอาหาร

การวิเคราะห์แก่นสาระ พบว่า เรื่องเล่าความปลอดภัยของอาหาร หมายถึง เรื่องเล่าภูมิปัญญาในการจัดการหรือกระบวนการผลิตอาหารในท้องถิ่นที่นำมาบริโภคให้มีความปลอดภัยต่อร่ายกาย ประกอบไปด้วย 1 แก่นสาระ ดังนี้ 1) เรื่องเล่าภูมิปัญญาและความปลอดภัยของอาหาร

แก่นสาระที่ 1 เรื่องเล่าภูมิปัญญาและความปลอดภัยของอาหาร

ภูมิปัญญาการกักขังน้ำทะเลให้โคลนตมตกตะกอนและตะไคร่น้ำแห้งเป็นแผ่นทำให้ความปลอดภัยจากสิ่งเจือปน มีการระเหยของน้ำออกไปที่เกิดจากความร้อนของแสงแดดจนเหลือแต่เกลือสีขาวที่มีแร่ธาตุไม่มีกลิ่นเหม็นสาบเป็นวิธีหนึ่งที่ทำให้สารพิษและสิ่งต่าง ๆ เจือจางน้อยทำให้ได้เกลือมีคุณภาพดีได้รับการยอมรับการใช้เพื่อบริโภคเนื่องจากน้ำทะเลที่ใช้ทำนาเกลือมีสิ่งเจือปนน้อยวัตถุดิบจึงมีความปลอดภัย ในการทำนาเกลือของจังหวัดเพชรบุรีน้ำทะเลที่นำมาใช้มีความสะอาดมีสิ่งเจือปนน้อยกว่าที่อื่น เนื่องจากมีแหล่งอุตสาหกรรมค่อนข้างน้อยในบริเวณพื้นที่ทำนาเกลือ (คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2564) ตั้งแต่ดึกดำบรรพ์การทำเกลือสมุทรกับการทำเกลือสินเธาว์ที่ทางภาคเหนือต่างกัน เกลือสินเธาว์ทางภาคเหนือเราใช้วิธีการต้มเพราะว่าพื้นที่มันเป็นพื้นที่ลาดเอียงร่องลึกนึกถึงสภาพแล้ว เพราะฉะนั้นการที่จะกักน้ำไว้บนภูเขาน้ำย่อมไหลจากที่สูงลงสู่ที่ต่ำ ฉะนั้น ไม่มีสิทธิ์ที่จะทำนาเกลือแบบทางภาคกลางได้ ในขณะเดียวกันภาคกลางเราเป็นที่ราบก็ส่วนมากเป็นที่ราบลุ่มและส่วนมากในกระบวนการผลิตเกลือสมุทรนำมาน้ำกักไว้ก่อนเพื่อสารพิษหายไปและตากแดดไม่มีอะไรไปเร่งกระบวนการให้ได้ผลเร็วขึ้นเพราะก็ขึ้นอยู่กับสภาวะแวดล้อมทางธรรมชาติ มีการลอกเอาชั้นที่สะอาดบริสุทธิ์มาใช้งานเป็นภูมิปัญญาของคนไทยตั้งแต่สมัยโบราณ นอกจากนี้การใส่ไม้พะยอมและการรมควันกระบอกไม้ไผ่ที่เก็บน้ำตาลสด เพื่อป้องกันการบูดทำให้เกิดความปลอดภัยเป็นวิธีที่ทางธรรมชาติโดยการใช้ไม้พะยอมสามารถสร้างกลิ่นเฉพาะให้กับน้ำตาลและทำความสะอาดด้วยการรมควันกระบอกไม้ไผ่เพื่อป้องกันเชื้อรา ที่สวนตาลลุงถนอมมีวิธีการเก็บน้ำตาลแบบโบราณ หรือเรียกว่าการนวดตาล และภูมิปัญญาในการยืดอายุของน้ำตาลสดที่เก็บด้วยการรมควันกระบอกหรือใส่ไม้พะยอมในการเคี่ยวน้ำตาลให้ออกมาเป็นน้ำตาลโตนด ซึ่งคนเมืองเพ็ชร์สืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 (พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว) ที่คงผลิตน้ำตาลโตนดให้คงรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ หวานหอม ละมุนลิ้นกลมกล่อม หอมกลิ่นควันไฟและกลิ่นน้ำตาลโตนด (คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2564) เป็นภูมิปัญญาการทำความสะอาดและการถนอมอาหารทางธรรมชาติที่ไม่ใช้สารเคมีมาปรุงแต่ง เพื่อช่วยในการฆ่าเชื้อยืดอายุน้ำตาลให้ยาวนานมากขึ้น ภูมิปัญญาของชาวเพชรบุรีสืบทอดกันมา

และไม่มีภูมิปัญญาไหนที่จะมาทดแทนและทำได้เหมือน แล้วนอกจากนี้ที่มันถนอมน้ำตาลไม่ให้บูด แล้วมันยังสร้างเอกลักษณ์ของเรื่องกลิ่น อีกด้วยกลิ่นเฉพาะตัว และการรมควันเป็นการป้องกันเชื้อรา จากกระบอกไม้ไผ่เหมือนเป็นการทำความสะอาด ภาชนะบรรจุ และการใส่ไม้พยอมจะช่วยป้องกันการบูดเพราะมีสารบางอย่างแต่ไม่ควรใส่เยอะจนเกินไป

ภาพที่ 4.4 แก่นสาระองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

4.3 การอภิปรายผล

จากการศึกษาผู้วิจัยอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์การวิจัยที่กำหนดไว้ ดังนี้

4.3.1 การอภิปรายผลการศึกษาวัตถุประสงค์ ข้อที่ 1 เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

1. ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงช่วงอายุ 21-40 ปี สถานภาพโสด มีระดับการศึกษาปริญญาตรี อาชีพส่วนใหญ่เป็นนักเรียน / นักศึกษา และมีรายได้รวมโดยเฉลี่ยรายได้ 15,001-30,000 บาท ซึ่งสอดคล้องกับ กรัยสรญ์ ขันทจร และสุภัทริภา ขันทจร (2564) ศึกษาเรื่องการรับรู้ แรงจูงใจ และพฤติกรรมการตัดสินใจรับบริการการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวจากแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 21-30 ปี มีสถานภาพโสด และมีระดับการศึกษาปริญญาตรี นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับ ปุณยนุช ลีพหะสุวรรณ และคณะ 2566 ศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจของนักท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่เดินมาท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดนนทบุรี พบว่า ปัจจัยส่วนบุคคลด้านอาชีพ และรายได้เฉลี่ยต่อเดือนกับพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรม ทั้งนี้มีผลการตัดสินใจในการเดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดนนทบุรี และมีคิดเห็นว่าเป็นสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ มีคุณค่าและชื่อเสียงด้านประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม มีชื่อเสียงด้านอาหารท้องถิ่น รวมทั้งการหาประสบการณ์แปลกใหม่ ๆ จึงทำให้เกิดการท่องเที่ยวของคนที่มีความหลากหลายด้านอายุ การศึกษา อาชีพ และรายได้เฉลี่ยต่อเดือน เพื่อตอบสนองความต้องการด้านการท่องเที่ยวด้วยการตัดสินใจเดินทางมาท่องเที่ยว

2. พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี ครั้งล่าสุดเดินทางพบว่า ไม่เกิน 1 ปี เดินทางไปมากกว่า 3 ครั้ง โดยรู้จักหรือได้รับข้อมูลผ่านสื่อสังคมออนไลน์ (Facebook / Instagram / TikTok) ซึ่งเป็นแรงผลักดันหรือแรงจูงใจให้อยากทำกิจกรรมที่ไปท่องเที่ยวเชิงอาหารมากที่สุดโดยนักท่องเที่ยวเลือกชื่นชอบการเดินทางเพื่อตามรอยการรับประทานอาหารท้องถิ่น ทำให้สาเหตุของการเดินทางไปท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารไปรับประทานหรือเป็นของฝาก โดยมีค่าใช้จ่ายต่อครั้งในการเดินทางมาท่องเที่ยวเชิงอาหารต่ำกว่า 5,000 บาท ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ กชกร จุลศิลป์ (2561) ที่ทำการศึกษาเรื่อง กลยุทธ์การจัดการการตลาดเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ต้องการมารับประทานอาหารท้องถิ่นของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีวัตถุประสงค์การใช้บริการร้านอาหารท้องถิ่นเพื่อลิ้มลองรสชาติอาหารท้องถิ่นและเพื่อสัมผัสบรรยากาศและรู้จักร้านอาหารท้องถิ่นได้จากทางสื่ออินเตอร์เน็ตมากที่สุด นอกจากนั้นมีความต้องการประสบการณ์ด้านรสชาติมากที่สุด มีความต้องการเรียนรู้อาหารท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารมากที่สุด และยังมีประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกิดความทรงจำให้ถึงนึกถึงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี มากที่สุด ในขณะที่ด้านรสชาติอาหารท้องถิ่น Cohen (1979) กล่าวอธิบายไว้ว่า นักท่องเที่ยวที่เน้นประสบการณ์การท่องเที่ยวแบบ

แปลกใหม่ต้องการที่จะใช้ชีวิตเสมือนคนในท้องถิ่นต้องการเรียนรู้วัฒนธรรมต่าง ๆ อาหารการกิน และวิถีชีวิตเช่นเดียวกับที่คนในท้องถิ่น

3. จากการวิเคราะห์การรับรู้องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส สามารถอภิปรายผลการวิเคราะห์ของตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบ ผู้วิจัยสามารถแบ่งได้ทั้งหมด 5 องค์ประกอบ เป็นเรื่องเล่าต่าง ๆ ดังนี้

1) องค์ประกอบที่ 1 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร พบว่า นักท่องเที่ยวรับรู้ถึงระบบนิเวศที่มีความสมบูรณ์ของอาหารและเส้นทางการกินของอาหารที่สามารถสร้างความมั่นใจกับการบริโภควัตถุดิบที่มีความปลอดภัยสามารถบอกตำแหน่งของหรือสถานที่ท่องเที่ยวภายในจังหวัดเพชรบุรีและเรื่องเล่าที่น่าสนใจ เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ที่บอกถึงแหล่งที่มาของอาหาร ซึ่งมาจากเกิดการความพึงพอใจและจดจำ สอดคล้องกับงานวิจัยของ กิตติยา เกิดปลั่ง และ วรรษิดา บุญญาณเมธาพร (2565) ศึกษาพัฒนาตัวแบบความสัมพันธ์เชิงสาเหตุ ของปัจจัยพื้นฐานการรับรู้คุณค่าและประสบการณ์ทางเศรษฐกิจ พบว่า ปัจจัยการรับรู้จะเป็นแรงผลักดันการท่องเที่ยวเชิงอาหารและได้เน้นย้ำถึงประเด็นต่าง ๆ เพื่อให้เกิดการทำความเข้าใจกระบวนการตัดสินใจที่สามารถรับรู้ถึงมุมมองที่สมบูรณ์ต่อด้านประสบการณ์ทางเศรษฐกิจทำให้ท่องเที่ยวมีการรับรู้ทางคุณค่าด้านอารมณ์

2) องค์ประกอบที่ 2 เรื่องเล่าวัตถุดิบของอาหาร พบว่า นักท่องเที่ยวรับรู้ถึงการยอมรับการใช้เกลือ มะนาวแป้น และน้ำตาลโตนดว่า เป็นผลิตภัณฑ์ทางเศรษฐกิจที่ทำรายได้ให้กับเมืองเพ็ชร์ พบว่า นักท่องเที่ยวรับรู้ถึงด้านเกษตรกรรมและอาหารในท้องถิ่น รับรู้ถึงการใช้เกลือมะนาวแป้น และน้ำตาลโตนดของจังหวัดเพชรบุรี จากการตัดสินใจเลือกซื้อของผู้บริโภค โดยวัตถุดิบท้องถิ่นที่นำมาประกอบอาหารมีความหลากหลาย รวมถึงกลุ่มชาติพันธุ์ส่งผลทำให้อาหารมีความหลายหลายทางวัฒนธรรมตามไปด้วยแต่ก็ยังคงมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ปุณยวีร์ ศรีรัตน์ และคณะ (2565) ศึกษาการกำหนดการแบ่งส่วนตลาดและจุดยืนผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวเชิงวิถีลุ่มน้ำปากพนังในอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า เป้าหมายของการท่องเที่ยว คือ ด้านวิถีอาหาร ด้านวิถีตามรอยในอดีต และด้านวิถีความเชื่อเพื่อมีประสบการณ์จากเรื่องเล่าและความรู้ใหม่เพิ่มขึ้นจากความหลากหลายผสมผสานกับวัฒนธรรมอาหาร ผลิตภัณฑ์และบริการ นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับ วิฒเนศวร ทะกอง และคณะ (2566) ศึกษาภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นนำไปสร้างสรรค์ภาพถ่ายดิจิทัลจากเรื่องเล่าเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน ในจังหวัดจันทบุรี พบว่า ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นมีมิติที่เกี่ยวข้องกับความหมายของอาหาร โดยเฉพาะมิติด้านสังคม คือ การแสดงให้เห็นถึงตัวตนและสถานะของผู้บริโภค และสะท้อนภาพวิถีชีวิตที่อุดมสมบูรณ์ของอาหาร โดยภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากชุมชนท่องเที่ยวอาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่ มีการใช้วัตถุดิบและส่วนผสมที่เป็นเครื่องเทศ สมุนไพรเป็นส่วนประกอบนำมาใช้เป็นวัตถุดิบประกอบอาหาร

3) องค์ประกอบที่ 3 เรื่องมรดกของอาหาร พบว่านักท่องเที่ยวรับรู้ถึงความเป็นมรดกทางอาหารและภูมิทัศน์ของอาหารเมืองเพชร์จากอดีตจนถึงปัจจุบัน เนื่องจากนักท่องเที่ยวได้สัมผัสประสบการณ์ความแปลกใหม่วัฒนธรรม ภูมิปัญญา ประเพณี การรับประทานอาหารท้องถิ่นและประวัติศาสตร์ รวมถึงทำให้เข้าใจชีวิตความเป็นอยู่ของสังคม ดังนั้นการเดินทางมาท่องเที่ยว

ส่วนใหญ่จึงมีความต้องการเรียนรู้ถึงความแตกต่าง สอดคล้องกับงานวิจัยของ สุประวีณ์ แสงอรุณเฉลิมสุข และคณะ (2564) สังเคราะห์ลักษณะร่วมของอัตลักษณ์เป็นเรื่องเล่าเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชน พบว่า มีทรัพยากรและวัฒนธรรมของพื้นที่เป็นเรื่องเล่าด้วยการบันทึกองค์ความรู้เพื่อฟื้นฟู รักษา สืบสาน ประวัติศาสตร์ชุมชน ภูมิปัญญา และสืบทอดประเพณีวัฒนธรรมของท้องถิ่นให้เป็นเครื่องมือและทรัพยากรในการพัฒนาการท่องเที่ยวเกี่ยวกับวัฒนธรรม

4) องค์ประกอบที่ 4 เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารในท้องถิ่น พบว่านักท่องเที่ยวรับรู้ถึงกรรมวิธีการประกอบอาหาร รวมถึงโภชนาการและสุขภาพ ส่งผลต่อการท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ของรสชาติในอาหารท้องถิ่น คุณภาพอาหาร การใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลภาพลักษณ์อาหารและนวัตกรรมการจัดการเกี่ยวข้องกับอาหาร สอดคล้องกับ ปองปรารถน์ สุนทรเภสัช และคณะ (2561) ศึกษาและเสนอเทคนิคการถ่ายภาพอาหารท้องถิ่น นำมาใช้ประกอบการเล่าเรื่อง ผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นน้ำปูเพื่อประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม พบว่า การสร้างเรื่องราวให้อาหารท้องถิ่นมีองค์ประกอบที่สำคัญคือ การเล่าเรื่องเกี่ยวกับสถานที่ สะท้อนให้เห็นมิติทางวัฒนธรรมการกิน การประกอบอาหาร และมิติสุขภาพที่ดีจากการรับประทานอาหารที่มีส่วนประกอบของสมุนไพร ส่งเสริมภาวะโภชนาการและมิติภูมิปัญญาของอาหารท้องถิ่น

5) องค์ประกอบที่ 5 เรื่องเล่าภูมิปัญญาและความปลอดภัยของอาหาร พบว่านักท่องเที่ยวรับรู้ถึงภูมิปัญญาและความปลอดภัยของอาหาร เป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นที่มีความน่าสนใจศึกษาเรียนรู้และเป็นข้อมูลความปลอดภัยของอาหารในด้านของสุขภาพ จึงเกิดความรู้กับผู้บริโภคอาหารที่จะช่วยลดความเสี่ยงความไม่ปลอดภัยทางอาหารที่เป็นความกังวลในการรับประทานอาหารที่ไม่รู้จักลดลงและเกิดความมั่นใจในอาหารหรือวัตถุดิบนั้นมากขึ้น สอดคล้องกับ ขวัญชนก และคณะ (2565) ศึกษาเรื่องเล่าภูมิปัญญาเกี่ยวกับอัตลักษณ์ของการทำน้ำตาลโตนด เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากวัสดุในท้องถิ่นในตำบลบ้านยาง อำเภอวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก พบว่า การหยิบยกเรื่องเล่าและภูมิปัญญามาเป็นส่วนหนึ่งของบรรจุภัณฑ์ เพื่อยกระดับมูลค่าทางเศรษฐกิจแสดงถึงมิติเรื่องเล่าและกรรมวิธีการทำอาหารและการออกแบบ จะเห็นได้ว่าเรื่องเล่าและภูมิปัญญาสามารถนำมาใช้ประกอบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากวัสดุในท้องถิ่นที่แสดงเอกลักษณ์ของพื้นที่ได้อย่างน่าสนใจ นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับ วิฒเนศวร ทะกอง และคณะ (2566) ศึกษาภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นนำไปสร้างสรรค์ภาพถ่ายดิจิทัลจากเรื่องเล่าเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน ในจังหวัดจันทบุรี พบว่า ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากชุมชนท่องเที่ยว อาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่ มีการใช้วัตถุดิบและส่วนผสมที่เป็นเครื่องเทศ สมุนไพรเป็นส่วนประกอบและมีการนำไปทำเป็นยารักกษาโรคหรือการแปรรูปอาหารจนกลายเป็นอัตลักษณ์อาหารที่สำคัญของชาวจันบุรี มีความโดดเด่นในเรื่องพืชสมุนไพรและมีมิติที่เกี่ยวข้อง คือ ด้านวัฒนธรรมการกิน ด้านประวัติศาสตร์ และมีมิติที่เกี่ยวข้องกับความหมายของอาหารโดยเฉพาะมิติด้านสังคม

จากข้อมูลการวิเคราะห์การรับรู้องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ทั้ง 5 องค์ประกอบ พบว่า ส่งผลต่อด้านการท่องเที่ยวที่เป็นประโยชน์เชิงการจัดการให้กับผู้ที่เกี่ยวข้อง เป็นการสร้างโอกาสและแนวทางพัฒนาทางด้านอุตสาหกรรมอาหารให้มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น รวมถึงนำข้อมูลที่พบใช้เป็นแนวทางกำหนดเป้าหมายในการสร้างการรับรู้อย่างสร้างสรรค์ให้เป็นอัตลักษณ์ที่ก่อให้เกิดประสิทธิผลได้ดี ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญต่อความสำเร็จ

ของธุรกิจในอนาคตอยู่ในส่วนของ Content Marketing เพื่อสร้างความโดดเด่น ดึงดูดความสนใจ สอดคล้องกับ อุมารินทร์ ราตรี (2562) ที่ศึกษาพฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ อธิบายไว้ว่า กิจกรรมทางการตลาดมีเป้าหมายเพื่อสร้างการรับรู้การจดจำ และความเข้าใจเป็นประสบการณ์ที่ดีให้แก่นักท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจและกลับมาเที่ยวซ้ำ โดยใช้เรื่องเล่าในการสื่อสารเพื่อถ่ายทอดข้อมูลสั้น ๆ เพื่อสร้างความสนใจและดึงดูดกลุ่มเป้าหมายสร้างความน่าเชื่อถือจดจำประเด็นสำคัญ

4.3.2 การอภิปรายผลการศึกษาวัตถุประสงค์ ข้อที่ 2 เพื่อนำเสนอรูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

จากการวิเคราะห์แก่นสาระ (Thematic Analysis) องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารต่อเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส สามารถอภิปรายผลการวิเคราะห์แต่ละองค์ประกอบได้ดังนี้

1) องค์ประกอบที่ 1 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร ประกอบด้วย แก่นสาระที่ 1 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของเกลือ แก่นสาระที่ 2 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของน้ำตาลโตนด แก่นสาระที่ 3 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของมะนาวแป้น และ แก่นสาระที่ 4 เรื่องเล่าระบบนิเวศของอาหาร สามารถสรุปได้ว่า ส่งผลต่อการรับรู้เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของเกลือ เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของน้ำตาลโตนด เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของมะนาวแป้น และ เรื่องเล่าระบบนิเวศของอาหาร สามารถทำให้ชี้ตำแหน่งแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารที่น่าสนใจ เพื่อให้รับรู้ถึงแหล่งที่มาของอาหารภายในจังหวัดเพชรบุรีเป็นประโยชน์ต่อการท่องเที่ยว ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ นพวรรณ น้ำทับทิม (2562) ศึกษาพฤติกรรมปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด และหาแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยว 3 วัฒนธรรมด้านอาหารในเขตบางกอกน้อย เขตบางกอกใหญ่ และเขตคลองสาน พบว่า ศึกษาหาแนวทางการพัฒนาการ พบว่า การพัฒนาองค์ประกอบของแหล่งท่องเที่ยวโดยส่งเสริมและพัฒนาพื้นที่ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยววัฒนธรรมด้านอาหารมีการจัดเส้นทางการเข้าถึงได้ง่ายให้แก่นักท่องเที่ยว และมีการจัดกิจกรรมด้านอาหารให้มากขึ้นสร้างความสนใจให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยววัฒนธรรมด้านอาหารจึงเป็นแหล่งเรียนรู้ที่ได้รับความรู้และประโยชน์ทางเศรษฐกิจชุมชนและสร้างเอกลักษณ์ให้กับการท่องเที่ยววัฒนธรรมด้านอาหาร ในเขตบางกอกน้อย เขตบางกอกใหญ่ และเขตคลองสาน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ปิติวรรณ ฝ้ายโคกสูง และคณะ (2565) ศึกษาสภาพของแหล่งวัตถุดิบในชุมชนของอาหารพื้นถิ่นชุมชนบ้านโคกเมืองที่ได้กล่าวว่า สภาพของแหล่งวัตถุดิบมี 3 แหล่งได้แก่ แหล่งอาหารธรรมชาติ แหล่งอาหารผลิตเอง และแหล่งอาหารซื้อขายมีการเชื่อมโยงของแหล่งวัตถุดิบในชุมชน เป็นลักษณะพึ่งพาอาศัยกันมีตลาดชุมชนในการซื้อขายเป็นตัวเชื่อมสินค้าไปหาผู้บริโภคทำให้เข้ามาท่องเที่ยวในชุมชน โดยระบบงานการวางแผนการเพาะปลูกชนิดพืชพันธุ์ วัตถุดิบเพื่อปลูกวัตถุดิบให้รองรับนักท่องเที่ยวสร้างจุดเด่นของวัฒนธรรมอาหารของชุมชนบ้านโคกเมืองให้มีความยั่งยืน

2) องค์ประกอบที่ 2 เรื่องเล่าวัตถุดิบของอาหาร ประกอบด้วย แก่นสาระที่ 1 เรื่องเล่าการใช้วัตถุดิบของมะนาวแป้น เกลือ และน้ำตาลโตนด และ แก่นสาระที่ 2 เรื่องเล่ารสชาติของอาหารในท้องถิ่น สามารถสรุปได้ว่า ส่งผลต่อการรับรู้เรื่องเล่าการใช้วัตถุดิบของมะนาวแป้น เกลือ น้ำตาลโตนด และรสชาติของอาหารในท้องถิ่น ของจังหวัดเพชรบุรี โดยส่งผลต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารหรือผู้บริโภคที่ต้องการได้ประสบการณ์เลือกซื้อวัตถุดิบอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับ ชวรินทร์ สุดสวาท

และคณะ (2565) ศึกษาการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นบ้านล้านนา พบว่า อาหารนับเป็นส่วนหนึ่งของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่ส่งผ่านวัฒนธรรมการกิน พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวแสวงหาที่สัมผัสกับวีถีชีวิตและอัตลักษณ์วัฒนธรรมเส้นทางของอาหารตั้งแต่วิถีชีวิต วัฒนธรรม การหาวัตถุดิบ การผลิต ตลอดจนถึงการชิมรสชาติอาหาร และพัฒนานวัตกรรมอาหารให้มีความทันสมัยมากขึ้นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและอนุรักษ์วัฒนธรรมในท้องถิ่น นอกจากนี้ ยังสอดคล้องกับ ทิพวัลย์ รามรง และ ชัยรัตน์ วงศ์กิจรุ่งเรือง (2564) การวิเคราะห์ศักยภาพของอาหารท้องถิ่นจังหวัดตรังในการส่งเสริมการท่องเที่ยว พบว่า นักท่องเที่ยวเข้าถึงอาหารท้องถิ่นสามารถเข้าถึงได้ง่ายเนื่องจากมีอาหารท้องถิ่นที่หลากหลาย ในการดึงดูดนักท่องเที่ยวมีวัฒนธรรมการกินของอาหารท้องถิ่น วัฒนธรรมการกินอาหารท้องถิ่นจังหวัดตรังสืบทอดมาจากชาวจีน มีการนำวัตถุดิบภายในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาหารในบางส่วน แม้อาหารบางอย่างอาจจะไม่ได้มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก แต่เมื่อนักท่องเที่ยวได้มาลองชิมก็อาจจะทำให้เกิดการบอกต่อ หรือแบ่งปันประสบการณ์ผ่านทางช่องทางออนไลน์ และจังหวัดก็พยายามจะส่งเสริมให้จังหวัดตรังเป็นจังหวัดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

3) องค์ประกอบที่ 3 เรื่องเล่ามรดกของอาหาร สามารถสรุปได้ว่า ส่งผลต่อการรับรู้เรื่องเล่าความเป็นมาของอาหารเมืองเพ็ชร์ในอดีตจนถึงปัจจุบัน มีผลต่อการตัดสินใจเลือกสถานที่ท่องเที่ยวของผู้ที่ต้องการเรียนรู้หรือพบกับประสบการณ์แปลกใหม่ตามรอยการอนุรักษ์ประวัติศาสตร์รวมถึงสังคมในแต่ละท้องถิ่นที่มีความหลากหลายในวัฒนธรรมและภูมิปัญาผ่านอาหารท้องถิ่น สอดคล้องกับ ณนนท์ แดงสังวาลย์ และคณะ (2566) ศึกษาพฤติกรรมเพื่อจัดกลุ่มและค้นหาคุณลักษณะของนักท่องเที่ยวตามคุณค่าเชิงประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี พบว่า นักท่องเที่ยวมีพฤติกรรมเข้าร่วมกิจกรรมเที่ยวชมวิถีชีวิตและวัฒนธรรม การบริโภคในตลาด / ชุมชน /งานบุญมากที่สุด เพื่อสนับสนุนสินค้าพื้นถิ่นมีประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี ด้านภาพลักษณ์เมืองท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพลิดเพลินระหว่างการท่องเที่ยว สุนทรียศาสตร์ระหว่างการท่องเที่ยว ซึ่งสอดคล้องกับ ยุทธภูมิ สุวรรณเวช และคณะ (2566) ศึกษาพฤติกรรมและการรับรู้ของนักท่องเที่ยวต่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมตามรอยกวีนิพนธ์นิราศเมืองเพชรของกวีเอกสุนทรภู่จังหวัดเพชรบุรี พบว่า พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวต่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมตามรอยกวีนิพนธ์นิราศเมืองเพชรของกวีเอกสุนทรภู่ จังหวัดเพชรบุรี สิ่งดึงดูดใจในการเดินทางท่องเที่ยว คือ ความสวยงามของธรรมชาติในรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยว โดยนักท่องเที่ยวมีความคิดเห็นด้านภาพลักษณ์ของสถานที่ท่องเที่ยวมากที่สุด คือ รู้สึกพักผ่อนระหว่างที่เดินทางท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมจังหวัดเพชรบุรี และได้รับประสบการณ์ที่แปลกใหม่จากแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในจังหวัดเพชรบุรี

4) องค์ประกอบที่ 4 เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารในท้องถิ่น สามารถสรุปได้ว่า ส่งผลต่อการรับรู้เรื่องเล่าคุณภาพของอาหารทางด้านโภชนาการและสุขภาพ รวมไปถึงการใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลที่เอกลักษณ์รสชาติของอาหาร สอดคล้องกับงานวิจัยของ ธีรวีร์ วราธรไพบูลย์ (2557) ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารนิยมบริโภคกับอาหารเพื่อสุขภาพ พบว่า การบริโภคอาหารเพื่อการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน ต้องมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนสมบูรณ์เป็นหลักอาหารเมื่อรับประทานเข้าไปนั้นจะต้องมีคุณภาพและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเนื่องจากผู้บริโภค

ให้ความสำคัญกับอาหารและสุขภาพมากขึ้น มาจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ต้องการสารอาหารและพลังงาน นอกจากนี้ผู้บริโภคมีเหตุผลมากขึ้นในการเลือกบริโภคอาหารโดยเลือกอาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารเสริม ผัก ผลไม้ เป็นต้น ทำให้ผู้บริโภคมีสุขภาพที่แข็งแรงสุขภาพดี นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ สังวาลย์ ชมภูจา และ ภัทรียา น้ำไหลทุ่ง (2567) กล่าวว่า อาหารชาติพันธุ์ท้องถิ่นมีวัฒนธรรมมีการปรุงประกอบจากวัตถุดิบตามฤดูกาลในท้องถิ่นที่หาได้ง่าย ซึ่งการประกอบอาหารที่มีการกินสืบทอดต่อ ๆ ในด้านรสชาติ ความน่ากิน คุณค่าทางโภชนาการ เหมาะสมกับความต้องการของร่างกายทำให้ได้รับสารอาหารที่ครบถ้วนก็ถือเป็นยา รวมทั้งยังเป็นภูมิปัญญาอันมีคุณค่าควรศึกษาและอนุรักษ์เพื่อเป็นแนวทางในการดูแลสุขภาพ

5) องค์ประกอบที่ 5 เรื่องเล่าความปลอดภัยของอาหาร สามารถสรุปได้ว่า ส่งผลต่อการรับรู้เรื่องเล่าความมั่นใจในการบริโภคอาหารและสะท้อนให้เห็นแหล่งภูมิปัญญาในกระบวนการผลิตอาหารท้องถิ่นที่มีความปลอดภัย สอดคล้องกับงานวิจัยของ กาสัก เต๊ะขันหมาก และคณะ (2566) ศึกษารูปแบบการเสริมสร้างความมั่นคงและความปลอดภัยด้านอาหารหรือผักปลอดภัย พบว่า ความปลอดภัยด้านอาหารจากการปลูกผักที่เน้นการบริโภคในครัวเรือน แบ่งปันกันในเครือญาติและเพื่อนบ้าน และจำหน่ายในชุมชนขยายเป็นวงกว้าง เช่นเดียวกับ เพื่อให้เกิดรายได้ในครัวเรือนเป็นผลให้เกิดการเข้าถึงและเกิดการบริโภคผักปลอดภัยได้มากขึ้น สุพรรณี ไชยอำพร (2560) กล่าวว่า ความมั่นคงอาหารชุมชนจะต้องมีความรู้เกี่ยวกับอาหารดั้งเดิมมีระบบการผลิตหรือสรรหาทรัพยากรอาหารที่สมดุลกับการบริโภคของคนในชุมชนและมีพื้นที่ที่ใช้ในการผลิตอาหารของชุมชน

จากการวิเคราะห์แก่นสาระองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารต่อเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ทั้ง 5 องค์ประกอบ พบว่า เป็นการรับรู้เรื่องเล่าในมิติต่าง ๆ โดยใช้เนื้อหาสั้น ๆ เพื่อถ่ายทอดข้อมูลช่วยให้นักท่องเที่ยวเกิดความสนใจและจดจำประเด็นสำคัญได้ง่ายขึ้น ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญต่อการส่งเสริมท่องเที่ยวเชิงอาหาร ส่งผลให้เกิดการรับรู้การท่องเที่ยว วิไลวรรณ ศรีสงคราม และคณะ (2549) กล่าวไว้ว่า การรับรู้สามารถนำไปสู่กระบวนการเรียนรู้ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในด้านพฤติกรรม มีผลมาจากการมีประสบการณ์จากความรู้สึกและการสัมผัส เรียกว่า การรับรู้ (Perception) โดยกระบวนการที่เกิดขึ้นทำให้เกิดความเข้าใจและเห็นความสำคัญหรือโน้มน้าวให้เกิดความสนใจ ดังนั้นการเล่าเรื่องเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้สามารถรับรู้ข้อมูลได้ จึงนำกระบวนการเรื่องเล่ามาประยุกต์ใช้การนำเสนอหรือใช้ในการสื่อสารเรื่องเล่าอาหารต่อเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส สามารถส่งผลต่อนักท่องเที่ยวให้เกิดความสนใจที่จะมาท่องเที่ยวเชิงอาหาร เนื่องจากเรื่องเล่าเป็นการตลาดเชิงเนื้อหา Content Marketing มีอิทธิพลที่สำคัญต่อความสำเร็จในด้านการวางแผนกลยุทธ์การตลาด พีระวัฒน์ อุรพีพัฒนพงศ์ (2564) ได้กล่าวว่า การเรื่องเล่าเป็นการตลาดเชิงเนื้อหาที่นำเสอนผ่านเรื่องเล่าที่ช่วยส่งเสริมให้ผู้บริโภคจดจำข้อมูลประเด็นสำคัญได้ง่ายขึ้น โดยมีข้อมูลที่สร้างการรับรู้จากความโดดเด่น และดึงดูดความสนใจนำไปสู่กลยุทธ์ทางการตลาดด้วยเรื่องเล่าและดึงดูดความสนใจนำไปสู่กลยุทธ์ทางการตลาดที่เรียกว่า Storytelling Marketing หรือการตลาดด้วยเรื่องเล่าที่สำคัญของจังหวัดเพชรบุรีมีองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารต่อเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ช่วยยกระดับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้มีความเข้มแข็งเพื่อให้เกิดการเติบโตมากยิ่งขึ้น เรื่องเล่าอาหารเป็นกระบวนการหนึ่งที่ทำให้นักท่องเที่ยวรุ่นใหม่มองเห็นคุณค่าการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารมากขึ้น ซึ่งเป็นการตลาดเชิงเนื้อหาที่สร้างแรงดึงดูดความสนใจทำให้เกิด

ความประทับใจ จนสามารถจดจำเรื่องเล่าต่าง ๆ สอดคล้องผลการศึกษาของ นพวรรณ น้ำทับทิม (2562) ศึกษาพฤติกรรมปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด และหาแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยว 3 วัฒนธรรมด้านอาหารในเขตบางกอกน้อย เขตบางกอกใหญ่ และเขตคลองสาน พบว่า การพัฒนาองค์ประกอบของแหล่งท่องเที่ยวโดยส่งเสริมและพัฒนาพื้นที่ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยววัฒนธรรมด้านอาหารมีการจัดเส้นทางการเข้าถึงได้ง่ายให้แก่นักท่องเที่ยว และมีการจัดกิจกรรมด้านอาหารให้มากขึ้นสร้างความสนใจให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยววัฒนธรรมด้านอาหารจึงเป็นแหล่งเรียนรู้ที่ได้รับความรู้และประโยชน์ทางเศรษฐกิจชุมชนและสร้างเอกลักษณ์ให้กับการท่องเที่ยววัฒนธรรมด้านอาหาร ในเขตบางกอกน้อย เขตบางกอกใหญ่ และเขตคลองสาน ซึ่งเป็นไปในแนวทางเดียวกับผลการศึกษาของ ญาณิศา เผื่อนเพาะ และ กำธร แจ่มจำรัส (2565) ศึกษาการให้ความหมายที่มาของความหมาย กระบวนการการสื่อสารความหมาย และกระบวนการการสื่อสารความหมายของคาว่าเสน่ห์วิถีไทยเมืองกรุงเก่าของผู้ประกอบการท่องเที่ยว จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ได้สรุปว่าการวางแผนการตลาดของธุรกิจให้ตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวให้เกิดความประทับใจมากที่สุด โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวรวมถึงผลิตภัณฑ์และบริการด้านการท่องเที่ยวโดยคงเอกลักษณ์ การอยู่ร่วมกันของคนในสังคมที่มีความหลากหลายทั้งชาติพันธุ์ ศาสนา ความเชื่อ วัฒนธรรม ประเพณี ที่เป็นเสน่ห์ สอดคล้องผลการศึกษาของ Zort, C et.al., (2023) ศึกษาเรื่องการแบ่งปันคุณค่าทางวัฒนธรรมและมรดกผ่านการเล่าเรื่องในยุคดิจิทัล พบว่า การเล่าเรื่องในยุคดิจิทัลนี้สามารถเล่าเรื่องโดยการส่งเสริมความหลากหลายทางวัฒนธรรม และการอนุรักษ์มรดกขนบธรรมเนียมประเพณี โดยเน้นความสำคัญบนแพลตฟอร์มดิจิทัลใช้โซเชียลมีเดียเป็นเครื่องมือผ่านการถ่ายทอดสด วิดีโอ และเนื้อหาเชิงโต้ตอบรวมถึงการตีความเนื้อหา รวมทั้งส่งเสริมความเข้าใจและจดจำเพื่อเป็นแบ่งปันประสบการณ์

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัย เรื่องการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ที่ 1 เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) กลุ่มตัวอย่างจำนวน 320 คน เครื่องมือในการวิจัยในครั้งนี้ เป็นแบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือ ค่าเฉลี่ย (Mean: $\bar{X}$) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation: S.D.) โดยการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจ (Exploratory Factor Analysis : EFA) และวัตถุประสงค์ที่ 2 เพื่อนำเสนอรูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) กลุ่มผู้ให้ข้อมูลหลักจำนวน 10 คน เครื่องมือในการวิจัยในครั้งนี้ ใช้การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview) วิเคราะห์ข้อมูลโดยวิธีการหาแก่นสาระ (Thematic Analysis)

5.1 สรุปผล

5.1.1 ผลการวิเคราะห์ปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถามเรื่องการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมีช่วงอายุ 21-40 ปี มีสถานภาพโสดระดับการศึกษาอยู่ที่ระดับปริญญาตรี ส่วนใหญ่นักเรียน / นักศึกษา และมีรายได้ 15,001 - 30,000 บาทต่อเดือน

5.1.2 ผลการวิเคราะห์พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี

พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี ครั้งล่าสุดเดินทางไปไม่เกิน 1 ปี ไปมากกว่า 3 ครั้ง โดยรู้จักหรือได้รับข้อมูลผ่านสื่อสังคมออนไลน์ (Facebook / Instagram / TikTok) ซึ่งเป็นแรงผลักดันหรือแรงจูงใจให้อยากทำกิจกรรมที่ไปท่องเที่ยวเชิงอาหารมากที่สุด โดยนักท่องเที่ยวเลือกชื่นชอบการเดินทางเพื่อตามรอยการรับประทานอาหารท้องถิ่น ทำให้สาเหตุของการเดินทางไปท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารไปรับประทานหรือเป็นของฝาก มีค่าใช้จ่ายต่อครั้งในการเดินทางมาท่องเที่ยวเชิงอาหารต่ำกว่า 5,000 บาท

5.1.3 ผลการวิเคราะห์การรับรู้องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

ตัวแปรจำนวน 32 ตัวแปร เมื่อวิเคราะห์การรับรู้สามารถจัดได้ทั้งหมดจำนวน 5 Factors และประกอบไปด้วยเรื่องเล่าต่างๆ ทั้งนี้ได้มีการตั้งชื่อให้สื่อความหมายที่สอดคล้องและครอบคลุมรายการตัวแปรในแต่ละองค์ประกอบเป็นเรื่องเล่าต่าง ๆ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

องค์ประกอบที่ 1 มี 9 ตัวแปร มีค่าพิสัยของค่าน้ำหนักองค์ประกอบอยู่ระหว่าง .510 - .773 เมื่อพิจารณาข้อความโดยรวมแล้วพบว่า ข้อดังกล่าวจะเน้นในเรื่องระบบนิเวศของอาหาร และเส้นทางการกินของอาหาร จึงเรียกชื่อองค์ประกอบนี้ว่า เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร

องค์ประกอบที่ 2 มี 9 ตัวแปร ค่าพิสัยของค่าน้ำหนักองค์ประกอบอยู่ระหว่าง .520 - .751 เมื่อพิจารณาข้อความโดยรวมแล้วพบว่า ข้อดังกล่าวจะเน้นในเรื่องของการยอมรับการใช้เกลือ มะนาวแป้น น้ำตาลโตนด และการเป็นสินค้าเศรษฐกิจทำรายได้ให้กับเมืองเพ็ชร์ จึงเรียกชื่อองค์ประกอบนี้ว่า เรื่องเล่าวัตถุดิบของอาหาร

องค์ประกอบที่ 3 มี 8 ตัวแปร ค่าพิสัยของค่าน้ำหนักองค์ประกอบอยู่ระหว่าง .516 - .782 เมื่อพิจารณาข้อความโดยรวมแล้วพบว่า ข้อดังกล่าวจะเน้นในเรื่องมรดกทางอาหารและภูมิทัศน์ของอาหารเมืองเพชร์อดีตจนถึงปัจจุบัน จึงเรียกชื่อองค์ประกอบนี้ว่า เรื่องเล่ามรดกของอาหารตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน

องค์ประกอบที่ 4 มี 3 ตัวแปร ค่าพิสัยของค่าน้ำหนักองค์ประกอบอยู่ระหว่าง .603 - .731 เมื่อพิจารณาข้อความโดยรวมแล้วพบว่า ข้อดังกล่าวจะเน้นในเรื่องของโภชนาการของวัตถุดิบ/อาหารพื้นถิ่น จึงเรียกชื่อองค์ประกอบนี้ว่า เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารในท้องถิ่น

องค์ประกอบที่ 5 มี 3 ตัวแปร ค่าพิสัยของค่าน้ำหนักองค์ประกอบอยู่ระหว่าง .561 - .783 เมื่อพิจารณาข้อความโดยรวมแล้วพบว่า ข้อดังกล่าวจะเน้นในเรื่องของภูมิปัญญาอาหารและวัตถุดิบที่นำมาใช้มีความปลอดภัย จึงเรียกชื่อองค์ประกอบนี้ว่า เรื่องเล่าภูมิปัญญาและความปลอดภัยของอาหาร

5.1.4 ผลการวิเคราะห์การนำเสนอรูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

ผลสรุปพบว่า แก่นสาระขององค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารต่อเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส สามารถแบ่งได้ดังนี้

1) เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร ประกอบด้วย แก่นสาระที่ 1 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของเกลือ แก่นสาระที่ 2 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของน้ำตาลโตนด แก่นสาระที่ 3 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของมะนาวแป้น และ แก่นสาระที่ 4 เรื่องเล่าระบบนิเวศของอาหาร

2) เรื่องเล่าวัตถุดิบของอาหาร ประกอบด้วย แก่นสาระที่ 1 เรื่องเล่าการใช้วัตถุดิบของมะนาวแป้น เกลือ และน้ำตาลโตนด และ แก่นสาระที่ 2 เรื่องเล่ารสชาติของอาหารในท้องถิ่น

3) เรื่องเล่ามรดกของอาหาร ประกอบด้วย แก่นสาระที่ 1 เรื่องเล่าการใช้วัตุดิบในท้องถิ่น

4) เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารในท้องถิ่น ประกอบด้วย แก่นสาระที่ 1 เรื่องเล่าโภชนาการอาหารในท้องถิ่น และ

5) เรื่องเล่าความปลอดภัยของอาหาร ประกอบด้วย แก่นสาระที่ 1 เรื่องเล่าภูมิปัญญาและความปลอดภัยของอาหาร

5.2 ข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษาวิจัย เรื่องการวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ ดังนี้

5.1.1 ข้อเสนอแนะเชิงทฤษฎีในการวิจัยครั้งนี้

องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส เป็นข้อมูลเชิงความรู้ที่เกี่ยวข้องกับแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี ด้วยลักษณะนี้องค์ความรู้ที่เกิดขึ้นจากการศึกษาสามารถใช้เป็นกรอบในการสร้างความชัดเจนเชิงวิชาการในเชิงบวกเป็นแนวทางการสร้างการรับรู้แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อเป็นตัวกระตุ้นหรือผลักดันให้นักท่องเที่ยวเดินทางมาเยือนแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์การท่องเที่ยวของประเทศไทย ด้วยการพัฒนาและสนับสนุนอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหาร เช่น กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหารพื้นถิ่น กลุ่มอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นถิ่น ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เกี่ยวข้องในระบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารหรือที่เกี่ยวข้องในระดับท้องถิ่น รวมถึงหน่วยงานระดับจังหวัดและองค์กรสนับสนุนการท่องเที่ยวระดับประเทศ

5.1.2 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเพื่อค้นหาองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส แสดงให้เห็นถึงภาพลักษณ์เชิงความรู้ของอาหารเพื่อสร้างเป็นรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การศึกษาครั้งต่อไป จึงควรมีการขยายผลการศึกษาถึงอิทธิพลขององค์ประกอบดังกล่าวไปนำเสนอในรูปแบบใหม่โดยใช้การเรื่องเล่าเป็นเครื่องมือในการสร้างการรับรู้และสรางแรงดึงดูดแกนักทองเที่ยวหรือภาพจำที่ชัดเจนมากยิ่งขึ้น เพื่อทำให้เกิดความสนใจมาท่องเที่ยวเชิงอาหารควบคู่กับการได้เรียนรู้และนำไปทดลองใช้หรือผลิตเป็นสื่อชนิดอื่น ๆ เช่น ภาพเล่าเรื่อง วีดีโอเล่าเรื่อง สื่อสิ่งพิมพ์ เป็นต้น รวมถึงการนำองค์ประกอบดังกล่าวไปออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เชื่อมโยงกับองค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

เอกสารอ้างอิง

กาสัก เต๊ะขันหมาก, จุฑาพร พันธุ์วัฒนา และ กัญญาวี อ่อนสลุง. (2566). รูปแบบการเสริมสร้างความมั่นคงและความปลอดภัยด้านอาหารระดับครัวเรือนและชุมชนในจังหวัดลพบุรี. *วารสารรัชต์ภาคย์,* 310-327.

กรัยสรญ์ ขันทจร และสุภัทริภา ขันทจร. (2564). การรับรู้ แรงจูงใจ และพฤติกรรมการตัดสินใจรับบริการการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวจากแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน. *วารสารนวัตกรรมสังคมและเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน*, 4(1), 2-13.

กรคณา ธนารุ่งโรจน์ และ วรภา คงเป็นสุข. (2564).การเสริมความเค็มด้วยกลิ่นเพื่อลดโซเดียมในอาหาร. *วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม,* 16(1), 1-9.

กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์. (2556). มะนาวเพชรบุรี. https://www.ipthailand.go.th/item/มะนาวเพชรบุรี.html

กชกร จุลศิลป์. (2561). กลยุทธ์การจัดการการตลาดเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา. [วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิตไม่ได้ตีพิมพ์]. สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2566). แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 3 (พ.ศ. 2566 - 2570). https://province.mots.go.th/ewtadmin/ewt/phetchaburi/more_news.php?page=4&cid=4

กวินธิดา ลอยมา. (2563). แนวทางการเสริมสร้างการรับรู้ภาพลักษณ์การท่องเที่ยวเมืองรองของไทย กรณีศึกษา จังหวัดสิงห์บุรี. [วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิตไม่ได้ตีพิมพ์]. คณะการจัดการการท่องเที่ยว]. สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.

กองเศรษฐกิจการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2566). สถานการณ์การท่องเที่ยวจังหวัดเพรชบุรี. https://province.mots.go.th/ewtadmin/ewt/phetchaburi/more_news.php?page=4&cid=4

กัลยา วานิชย์บัญชา. (2542). *การวิเคราะห์ข้อมูลด้วย SPSS for Windows*. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

กัลยา วานิชย์บัญชา. (2554). *สถิติสำหรับงานวิจัย*. ภาควิชาสถิติ คณะณิชยศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

กิตติพงษ์ มายา, รำพึง ยมศรีทัศน์, และ สมพงษ์ แก้วเต็มดวง. (2566). *องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส*. โครงงานพิเศษ. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

กิตติพงษ์ มายา, รำพึง ยมศรีทัศน์, อินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์, ศันสนีย์ ทิมทอง, ศุภัคษร มาแสวง และ ณนนท์ แดงสังวาลย์, (2566). องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส. *วารสารการวิจัยกาสะลองคำ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย.* 17(2), 35-47.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

กิตติยา เกิดปลั่ง และ วรรษิดา บุญญาณเมธาพร. (2565). ตัวแบบปัจจัยการรับรู้คุณค่ากับประสบการณ์ทางเศรษฐกิจของนักท่องเที่ยวต่อเทศกาลอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ต. *วารสารรัชต์ภาคย์*, 16(45), 297-320.

ขจิตขวัญ กิจวิสาละ. (2564). ศาสตร์การเล่าเรื่องในสื่อสารศึกษา. *วารสารศาสตร์*, 8-71.

ขวัญชนก นัยจรัญ, วาสินี มีเครือเอี่ยม, และ อรรถพล รอดแก้ว. (2565). การใช้เรื่องเล่าและภูมิปัญญาพื้นบ้านในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์น้ำตาลโตนด ของตำบลบ้านยาง อำเภอวัดโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก. *วิวิธวรรณสาร*, 139-154.

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร. (2564). เมืองเพ็ชร์เมือง 3 รส. E-book : https://online.fliphtml5.com/qfuyo/ytcm/?fbclid=IwAR0xYVK5ZGxa3gmJUKLnSTFudOeZ6qdERBaXUw7bsRX86S_t95IFkW4yU#p=1

จักรกฤษ เดชพร. (2563). *การรับรู้ภาพลักษณ์องค์กรด้านสังคมและสิ่งแวดล้อมในมุมมองของผู้บริโภค กรณีศึกษา บริษัท อำพลฟูดส์โพรเซสซิ่ง จำกัด*. [วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิตไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยศิลปากร.

จุฑามาศ วิศาลสิงห์, สุทธิมา เสืองาม, และ กฤษฎากร สุขมูล. (2565). เรื่องเล่าผ่านอาหาร. บริษัท เพอร์เฟคลิงค์ คอนซัลติ้ง กรุ๊ป จำกัด.

ชวรินทร์ สุดสวาท, อติคุณ เลรามัญ, นภัสนันท์ วินิจวรกิจกุล, สุประภา สมนักพงษ์ และ อนัญญา รัตนประเสริฐ. (2565). การท่องเที่ยวเชิงอาหารพื้นบ้านล้านนา. *วารสาร มจร. สังคมศาสตร์ปริทรรศน์*. 405-417.

ยุทธภูมิ สุวรรณเวช, เสรีวงษ์ มณฑา, ชวลีย์ ณ ถลาง, และ ชุษณะ เตชคณา. (2566). การรับรู้การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมจังหวัดเพชรบุรีตามรอยกวีนิพนธ์นิราศเมืองเพชรของกวีเอกสุนทรภู่ของนักท่องเที่ยว. *Journal of Roi Kaensarn Academi.*

ญาณิศา เผื่อนเพาะ และ กำธร แจ่มจำรัส. (2565). การให้ความหมาย ที่มาของความหมาย กระบวนการการสื่อสารความหมายคาว่า“เสน่ห์วิถีไทยเมืองกรุงเก่า” ของผู้ประกอบการท่องเที่ยว จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์*., 175-186.

ฐิญาภา เสถียรคมสรไกร, และ อัจฉิรา ทิวะสิงห์. (2563). การศึกษาการรับรู้อัตลักษณ์ผ่านการจัดการการตลาดท่องเที่ยว. *วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี*, 98-113.

เณรัญชรา กิจวิกรานต์. (2557). ภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้คุณภาพอาหารไทยและแนวโน้มพฤติกรรม การท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ. *วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ*, 12-31.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

ณัฐธภัสสร รัศมีสุขสรร. (2557). *มะนาวมีดีมากกว่าความเปรี้ยว.* เว็บไซต์โรงพยาบาลอ่างทอง. https://ath.moph.go.th/article/349/มะนาวมีดีมากกว่าความเปรี้ยว.

ณนนท์ แดงสังวาลย์, ประสพชัย พสุนนท์ และ ภูธฤทธิ์ วิทยาพัฒนานุรักษ์ รักษาศิริ. (2566). การจัดกลุ่มนักท่องเที่ยวตามคุณค่าเชิงประสบการณ์จากกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี. *วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์.* 25(1), 13-28.

ดำรงศักดิ์ ขวัญใจ. (2562). *แนวทางการสื่อสารทางการตลาดด้านอาหารพื้นบ้านเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดพะเยา*. [วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิตไม่ได้ตีพิมพ์]. มหาวิทยาลัยพะเยา.

ทิพย์วดี โพธิ์สิทธิพรรณ, และ อภิไทย แก้วจรัส. (2564). พฤติกรรมและการรับรู้ของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารพื้นถิ่นของจังหวัดเชียงใหม่. *วารสารวิชาการศรีปทุม ชลบุรี*. 17(4), 34-46.

ทิพวัลย์ รามรง และ ชัยรัตน์ วงศ์กิจรุ่งเรือง. (2564). ศักยภาพอาหารท้องถิ่น ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารท้องถิ่นกรณีศึกษาจังหวัดตรัง เมืองคนช่างกิน. *วารสารสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.* 47(2), 59-74.

ธานินทร์ ศิลป์จารุ. (2563). *การวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS และ AMOS*. ห้างหุ้นส่วนสามัญบิสเนสอาร์แอนด์ดี.

ธีระดา ภิญโญ. (2561). เทคนิคการแปลผลการวิเคราะห์องค์ประกอบสำหรับงานวิจัย. *วารสารปัญญาภิวัฒน์*, 292-305.

ธีระพันธ์ ปัญญาดี, นิสากร คุณวงศ์, กฤษดา ตั้งชวาล, พิชรุจน์ เปี้ยวน้อย, และ ชนัยกานต์ เปี่ยมสง่า. (2565). การสร้างเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ในรูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยว ในเขตจังหวัดเพชรบุรี. *วารสารมนุษยสังคมปริทัศน์*, 24(1), 7-24.

ธีรวีร์ วราธรไพบูลย์ (2557). พฤติกรรมการบริโภค : อาหารนิยมบริโภคกับอาหารเพื่อสุขภาพ. *วารสารปัญญาภิวัฒน์.* 5(2), 255-264.

นพวรรณ น้ำทับทิม. (2562). *การท่องเที่ยว 3 วัฒนธรรมอาหารในเขตบางกอกน้อย บางกอกใหญ่และเขตคลองสาน*. [วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิตไม่ได้ตีพิมพ์]. สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยพะเยา.

นฤมลวรรณ สุขไมตร, และ เยาวนาถ บางศร. (2565). กลยุทธ์การตลาดเพื่อการท่องเที่ยววัฒนธรรมไท-ยวน ของกาดฮิมน้ำพระยาทด ตำบลพระยาทด อำเภอเสาไห้ จังหวัดสระบุรี. *วารสารวิชาการ การจัดการภาครัฐและเอกชน*, 4(2), 167-179.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

บุญเพ็ง สิทธิวงษา. (2566). *นวัตกรรมพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามหลักทฤษฎีใหม่โคกหนองนาโมเดลในจังหวัดอุดรธานี*. (บทความวิจัย). คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์, มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ.

ปรเมษฐ์ บุญนำศิริกิจ. (2564). การรับรู้ของภาคีการท่องเที่ยวตามโครงการพัฒนาระเบียงเศรษฐกิจภาคตะวันออกต่อการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี*, 10(1), 159-177.

ประไพพิมพ์ สุธีวสินนนท์, และ ประสพชัย พสุนนท์. (2559). กลยุทธ์การเลือกตัวอย่างสำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพ. *วารสารปาริชาต มหาวิทยาลัยทักษิณ*, 31-48.

ปองปรารถน์ สุนทรเภสัช, กิติวัฒน์ กิติบุตร, และ กนกพร เอกกะสินสกุล. (2561). การเล่าเรื่องอาหารท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม : กรณีศึกษาน้ำปูแจ้ห่ม. *วารสารวิทยาการจัดการสมัยใหม่*, 11(1), 192-213.

ปุณยวีร์ ศรีรัตน์, ภฤศสร ฤทธิมนตรี ซีมิค, และ ทวีพร นาคา. (2565). การแบ่งส่วนตลาดและจุดยืนผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวเชิงวิถีลุ่มน้ำปากพนัง. *วารสารนาคบุตรปริทรรศน์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช*, 76-77.

ปุณยนุช ลีฬหะสุวรรณ, เสรี วงษ์มณฑา, ผกามาศ ชัยรัตน์ และกาญจน์นภา พงศ์พนรัตน์. (2566). ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในพื้นที่จังหวัดนนทบุรี. *วารสารการบริหารนิติบุคคลและนวัตกรรมท้องถิ่น,* 9(5), 11-24.

ปิติวรรณ ฝ้ายโคกสูง, วิษณุ ปัญญายงค์, คคนางค์ ช่อชู, จตุพัฒน์ สมัปปิโต และ วณิชา แผลงรักษา. (2565). รูปแบบการจัดการวัตถุดิบแบบครบวงจรของอาหารพื้นถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวชุมชนบ้านโคกเมือง ตำบลจรเข้มาก อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์. *วารสาร มจร อุบลปริทรรศน์.* 7(2), 2299-2312.

พัชนี เชยจรรยา, เมตตา วิวัฒนานุกูล และ ถิรนันท์ อนวัชศิริวงศ์. (2538). *แนวคิดหลักนิเทศศาสตร์*. กรุงเทพฯ. บริษัทเยลโล่การพิมพ์ (1988) จำกัด.

พิศิษฐ ตัณฑวณิช, และ พนา จินดาศรี. (2561). ความหมายที่แท้จริงของค่า IOC. *วารสารการวัดผลการศึกษา มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*, 24(2), 3-12.

พีระวัฒน์ อุรพีพัฒนพงศ์. (2564). *Story Marketing ทำการตลาดผ่านเรื่องเล่าต้องรู้จักการเล่าเรื่องอย่างชาญฉลาด*. ไอดีซี พรีเมียร์ จำกัด.

มัลลิกา จนนนยงค์. (2547). *จิตวิทยาการสื่นสารของมนุษย์*. โอ.เอส. พริ้นติ้ง.

รพีพร เอี่ยมสอาด และ เบญจวรรณ ธรรมธนารักษ์. (2558). น้ำตาลโตนด. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วว.* 42(3), 35-42.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

วันเพ็ญ มั้งศรี. (2565). เพชรบุรีเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์. สำนักงานปลัดกระทรวงมหาดไทย.

วิฆเนศวร ทะกอง, สุทธินันท์ โสตวิถี, และ พิศิษฐ์ ชัยสุวรรณถาวร. (2566). ภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นจันทบูร : การสร้างสรรค์ภาพถ่ายดิจิทัล. *วารสารสหวิทยาการสังคมศาสตร์และการสื่อสาร*., 92-102.

วิไลวรรณ ศรีสงคราม, สุชัญญา รัตนสัญญา, โรจน์รวี พจน์พัฒพล, และ พีรพล เทพประสิทธิ์. (2549). *จิตวิทยาทั่วไป*. ทริปเพิ้ล เอ็ดดูเคชั่น.

ศิริพร อริยพุทธรัตน์. (2564). หน่อไม้ มีประโยชน์ หรือ ควรเลี่ยง. The Bangkok Insight. https://www.thebangkokinsight.com/news/columnists/678459/

สังวาลย์ ชมภูจา และ ภัทรียา น้ำไหลทุ่ง. (2567). ภูมิปัญญาอาหารชาติพันธุ์ท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ. *วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย.* 5(2).

สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. (2554) โครงการชั่งหัวมันตามพระราชดำริ. *วารสารธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของประเทศไทย.*

สิทธิโชค วรานุสันติกุล. (2546). *จิตวิทยาสังคม: ทฤษฎีและการประยุกต์*. ซีเอ็ดยูเคชั่น.

สุชัญญา รัตนสัญญา. (2547). *จิตวิทยาทั่วไป*. เอ็น เอส พี พริ้นติ้ง กรุ๊ป.

สุประวีณ์ แสงอรุณเฉลิมสุข, เอื้อมพร ฟูเต็มวงค์, พชรวลี กนิษฐเสน, และ ชัดนารี มีสุขโข. (2564). อัตลักษณ์ชาติพันธุ์ผ่านเรื่องเล่าเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชน. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (สทมส.)*., 53-64.

สุพรรณี ไชยอำพร. (2560). ความมั่นคงทางอาหาร: สิ่งบ่งชี้ต่างวัฒนธรรมในสังคมไทย. *วารสารพัฒนบริหารศาสตร์*. 57(1), 200-223.

สำนักงานทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งที่ 3 (เพชรบุรี). (2564). https://dmcrth.dmcr.go.th/attachment/dw/download.php?WP=rUqjMT02qmIZG22DM7y04TyerPMjZJ05qmqZAJ1CM5O0hJatrTDo7o3Q

สำนักงานเกษตรจังหวัดเพชรบุรี. (2562). ห้องสมุดการเกษตร. https://phetchaburi. doae.go.th/province/

อุบลวรรณ เปรมศรีรัตน์. (2558). การเล่าเรื่องทางนิเทศศาสตร์:ศึกษาจากงานวิจัย. *วารสารนิเทศศาสตร์และนวัตกรรม นิด้า*, 2(1), 31-58.

อุมารินทร์ ราตรี. (2562). การพัฒนากลยุทธ์การตลาดท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ กรณีศึกษาย่านเมืองเก่า จังหวัดอุบลราชธานี. *วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.*, 93-106.

อรศิริ ปาณินท์, จตุพล อังศุเวช, มนทัต เหมพัฒน์ และจรูญพัฒธ์ บรรจงภาค. (2552). ภูมิปัญญาและพัฒนาการของเรือนพื้นถิ่นลุ่มน้ำเพชรบุรี : ศักยภาพในการคงอยู่โดยมีประชาชนเป็นฐาน. *วารสารหน้าจั่ว ว่าด้วยสถาปัตยกรรม การออกแบบ และสภาพแวดล้อม*.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101.

Boeije, H. (2010). Analysis in quanlitative research. London: Sage Publications Ltd.

Cohen, E. (1979). A Phenomenology of Tourist Experiences. *Sociology*, 13(2), 179-201. https://dol.org/10.1177/003803857901300203

Schramm, W. (1960). How communication works. In W., Schramm (Ed.), The process and effects on mass communication. (pp. 3-10). Urbana, IL: University of Illinois

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก หนังสือขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

ภาคผนวก ข การทดสอบเครื่องมือด้วยการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีประสบการณ์ด้านเนื้อหาของงานวิจัยหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง จำนวน 3 คน

ภาคผนวก ค แบบสอบถาม การวิจัยเชิงปริมาณเรื่อง การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

ภาคผนวก ง แบบสอบถาม การวิจัยคุณภาพรูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

ภาคผนวก จ หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

ภาคผนวก ฉ ภาพการเก็บข้อมูล

ภาคผนวก ก

หนังสือขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๔๔๓๘

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ดร.ฐาปกรณ์ ทองคำนุช

ด้วย นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยด้านเนื้อหาและประเมินความเหมาะสมของเครื่องมือ ให้กับนายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th
หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๔๔๓๙

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ดร.ปริพัส ศรีสมบูรณ์

ด้วย นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยด้านเนื้อหาและประเมินความเหมาะสมของเครื่องมือ ให้กับนายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th
หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๔๔๓๗

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน รองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์

ด้วย นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยด้านเนื้อหาและประเมินความเหมาะสมของเครื่องมือ ให้กับนายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th
หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๔๓๑๔ ๕๑๒๘

ภาคผนวก ข

การทดสอบเครื่องมือด้วยการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีประสบการณ์ด้านเนื้อหาของงานวิจัย หรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง จำนวน 3 คน

การทดสอบเครื่องมือด้วยการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity)

ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีประสบการณ์ด้านเนื้อหาของงานวิจัยหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง จำนวน 3 คน

ตอนที่ 1						
ข้อที่	คะแนนความคิดเห็น			รวม	ค่า IOC	สรุปผล
	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3			
1	+1	0	+1	2	0.67	ใช้ได้
2	0	+1	+1	2	0.67	ใช้ได้
3	+1	+1	0	2	0.67	ใช้ได้
4	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
5	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
6	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้

ตอนที่ 2						
ข้อที่	คะแนนความคิดเห็น			รวม	ค่า IOC	สรุปผล
	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3			
1	+1	+1	0	2	0.67	ใช้ได้
2	0	+1	+1	2	0.67	ใช้ได้
3	+1	+1	0	2	0.67	ใช้ได้
4	0	+1	+1	2	0.67	ใช้ได้
5	0	+1	+1	2	0.67	ใช้ได้
6	+1	+1	0	2	0.67	ใช้ได้
7	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
8	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้

ตอนที่ 3						
ข้อที่	คะแนนความคิดเห็น			รวม	ค่า IOC	สรุปผล
	คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3			
1.1	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
1.2	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
1.3	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
1.4	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
1.5	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
1.6	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
1.7	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
1.8	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
1.9	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
1.10	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
1.11	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
1.12	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
1.13	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
1.14	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
2.1	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
2.2	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
2.3	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
2.4	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
3.1	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
3.2	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
3.3	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
3.4	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
3.5	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
3.6	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
3.7	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
3.8	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
3.9	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
3.10	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
4.1	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
4.2	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
4.3	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้
4.4	+1	+1	+1	3	1.00	ใช้ได้

ตอนที่ 4		
ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม		
คนที่ 1	**คนที่ 2**	**คนที่ 3**
- ข้อคำถามที่ผู้ตอบตอบว่า ไม่เคยจะดำเนินการอย่างไรกับข้อมูล - เพศ ควรมีตัวเลือก (ไม่ต้องระบุ) ด้วย	- จัดลำดับข้อคำถามในส่วนตอนที่ 2 ข้อไหนควรถามก่อน - ควรใส่คำว่าการให้ดูเป็นทางการมาขึ้น	- พฤติกรรมควรถามเวลาและการเดินทางอย่างไร ระยะเวลาที่ไป ไปกับใครบ้าง ใครตัดสินใจ - ถ้าตอบว่า ไม่เคยไป จะหยุดทำแบบสอบถามใช่หรือไม่

ภาคผนวก ค

แบบสอบถาม เรื่อง การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

แบบสอบถาม

เรื่อง การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

เรียน ผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง แบบสอบถามชุดนี้สร้างขึ้นเพื่อเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลประกอบการทำวิทยานิพนธ์เรื่อง การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ของหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยใคร่ขอความรุณาจากท่านได้โปรดพิจารณาและตอบคำถามทุกข้อของแบบสอบถามนี้ด้วยความป็นจริงที่สุด เพื่อความสมบูรณ์ครบถ้วนของการศึกษาในครั้งนี้ และจะเป็นประโยชน์ในการทำการศึกษาวิจัยครั้งต่อไป สำหรับแบบสอบถามมีทั้งหมด 4 ขั้นตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคล

ตอนที่ 2 พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เคยเดินทางไปเยือนจังหวัดเพชรบุรี

ตอนที่ 3 การรับรู้องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

ตอนที่ 4 ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

ข้อมูลนี้ใช้เพื่อการวิจัยเท่านั้น และจะเก็บข้อมูลนี้เป็นความลับ ทั้งนี้ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งจะได้รับความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามจากท่านเป็นอย่างดี และขอขอบพระคุณมา ณ ที่นี้ด้วย

นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน

นักศึกษาปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

แบบสอบถาม

เรื่อง การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

---

1. ท่านเคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี หรือไม่

- ศึกษาแหล่งผลิตวัตถุดิบสำคัญของจังหวัด
- ศึกษาแหล่งเรียนรู้การผลิตและแปรรูปและขนมหวาน
- เรียนรู้และลงมือทำอาหารประจำจังหวัด
- ร่วงงานเทศกาลอาหารของจังหวัด
- การตามรอยเพื่อชิมอาหารพื้นถิ่น
- อื่น ๆ

☐ เคย ☐ ไม่เคย (ยุติการตอบแบบสอบถาม)

ตอนที่ 1 ข้อมูลปัจจัยส่วนบุคคล

คำชี้แจงของผู้ตอบแบบสอบถาม : กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ หรือเติมข้อความที่ตรงกับความเป็นจริง

1. เพศ

☐ ชาย ☐ หญิง ☐ เพศทางเลือก (LGBTQ+)

2. อายุ

☐ ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 20 ปี ☐ 21-40 ปี
☐ 41-60 ปี ☐ มากกว่า 60 ปีขึ้นไป

3. สถานภาพ

☐ โสด ☐ หย่าร้าง / หม้าย
☐ สมรส

4. ระดับการศึกษา

☐ มัธยมศึกษา / ปวช. ☐ อนุปริญญา / ปวส.
☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท
☐ ปริญญาเอก

5. อาชีพ

☐ นักเรียน / นักศึกษา ☐ พนักงานเอกชน / ลูกจ้าง
☐ รับราชการ / รัฐวิสาหกิจ ☐ ธุรกิจส่วนตัว
☐ รับจ้างอิสระ ☐ อื่น ๆ (ระบุ) .....

6. รายได้ต่อเดือน

☐ ต่ำกว่า 15,000 บาท ☐ 30,001 - 50,000 บาท
☐ 15,001 - 30,000 บาท ☐ 55,000 บาทขึ้นไป

ตอนที่ 2 พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เคยเดินทางไปเยือนจังหวัดเพชรบุรี

คำชี้แจงของผู้ตอบแบบสอบถาม : กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ หรือเติมข้อความที่ตรงกับความเป็นจริง

1. **ครั้งล่าสุดท่านเดินทางไปท่องเที่ยวเชิงอาหาร หรือทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี**

   ☐ ไม่เกิน 1 ปี ☐ 1-3 ปี ☐ 3 ปี ขึ้นไป

2. **ท่านรู้จักหรือได้รับข้อมูลเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรีผ่านช่องทางใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)**

   ☐ เพื่อน / ญาติพี่น้อง / คนรู้จักแนะนำ
   ☐ สื่อสังคมออนไลน์ (เช่น Facebook / Instagram / TikTok)
   ☐ สื่อประชาสัมพันธ์จากโทรทัศน์หรือวิทยุ
   ☐ นิตยสาร หนังสือพิมพ์ วารสาร ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว
   ☐ อื่น ๆ (ระบุ) .....

3. **จำนวนครั้งที่ท่านเคยเดินทางไป**

   ☐ 1 ครั้ง ☐ 2 ครั้ง
   ☐ 3 ครั้ง ☐ มากกว่า 3 ครั้ง

4. **ประเภทของกิจกรรมที่ไปท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)**

   ☐ การเดินทางเพื่อตามรอยการรับประทานอาหารท้องถิ่น
   ☐ การศึกษาแหล่งผลิตวัตถุดิบและสินค้าเกษตรพื้นถิ่น
   ☐ การศึกษาแหล่งเรียนรู้การผลิตอาหารและขนมหวาน
   ☐ การเที่ยวชมวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในตลาด/ ชุมชน / งานบุญประเพณี
   ☐ การร่วมงานเทศกาลอาหารประจำจังหวัด
   ☐ อื่น ๆ (ระบุ) .....

5. **สาเหตุของการเดินทางไปท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)**

   ☐ การลิ้มลองรสชาติอาหารพื้นถิ่น
   ☐ การสัมผัสบรรยากาศร้านอาหาร
   ☐ การซื้อผลิตภัณฑ์อาหารไปรับประทานหรือเป็นของฝาก
   ☐ การเรียนรู้การทำอาหารและขนม
   ☐ ตามรอยจากสื่อหรือละคร
   ☐ เที่ยวชมแหล่งธรรมชาติ / ประวัติศาสตร์ / วัฒนธรรม
   ☐ อื่น ๆ (ระบุ) .....

6. ค่าใช้จ่ายต่อครั้งในการเดินทางมาท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดเพชรบุรี ประมาณเท่าใด

☐ ต่ำกว่า 5,000 บาท
☐ 5,001–7,500 บาท
☐ 7,501-10,000 บาท
☐ มากกว่า 10,001 บาท

7. ประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เกิดความทรงจำให้ถึงนึกถึงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

☐ ด้านรสชาติอาหารท้องถิ่น
☐ ด้านบรรยากาศ / ภูมิทัศน์
☐ ด้านเกษตรและวัตถุดิบ
☐ ความแปลกใหม่ (การเรียนรู้สิ่งใหม่หรือการใช้ชีวิตแบบคนท้องถิ่น)
☐ อื่น ๆ (ระบุ) .....

ตอนที่ 3 การรับรู้องค์ประกอบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

คำชี้แจงของผู้ตอบแบบสอบถาม : กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความเป็นจริง

องค์ประกอบที่ 1 เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร

เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร หมายถึง เรื่องเล่าที่กล่าวถึงผู้ผลิต ขั้นตอนในการผลิต แหล่งที่มา ฤดูกาล ความหายาก ความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงการรับรู้เอกลักลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณี และภูมิปัญญาของชุมชนพื้นถิ่น ส่งผลต่อการรับรู้เรื่องความปลอดภัยของอาหาร ระบบนิเวศของอาหาร และเส้นทางการกิน สามารถสร้างความมั่นใจให้กับนักท่องเที่ยว

คำถาม		ระดับการรับรู้				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1.	การใช้ขี้แดดนาเกลือในการปลูกมะนาวแป้นทำให้ปลอดภัยจากการใช้สารเคมี					
2.	การใส่ไม้พะยอมและการรมควันกระบอกไม้ไผ่ที่เก็บน้ำตาลสด เพื่อป้องกันการบูดทำให้เกิดความปลอดภัย					
3.	การกักขังน้ำทะเลให้โคลนตมตกตะกอนและตะไคร่น้ำแห้งเป็นแผ่นทำให้ความปลอดภัยจากสิ่งเจือปน					

คำถาม		ระดับการรับรู้				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
4.	น้ำทะเลที่ใช้ทำนาเกลือมีสิ่งเจือปนน้อย วัตถุดิบจึงมีความปลอดภัย					
5.	การใช้ขี้แดดจากนาเกลือและปุ๋ยหมักชีวภาพทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก					
6.	น้ำตาลโตนดมี 2 ชนิด คือ เนื้อนิ่มเก็บได้ประมาณสองเดือนและเนื้อแข็งเก็บได้นานมากกว่า					
7.	ความอุดมสมบูรณ์ของดินอำเภอท่ายางทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก					
8.	ระบบนิเวศแนวฝั่งทะเลได้รับแสงอาทิตย์อย่างเต็มที่สามารถทำให้ผลิตเกลือสมุทรได้เป็นอันดับ 1 ของประเทศ					
9.	ความสมบูรณ์ระบบนิเวศของดินเอื้อต่อการปลูกต้นตาลเป็นแหล่งผลิตน้ำตาลโตนด					
10.	ความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศทำให้มีการเพาะปลูกวัตถุดิบจำนวนมากส่งผลให้เกิดรสชาติที่หลากหลาย					
11.	มะนาวแป้นสามารถออกผลตลอดทั้งปีเพื่อนำไปใช้ปรุงอาหาร					
12.	กังหันลมและระหัดวิดน้ำทะเลใช้ในการทำนาเกลือสมุทรเพื่อบริโภค					
13.	การเคี่ยวน้ำตาลโตนดทำให้เกิดการเรียนรู้และการพัฒนาขนมไทย					
14.	ความอุดมสมบูรณ์ทำให้มีวัตถุดิบที่หลากหลายอาหารจึงมีรสชาติจัดจ้านเป็นเอกลักษณ์ส่งผลต่อเส้นทางการกินที่น่าสนใจ					

องค์ประกอบที่ 2 เรื่องเล่าที่มาจากวัตถุดิบในท้องถิ่น

เรื่องเล่าที่มาจากวัตถุดิบในท้องถิ่น หมายถึง เรื่องเล่าของเอกลักลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณี และภูมิปัญญาของชุมชนพื้นถิ่น ที่มีต่อวัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น ด้านรสชาติ สี กลิ่น ผิวสัมผัส สรรพคุณ และคุณสมบัติ รวมถึง ฤดูกาล ความหายาก และบทบาทของวัตถุดิบที่สร้างความแตกต่างจากพื้นที่อื่น ส่งผลให้นักท่องเที่ยวยอมรับผลผลิตทางการเกษตรในระดับครัวเรือนและอุตสาหกรรม

คำถาม		ระดับการรับรู้				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1.	ความอุดมสมบูรณ์ของดินที่ทำให้มะนาวแป้นขับความเปรี้ยวและมีเปลือกบางเป็นที่ต้องการของตลาด					
2.	เกลือสมุทรมีแร่ธาตุหลายชนิดมากกว่าเกลือสินเธาว์					
3.	น้ำตาลโตนดมีกลิ่นหอมเฉพาะเป็นเอกลักษณ์มีประโยชน์มากกว่าน้ำตาลทราย					
4.	ตาลโตนดเก็บเกี่ยวไม่ได้ตลอดทั้งปีราคาจึงสูงกว่าน้ำตาลมะพร้าวที่เก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอด					

องค์ประกอบที่ 3 เรื่องเล่าอาหารสร้างแรงบันดาลใจในมิติของสังคมสิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรมเพื่อให้นึกถึงคุณค่าของวัฒนธรรม

เรื่องเล่าอาหารสร้างแรงบันดาลใจในมิติของสังคมสิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรมเพื่อให้นึกถึงคุณค่าของวัฒนธรรม หมายถึง เรื่องเล่าที่กล่าวเพื่อให้นึกถึงคุณค่าของวัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญา และเอกลักลักษณ์ของชมชุน รวมถึงประสบการณ์ วิถีชีวิตในการประกอบอาหาร ส่งผลต่อการรับรู้เรื่องมรดกทางอาหารและภูมิทัศน์อาหาร มีผลต่อการตัดสินใจเลือกสถานที่ท่องเที่ยว

คำถาม		ระดับการรับรู้				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1.	สมัยอาณาจักรขอมเป็นเมืองอู่ข้าวอู่น้ำ วัตถุดิบหลัก 3 ชนิด ได้แก่ มะนาวแป้น เกลือ น้ำตาลโตนด จึงถูกขนาดนามว่าเป็นเมืองสามรส					
2.	อาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ เช่น ข้าวแช่เมืองเพ็ชร์ แกงหัวตาล แกงคั่วใบมะขามอ่อน แกงหลอก ขนมจีนซาวน้ำ ข้าวฟ่างเปียก ขนมไข่จิ้งหรีด เป็นต้น					
3.	ชาวบ้านนิยมปลูกมะนาวแป้นตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน					
4.	ในอดีตการสร้างพระราชวังบนเขาวังและพระนครคีรี ได้สำเร็จมาจากด่านการเก็บภาษีน้ำตาลโตนดและเกลือ					
5.	การปลูกมะนาวแป้นมีพระราชดำริของรัชกาลที่ 9 ให้ตอนหรือทาบกิ่งเพื่อให้ออกผลมากขึ้น					
6.	เกลือสมุทรนิยมใช้เพื่อประกอบอาหารเป็นส่วนผสมทั้งอาหารและขนมหวาน					
7.	กรรมวิธีการทำน้ำตาลโตนดมีการสืบทอดตั้งโบราณที่เป็นเอกลักษณ์ทำให้เป็นมรดกทางอาหาร					
8.	คนปลูกตาลน้อยลงทำให้อาชีพปีนตาลค่อย ๆ หายไปน้ำตาลโตนดจึงมีราคาสูงขึ้น					

คำถาม		ระดับการรับรู้				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
9.	การปลูกมะนาว การทำน้ำตาลโตนด การหาบเกลือมีภูมิปัญญาพื้นถิ่นทำให้เป็นมรดกของอาหาร					
10.	กลุ่มชาติพันธุ์คนเมืองเพ็ชร์ ได้แก่ ไทยเชื้อสายจีน กะเหรี่ยงมอญ ไทยโซ่งและไทยทรงดำ ทำให้มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร					

องค์ประกอบที่ 4 เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหาร และการออกแบบ ในท้องถิ่น

เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหาร และการออกแบบ หมายถึง เรื่องเล่าที่กล่าวถึงแบบแผนการผสมผสานรสชาติ การใช้วัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร ที่สัมพันธ์กับโภชนาเภสัช เคมีอาหาร ตามวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และประเพณี จนเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละพื้นที่ ส่งผลต่อการรับรู้เรื่องโภชนาการและสุขภาพมีผลต่อการท่องเที่ยว

คำถาม		ระดับการรับรู้				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1.	น้ำตาลโตนดและน้ำตาลสดมีรสหวานทำให้ร่างกายสดชื่นชาวประมงใช้น้ำตาลโตนดทดแทนเครื่องดื่มชูกำลัง					
2.	ความเค็มของเกลือเมื่อรับประทานแล้วช่วยให้รู้สึกอยากอาหารเพิ่มขึ้น					
3.	กรดในมะนาวแป้นช่วยกระตุ้นน้ำลายทำให้ลำคอชุ่มชื่นมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านและเป็นส่วนผสมของยาบางชนิด					
4.	อาหารพื้นถิ่นใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลและมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านทำให้สุขภาพดีเมื่อใช้ในปริมาณที่เหมาะสม					

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

ภาคผนวก ง

แบบสัมภาษณ์เชิงลึก รูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

แบบสัมภาษณ์เชิงลึก
เรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

แบบสัมภาษณ์นี้จัดทำโดย นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในงานวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ท่านจะให้ข้อมูลครบถ้วนและสมบูรณ์ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวิจัยในครั้งนี้

ทั้งนี้ภาพและเสียงขณะการให้สัมภาษณ์ของท่านจะถูกเก็บเป็นความลับ โดยผู้วิจัยทำการวิเคราะห์ข้อมูลการสัมภาษณ์และความคิดเห็นเพื่อประโยชน์ในการวิจัยเท่านั้น

ผู้ให้สัมภาษณ์อนุญาตให้ผู้วิจัยบันทึกภาพขณะการให้สัมภาษณ์ ☐ อนุญาต ☐ ไม่อนุญาต
ผู้ให้สัมภาษณ์อนุญาตให้ผู้วิจัยบันทึกเสียงขณะการให้สัมภาษณ์ ☐ อนุญาต ☐ ไม่อนุญาต

วันที่สัมภาษณ์.....เวลา.....
สถานที่สัมภาษณ์.....
.....

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ให้สัมภาษณ์

ชื่อ.....นามสกุล.....
เพศ.....อายุ.....อาชีพ.....
ระดับการศึกษา.....
มีประสบการณ์หรือมีความสำคัญ.....
.....
ระยะเวลาที่ท่านเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี
.....
.....

ตอนที่ 2 รูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

คำชี้แจง : ขอให้ท่านแสดงความคิดเห็นของท่านให้ตรงประเด็นมากที่สุดและมีความคิดเห็นอย่างไร จากข้อมูลเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

1. เรื่องเล่ารู้แหล่งที่มาของอาหาร (Food originated)

ชื่อองค์ประกอบใหม่	**เห็นด้วย**	**ไม่เห็นด้วย**	**ท่านคิดเห็นอย่างไร**
ชื่อองค์ประกอบของเรื่องเล่า ภาษาไทย..... ภาษาอังกฤษ.....			
ข้อมูลองค์ประกอบใหม่	**เห็นด้วย**	**ไม่เห็นด้วย**	**ท่านคิดเห็นอย่างไร**
1 ระบบนิเวศแนวฝั่งทะเลได้รับแสงอาทิตย์อย่างเต็มที่สามารถทำให้ผลิตเกลือสมุทรได้เป็นอันดับ 1 ของประเทศ			
2 การเคี่ยวน้ำตาลโตนดทำให้เกิดการเรียนรู้และการพัฒนาขนมไทย			
3 ความสมบูรณ์ระบบนิเวศของดินเอื้อต่อการปลูกต้นตาลเป็นแหล่งผลิตน้ำตาลโตนด			
4 ความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศทำให้มีการเพาะปลูกวัตถุดิบจำนวนมากส่งผลให้เกิดรสชาติที่หลากหลาย			
5 กังหันลมและระหัดวิดน้ำทะเลใช้ในการทำนาเกลือสมุทรเพื่อบริโภค			
6 ความอุดมสมบูรณ์ของดินอำเภอท่ายางทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก			
7 ความอุดมสมบูรณ์ทำให้มีวัตถุดิบที่หลากหลายอาหารจึงมีรสชาติจัดจ้านเป็นเอกลักษณ์ส่งผลต่อเส้นทางการกินที่น่าสนใจ			
8 น้ำตาลโตนดมี 2 ชนิด คือ เนื้อนิ่มเก็บได้ประมาณสองเดือน เนื้อแข็งเก็บได้นานมากกว่า			
9 มะนาวแป้นสามารถออกผลตลอดทั้งปีเพื่อนำไปใช้ปรุงอาหาร			

2. เรื่องเล่าวัตถุดิบของอาหาร (Food Ingredients)

ชื่อองค์ประกอบใหม่	**เห็นด้วย**	**ไม่เห็นด้วย**	**ท่านคิดเห็นอย่างไร**
ชื่อองค์ประกอบของเรื่องเล่า ภาษาไทย..... ภาษาอังกฤษ.....			
ข้อมูลองค์ประกอบใหม่	**เห็นด้วย**	**ไม่เห็นด้วย**	**ท่านคิดเห็นอย่างไร**
1 น้ำตาลโตนดมีกลิ่นหอมเฉพาะเป็นเอกลักษณ์มีประโยชน์มากกว่าน้ำตาลทราย			
2 ตาลโตนดเก็บเกี่ยวไม่ได้ตลอดทั้งปีราคาจึงสูงกว่าน้ำตาลมะพร้าวที่เก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอด			
3 คนปลูกตาลน้อยลงทำให้อาชีพปีนตาลค่อย ๆ หายไปน้ำตาลโตนดจึงมีราคาสูงขึ้น			
4 เกลือสมุทรนิยมใช้เพื่อประกอบอาหารเป็นส่วนผสมทั้งอาหารและขนมหวาน			
5 เกลือสมุทรมีแร่ธาตุหลายชนิดมากกว่าเกลือสินเธาว์			
6 ชาวบ้านนิยมปลูกมะนาวแป้นตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน			
7 กรดในมะนาวแป้นช่วยกระตุ้นน้ำลายทำให้ลำคอชุ่มชื่นมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านและเป็นส่วนผสมของยาบางชนิด			
8 อาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ เช่น ข้าวแช่เมืองเพ็ชร์ แกงหัวตาล แกงคั่วใบมะขามอ่อน แกงหลอก ขนมจีนซาวน้ำ ข้าวฟ่างเปียก ขนมไข่จิ้งหรีด เป็นต้น			
9 กลุ่มชาติพันธุ์คนเมืองเพ็ชร์ ได้แก่ ไทยเชื้อสายจีน กะเหรี่ยงมอญ ไทยโซ่งและไทยทรงดำ ทำให้มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมอาหาร			

3. เรื่องเล่ามรดกของอาหาร (Culinary Heritage)

ชื่อองค์ประกอบใหม่	**เห็นด้วย**	**ไม่เห็นด้วย**	**ท่านคิดเห็นอย่างไร**
ชื่อองค์ประกอบของเรื่องเล่า ภาษาไทย..... ภาษาอังกฤษ.....			
ข้อมูลองค์ประกอบใหม่	**เห็นด้วย**	**ไม่เห็นด้วย**	**ท่านคิดเห็นอย่างไร**
1 สมัยอาณาจักรขอมเป็นเมืองอู่ข้าวอู่น้ำมี วัตถุดิบหลัก 3 ชนิด ได้แก่ มะนาวแป้น เกลือ น้ำตาลโตนด จึงถูกขนาดนามว่าเป็นเมืองสามรส			
2 ความปลอดภัยในการใช้ขี้แดดจากนาเกลือและปุ๋ยหมักชีวภาพทำให้มะนาวแป้นออกลูกดก			
3 การปลูกมะนาวแป้นมีพระราชดำริของรัชกาลที่ 9 ให้ตอนหรือทาบกิ่งเพื่อให้ออกผลมากขึ้น			
4 การใช้ขี้แดดนาเกลือที่แห้งในการปลูกมะนาวแป้นทำให้ปลอดภัยจากการใช้สารเคมี			
5 ความอุดมสมบูรณ์ของดินที่ทำให้มะนาวแป้นขับความเปรี้ยวและมีเปลือกบางเป็นที่ต้องการของตลาด			
6 การปลูกมะนาว การทำน้ำตาลโตนด การหาบเกลือมีภูมิปัญญาพื้นถิ่นทำให้เป็นมรดกของอาหาร			
7 ในอดีตการสร้างพระราชวังบนเขาวังและพระนครคีรี ได้สำเร็จ มาจากด่านการเก็บภาษีน้ำตาลโตนดและเกลือ			
8 กรรมวิธีการทำน้ำตาลโตนดมีการสืบทอดตั้งโบราณที่เป็นเอกลักษณ์ทำให้เป็นมรดกทางอาหาร			

4. เรื่องเล่ากรรมวิธีการทำอาหารในท้องถิ่น (Local Cooking Traditions)

ชื่อองค์ประกอบใหม่	**เห็นด้วย**	**ไม่เห็นด้วย**	**ท่านคิดเห็นอย่างไร**
ชื่อองค์ประกอบของเรื่องเล่า ภาษาไทย..... ภาษาอังกฤษ.....			
ข้อมูลองค์ประกอบใหม่	**เห็นด้วย**	**ไม่เห็นด้วย**	**ท่านคิดเห็นอย่างไร**
1 ความเค็มของเกลือเมื่อรับประทานแล้วช่วยให้รู้สึกอยากอาหารเพิ่มขึ้น			
2 น้ำตาลโตนดและน้ำตาลสดมีรสหวานทำให้ร่างกายสดชื่นชาวประมงใช้น้ำตาลโตนดทดแทนเครื่องดื่มชูกำลัง			
3 อาหารพื้นถิ่นใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลและมีสรรพคุณทางตำรายาพื้นบ้านทำให้สุขภาพดีเมื่อใช้ในปริมาณที่เหมาะสม			

5. เรื่องเล่าความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety)

ชื่อองค์ประกอบใหม่	**เห็นด้วย**	**ไม่เห็นด้วย**	**ท่านคิดเห็นอย่างไร**
ชื่อองค์ประกอบของเรื่องเล่า ภาษาไทย..... ภาษาอังกฤษ.....			
ข้อมูลองค์ประกอบใหม่	**เห็นด้วย**	**ไม่เห็นด้วย**	**ท่านคิดเห็นอย่างไร**
1 การกักขังน้ำทะเลให้โคลนตมตกตะกอนและตะไคร่น้ำแห้งเป็นแผ่นทำให้ความปลอดภัยจากสิ่งเจือปน			
2 น้ำทะเลที่ใช้ทำนาเกลือมีสิ่งเจือปนน้อยวัตถุดิบจึงมีความปลอดภัย			
3 การใส่ไม้พะยอมและการรมควันกระบอกไม้ไผ่ที่เก็บน้ำตาลสด เพื่อป้องกันการบูดทำให้เกิดความปลอดภัย			

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

1. ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรเกี่ยวกับเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ เพิ่มเติมเกี่ยวกับเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส

.....

.....

.....

.....

.....

ภาคผนวก จ

หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๓๘๖

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๙ มกราคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัดเพชรบุรี

ด้วย นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถามในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว กับกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปเยือนจังหวัดเพชรบุรี จำนวน ๒๐๐ คน ในจังหวัดเพชรบุรี ในช่วงเดือนมกราคม – กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th
หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๖๐๙๒ ๓๒๙๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๑๓๕

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๘ มกราคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน ผู้ว่าการรถไฟแห่งประเทศไทย

ด้วย นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน เข้าเก็บข้อมูลการทำวิทยานิพนธ์ โดยใช้แบบสอบถามในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว กับกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปเยือนจังหวัดเพชรบุรี จำนวน ๑๑๐ คน ณ บริเวณพื้นที่สถานีรถไฟเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี ในช่วงเดือนมกราคม – กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th
หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๖๐๙๒ ๓๒๙๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๗๒๒

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณกัญญานัส แก้วรักษา

ด้วย นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ด้านนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ – มีนาคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th
หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๖๐๙๒ ๓๒๙๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๘๕๕

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๘ มีนาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณกิตติพัทธ์ ชลารักษ์

ด้วย นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ด้านนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี ในช่วงเดือนมีนาคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th
หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๖๐๙๒ ๓๒๙๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๗๒๒

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณชลัมพ์ ประคองทรัพย์

ด้วย นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ด้านนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ – มีนาคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th
หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๖๐๙๒ ๓๒๙๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๗๒๒

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณนิว เพชรด่านแก้ว

ด้วย นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ด้านนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ – มีนาคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th
หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๖๐๙๒ ๓๒๙๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/ว ๗๒๒

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณศศิธร ศรีทองเพิง

ด้วย นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ด้านนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ – มีนาคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th
หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๖๐๙๒ ๓๒๙๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๗๒๓

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน คุณรมยกรณ์ เอราวัณ และคุณปภังกร จรรยงค์

ด้วย นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ด้านผู้ประกอบการด้านอาหาร ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ – มีนาคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th
หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๖๐๙๒ ๓๒๙๘

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ งานบัณฑิตศึกษา โทร. ต่อ ๘๒๖๒-๔

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๗๒๘ **วันที่** ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน นายอัศม์เดชเดชา ปานท่าไข่

ด้วย นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ด้านนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปทำกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดเพชรบุรี ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ – มีนาคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๗๒๕

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน อาจารย์ศิริรัตน์ ขานทอง

ด้วย นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ในเดือนกุมภาพันธ์ – มีนาคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th
หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๖๐๙๒ ๓๒๙๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๗๒๔

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน อาจารย์สุถี เสิรฐศรี

ด้วย นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหาร ในเดือนกุมภาพันธ์ – มีนาคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th
หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๖๐๙๒ ๓๒๙๘

ที่ อว ๐๖๕๒.๐๓/๘๕๖

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๘ มีนาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลสำหรับการทำวิทยานิพนธ์

เรียน อาจารย์ธงชัย สารากูล

ด้วย นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ ในหัวข้อ “การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณนนท์ แดงสังวาลย์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดพิจารณาให้ นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน เข้าเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวิทยานิพนธ์ดังกล่าว ด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหาร ในเดือนกุมภาพันธ์ – มีนาคม ๒๕๖๗ และขออนุญาตบันทึกภาพการสัมภาษณ์เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๖๒-๔
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลาง : em.hec@rmutp.ac.th
หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๖๐๙๒ ๓๒๙๘

ภาคผนวก ฉ

ภาพการเก็บข้อมูล

1. ลงพื้นที่ไปเก็บข้อมูลกับกลุ่มที่ศึกษาด้วยตนเอง โดยการแจกเป็นกระดาษให้ตอบ

ภาพที่ ฉ.1 การเก็บข้อมูลใช้แบบสอบถาม การวิเคราะห์องค์ประกอบเชิงสำรวจเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ

การเผยแพร่ภาพถ่ายในวิทยานิพนธ์ได้รับอนุญาตจากบุคคลในภาพเพื่อใช้ในการศึกษาได้

2. ส่งข้อมูลแบบสอบถามออนไลน์เป็นลิงค์ (Online) หรือสแกนคิวอาร์โค้ด (QR Code) ประชาสัมพันธ์ทาง Socal Network และขอความร่วมมือตอบแบบสอบถามกระทำที่อุปกรณ์เครื่องมือสื่อสารหรือโทรศัพท์ของผู้ตอบแบบสอบถาม

ภาพที่ ฉ.2 ภาพสื่อประชาสัมพันธ์แบบสอบถามออนไลน์

3. การสัมภาษณ์เชิงลึกแบบกึ่งโครงสร้าง (Semi-Structured Interview) ต่อผู้ถูกสัมภาษณ์ 1 คน ทั้งนี้ ได้รับอนุญาตให้บันทึกภาพระหว่างการสัมภาษณ์จากผู้ให้ข้อมูลเรียบร้อย เพื่อเผยแพร่ภาพในเล่มรายงานวิทยานิพนธ์ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ. ๒๕๖๒ (PDPA)

ภาพที่ ฉ.3 ภาพการเก็บข้อมูลการสัมภาษณ์เชิงลึก รูปแบบเรื่องเล่าอาหารเมืองเพ็ชร์: เมืองสามรส เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ

ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ นามสกุล นายภณพรรธน์ ธนภูวนัตถ์ภาคิน

วัน เดือน ปีเกิด 30 ตุลาคม 2539

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ 34/110 ถนนรังสิต-นครนายก 26 ตำบลประชาธิปัตย์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี รหัสไปรษณีย์ 12130

ประวัติการศึกษา

วุฒิการศึกษา	**ชื่อสถาบัน**	**ปีที่สำเร็จการศึกษา**
ปริญญาตรี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2562
มัธยมศึกษา	โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาน้อมเกล้า นนทบุรี	2558

ประวัติการทำงาน

มีนาคม 2564 - ปัจจุบัน	นักวิชาการศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ธันวาคม 2563 - กุมภาพันธ์ 2564	ผู้จัดการสาขา บริษัท ปิยะจารี (2508) จำกัด
พฤษภาคม - พฤศจิกายน 2563	เชฟทำอาหาร ร้าน BUTTERCUP
มิถุนายน - พฤศจิกายน 2562	ผู้ช่วยผู้จัดการร้านอาหาร บริษัท เจฟเฟอร์ เรสโตรองต์ จำกัด
มิถุนายน - กรกฎาคม 2560	พนักงานทำอาหาร บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน)