

ภัทรทิรา นาคลำภา 2551: ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคกลางด้าน
ตะวันตก ปริญญาคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชา
คหกรรมศาสตร์ ประชานกรรมการที่ปรึกษา: รองศาสตราจารย์ออบเชย วงศ์ทอง, วท.ม.
280 หน้า

ศึกษาเรื่องศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคกลางด้านตะวันตก มี
วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาชนิดอาหารพื้นบ้าน และศักยภาพอาหารพื้นบ้านไทยด้านแหล่งวัตถุดิบ
กระบวนการผลิต การผลิตในเชิงพาณิชย์ การเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และการถ่ายทอดภูมิปัญญา
กลุ่มตัวอย่างเป็นสมาชิกในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เป็นผู้สูงอายุ จำนวน 72 คน โดยการสุ่ม
ตัวอย่างแบบ Multi-Stage Random Sampling และเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์ สถิติที่ใช้ใน
การวิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่าความถี่ ค่าเฉลี่ย และค่าร้อยละ

ผลการศึกษา พบว่า อาหารพื้นบ้านภาคกลางด้านตะวันตกที่พบมี 485 ชนิด เป็น อาหาร
คาว 282 ชนิด ได้แก่ แกง ดม เครื่องจิ้ม ข้าว ปลา พล่า เบ็ดเตล็ด ผัก และอาหารจานเดียว อาหารหวาน
95 ชนิด ได้แก่ นึ่ง ดม กวน ทอด และอบ ปิ้งย่าง จี่ อาหารถนอมและแปรรูป 98 ชนิด ได้แก่อาหาร
ถนอมและแปรรูปโดยการใช้เกลือ โดยการทำแห้ง โดยการทอด โดยการใช้น้ำตาล และโดยการใช้
วิธีอื่น ๆ อาหารว่าง 10 ชนิด ได้แก่ นึ่ง และเบ็ดเตล็ด

ศักยภาพของอาหารพื้นบ้านภาคกลางด้านตะวันตก พบว่า อาหารพื้นบ้านภาคตะวันตก
ทุกประเภทมีศักยภาพด้านแหล่งวัตถุดิบที่ระดับสูง ด้านกระบวนการผลิต พบว่า อาหารคาว
อาหารถนอมและแปรรูปมีศักยภาพที่ระดับสูง อาหารหวานมีศักยภาพที่ระดับปานกลาง ส่วน
อาหารว่างมีศักยภาพที่ระดับต่ำ ศักยภาพด้านการผลิตในเชิงพาณิชย์ พบว่า อาหารถนอมและแปรรูป
มีศักยภาพด้านการผลิตในเชิงพาณิชย์ที่ระดับสูง ส่วน อาหารหวาน และ อาหารว่าง มีศักยภาพ
ที่ระดับปานกลาง ศักยภาพด้านการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ พบว่า อาหารคาวมีศักยภาพด้านการ
เป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่ระดับปานกลาง ส่วนอาหารถนอมและแปรรูป อาหารว่าง และ อาหาร
หวาน มีศักยภาพที่ระดับต่ำ ศักยภาพการถ่ายทอดภูมิปัญญา พบว่า อาหารพื้นบ้านภาคตะวันตก
ทุกประเภท มีศักยภาพที่ระดับสูง