

บทที่ 1 บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

พทยานับได้ว่าเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ และเป็นที่ยุติของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศ เนื่องจากบริเวณที่ตั้งของเมืองพทยาอยู่ใกล้กับกรุงเทพฯ ใช้เวลาในการเดินทางไม่นาน มีระบบการคมนาคมที่ทันสมัย และสะดวกสบายตลอดเส้นทาง มีสถานที่สำหรับท่องเที่ยวและพักผ่อนให้เลือกเป็นจำนวนมาก รวมทั้งเป็นแหล่งของร้านอาหารและภัตตาคารอาหารทะเลมากมาย มีแหล่งบันเทิงสำหรับนักท่องเที่ยว จากการศึกษาของศูนย์วิจัยมหาวิทยาลัยกรุงเทพ (กรุงเทพโพสต์, 2547) พบว่า เมืองหลักของการท่องเที่ยว คือ กรุงเทพฯ (82.7%) รองลงมาคือ พทยา (13.5%) จากสถิติของสำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว (2552) พบว่า มีนักท่องเที่ยวที่เข้ามาท่องเที่ยวในพทยา มีจำนวนทั้งสิ้น 1,619,451 คน เป็นนักท่องเที่ยวชาวไทย 449,204 คน และนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ 1,170,247 คน สำหรับการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ส่วนใหญ่มีรายจ่ายด้านที่พักเป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาเป็นรายจ่ายสำหรับค่าอาหารและเครื่องดื่ม ดังนั้นถือว่าอาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญอย่างหนึ่งสำหรับการมาท่องเที่ยวต่างถิ่นทั้งในกลุ่มชาวไทยและชาวต่างประเทศ นอกจากนี้ในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศการมาเที่ยวและได้รับประทานอาหารของแต่ละท้องถิ่น ถือว่าเป็นการเรียนรู้ทางด้านวัฒนธรรมและลิ้มลองอาหารรสชาติต้นตำรับของท้องถิ่นนั้นๆ อย่างไรก็ตามปัญหาหรือจุดอ่อนของอาหารไทย โดยเฉพาะอาหารท้องถิ่นไทย คือ นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ไม่รู้จักรับประทานอาหารไทยประจำท้องถิ่นยกเว้นรายการอาหารไทยยอดนิยมเพียงเท่านั้น นอกจากนั้นสิ่งที่จะทำให้ชาวต่างประเทศลิ้มลองไม่กล้ารับประทานอาหารไทย เนื่องจากไม่ทราบส่วนประกอบของอาหารไทย รสชาติที่จัดจ้าน ไม่รู้จักวิธีรับประทาน และไม่รู้ว่าส่วนประกอบใดรับประทานได้ส่วนประกอบใดรับประทานไม่ได้ การบริการอาหารไทยสำหรับชาวต่างประเทศควรให้ข้อมูลเกี่ยวกับส่วนประกอบของอาหาร พยายามหลีกเลี่ยงส่วนประกอบที่ชาวต่างประเทศไม่นิยมรับประทานประยุกต์ให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมการดื่มของบางประเทศ และปรับวิธีการบริการบางอย่างให้เป็นสากล (ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ, 2548)

อาหารเป็นสื่อที่บ่งบอกถึงความเป็นมาของสังคมและวัฒนธรรมท้องถิ่นของแต่ละประเทศ อาหารท้องถิ่นไทยเป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาอันปราดเปรื่องของชาวไทยโบราณซึ่งไม่เพียงแต่มีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อม หลากหลายรส แต่ยังเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละท้องถิ่น ซึ่งเกิดจากการคัดสรรวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติที่รายล้อมอยู่รอบตัวมาผสมผสานปรุงแต่งรสกับส่วนผสมอื่นๆ จนได้เป็นรายการอาหารประจำถิ่นที่มีความอร่อย และเต็มไปด้วยคุณค่าต่อร่างกาย ซึ่งทุกคนให้การยอมรับว่าเป็นรายการอาหารประจำท้องถิ่น สำหรับส่วนผสมสำคัญที่ขาดไม่ได้สำหรับครัวไทย คือ พืชผักที่จัดว่าเป็นสมุนไพรของแต่ละท้องถิ่นที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะเป็นสิ่งที่ช่วยเพิ่มกลิ่นหอมและรสชาติที่ร้อนแรงทำให้อาหารไทยมีเอกลักษณ์เฉพาะและยังมีสรรพคุณทางยาจนเป็นที่รู้จักของชาวโลก ถึงแม้ว่าชาวไทยจะนิยมบริโภคผักสมุนไพร แต่มีได้หมายความว่าอาหารไทยทุกเมนูจะมีรสชาติจัดจ้านไปด้วยกลิ่นที่ร้อนแรงของเครื่องเทศ เพราะอาหารไทยมี

ความหลากหลายของประเภทอาหารและรสชาติ อีกทั้งรูปแบบของวัฒนธรรมการกินของชาวไทย จะรับประทานอาหารเป็นสำรับ จึงทำให้เกิดสุนทรียภาพในการรับประทานอาหารที่ผสมผสานเข้ากันได้ได้อย่างลงตัวและรสชาติที่กลมกล่อมในอาหารแต่ละชนิด สำหรับอาหารหรือกับข้าวของชาวไทย แต่ละท้องถิ่นจะแตกต่างกันไปตามเผ่าพันธุ์ ธรรมเนียม ประเพณีและวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อกันมาเป็นเวลายาวนาน อันเป็นผลมาจากความแตกต่างของลักษณะทางภูมิศาสตร์และสภาพดินฟ้าอากาศ ทำให้มีชนิดของพืชพันธุ์ สมุนไพร หรือสัตว์ ที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการปรุงแต่งอาหารมีความแตกต่างกันไป จากความแตกต่างเหล่านี้ทำให้เกิดเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นที่แตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ สำหรับรายการอาหารไทยยอดนิยมของชาวไทยและชาวต่างประเทศ อาจมีบางเมนูที่เหมือนหรือแตกต่างกันไปตามเชื้อชาติและวัฒนธรรม

นโยบายสำคัญของการพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 ให้ความสำคัญกับการพัฒนาประเทศให้เป็นระบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์ โดยมีการพัฒนางานออกแบบและการพัฒนามรดกวัฒนธรรม อันรวมถึงเรื่องอาหารซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ในสาขาวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ ในสังคมไทยตั้งแต่อดีตเป็นสังคมแห่งเกษตรกรรมและการผลิตอาหาร อาหารเปรียบเสมือนมรดกทางวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ตกทอดและสืบทอดมานับพันปี แนวความคิดของเศรษฐกิจแบบสร้างสรรค์ด้านการสร้างสรรค์อาหารจะช่วยส่งเสริมและสนับสนุนประเทศไทยในการก้าวไปสู่การเป็นครัวของโลก การพัฒนาการออกแบบอาหารเชิงสร้างสรรค์ด้านรูปลักษณ์หรือการนำเสนออาหารเชิงศิลปะประยุกต์ต้องสอดคล้องกับความต้องการและรสนิยมของผู้บริโภคปัจจุบัน ที่มีความต้องการบริโภคอาหารที่มีรูปลักษณ์ที่แปลกใหม่ ดึงดูดใจ และสวยงาม เพื่อแสดงถึงการมีรสนิยมของตนเองโดยการถ่ายภาพอาหารเหล่านั้นลงบนเครือข่ายสังคมออนไลน์ จึงทำให้กระแสความนิยมอาหารที่มีรูปลักษณ์ที่แปลกใหม่และสวยงามเพิ่มขึ้น ในการพัฒนาอาหารเพื่อสร้างสรรค์มูลค่าเพิ่มเกี่ยวข้องกับการหาแนวทางและวิธีการต่างๆ ที่ทำให้สามารถตั้งราคาได้สูงขึ้น โดยลูกค้ามีความเต็มใจที่จะจ่าย และสร้างความแตกต่างที่ลูกค้าต้องการซึ่งเหนือกว่าคู่แข่งชั้นเกี่ยวกับรายการอาหารท้องถิ่นที่นำมาประยุกต์ใหม่ โดยเน้นความหลากหลายทั้งรสชาติและส่วนประกอบ (เครื่องปรุง) แต่ต้องรักษารสชาติความเป็นท้องถิ่นคงไว้ มีความกลมกล่อม และลงตัว ทำให้มีกลิ่นหอมและรสชาติที่ดีกว่าเดิม มีคุณค่าทางโภชนาการ อีกทั้งยังมีสีสัน และมีความประณีตในการประกอบอาหาร และการจัดแต่ง ซึ่งแตกต่างจากอาหารประจำชาติอื่นๆ แนวคิดการออกแบบอาหารเชิงสร้างสรรค์ต่างๆ เหล่านี้ เมื่อถูกนำมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่น และเผยแพร่ไปในธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารก็จะเป็นแนวทางให้ผู้ประกอบอาชีพในธุรกิจเหล่านี้ได้ใช้เพิ่มศักยภาพให้ตนเอง ช่วยยกระดับและเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารท้องถิ่น ทำให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ที่ดีเรื่องของวัฒนธรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่น ซึ่งเป็นการต่อยอดสู่การเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับอุตสาหกรรมอาหารและการท่องเที่ยวให้กับประเทศไทย ดังนั้นการพัฒนาการออกแบบอาหารอย่างสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ จึงเป็นแนวทางหนึ่งที่จะช่วยพัฒนาอาหารท้องถิ่นไทยดำรงไว้สืบทอดไปอย่างยั่งยืน

อาหารท้องถิ่นไทยเป็นอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญา ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น และรสชาติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละท้องถิ่น โดยส่วนประกอบอาหารมักประกอบด้วยสมุนไพร และเครื่องเทศที่มีคุณค่าทางเภสัชวิทยา อีกทั้งรูปลักษณ์ของอาหารไทยต้องมีความสวยงามเป็นทั้งอาหารตาและ

อาหารปาก รวมถึงมีการจัดรายการอาหารแต่ละจานด้วยความหลากหลายในชุดสำหรับแต่ละมือและต้องเข้าชุดกันได้อย่างกลมกลืน ดังนั้นในการประกอบอาหารท้องถิ่นเพื่อให้ได้รับความนิยมสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศนั้น ผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตต้องคำนึงถึงพฤติกรรมการบริโภค วัฒนธรรมของผู้บริโภค โดยใช้หลักการและเทคนิคการปรุงอาหารแบบไทย ให้ตรงตามความต้องการของนักท่องเที่ยวแต่ละชาติเพื่อรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนสำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ นอกจากนี้ต้องคำนึงถึงหลักการออกแบบอาหารเชิงสร้างสรรค์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มซึ่งเปรมฤทัย แยมบรรจง และเรณูมาศ กุละศิริมา (2554) ได้สำรวจความคิดเห็นและพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ประกอบกับการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการเชิงลึก ในด้านการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว : กรณีศึกษา พัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย จากผลการวิจัยได้ข้อสรุปรายการอาหารท้องถิ่นที่ควรได้รับการพัฒนาทั้งหมด 15 รายการ ดังนี้ แกงส้มปลาเรียวเสียว แกงป่าปลาเห็ดโคน ต้มปลาทุตะลึงปลิง ปลาหมึกน้ำดำ ผัดฉ่าปลาฉลาม ปลาอินทรีผัดขึ้นฉ่าย ปลาทุแก่วัดปลา ปลาจิวทอดพริกไทยดำ/กระเทียม ทอดมันปลาอินทรี เมี่ยงกะพุดแดงด้วยเปลือกต้นอินทรี ปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ด แจงลอนห่อหมกปลาอินทรี น้ำพริกไข่ปู และข้าวมัน-ส้มตำ-ปลากระเบนหวาน ซึ่งรายการอาหารท้องถิ่นพัทยานี้ คณะวิจัยเล็งเห็นว่าควรนำอาหารดังกล่าวมาพัฒนาต่อยอดเพื่อยกระดับคุณภาพและเพิ่มมูลค่าให้กับรายการอาหารท้องถิ่นพัทยาสำหรับร้านอาหารและภัตตาคารอย่างสร้างสรรค์เพื่อการท่องเที่ยว ให้เป็นที่รู้จักในกลุ่มนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศอย่างยั่งยืน

คำถามการวิจัย

1. พฤติกรรมการบริโภค อัตลักษณ์ ภาพลักษณ์ และปัจจัยในการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารท้องถิ่นพัทยาของผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวเป็นอย่างไร
2. แนวคิดในการยกระดับคุณภาพรายการอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้เป็นรายการอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวในเขตพื้นที่พัทยา จังหวัดชลบุรี ควรมีการยกระดับเรื่องอะไรบ้าง และยกระดับอย่างไร
3. จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส และอุปสรรคในการยกระดับคุณภาพรายการอาหารท้องถิ่นพัทยาอย่างสร้างสรรค์สำหรับร้านอาหารและภัตตาคารเพื่อการท่องเที่ยว เป็นอย่างไร
4. กลยุทธ์การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหารและภัตตาคารในเขตพัทยาควรมีการพัฒนาในเรื่องใดบ้าง (สูตร กรรมวิธีการปรุง การตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟ)

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. ศึกษาพฤติกรรมการบริโภค อัตลักษณ์ ภาพลักษณ์ และปัจจัยในการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารท้องถิ่นพัทยาของผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว

2. หาแนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพัทยาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับคุณภาพอาหารเพื่อการท่องเที่ยว
3. วิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส และอุปสรรคในการยกระดับคุณภาพเมนูอาหารท้องถิ่นพัทยาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์สำหรับร้านอาหารและภัตตาคารเพื่อการท่องเที่ยว
4. นำเสนอกกลยุทธ์การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหารและภัตตาคารในเขตพัทยา

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้รูปแบบการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed methods research) โดยวิธีการวิจัยเชิงปริมาณ การวิจัยเชิงคุณภาพ และการวิจัยเชิงทดลอง เพื่อพัฒนารายการอาหารเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหาร/ภัตตาคาร โดยกำหนดตัวแปร/ประเด็นสำคัญในการวิจัย มีขอบเขตดังนี้

1. ขอบเขตเนื้อหา :

- 1) พฤติกรรมการบริโภค อัตลักษณ์ ภาพลักษณ์ และปัจจัยในการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารท้องถิ่นพัทยาของผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว
- 2) แนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพัทยาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับคุณภาพอาหารเพื่อการท่องเที่ยว
- 3) จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส และอุปสรรคในการยกระดับคุณภาพเมนูอาหารท้องถิ่นพัทยาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์สำหรับร้านอาหารและภัตตาคารเพื่อการท่องเที่ยว
- 4) การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์สำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารท้องถิ่นสำหรับร้านอาหารและภัตตาคารในเขตพัทยา

2. ขอบเขตประชากร : ประชากรกลุ่มเป้าหมายสำหรับการวิจัยครั้งนี้ เป็นผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวในเมืองพัทยา และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารในพื้นที่พัทยา ประกอบด้วย ผู้ประกอบการภัตตาคาร/ร้านอาหาร ผู้บริหาร เจ้าหน้าที่ภาครัฐและเอกชน ด้านการท่องเที่ยว และด้านวัฒนธรรม ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น นักวิชาการ และผู้เชี่ยวชาญอาหารท้องถิ่น เชฟและนักตกแต่งอาหาร

3. ขอบเขตระยะเวลา : ระยะเวลาในการวิจัย ปีงบประมาณ 2558 ตั้งแต่ 1 ตุลาคม 2557 ถึง 30 กันยายน 2558

คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย

อาหารท้องถิ่นพัทยา หมายถึง อาหารต่างๆ ที่ประชาชนซึ่งอาศัยอยู่ในเขตพทยานำวัตถุติบที่หาได้หรือที่มีอยู่ในบริเวณนั้นมาหุงต้มเพื่อใช้เป็นอาหาร และได้ปฏิบัติสืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคนจนเกิดเป็นวัฒนธรรมการกินของคนไทยและยอมรับเป็นอาหารของชาวพัทยาในที่สุด

การยกระดับคุณภาพอาหาร หมายถึง การปรับปรุงพัฒนาคุณภาพอาหารที่มีอยู่แล้วในพื้นที่ให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับในระดับสากล และมีโอกาสทางการตลาดมากขึ้น

การพัฒนา หมายถึง การทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงจากสภาพหนึ่งไปสู่อีกสภาพหนึ่งที่ดีกว่าเดิมอย่างเป็นระบบ หรือการทำให้ดีขึ้นกว่าสภาพเดิมที่เป็นอยู่อย่างเป็นระบบ

อาหารสร้างสรรค์ หมายถึง การสร้างสรรค์อาหารทั้งในรูปแบบของตัวอาหาร การนำเสนอ ไปจนถึงกระทั่งวิธีการรับประทาน โดยแบ่งเป็น 3 ระดับคือ Cosmetic change, Context change และ Concept change

1) Cosmetic change - เป็นการเติมรูปลักษณ์ของอาหาร โดยไม่เปลี่ยนแปลงสสารเนื้อความเดิม

2) Context change - เป็นการพัฒนาและเปลี่ยนแปลงรูปแบบอาหารเดิม เพื่อเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคใหม่ๆ

3) Concept change - เป็นการสร้างคุณค่าให้อาหารที่ฉีกแนวจากวิธีเดิมๆ ไม่มุ่งเฉพาะแต่ตัวอาหารอย่างเดียว หากยังคิดรวมถึงการปรับกระบวนการทัศนคติ รูปแบบธุรกิจใหม่ๆ ด้วย

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ใช้เป็นแนวทางในการยกระดับคุณภาพรายการเมนูอาหารท้องถิ่นในเขตพัทยา สำหรับร้านอาหารและภัตตาคารอย่างสร้างสรรค์เพื่อตอบสนองธุรกิจท่องเที่ยว

2. เป็นแนวทางในการช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารท้องถิ่น และช่วยส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวด้านอาหารกับวัฒนธรรมในเขตพื้นที่ท่องเที่ยวพัทยา

3. ใช้เป็นแนวทางในการกำหนดกลยุทธ์ในการพัฒนาอาหารท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์และยั่งยืน

4. ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร ภัตตาคารและธุรกิจต่างๆ ที่เกี่ยวข้องสามารถประยุกต์ใช้กลยุทธ์ที่ได้ในการดำเนินงานเพื่อพัฒนาอาหารท้องถิ่นเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

5. ทำให้ชุมชนมีความตระหนักในคุณค่าอาหารท้องถิ่น เกิดการอนุรักษ์ และมีการคิดค้นโดยนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาผลิตให้เกิดรายได้เพิ่มพูนและนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพของสินค้าในท้องถิ่น

6. ได้การกระจายรายได้และการลงทุนในธุรกิจที่เกี่ยวข้อง เป็นการพัฒนาความมั่นคงให้กับชุมชนและประเทศชาติ และนำไปสู่ความสำเร็จในการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในท้องถิ่น

7. ได้ต้นแบบของการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ นำไปสู่การยกระดับคุณภาพอาหารท้องถิ่นแบบองค์รวม