

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญ

อาหารพื้นเมือง เป็นทางเลือกหนึ่งของคนไทยที่แสวงหาสิ่งที่ดั้งเดิมกลับคืนสู่ธรรมชาติเนื่องจากวิถีการดำรงชีวิตที่เปลี่ยนไป ส่งผลต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของคนไทย อาหารพื้นเมืองมีคุณค่าทางสารอาหารมากมาย เมื่อได้บริโภคแล้วสุขภาพร่างกายแข็งแรง ระบบขับถ่ายดี รักษาการเจ็บป่วยได้ ทำให้เกิดต้นตำรับของอาหารพื้นบ้านไทยเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน ทั้งนี้ อาหารพื้นเมืองหรืออาหารพื้นบ้านไทยไม่เพียงแต่มีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อมหลากหลายรส แต่ยังเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละท้องถิ่นที่ปรุงแต่งให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ได้สมดุลทางโภชนาการที่ผสมผสานลงตัวระหว่างชนิดและปริมาณของอาหาร การปรุงอาหารจะเป็นการต้ม แกง ยำ ตำ มีการปรุงที่เรียบง่าย ไม่พิถีพิถัน ใช้เวลาไม่มาก ใช้น้ำมันในการปรุงอาหารน้อย มีการใช้เนื้อสัตว์ไม่มาก แหล่งโปรตีนได้จากปลา ไข่ หมู และสัตว์อื่นๆ บางชนิดในท้องถิ่น เครื่องปรุงล้วนเป็นสมุนไพรที่ได้จากธรรมชาติ และที่สำคัญไม่ว่าจะเป็นอาหารพื้นบ้านนานาชนิดที่หาได้นั้น สามารถนำมาปรุงเป็นอาหารหรือนำมาเป็นเครื่องจิ้มกับอาหารประเภทน้ำพริกหรือหลนต่างๆ ซึ่งจะเห็นได้ว่า อาหารพื้นเมืองของไทยเป็นอาหารที่มีไขมันต่ำแต่มีเส้นใยสูง มีคุณค่าทางโภชนาการทั้ง วิตามิน แร่ธาตุ เอนไซม์ กรดไขมัน มีความปลอดภัยจากสารเคมีและยังให้สรรพคุณทางสมุนไพรซึ่งหาได้ยากจากอาหารประเภทอื่นๆ ในขณะที่เดียวกันยังเป็นการส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีของคนในครอบครัวที่ได้มีโอกาสพูดคุยกันระหว่างมื้ออาหาร ตลอดจนเป็นการอนุรักษ์และพัฒนาให้อาหารไทยอยู่คู่บ้านคู่เมืองของคนไทยตลอดไป

อาหารพื้นเมืองภาคเหนือ นิยมรับประทานเฉพาะท้องถิ่นทางภาคเหนือซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นได้ง่าย โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น นอกจากนี้ยังสืบทอดวิธีการปรุงและรับประทานต่อกันมาเป็นเวลายาวนาน และเนื่องจากอาหารพื้นเมืองภาคเหนือนั้นมีความเกี่ยวข้องกับสภาพแวดล้อมต่างๆ ทั้งสภาพภูมิอากาศที่ประกอบด้วยภูเขาและป่าไม้ มีแม่น้ำลำธารไหลผ่านหลายสาย สภาพดินอุดมสมบูรณ์ชุ่มชื้นกว่าที่อื่น มีสภาพภูมิอากาศที่หนาวเย็น ตลอดจนอาชีพความเป็นอยู่และการติดต่อระหว่างคนภาคเหนือกับภาคอื่นๆรวมทั้งประเทศเพื่อนบ้าน ทำให้อาหารพื้นเมืองภาคเหนือบางชนิดอาจไปเข้ากับอาหารพื้นเมืองภาคอื่น เช่น ข้าวเหนียว เพียงแต่ว่ากรรมวิธีของแต่ละภาคอาจแตกต่างกันไป ชาวเหนือนิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักโดยรับประทานกับอาหารประเภทน้ำพริกต่างๆ เช่น น้ำพริกอ่อน น้ำพริกหนุ่ม ตลอดจนอาหารประเภทแกง เช่น แกงแค แกงโสะ เป็นต้น

อาหารพื้นเมืองภาคเหนือมีรสชาติที่แตกต่างไปจากอาหารประเภทอื่นๆ ซึ่งสามารถดึงดูดผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี โดยผู้บริโภคสามารถบริโภคอาหารพื้นเมืองภาคเหนือในอำเภอเมืองได้ทั้งที่ร้านอาหารอาหารขันโตก ซึ่งมีจำนวน 10 ร้าน ร้านอาหารพื้นเมือง มีจำนวน 9 ร้าน และตลาดทั่วไป ในงานวิจัยนี้จะนำเสนอร้านอาหารพื้นเมืองในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ดังนี้

ตารางที่ 1.1 ร้านอาหารพื้นเมืองในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

รายชื่อร้านอาหารพื้นเมือง	ที่อยู่
1. อรุณ(ไร)	45 ถนนคชสาร อำเภอเมือง
2. เรือนคำอิน	79/3 ถนนศิริธร อำเภอเมือง
3. เสือน้ำเจ้า	6/6 ซ.3/3 ถนนแก้วนารีรัฐ อำเภอเมือง
4. เสือน้ำทิพย์	112 ถนนราชมรรคา อำเภอเมือง
5. เสือน้ำสุนทร เวชานนท์	46/1 ถนนวังสิงห์คำ อำเภอเมือง
6. แกงร้อนบ้านสวน	149/3 ถนนคันคลองชลประทาน อำเภอเมือง
7. ทำน้ำ	43/3 ถนนช้างคลาน อำเภอเมือง
8. บ้านไร่ยามเย็น	14 ซอยลังกา 3 ถนนฟ้าฮ่าม อำเภอเมือง
9. ร้านต๋องอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่	นิมมานเหมินท์ ซอย 13 อำเภอเมือง

ที่มา : สำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงใหม่

จากข้อมูลข้างต้นจะเห็นได้ว่า อาหารพื้นเมืองภาคเหนือควรได้รับการอนุรักษ์ และส่งเสริมให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย เพราะในปัจจุบันคนรุ่นหลังบริโภคอาหารสะดวกซื้อมากขึ้น ซึ่งส่งผลกระทบต่อร่างกาย จึงควรณรงค์ให้ถึงความสำคัญของอาหารประจำท้องถิ่นซึ่งมีคุณค่าต่อสุขภาพอนามัย

และยังทำให้ร่างกายแข็งแรง เพราะอาหารพื้นเมืองส่วนใหญ่ประกอบด้วยพืชผักสมุนไพร นอกจากนี้ ยังช่วยส่งเสริมธุรกิจด้านอาหารและการท่องเที่ยวโดยสามารถดึงดูดประชาชนให้เข้ามาเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่มากขึ้น ส่งผลให้จังหวัดเชียงใหม่มีรายได้จากการจำหน่ายอาหารพื้นเมือง รวมทั้งเป็นการส่งเสริมอาชีพแก่ชาวบ้านได้ ซึ่งวิจัยฉบับนี้ผู้ที่เกี่ยวข้องหรือผู้ที่สนใจสามารถนำไปใช้ให้เป็นประโยชน์ในการศึกษา เพื่อวางแผนแนวทางแก้ไขปัญหาและวางแผนดำเนินกลยุทธ์ ส่งเสริมการสร้างอาชีพในจังหวัดเชียงใหม่ซึ่งเป็นการกระตุ้นให้เกิดความต้องการภายในท้องถิ่น รวมทั้งชะลอการเดินทางท่องเที่ยวต่างประเทศ อีกทั้งเพื่อสนับสนุนการดำเนินนโยบายการท่องเที่ยวของไทยต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- 1) เพื่อศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
- 2) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารพื้นเมือง ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
- 3) เพื่อศึกษาความพึงพอใจในการบริโภคอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา

จากการศึกษาครั้งนี้ ทำให้ทราบถึงลักษณะพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ ตลอดจนทราบถึงความพึงพอใจในการบริโภคอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ ซึ่งผลที่ได้จากการศึกษาสามารถนำไปเป็นแนวทางในการวางแผน ปรับปรุง ตลอดจนกำหนดกลยุทธ์ในการดำเนินงาน เพื่อให้ทำอาหารพื้นเมืองภาคเหนือเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายและช่วยส่งเสริมการสร้างอาชีพของคนเชียงใหม่ได้ดียิ่งขึ้น

1.4 ขอบเขตการศึกษา

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้มุ่งเน้นศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลกลุ่มผู้บริโภคที่ไปบริโภคอาหารพื้นเมืองภาคเหนือที่ร้านอาหารพื้นเมืองในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ดังที่กล่าวมา ในช่วงเดือนเมษายน – พฤษภาคม 2554 โดยศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ และความพึงพอใจในการบริโภคอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ จำนวน 400 ตัวอย่าง

1.5 นิยามศัพท์

พฤติกรรม หมายถึง พฤติกรรมของผู้บริโภคที่รับประทานอาหารพื้นเมือง ได้แก่ เหตุผลในการเลือกรับประทาน บุคคลที่มีอิทธิพลทำให้เกิดการเลือกบริโภค การเลือกบริโภคอาหารพื้นเมืองตามร้านอาหารต่างๆ ความถี่/ความบ่อยในการรับประทาน ช่วงเวลาที่ใช้รับประทาน ประเภทและ บริการที่มีผลในการเลือกรับประทาน จำนวนครั้งที่ไปรับประทานต่อเดือน และเหตุผลที่ไป เป็นต้น

อาหารพื้นเมืองภาคเหนือ หมายถึง อาหารที่มีในท้องถิ่นจังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งคนในท้องถิ่นนิยมรับประทานกันเป็นประจำ การปรุงอาหารพื้นเมืองภาคเหนือมีหลายวิธีคือ การแกง การจ่อ การล้า การยำ การเจียว การคั่วหรือการผัด การหลู้ การตำ การอั่ว การจิ้น การอ่อม วิธีการปรุงเหล่านี้มีผักพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบ

ร้านอาหารพื้นเมือง หมายถึง ร้านอาหารพื้นเมืองที่อยู่ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งเป็นร้านอาหารพื้นเมืองที่ให้บริการอาหารพื้นเมืองและเครื่องดื่ม และเป็นร้านอาหารพื้นเมืองที่อยู่ในเอกสารเผยแพร่ “รายชื่อร้านอาหารในจังหวัดเชียงใหม่” ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย