

การรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม

THE PERCEPTION OF LOCAL FOOD THAI TOURISTS IN NAKHON PHANOM PROVINCE

สุดารัตน์ ชามาตร¹ ปาริรัตน์ อุ้นชัย¹ และชนกพร จักรชุม²
Sudarat Chamat¹ , Pareerat Unchai² and Chanokbhorn Chakchum³

¹วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยนครพนม

¹ College of Tourism and Hospitality Industry Nakhon Phanom University

E Mail : 633090110204@npu.ac.th

Received : September 5, 2023

Revised : April 30, 2024

Accepted : April 30, 2024

บทคัดย่อ

การศึกษาการรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยว จังหวัดนครพนม การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ โดยมีกลุ่มตัวอย่างเป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวจังหวัดนครพนม จำนวน 400 ชุด พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่เป็นหญิง อายุอยู่ช่วงระหว่าง 20 – 30 ปี ระดับการศึกษาอยู่ระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 10,000 บาท มีอาชีพเป็นนักเรียน/นักศึกษา และมีภูมิลำเนาอยู่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และพฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มาเที่ยวจังหวัดนครพนมมีวัตถุประสงค์ในการท่องเที่ยวเพื่อพักผ่อนหรือพักผ่อนร่างกายใช้จ่ายเฉลี่ยต่อวันไม่เกิน 1,000 บาท และใช้จ่ายเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในจังหวัดนครพนมเฉลี่ยไม่เกิน 1,000 บาท โดยนักท่องเที่ยว ส่วนใหญ่รู้จักและเคยรับประทานแกงหน่อไม้ ปลาแห้ง ปิ้งไก่ น้ำพริกแจ่วบอง ส้มผักเสี้ยน อันดับแรกตามการแบ่งประเภทอาหารท้องถิ่น และระดับความคิดเห็นที่มีต่อการรับรู้อาหารท้องถิ่นโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด และเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีระดับความคิดเห็นมากที่สุดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นที่มีการตกแต่งอาหารให้มีสีสันจากวัตถุดิบหรือสมุนไพรในท้องถิ่นเป็นการเพิ่มมูลค่าและความน่าสนใจ อาหารท้องถิ่นแสดงออกถึงลักษณะด้านวัฒนธรรม ประเพณีของคนในท้องถิ่น และอาหารท้องถิ่นนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบหลัก ตามลำดับ

คำสำคัญ: การรับรู้อาหารท้องถิ่น, อาหารท้องถิ่น, จังหวัดนครพนม

ABSTRACT

A study aimed at the opinions and perceptions of local food among Thai tourists in Nakhon Phanom Province. The objective of study the perception of local food and the opinions about local food among Thai tourists in Nakhon Phanom Province. The study was quantitative research. A sample of 400 cases was drawn for Thai tourists in Nakhon Phanom Province. The findings revealed that most Thai tourists are women, age range of 20-30 years, education level of bachelor's degree or equivalent, there are an average monthly income of less than 10,000 baht, their occupation is students, and are domiciled in the northeastern region. And the consumption behavior of Thai tourists who visit Nakhon Phanom Province for the purpose of traveling to relax or recuperate the body. Average daily spending of not more than 1,000 baht and spending on food consumption in

Nakhon Phanom Province is not more than 1,000 baht. The most Thai tourists know and have eaten Bamboo shoot curry, Steamed fish, Grilled chicken, Jaew Bong chili paste, Citrus vegetable wild spider flower, first according to local food classification. And the overall level of opinion regarding the perception of local food was at the highest level. And when considering each item, most tourists have the highest opinion about local food that has colorful food decorations from local ingredients or herbs, adding value and interest. Local food expresses cultural characteristics, traditions of local people and local food uses local ingredients as the main ingredients, respectively..

Keyword: Local Food Perception, Local Food, Nakhon Phanom Province

บทนำ

ที่มาและความสำคัญ

การท่องเที่ยวเชิงชิมอาหาร (Food Tourism) เป็นการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่เป็นที่นิยมอย่างสูงในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในประเทศไทย ข้อมูลสถิติจากกรมการท่องเที่ยวพบว่าในปี 2558 ประเทศไทยมีรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงอาหารจำนวน 456,000 ล้านบาท หรือคิดเป็นร้อยละ 20 ของรายได้รวมจากการท่องเที่ยวในประเทศไทยทั้งหมด องค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO) ได้กล่าวถึงปรากฏการณ์ “เที่ยวเพื่อกิน” หรือการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism) ถือได้ว่ามีแนวโน้มการท่องเที่ยวที่เติบโตและเป็นที่นิยมอย่างสูง นักท่องเที่ยวที่เดินทางไปท่องเที่ยวมีการใช้จ่ายในหมวดอาหารและเครื่องดื่มค่อนข้างสูง คิดเป็น 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีวัตถุประสงค์เพื่อสัมผัสถึงประสบการณ์ด้านอาหารในพื้นที่ท้องถิ่น อีกทั้งยังเป็นการท่องเที่ยวเพื่อความบันเทิงและสุนทราภรณ์ ตลอดจนเรียนรู้วัฒนธรรมของท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์โดดเด่นเฉพาะตัว (สุปรียา ภูผาลา และจรรุวรรณ แดงบุผา, 2565) พบว่า นักท่องเที่ยวที่เดินทางไปท่องเที่ยวมีการใช้จ่ายในหมวดอาหารและเครื่องดื่มค่อนข้างสูง คิดเป็น 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีวัตถุประสงค์เพื่อสัมผัสถึงประสบการณ์ด้านอาหารในพื้นที่ท้องถิ่น อีกทั้งยังเป็นการท่องเที่ยวเพื่อความบันเทิงและสุนทราภรณ์ ตลอดจนเรียนรู้วัฒนธรรมของท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์โดดเด่นเฉพาะตัว

ณ ปัจจุบันนักท่องเที่ยวมักจะทดลองอาหารท้องถิ่นที่มีความแปลกใหม่ในแต่ละสถานที่ที่เดินทางไป ถือเป็น ส่วนหนึ่งของประสบการณ์ในการเดินทางท่องเที่ยว ผู้คนในปัจจุบันเริ่มมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมมารับประทานอาหารใส่ใจคุณค่าทางโภชนาการ ส่งผลต่อร่างกายในทางที่ดีต่อสุขภาพได้รับประโยชน์และคุณค่าที่ดี และยังได้รับความนิยมนานหลายชิ้น นักท่องเที่ยวเชิงอาหารถือว่าเป็นอีกกลุ่มเป้าหมายที่มีศักยภาพ เนื่องจาก อาหารเป็นปัจจัยหลักในการดำรงชีวิตและอาหารยังสามารถสื่อถึงสภาพแวดล้อมและประเพณีท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี สำหรับประเทศไทยมีแนวโน้มรูปแบบการท่องเที่ยวที่เน้นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของท้องถิ่นมากขึ้น ซึ่งอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงรูปแบบการดำเนินชีวิตเป็นสิ่งดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเดินทางมาเพื่อชิมอาหารจากร้านค้าแผงลอยข้างถนน (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2559) ส่งผลทำให้การท่องเที่ยวเกิดการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง เกิดประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศ โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารก่อให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่นที่เป็นจุดหมายปลายทางของการท่องเที่ยว (Chang & Mak, 2018 ประเทศไทยโดยเฉพาะภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่มีจังหวัดนครพนม เป็นจังหวัดที่ในศิลปวัฒนธรรม ประเพณีพื้นบ้านที่เป็นอัตลักษณ์แล้วยังมีศักยภาพในด้านการท่องเที่ยวทางศาสนา และถือเป็นหนึ่งในจุดหมายปลายทางที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจ (สำนักงานจังหวัดนครพนม, 2558)

หลังจากสถานการณ์การระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-19 ส่งผลกระทบต่อการท่องเที่ยวของจังหวัดนครพนมเป็นอย่างมาก (ชนกพร จักรชุม, 2564) อาหารท้องถิ่นในจังหวัดนครพนมมีความหลากหลายทางชาติพันธุ์ซึ่งได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมของชาวไทยและชาวเวียดนาม มีประวัติศาสตร์ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศไทยและสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม ทำให้เกิดเอกลักษณ์และการผสมกลมกลืนของวัฒนธรรมไทยกับวัฒนธรรมเวียดนามที่สอดคล้อง

กับบริบทสังคมในสภาวะการณ์ปัจจุบัน ด้วยความโดดเด่นของอาหารท้องถิ่นและกรรมวิธีการปรุงที่เฉพาะตัวที่แตกต่างกันออกไป ตัวอย่างเช่น ชนเผ่าไทกวนมีอาหารพื้นบ้าน คือ แกงขี้เหล็กใส่หนังเค็ม ต้มไก่ลาด แก้วหนังเค็ม ข้าวต้มโคม ซึ่งเป็นอาหารของบรรพบุรุษจากวัดอุทัยที่มีอยู่ในท้องถิ่น อาหารของกลุ่มชนเผ่าอื่น ๆ ที่ได้รับอิทธิพลมาอย่างหลากหลาย เช่น แหนมเนือง ไช้กระทะ ข้าวจี (ขนมปังใส่ไส้ฝรั่งเศส) บัณกวน ผอ เป็นต้น จังหวัดนครพนมถือว่าเป็นจังหวัดที่มีเอกลักษณ์ที่ตั้งอยู่ริมแม่น้ำโขง อาหารประเภทปลาน้ำโขงจึงได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในกลุ่มนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ตัวอย่างเช่น ปลาคังลวกจิ้ม ปลาเนื้ออ่อนทอด ป่นปลา เป็นต้น แต่ยังไม่เป็นที่รู้จักมากนัก (คมสัน นิลยงตระกูล, 2561) ดังนั้น

คณะผู้วิจัยได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการรับรู้อาหารท้องถิ่นของจังหวัดนครพนม และเพื่อสร้างโอกาสด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสร้างรายได้ให้กับจังหวัดนครพนมต่อไป

การทบทวนวรรณกรรม

แนวคิดเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism) เป็นการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่เป็นที่นิยมอย่างสูงในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในประเทศไทย ข้อมูลสถิติจากกรมการท่องเที่ยวพบว่าในปี 2558 ประเทศไทยมีรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงอาหารจำนวน 456,000 ล้านบาท หรือคิดเป็นร้อยละ 20 ของรายได้รวมจากการท่องเที่ยวในประเทศไทยทั้งหมด องค์การการท่องเที่ยวโลก (UNWTO) ได้กล่าวถึงปรากฏการณ์ “เที่ยวเพื่อกิน” หรือการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism) ถือได้ว่ามีแนวโน้มการท่องเที่ยวที่เติบโตและเป็นที่นิยมอย่างสูง นอกจากนี้ การวิจัยของสุปรียา ภูผา และจารุวรรณ แดงบุผา (2565) พบว่า นักท่องเที่ยวที่เดินทางไปท่องเที่ยวมีการใช้จ่ายในหมวดอาหารและเครื่องดื่มค่อนข้างสูง คิดเป็น 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด โดยการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีวัตถุประสงค์เพื่อสัมผัสถึงประสบการณ์ด้านอาหารในพื้นที่ท้องถิ่น อีกทั้งยังเป็นการท่องเที่ยวเพื่อความบันเทิงและสนทนากัน ตลอดจนเรียนรู้วัฒนธรรมของท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์โดดเด่นเฉพาะตัว นอกจากนี้งานวิจัยของ (ณนันท แดงสังวาล และประสพชัย พสุนนท์, 2563) ได้อธิบายเพิ่มเติมของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism or Gastronomic Tourism) เป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวทางเลือกรูปแบบหนึ่งที่นักท่องเที่ยวทั่วโลกให้ความสนใจเดินทางไปยังแหล่งท่องเที่ยวและมีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น การชิมอาหาร มีนักวิจัยให้คำจำกัดความการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food tourism) คือความต้องการของนักท่องเที่ยวที่ต้องการเดินทางไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหาร หรือเกี่ยวข้องกับอาหาร ร้านอาหาร เทศกาลอาหาร หรือแหล่งท่องเที่ยวเฉพาะเรื่องอาหาร (Jimenez Beltran, Lopez-Guzman, & Santa-Cruz, 2016)

แนวคิดเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในจังหวัดนครพนม

อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีลักษณะแตกต่างจากอาหารทั่วไปและมีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่นนั้น ๆ ลักษณะเฉพาะตัวของอาหารพื้นบ้านประกอบด้วย สี กลิ่น รส เนื้อสัมผัส วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร และวิธีการประกอบอาหาร ลักษณะของอาหารที่มีขนบธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรม ความเชื่อ ประวัติศาสตร์ และสภาพทางภูมิศาสตร์ทำให้ลักษณะของอาหารในแต่ละท้องถิ่นแตกต่างหรือคล้ายคลึงกัน โดยลักษณะทั่วไปของอาหารพื้นบ้านท้องถิ่นเป็นอาหารที่ประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น (พัชร ตั้งตระกูล และคณะ, 2561) โดยอาหารท้องถิ่นมีคุณลักษณะโดยรวมที่สามารถจำแนกได้ (อำไพ พงศิรวรรณกุล, 2551) คือ

1. อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวันและโอกาสพิเศษ
2. อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่มีการประกอบด้วยวัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น
3. อาหารมีการปรุงแบบเรียบง่ายไปจนถึงซับซ้อน และวิธีการปรุงจะคงไว้ซึ่งรสชาติแบบธรรมชาติ
4. อาหารท้องถิ่นมีการบวนการและเทคนิคในการทำให้อาหารสุกหลายรูปแบบ
5. อาหารท้องถิ่นมีวิธีการประกอบอาหารที่สอดคล้องกับฤดูกาล

ซึ่งอาหารท้องถิ่นว่าเป็นอาหารที่นิยมรับประทานเฉพาะถิ่น ประกอบด้วย พืชผัก และวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น มีวิธีการปรุงที่ปฏิบัติสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน อาหารท้องถิ่นในแต่ละที่มีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับสภาพธรรมชาติที่

มอขชนิดของพืชพรรณและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ แก่คนในถิ่นนั้นประสบการณ์ในการลองผิดลองถูกแล้วถ่ายทอดสู่ลูกหลาน รวมทั้งรสนิยมในการบริโภคของคนในท้องถิ่นจึงเกิดเป็นอาหารท้องถิ่นขึ้น และเอกลักษณ์ของอาหาร สามารถปรุงขึ้นจากวัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น (คันสนีย์ อุทมอ, 2542; เสาวภา ศักยพันธ์, 2548)

อาหารท้องถิ่นของจังหวัดนครพนม เช่น ชนเผ่าไททวนจะมีอาหารพื้นบ้าน ได้แก่ แกงซี่เหล็กใส่หนังเค็ม ต้มไก่ลาด แจ่วหนังเค็ม ขนมหวานจะเป็น ข้าวต้มโคม อาหารพื้นบ้านชุมชนบ้านหนองสังข์ อำเภอนาแกจะมีอาหารเด่นประจำชนเผ่าซึ่งเป็นอาหารประจำชาติต่าง ๆ ซึ่งเป็นอาหารของบรรพบุรุษ เป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ตามท้องไร่ท้องนา อีกทั้งอาหารของกลุ่มชนเผ่าอื่น ๆ อีกหลากหลาย และจังหวัดนครพนมมีเอกลักษณ์ของเมืองคือตั้งอยู่ริมแม่น้ำโขง คืออาหารท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมจะเป็นอาหารประเภทปลา ได้แก่ ปลาคังลวกจิ้ม ปลาเนื้ออ่อนทอด ป่นปลา เป็นต้น (คมสัน นิลยงตระกูล, 2561) อีกทั้งอาหารท้องถิ่นของภาคอีสานส่วนมากจะมีรสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว วิธีปรุงอาหารมีหลายวิธี คือ ลาบ ก้อย จ้า จู หมก อุ๋ เอ้าะ อ่อม แกง ต้ม ซุป เผา กี่ ปิง ย่าง ร่ม ดอง คั่ว ลวก นึ่ง ต้ม แจ่ว ปั่น เมี่ยง ดังนั้น ตำรับอาหารพื้นบ้านของจังหวัดนครพนมจึงมีความหลากหลายและมีรูปแบบที่น่ารับประทานมาก และเครื่องที่ถือว่าขาดไม่ได้สำหรับอาหารท้องถิ่น คือ “น้ำปลาร้า”

จากการวิจัยของกฤตวิทย์ กฤตมโนธ และศุภกรณ์ ดิษฐพันธุ์ (2561) เรื่องการท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านอัตลักษณ์อาหารทั้ง 4 ภูมิภาค พบว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นรูปแบบหนึ่งใน เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของ UNESCO และอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ของ UNCTAD การจัดเทศกาลอาหาร เป็น การเฉลิมฉลองให้กับวัฒนธรรมที่มีคุณค่าที่มีความเป็นชุมชนแฝงอยู่อย่างชัดเจน เป็นการรวมตัวกันของนักท่องเที่ยวที่มีความสนใจในเรื่องเดียวกันทั้งในและจากต่างประเทศ สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาเข้าร่วมได้มากที่สุดโดยมอประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวไม่สามารถพบได้ในชีวิตประจำวัน อีกทั้งเป็นหนึ่งในการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สามารถผลักดันระบบเศรษฐกิจของท้องถิ่นภูมิภาคและระดับประเทศให้พัฒนาก้าวหน้าได้อย่างรวดเร็ว นับเป็นหนึ่งในรูปแบบการเที่ยวที่มีความสำคัญมากที่สุด สอดคล้องกับการวิจัยของสาธิตา สกุรัตนกุลชัย และกรรณิกา สงวนสินธุกุล (2564) เรื่องการศึกษาเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ที่มีบริบทต่างกัน:กรณีศึกษาจังหวัดนครปฐม พบว่า ท่องเที่ยวเชิงอาหารของแบ่งได้ 4 รูปแบบตามบริบทของพื้นที่ ได้แก่ การท่องเที่ยวเชิงอาหารริมแม่น้ำ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและอาหารพื้นถิ่น การท่องเที่ยวเชิงอาหารชุมชนวิถีเกษตร และการท่องเที่ยวเชิงอาหารตลาดใต้รุ่ง เพื่อดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเที่ยวอยู่ในพื้นที่และเป็นการสร้างประสบการณ์ที่ดีให้แก่นักท่องเที่ยวและการวิจัยของปวิธ ตันสกุล (2563) เรื่องแนวทางการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษาชุมชนชนาบนาก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า คนในชุมชนชนาบนากส่วนใหญ่มีวิถีชีวิตที่อยู่ร่วมกับธรรมชาติมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันมีการนำวัตถุดิบที่ได้จากพืช และสัตว์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติมาประกอบอาหารซึ่งสามารถแยกวัตถุดิบอาหารที่พบในชุมชนวิถีชีวิตของชาวบ้านชุมชนชนาบนาก ที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารมีลักษณะไม่ซับซ้อน การประกอบอาหารรับประทานเองในครอบครัวแบบง่าย ๆ ชาวบ้านชนาบนากนิยม ประกอบอาหารจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นหรือแหล่งธรรมชาติ จากการศึกษาพบว่าอาหารท้องถิ่นที่ผู้คนในชุมชน ชนาบนากนิยมรับประทานเป็นส่วนใหญ่ เป็นอาหารที่มีวัตถุดิบมาจากในชุมชนโดยเฉพาะจาก “ต้นจาก” ที่สามารถนำส่วนต่าง ๆ มาประกอบอาหารได้ ซึ่งอาหารที่คนในชุมชนนิยมรับประทาน เป็นสิ่งสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของคนในชุมชนได้อย่างโดดเด่นดังการสัมภาษณ์ของปราชญ์ชาวบ้านที่ว่า “กรรมวิธีการปรุงยังยึดถือกันมาจากบรรพบุรุษถึงแม้ว่าจะมีการปรับเปลี่ยนกรรมวิธีและวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ไปบ้างเนื่องจากวัตถุดิบที่เคยหาได้เองตามไร่นาแม่น้ำลาลอง ในชุมชนหาได้ยากขึ้นและมีปริมาณน้อยลงในปัจจุบัน แต่ก็ยังคงใช้น้ำตาลจากกับน้ำส้มจากใส่ในแกงอยู่เสมอไม่มีขาด”

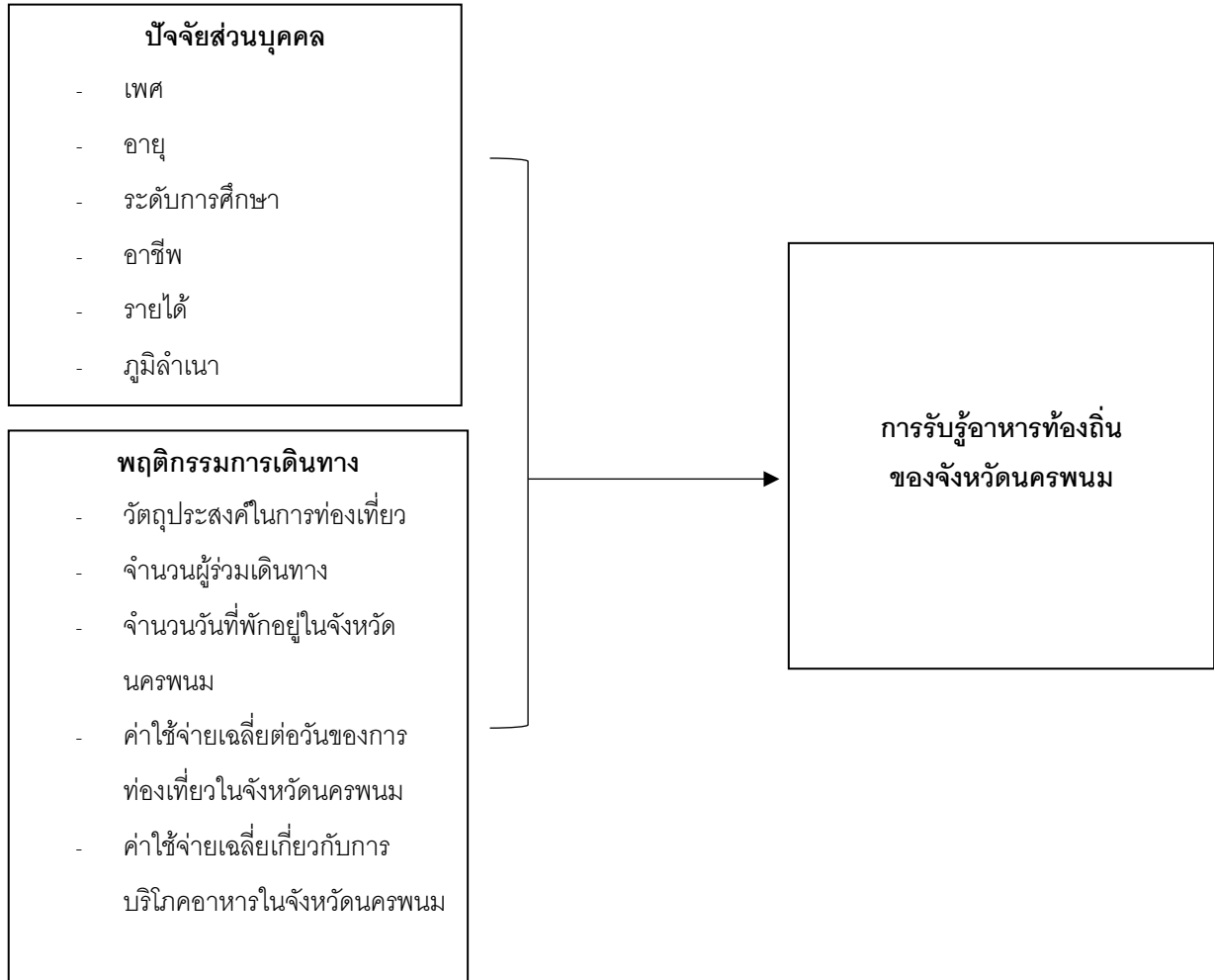
วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อศึกษาการรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม

สมมติฐานการวิจัย

1. ปัจจัยทางประชากรศาสตร์ต่างกันส่งผลต่อการรับรู้การรับประทานอาหารท้องถิ่นของจังหวัดนครพนมต่างกัน

กรอบแนวคิดการวิจัย



1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณมีการเก็บข้อมูลวิจัยจากนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวจังหวัดนครพนมโดยประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาจังหวัดนครพนมในปี พ.ศ. 2565 รวมทั้งหมดจำนวน 427,004 คน (สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดนครพนม, 2565) และ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาจังหวัดนครพนม โดยใช้สูตรกำหนดขนาดตัวอย่างของสูตร W.G. Cochran (1953) ได้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 400 คน โดยใช้วิธีการสุ่มเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบสะดวก (Convenience Sampling)

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ แบบสอบถาม สร้างตามวัตถุประสงค์ กรอบแนวคิดของการวิจัย และการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการรับรู้การรับประทานอาหารท้องถิ่นของจังหวัดนครพนม และเพื่อศึกษาความคิดเห็นของการรับรู้การรับประทานอาหารท้องถิ่นของจังหวัดนครพนม โดยแบบสอบถามแบ่งเป็น 4 ส่วน ได้แก่ 1) ข้อมูลทั่วไป ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ รายได้ ภูมิลำเนา วัตถุประสงค์ในการท่องเที่ยว จำนวนผู้ร่วมเดินทาง จำนวนวันที่พักอยู่ในจังหวัดนครพนม ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อวันของการท่องเที่ยวในจังหวัดนครพนม ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในจังหวัดนครพนม 2) การรับรู้ของนักท่องเที่ยวชาวไทยต่ออาหารท้องถิ่นจังหวัดนครพนม เป็นแบบสอบถามปลายปิด แบบสำรวจรายการ (Check List) ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกตอบระหว่างรู้จักหรือไม่รู้จัก และ

เคยหรือไม่เคยรับประทาน อาหารท้องถิ่น โดยแบ่งออกเป็น 6 ประเภท ประกอบด้วย อาหารท้องถิ่นประเภทแกง อาหารท้องถิ่นประเภทหนึ่ง อาหารท้องถิ่นประเภทปิ้งหรือย่าง อาหารท้องถิ่นประเภทเครื่องจิ้ม อาหารท้องถิ่นประเภทเครื่องเคียง อาหารท้องถิ่นประเภทของหวาน 3) ความคิดเห็นเกี่ยวกับการรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทย จังหวัดนครพนม แบบสอบถามปลายปิด แบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 6 ระดับ คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อยที่สุด น้อย ไม่มีความคิดเห็น 4) ข้อเสนอแนะ เป็นคำถามแบบปลายเปิด เพื่อให้นักท่องเที่ยวชาวไทยแสดงความคิดเห็น

3. การรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary data) ได้จากการตอบแบบสอบถามจากการกลุ่มตัวอย่างจำนวน 400 ชุดจากนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดนครพนม

ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary data) เป็นข้อมูลที่ใช้ประกอบการศึกษา ซึ่งทำให้เกิดการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการค้นคว้าจากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางในการทำการศึกษาในการทำวิจัยในหัวข้อแนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ทฤษฎีเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการรับรู้อาหารท้องถิ่น และบริบทจังหวัดนครพนม

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์แบบสอบถามที่ใช้เก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวจังหวัดนครพนม โดยใช้โดยสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive statistic) และนำข้อมูลที่ได้อธิบายค่าร้อยละ (Percentage) และการแจกแจงความถี่ (Frequency) และการวิเคราะห์ผลการรับรู้ของนักท่องเที่ยวชาวไทยต่ออาหารท้องถิ่นจังหวัดนครพนม โดยค่าร้อยละ (Percentage) และการแจกแจงความถี่ (Frequency) นำเสนอข้อมูลในรูปแบบตารางควบคู่กับการบรรยาย และสรุปผลการดำเนินการ โดยกำหนดการรับรู้เป็นรู้จักหรือไม่รู้จัก เคยหรือไม่เคยรับประทาน

5. การตรวจสอบข้อมูล

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ประกอบด้วย สถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าร้อยละ (Percentage) การแจกแจงความถี่ (Frequency) ค่าเฉลี่ย (Mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) และสถิติที่ใช้ในการตรวจสอบคุณภาพแบบสอบถามโดยใช้สัมประสิทธิ์แอลฟา (Alpha Coefficient) ตามวิธีของ Cronbach ซึ่งได้ค่าความเชื่อมั่นมากกว่า 0.7 โดยการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ ในการวิเคราะห์ผลข้อมูลแบบสอบถาม

ผลการวิจัย

ในการศึกษาความคิดเห็นการรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม คณะผู้วิจัยได้นำข้อมูลที่ใช้วิเคราะห์แบบสอบถามที่ใช้เก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวจังหวัดนครพนม สามารถสรุปผลการวิจัยได้ดังนี้

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปและพฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มาเที่ยวจังหวัดนครพนม พบว่า ส่วนใหญ่เป็นหญิง 270 คน (ร้อยละ 67.5) รองลงมาคือชาย 124 คน (ร้อยละ 31.0) อายุส่วนใหญ่อยู่ช่วงระหว่าง 20 – 30 ปี จำนวน 191 คน (ร้อยละ 47.8) รองลงมาคือ อายุ 31 – 40 ปี 93 คน (ร้อยละ 23.8) ระดับการศึกษาส่วนใหญ่อยู่ระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า จำนวน 209 คน (ร้อยละ 52.2) รองลงมาคือ ระดับมัธยมหรือเทียบเท่า จำนวน 89 คน (ร้อยละ 22.2) ส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 10,000 บาท จำนวน 149 คน (ร้อยละ 37.2) รองลงมาคือ มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000 – 15,000 บาท จำนวน 115 คน (ร้อยละ 28.8) โดยส่วนใหญ่มีอาชีพเป็นนักเรียน/นักศึกษา จำนวน 131 คน (ร้อยละ 32.8) รองลงมาเป็นอาชีพรับราชการ/หน่วยงานรัฐ/รัฐวิสาหกิจ จำนวน 83 คน (ร้อยละ 20.8) และมีภูมิลำเนาส่วนใหญ่อยู่ที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 333 คน (ร้อยละ 83.2) รองลงมาคือ ภาคกลาง จำนวน 46 คน (ร้อยละ 11.5) และข้อมูลพฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มาเที่ยวจังหวัดนครพนม พบว่า ส่วนใหญ่มีวัตถุประสงค์ในการท่องเที่ยวเพื่อพักผ่อนหรือพักผ่อนร่างกาย จำนวน 208 คน (ร้อยละ 52.0) รองลงมาคือเพื่อใช้เวลาร่วมกับครอบครัวหรือเพื่อน จำนวน 138 คน (ร้อยละ 34.5) ส่วนใหญ่มีจำนวน

ผู้ร่วมเดินทาง 2 คน จำนวน 129 คน (ร้อยละ 32.2) และจำนวนผู้ร่วมเดินทาง 3-4 คน จำนวน 129 คน (ร้อยละ 32.2) รองลงมาคือ เดินทางคนเดียว จำนวน 71 คน (ร้อยละ 17.8) และผู้ร่วมเดินทางมากกว่า 4 คน จำนวน 71 คน (ร้อยละ 17.8) จำนวนที่พักในจังหวัดนครพนมส่วนใหญ่พัก 1 คืน จำนวน 197 คน (ร้อยละ 49.2) รองลงมาคือพัก 2-3 คืน จำนวน 114 คน (ร้อยละ 28.2) ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อวันส่วนใหญ่ของการท่องเที่ยวในจังหวัดนครพนมไม่เกิน 1,000 บาท จำนวน 194 คน (ร้อยละ 48.5) รองลงมาคือค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อวันอยู่ที่ 1,001-2,000 บาท จำนวน 107 คน (ร้อยละ 26.8) และค่าใช้จ่ายเฉลี่ยเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในจังหวัดนครพนมส่วนใหญ่ไม่เกิน 1,000 บาท จำนวน 251 คน (ร้อยละ 62.8) รองลงมาคือค่าใช้จ่ายเฉลี่ยเกี่ยวกับการบริโภคอาหารในจังหวัดนครพนมอยู่ที่ 1,001-2,000 บาท จำนวน 84 คน (ร้อยละ 21.0)

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์ผลการรับรู้ของนักท่องเที่ยวชาวไทยต่ออาหารท้องถิ่นจังหวัดนครพนม

ตารางที่ 1 การรับรู้อาหารท้องถิ่นประเภทแกงของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ลำดับ	อาหารท้องถิ่นประเภทแกง	รู้จัก	ร้อยละ	เคยรับประทาน	ร้อยละ
1	แกงหน่อไม้	384	96.0	370	92.5
2	แกงเห็ด	374	93.5	355	88.8
3	แกงซี่เหล็ก	358	89.5	312	78.0
4	แกงปลาช่อน	354	88.5	300	75.0
5	แกงไข่มดแดงใส่ผักหวาน	351	87.8	308	77.0
6	แกงอ่อมเนื้อวัว	337	84.2	279	69.8
7	แกงไก่ห้วย	276	69.0	209	52.2

จากการวิเคราะห์ผลการรับรู้อาหารท้องถิ่นประเภทแกงของนักท่องเที่ยวชาวไทยตามตารางที่ 1 พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยรู้จักแกงหน่อไม้ (ร้อยละ 96.0) มากที่สุด รองลงมาคือแกงเห็ด (ร้อยละ 93.5) แกงซี่เหล็ก (ร้อยละ 89.5) แกงปลาช่อน (ร้อยละ 88.5) แกงไข่มดแดงใส่ผักหวาน (ร้อยละ 87.8) แกงอ่อมเนื้อวัว (ร้อยละ 84.2) และแกงไก่ห้วย (ร้อยละ 69.0) ตามลำดับ ส่วนการเคยรับประทานสอดคล้องกับการรับรู้อาหารท้องถิ่นประเภทแกงโดย นักท่องเที่ยวชาวไทยเคยรับประทานแกงหน่อไม้ (ร้อยละ 92.5) มากที่สุด รองลงมาคือแกงเห็ด (ร้อยละ 88.8) แกงซี่เหล็ก (ร้อยละ 78.0) แกงไข่มดแดงใส่ผักหวาน (ร้อยละ 77.0) แกงปลาช่อน (ร้อยละ 75.0) แกงอ่อมเนื้อวัว (ร้อยละ 69.8) และแกงไก่ห้วย (ร้อยละ 52.2) ตามลำดับ

ตารางที่ 2 การรับรู้อาหารท้องถิ่นประเภทหนึ่งของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ลำดับ	อาหารท้องถิ่นประเภทหนึ่ง	รู้จัก	ร้อยละ	เคยรับประทาน	ร้อยละ
1	ปลาหนึ่ง	384	96.0	376	94.0
2	หมกหน่อไม้	381	95.2	363	90.8
3	หมกไข่ปลา	355	88.8	326	81.5

จากการวิเคราะห์ผลการรับรู้อาหารท้องถิ่นประเภทหนึ่งของนักท่องเที่ยวชาวไทยตามตารางที่ 2 พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยรู้จักปลาหนึ่ง (ร้อยละ 96.0) มากที่สุด รองลงมาคือหมกหน่อไม้ (ร้อยละ 95.2) และหมกไข่ปลา (ร้อยละ 88.8) ตามลำดับ ส่วนการเคยรับประทานสอดคล้องกับการรับรู้อาหารท้องถิ่นประเภทหนึ่งโดยนักท่องเที่ยวชาวไทยเคยรับประทานปลาหนึ่ง (ร้อยละ 94.0) มากที่สุด รองลงมาคือหมกหน่อไม้ (ร้อยละ 90.8) และหมกไข่ปลา (ร้อยละ 81.5) ตามลำดับ

ตารางที่ 3 การรับประทานอาหารท้องถิ่นประเภทแป้งหรืออย่างของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ลำดับ	อาหารท้องถิ่นประเภทแป้งหรืออย่าง	รู้จัก	ร้อยละ	เคยรับประทาน	ร้อยละ
1	แป้งไก่	398	99.5	395	98.8
2	ไส้กรอกอีสาน	388	97.0	370	92.5
3	แป้งปลาดุก	379	94.8	355	88.8
4	แป้งกบ	344	86.0	225	56.2
5	แป้งเขียด	326	81.5	189	47.2

จากการวิเคราะห์ผลการรับประทานอาหารท้องถิ่นประเภทแป้งหรืออย่างของนักท่องเที่ยวชาวไทยตามตารางที่ 3 พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยรู้จักแป้งไก่ (ร้อยละ 99.5) มากที่สุด รองลงมาคือไส้กรอกอีสาน (ร้อยละ 97.0) แป้งปลาดุก (ร้อยละ 94.8) แป้งกบ (ร้อยละ 86.0) และแป้งเขียด (ร้อยละ 81.5) ตามลำดับ ส่วนการเคยรับประทานสอดคล้องกับการรับประทานอาหารท้องถิ่นประเภทแป้งหรืออย่างโดยนักท่องเที่ยวชาวไทยเคยรับประทานแป้งไก่ (ร้อยละ 98.9) มากที่สุด รองลงมาคือไส้กรอกอีสาน (ร้อยละ 92.5) แป้งปลาดุก (ร้อยละ 88.8) แป้งกบ (ร้อยละ 56.2) และแป้งเขียด (ร้อยละ 47.2) ตามลำดับ

ตารางที่ 4 การรับประทานอาหารท้องถิ่นประเภทเครื่องจิ้มของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ลำดับ	อาหารท้องถิ่นประเภทเครื่องจิ้ม	รู้จัก	ร้อยละ	เคยรับประทาน	ร้อยละ
1	น้ำพริกแจ่วบอง	377	94.2	331	82.8
2	น้ำพริกปลาร้า	364	91.0	305	76.2
3	ซุพมะเขือ	359	89.8	306	76.5
4	แจ่วมะเขือเทศ	324	81.0	284	71.0
5	ซุพบักมี	302	75.5	222	55.5

จากการวิเคราะห์ผลการรับประทานอาหารท้องถิ่นประเภทเครื่องจิ้มของนักท่องเที่ยวชาวไทยตามตารางที่ 4 พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยรู้จักน้ำพริกแจ่วบอง (ร้อยละ 94.2) มากที่สุด รองลงมาคือน้ำพริกปลาร้า (ร้อยละ 91.0) ซุพมะเขือ (ร้อยละ 89.8) แจ่วมะเขือเทศ (ร้อยละ 81.0) และซุพบักมี (ร้อยละ 75.5) ตามลำดับ ส่วนการเคยรับประทานสอดคล้องกับการรับประทานอาหารท้องถิ่นประเภทเครื่องจิ้มโดยนักท่องเที่ยวชาวไทยเคยรับประทานน้ำพริกแจ่วบอง (ร้อยละ 82.8) มากที่สุด รองลงมาคือซุพมะเขือ (ร้อยละ 76.5) น้ำพริกปลาร้า (ร้อยละ 76.2) แจ่วมะเขือเทศ (ร้อยละ 71.0) และซุพบักมี (ร้อยละ 55.5) ตามลำดับ

ตารางที่ 5 การรับประทานอาหารท้องถิ่นประเภทเครื่องเคียงของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ลำดับ	อาหารท้องถิ่นประเภทเครื่องเคียง	รู้จัก	ร้อยละ	เคยรับประทาน	ร้อยละ
1	ส้มผักเสี้ยน	354	88.5	277	69.2
2	ส้มผักแป้น	295	73.5	222	55.5
3	ส้มผักบัว	294	72.3	220	55.0

จากการวิเคราะห์ผลการรับประทานอาหารท้องถิ่นประเภทเครื่องเคียงของนักท่องเที่ยวชาวไทยตามตารางที่ 5 พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยรู้จักส้มผักเสี้ยน (ร้อยละ 88.5) มากที่สุด รองลงมาคือส้มผักแป้น (ร้อยละ 73.5) และส้มผักบัว (ร้อยละ 72.3) ตามลำดับ ส่วนการเคยรับประทานสอดคล้องกับการรับประทานอาหารท้องถิ่นประเภทเครื่องเคียงโดยนักท่องเที่ยวชาวไทยเคยรับประทานส้มผักเสี้ยน (ร้อยละ 69.2) มากที่สุด รองลงมาคือส้มผักแป้น (ร้อยละ 55.5) และส้มผักบัว (ร้อยละ 55.0) ตามลำดับ

ตารางที่ 6 การรับรู้อาหารท้องถิ่นประเภทเครื่องจิ้มของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ลำดับ	อาหารท้องถิ่นประเภทของหวาน	รู้จัก	ร้อยละ	เคยรับประทาน	ร้อยละ
1	ข้าวจี๊	398	99.5	220	55.0
2	ข้าวต้มมัด	388	97.0	380	95.0
3	กาสะแมร์	385	96.2	374	93.5
4	มะขามกวน	360	90.0	336	84.0
5	ข้าวโป่ง	331	82.8	312	78.0

จากการวิเคราะห์ผลการรับรู้อาหารท้องถิ่นประเภทของหวานของนักท่องเที่ยวชาวไทยตามตารางที่ 6 พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยรู้จักข้าวจี๊ (ร้อยละ 99.5) มากที่สุด รองลงมาคือข้าวต้มมัด (ร้อยละ 97.0) กาสะแมร์ (ร้อยละ 96.2) มะขามกวน (ร้อยละ 90.0) และข้าวโป่ง (ร้อยละ 82.8) ตามลำดับ ส่วนการเคยรับประทานอาหารท้องถิ่นประเภทของหวานนั้น พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยเคยรับประทานข้าวต้มมัด (ร้อยละ 95.0) มากที่สุด รองลงมาคือกาสะแมร์ (ร้อยละ 93.5) มะขามกวน (ร้อยละ 84.0) ข้าวโป่ง (ร้อยละ 78.0) และข้าวจี๊ (ร้อยละ 55.0) ตามลำดับ

ตอนที่ 3 การวิเคราะห์ระดับความคิดเห็นเกี่ยวกับการรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม

สรุปจากการวิเคราะห์ผลความคิดเห็นเกี่ยวกับการรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม พบว่า ทุกปัจจัยของนักท่องเที่ยวชาวไทยมีความคิดเห็นโดยรวมที่ระดับมากถึงมากที่สุด อยู่ในช่วงช่วง (4.32)

ผลการทดสอบการวิจัย

สมมติฐานที่ 1 ลักษณะปัจจัยทางประชากรศาสตร์ต่างกันส่งผลต่อการรับรู้การรับรู้อาหารท้องถิ่นของจังหวัดนครพนมต่างกัน

สมมติฐานข้อที่ 1.1 การเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อการรับรู้การรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม ที่มี เพศ ต่างกัน

ตารางที่ 8 การเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อการรับรู้การรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม ที่มี เพศ ต่างกัน (One-way ANOVA)

การรับรู้อาหารท้องถิ่น	ชาย		หญิง		อื่นๆ (ไม่ระบุ)		F	sig
	x	S.D.	x	S.D.	x	S.D.		
อาหารท้องถิ่นนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบหลัก	4.45	.725	4.52	.666	3.83	1.329	3.20	.042
อาหารท้องถิ่นเป็นความสามารถของคนในท้องถิ่นที่ผสมผสานการประกอบอาหารหรือการปรุงให้มีเอกลักษณ์	4.30	.857	4.50	.649	4.66	.516	3.48	.031
อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่ทำรับประทานได้ยาก มีเฉพาะท้องถิ่นไม่สามารถรับประทานได้จากที่อื่น	3.76	.920	4.04	.972	4.66	.816	5.32	.005
อาหารท้องถิ่นสามารถเพิ่มมูลค่าโดยการนำวัตถุดิบหรือสมุนไพรในท้องถิ่นมาประกอบหรือปรุงอาหาร	4.14	.925	4.37	.676	4.00	1.09	4.10	.017

จากการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อการรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม พบว่าเพศที่แตกต่าง มีการรับรู้อาหารท้องถิ่นของจังหวัดนครพนมในด้าน อาหารท้องถิ่นนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบหลัก อาหารท้องถิ่นเป็นความสามารถของคนในท้องถิ่นที่ผสมผสานการประกอบอาหารหรือการปรุงให้มีเอกลักษณ์ อาหารท้องถิ่นเป็นอาหารที่หารับประทานได้ยาก มีเฉพาะท้องถิ่นไม่สามารถหารับประทานได้จากที่อื่น และ อาหารท้องถิ่นสามารถเพิ่มมูลค่าโดยการนำวัตถุดิบหรือสมุนไพรในท้องถิ่นมาประกอบหรือปรุงอาหาร มีค่า (sig=0.05) แสดงว่าเพศที่แตกต่างมีความคิดเกี่ยวกับการรับรู้อาหารท้องถิ่นที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

สมมติฐานข้อที่ 1.2 การเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อการรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม ที่มี อายุ ต่างกัน

จากการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อการรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม ที่มี อายุที่แตกต่างกันต่างกัน มีการรับรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นทั้ง 18 ด้าน มีค่า sig มากกว่า 0.05 ทั้งหมด แสดงว่าอายุมีความคิดเกี่ยวกับการรับรู้อาหารท้องถิ่นของจังหวัดนครพนมแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ

สมมติฐานข้อที่ 1.3 การเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อการรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม ที่มี การศึกษา ต่างกัน

จากการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อการรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม ที่มี การศึกษาที่แตกต่างกัน มีค่า sig มากกว่า 0.05 ทั้งหมด แสดงว่าการศึกษามีความคิดเกี่ยวกับการรับรู้อาหารท้องถิ่นจังหวัดนครพนมแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ

สมมติฐานข้อที่ 1.4 การเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อการรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม ที่มี รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ต่างกัน

การรับรู้ อาหาร ท้องถิ่น	น้อยกว่า 10,000 บาท		10,000 – 15,000 บาท		15,001 – 20,000 บาท		20,001 – 25,000 บาท		25,001 – 30,000 บาท		มากกว่า 30,000 ขึ้นไป		F	sig
	x	S.D.	x	S.D.	x	S.D.	x	S.D.	x	S.D.	x	S.D.		
อาหาร ท้องถิ่นมี รสชาติความ โดดเด่น มี เอกลักษณ์ มี ความกลม กล่อม	4.58	.616	4.39	.745	4.48	.641	4.480	.641	4.52	4.52	4.46	.841	2.71	.020
อาหาร ท้องถิ่นมี ความสดใหม่ ปลอดภัยไร้ สารเคมีเจือ ปนหรือสาร กันบูด	4.52	.621	4.28	.824	4.32	.706	4.03	.657	4.19	1.03	4.25	1.19	2.959	.012
อาหาร ท้องถิ่นบ่ง บอกถึงความ สร้างสรรค์ อาหารให้ เหมาะสมกับ วัตถุดิบที่มีใน ท้องถิ่น	4.60	.613	4.29	.826	4.42	.723	4.09	.700	4.28	.956	4.50	1.01	3.716	.003

การรับรู้ อาหาร ท้องถิ่น	น้อยกว่า 10,000 บาท		10,000 – 15,000 บาท		15,001 – 20,000 บาท		20,001 – 25,000 บาท		25,001 – 30,000 บาท		มากกว่า 30,000 ขึ้นไป		F	sig
	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.		
อาหาร ท้องถิ่นเป็น ความสามารถ ของคนใน ท้องถิ่นที่ ผสมผสาน การประกอบ อาหารหรือ การปรุงให้มี เอกลักษณ์	4.62	.575	4.36	.798	4.38	.690	4.00	.774	4.23	.943	4.56	.669	5.311	.000
อาหาร ท้องถิ่น แสดงออกถึง ลักษณะด้าน วิถีชีวิตของ คนในท้องถิ่น	4.42	.782	4.28	.780	4.36	.686	3.70	.937	4.38	.740	4.46	.717	4.761	.000
อาหาร ท้องถิ่น แสดงออกถึง ลักษณะด้าน วัฒนธรรม ประเพณีของ คนในท้องถิ่น	4.44	.774	4.30	.807	4.32	.759	3.83	.687	4.38	.740	4.59	.614	3.977	.002
อาหาร ท้องถิ่นมี คุณค่าแก่การ อนุรักษ์ สืบ ทอดจากรุ่นสู่ รุ่น	4.69	.602	4.37	.821	4.50	.641	4.09	.943	4.33	1.01	4.56	.715	4.776	.000
อาหาร ท้องถิ่น สามารถเพิ่ม มูลค่าโดยการ นำวัตถุดิบ หรือสมุนไพร ในท้องถิ่นมา ประกอบหรือ ปรุงอาหาร	4.42	.699	4.22	.784	4.13	.817	3.96	.795	4.28	1.055	4.53	.621	3.233	.007
อาหาร ท้องถิ่น สามารถ นำมาสร้าง เป็น ผลิตภัณฑ์ ด้านการ ท่องเที่ยวช่วย	4.51	.673	4.31	.680	4.15	.751	4.32	.701	4.19	.872	4.53	.671	3.088	.010

การรับรู้ อาหาร ท้องถิ่น	น้อยกว่า 10,000 บาท		10,000 – 15,000 บาท		15,001 – 20,000 บาท		20,001 – 25,000 บาท		25,001 – 30,000 บาท		มากกว่า 30,000 ขึ้นไป		F	sig
	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.		
กระตุ้นและ ส่งเสริม เศรษฐกิจ ให้แก่ชุมชน ท้องถิ่น														
อาหาร ท้องถิ่นที่มี การตกแต่ง อาหารให้มี สีสันจาก วัตถุดิบหรือ สมุนไพรใน ท้องถิ่นเป็น การเพิ่ม มูลค่าและ ความ น่าสนใจ	4.44	.661	4.30	.774	4.03	.791	4.12	.763	4.19	.928	4.62	.659	4.005	.001
อาหาร ท้องถิ่นเป็น การส่งเสริม ให้มีการ ถ่ายทอดภูมิ ปัญญาอาหาร ท้องถิ่น	4.63	.595	4.47	.830	4.47	.830	4.22	.804	4.71	.462	4.62	.553	2.511	.030

จากการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อการรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม ที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนที่แตกต่างกัน มีการรับรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของจังหวัดนครพนม ทั้ง 18 ด้าน มีการรับรู้ด้านอาหารท้องถิ่น 6 ด้าน ที่มีค่าน้อยกว่า($\text{sig}=0.05$) แสดงว่ารายได้เฉลี่ยต่อเดือนมีความคิดเกี่ยวกับการรับรู้อาหารท้องถิ่นของจังหวัดนครพนมที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

สมมติฐานข้อที่ 1.5 การเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อการรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม ที่มี อาชีพ ต่างกัน

การรับรู้อาหารท้องถิ่น	ธุรกิจส่วนตัว		รับราชการ/ หน่วยงาน รัฐ/ รัฐวิสาหกิจ		พนักงาน บริษัทเอกชน		นักเรียน/ นักศึกษา		ทำงาน อิสระ/รับจ้าง ทั่วไป		เกษียณอายุ		F	sig
	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.		
อาหารท้องถิ่นแสดงออก ถึงลักษณะด้าน วัฒนธรรม ประเพณีของ คนในท้องถิ่น	4.16	.717	4.46	.754	4.13	.777	4.43	.785	4.39	.822	4.50	.577	2.45	.033

จากการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อการรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม ที่มี อาชีพที่ต่างกัน มีการรับรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในด้าน อาหารท้องถิ่นแสดงออกถึงลักษณะด้านวัฒนธรรม ประเพณีของคนในท้องถิ่นมีค่า ($\text{sig}=0.05$) แสดงว่าอาชีพที่ต่างกันมีความคิดเกี่ยวกับการรับรู้อาหารท้องถิ่นของจังหวัดนครพนมที่ต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

สมมติฐานข้อที่ 1.6 การเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อการรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม ที่มี ภูมิลำเนา ต่างกัน

การรับรู้อาหารท้องถิ่น	ภาคกลาง		ภาคเหนือ		ภาคอีสาน		ภาคใต้		F	sig
	x	S.D.	x	S.D.	x	S.D.	x	S.D.		
อาหารท้องถิ่นมีรสชาติความโดดเด่น มีเอกลักษณ์ มีความกลมกล่อม	4.17	.643	4.09	.700	4.52	.683	4.20	.632	5.42	.001
อาหารท้องถิ่นนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาเป็นส่วนประกอบหลัก	4.26	.681	4.27	.467	4.53	.708	4.40	.516	2.52	.058
อาหารท้องถิ่นมีความสดใหม่ปลอดภัยไร้สารเคมีเจือปนหรือสารกันบูด	4.0652	.92861	4.0909	.53936	4.4084	.76532	4.1000	.73786	3.41	.018
อาหารท้องถิ่นบ่งบอกถึงความสร้างสรรค์อาหารให้เหมาะสมกับวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น	4.02	.881	4.27	.646	4.49	.734	4.20	.918	5.77	.001
อาหารท้องถิ่นเป็นความสามารถของคนในท้องถิ่นที่ผสมผสานการประกอบอาหารหรือการปรุงให้มีเอกลักษณ์	4.02	.881	4.09	.831	4.52	.665	4.20	.918	8.20	.000
อาหารท้องถิ่นมีราคาความเหมาะสม ไม่แพงเกินไป	3.78	.964	3.72	1.10	4.20	.858	4.10	.567	4.05	.007
อาหารท้องถิ่นแสดงออกถึงลักษณะด้านวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น	4.04	.815	4.09	.700	4.37	.784	4.20	.918	2.81	.039
อาหารท้องถิ่นแสดงออกถึงลักษณะด้านวัฒนธรรม ประเพณีของคนในท้องถิ่น	3.93	.827	4.09	.831	4.42	.747	4.10	.875	6.367	.000

การรับรู้อาหาร ท้องถิ่น	ภาคกลาง		ภาคเหนือ		ภาคอีสาน		ภาคใต้		F	sig
	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.		
อาหารท้องถิ่นมี คุณค่าแก่การ อนุรักษ์ สืบทอดจาก รุ่นสู่รุ่น	4.21	.840	4.27	1.19	4.55	.716	4.30	.823	3.300	.020
อาหารท้องถิ่น สามารถนำมาสร้าง เป็นผลิตภัณฑ์ด้าน การท่องเที่ยวช่วย กระตุ้นและส่งเสริม เศรษฐกิจให้แก่ ชุมชนท้องถิ่น	4.10	.706	4.18	.981	4.42	.688	4.20	.788	3.350	.019
อาหารท้องถิ่นเป็น การส่งเสริมให้มีการ ถ่ายทอดภูมิปัญญา อาหารท้องถิ่น	4.26	.772	4.81	.404	4.5946	.663	4.30	.823	4.316	.005

จากการเปรียบเทียบปัจจัยส่วนบุคคลที่มีผลต่อการรับรู้อาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยในจังหวัดนครพนม ที่มี ภูมิฐานะที่แตกต่างกัน มีการรับรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ทั้ง 18 ด้าน มีการรับรู้ด้านอาหารท้องถิ่น 8 ด้านที่มีค่า(sig=0.05) แสดงว่าภูมิฐานะที่แตกต่างกันมีความคิดเกี่ยวกับการรับรู้อาหารท้องถิ่นที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

อภิปรายผล

ในปัจจุบันนักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่ที่ตัดสินใจเดินทางท่องเที่ยวในปัจจุบันนั้นให้ความสำคัญต่อการพักผ่อนหรือพักผ่อนร่างกาย ควรมีการส่งเสริมและให้ความสำคัญต่อวิถีชีวิตหรือภูมิปัญญาในท้องถิ่นที่นำมาประกอบอาหารซึ่งมีส่วนช่วยในการดูแลสุขภาพร่างกายให้มีสุขภาพแข็งแรง และยังเป็นการแสดงถึงเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรม ประเพณีของคนในท้องถิ่นด้วยเช่นกันจากระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่ให้ความคิดเห็นต่ออาหารท้องถิ่นที่มีการตกแต่งอาหารให้มีสีสันจากวัตถุดิบหรือสมุนไพรในท้องถิ่นเป็นการเพิ่มมูลค่าในระดับมากที่สุด ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยสุชัยญา รักบำรุง (2563) การที่คนในชุมชนยังคงดำรงวัฒนธรรมของตนไว้ ถึงแม้ในปัจจุบันนี้สภาพเศรษฐกิจและสังคมเกิดการเปลี่ยนแปลงไป แต่พวกเขาก็ยังพยายามที่จะรักษาวัฒนธรรมเหล่านี้ไม่ให้สูญหายไป ผ่านการยกระดับอาหารชาติพันธุ์ให้เป็นที่รู้จัก และสามารถสร้างรายได้สู่ชุมชน รวมถึงมีการสืบทอดผ่านคนในครอบครัว ทั้งนี้ ในปัจจุบันนี้เกิดการเปลี่ยนแปลงในเรื่องของแหล่งที่มาของอาหารบางชนิด เพราะในอดีตนั้นมีการหาอาหารตามป่า แต่ในปัจจุบันนี้บางครัวเรือนก็นิยมซื้ออาหารวัตถุดิบต่าง ๆ จากตลาดเพื่อความสะดวกและรวดเร็ว นอกจากนี้ ยังทำให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารที่มีความเรียบง่ายไม่ซับซ้อนอีกด้วย และสอดคล้องกับงานวิจัยของปวีร์ ตันสกุล (2563) ที่คนในชุมชนส่วนใหญ่มีวิถีชีวิตที่อยู่ร่วมกับธรรมชาติมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันมีการนำวัตถุดิบที่ได้จากพืชและสัตว์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติมาประกอบอาหาร ซึ่งสามารถแยกวัตถุดิบอาหารที่พบในชุมชนวิถีชีวิตของชาวบ้านชุมชนที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารมีลักษณะไม่ซับซ้อน การประกอบอาหารรับประทานเองในครอบครัวแบบง่าย ๆ ประกอบอาหารจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นหรือแหล่งธรรมชาติ

ข้อเสนอแนะ

1. การวิจัยครั้งต่อไป ควรทำการศึกษาการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นของจังหวัดนครพนมเพื่อเพิ่มคุณค่าด้านการรับรู้อาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จัก และสร้างเส้นทางอาหารท่องเที่ยวเชิงอาหารที่ไม่ควรพลาดในเขตพื้นที่จังหวัดนครพนม
2. ควรศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อเพิ่มพัฒนาศักยภาพการจัดการนิทรรศการอาหารท้องถิ่นสู่การเป็น Mice City ของจังหวัดนครพนมต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- กฤติวิทย์ กฤตมโนรณ และศุภกรณ์ ดิษฐพันธุ์. (2561). การท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านอัตลักษณ์อาหารทั้ง 4 ภูมิภาค. การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2559). *Tourism Research*. จุลสารวิชาการการท่องเที่ยว, 4(2), 27-47.
- คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (2566). ความรู้เกี่ยวกับ อาหารประเภทเครื่องจิ้ม. สืบค้นจาก <https://sci.dru.ac.th/ac/images/room1/a.pdf>
- คมสัน นิลยงตระกูล. (2561). ท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดนครพนม. สัมภาษณ์, 28 พฤศจิกายน 2561.
- ชนกพร จักรชุม. (2564). รูปแบบการส่งเสริมการตลาดดิจิทัลเพื่อเพิ่มคุณค่าทางการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของวัดพระธาตุพนมมรรณหวีหาร จังหวัดนครพนม. (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. มหาสารคาม.
- ณนนต์ แดงสังวาล และประสพชัย พสุนนท์. (2563). การท่องเที่ยวเชิงอาหารในสังคมต่างวัฒนธรรม:ประเทศไทยและมาเลเซีย. ปีที่ 5 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม-ธันวาคม 2563).
- ปราณี ศรีมิ่งคล. (2561). แนวทางการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษาชุมชนนาบนากอ้อเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช. *วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์*. 24(3).
- ปราณี ศรีมิ่งคล. (2561). ประธานชุมชนหมู่บ้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมชนเผ่าไทญ้อ อำเภอท่าอุเทน. สัมภาษณ์, 28 ตุลาคม 2561.
- ปวิธ ต้นสกุล. (2563). แนวทางการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษาชุมชนนาบนากอ้อเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช. *วารสารการจัดการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์*, 9(1), 81-92. thaijo.org/index.php/wms/article/download/237906/162872/
- พัชรี ตั้งตระกูล และคณะ. (2561). การส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารท้องถิ่นของ จังหวัดภูเก็ต. กรุงเทพฯ:คณะสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มูลนิธิโครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน. (2566). ชนิดของอาหารไทย. สืบค้นจาก <https://saranukromthai.or.th/sub/book/book.php?book=13&chap=8&page=t13-8-infodetail01.html>
- รองศาสตราจารย์ ดร.พรณี สอนเพลง และคณะ. (2559). การศึกษาอุปสงค์และอุปทานของการท่องเที่ยวเชิงบำเพ็ญประโยชน์ในกลุ่มจังหวัดสนุก (สกลนคร-นครพนม-มุกดาหาร).
- ศันสนีย์ อุดมอ่า. (2542). เอกสารประกอบการสอนรายวิชาขนมอบ. เพชรบูรณ์ : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์
- ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหาร. (2566). สืบค้นจาก <https://www.foodnetworksolution.com/cookbook>
- สาธิตา สุกุลรัตนกุลชัย และกรรณิกา สงวนสินธุกุล. (2564). การศึกษาเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ที่มีบริบทต่างกัน:กรณีศึกษาจังหวัดนครปฐม.
- สุชัยญา รักบำรุง. (2563). วัฒนธรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้าน กับความมั่นคงด้านสุขภาพ ของกลุ่มชาติพันธุ์อาข่า บ้านผาหมี่ อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย.
- สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬา จังหวัดนครพนม. (2561). ข้อมูลจังหวัดนครพนม. สืบค้นจาก <http://www.nakhonphanom.go.th/nakhonphanom/dataprovince.php>

- สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬา จังหวัดนครพนม. (2565). *จำนวนท่องเที่ยวจังหวัดนครพนม 2565*. สืบค้นจาก https://nakhonphanom.mots.go.th/graph_views.php?graph_id=65
- สำนักงานการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2562). *การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิง ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมในจังหวัด นครพนม*.
- สำนักงานจังหวัดนครพนม. (2558). *มานครพนม ชม 3 ที่สุด เพื่อสุขที่สุด*. นครพนม: สำนักงานจังหวัดนครพนม.
- สุปรียา ภูผาลา และจารุวรรณ แดงบุบผา. (2565). การพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยชุมชนในประเทศไทย. *วารสารวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีแห่งสุวรรณภูมิ* ปีที่ 8 ฉบับที่ 1 มกราคม-มิถุนายน 2565.
- เสาวภา ศักยพันธ์. (2548). *การศึกษาข้ามวัฒนธรรมสิบสองปันนาและล้านนาด้านอาหารไทยลื้อ*. วิทยานิพนธ์ ดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาภูมิภาคนำโขงและสาละวินวิทยา. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- อำไพ พฤติวรพงศ์กุล. (2551). *อาหารพื้นบ้าน ตำราวิชาการเพื่อสุขภาพ*. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- W.G. Cochran (1953). *Sampling Techniques*. New York: John Wiley & Sons.