

## บทที่ 1

### บทนำ

#### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารมังสวิรัติ (vegetarian foods) คืออาหารที่ปราศจากเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากเนื้อหรืออวัยวะใด ๆ ของสัตว์ คำว่า “มังสวิรัติ” มาจากคำว่า มังสะ+วิรัติ มังสะ แปลว่า เนื้อสัตว์ วิรัติ แปลว่า ปราศจากความยินดี ดังนั้นผู้ที่รับประทานอาหารมังสวิรัติคือ “ผู้ที่ไม่ยินดีในการรับประทานเนื้อสัตว์” อาหารมังสวิรัติเป็นอาหารที่ไม่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ ส่วนใหญ่ประกอบด้วย ข้าว ซึ่งรวมถึงข้าวกล้อง ข้าวขัดสี ข้าวโพด ข้าวสาลี และผลิตภัณฑ์ของข้าว เช่น ข้ามน้ำปั่น กุ้ยเตี๋ยว และข้ามน้ำเงิน เป็นต้น ถ้า ได้แก่ ถั่วเขียว ถั่วเหลือง ถั่วคำ ถั่วถิง และผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่ทำมาจากถั่ว เช่น เต้าเจี้ยว เต้าหู้ เต้าหู้สี เป็นต้น เมล็ด ได้แก่ งาขาว งาดำ เมล็ดฟักทอง เมล็ดทานตะวัน เป็นต้น และผักผลไม้ทุกชนิด

อาหารมังสวิรัติถือว่าเป็นอาหารเพื่อสุขภาพอย่างหนึ่งที่นิยมบริโภคกันอย่างกว้างขวาง โดยเฉพาะในประเทศไทยจะดูดีที่ส่วนใหญ่มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้สุขภาพดี ลดปัญหารोครต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการรับประทานเนื้อสัตว์ แต่ในประเทศที่กำลังพัฒนาส่วนมากเน้นการไม่เบียดเบียนสิ่งมีชีวิตด้วยกันเอง มีจุดมุ่งหมายเพื่อให้สุขภาพดี ส่วนในประเทศไทยแต่เดิมรับประทานอาหารมังสวิรัติเพราะความเชื่อทางค่านิยม ซึ่งมีผลดีเกิดขึ้นแก่จิตใจของผู้ปฏิบัติ ในเรื่องความสุขใจที่ได้ดิ่งเด่นการเบียดเบียนทำร้ายสัตว์ ขณะที่ปัจจุบันคนไทยหันมารับประทานอาหารมังสวิรัติเพื่อประโยชน์และผลดีต่อสุขภาพร่างกายกันมากขึ้น

ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติแบ่งออกเป็น 5 ประเภท ได้แก่ มังสวิรัติแบบเครื่องครัว คือรับประทานจากแหล่งพืชเพียงอย่างเดียว (vegan) มังสวิรัติประเภทที่ดื่มน้ำ และผลิตภัณฑ์จากนม (lacto-vegetarian) มังสวิรัติประเภทที่ดื่มน้ำ ผลิตภัณฑ์จากนม และไข่ (lacto-ovo-vegetarian) มังสวิรัติที่รับประทานผลไม้แห้งและสด (fruitarian) และมังสวิรัติที่รับประทานธัญพืช (zen macrobiotic) (ประเทศไทย ศิริจักรวาล, 2541)

ซึ่งไม่ว่าผู้บริโภคจะรับประทานอาหารมังสวิรัติประเภทใด หรือมีจุดมุ่งหมายในการบริโภคอาหารมังสวิรัติอย่างไรก็ตาม ถ้าหากมีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารมังสวิรัติอย่างถูกต้อง ก็จะส่งผลให้มีภาวะโภชนาการที่ดีซึ่งจะเป็นเครื่องชี้วัดอย่างหนึ่งที่แสดงให้เห็นถึงความก้าวหน้าใน

การพัฒนาทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และการสาธารณสุขของประชาชนในประเทศ การมีภาวะโภชนาการที่ดีจะส่งเสริมให้สุขภาพอนามัยของประชาชนมีความสมบูรณ์ แข็งแรง ป้องกันการเกิดโรคภัยไข้เจ็บ และส่งผลให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นอีกด้วย แต่ถ้าหากผู้บริโภค มีพฤติกรรมในการบริโภคอาหารมังสวิรัติที่ไม่ถูกต้อง ก็อาจก่อให้เกิดปัญหาความบกพร่องทางด้านโภชนาการของสารอาหารต่าง ๆ ได้ เช่น ผู้บริโภคบางคนอาจรับประทานอาหารมังสวิรัติเน้นหนักไปทางอาหารประเภทcarbohydrate ไปเครื่องมากเกินไปจนอาจเกิดภาวะโภชนาการเกิน หรือบางคนอาจรับประทานอาหารประเภทโปรตีนและไขมันน้อยเกินไปจนอาจเกิดภาวะโภชนาการขาดขึ้นได้ เป็นต้น

ปัจจุบันนี้จากการที่มีผู้สนใจหันมารับประทานอาหารมังสวิรัติในจังหวัดเชียงใหม่เพิ่มมากขึ้น จึงได้มีการก่อตั้งสโมสรมังสวิรัติเชียงใหม่ขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2539 โดย ศ.ดร. ไนต์ สุทธิชิต เป็นนายกก่อตั้งสโมสรมังสวิรัติเชียงใหม่ แล้วมีการทำกิจกรรมเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้มีร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารมังสวิรัติ ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เกิดขึ้นมากมาย มีทั้งร้านอาหารที่จำหน่ายแต่อาหารมังสวิรัติโดยเฉพาะ และร้านอาหารโดยทั่วไปที่เพิ่มรายการอาหารมังสวิรัติเข้าไปในรายการอาหารของร้านด้วย ซึ่งพบว่าจำนวนร้านอาหารมังสวิรัติมีจำนวนเพิ่มมากขึ้นทุกปี โดยจากการสำรวจพบว่า

ปี 2339 มีร้านขายอาหารมังสวิรัติ 8 ร้าน

ปี 2540 มีร้านขายอาหารมังสวิรัติ 19 ร้าน

ปี 2541 มีร้านขายอาหารมังสวิรัติ 28 ร้าน

ปี 2542 มีร้านขายอาหารมังสวิรัติมากกว่า 40 ร้าน

ดังนั้นการศึกษาภาวะโภชนาการและพฤติกรรมการบริโภคอาหาร จึงเป็นแนวทางที่จะทำให้ทราบถึงสาเหตุของการเกิดปัญหา และสามารถนำข้อมูลที่ได้มาเป็นข้อมูลพื้นฐานในการแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม ซึ่งพฤติกรรมการบริโภคอาหารเป็นแนวทางส่วนหนึ่งของการวางแผนทางแก้ไขปัญหาทางด้านพุทธิกรรมสุขภาพในเชิงลบ ส่งเสริมพุทธิกรรมในเชิงบวก และให้ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ และประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในอาหารมังสวิรัติมีความรู้ และมีพุทธิกรรมในการรับประทานอาหารมังสวิรัติที่ถูกต้องมากขึ้นต่อไป

### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อประเมินภาวะโภชนาการของผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ
2. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคของผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ
3. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่าง ๆ กับพุทธิกรรมการบริโภคอาหารมังสวิรัติ

## ขอบเขตของการศึกษา

### 1. ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในการศึกษารั้งนี้ ได้แก่ ประชาชนที่รับประทานอาหารมังสวิรัติในร้านอาหารมังสวิรัติ เขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ประชาชนที่รับประทานอาหารมังสวิรัติในร้านอาหาร มังสวิรัติ เขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 250 คน

### 2. ขอบเขตด้านเนื้อหา

ในการศึกษารั้งนี้ได้กำหนดประเด็นศึกษาถึงภาวะโภชนาการและพฤติกรรมการบริโภค อาหารมังสวิรัติ รวมถึงปัจจัยต่าง ๆ ที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภค

## นิยามศัพท์เฉพาะ

1. **ภาวะโภชนาการ** หมายถึง การเจริญเติบโตทางร่างกาย โดยพิจารณาจากน้ำหนักและส่วนสูง โดยใช้ดัชนีดัชนีที่สำคัญในการแปลผลคือ ดัชนีความหนาของร่างกาย (Body Mass Index, BMI) ซึ่งคำนวณได้จากน้ำหนักตัวเป็นกิโลกรัม / (ส่วนสูงเป็นเมตร)<sup>2</sup> เทียบกับเกณฑ์ตัดสินของค่า BMI ซึ่งกำหนดโดยคณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญจากองค์กรอนามัยโลก (expert committee) โดยแบ่งภาวะโภชนาการออกเป็น 3 ระดับ คือ ภาวะโภชนาการปกติ ภาวะโภชนาการต่ำกว่าเกณฑ์ และภาวะโภชนาการสูงกว่าเกณฑ์

2. **พฤติกรรมการบริโภค** หมายถึง พฤติกรรมการรับประทานอาหารมังสวิรัติของผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ เขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ทั้งที่บ้านและนอกบ้าน ได้แก่ จำนวนมื้ออหาร ความถี่ของการบริโภค การเลือกชนิดอาหาร การรับประทานอาหารเสริม วิธีการปรุงอาหาร อาหารที่งดเว้นทั้งในภาวะปกติและเจ็บป่วย อาหารต้องห้าม ความเชื่อ รวมไปถึงความชอบในการรับประทานอาหารมังสวิรัติ

3. **ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ** หมายถึง ผู้ที่บริโภคอาหารมังสวิรัติทุกประเภทที่มารับประทานอาหารมังสวิรัติในร้านอาหารมังสวิรัติ เขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยอาจจะรับประทานอาหารมังสวิรัติเป็นประจำหรือรับประทานเป็นครั้งคราวก็ได้

4. **ปัจจัยต่าง ๆ** หมายถึง ปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจ ปัจจัยทางด้านสังคม วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี และปัจจัยทางด้านตัวบุคคล

### **ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ**

1. ทำให้ทราบถึงภาวะโภชนาการของผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติประเภทต่าง ๆ
2. ทำให้ทราบถึงพฤติกรรมการบริโภคของผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ เขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
3. ทำให้ทราบความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยต่างๆ กับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร มังสวิรัติ
4. ใช้เป็นข้อมูลที่จะนำไปเป็นแนวทางในการให้โภชนศึกษาแก่ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ และประชาชนทั่วไป
5. เป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับภาวะโภชนาการ ปรับปรุงและส่งเสริมภาวะ โภชนาการที่ดีให้แก่ผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติ
6. เป็นแนวทางสำหรับการวิจัยในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับอาหารมังสวิรัติต่อไป