

หัวข้อวิจัย	การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย
ผู้ดำเนินการวิจัย	อาจารย์ ดร.เปรมฤทัย แยมบรรจง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เรณูมาศ กุละศิริมา
ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ออบเชย วงศ์ทอง
หน่วยงาน	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ปีการศึกษา	2555

การวิจัยเรื่อง การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ประเทศไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคและรายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารซึ่งเป็นที่นิยมสำหรับนักท่องเที่ยวในพัทยา เพื่อพัฒนารายการอาหารท้องถิ่น และหาแนวทางในการสร้างแผนการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวในพัทยา โดยใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Methodology Research) ระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) และการวิจัยกึ่งทดลอง (Quasi Experimental Research) เก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณด้วยแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ กลุ่มละ 400 คน ซึ่งสุ่มด้วยวิธีสุ่มตัวอย่างแบบสองขั้นตอน สำหรับข้อมูลเชิงคุณภาพใช้การสัมภาษณ์เชิงลึกและการสนทนากลุ่มจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อคัดเลือกรายการอาหารท้องถิ่น และหาแนวทางที่เหมาะสมในการพัฒนา และทำการทดลองโดยการปรุงอาหารต่างๆ ตามผลวิจัยข้างต้นด้วยวัตถุดิบและเครื่องปรุงตามข้อเสนอแนะของครูภูมิปัญญาท้องถิ่น และประเมินคุณภาพของอาหารแต่ละรายการโดยใช้วิธีประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการทดสอบเคี้ยวโครงสร้างอาหาร โดยให้นักชิมและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารท้องถิ่นพิจารณาคัดเลือกสูตรที่เหมาะสมที่สุด

ผลการวิจัยพบว่าพฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติเกี่ยวกับปัจจัยต่างๆ ที่สำคัญส่วนใหญ่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ค่าเฉลี่ยระดับความคิดเห็น ความชอบ และความพึงพอใจโดยรวมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติสูงกว่าชาวไทย ยกเว้นความชอบในเรื่องประเภทรายการอาหาร และข้าวไม่แตกต่างกัน

นักท่องเที่ยวชาวไทยให้ความสำคัญต่อยุทธศาสตร์ในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและรายการอาหารไทยโดยรวมมีอยู่ในระดับค่อนข้างมากทั้งสองเรื่อง เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าเรื่องทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้/สะดวกเป็นอันดับแรกและเป็นเรื่องเดียวที่มีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก รองลงมาได้แก่เรื่องรสชาติดี คุณภาพอาหาร บริการดีและรวดเร็ว ราคาสมเหตุสมผล รายการอาหารไทยท้องถิ่น และเรื่องอื่นๆ มีความสำคัญค่อนข้างมาก สำหรับปัจจัยในการเลือกรายการอาหารไทยพบว่าทุกข้อมีความสำคัญในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ รองลงมาเป็นเรื่อง ราคาอาหาร ต่อจาก รูปลักษณ์ของอาหาร เป็นอาหารท้องถิ่น อาหารที่มีเอกลักษณ์ และเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงตามลำดับ

สำหรับนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารไทยโดยรวมมีความสำคัญอยู่ในระดับค่อนข้างมาก พิจารณาจากรายข้อพบว่าสี่อันดับแรกเป็นเรื่องคุณภาพอาหาร รองลงมาเป็นเรื่องรสชาติดี บริการดีและรวดเร็ว และราคาสมเหตุสมผล มีความสำคัญอยู่ในระดับมากตามลำดับ ส่วนปัจจัยในการเลือกรายการอาหารไทยโดยรวมและรายข้อทุกข้อพบว่า มีความสำคัญค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นอาหารท้องถิ่น รองลงมาเป็นเรื่องอื่นๆ เป็นอาหารสุขภาพ ระบุลักษณะของอาหาร เป็นอาหารที่มีชื่อเสียง ราคาอาหารต่อจาน และเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์

รายการอาหารท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมและคัดเลือกมาทดลองพัฒนาเพื่อหาสูตรมาตรฐานมี 15 รายการ ทั้งหมดปรุงจากอาหารทะเล ซึ่งส่วนใหญ่เป็นประเภทปลา รายการอาหารที่พัฒนาจำแนกเป็นประเภทต้ม/แกง ได้แก่ แกงส้มปลาเรียวเขียว แกงป่าปลาเห็ดโคน ต้มปลาทุตะลึงปลิง และปลาหมึกน้ำดำ ประเภทผัด ได้แก่ ผัดฉ่าปลาฉลาม และปลาอินทรีผัดคึ้นไข่ ประเภทยำ/พล่า ได้แก่ ปลาทุแกพล่า ประเภทเบ็ดเตล็ด ได้แก่ ปลาหัวทอดพริกไทยดำกระเทียม ทอดมันปลาอินทรีย่างลอน ห่อหมกปลาอินทรี แมงบะพุดนึ่งด้วยเปลือกต้นอินทรี และปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ด ประเภทเครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริกไข่ปู และประเภทจานเดียว ได้แก่ ข้าวมัน ส้มตำ ปลากระเบนหวาน

แนวทางในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว เพื่อยกระดับคุณภาพของอาหารท้องถิ่นควรมุ่งเน้นในเรื่อง 1) คุณภาพอาหารตามมาตรฐานสากล โดยการคัดเลือกวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น ที่มีความสดใหม่ สะอาด และปลอดภัย 2) กรรมวิธีการปรุงอาหารเป็นแบบต้นตำรับดั้งเดิมของท้องถิ่น ซึ่งถือเป็นภูมิปัญญา และอัตลักษณ์ของท้องถิ่นที่สามารถบอกเล่าความเป็นมา (story) ของรายการอาหารแต่ละชนิดได้ 3) ควบคุมความคงที่ของรสชาติอาหารให้เป็นแบบต้นตำรับสำหรับนักท่องเที่ยวไทย แต่ปรับลดความจัดจ้านหรือเผ็ดร้อนให้เหมาะสมสำหรับชาวต่างชาติ และ 4) นำเสนออาหารท้องถิ่นควบคู่กับวัฒนธรรมการกินแบบไทย การจัดตกแต่งรูปแบบการนำเสนอให้สวยงามน่ารับประทาน การให้บริการและการจัดเสิร์ฟที่ประทับใจและตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้รวดเร็ว

ทั้งนี้กระบวนการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นจะประสบผลสำเร็จได้ก็ต่อเมื่อผู้ประกอบการผู้บริหารท้องถิ่น และชุมชนทุกภาคส่วนต้องมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนให้อาหารท้องถิ่นพัฒนาเป็นที่รู้จัก ได้รับการยอมรับและเป็นที่นิยมในที่สุดเช่นเดียวกับอาหารไทยท้องถิ่นอื่น โดยผู้บริหารท้องถิ่นภาครัฐอาจกำหนดนโยบายเพื่อจัดกิจกรรมต่างๆ ที่ส่งเสริมเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นในโอกาสสำคัญตามเทศกาล ประเพณี/วัฒนธรรมของท้องถิ่น อาทิ จัดให้มีการแข่งขัน/ประกวดอาหารท้องถิ่นพัฒนาสำหรับผู้ประกอบการอาชีวชนวนรงค์โดยเพิ่มรายการอาหารท้องถิ่น ให้พนักงานบริการหรือโอด์แนะนำลูกค้า/นักท่องเที่ยวได้ลองรับประทาน และชุมชนท้องถิ่นช่วยอนุรักษ์อาหารท้องถิ่นโดยครุภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นสู่อนุชนรุ่นหลังสืบไป

Research Title	Thai Local Food Menus' Developing of Restaurant for Tourists: A Case Study of Pattaya, Choburi Province, Thailand.
Researcher	Dr. Premruetai Yambunjong Assistant Professor Dr. Renumas Gulasirima
Research Consultants	Associate Professor Obcheuy Wongtong
Organization	Suan Dusit Rajabhat University
Academic Year	2012

The objectives of research “Thai Local Food Menus’ Developing of Restaurant for Tourists: A Case Study of Pattaya, Choburi Province, Thailand” are to study consumer behavior and find out the favorite local food menus for tourists in Pattaya, to develop local food menus selected, and to create the development plan for local food menus of restaurants for tourists in Pattaya. The mixed methodology research consisted by quantitative research, qualitative research and Quasi-experimental research was performed. The quantitative data using questionnaires were collected from 800 tourists sampling both Thai and foreigners equally, used two-stage sampling technique. In-depth interviewing and focus group were used to collect qualitative data from all stakeholders for selecting the suitable local menus to develop for tourists. The quasi-experiment was perform menus selected cooking with local raw materials and ingredients followed the suggestion of Pattaya local food specialists and evaluated by ratio profile test by local panelists and food professionals in order to select the most suitable recipes.

The results showed that most of consumer behaviors of foreigner tourists were different from Thai tourists significantly. Comparing by mean scores of tourists’ opinion, like, and satisfaction, it’s found those of foreigner tourists were higher than Thai tourists excepted their favorite of menu and rice were different non-significantly.

Thai tourists, the factors influencing to choose Thai restaurants and Thai food menus revealed overall means of importance at rather more level. Considering each item, only the first one, “close/convenient location” was more important. Followed by “good taste”, “food quality”, “good and quick service”, “reasonable price”, “local Thai food menu”, and other were rather more important respectively. For menu selection, all factors influenced them with rather high level, firstly was “healthy menu” followed by “price of dish”, “dish presentation”, “authentic/local menu”, “uniqueness menu”, and “popular items” respectively.

Foreign tourists, overall factors influenced to choose Thai restaurant averaged at rather more important. Focused on items, it's found the first four items, "food quality", "good taste", "good and quick service", and "reasonable price", were more important orderly. For choosing Thai menus, every item was rather more important. The first item, remarkable, was "authentic/local menu" and next items were "other", "healthy menu", "dish presentation", "popular items", "price of dish", and "uniqueness menu" respectively.

Most popular dishes of Pattaya local menus have been the ones of seafood, particularly fishes. To develop a standardized recipe, 15 menus were selected. According to type of food items that have been selected to test the standard recipe are as follows: Boiling/Curry i.e. Kaeng Som Pla Riao Saio Phrom Khai (Giant catfish with roes in hot and sour soup), Kaeng Pa Pla Het Khon (Spicy Fish Mullet in Red Curry (Hot)), Tom Pla Thu Ta-ling-pling (Boiled Mackerel with Bilimbi), and Pla Muek Nam Dam (Boiled Squid with salted and caramel black sauce); Stir frying i.e. Phat Cha Pla Cha-lam (Spicy Stir Fried blacktip reef shark Shark) and Pla Insi Phat Khuen- Chai (Stir Fried King Mackerel with Celery); Salad i.e. Pla Ku-lae Phla (Spicy Rainbow Sardine Salad); Miscellaneous Dishes i.e. Pla Wua Thot Phrik-thai-dam Kra-thiam (Deep Fried Long-Nose Filefish with Black Pepper and Garlic Sauce), Thot Man Pla Insi (Deep Fried King Mackerel Fish Curried Pancake), Cheang-lon (Grilled King Mackerel Curried Fish Pancake), Ho-mok (Steamed Curried King Mackerel Fish), Maeng-kra-phrun Dong Plueak Insee (Cured Cup Jellyfish with Insee peel), and Pu-ma Tom Chim Nam-chim Si-fut (Steamed Blue Crab with Spicy Dip); Dipping i.e. Nam Phrik Khai Pu (Spicy Crab's Roe Sauce Served with Mixed Vegetable); One Dish Meal i.e. Khao-man Som-tam Pla Kra- Ben Wan (Steamed Rice with Coconut Milk with Papaya Salad and Sweetened Sting Ray).

Pattaya local food development guideline for tourists in order to enhance the quality of local food should focus on 1) Quality of the food that complies with international standard using local material and ingredients are fresh, clean and safe, 2) Cooking method is original local dish cooking method, which is the traditional indigenous knowledge and local identity can be telling the history (story) of food category in each item, and 3) Controlling the consistency of taste likes a traditional recipe for Thai people, but reducing the concentration of spicy flavors that are suitable for foreigners and 4) Local food should be presented with Thai eating culture by emphasizing a beautiful decorating and providing impressive service with serving the needs of customers quickly.

Therefore, the process of local food development will be achieved when entrepreneurs, local administrators and all sectors of the community can be collaborated in driving Pattaya local food to be well known and recognized among local people and tourists as well as other Thai local foods. Furthermore, local administrators should define the policies to promote public activities such as food contest, and food exhibition related to local food on any occasion and/or Pattaya local festivals. According to campaign tourists in trying out Pattaya local food, entrepreneurs can encourage them by adding local food items on the menu and staff in restaurants can also suggest these local items to customers when they are ordered. Finally, community can conserve local food by passing on local food's knowledge from local wisdom teacher to the next young generations eternally.