

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประเภทของอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบน และศึกษาศักยภาพด้านแหล่งวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การผลิตในเชิงพาณิชย์ การเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และการถ่ายทอดภูมิปัญญา คำแนะนำการวิจัย โดยการเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้สูงอายุหรือผู้นำท้องถิ่น จำนวน 128 คน จากการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน (Multistage Random Sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล คือแบบสัมภาษณ์ เครื่องบันทึกเสียง และกล้องถ่ายรูป นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์โดยใช้สถิติค่าความถี่ ค่าเฉลี่ย และร้อยละ

จากการศึกษา พบว่า อาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนมีจำนวน 391 ชนิด ส่วนใหญ่เป็นประเภทอาหารคาว (ร้อยละ 71.1) รองลงมาคือ ประเภทอาหารดองและแปรรูป (ร้อยละ 22.7) ประเภทอาหารหวาน (ร้อยละ 4.1) และจำนวนน้อยที่สุดคือ ประเภทอาหารว่าง (ร้อยละ 2.1)

จากการศึกษาศักยภาพด้านแหล่งวัตถุดิบอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบน พบว่า อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง อาหารดองและแปรรูป มีศักยภาพในระดับสูง (ร้อยละ 100) ด้านกระบวนการผลิตอาหารพื้นบ้าน พบว่าอาหารที่มีศักยภาพในระดับสูง ได้แก่ อาหารคาว (ร้อยละ 93.9) อาหารดองและแปรรูป (ร้อยละ 75.3) และอาหารหวาน (ร้อยละ 75.0) ส่วนอาหารว่าง มีศักยภาพด้านกระบวนการผลิตในระดับปานกลาง (ร้อยละ 50.0) ด้านการผลิตในเชิงพาณิชย์ของอาหารพื้นบ้าน พบว่า อาหารที่มีศักยภาพในระดับสูง ได้แก่ อาหารดองและแปรรูป (ร้อยละ 43.8) อาหารที่มีศักยภาพด้านการผลิตในเชิงพาณิชย์ในระดับปานกลาง ได้แก่ อาหารหวาน (ร้อยละ 81.3) และอาหารว่าง (ร้อยละ 75.0) ส่วนอาหารคาวมีศักยภาพด้านการผลิตในเชิงพาณิชย์ในระดับต่ำ (ร้อยละ 48.9) ด้านการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ พบว่า อาหารที่มีศักยภาพในระดับปานกลาง คือ อาหารคาว (ร้อยละ 52.9) ส่วนอาหารที่มีศักยภาพด้านการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพในระดับต่ำ ได้แก่ อาหารหวาน (ร้อยละ 100) อาหารดองและแปรรูป (ร้อยละ 94.4) และ อาหารว่าง (ร้อยละ 87.5) ด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาของอาหารพื้นบ้าน พบว่า อาหารที่มีศักยภาพในระดับสูง ได้แก่ อาหารดองและแปรรูป (ร้อยละ 84.3) รองลงมาคือ อาหารหวาน (ร้อยละ 75.0) และอาหารคาว (ร้อยละ 51.8) ส่วนอาหารว่างมีศักยภาพด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาในระดับปานกลาง (ร้อยละ 87.5)

The objectives of this research aimed to study the types of local food in upper northern part of Thailand, potentiality of raw material resources, food production, production in commerce, healthy food production and transforming knowledge and wisdom. The research method was interviewing 128 people of elders or local leaders by multistage random sampling. The data were collected in interview form, cassette tape and camera which later was analyzed in terms of statistics, frequency, mean and percentage.

It was found that in the local food in northern part of Thailand there were 391 recipes grouped in 4 types which were main course (71.1%), preserved and processed food (22.7%), dessert (4.1%) and snack (2.1%).

The study showed that the potentiality of raw material resources found that main course, dessert, snack and preserved and processed food were all in high level (100%). For food production: main course, preserved and processed food and dessert were in high level (93.9%, 75.3% and 75.0% respectively). However, snack was in moderate level (50.0%). For food production in commerce: preserved and processed food was in high level (43.8%). In moderate level were dessert and snack (81.3% and 75.0%). Main course was in low level (48.9%). For healthy food production: main course was in moderate level (52.9%). In low level were dessert (100%), preserved and processed food (94.4%) and snack (87.5%). For transforming knowledge and wisdom: in high level were preserved and processed food (84.3%), dessert (75.0%) and main course (51.8%). Snack was in moderate level (87.5%).