

**พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของประชาชน  
ในเขตดุสิต กรุงเทพมหานคร**

**Central curry's Consumption Behavior of Thai people in Dusit District, Bangkok**

อมราภรณ์ วงษ์พีค

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

E-mail: Vong193@hotmail.com

**บทคัดย่อ**

การวิจัยเชิงสำรวจครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล ความรู้ด้านอาหารไทย และทัศนคติ กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย ประเภทแกงภาคกลาง ของประชาชนในเขตดุสิต กรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเป็นประชาชนในเขตดุสิต กรุงเทพมหานคร จำนวน 399 คน สุ่มตัวอย่างเป็นแบบแบ่งกลุ่ม (Cluster sampling) จากแขวงในเขตดุสิต 5 แขวง ซึ่งส่วนใหญ่เป็นหญิง ร้อยละ 97.17 อายุน้อยกว่า 30 ปี ร้อยละ 39.85 สถานภาพโสด ร้อยละ 58.90 อาชีพนักเรียน นิสิต นักศึกษา ร้อยละ 24.56 การศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ร้อยละ 51.88 รายได้ต่อเดือน 20,000 บาทขึ้นไป ร้อยละ 39.10 และภูมิลำเนาอยู่ในภาคกลาง ร้อยละ 39.09 ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้ แบบสอบถามในระหว่างเดือนมกราคมถึงกรกฎาคม 2551 จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์สถิติ ผลการวิจัย พบว่า ประชาชนเขตดุสิตส่วนใหญ่มีความรู้ด้านอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางในระดับสูง ร้อยละ 79.95 อันดับแรก คือ อาหารไทยประเภทแกงภาคกลางมีทั้งแกงเผ็ดและแกงจืด ประชาชนส่วนใหญ่มีทัศนคติด้านบวกต่ออาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง ในระดับสูงค่าเฉลี่ย 3.89 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน .469 อันดับแรก คือ ช่วยส่งเสริมและสนับสนุนความเป็นไทย สำหรับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง พบว่า มีพฤติกรรมการบริโภคเป็นบางครั้งบางคราว ช่วงเวลาที่รับประทาน คือ มื้อเย็น รสชาติที่ชอบ คือ รสเผ็ด บุคคลที่มีส่วนตัดสินใจในการเลือกบริโภค คือ บิดามารดา ลักษณะในการรับประทานอาหาร คือ รับประทานพร้อมกันทั้งครอบครัว สถานที่และโอกาสในการรับประทานคือ ที่บ้าน อาหารไทยประเภทแกงภาคกลางที่นิยมบริโภค คือ คัมขี้ ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า รายได้ครอบครัวต่อเดือน ภูมิลำเนา และความรู้ด้านอาหารไทย ประเภทแกงภาคกลางมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 และ .05 ตามลำดับ ขณะที่ด้านเพศ อายุ สถานภาพ

การสมรส อาชีพ ระดับการศึกษาและทัศนคติต่ออาหารไทยไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง

### Abstract

The objectives of the research were: To study the relationship between consumer behavior of Thai people in the Dusit district, Bangkok and the personal factors, the knowledge and the attitude on the Central curry's, living in the Dusit district, Bangkok. The samples of this research consisted of 399 people from 5 sub distinct in Dusit district by cluster sampling. Most of the sample group were female at 67.17%, while 39.85% of them were aged below 30 years old. 58.90% were single, 24.56% were students. Out of all 51.88% had bachelor's degree or equivalent, 39.10% and have income over 20,000 bath per month, 37.09% had home town in the central part of Thailand. The instrument used for data collection was questionnaires, provided during January – July 2008. The research found that the consumers, living in the Dusit district, Bangkok, have a good knowledge of the Central curry's at 79.95%, their first knowledge on the Central curry's is that it has both spicy soup and clear soup. The attitude of consumers, on the Central curry's are positive at 99.50%, promotes and supports an image of being Thai come first. Most of The behavior of consumers, on the Central curry's is sometimes. The suitable period of time is dinner. The first choice of a selected taste is spicy curry, making decision on selecting the menu is the parents. The lifestyle of consumption is having meals with members of family altogether at home by purchase it. The most favorite is Tom Yam Soup. The hypotheses tests show that the monthly family income, the hometown and the knowledge of the Central curry's related significantly with consumer behavior of Thai people at .01 and .05 level respectively. While the study found sex, age, status, occupation educational level and the attitude on the Central curry's showed no related with the consumer behavior on the Central curry's.

### บทนำ

จากข้อมูลการสำรวจ 10 อันดับอาหารไทยยอดนิยมของชาวต่างประเทศ จัดโดยคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติร่วมกับรายการ Top Ten ทางสถานีโทรทัศน์ช่อง 9 องค์การสื่อสารมวลชนแห่งประเทศไทย (คณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, 2542, หน้า 12) พบว่าอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางได้รับความนิยมถึง 5 อันดับ โดย ต้มยำกุ้ง ได้รับความนิยมร้อยละ 99

แกงเขียวหวานได้รับความนิยมร้อยละ 82 แกงเผ็ดเปิดข้าง ได้รับความนิยมร้อยละ 50 ต้มข่าไก่ ได้รับความนิยมร้อยละ 47 และแกงพะเนียง ได้รับความนิยมร้อยละ 39 ซึ่งทำให้เห็นว่าอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางเป็นที่นิยมในกลุ่มชาวต่างประเทศ ดังนั้นผู้วิจัยจึงศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้ประกอบการอาหารไทยและผู้สอนทางด้านอาหารไทยที่เกี่ยวข้อง โดยคัดเลือกเขตดุสิต กรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นพื้นที่มีสถานที่ราชการ ที่ตั้งของวังสถานศึกษาสำคัญ และเป็นที่ตั้งของมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ที่มีการจัดบริการด้านอาหาร และมีการเรียนการสอนด้านอาหารแก่นักศึกษาและบุคคลทั่วไป ซึ่งส่งผลถึงการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชากรส่วนใหญ่ของประเทศให้ดีขึ้นตามเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 และยังเป็นการอนุรักษ์และส่งเสริมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง โดยมีวัตถุประสงค์การวิจัยดังนี้ เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล ความรู้ด้านอาหารไทย ประเภทแกงภาคกลาง ทักษะคิดต่ออาหารไทย ประเภทแกงภาคกลาง กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง ของประชาชนในเขตดุสิต กรุงเทพมหานคร

**คำสำคัญ:** พฤติกรรมการบริโภค (Consumption Behavior), อาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง (Central curry)

### วิธีการศึกษา

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง ประชากรที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้ คือ ประชาชนในเขตดุสิต กรุงเทพมหานคร ปี 2551 จำนวนทั้งสิ้น 116,847 คน ผู้วิจัยกำหนดกลุ่มตัวอย่างโดยใช้หลักการของ Yamane ได้กลุ่มตัวอย่าง 399 คน ใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบแบ่งกลุ่ม (Cluster Sampling) จากแขวงในเขตดุสิต 5 แขวง ช่วงเวลาที่ทำการศึกษา คือ เดือนมกราคมถึงกรกฎาคม 2551

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น แบ่งออกเป็น 4 ตอน ดังนี้ ตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคล ตอนที่ 2 ความรู้ด้านอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง ตอนที่ 3 ทักษะคิดต่ออาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง ตอนที่ 4 พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง โดยแบบทดสอบความรู้ด้านอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง มีพฤติกรรมเชื่อมั่นตามวิธีของ Kuder – Richardson ( $KR_{20}$ ) ทั้งฉบับเท่ากับ .831 และแบบสอบถามทักษะคิดต่ออาหารไทย ประเภทแกงภาคกลาง ใช้วิธีหาค่าสัมประสิทธิ์อัลฟาของครอนบาค (Cronbach's alpha coefficient) ทั้งฉบับเท่ากับ .921

3. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล จัดประชุมผู้ช่วยนักวิจัย 12 คน และแบ่งเขตความรับผิดชอบ แขวงละ 2 คน ยกเว้นแขวงนครไชยศรี 4 คน ดำเนินการแจกแบบสอบถามและรวบรวมข้อมูลตามแขวงที่กำหนดไว้จำนวน 399 ฉบับ

4. การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้

ตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคล มีลักษณะเป็นแบบสอบถามชนิดให้เลือกตอบ วิเคราะห์โดยใช้ค่าร้อยละ

ตอนที่ 2 ความรู้ด้านอาหารไทย ประเภทแกงภาคกลาง เป็นแบบสอบถามที่กำหนดเกณฑ์ว่าตอบถูกได้ 1 คะแนน ตอบผิดได้ 0 คะแนน วิเคราะห์โดยใช้เกณฑ์การแบ่งช่วงชั้นเท่ากัน แบ่งความรู้ออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับสูง ระดับปานกลาง และระดับต่ำ

ตอนที่ 3 ทักษะคิดต่ออาหารไทย ประเภทแกงภาคกลางของประชาชนในเขตคูสิต กรุงเทพมหานคร เป็นแบบสอบถามชนิดมาตราส่วนประมาณค่า ผู้ที่ได้คะแนนมากเป็นผู้ที่มีทัศนคติด้านบวกในระดับสูง ซึ่งการศึกษาครั้งนี้แบ่งเป็น 3 ระดับ คือ สูง ปานกลาง และต่ำ

ตอนที่ 4 พฤติกรรมต่อการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของประชาชนในเขตคูสิต กรุงเทพมหานคร แบ่งระดับการปฏิบัติออกเป็น 3 ระดับ คือ การปฏิบัติมาก/บ่อยครั้ง การปฏิบัติปานกลาง/บางครั้งบางคราว การปฏิบัติน้อย/นานครั้ง

#### ผลการศึกษา

1. ประชาชนในเขตคูสิต กรุงเทพมหานคร ที่เป็นกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิงร้อยละ 67.17 อายุน้อยกว่า 30 ปี ร้อยละ 39.85 สถานภาพโสด ร้อยละ 58.90 เป็นนักเรียน/นิสิต/นักศึกษา ร้อยละ 24.56 การศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ร้อยละ 51.88 รายได้ครอบครัวต่อเดือน 20,000 บาทขึ้นไป ร้อยละ 38.09 และมีภูมิลำเนาอยู่ในภาคกลาง ร้อยละ 37.09 ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง (n= 399)

ปัจจัยส่วนบุคคล		จำนวน (ราย)	ร้อยละ
เพศ	ชาย	131	32.83
	หญิง	268	67.17
อายุ	น้อยกว่า 30 ปี	159	39.85
	31 -40 ปี	143	35.84
	40 ปีขึ้นไป	97	24.31

## ตารางที่ 1 (ต่อ)

ปัจจัยส่วนบุคคล	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
<b>สถานภาพสมรส</b>		
โสด	235	58.90
สมรส	128	32.08
หม้าย/หย่าร้าง/แยกกันอยู่	36	9.02
<b>อาชีพ</b>		
นักเรียน/นิสิต/นักศึกษา	98	24.56
พ่อบ้าน/แม่บ้าน	43	10.79
รับราชการ/ พนักงานของรัฐ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	92	23.06
พนักงานบริษัท/รับจ้าง	87	21.80
ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว	79	19.79
<b>ระดับการศึกษา</b>		
ประถมศึกษาหรือต่ำกว่า	27	6.77
มัธยมศึกษา/ปวช.	79	19.80
อนุปริญญา/ปวส.	42	10.53
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	207	51.87
สูงกว่าปริญญาตรี	44	11.03
<b>รายได้ครอบครัวต่อเดือน</b>		
ต่ำกว่าหรือเท่ากับ 10,000 บาท	111	27.82
10,001 – 20,000 บาท	136	34.09
20,000 บาทขึ้นไป	152	38.09
<b>ภูมิลำเนา</b>		
ภาคเหนือ	27	6.77
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	73	18.30
ภาคใต้	18	4.51
กรุงเทพมหานคร	133	33.33

2. ความรู้ทางด้านอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของกลุ่มตัวอย่างในภาพรวม พบว่าประชาชนส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับสูง ร้อยละ 79.95 รองลงมาคือ มีความรู้ในระดับปานกลาง

ร้อยละ 19.55 และมีความรู้ในระดับต่ำ ร้อยละ 0.50 รายละเอียดดังตารางที่ 2 และเมื่อพิจารณารายชื่อพบว่า ความรู้อันดับแรก คือ อาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง มีทั้งแกงเผ็ดและแกงจืด ร้อยละ 99.49 รองลงมาคือ มีทั้งใส่กะทิและไม่ใส่กะทิ ร้อยละ 98.49 อันดับสุดท้าย คือ อาหารไทยประเภทแกงภาคกลางมีวิธีการปรุงอาหารซับซ้อน ร้อยละ 58.39 รายละเอียด ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 2 ระดับความรู้ด้านอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของกลุ่มตัวอย่าง (n= 399)

ระดับความรู้ด้านอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง	จำนวน	ร้อยละ
1. สูง (15 -20 คะแนน)	319	79.95
2. ปานกลาง (8 -14 คะแนน)	78	19.55
3. ต่ำ (0 -7 คะแนน)	2	0.50

ตารางที่ 3 จำนวนที่ตอบถูกและร้อยละของความรู้ด้านอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของกลุ่มตัวอย่าง (n= 399)

ความรู้ด้านอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง	จำนวนที่ตอบถูก	ร้อยละ	อันดับ
1. เป็นกับข้าวจานหลักในสำหรับไทย	371	92.98	5
2. เป็นอาหารประจำของคนไทยภาคกลาง	356	89.22	6
3. เป็นกับข้าวที่ปรุงเป็นน้ำ มีชื่อต่างๆ กันตามวิธีปรุงและเครื่องปรุง	375	93.98	4
4. มีทั้งแกงเผ็ดกับแกงจืด	397	99.49	1
5. มีทั้งใส่กะทิและไม่ใส่กะทิ	393	98.49	2
6. แกงจืด จะประกอบด้วยเนื้อ 1 ส่วน น้ำ 3 ส่วน	343	86.04	12
7. มีการรับประทานคู่กับเครื่องเคียงของแหม่ม	241	60.40	18
8. เป็นอาหารที่ปรุงแต่งด้วยเครื่องเทศ และสมุนไพรทั้งสดและแห้ง	347	86.96	10
9. วิธีการปรุงอาหารซับซ้อน	233	58.39	20
10. เป็นอาหารที่มีการประคืดประคอยให้สวยงาม	262	65.66	19
11. แกงที่ปรุงจากน้ำปลาเข้าเครื่องแกงสด เรียกว่า “แกงป่า”	333	83.45	14
12. มีหลายรสชาติในแกงเดียวกัน	351	87.96	9

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ความรู้ด้านอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง	จำนวนที่ตอบถูก	ร้อยละ	อันดับ
13. เครื่องเทศที่นำมาใช้ผสมแกง เป็นการเพิ่มคุณค่าของอาหาร	377	94.49	3
14. มีสมุนไพรที่ช่วยให้การหมუნเวียนของโลหิตที่ดี	365	91.47	6
15. มีสมุนไพรที่ช่วยให้ระบบการขับถ่ายของเสียออกจากร่างกาย	357	89.47	8
16. กะทิในแกงต่างๆ เพิ่มพลังงาน/ ควบคุมอุณหภูมิของร่างกายให้อบอุ่น	315	78.94	16
17. แกงภาคกลางถือเป็นแกงยอดนิยมของคนต่างชาติ	345	86.46	11
18. แกงกะหรี่สามารถใช้น้ำพริกแกงเผ็ดเติมผงกะหรี่แทนได้	287	71.92	17
19. แกงมัสมั่นเป็นแกงที่มีกลิ่นเครื่องเทศแรง	325	81.45	15
20. ต้มโคล้งปรุงจากสัตว์น้ำที่นำมาย่าง	339	84.96	13

3. ทักษะคิดต่ออาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของกลุ่มตัวอย่างในภาพรวมพบว่า ประชาชนส่วนใหญ่มีทักษะคิดด้านบวกต่ออาหารไทยในระดับสูง ค่าเฉลี่ย 3.89 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน .469 อันดับแรก คือ อาหารไทย ประเภทแกงภาคกลาง ช่วยส่งเสริม/สนับสนุนความเป็นไทย รองลงมา คือ มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับให้เลือกรับประทานหลายชนิด และอันดับสุดท้าย คือ ใช้เวลาปรุงไม่มาก รายละเอียดดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของทักษะคิดต่ออาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของกลุ่มตัวอย่าง

ทักษะคิดต่ออาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง	$\bar{X}$	S.D.	ระดับทักษะคิด	อันดับ
1. มีสีสันน่ารับประทาน	4.09	.670	มาก	6
2. มีรสชาติอร่อย	4.09	.707	มาก	5
3. มีให้เลือกรับประทานหลายชนิด	4.19	.639	มาก	3
4. เป็นอาหารที่มีประโยชน์	3.97	.802	มาก	10
5. สะอาดถูกหลักโภชนาการ	3.95	.750	มาก	16
6. ทำให้สุขภาพดี	3.92	.777	มาก	18

## ตารางที่ 4 (ต่อ)

ทัศนคติต่ออาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง	$\bar{X}$	S.D.	ระดับทัศนคติ	อันดับ
7. สะดวกในการหาซื้อ	4.09	.772	มาก	4
8. มีศิลปะในการปรุง และตกแต่ง	3.97	.840	มาก	10
9. มีชื่อเสียง และเป็นที่ยอมรับ	4.20	.761	มาก	2
10. ใช้ส่วนผสมที่ใหม่ สดเสมอ	3.99	.807	มาก	9
11. มีหลายราคาให้เลือก	3.79	.724	มาก	21
12. ราคาไม่แพง	3.52	.929	มาก	29
13. รับประทานได้ทุกมื้อ	3.77	.772	มาก	23
14. เหมาะสำหรับทุกคน	3.97	.766	มาก	10
15. ส่งเสริม/สนับสนุนความเป็นไทย	4.24	.740	มาก	1
17. หาส่วนผสมได้ง่าย	3.74	.823	มาก	24
18. มีกรรมวิธีในการปรุงง่าย	3.66	.763	มาก	28
20. มีความปลอดภัย ไร้สารพิษ	3.66	.796	ปานกลาง	27
21. ใช้เวลาในการปรุงไม่มาก	3.48	.769	ปานกลาง	31
22. ทำให้รับประทานอาหารได้มากขึ้น	3.72	.824	มาก	25
24. มีสรรพคุณทางยาจากพืชผักสมุนไพร นานาชนิด	3.96	.785	มาก	15
25. ใช้ภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไทย	4.04	.782	มาก	7
26. เหตุผลที่เลือกรับประทานอาหารไทย ประเภทแกงภาคกลาง				
26.1 รสชาติอร่อยถูกปาก	3.90	.756	มาก	19
26.2 เป็นอาหารที่มีประโยชน์	3.93	.706	มาก	14
26.3 กินตามบรรพบุรุษ	3.70	.910	มาก	26
26.4 เป็นอาหารที่มีผักพื้นบ้านเป็น ส่วนประกอบ	3.77	.777	มาก	22
26.5 เป็นอาหารท้องถิ่น	3.81	.800	มาก	20
26.6 ราคาถูก	3.51	.896	มาก	30
ค่าเฉลี่ยรวม	3.89	.469	มาก	

4. พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวมพบว่า ส่วนใหญ่มีพฤติกรรมการบริโภคเป็นบางครั้งบางคราว ค่าเฉลี่ย 3.42 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน .379 เมื่อพิจารณาเป็นรายประเด็น พบว่า ส่วนใหญ่ช่วงเวลาที่รับประทานอาหารไทย คือ มื้อเย็น วิธีการจัดหาอาหารบริโภค คือ การซื้อมารับประทาน รสชาติอาหารไทยที่บริโภค คือ รสเผ็ด บุคคลที่มีส่วนตัดสินใจในการเลือกบริโภค อันดับแรก คือ บิดามารดา ลักษณะในการรับประทานอาหาร คือ รับประทานพร้อมกันทั้งครอบครัว สถานที่ที่รับประทาน คือ ที่บ้าน และ ประเภทแกงที่บริโภคบ่อยครั้ง คือ ต้มยำ รายละเอียดดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของกลุ่มตัวอย่าง

พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง	$\bar{X}$	S.D.	ระดับพฤติกรรม	อันดับ
1. ช่วงเวลาที่รับประทานอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง				
1.1 มื้อเช้า	2.78	1.038	บ่อยครั้ง	3
1.2 มื้อกลางวัน	3.67	.917	บ่อยครั้ง	2
1.3 มื้อเย็น	3.78	.999	บ่อยครั้ง	1
2. วิธีจัดหาอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางมาบริโภค				
2.1 ซื้อมารับประทาน	3.81	.897	บ่อยครั้ง	1
2.2 ปิ้งประกอบเอง	2.98	1.142	บางครั้ง	3
2.3 มีคนปรุงมาให้	3.02	1.206	บางครั้ง	2
3. รสชาติอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง				
3.1 รสเค็ม	3.11	.716	บางครั้ง	3
3.2 รสหวาน	3.06	.879	บางครั้ง	4
3.3 รสเปรี้ยว	3.26	.803	บางครั้ง	2
3.4 รสเผ็ด	3.59	.851	บางครั้ง	1
3.5 รสขม	2.60	1.101	บางครั้ง	5

ตารางที่ 5 (ต่อ)

พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทภาคกลาง	$\bar{X}$	S.D.	ระดับพฤติกรรม	อันดับ
4. บุคคลที่มีส่วนตัดสินใจในการเลือกบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง				
4.1 บิศา มารดา	3.88	.986	บ่อยครั้ง	1
4.2 ปู่ย่า ตายาย	3.78	1.060	บ่อยครั้ง	2
4.3 ญาติพี่น้อง	3.42	.849	บ่อยครั้ง	3
4.4 เพื่อน	3.33	.848	บางครั้ง	4
4.5 ตามกระแสสังคม	2.97	1.079	บางครั้ง	5
5. ลักษณะในการรับประทานอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง				
5.1 พร้อมทั้งครอบครัว	3.76	.900	บ่อยครั้ง	1
5.2 รับประทานกับเพื่อน	3.55	.878	บางครั้ง	2
5.3 รับประทานคนเดียว	3.37	1.048	บางครั้ง	3
6. สถานที่ที่รับประทานอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง				
6.1 บ้าน	4.11	.899	บ่อยครั้ง	1
6.2 ร้านอาหารทั่วไป	3.61	.922	บางครั้ง	2
6.3 ร้านแผงลอย	3.37	.993	บางครั้ง	3
6.4 ร้านอาหารในห้างสรรพสินค้า	3.08	.999	บางครั้ง	4
6.5 ห้องอาหารในโรงแรม	2.36	1.044	บางครั้ง	5
6.6 ภัตตาคาร	2.27	1.139	น้อย	6
7. โอกาสในการรับประทานอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง				
7.1 รับประทานประจำที่บ้าน	3.79	1.014	บ่อยครั้ง	1
7.2 งานเลี้ยง	3.31	.973	บางครั้ง	3
7.3 ทำบุญ	3.42	1.151	บางครั้ง	2

ตารางที่ 5 (ต่อ)

พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทภาคกลาง	$\bar{X}$	S.D.	ระดับพฤติกรรม	อันดับ
8. ประเภทแกงภาคกลางที่บริโภค				
8.1 แกงเผ็ด	3.94	8.56	บ่อยครั้ง	4
8.2 แกงเขียวหวาน	3.98	.892	บ่อยครั้ง	3
8.3 แกงมัสมั่น	3.33	.975	บางครั้ง	12
8.4 แกงกะหรี่	3.01	.996	บางครั้ง	14
8.5 กู๋	3.02	.932	บางครั้ง	13
8.6 พะแนง	3.58	.979	บางครั้ง	9
8.7 แกงคั่ว	3.05	1.089	บางครั้ง	15
8.8 แกงป่า	3.70	1.088	บ่อยครั้ง	7
8.9 แกงส้ม	3.82	1.182	บ่อยครั้ง	5
8.10 ต้มกะทิสาบบัว	2.80	1.220	บางครั้ง	16
8.11 ต้มส้ม	3.36	1.414	บางครั้ง	11
8.12 แกงเลียง	3.61	1.121	บางครั้ง	8
8.13 แกงจืด	4.28	.832	บ่อยครั้ง	2
8.14 ต้มยำ	4.38	.793	บ่อยครั้ง	1
8.15 ต้มโคล้ง	3.49	1.015	บางครั้ง	10
8.16 ต้มข่า	3.78	.989	บ่อยครั้ง	6
ค่าเฉลี่ยรวม	3.42	.379	บางครั้ง	

5. ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล ความรู้ด้านอาหารไทยและทัศนคติต่ออาหารไทยกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของประชาชนในเขตคูสิต กรุงเทพมหานคร ผลการทดสอบสมมติฐานพบว่า เพศและพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของประชาชนในเขตคูสิตไม่มีความสัมพันธ์กัน ( $\chi^2 = .023$ ,  $p = .880$ ) อายุและพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของประชาชนในเขตคูสิตไม่มีความสัมพันธ์กัน ( $\chi^2 = 1.029$ ,  $p = .546$ ) สถานภาพและพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง

ของประชาชนในเขตคูสิตไม่มีความสัมพันธ์กัน ( $\chi^2 = 4.534, p = .104$ ) อาชีพและพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของประชาชนในเขตคูสิตไม่มีความสัมพันธ์กัน ( $\chi^2 = .961, p = .916$ ) ระดับการศึกษาและพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของประชาชนในเขตคูสิตไม่มีความสัมพันธ์กัน ( $\chi^2 = 2.585, p = .630$ ) รายได้ครอบครัวต่อเดือนและพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของประชาชนในเขตคูสิต มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 ( $\chi^2 = 12.647, p = .002$ ) ภูมิลำเนาและพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของประชาชนในเขตคูสิต มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ( $\chi^2 = 11.474, p = .022$ ) ความรู้ทางด้านอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางและพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของประชาชนในเขตคูสิต มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ( $\chi^2 = 7.966, p = .019$ ) และทัศนคติต่ออาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของประชาชนในเขตคูสิตไม่มีความสัมพันธ์กัน ( $\chi^2 = .646, p = .724$ )

### สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ

#### 1. สรุปผลการศึกษาและอภิปรายผล

1.1 ความรู้ด้านอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของกลุ่มตัวอย่าง พบว่า ส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับสูง ร้อยละ 79.95 อันดับแรก คือ รู้ว่าอาหารไทยมีทั้งประเภทแกงจืดและแกงเผ็ด จึงสามารถนำความรู้ทางโภชนาการมาประยุกต์ใช้กับบุคคลในครอบครัวได้ดี มีความรู้อันดับสุดท้ายคือ วิธีการปรุงอาหารซับบ้อนและวิธีการประคุดประคอยให้สวยงาม ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลของคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ (2550, หน้า 32) ทั้งนี้ผู้บริโภคยังขาดทักษะหรือศิลปะในการปรุงอาหาร ขณะเดียวกันอาหารไทยมีส่วนผสมที่มีเครื่องเทศและสมุนไพรที่หลากหลายชนิดและมีการปรุงที่พิถีพิถัน ใช้เวลานานในการปรุง ดังนั้น การให้ความรู้แก่ประชาชนเกี่ยวกับวิธีการปรุงอาหารจึงเป็นสิ่งจำเป็นที่ต้องตระหนักและปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง

1.2 ทัศนคติต่ออาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของกลุ่มตัวอย่าง ในภาพรวม พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีทัศนคติด้านบวกต่ออาหารไทยในระดับสูง อันดับแรก คือ ส่งเสริมและสนับสนุนความเป็นไทย รองลงมา คือ มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับซึ่งสอดคล้องกับ อมรรัตน์ เทพกัมปนาท (2550, หน้า 2) ที่กล่าวว่า อาหารไทยเป็นที่นิยมมากขึ้นสำหรับผู้บริโภคในต่างประเทศและปัจจุบันมีร้านอาหารไทยกระจายอยู่ทั่วโลก

1.3 พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง พบว่า ช่วงเวลาที่ได้รับประทานส่วนใหญ่เป็นมือเย็น ผู้ที่มีส่วนตัดสินใจในการเลือกบริโภค คือ บิดามารดา และ

รับประทานพร้อมกับครอบครัวซึ่งสอดคล้องกับนวนิยาย บรูณะสิน (2547, หน้า 18-21) ที่สรุปได้ว่า ปัจจัยที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวันและมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภค ได้แก่ ครอบครัว ซึ่งในรูปแบบการดำเนินชีวิตคนไทย อาจกล่าวได้ว่า อาหารมือเย็นเป็นมือที่ครอบครัวส่วนใหญ่จะอยู่กันอย่างพร้อมเพรียงและผู้ดูแลจัดการอาหารมักเป็นบิดามารดา

อย่างไรก็ตามผลการวิจัยยังพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังซื้อมารับประทาน เพราะสะดวกด้วยเหตุที่ผู้บริโภคอยู่ในสังคมเมือง วิถีชีวิตมีแต่ความรีบเร่ง เวลาที่มีอยู่อย่างจำกัด ในขณะที่เดียวกันอาหารไทยสามารถหาซื้อได้สะดวกทั้งแบบสำเร็จรูปและพร้อมปรุง ซึ่งประหยัดเวลาในการเตรียมสอดคล้องกับผลการศึกษาของ ศรีสิทธิ์ การุณยวนิช ปรีชา จึงสมานกุล และจุไร รัตน์รุ่งโรจน์ (2541)

ขณะเดียวกันอาหารที่นิยมมาก คือ ประเภทต้มยำ สอดคล้องกับข้อมูลของคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ (2542, หน้า 12) ซึ่งได้ทำการสำรวจ 10 อันดับอาหารไทยยอดนิยมของชาวต่างประเทศ พบว่า อันดับแรก คือ ต้มยำกุ้ง

1.4 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล ความรู้ด้านอาหารไทย ทักษะคิดต่ออาหารไทย กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางของประชาชนในเขตคูสิต ผู้วิจัยขออภิปรายผลการทดสอบสมมติฐาน ดังนี้ 1) ผู้บริโภคที่เพศต่างกันไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของสมชาย สินธน์ (2545) ซึ่งพบว่า ปัจจัยด้านเพศไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคของข้าราชการกรมยุทธศึกษาทหารบก 2) ผู้บริโภคที่อายุต่างกัน ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภค ผลการวิจัยสอดคล้องกับการศึกษาของชนพร แดงขาว (2541) ซึ่งพบว่า อายุไม่มีความสัมพันธ์ต่อพฤติกรรมการบริโภคสินค้าของวัยรุ่น 3) ผู้บริโภคที่สถานภาพต่างกัน ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง ผลการศึกษาสอดคล้องกับงานวิจัยของนิกร ศรีเสนชาด (2549) ซึ่งพบว่า ผู้บริโภคที่สถานภาพต่างกันมีปัจจัยการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารอีสานแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 4) ผู้บริโภคที่อาชีพต่างกันไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง ผลการศึกษาไม่สอดคล้องกับผลการศึกษาของศูนย์การเรียนรู้ออนไลน์ (2551, หน้า 26) ที่กล่าวว่า ปัจจัยการตัดสินใจของผู้ซื้อมักได้รับอิทธิพลจากคุณสมบัติส่วนบุคคล เช่น อาชีพ 5) ผู้บริโภคที่มีระดับการศึกษาต่างกัน ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง ซึ่งสอดคล้องกับ อนงศรี พวงเพชร และจุลทรรศน์ พยามรานนท์ (2542) ที่กล่าวว่า อาหารแกงนั้นถือเป็นอาหารหลักที่จะต้องมีการรับประทานลักษณะการกินจะชดเชยเพื่อให้คอกหรือราดข้าว ราดขนมจีน ดังนั้น จึงไม่พบความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษา กับพฤติกรรมการบริโภคแกง 6) รายได้ครอบครัวต่อเดือนของผู้บริโภคมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทภาคกลาง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

ที่ระดับ .01 สอดคล้องกับการศึกษาของนิกร ศรีเสนชาด (2549) ซึ่งพบว่า ผู้บริโภคที่มีรายได้ต่างกัน มีปัจจัยในการตัดสินใจในการเลือกซื้ออาหารอีสานแตกต่างกัน 7) ภูมิสำเนาของผู้บริโภค มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05 ซึ่งสอดคล้องกับนวลจันทร์ บุรณะสิน (2547) ที่ได้สรุปว่า พื้นที่ทางภูมิศาสตร์หรือท้องถิ่น ทำให้เกิดการดำรงชีวิตที่ต่างกันและมีอิทธิพลต่อการบริโภคที่แตกต่างกัน 8) ความรู้ด้านอาหารไทยมีความสัมพันธ์พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทแกง ภาคกลางอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ผลการศึกษาสอดคล้องกับศิริวรรณ เสรีรัตน์ (2541, หน้า 30) ซึ่งกล่าวว่าปัจจัยด้านจิตวิทยา ด้านการรับรู้ หรือด้านการเรียนรู้ เป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค 9) ผู้บริโภคที่มีทัศนคติต่ออาหารไทยต่างกันไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภค ผลการศึกษาอาจกล่าวได้ว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีทัศนคติด้านบวกในระดับสูงต่ออาหารไทย มีจำนวนน้อยมากที่มีทัศนคติด้านบวกในระดับปานกลางและไม่พบผู้บริโภคที่มีทัศนคติด้านบวกในระดับต่ำ จึงทำให้ผลการทดสอบสมมติฐาน ไม่พบความสัมพันธ์กัน อย่างไรก็ตามนักวิชาการส่วนใหญ่ เช่น Glendon&Mckenna (1995, p.72) กล่าวว่า ทัศนคติเกิดจากการเรียนรู้ จึงมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของบุคคล

## 2. ข้อเสนอแนะ

### 2.1 ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

ความรู้ด้านอาหารไทย ประเภทแกงภาคกลางพบว่า ในประเด็นที่อาหารไทยมีวิธีการปรุงอาหารซับซ้อน รวมทั้งเป็นอาหารที่มีการประดิษฐ์ประคอยให้สวยงามนับว่ามีคะแนนต่ำสุด แสดงให้เห็นว่า กลุ่มตัวอย่างยังขาดความรู้ ในวิธีการปรุงอาหาร ดังนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะหลักสูตรที่มีการสอนทางด้านอาหารไทยของมหาวิทยาลัยราชภัฏ ควรประชาสัมพันธ์ให้ความรู้และสร้างทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาหารไทยและสร้างความรู้สึกว่า การปรุงอาหารไทย ประเภทแกงภาคกลางเป็นเรื่องง่าย จัดกิจกรรมกระตุ้น สร้างเจตคติเกี่ยวกับอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง เพื่อให้มีความรู้พื้นฐานในการปรุงอาหาร และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและอนาคตได้ ควรจัดให้มีหนังสือ เอกสาร แผ่นพับ และข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต โดยเน้นประโยชน์ วิธีการ เข้าใจง่าย และชัดเจนแก่ประชาชน เพื่อช่วยเพิ่มพูนความรู้ด้านอาหารไทย ด้านพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยประเภทภาคกลาง โดยส่วนรวมมีพฤติกรรมในระดับปานกลาง โดยเฉพาะจะเห็นได้ว่า สถานที่รับประทานอาหารไทยประเภทแกงภาคกลางจะเลือกรับประทานอาหารไทยน้อย คือ ภัตตาคาร ถ้าเป็นเช่นนี้ ถ้ามองในมุมมองของเจ้าของกิจการก็ควรจัดทำ การประชาสัมพันธ์ เผยแพร่ มีการส่งเสริมการขาย ลดราคาเพื่อชักจูงให้ลูกค้าเข้าไปรับประทานมากยิ่งขึ้น ในฐานะที่มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตเป็นสถาบันที่มีศักยภาพทางด้านอาหาร จึงควรมี

การจัดบริการในด้านการให้คำปรึกษา การจัดอบรมอาชีพระยะสั้น หรือจัดหน่วยเคลื่อนที่สาธิตกับผู้ประกอบการทางด้านอาหารในเรื่องการประกอบอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง โดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ ต้นทุนการผลิตให้เหมาะสมกับสภาวะปัจจุบัน

## 2.2 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

ควรมีการศึกษาตัวรับมาตรฐานอาหารไทยประเภทแกงภาคกลาง เพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้แก่กลุ่มตัวอย่างในด้านอาหารและโภชนาการ เช่น วิธีการปรุงอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบ และการคำนวณคุณค่าของอาหารตามหลักโภชนาการ

## เอกสารอ้างอิง

- คณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, สำนักงาน. (19 สิงหาคม 2542). **10 อันดับอาหารไทยยอดนิยมของชาวต่างชาติ**. เดลินิวส์, หน้า 12.
- ธนพร แดงขาว. (2541). **พฤติกรรมการบริโภคสินค้าของวัยรุ่นในเขตกรุงเทพมหานคร**. ภาคนิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต. สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- นวลจันทร์ บุรณะสิน. (2547). **การตัดสินใจซื้อเครื่องสำอางสมุนไพรไทยของผู้บริโภคสตรีในกรุงเทพมหานคร**. ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิกร ศรีเสน. (2549). **ปัจจัยการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารอีสานของผู้บริโภคในตลาดดินแดง**. กรุงเทพมหานคร: บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- เพ็ญแข แสงแก้ว. (2540). **การวิจัยทางสังคมศาสตร์**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: ฟันนี้พับลิชชิง.
- ศรีสิทธิ์ การุณยะวนิช, ปรีชา จึงสมานกุล และจุไรรัตน์ รุ่งโรจน์รักษ์. **สุขลักษณะความปลอดภัยของอาหารพร้อมปรุงในซูเปอร์มาร์เก็ต**. วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 40 (3), 327-339.
- สมชาย สิ้นธนนิง. (2545). **ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ กับ พฤติกรรมการบริโภคของข้าราชการกรมยุทธศึกษาทหารบก**. ภาคนิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต. สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- สุชาติ ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. (2540). **ระเบียบวิธีการวิจัยทางสังคมศาสตร์**. กรุงเทพมหานคร: เลียงเชียง.
- สำนักงานเขตดุสิต, ฝ่ายงานปกครอง. (2551). **สถิติประชากรประจำปี 2551**. (อัดสำเนา).
- อมรรัตน์ เทพกำปนาท. (2550). **เอกสารการประชุม กลุ่มประชาสัมพันธ์ สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ**. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.
- Breman, A. J. 1900. **"The Influence of Health Belief on Eating Behavior in Children and Adolescents"**. Dissertation abstracts International, 50 (February, 1990), 2393-A.
- Cusatis, D. C. (1995). **"Psychosocial Influences on Adolescent Eating Behavior."** Dissertation Abstracts International, 55 (March 1995), 3825-A.

- Feldman, R. H. L. (1983). **“Communication Nutrition to High School Students in Kenya”** The Journal of School Health, 53 (February 1983), 140.
- Root, D. B. (1987). **“The Relationship of Nutrition Knowledge to Eating Behavior Patterns among OHIO Sophomores and Seniors”**. Dissertation Abstracts International, 48 (1987), 569-A.
- Ward, S. E. (1991). **“Charecterzing Adolescent Eating Behaviors with Bandura’ s Social Learning Theory”**. Dissertation Abstracts International, 51 (1991), 4030-A.