

## บทที่ 5

### สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ศึกษาภาพลักษณ์ของอาหารไทยและแบบแผนการบริโภคอาหารไทยตามการรับรู้ของประชาชนในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยมีวัตถุประสงค์ย่อย จำนวน 6 ข้อ ดังนี้

1. เพื่อสำรวจรายชื่ออาหารไทยที่เป็นที่นิยมของคนไทย รวมทั้งการบริโภคและความเป็นมาของอาหารไทยที่คนไทยชื่นชอบ
2. เพื่อสำรวจรายการอาหารไทยและเผยแพร่/แนะนำอาหารไทยที่เป็นที่นิยมของประชาชนในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้
3. เพื่อสำรวจภาพลักษณ์ของอาหารไทยตามการรับรู้ของประชาชนในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้
4. เพื่อสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของประชาชนในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้
5. เพื่อวิเคราะห์แบบแผนของพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของประชาชนในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้
6. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ของแบบแผนของพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยกับภูมิหลังของประชาชนในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

#### 1. สรุปผลการวิจัย

โดยเก็บข้อมูลจากการสำรวจด้วยแบบสอบถามออนไลน์จากกลุ่มตัวอย่างประชาชนในแถบประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ คือ คนไทย 395 คน สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม 119 คน ราชอาณาจักรกัมพูชา 28 คน สาธารณรัฐอินโดนีเซีย 27 คน สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ 20 คน สหพันธรัฐมาเลเซีย 15 คน สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว 10 คน สาธารณรัฐสิงคโปร์ 8 คน สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา 3 คน และบรูไนดารุสซาลาม 2 คน และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา สถิติเชิงบรรยาย การทำสเกลหลายมิติ การวิเคราะห์กลุ่มแฝง และโคสแควร์

ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

**ตอนที่ 1 ผลการสำรวจรายชื่ออาหารไทยที่เป็นที่นิยมของคนไทย รวมทั้งการบริโภคและความเป็นมาของอาหารไทยที่คนไทยชื่นชอบ**

อาหารไทยที่เป็นที่นิยมของคนไทย พบว่า อาหารไทยที่เป็นที่นิยมของคนไทย 5 อันดับ คือ ต้มยำกุ้ง ส้มตำ น้ำพริก ผัดไทย และแกงส้ม ตามลำดับ

## **ตอนที่ 2 ผลการสำรวจรายการอาหารไทยที่เป็นที่นิยมของประชาชนในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้**

อาหารไทยที่เป็นที่นิยมของประชาชนในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ 5 อันดับ คือ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย ส้มตำ ข้าวเหนียวมะม่วง และแกงเขียวหวาน ตามลำดับ

## **ตอนที่ 3 ผลการสำรวจภาพลักษณ์ของอาหารไทยตามการรับรู้ของประชาชนในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้**

ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยภาพลักษณ์ของอาหารไทยตามการรับรู้ของประชาชนในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จำนวน 5 มิติ คือ ความปลอดภัยและคุณภาพ ความสวยงาม ประโยชน์ต่อสุขภาพ วัฒนธรรมของอาหาร และศิลปะการปรุงอาหาร พบว่า มิติที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด คือ มิติด้านความสวยงาม รองลงมา คือ วัฒนธรรมของอาหาร ความปลอดภัยและคุณภาพ ศิลปะการปรุงอาหาร และ ประโยชน์ต่อสุขภาพ ตามลำดับ ประชาชนในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้รับรู้ว่าการรับรู้ว่ามีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด คือ มิติด้านความสวยงาม ต่างชาติในสองมิติ คือ มิติที่ 1 อาหารไทยมีความเหมือนกับอาหารมาเลย์ และมิติที่ 2 อาหารไทยมีความเหมือนกับอาหารเกาหลี อินเดีย และเวียดนาม โดยมิติที่ 1 คือ ภูมิภาค และมิติที่ 2 คือ อาหารที่มีส่วนประกอบของข้าว นั่น คือ ในการประเมินความคล้ายของอาหารไทยกับอาหารชาติอื่นๆ ประชาชนในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้จะพิจารณาถึงความใกล้ชิดของพื้นที่ และส่วนประกอบของอาหาร

## **ตอนที่ 4 ผลการสำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของประชาชนในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้**

ประชาชนในแถบประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ส่วนใหญ่รับประทานอาหารไทยที่ร้านอาหาร โดยรับประทานอาหารไทยตอนเย็นเป็นส่วนใหญ่ และการรับประทานไทยในโอกาสปกติ ไม่ใช่ในโอกาสพิเศษ

## **ตอนที่ 5 ผลการวิเคราะห์แบบแผนของพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของประชาชนในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้**

พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของประชาชนในแถบประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้สามารถจัดจำแนกออกเป็นกลุ่ม 3 กลุ่ม คือ กลุ่มผู้ชอบผัดไทย ซึ่งเป็นกลุ่มใหญ่ที่สุด รองลงมา คือ กลุ่มผู้ชอบต้มยำกุ้ง และกลุ่มผู้ชอบส้มตำ แกงเขียวหวาน และข้าวเหนียวมะม่วง

## **ตอนที่ 6 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ของแบบแผนของพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยกับภูมิภาคของประชาชนในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้**

แบบแผนของพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยมีความสัมพันธ์กับอายุอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ .05 โดยผู้มีอายุน้อยเป็นกลุ่มผู้ชอบส้มตำ แกงเขียวหวาน และข้าวเหนียวมะม่วง ส่วนผู้มีอายุมากขึ้นจะ

เป็นกลุ่มผู้ชอบต้มยำกุ้ง และกลุ่มผู้ชอบผัดไทย ตามลำดับ แต่ความสัมพันธ์ของแบบแผนของพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยกับตัวแปรภูมิหลังอื่นๆ ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ

## 2. อภิปรายผลการวิจัย

### 2.1 ความนิยมอาหารไทยของคนไทยและคนต่างชาติในแถบประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

ผลการศึกษาพบว่า อาหารไทยที่คนไทยนิยมกับอาหารไทยที่คนต่างชาติในแถบประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ นิยมมีความสอดคล้องกันประมาณร้อยละ 60 กล่าวคือ อาหารไทยที่เป็นที่นิยมของคนไทย 5 อันดับ คือ ต้มยำกุ้ง ส้มตำ น้ำพริก ผัดไทย และแกงส้ม อาหารไทยที่คนต่างชาติในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ นิยม 5 อันดับ คือ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย ส้มตำ ข้าวเหนียวมะม่วง และแกงเขียวหวาน อาหารที่คนต่างชาติในแถบประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ชอบที่สอดคล้องกับคนไทย คือ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย และส้มตำ นอกจากอาหารไทย 3 รายการนี้แล้ว คนต่างชาติในแถบประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ นิยมข้าวเหนียวมะม่วง และแกงเขียวหวาน ผลการวิจัยครั้งนี้สอดคล้องกับผลการวิจัยในอดีต เช่น สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ เมืองมุนไบ (2557) รายงานพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยในประเทศอินเดีย โดยได้ทำการสำรวจ ผู้ประกอบการร้านอาหารไทย รวมทั้งพ่อครัว/แม่ครัวที่อยู่ในเขตอาณาของสำนักงานฯ รวมทั้งผู้ประกอบการร้านอาหารไทยบางราย ณ กรุงนิวเดลี และสรุปว่าผู้บริโภคชาวอินเดียที่เข้าร้านอาหารไทยรู้จักอาหารไทยเช่น ส้มตำ ต้มยำ และก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ผลการวิจัยครั้งนี้สะท้อนว่า รายการอาหารไทยที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติยังไม่เปลี่ยนแปลงไปจากอดีต

### 2.2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของประชาชนในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

ผลการวิจัยพบว่าประชาชนในแถบประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้รับประทานอาหารไทยที่ร้านอาหารมากที่สุด รองลงมา คือ ร้านอาหารริมบาทวิถี รวมกันมากกว่า ร้อยละ 90 เวลาที่รับประทานอาหารไทย ส่วนใหญ่ คือ เวลาเย็น และส่วนใหญ่ไม่ได้รับประทานอาหารไทยในโอกาสพิเศษ ข้อมูลเหล่านี้สะท้อนถึงโอกาสในการส่งเสริมการบริโภคอาหารไทยในต่างประเทศตามนโยบาย ครีวไทย ครีวโลก ซึ่งโอกาสในการค้าขายอาหารไทยมีค่อนข้างสูง เพราะการบริโภคอาหารไทยของคนต่างชาติไม่ได้จำกัดแค่การบริโภคในโอกาสพิเศษเท่านั้นและภาครัฐควรส่งเสริมการขายอาหารไทยในลักษณะของการทำร้านอาหารไทย

### 2.3 ภาพลักษณ์ของอาหารไทยตามการรับรู้ของประชาชนในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยภาพลักษณ์ของอาหารไทยตามการรับรู้ของประชาชนในแถบประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จำนวน 5 มิติ คือ ความปลอดภัยและคุณภาพ ความสวยงาม ประโยชน์ต่อสุขภาพ วัฒนธรรมของอาหาร และศิลปะการปรุงอาหาร พบว่า มิติที่มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด คือ มิติด้านความสวยงาม รองลงมา คือ วัฒนธรรมของอาหาร ความปลอดภัยและคุณภาพ ศิลปะการปรุงอาหาร และ ประโยชน์ต่อสุขภาพ ตามลำดับ สะท้อนให้เห็นว่า คนต่างชาติมองว่าอาหารไทยมีความสวยงาม มีความโดดเด่นด้านวัฒนธรรม มีความปลอดภัย และมีศิลปะในการปรุง แต่มองว่าอาหารไทยยังไม่ค่อยมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ผลการวิจัยนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของกัญญารัตน์ วัฒนอมแสง (2551) ที่ศึกษาความพึงพอใจของ

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย โดยนักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจต่ออาหารไทยในด้านรสชาติของอาหารไทยมากที่สุด ที่ชอบรสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว และหวาน นอกจากนี้นักท่องเที่ยวยังมีความพึงพอใจต่ออาหารไทยที่มีส่วนผสมของสมุนไพร วิธีการปรุงและคุณค่าทางโภชนาการอยู่ในระดับมาก ด้านรูปลักษณ์ มีความพึงพอใจในการจัดแต่งจานให้มีสีสัน และการแกะสลักผัก ผลไม้ในการตกแต่งอยู่ในระดับมาก ส่วนด้านความสะอาด พบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในด้านร้านอาหารที่สะอาดถูกสุขลักษณะ ความใส่ใจในการดูแลสุขภาพความสะอาดและสุขลักษณะของอาหารอยู่ในระดับมาก แต่อยู่ในลำดับท้ายสุด ข้อค้นพบเหล่านี้สะท้อนว่าชาวต่างชาติรับรู้ภาพลักษณ์ของอาหารไทยเชิงบวก มีเพียงประเด็นเดียวที่ควรแก้ไข คือ ความปลอดภัยและประโยชน์ต่อสุขภาพ ทั้งนี้ชาวต่างชาติอาจมีประสบการณ์พบเห็นอาหารไทยริมถนนที่ยังไม่สะอาด ดังนั้นจึงควรเพิ่มภาพลักษณ์ด้านนี้ด้วยการพัฒนาผู้ผลิตอาหารไทยริมถนนให้รักษาความสะอาดของอาหารไทย รวมถึงใช้วิธีที่ถูกสุขลักษณะในการปรุง เสิร์ฟ และเก็บรักษาอาหาร

#### 2.4 แบบแผนของพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของประชาชนในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

ผลการวิเคราะห์การจำแนกกลุ่มผู้บริโภคอาหารไทยออกเป็น 3 กลุ่ม คือ กลุ่มผู้ชอบผัดไทย กลุ่มผู้ชอบต้มยำกุ้ง และกลุ่มผู้ชอบส้มตำ แกงเขียวหวาน และข้าวเหนียวมะม่วง จะเห็นว่า กลุ่มผู้ชอบส้มตำ แกงเขียวหวาน และข้าวเหนียวมะม่วงมีจำนวนมากเกินร้อยละ 50 รองลงมา คือ ต้มยำกุ้ง และผัดไทยตามลำดับ ผลการวิเคราะห์เพิ่มเติมพบว่า คือ กลุ่มชาวต่างชาติที่เป็นกลุ่มอายุน้อยชอบรับประทานส้มตำ แกงเขียวหวาน และข้าวเหนียวมะม่วง ซึ่งมีถึงร้อยละ 58.8 ส่วนชาวต่างชาติที่มีอายุมากขึ้นจะนิยมรับประทานอาหารไทยมาตรฐาน คือ ต้มยำกุ้ง และผัดไทย

ผลการวิเคราะห์เหล่านี้นำเสนอประเด็นใหม่ที่น่าสนใจเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย ซึ่งมีนัยเชิงนโยบายต่อการส่งเสริมการบริโภคอาหารไทยของชาวต่างชาติในอนาคต ผลการวิจัยพบว่าคนมีอายุต่างกันมีความชอบอาหารไทยต่างกัน ซึ่งตรงกับการวิจัยของ Kamenidou, Stavrianea, & Bara (2020) ที่พบว่า ประชาชนต่างเจนเนอเรชันมีทัศนคติ และการบริโภคอาหารต่างกัน แต่ทั้งสองกลุ่มเห็นความสำคัญของอาหารสุขภาพ กลุ่มคนเจนเนอเรชัน Y มีพฤติกรรมการบริโภคอาหาร และทัศนคติต่ออาหารเพื่อสุขภาพต่ำกว่า กลุ่มคนเจนเนอเรชัน X และกลุ่มคนยุค Baby Boomer ข้อค้นพบนี้ชี้บ่งว่าการบริโภคอาหารไทยมีแนวโน้มจะเปลี่ยนแปลงไปในอนาคต เพราะคนรุ่นใหม่มีความนิยมอาหารไทยไม่เหมือนคนรุ่นก่อน อาหารไทยที่จะเป็นที่นิยมในอนาคตอาจไม่ใช่อาหารไทยที่มีชื่อเสียงในปัจจุบัน จากผลการวิจัย แนวโน้มของอาหารไทยที่จะเป็นที่นิยมสำหรับเยาวชนรุ่นใหม่ในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ คือ อาหารประเภทส้มตำ แกงเขียวหวาน และข้าวเหนียวมะม่วง โดยเฉพาะส้มตำ และข้าวเหนียวมะม่วงที่จะเป็นที่นิยมเพิ่มขึ้นมากในปัจจุบัน เพราะทำง่ายและราคาไม่แพง เมื่อเทียบกับต้มยำกุ้ง และผัดไทย และเป็นอาหารประเภทรับประทานได้ง่าย ดังนั้น รัฐบาลควรเล็งเห็นโอกาสในการส่งเสริมการค้าขายอาหารประเภทนี้ในอนาคต นอกจากนี้ ผลการวิจัยนี้สอดคล้องกับงานวิจัยที่ศึกษากับผู้บริโภคอาหารไทยในสหภาพยุโรป (อียู) และสหรัฐอเมริกา ที่พบว่า ผู้บริโภคในอียูและสหรัฐอเมริกา นิยมรับประทาน

ไทยที่ไม่ใช่อาหารไทยมาตรฐาน คือ ต้มยำกุ้ง และผัดไทย แต่กลับชอบอาหารไทยประเภทอื่นที่มีรสจัด และมีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ คือ น้ำตกหมู น้ำตกเนื้อ และน้ำตกไก่

### 3. ข้อเสนอแนะ

#### 3.1 ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. ผลการวิจัยที่สำคัญเกี่ยวกับแนวโน้มของการรับประทานอาหารไทยตามกลุ่มอายุเป็นข้อมูลที่มีความสำคัญกับการวางแผนการขายและการส่งเสริมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรใช้ข้อมูลนี้เพื่อวางแผนส่งเสริมการขายอาหารไทยในอนาคต

2. ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของประชาชนในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เป็นข้อมูลที่มีความสำคัญต่อการขายอาหารไทยให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของประชาชนในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ดังนั้นข้อมูลเหล่านี้ควรได้รับการเผยแพร่ให้ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยได้ทราบข้อมูล

3. ผลการวิจัยเกี่ยวกับอาหารไทย รวมถึงการทำอาหารไทยที่อยู่ในรูปแบบคลิปวิดีโอ จำนวน 5 รายการ คือ ต้มยำกุ้ง ส้มตำ ผัดไทย แกงเขียวหวาน ข้าวเหนียวมะม่วง ควรนำไปผลิตเป็นข้อมูลสำหรับเป็นแหล่งเรียนรู้ของมหาวิทยาลัยเปิดทั้ง 5 ซึ่งต่อไปอาจมีความร่วมมือผลิตหลักสูตรอาเซียนของมหาวิทยาลัยเปิดทั้ง 5 แห่ง และความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยจะเป็นเนื้อหาของหลักสูตรนั้นด้วย

#### 3.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

ถึงแม้ว่าอาหารไทยจะมีเครื่องปรุงที่ประกอบด้วยสมุนไพรและพืชผักหลายชนิดที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ แต่การวิจัยครั้งนี้ พบว่า ประชาชนในประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มองว่าอาหารไทยมีประโยชน์ต่อสุขภาพค่อนข้างน้อยเมื่อเทียบกับมิติของภาพลักษณ์มิติอื่นๆ ซึ่งอาจเป็นเพราะว่าอาหารไทยมีรสชาติจัดซึ่งอาจทำให้ท้องเสีย ดังนั้น ควรมีการทำวิจัยเพื่อส่งเสริมภาพลักษณ์ของอาหารไทยในมิตินี้ให้ดีขึ้น นอกจากนี้ควรมีการศึกษาเปรียบเทียบภาพลักษณ์ของอาหารไทยระหว่างประชาชนต่างอายุหรือต่างเจนเนอเรชัน เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกสำหรับการเตรียมการส่งเสริมภาพลักษณ์และการบริโภคอาหารไทยในอนาคต