บทที่ 2
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีผลต่อความต้องการผักพื้นบ้านเชิงพาณิชย์ของผู้บริโภคในเมือง เป็นการศึกษาในด้านการผลิต การตลาด และผู้บริโภคซึ่งเป็นส่วนที่เน้นให้ความสำคัญมากที่สุด เนื่องจากในปัจจุบันการตลาดผักพื้นบ้านยังไม่กว้างขวาง และผู้บริโภคที่นิยมบริโภคผักพื้นบ้านยังจำกัดอยู่เฉพาะในคนบางกลุ่ม เช่น กลุ่มผู้ห่วงใยสุขภาพ และหวาดกลัวพิษภัยจากสารเคมีที่ตกค้างอยู่ในพืชผักทั่วไปและผู้มีอายุ โดยจะมุ่งเน้นทำการศึกษาเพื่อให้ทราบชนิดและลักษณะของผักพื้นบ้านที่ผู้บริโภคนิยมบริโภค และปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคผักพื้นบ้านของผู้บริโภคเพื่อใช้เป็นส่วนประกอบการตัดสินใจวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดในเชิงพาณิชย์ต่อไปในอนาคต

ในการศึกษาครั้งนี้ได้ทบทวนเอกสารและผลงานวิจัยต่างๆ แบ่งออกเป็น 4 ส่วนโดยส่วนแรกจะเป็นการศึกษาถึงการลดลงของผักพื้นบ้าน และการอนุรักษ์ผักพื้นบ้าน ส่วนที่สองเป็นการศึกษา ถึงประโยชน์ของผักพื้นบ้าน ส่วนที่สามเป็นการศึกษาถึงพฤติกรรมการบริโภคผัก และปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคผักพื้นบ้านของผู้บริโภค และส่วนที่สี่คือการผลิตและการตลาดผักพื้นบ้าน ทั้ง 4 หัวข้อนี้ได้ถูกนำไปใช้ในการศึกษาและมีการพัฒนาวิธีการศึกษาให้ดีขึ้นดังนี้

2.1 การลดลงของผักพื้นบ้าน และการอนุรักษ์ผักพื้นบ้าน

สำนักงานคณะกรรมการสาธารณสุขมูลฐาน (2538) ได้จำแนกผักในปัจจุบันออกเป็น 2 ชนิด คือ ผักเศรษฐกิจ และผักพื้นบ้าน ผักเศรษฐกิจ คือ ผักที่ปลูกเพื่อการซื้อขายแบ่งเป็นระดับโลก ระดับประเทศ และระดับท้องถิ่น ส่วนผักพื้นบ้าน คือ ผักที่มีอยู่ทั่วไปในสวนครัว ริมรั้วบ้าน แหล่งน้ำลำธาร ในป่า หรือตามท้องนา และมีวัฒนธรรมการบริโภคขึ้นอยู่กับฤดูกาล เช่น เมื่อสิ้นสุดฤดูร้อนเข้าฤดูฝนในป่าจะมีเห็ดถอบ ผักที่บริโภคในปัจจุบันเป็นผักเศรษฐกิจที่มีการใช้ปุ๋ย และยาปราบศัตรูพืชมากมายจนเกิดสารพิษตกค้างในผักและดิน เป็นปัญหาที่กระทบต่อสุขภาพ ซึ่งจากการศึกษาของประนอม พาณิชย์เจริญ (2545) พบว่าการนำพืชเศรษฐกิจเข้าไปส่งเสริมให้ประชาชนปลูกมีผลต่อการคงอยู่ของพืชผักพื้นบ้านโดยตรง กล่าวคือ เป็นการทำลายแหล่งที่อยู่ของพืชผักพื้นบ้าน และโดยอ้อม คือทำให้วิถีการบริโภคพืชผักพื้นบ้านของชาวบ้านเปลี่ยนไป จากการหาเก็บตามแหล่งธรรมชาติเป็นหาซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน ซื้ออาหารสำเร็จจากร้านค้า

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

แทนการประกอบอาหารจากพืชผักพื้นบ้านเอง การถ่ายทอดความรู้และวิธีการประกอบอาหารจากพืชผักพื้นบ้าน และการนำมาใช้ประโยชน์จากผู้รู้สู่เยาวชนขาดหายไป การคงอยู่ของพืชผักพื้นบ้านขึ้นอยู่กับการมีอยู่ การนำมาบริโภค และการใช้ประโยชน์ สอดคล้องกับการศึกษาของกมลาภรณ์ เสราดี (2536) ที่ได้ศึกษาวัฒนธรรมความเชื่อเกี่ยวกับคุณค่าของผักพื้นบ้านภาคเหนือ พบว่า การลดลง และการหมดไปของผักพื้นบ้านจะเกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงทางด้านวิถีการผลิตทางการเกษตร และการเพิ่มขึ้นของประชากร เช่นเดียวกับ Buadaeng (1995) ที่ทำการสำรวจการใช้ประโยชน์ผลผลิตจากป่า พบว่า ปัจจัยที่ทำให้ผลผลิตจากป่าลดลง เช่น พืชผักป่า สมุนไพร และไม้ใช้สอย เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงของสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมจากระบบแบบยังชีพเป็นกึ่งพาณิชย์ กล่าวคือ พื้นที่ป่าถูกใช้ทำการเกษตร เก็บของป่าเพื่อขาย ประกอบกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น ทำให้การบริโภคมากขึ้นตาม ดังนั้นผลผลิตที่ได้จากป่ามีมากหรือน้อยจึงขึ้นอยู่กับสภาพของป่าไม้

การลดลงของผักพื้นบ้านทำให้หลายหน่วยงานได้ตระหนักถึงความสำคัญในการอนุรักษ์ผักพื้นบ้านให้คงอยู่ต่อไป จึงได้มีการจัดทำโครงการและการศึกษาวิจัยต่างๆ ดังเช่น สำนักงานกรรมการสภาวิจัยแห่งชาติ (วช.) ได้ให้ทุนอุดหนุนการวิจัยแก่นายพีระวุฒิ วงศ์สวัสดิ์ เพื่อทำการศึกษาเปอร์เซ็นต์การงอกของละอองเรณูและพื้นผิวของพันธุ์ผักพื้นบ้านในจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อใช้ประโยชน์ในการปรับปรุงพันธุ์และส่งเสริมให้มีการปลูกผักพื้นบ้านเพื่อการบริโภคอย่างแพร่หลาย โครงการอนุรักษ์ผักพื้นบ้านของจังหวัดฉะเชิงเทรา (สำนักงานเกษตรจังหวัดฉะเชิงเทรา, 2544) โดยจัดทำแปลงสาธิตการปลูกผักพื้นบ้าน มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมพันธุ์ผักพื้นบ้าน ส่งเสริมให้เกษตรกรและผู้สนใจมีความรู้ด้านการปลูกผักพื้นบ้านเป็นทางเลือกในการเพิ่มรายได้ และเพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้เกษตรกรและผู้ที่สนใจ ได้รู้จักชนิดและคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยาของผักพื้นบ้าน โครงการส่งเสริมการปลูกผักพื้นบ้านเชิงการค้า และโครงการส่งเสริมการอนุรักษ์และปลูกผักพื้นบ้านบริโภคในครัวเรือน โดยดำเนินการในลักษณะของโครงการนำร่องซึ่งขณะนี้ดำเนินการในพื้นที่รวม 56 จังหวัด 628 ตำบล โดยให้ความรู้เกี่ยวกับผักพื้นบ้านผ่านศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการผลิตผักพื้นบ้านให้แก่ประชาชน ทั้งนี้เนื่องจากการผลิตผักพื้นบ้านจะให้ผลตอบแทนที่คุ้มค่าแก่เกษตรกรเมื่อเทียบกับการปลูกผักเศรษฐกิจอื่นๆ ที่ต้องมีการดูแลรักษา รวมทั้งมีการป้องกันกำจัดศัตรูพืชอย่างดี นอกจากนี้ ได้ดำเนินโครงการอุทยานผักพื้นบ้านเพื่อรวบรวมพรรณผักพื้นบ้านซึ่งมีการรวบรวมพรรณผักพื้นบ้านจากภาคต่างๆ ทั้งประเทศ ในลักษณะเป็นแหล่งท่องเที่ยวและค้นคว้าหาความรู้ควบคู่กันไป (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2542) โครงการพัฒนาพืชผักพื้นบ้านอีสานและเพื่อเศรษฐกิจชุมชน (สถาบันวิจัยวลัยรุขเวช มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2547) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความหลากหลายของชนิดผักพื้นบ้าน รวบรวมประโยชน์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

และลักษณะวัฒนธรรมการใช้ผักพื้นบ้าน วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการที่สำคัญในผักพื้นบ้าน เพาะขยายพันธุ์พื้นเมืองที่สำคัญและหายาก เพิ่มผลผลิต สนับสนุน อนุรักษ์ และเผยแพร่ผักพื้นบ้านอีสาน โครงการการพัฒนาและการส่งเสริมการผลิตและการตลาดผักพื้นบ้านและสมุนไพร (คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2542) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาลู่ทางในการจำหน่ายผักพื้นบ้าน และศึกษาลู่ทางในการส่งเสริมและฝึกอบรมเกษตรกรเกี่ยวกับการผลิต และการตลาดผักพื้นบ้าน

2.2 ประโยชน์ของผักพื้นบ้าน

ผักพื้นบ้านนอจากจะมีความสำคัญที่สามารถใช้รับประทานเป็นอาหารแล้ว ยังมีความสำคัญด้านอื่นๆ อีก ได้แก่ ความสำคัญต่อเศรษฐกิจ โภชนาการ สมุนไพร และพลานามัย ดังนี้

2.2.1 ความสำคัญด้านเศรษฐกิจ

กรมส่งเสริมการเกษตร (2539) กล่าวถึงความสำคัญของผักพื้นบ้านที่มีต่อเศรษฐกิจ โภชนาการ และสมุนไพร ซึ่งความสำคัญทางด้านเศรษฐกิจในปี พ.ศ. 2539 ประเทศไทยมีรายได้จากการส่งออกสมุนไพรจำพวกเครื่องเทศ ได้แก่ พริกไทย พริกแห้ง เมล็ดยี่หว่า เร่ว กระวาน ผักชีฝรั่ง และอื่นๆ มูลค่าถึง 153.3 ล้านบาท

2.2.2 ความสำคัญด้านโภชนาการ

ด้านโภชนาการ สารอาหารที่พบมากในผักพื้นบ้านมีหลายชนิดที่สำคัญๆ ได้แก่ พวกแร่ธาตุ และวิตามินต่างๆ ซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกายมาก คือ ช่วยให้อวัยวะต่างๆ ของร่างกายทำงานได้ตามปกติ ผักที่มีโปรตีนสูง ได้แก่ ถั่วแปบ ถั่วพู และสะตอ ผักที่มีวิตามินเอสูง ได้แก่ ตำลึง ชะพลู ใบยอ บัวบก ผักโขม และมะรุม และผักที่มีวิตามินซีสูง ได้แก่ ดอกขี้เหล็ก มะรุม ผักหวานบ้าน ใบมะยม ฟักข้าว นอกจากนี้แล้วผักพื้นบ้านไทยยังมีสารต้านอนุมูลอิสระ (ลลิต ธีระสิริ, 2543) ซึ่งอนุมูลอิสระคือ สาเหตุของความเสื่อมและชราของอวัยวะและร่างกาย เป็นโมเลกุลที่มีขนาดเล็กไม่สามารถมองเห็นด้วยตาเปล่า เป็นโมเลกุลที่สูญเสียอิเล็กตรอนชั้นนอกสุด ทำให้เบาไม่สามารถรักษาเสถียร อนุมูลอิสระในอาหาร พบในอาหารประเภทปิ้ง ย่าง ทอด ที่เกรียมจัด อาหารปนเปื้อนสารเคมี เช่น พืชผักที่ใช้ยาฆ่าแมลงเกินขนาด อาหารสำเร็จรูปหรืออาหารขยะ อาหารเหล่านี้อยู่ได้นาน นอกจากนี้กลุ่มอาหารผสมสีซึ่งเป็นสารเคมีก็เป็นแหล่งของอนุมูลอิสระ วิธีแก้คือ ต้องหาอิเล็กตรอนเข้าคู่กับตัวมันเป็นปฏิกิริยาอนุมูลอิสระ แหล่งของสารต้านอนุมูลอิสระ ได้แก่ ร่างกายสร้างสารต้านอนุมูลอิสระขึ้นมาทำลายสารอนุมูลอิสระที่เกิดจากเมตาโบลิซึมประจำวัน และจากอาหารที่รับประทานทุกวัน สารต้านอนุมูลอิสระที่ต้องรับประทานเข้าไปพบในผักพื้นบ้าน ได้แก่ เบต้าแคโรทีน วิตามินซี วิตามินที่ได้จากพืช เบต้าแคโรทีนมีคุณสมบัติคือ ละลายได้ทั้งในน้ำและน้ำมัน พบมากในพืช

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

สีเขียว เช่น ใบยอ โหระพา ใบชะพลู มะละกอ เมื่อรับประทานเบต้าแคโรทีนอย่างเพียงพอเท่ากับว่าเซลล์ของเราทุกเซลล์ได้รับการปกป้องจากสารอนุมูลอิสระ โดยที่เบต้าแคโรทีนจะทำงานร่วมกับวิตามินอีกำจัดอนุมูลอิสระก่อนที่มันจะทำอันตรายให้แก่เซลล์ กรมส่งเสริมการเกษตร (2547) ผลการศึกษาพบว่าผักพื้นบ้านมีเบต้าแคโรทีนซึ่งช่วยต่อต้านสารพิษ วิตามินซี และแหล่งของโปรตัสเซียม ซึ่งเหมาะสมในการใช้ทานเพื่อป้องกันมะเร็ง รวมทั้งใช้รักษาเพื่อฟื้นฟูภูมิต้านทาน

ตารางที่ 2.1 จำนวนเบต้าแคโรทีนในผักพื้นบ้าน คำนวณจากน้ำหนักผัก 100 กรัม

ชนิดผักพื้นบ้าน	จำนวนเบต้าแคโรทีน (ไมโครกรัม)
ยอดแค	8,654
ใบกะเพรา	7,857
ใบขี้เหล็ก	7,181
ผักเชียงดา	5,905
ผักเตา	5,494
ยอดผักแส้ว	4,366
ผักกระเฉด	3,710
ยอดสะเดา	3,611
ผักขี้ขวง	2,431
ยอดมะกอก	2,017

ที่มา: ชมรมมังสวิรัติแห่งประเทศไทย (http://greensociety.com/veg1.html, 2547)

2.2.3 ความสำคัญด้านสมุนไพร

ผักพื้นบ้านมีคุณสมบัติทางสมุนไพรที่ใช้บำบัดรักษาโรคได้ดี จากการประชุมวิชาการโภชนาการของประเทศไทย พ.ศ. 2541 ได้มีการนำเสนอรายงานผลการศึกษาพืชผักพื้นบ้านและผักประจำท้องถิ่น เพื่อค้นหาศักยภาพในการป้องกันหรือยับยั้งการเกิดมะเร็ง โดย วรรณี คู่สำราญ จากสถาบันมะเร็งแห่งชาติ (อ้างใน สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล และมูลนิธิโตโยต้าประเทศไทย, 2543) พบว่าผักพื้นบ้านหลายชนิดมีสารป้องกันมะเร็ง (รายละเอียดตามตาราง 2.2) และได้ข้อสรุปผลการศึกษาบทบาทของสะเดาและมะระขี้นก ในการยับยั้งมะเร็งเต้านมในหนูขาวเพศเมีย และดอกสะเดาสามารถยับยั้งมะเร็งตับในหนูขาวเพศผู้ที่ได้รับสาร Aflatoxin AFB ได้อย่างชัดเจน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 2.2 สารประกอบในผักพื้นบ้านที่มีฤทธิ์เป็นสารป้องกันมะเร็ง

พืช ผัก ผลไม้	สารป้องกันมะเร็ง	อวัยวะที่อาจป้องกันได้
พืชตระกูลกระเทียม (กระเทียม หอมแดง หอมหัวใหญ่)	organosulfur compound (II)	กระเพาะอาหาร หลอดอาหาร ลำไส้ใหญ่
ผลไม้สีเหลือง สีส้ม ผักสีเขียวเข้ม	β-Carotene (II,III)	ปอด กระเพาะอาหาร ช่องปาก กระเพาะปัสสาวะ
ธัญพืช ผัก ผลไม้ ทุกชนิด	fiber (I), ellagic acid (II)	ลำไส้ใหญ่
เมล็ดพืช ถั่วต่างๆ	protease inhibitors (III)	ลำไส้ใหญ่ เต้านม กระเพาะอาหาร
ขมิ้น	curcumin (II ,III)	ลำไส้ใหญ่ เต้านม กระเพาะอาหาร
ผลไม้ตระกูลส้ม ฝรั่ง ผักใบเขียว	vitamin C (I)	กระเพาะอาหาร หลอดอาหาร ช่องปาก กล่องเสียง ตับอ่อน เต้านม

ที่มา : สถาบันวิจัยโภชนการ มหาวิทยาลัยมหิดล และมูลนิธิโตโยต้าประเทศไทย, 2543

หมายเหตุ

I กลุ่มสารยับยั้ง

ป้องกันการเกิดสารก่อมะเร็ง หรือการดูดซึมสารก่อมะเร็ง (inhibitors preventing carcinogen formation and/or absorption)

II กลุ่มสารสกัดกั้นการเกิดมะเร็ง (blocking agents)

ยับยั้งการเกิดมะเร็ง โดยป้องกันมิให้สารก่อมะเร็งไปทำปฏิกิริยากับโมเลกุลเป้าหมาย เช่น DNA ได้แก่ isothicoyanate, dithiolthione, organosulfer และ β - Carotene

III กลุ่มสารกดการเปลี่ยนแปลง (supperesing agents)

ยับยั้งกระบวนการเกิดมะเร็ง โดยการกดการเปลี่ยนแปลงจากเซลล์ที่ได้รับสารก่อมะเร็งไปเป็นเซลล์มะเร็ง กลุ่มสารพวกนี้ ได้แก่ เบต้าแคโรทีน แอนตีฮอร์โมน(antihormone) และยาต่อต้านการอักเสบ (antilinflammatory drug) เช่น แอสไพริน และสารประกอบฟีนอล

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ลลิตา ธีระสิริ (2543) กล่าวว่า สารผักเป็นสารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพโดยตรง มีบทบาทในการใช้รักษาโรค สารผักที่พบในผักพื้นบ้าน ได้แก่ สารจำพวกคาโรทีนอยด์ ฟลาโวนอยด์ โปรแอนโทไซยานิน คาเทอร์ปีน สารสตรีรอลจากพืช กรดนิวคลีอิค ฟอสโฟไลปิด ไกลโคโปรตีน ลิคแนน และโทโคเฟอรอล ในปัจจุบันเชื่อว่าสารเหล่านี้สามารถป้องกันโรคหัวใจ มะเร็ง ข้ออักเสบ ความดันโลหิตสูง และโรคเสื่อมทั้งหลาย หากร่างกายได้รับเป็นประจำจะช่วยป้องกันไม่ให้ป่วย

ตารางที่ 2.3 บทบาทในการรักษาโรคของผักพื้นบ้าน

ผักพื้นบ้าน	สารออกฤทธิ์	บทบาทในการรักษาโรค
กระชาย	camphene, thujene	ช่วยย่อย ขับลม แก้ท้องอืด
กะเพรา	eugenol	ขับน้ำดี ช่วยย่อยไขมัน แก้จุกเสียด
ข่า	cineol, eugenol	ขับลม แก้ท้องอืด ขับเสมหะ
ขิง	bomeol, fenchone, 6 gingerol, 6 shogoal,	ขับลม ขับน้ำดี ลดการบีบตัวของลำไส้ แก้ปวดท้อง
ถั่วแปบ	dolichosterone	แก้อักเสบ
ถั่วพู	erucic	รักษาสิว
บัวบก	asiatic acid madecassic acid	สมานแผล เร่งการงอกของเนื้อเยื่อ ระงับการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย ลดความดันเลือด
ผักคราดหัวแหวน	spilantol	ยาชาเฉพาะที่
ไพล	veratrole	ขยายหลอดลม รักษาหอบหืด
พริกไทย	alcaroid piperine	กระตุ้นประสาท

ที่มา: ชมรมมังสวิรัติแห่งประเทศไทย (http://greensociety.com/veg1.html, 2547)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

2.2.4 ความสำคัญด้านพลานามัย

จากประโยชน์ของสารอาหารที่อยู่ในผักพื้นบ้าน เส้นใยของผักพื้นบ้านก็ยังมีประโยชน์ กองสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข (http://www.healthteen.org/env/env01.html, 2547) กล่าวว่า ผักพื้นบ้านมีเส้นใยอาหาร ซึ่งเส้นใยอาหารนี้เป็นโครงสร้างของผัก มีมากที่เปลือก ใบ และก้าน ซึ่งร่างกายไม่สามารถย่อยได้ เมื่อรับประทานแล้วจึงเหลือเป็นกาก ช่วยกระตุ้นให้ลำไส้ใหญ่บีบตัวขับถ่ายของ

เสียออกมา คุณสมบัตินี้จึงช่วยป้องกันอาการท้องผูก และกากใยอาหารยังมีคุณสมบัติดูดซับไขมัน ทำให้ไขมันดูดซึมสู่ร่างกายน้อย ส่งผลให้ระดับไขมันในเลือดลดลง ซึ่งผักที่มีกากใยสูงโดยเรียงตามลำดับ ได้แก่ ผักไผ่ ยอดสะเดา ยอดมะม่วงหิมพานต์ ยอดมะกอก ใบยี่หร่า ยอดผักเหรียง ดอกแค ขนุนอ่อน ยอดขี้เหล็ก และยอดดอกแค ในขณะที่ผักที่มีกากใยน้อยที่สุด คือ แตงกวา นอกจากนี้ สุวัฒ สุขเจริญ (2543) ยังพบว่าผลจากการใช้ประโยชน์ และการจัดการปลูกพืชผักพื้นบ้านที่มีต่อเกษตรกร ทำให้ลดการเจ็บป่วยจากสารพิษของสารเคมีเกษตร และลดต้นทุนในการผลิตพืชผักพื้นบ้าน เกษตรกรมีรายได้เพียงพอจากการขายผลผลิตที่ทยอยออกตลอดปี ทำให้จุนเจือค่าใช้จ่ายการบริโภคภายในครอบครัว และผลต่อผู้บริโภคผักพื้นบ้าน คือ การบริโภคพืชผักพื้นบ้านที่ไม่มีสารพิษตกค้างทำให้ลดการเจ็บป่วย ตลอดจนมีร่างกายแข็งแรงจากสารอาหาร และสารที่เป็นยาหลายชนิดช่วยบำรุงร่างกายจากพืชผักพื้นบ้าน

2.3 พฤติกรรมการบริโภคผัก และปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคผักของผู้บริโภค

พบว่าในปี 2545 ค่าใช้จ่ายที่ครัวเรือนหนึ่งจะจ่ายเพื่อซื้อผักในหนึ่งปี คือ 242 บาท ฉะนั้นสัดส่วนค่าใช้จ่ายของผักต่ออาหารทั้งหมดจึงเท่ากับ 1: 9.7355 บาท (สำนักงานสถิติแห่งชาติ กระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร, 2545) ซึ่งถือว่าคนไทยยังบริโภคผักในปริมาณที่น้อยมากเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ด้วยกัน เช่น ประเทศเกาหลี ญี่ปุ่น เป็นต้น และในวารสารเกษตรกรรมธรรมชาติ ประจำเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2542 ได้รายงานถึงผลการสำรวจพฤติกรรมการบริโภคผักในปัจจุบัน พบว่าผักที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคมากที่สุด 12 ชนิด ได้แก่ ผักคะน้า ผักบุ้งจีน ถั่วฝักยาว กะหล่ำปลี แตงกวา ผักกาดขาว ตำลึง กวางตุ้ง ต้นหอม ผักชี ข้าวโพดอ่อน และหัวไชเท้า ซึ่งส่วนใหญ่เป็น “ผักจีน” ไม่ใช่ผักพื้นบ้านของไทย เนื่องจากมีการนำเข้าเมล็ดพันธุ์จากประเทศจีน ผักเหล่านี้เป็นผักที่ต้องการการดูแลเอาใจใส่ ทำให้เกษตรกรบางรายหันไปพึ่งพิงการใช้ปุ๋ยเคมีและยาฆ่าแมลง พืชผักเหล่านี้จึงมีสารเคมีปนเปื้อนมากกว่าผักพื้นบ้านของไทย ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลจากการศึกษาของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ได้ทำการสำรวจสุ่มตรวจผักทั่วไปและผักที่โฆษณาว่าปลอดภัยจากสารเคมีในพื้นที่ 59 จังหวัด ในปี พ.ศ. 2542 และข้อมูลจากกองวัตถุมีพิษทางการเกษตรที่ยืนยันตรงกันว่า ผักที่ตรวจพบสารพิษตกค้างมากที่สุด ได้แก่ ผักคะน้า กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว ผักบุ้งจีน ผักกาดขาว ผักกวางตุ้ง ซึ่งล้วนแต่เป็นผักที่ผู้บริโภคนิยมซื้อมากที่สุดด้วย และผลจากการศึกษาพฤติกรรมการเลือกซื้อผักของผู้บริโภค พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมเลือกซื้อผักโดยดูว่าผักมีตำหนิ เช่น ถ้ามีรูแสดงว่าเป็นผักที่ไม่ใช้สารเคมี พ่อค้าแม่ค้าบางรายจึงสั่งให้เกษตรกรหาหนอนมากินใบผักให้เป็นรูก่อนเก็บมาขาย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

จากการสำรวจผักพื้นบ้านในภาคเหนือตอนบนของประเทศไทยพบว่ามีผักพื้นบ้านจำนวน 163 ชนิด ผักที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคได้แก่ สะแล ถั่วแปบ ผักเฮือด ผักเชียงดา คาวตอง ผักไผ่ ผักขี้หูด ฯลฯ (ปริทรรศน์ ไตรสนธิ และ ชูศรี ไตรสนธิ, 2542)

ปัจจัยหลายประการที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคของประชาชนและเป็นตัวบ่งชี้ภาวะโภชนาการ ได้แก่ ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ เช่น สภาพดิน น้ำ ภูมิอากาศ ซึ่งมีอิทธิพลต่อการเพาะปลูกอันเป็นที่มาของอาหารให้แก่มนุษย์ ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ เช่น รายได้ของครอบครัว รายจ่ายค่าอาหาร เทคโนโลยีการผลิต ตลอดจนราคาของอาหาร และปัจจัยทางด้านสังคม วัฒนธรรม เช่นการศึกษา อาชีพ ขนาดของครอบครัว สภาพสังคม ขนบธรรมเนียม ประเพณี ศาสนา ข้อห้าม ความเชื่อ บริโภคนิสัย ตลอดจนประสบการณ์ในอดีต ปัจจัยเหล่านี้มีอิทธิพลต่อการเลือก การปรุง การกินและการเก็บถนอมอาหาร ทำให้ประชาชนในแต่ละชุมชนมีพฤติกรรมการบริโภคต่างกัน (Foster and Arderson 1987 : 265 อ้างโดย ผู้เข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตร “นักวิจัยทางสังคมศาสตร์” รุ่นที่ 27, 2528) เช่นเดียวกับ รัฐ จำปาทอง (2528) ได้กล่าวว่า เขตที่อยู่อาศัย อาชีพ อายุ ภูมิลำเนา ความถี่ในการประกอบอาหารต่อวันและแหล่งความรู้ เป็นปัจจัยที่มีผลต่อความรู้ ทัศนคติ และการปฏิบัติเมื่อบริโภคผัก ส่วนปัจจัยที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในการบริโภค ได้แก่ ระบบทุนนิยม ระบบการศึกษา สถานภาพ และบทบาทที่เปลี่ยนแปลงไป นอกจากนี้ เสาวภา ศักยพันธ์ (2534) พบว่าในจำนวนอาหารพื้นบ้าน 115 ชนิด มีการนำพืชผักจากแหล่งธรรมชาติมาเป็นส่วนประกอบอาหารถึง 53 ชนิด และปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกกินอาหารพื้นบ้าน ได้แก่ ความสามารถในการเพาะปลูกพืชผักพื้นบ้านเพื่อนำมาประกอบอาหารได้เอง และรสชาติของอาหารพื้นบ้านที่มีความอร่อยถูกปาก นอกจากนี้ ประสงค์ อยู่สำราญ (2539) ยังกล่าวว่า วิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงห่างเหินจากธรรมชาติ และการบริโภคตามกระแสนิยม ค่านิยม หรือรสนิยมที่เปลี่ยนแปลงทำให้เกิดผลกระทบโดยรวมที่เกิดขึ้นจากการบริโภคในกระแสสังคมปัจจุบัน ที่เกิดขึ้นต่อชีวิตของคนในสังคมได้ 3 ส่วนคือ ผลกระทบที่เกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อม ผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อสุขภาพ และผลกระทบที่ทำให้เกิดขึ้นต่อสังคม

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

2.4 การผลิต และการตลาดผักพื้นบ้าน

พื้นที่การปลูกผักมีกระจัดกระจายอยู่ทั่วประเทศ แหล่งปลูกผักขนาดใหญ่ จะอยู่ในเขตภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคตะวันออก ส่วนจังหวัดที่มีการปลูกผักในปริมาณมาก ได้แก่ เชียงใหม่ ลำพูน เพชรบูรณ์ ตาก นครราชสีมา บุรีรัมย์ นครพนม หนองคาย นครปฐม ราชบุรี และกาญจนบุรี พื้นที่ปลูกผักที่สำคัญ 50 ชนิด ในช่วงปี 2537 – 2542 เพิ่มขึ้นร้อยละ 14.1 ผลผลิตเพิ่มขึ้นร้อยละ 14.8 (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2545)

ในปี 2541/2542 จังหวัดเชียงใหม่มีพื้นที่การปลูกผักทั้งหมด 119,523 ไร่ (พฤกษ์ ยิบมันตะสิริ และคณะ, 2543) อุเทน สีลาเม (2546) กล่าวว่า พื้นที่การเกษตรที่เกษตรกรใช้ปลูกผักพื้นบ้านในจังหวัดเชียงใหม่ อ.แม่แตง แบ่งออกเป็น พื้นที่สวน พื้นที่ป่า และพื้นที่อาศัย เกษตรกรปลูกผักพื้นบ้านเพื่อบริโภค ผักที่เกษตรกรนิยมปลูกมากที่สุดคือ ตำลึง และงานวิจัยของ ณรงค์ คงมาก (2539) กล่าวว่า พื้นที่ปลูกผักพื้นบ้านในจังหวัดกระบี่ จะมีอยู่ 5 แหล่ง ได้แก่ พื้นที่อนุรักษ์ พื้นที่สวนยางแบบเก่าที่มีการปลูกผักพื้นบ้านสลับแถวกับการปลูกยาง พื้นที่ป่าพรุ พื้นที่สวนหลังบ้านและสวนครัว และสวนผักพื้นบ้านมืออาชีพ ซึ่งเกษตรกรนิยมปลูกแบบพื้นที่สวนหลังบ้านและสวนครัวมากที่สุด

พื้นที่เพาะปลูก จำนวนผลผลิตผักพื้นบ้านในจังหวัดเชียงใหม่ พบว่า ผักพื้นบ้านที่ปลูกในจังหวัดเชียงใหม่ในปี พ.ศ. 2545 (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2547) โดยรวมมีพื้นที่ปลูกประมาณ 535 ไร่ มีผลผลิตเฉลี่ย 780.87 กิโลกรัม/ไร่ ผักพื้นบ้านที่นิยมปลูกมากที่สุด คือ ชะอม มีพื้นที่ปลูก 204 ไร่ มีผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่สูงถึง 5,000 กิโลกรัม/ไร่ โดยอยู่ในเขตอำเภอสันทราย และมีผลผลิตรวมทั้งหมด 1,411.67 กิโลกรัม/ไร่ อนึ่งเป็นที่น่าสังเกตว่าพื้นที่การผลิตน่าจะต่ำกว่าความเป็นจริงมากตัวอย่างเช่น พื้นที่การผลิตตะไคร้ทั้งจังหวัดมีเพียง 7 ไร่ ซึ่งไม่น่าจะพอเพียงต่อการบริโภคในจังหวัด อย่างไรก็ตามตัวเลขผลผลิตเฉลี่ยและราคาเป็นข้อมูลที่มีโอกาสที่จะเชื่อถือได้

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตาราง 2.4 พื้นที่ จำนวนผลผลิต ช่วงฤดูการเก็บเกี่ยว และราคาผักพื้นบ้านในจังหวัดเชียงใหม่ ใน ปี พ.ศ. 2545

ชื่อผักพื้นบ้าน	อำเภอ	ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่)	ช่วงฤดูการเก็บเกี่ยว	ราคา (บาท/กก.)
หมวดเครื่องปรุงรส				
ตะไคร้	สารภี	500	ตลอดทั้งปี	20 บาท / กอ
	สันทราย	600	ต.ค. – พ.ย.	3 – 5
	สันป่าตอง	1,000	ตลอดทั้งปี	5
	ฝาง	1,500	ตลอดทั้งปี	3
	รวม	**900**		
ข่า	ฝาง	1,500	ตลอดทั้งปี	3
	รวม	**1,500**		
โหระพา	สันป่าตอง	500	ตลอดทั้งปี	5
	รวม	**500**		
กระเพรา	สันป่าตอง	500	ตลอดทั้งปี	5
	ฝาง	1,000	ตลอดทั้งปี	10 – 15
	รวม	**750**		
สาระแหน่	สันป่าตอง	500	ตลอดทั้งปี	5
	ฝาง	500	ตลอดทั้งปี	5
	รวม	**500**		

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตาราง 2.4 (ต่อ)

ชื่อผักพื้นบ้าน	อำเภอ	ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่)	ช่วงฤดูการเก็บเกี่ยว	ราคา (บาท/กก.)
กระเพรา	สันป่าตอง	500	ตลอดทั้งปี	5
	ฝาง	1,000	ตลอดทั้งปี	10 – 15
	รวม	**750**		
ผักชีฝรั่ง	สารภี	800	ตลอดทั้งปี	20 – 35
	รวม	**800**		
ขมิ้น	แม่ริม	500	ตลอดทั้งปี	10
	รวม	**500**		
หมวดดอก ใบ ยอด				
ตำลึง	สันทราย	200	ตลอดทั้งปี	20
	แม่ริม	350	ตลอดทั้งปี	15
	รวม	**275**		
ผักปลัง	สารภี	750	ตลอดทั้งปี	5 – 8
	ดอยหล่อ	2,000	ต.ค. – ก.พ.	8
	รวม	**1,375**		
ผักหวานป่า	แม่ริม	300	ตลอดทั้งปี	20
	รวม	**300**		
ผักหวานบ้าน	ฝาง	700	ตลอดทั้งปี	20 – 30
	รวม	**700**		

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตาราง 2.4 (ต่อ)

ชื่อผักพื้นบ้าน	อำเภอ	ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่)	ช่วงฤดูการเก็บเกี่ยว	ราคา (บาท/กก.)
ผักเชียงดา	สะเมิง	-	ตลอดทั้งปี	-
	สันทราย	20	พ.ย. – ก.พ.	100
	แม่ริม	300	ตลอดทั้งปี	15
	ฝาง	500	ตลอดทั้งปี	20 – 25
	รวม	**273.33**		
ผักฮ้วนหมู	แม่ริม	400	ตลอดทั้งปี	25
	รวม	**400**		
สะแล	สันทราย	60	พ.ย. – ก.พ.	120
	รวม	**60**		
ผักแว่น	สะเมิง	-	ตลอดทั้งปี	-
	แม่วาง	400	พ.ค. – ธ.ค.	20
	พร้าว	500	ตลอดทั้งปี	10
	จอมทอง	200	ตลอดทั้งปี	50
	รวม	**366.67**		
คาวตอง	สันป่าตอง	500	ตลอดทั้งปี	5
	รวม	**500**		
ชะพลู	แม่ริม	300	ตลอดทั้งปี	15
	รวม	**300**		

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตาราง 2.4 (ต่อ)

ชื่อผักพื้นบ้าน	อำเภอ	ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่)	ช่วงฤดูการเก็บเกี่ยว	ราคา (บาท/กก.)
ชะอม	สันกำแพง	170	ตลอดทั้งปี	20
	พร้าว	1,000	ตลอดทั้งปี	10
	สันทราย	5,000	ตลอดทั้งปี	5
	แม่ริม	500	ตลอดทั้งปี	15
	สันป่าตอง	1,000	ตลอดทั้งปี	10
	ฝาง	800	ตลอดทั้งปี	20 – 50
	รวม	**1,411.67**		
ดอกแค	ดอยสะเก็ด	1,000	ตลอดทั้งปี	8 บาท / กอง
	รวม	**1,000**		
บัวบก	สะเมิง	-	ตลอดทั้งปี	-
	แม่ริม	500	ตลอดทั้งปี	20
	รวม	**500**		
ผักสะคร้าน	สะเมิง	-	ตลอดทั้งปี	50 – 60
	รวม			
แมงลัก	ฝาง	500	ตลอดทั้งปี	5
	รวม	**500**		
ผักไผ่	สะเมิง	-	ตลอดทั้งปี	-
	สันป่าตอง	500	ตลอดทั้งปี	5
	ฝาง	500	ตลอดทั้งปี	5
	รวม	**500**		

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตาราง 2.4 (ต่อ)

ชื่อผักพื้นบ้าน	อำเภอ	ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่)	ช่วงฤดูการเก็บเกี่ยว	ราคา (บาท/กก.)
ผักเสี้ยน	แม่ริม	400	ตลอดทั้งปี	8
	รวม	**400**		
โทงเทง	สันทราย	20	ตลอดทั้งปี	100
	รวม	**20**		
หมวดผล				
น้ำเต้า	ดอยหล่อ	4,000	ต.ค. – เม.ย.	3
	รวม	**4,000**		
ผักกูด	แม่ริม	400	ตลอดทั้งปี	15
	รวม	**400**		
มะแขว่น	สะเมิง	1,250	ม.ค. – มี.ค.	120 – 150
	รวม	**1,250**		

ที่มา: กรมส่งเสริมการเกษตร (http://www.doae.go.th/stat/newpage/)

ในส่วนของการตลาดนั้น ณรงค์ คงมาก (2539) รายงานว่า ผักพื้นบ้านจากเกษตรกรจะมีช่องทางการจำหน่ายทั้งหมด 5 ช่องทาง ได้แก่ ตลาดนัดท้องถิ่นซึ่งเป็นแหล่งขายผักพื้นบ้านอย่างแท้จริง ตลาดสดเมืองกระบี่ ภัตตาคาร โรงแรม และโรงเรียนซึ่งถือว่าเป็นตลาดที่มีความแน่นอนและมั่นคง ศูนย์การค้าซึ่งเป็นแหล่งจำหน่ายที่ให้กำไรไม่มาก แต่สามารถประชาสัมพันธ์สินค้าได้ดี และร้านค้าที่จำหน่ายผักปลอดสารพิษ ช่องทางนี้ยังไม่ได้ผลเท่าที่ควรเนื่องจากผักพื้นบ้านส่วนใหญ่เก็บส่วนยอดมาขาย ยอดผักจะเหี่ยวได้ง่าย ผักส่วนใหญ่จึงจะเสียหาย เพราะร้านเหล่านี้ยังไม่มีระบบตู้แช่ สินค้าแปรรูปจึงเป็นสินค้าที่มีความเหมาะสมสำหรับร้านค้าประเภทนี้ ช่องทางการจำหน่ายที่เป็นที่นิยมมากที่สุด คือ ตลาดนัดท้องถิ่น ซึ่งทั้ง 5 ช่องทางของระบบตลาดผักพื้นบ้าน ประมาณมูลค่าตลาดผักพื้นบ้านทั้งจังหวัดกระบี่ไม่น้อยกว่า 14 ล้านบาท/ปี (เฉลี่ยอำเภอละ 2 ล้านบาท/ปี) และสัมพันธ์กับครอบครัวเกษตรกรไม่น้อยกว่า 2,000 ราย ที่เป็นผู้ปลูกผักพื้นบ้านไว้บริโภค และขายส่วนที่เหลือให้ตลาดนัด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ในด้านของปัญหาการตลาดและการจัดจำหน่ายผักพื้นบ้าน ได้แก่

1. ผักพื้นบ้านจะมาจากเกษตรกรหลายคนปลูก ซึ่งปลูกคนละไม่มาก ทำให้ยากในการทำเชิงธุรกิจที่ต้องการผักปริมาณมาก
2. ขนาดของมัด ผักพื้นบ้านที่ส่งมาจากเกษตรกรแต่ละคนจะมีขนาดมัดไม่เท่ากัน ทำให้การกำหนดราคาทำได้ลำบาก
3. การขนส่ง ผักพื้นบ้านส่วนมากจะเก็บยอดมาจำหน่ายซึ่งไม่ทนทานทำให้เฉาง่าย การขนส่งจึงต้องทำด้วยความชำนาญ
4. ความไม่แน่นอนในการเก็บเกี่ยวเพื่อจำหน่าย ในวันทำบุญ วันแต่งงาน หรืองานศพ ที่จัดขึ้นในหมู่บ้านที่สมาชิกอาศัยจะส่งผลให้ขาดผลผลิตได้ทุกเมื่อ

นอกจากนี้แล้วจากงานวิจัยของ กลม เลิศรัตน์ และคณะ (2545) ที่ทำการพัฒนาและส่งเสริมการผลิตและการตลาดผักพื้นบ้านและสมุนไพร โดยการดำเนินการร้านค้า “เกษตรธรรมชาติ” ก็ประสบปัญหาทางด้านตลาด คือสินค้าผักพื้นบ้านสมุนไพรมียอดจำหน่ายต่ำ เนื่องจากเกิดการแข่งขันกับบริษัทเอกชนที่มีการผลิตได้มาตรฐาน บรรจุภัณฑ์ที่ดี และมีตรารับรองคุณภาพ สามารถหาซื้อได้ง่าย ส่วนสินค้าที่ผลิตโดยกลุ่มเกษตรกรส่วนใหญ่มีลักษณะการผลิตขนาดเล็ก วัตถุดิบที่ใช้ในแต่ละรุ่นไม่เหมือนกัน บรรจุภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ยังไม่ได้รับการรับรองคุณภาพ ไม่มีตรารับรองจากองค์การอาหารและยา (อย.) สรรพคุณต่างๆ ในส่วนของสมุนไพรก็ยังไม่ได้รับการพิสูจน์ผลยืนยันทางวิชาการอย่างชัดเจน ทำให้การโฆษณาประชาสัมพันธ์ทำได้ลำบาก และมีผลให้ผู้บริโภคขาดความมั่นใจไม่ซื้อใช้อย่างต่อเนื่อง ในส่วนของการฝึกอบรมและส่งเสริมการผลิตผักพื้นบ้านและสมุนไพรยังไม่ประสบผลสำเร็จ เนื่องจากเกษตรกรต้องเสียค่าใช้จ่ายค่อนข้างสูงในการขนส่งผักไปจำหน่ายยังตลาดในเมือง และร้านเกษตรธรรมชาติ การผลิตผักพื้นบ้านหลายชนิดสามารถทำได้เฉพาะฤดูกาลเท่านั้น และเกษตรกรบางส่วนเชื่อว่าการปลูกพืชผักพื้นบ้านในบริเวณบ้านหรือสวนครัวหลังบ้านเป็นสิ่งต้องห้าม ด้วยเหตุนี้จึงทำให้เกษตรกรหยุดทำการผลิตผักพื้นบ้านไป

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

2.5 การศึกษาแบบจำลองโลจิท

การใช้วิธีเชิงปริมาณในการศึกษาหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรอิสระและตัวแปรตามมีหลากหลายวิธี ซึ่งในแต่ละวิธีก็จะมีความสามารถและประสิทธิภาพแตกต่างกันไป เช่น การศึกษาของ อารี วิบูลย์พงศ์ (2537) ได้ศึกษาวิธีเชิงปริมาณเพื่อวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อการยอมรับนวตกรรมของเกษตรกร เพื่อเปรียบเทียบผลการวิเคราะห์ 6 วิธี ได้แก่ (1) การทดสอบด้วยวิธี rank correlation (2) การทดสอบด้วย chi-square (3) การวิเคราะห์สมการถดถอยด้วย LS กับตัวแปรตาม "จำนวนพื้นที่ปลูกแถบหญ้าร่วม" (4)วิเคราะห์สมการถดถอยด้วย LSกับตัวแปรตาม "สัดส่วนพื้นที่ปลูกแถบร่วมกับพื้นที่ถือครองทั้งหมด" (5)การวิเคราะห์โดยใช้สมการถดถอยกับตัวแปรตามโดยวิธีกำลังสองต่ำสุด และ (6) การวิเคราะห์แบบจำลอง logit โดยวิธี Maximum Likelihood ผลปรากฏว่าวิธี rank correlation และการทดสอบด้วย chi-square มีข้อจำกัดและให้ผลการทดสอบที่แตกต่างไปจากวิธีอื่นๆ ในบางส่วน ส่วนวิธีการวิเคราะห์โดยใช้สมการถดถอยกับตัวแปรตามโดยวิธีกำลังสองต่ำสุด ไม่ถูกต้องตามทฤษฎีสถิติ และการทำนายมีความแม่นยำเพียงร้อยละ 77 เมื่อเทียบกับวิธี logit ซึ่งเป็นวิธีที่ถูกต้องและมีความแม่นยำในการทำนายถึงร้อยละ 90

กัลยา วาณิชย์ปัญญา (2544) ได้กล่าวว่าการวิเคราะห์ความถดถอยโลจิสติค(Logistic Regression Analysis) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรตาม และตัวแปรอิสระ และนำสมการความถดถอยที่ได้ไปประมาณหรือพยากรณ์ค่าตัวแปรตามเมื่อกำหนดค่าตัวแปรอิสระ ซึ่งสามารถแบ่งการวิเคราะห์แบบโลจิสติคออกเป็น 2 ประเภท คือ (1) binary Logistic จะใช้เมื่อตัวแปรตาม (Y) เป็นตัวแปรเชิงกลุ่มที่มีค่าได้ 2 ค่า (dichotomus variable) และ (2) mutinomial Logistic จะใช้เมื่อตัวแปรตาม (Y) เป็นตัวแปรเชิงกลุ่มที่มีค่ามากกว่า 2 ค่า

การศึกษาที่เกี่ยวข้องกับโลจิทโมเดล ที่เป็นแนวทางในการศึกษาหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรอิสระและตัวแปรตาม อารี วิบูลย์พงษ์และคณะ (2543) ได้ทำการศึกษาพฤติกรรมการซื้อและความพอใจของผู้บริโภคอาหารแปรรูปพื้นบ้าน ในการศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคด้านสัดส่วนค่าใช้จ่ายของผู้บริโภคใช้การวิเคราะห์ด้วย multinomial logit model พบว่าครอบครัวของผู้บริโภคที่มีสัดส่วนค่าใช้จ่ายอาหารแปรรูปพื้นบ้านต่างกันเนื่องจากปัจจัยที่เกื้อหนุนให้เกิดการเพิ่มโอกาสการซื้ออาหารแปรรูปที่ต่างกัน ปัจจัยที่มีอิทธิพล คือ รูปแบบการใช้ชีวิต และการเป็นนักท่องเที่ยว ในส่วนทัศนคติของผู้บริโภคต่อการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ พบว่า กลุ่มเป้าหมายที่ต้องการให้พัฒนาคุณภาพของไส้อั่วมีความชัดเจนมาก ส่วนหมูยอและแคบหมูกลับมีปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความต้องการให้มีการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ค่อนข้างน้อย วิไล ท้วมกลัด (2543) พบว่าปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผักปลอดสารพิษของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ได้แก่ ราคาผักปลอดสารพิษและส่วนต่างระหว่างราคาผักปลอดสารพิษกับผักสดทั่วไปที่ผลิตโดยใช้สารเคมี ระดับการศึกษา และรายได้ของผู้บริโภค และ Ho (2003) ศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อความชอบปลาของผู้บริโภคชาวไต้หวันพบว่า ปัจจัยทางด้านประชากรศาสตร์และคุณลักษณะของปลาจะส่งผลต่อความชอบของผู้บริโภค เช่นเดียวกันกับ Arbindra (2002) ได้ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อความชอบเนื้อของผู้บริโภคชาวอเมริกัน โดยใช้แบบจำลองการถดถอยโพรบิท (probit regression model) พบว่าความชอบเนื้อของผู้บริโภคได้รับอิทธิพลมาจากสภาพภูมิศาสตร์ที่อยู่อาศัย เชื้อชาติ ภูมิหลัง องค์ประกอบของครอบครัว ระดับการศึกษา และรายได้ของครอบครัว ล้วนแต่มีผลต่อความชอบเนื้อของผู้บริโภค

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved