

บทที่ 4

สรุปและข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัยเรื่อง การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหาร สำหรับนักท่องเที่ยว: กรณีศึกษาพัทยา จังหวัดชลบุรี ได้สรุปผลและข้อเสนอแนะ ดังนี้

การวิจัยเชิงปริมาณ

ผลการวิจัยเชิงสำรวจโดยใช้แบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง นักท่องเที่ยวชาวไทย และนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กลุ่มละ 400 คน สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

1. ลักษณะส่วนบุคคลและพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย

นักท่องเที่ยวชาวไทย พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุ 25-34 ปี มีสถานภาพโสด มีการศึกษาระดับปริญญาตรี ประกอบอาชีพอื่นๆ มีรายได้ครัวเรือนต่อเดือนต่ำกว่า 13,500 บาท/US\$ 450 นับถือศาสนาพุทธ ปัจจุบันมีที่อยู่อาศัยในกรุงเทพมหานคร เคยรับประทานอาหารไทยที่ร้านอื่นๆ ในพัทยามาก่อน ส่วนใหญ่ชอบอาหารท้องถิ่นภาคกลาง รองลงมาเป็นอาหารทะเล และอาหารท้องถิ่นภาคอีสาน

นักท่องเที่ยวต่างชาติ พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุ 25-34 ปี และ 45-54 ปี มีสถานภาพสมรส/อยู่ด้วยกัน มีการศึกษาระดับปริญญาตรี ประกอบอาชีพผู้เชี่ยวชาญมีอาชีพ มีรายได้ครัวเรือนต่อเดือน 108,000 บาทขึ้นไป/US\$ 3,600 and over นับถือศาสนาคริสต์ ปัจจุบันมีที่อยู่อาศัยในยุโรป (ร้อยละ 60.75) เคยรับประทานอาหารไทยที่ร้านอื่นๆ ในพัทยามาก่อน ส่วนใหญ่ชอบอาหารทะเล รองลงมาเป็นอาหารท้องถิ่นภาคกลาง และอาหารท้องถิ่นภาคอีสาน

2. ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารและรายการอาหารไทย

นักท่องเที่ยวชาวไทย: พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญต่อปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารไทยโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าอันดับแรก เป็นเรื่องทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้/สะดวกอยู่ในระดับมาก รองลงมามีความสำคัญอยู่ในระดับค่อนข้างมาก 7 เรื่องได้แก่เรื่องรสชาติดี คุณภาพอาหาร บริการดีและรวดเร็ว ราคาสมเหตุสมผล รายการอาหารไทยท้องถิ่น เรื่องอื่นๆ และเรื่องบรรยากาศและการตกแต่งร้านโดดเด่น ตามลำดับ ส่วนเรื่องการมีวิวทัศน์ที่สวยงาม มีความสำคัญในระดับปานกลาง มีการส่งเสริมการตลาดแบบพิเศษ เช่นลดราคา เมนูอาหารพิเศษ ฯลฯ มีความสำคัญในระดับค่อนข้างน้อย และอันดับสุดท้ายมีความสำคัญในระดับน้อย คือเรื่อง กิจกรรมพิเศษ เช่น นักร้อง ดนตรี การแสดง

ปัจจัยในการเลือกรายการอาหารไทยโดยรวมมีความสำคัญในระดับค่อนข้างมาก เมื่อพิจารณาในรายชื่อพบว่าทุกข้อ มีความสำคัญในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ รองลงมาเป็นเรื่อง ราคาอาหารต่อจาน รูปลักษณ์ของอาหาร เป็นอาหารท้องถิ่น อาหารที่มีเอกลักษณ์ เป็นอาหารที่มีชื่อเสียง และเรื่องอื่นๆ เป็นอันดับสุดท้าย

นักท่องเที่ยวต่างชาติ: พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญต่อปัจจัยในการตัดสินใจเลือกร้านอาหารไทยโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก เมื่อพิจารณาในรายชื่อพบว่าสี่อันดับแรกมีความสำคัญอยู่ในระดับมาก อันดับแรกเป็นเรื่องคุณภาพอาหาร รองลงมาเป็นเรื่องรสชาติดี บริการดี และรวดเร็ว ราคาสมเหตุสมผล เรื่องที่มีความสำคัญในระดับค่อนข้างมาก ได้แก่เรื่อง ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้/สะดวก รายการอาหารไทยท้องถิ่น เรื่องอื่นๆ และเรื่องบรรยากาศและการตกแต่งร้านโดดเด่นตามลำดับ ส่วนเรื่องการมีวิวทัศน์ที่สวยงาม มีการส่งเสริมการตลาดแบบพิเศษ เช่นลดราคาเมนูอาหารพิเศษ ฯลฯ มีความสำคัญในระดับค่อนข้างน้อย และเรื่องกิจกรรมพิเศษ เช่น นักร้อง ดนตรีการแสดง มีความสำคัญในระดับปานกลาง ตามลำดับ

ปัจจัยในการเลือกรายการอาหารไทยโดยรวมมีความสำคัญในระดับค่อนข้างมาก เมื่อพิจารณาในรายชื่อพบว่าทุกข้อ มีความสำคัญในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นอาหารท้องถิ่น รองลงมาเป็นเรื่องอื่นๆ เป็นอาหารสุขภาพ รูปลักษณ์ของอาหาร เป็นอาหารที่มีชื่อเสียง ราคาอาหารต่อจาน และเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ เป็นอันดับสุดท้าย

3. อัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย

นักท่องเที่ยวชาวไทย: พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่ออัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย โดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง เมื่อพิจารณาในรายชื่อพบว่า สี่อันดับแรกมีความชอบในระดับค่อนข้างดี ได้แก่ ชื่อร้าน รูปลักษณ์ ความรู้สึก และลักษณะการออกแบบอื่นๆ ของร้าน รูปแบบของร้าน และวัสดุต่างๆ ที่ใช้ในร้าน ส่วนเรื่องการนำเสนอและการตกแต่งของร้าน การทักทาย และการต้อนรับของพนักงานในร้าน เรื่องสีและการออกแบบของร้าน โลโก้ของร้าน และเรื่องเสียงดนตรีในร้านอาหารมีความชอบในระดับปานกลาง ตามลำดับ

นักท่องเที่ยวต่างชาติ: พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่ออัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย โดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างดี เมื่อพิจารณาในรายชื่อพบว่าทุกข้อมีความชอบในระดับค่อนข้างดี อันดับแรกเป็นเรื่องการทักทายและการต้อนรับของพนักงานในร้าน รองลงมาเป็นเรื่องวัสดุต่างๆ ที่ใช้ในร้าน การนำเสนอและการตกแต่งของร้าน รูปลักษณ์ ความรู้สึก และลักษณะการออกแบบอื่นๆ ของร้าน ชื่อร้าน สีและการออกแบบของร้าน โลโก้ของร้าน รูปแบบของร้าน และเรื่องเสียงดนตรีในร้านอาหารเป็นอันดับสุดท้าย

4. ภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นไทย

นักท่องเที่ยวชาวไทย: พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นไทย โดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างดี เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าทุกข้อมีความคิดเห็นอยู่ในระดับค่อนข้างดี อันดับแรกเป็นเรื่องวัตถุดิบที่มีความสดใหม่และคุณภาพดี รองลงมาเป็นเรื่องความสะอาดและปลอดภัย มีสูตรและกรรมวิธีการปรุง รสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม มีคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา เรื่องอื่นๆ มีความหลากหลายของเมนู เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีการประดับและตกแต่งอาหารที่พิถีพิถัน มีวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์ และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องการบริการและจัดเสิร์ฟด้วยรูปแบบและภาชนะแบบไทย

นักท่องเที่ยวต่างชาติ: พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความคิดเห็นต่อภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นไทย โดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างดี เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าทุกข้อมีความคิดเห็นอยู่ในระดับค่อนข้างดี อันดับแรกเป็นเรื่องความสะอาดและปลอดภัย รองลงมาเป็นเรื่องรสชาติดี กลมกล่อม เข้มข้น และมีกลิ่นหอม วัตถุดิบที่มีความสดใหม่และคุณภาพดี เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ เรื่องอื่นๆ มีการบริการและจัดเสิร์ฟด้วยรูปแบบและภาชนะแบบไทย มีคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางยา มีความหลากหลายของเมนู มีสูตรและกรรมวิธีการปรุง มีวัฒนธรรมการกินและการจัดเสิร์ฟที่เป็นเอกลักษณ์ และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องการประดับและตกแต่งอาหารที่พิถีพิถัน

5. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย

นักท่องเที่ยวชาวไทย: พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามชอบข้าวหอมมะลิในระดับมากเป็นอันดับแรก รองลงมาเป็นข้าวอื่นๆ และข้าวเหนียวในระดับค่อนข้างมาก วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ที่ชอบอยู่ในระดับมาก อันดับแรกเป็น อาหารทะเล รองลงมาชอบในระดับค่อนข้างมากเป็น เนื้อหมู และเนื้อไก่ ส่วนเนื้อวัว ชอบในระดับปานกลาง สำหรับวัตถุดิบประเภทผักที่ชอบในระดับมากอันดับแรกเป็นผักพื้นบ้าน ส่วนผักที่นำเข้าอื่นๆ อยู่ในระดับค่อนข้างมาก

นักท่องเที่ยวต่างชาติ: พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามชอบข้าวหอมมะลิในระดับมากเป็นอันดับแรก รองลงมาเป็นข้าวอื่นๆ และข้าวเหนียวในระดับค่อนข้างมาก และปานกลาง ตามลำดับ วัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ที่ชอบระดับมากในสองอันดับแรกเป็น เนื้อไก่ และอาหารทะเล ตามลำดับ เนื้อหมู และ เนื้อวัว ชอบในระดับค่อนข้างมาก สำหรับวัตถุดิบประเภทผักที่ชอบในระดับมากอันดับแรกเป็นผักพื้นบ้าน ส่วนผักที่นำเข้าอื่นๆ อยู่ในระดับค่อนข้างมาก

6. พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย

นักท่องเที่ยวชาวไทย: พบว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละมื้อโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นมื้อเย็นและรองลงมาเป็นมื้อกลางวันอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ส่วนอาหารว่างและมื้อเช้า อยู่ในระดับปานกลาง สำหรับรูปแบบการบริการโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง เมื่อพิจารณาในแต่ละรูปแบบพบว่าอันดับแรกเป็นการ

บริการเต็มรูปแบบ รองลงมาเป็นรูปแบบอื่นๆอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ส่วนรูปแบบที่ร้านอาหารบริการจัดส่งสินค้า รูปแบบบริการซื้อสินค้าห่อกลับบ้าน และการบริการตัวเอง อยู่ในระดับปานกลางตามลำดับ ประเภทรายการอาหารที่ชอบโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก เมื่อพิจารณาในแต่ละประเภท พบว่าทุกประเภทอยู่ในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นประเภทอื่นๆ รองลงมาเป็นรายการอาหารพิเศษ รายการอาหารยอดนิยมตามแนวโน้มตลาด อาหารจานเดียว อาหารบุฟเฟต์ และอาหารชุด ตามลำดับ สำหรับรสชาติอาหารที่ชอบโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ชอบรสเผ็ดร้อนเป็นอันดับแรก และตามด้วยรสเปรี้ยวในระดับค่อนข้างมาก รสเค็มและรสหวานอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนความมันชอบค่อนข้างน้อยเป็นลำดับสุดท้าย

นักท่องเที่ยวต่างชาติ: พบว่า พฤติกรรมการบริโภคอาหารท้องถิ่นของผู้ตอบแบบสอบถามในแต่ละมื้อโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นมื้อเย็นอยู่ในระดับมาก และรองลงมาเป็นมื้อกลางวัน และอาหารว่างอยู่ในระดับค่อนข้างมาก ส่วนมื้อเช้า อยู่ในระดับปานกลาง สำหรับรูปแบบการบริการโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก เมื่อพิจารณาในแต่ละรูปแบบพบว่าอันดับแรกเป็นการบริการเต็มรูปแบบอยู่ในระดับมาก รองลงมาเป็นรูปแบบอื่นๆ อยู่ในระดับค่อนข้างมาก ส่วนรูปแบบบริการซื้อสินค้าห่อกลับบ้าน การบริการตัวเอง และรูปแบบที่ร้านอาหารบริการจัดส่งสินค้า อยู่ในระดับปานกลาง ตามลำดับ ประเภทรายการอาหารที่ชอบโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก เมื่อพิจารณาในแต่ละประเภท พบว่าทุกประเภทอยู่ในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นประเภทอื่นๆ รองลงมาเป็นอาหารจานเดียว รายการอาหารพิเศษ อาหารชุด อาหารบุฟเฟต์ และรายการอาหารยอดนิยมตามแนวโน้มตลาด ตามลำดับ สำหรับรสชาติอาหารที่ชอบโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก กลุ่มตัวอย่างชอบเป็นอันดับแรกอยู่ในระดับค่อนข้างมากเป็นรสเผ็ดร้อน รองลงมาทุกรสอยู่ในระดับปานกลาง ได้แก่ รสหวาน รสเปรี้ยว รสเค็ม และความมัน ตามลำดับ

7. ความพึงพอใจต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทย

นักท่องเที่ยวชาวไทย: พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทยโดยรวมอยู่ในระดับค่อนข้างมาก เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าทุกข้ออยู่ในระดับค่อนข้างมาก อันดับแรกเป็นการประเมินความพึงพอใจโดยรวมในการรับประทานอาหารที่ร้านนี้ รองลงมาเป็นเรื่องที่คิดว่าการตัดสินใจรับประทานอาหารที่ร้านนี้เป็นการตัดสินใจที่ถูกต้อง และเมื่อพิจารณาทุกสิ่งโดยรวมแล้วผู้ตอบแบบสอบถามพึงพอใจ และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องร้านอาหารร้านนี้ทำให้รู้สึกสนุกสนาน

นักท่องเที่ยวต่างชาติ: พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทยโดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาในรายข้อพบว่าห้าข้ออยู่ในระดับมาก อันดับแรกเป็นเมื่อพิจารณาทุกสิ่งโดยรวมแล้วผู้ตอบแบบสอบถามพึงพอใจ รองลงมาเป็นเรื่องการประเมินความพึงพอใจโดยรวมในการรับประทานอาหารที่ร้านนี้ และคิดว่าการตัดสินใจรับประทานอาหารที่ร้านนี้เป็นการตัดสินใจที่ถูกต้อง และอันดับสุดท้ายเป็นเรื่องร้านอาหารร้านนี้ทำให้รู้สึกสนุกสนาน อยู่ในระดับค่อนข้างมาก

8. ผลการเปรียบเทียบพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหาร ของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ

ผลการทดสอบสมมติฐานเพื่อเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของระดับความคิดเห็นและความพึงพอใจโดยรวมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารท้องถิ่นไทยของนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติพบว่า เรื่องปัจจัยการตัดสินใจเลือกร้านอาหาร ปัจจัยการตัดสินใจเลือกรายการอาหาร อัตลักษณ์ของร้านอาหารไทย ภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นไทย วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหาร รูปแบบการบริการ และความพึงพอใจโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยค่าเฉลี่ยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมากกว่าค่าเฉลี่ยของนักท่องเที่ยวชาวไทย ส่วนเรื่องข้าว และประเภทรายการอาหารที่ขอไม่แตกต่างกัน

9. ผลการสำรวจข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับรายการอาหารท้องถิ่นพญา

ผลจากการสำรวจความคิดเห็นของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพญา เพื่อหารายการอาหารท้องถิ่นพญาที่เหมาะสมที่จะการพัฒนาให้เป็นตำรามาตรฐานสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยจำแนกตามประเภทอาหารไทย 9 ประเภท พบว่ามีจำนวนรายการที่มีความเหมาะสมมากถึงมากที่สุด จำนวน 47 รายการ สำหรับนักท่องเที่ยวไทย ส่วนนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศส่วนใหญ่เป็นอาหารประเภทต้ม ผัด ทอด ยำ/พล่า/ตำ ปิ้ง/ย่าง/หมก ส่วนอาหารประเภทแกง เครื่องจิ้ม หรืออาหารที่มีรสเผ็ดร้อน หรือรสจัดจ้าน ผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่เห็นว่าไม่เหมาะสม หากต้องการพัฒนาให้เป็นที่ยอมรับสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติควรปรับลดความเข้มข้นน้อยลง สรุปรายการอาหารที่ได้จากการสำรวจเบื้องต้น ดังนี้

1. ประเภทแกง มี 7 รายการ ได้แก่ แกงป่าปลากระเบน แกงส้มปลาเรียวเขียวพร้อมไข่ แกงเผ็ดปลากระเบน แกงส้มหอยแมลงภู่มะขามอ่อน แกงป่าปลาเห็ดโคน แกงกะลาอ่อน และแกงส้มผักรวมกุ้งสด
2. ประเภทต้ม มี 6 รายการ ได้แก่ ต้มส้มปลาทุ ต้มยำปลากระเบน ต้มส้มปลากระบอก ปลาทุต้มตะลิงปลิง ปลาหมึกน้ำดำ และต้มข่าทะเลมะพร้าวอ่อน
3. ประเภทผัด มี 7 รายการ ได้แก่ ผัดผักกูดน้ำมันหอย ผัดฉ่าปลาฉลาม ผัดฉ่าปลากระเบน ฉลามผัดคื่นช่าย ผัดเผ็ดปลาฉลาม ผัดเผ็ดปลากระเบน และผัดเปรี้ยวหวานทะเล
4. ประเภททอด มี 8 รายการ ได้แก่ ปลากระเบนทอดกระเทียม ปลาหัวทอดกระเทียมทอดมันปู ทอดมันปลา กุ้งฝอยทะเลชุบแป้งทอด ปลาเห็ดโคนแดดเดียวราดซอส ปลาหมึกทอดกระเทียม และปลาเห็ดโคนทอดกระเทียม
5. ประเภทยำ/พล่า/ตำ มี 9 รายการ ได้แก่ พล่ากุ้ง พล่าปลากุเลา พล่าปลาหมึก ยำปลาหมึก สลัดปลาพญา หอยจงโดงลวกจิ้ม ปลากุเลาลวกจิ้ม ส้มตำปูนึ่ง และปลาฮือแซ
6. ประเภทปิ้ง/ย่าง/หมก มี 3 รายการ ได้แก่ แจงลอน ปิ้งบ และห่อหมกปลาอินทรี
7. ประเภทเครื่องจิ้ม มี 3 รายการ ได้แก่ กะปิควั น้ำพริกลงเรือพญา และน้ำพริกไข่ปู

8. ประเภทอาหารจานเดียว มี 2 รายการ ได้แก่ ข้าวผัดปลาอินทรี ข้าวมัน-ส้มตำ-ปลาเค็ม/ปลากระเบนหวาน

9. ประเภทอาหารว่าง มี 2 รายการ ได้แก่ ขนมเป็๋งพัทยา และขนมครกพัทยา

การวิจัยเชิงคุณภาพ

ผลการวิจัยเชิงคุณภาพโดยใช้การสัมภาษณ์และทำการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องและผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร/ภัตตาคารและธุรกิจท่องเที่ยว สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

1. รายการอาหารท้องถิ่นพัทยาที่ควรนำมาพัฒนาเพื่อส่งเสริมให้เป็นที่รู้จักสำหรับนักท่องเที่ยว ผลจากการพิจารณาของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องคัดเลือกรายการอาหารเพื่อนำมาพัฒนาเป็นตำรับอาหารท้องถิ่นพัทยา จากผลการสำรวจเบื้องต้นได้ 15 รายการ ดังนี้

1.1 ประเภทแกง/ต้ม

- แกงส้มปลาเรียวเขียว
- แกงป่าปลาเห็ดโคน
- ต้มปลาทุตะลิงปริง
- ปลาหมึกน้ำดำ

1.2 ประเภทผัด

- ผัดฉ่าปลาฉลาม
- ปลาอินทรีผัดคื่นไช้

1.3 ประเภทยำ/พล่า

- ปลาทุแลพล่า

1.4 ประเภทอาหารจาน/เบ็ดเตล็ด

- ปลาจิวทอดพริกไทยดำ/กระเทียม
- ทอดมันปลาอินทรี
- แมงกระพุนดองด้วยเปลือกต้นอินทรี
- ปูม้าต้มจิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ด
- แจงลอน
- ห่อหมกปลาอินทรี

1.5 ประเภทเครื่องจิ้ม

- น้ำพริกไข่ปู

1.6 ประเภทอาหารจานเดียว

- ข้าวมัน-ส้มตำ-ปลากระเบนหวาน

2. การพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นพญา สำหรับนักท่องเที่ยวในพญา

2.1 วัตถุดิบ คุณลักษณะของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารท้องถิ่น ควรประกอบด้วยลักษณะต่อไปนี้

2.1.1 ต้องเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นพญาหรือสามารถหาได้บริเวณพื้นที่ใกล้เคียง

2.1.2 ต้องมีลักษณะเฉพาะและมีความแปลกที่นำมาเป็นจุดเด่นในการพัฒนาได้

2.1.3 ต้องเป็นวัตถุดิบที่สามารถหาได้ในฤดูกาลเฉพาะของท้องถิ่นพญา

2.2 วิธีการทำ (เทคนิคและเคล็ดลับต่าง ๆ) การนำอาหารท้องถิ่นมาพัฒนาเพื่อให้เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ จำเป็นต้องทราบถึงกรรมวิธี เทคนิคและเคล็ดลับต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบรายการอาหารท้องถิ่นแต่ละชนิดเป็นอย่างดีจึงจะสามารถคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ความเป็นอาหารท้องถิ่นที่แท้จริง เพียงแต่มีลักษณะบางอย่างที่ได้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดีขึ้นเพื่อให้เกิดการยอมรับในกลุ่มนักท่องเที่ยวให้สอดคล้องตามพฤติกรรมการบริโภค ดังนั้นในส่วนของการทำที่จำเป็นต้องคำนึงถึงเพื่อนำมาใช้ในการพัฒนาอาหารท้องถิ่น มีดังนี้

2.2.1 เป็นภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของชาวเมืองพญา ซึ่งเกิดจากความฉลาดรอบรู้ของคนโบราณในการประกอบอาหารแต่ละชนิดให้มีความอร่อย

2.2.2 เป็นกรรมวิธีที่เป็นเคล็ดลับและสามารถบอกเล่าความเป็นมา (story) ของอาหารแต่ละชนิดได้ โดยอาหารท้องถิ่นแต่ละรายการส่วนใหญ่จะมีที่มาซึ่งอาจเกิดจากจุดเด่นของส่วนผสมที่นำมาใช้ประกอบอาหาร เช่น วัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ได้แก่ สัตว์ พืช ผัก เครื่องเทศ และสมุนไพรต่าง ๆ ซึ่งในการนำเอาส่วนผสมเหล่านี้มาประกอบอาหารต้องเข้าใจถึงกรรมวิธีการเตรียม การปรุงเพื่อให้เกิดคุณภาพของอาหารที่ดี และมีความอร่อย ซึ่งจุดนี้สามารถนำมาเป็นจุดขายแก่นักท่องเที่ยวได้

2.2.3 เป็นวิธีการประกอบอาหารที่มีการผสมผสานของวัฒนธรรมของชาวเมืองพญา เนื่องจากเมืองพญาเป็นเมืองที่มีการผสมผสานวัฒนธรรมระหว่างชาวไทยและชาวจีนมาตั้งแต่สมัยพระเจ้าตากสิน จึงทำให้อาหารท้องถิ่นบางรายการมีกรรมวิธีการประกอบอาหารที่เป็นการผสมผสานระหว่างสองวัฒนธรรมโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร

2.3 รูปแบบการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่น สำหรับนักท่องเที่ยวต้องคำนึงถึงวัฒนธรรมการกินของผู้บริโภคเป็นหลัก ซึ่งมีผลต่อการพัฒนาลักษณะรูปลักษณ์ของอาหาร และคุณภาพของอาหารโดยตรง ได้แก่

2.3.1 กรรมวิธีการเตรียม การพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อให้เป็นที่ยอมรับสำหรับนักท่องเที่ยวโดยเฉพาะชาวต่างชาติจำเป็นต้องเข้าใจวัฒนธรรมการกินของแต่ละชนชาติ เพื่อจะได้เตรียมวัตถุดิบให้มีรูปลักษณ์ตามที่ผู้บริโภคต้องการเพื่อไม่ให้เกิดความรู้สึกที่ไม่ดีในการรับประทานอาหารท้องถิ่น และต้องคำนึงถึงเรื่องความสะดวกและง่ายต่อการรับประทานด้วย

2.3.2 รสชาติ การพัฒนารสชาติของอาหารท้องถิ่นต้องมีการทำเป็นตำรับมาตรฐานเพื่อสามารถควบคุมคุณภาพ รสชาติ และรูปแบบการนำเสนอของอาหารให้เหมือนเดิมทุกครั้ง รวมทั้งช่วยควบคุมต้นทุนของอาหารด้วย

2.3.3 การจัดตกแต่ง และการจัดเสิร์ฟ การพัฒนาอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวจำเป็นต้องคำนึงถึงการจัดตกแต่งที่สวยงามเพื่อให้เกิดความประทับใจแก่ผู้บริโภค อย่างไรก็ตามในการพัฒนาต้องคำนึงวิธีการจัดเสิร์ฟของอาหารแต่ละประเภทเรื่องของอุณหภูมิและเวลาในการจัดเสิร์ฟเพื่อคงไว้ซึ่งคุณภาพและรสชาติอาหารที่ดี

3. แนวทางสร้างแผนการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่นไทยของภัตตาคาร/ร้านอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวในพญา

3.1 อาหารท้องถิ่นต้องเน้นการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น มีจุดขายเรื่องความสด สะอาดและปลอดภัย พบได้เฉพาะในถิ่นนี้เท่านั้น และ/หรือ มีเฉพาะในฤดูกาลนี้เท่านั้น

3.2 การใช้ตัววัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นจุดขายโดยสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลายเมนู วัตถุดิบมีความสดใหม่ สะอาดปลอดภัย และมีรสชาติอร่อย เช่น ปลาเรียวเขียว ปลาฉลาม ปลาอินทรี ปลาจิว ปลากุเลา ปลากระเบน แมงกระพรุน ปูม้า สับปะรด ใบชะมวง ตะลิงปริง เป็นต้น

3.3 การใช้ประโยชน์ทางสรรพคุณของพืชผักสมุนไพรมาเป็นจุดขาย เช่น ข้า ตะไคร้ มะกรูด กระเทียม หอมแดง กระชาย กระเพรา ใบมะขามอ่อน ตะลิงปริง

3.4 การสร้างเรื่องราว (story) หรือการบอกเล่าเรื่องราวความเป็นมาต่าง ๆ ของอาหารแต่ละชนิดเพื่อนำเป็นจุดขายโดยอาจมีที่มาจากภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น กรรมวิธีการทำที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ รวมถึงรูปแบบการนำเสนอ และวัฒนธรรมการกินการขายอาหารท้องถิ่นในเมืองไทย

3.5 การพัฒนาปรับปรุงตำรับอาหารท้องถิ่นอาจใช้การผสมผสานระหว่างวัตถุดิบที่นำมาใช้ร่วมกับวิธีการประกอบอาหารที่มีลักษณะเฉพาะ

3.6 การพัฒนาปรับปรุงรสชาติของอาหารท้องถิ่นต้องพยายามรักษารสชาติดั้งเดิมไว้ เพียงแต่ต้องมีการปรับปรุงให้อยู่ในระดับที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่ยอมรับโดยต้องมีการจัดทำตำรับมาตรฐาน สำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติต้องคำนึงถึงความเข้มข้นของรสชาติที่มากเกินไปทั้งในส่วน of เครื่องเทศสมุนไพร และเครื่องปรุงรส

3.7 การพัฒนารูปลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นต้องคำนึงถึงความต้องการของผู้บริโภคเป็นหลักโดยเน้นความสะดวกและความปลอดภัยในการรับประทาน

3.8 คนไทยต้องเกิดความรู้สึกภาคภูมิใจในขนบธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรมซึ่งรวมถึงอาหารพื้นบ้านหรืออาหารท้องถิ่น จึงจะทำให้อาหารท้องถิ่นมีการพัฒนา เผยแพร่และอนุรักษ์เอาไว้เพื่อเป็นมรดกของชาติต่อไป เช่น การเผยแพร่ในงานออกร้านของสภาอากาศ การเผยแพร่ในงานเทศกาลวัฒนธรรมประเพณีของท้องถิ่น การเผยแพร่ในโรงเรียนประจำท้องถิ่น การจัดประกวดอาหารท้องถิ่นพญา

3.9 การนำรายการอาหารท้องถิ่นพื้ชไปเลี้ยงรับรองแขกบ้าน แขกเมือง บุคคลสำคัญต่าง ๆ นักธุรกิจ และนักท่องเที่ยว โดยชาวเมืองพื้ชทุกภาคส่วนต้องช่วยกันประชาสัมพันธ์เผยแพร่โดยการนำเสนอและจัดรายการอาหารท้องถิ่นพื้ชให้แขกที่มาเยี่ยมเมืองพื้ชได้ลองรับประทาน

3.10 การรณรงค์ให้ผู้ประกอบการได้เห็นความสำคัญและให้ความร่วมมือในประชาสัมพันธ์และนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นเพื่อขายแก่นักท่องเที่ยว

3.11 ภาครัฐในส่วนที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการต้องมีการจัดประชุมและประสานงานกับผู้ประกอบการร้านอาหารเพื่อทำความเข้าใจและขอความร่วมมือในการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยว และควรมีการวางแผนร่วมกันเพื่อจัดทำแผนกลยุทธ์ในการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นจึงจะทำให้ผู้ประกอบการมองเห็นความสำคัญและแนวทางความเป็นไปได้ในการขายอาหารท้องถิ่น

3.12 การส่งเสริมรายการอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวควรมีการจัดทำโปสเตอร์แผ่นพับเพื่อแจกแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารในการนำไปช่วยประชาสัมพันธ์แก่นักท่องเที่ยวตามร้านต่าง ๆ และ /หรือทำเป็นแผ่นพับทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษเพื่อแจกจ่ายแก่นักท่องเที่ยวตามจุดท่องเที่ยวที่สำคัญต่าง ๆ ในเมืองพื้ช

3.13 การทำเมนูอาหารท้องถิ่น ควรมีการจัดทำเป็นหมวดหมู่แยกไว้ตามความหลากหลายของวัตถุดิบที่นำมาใช้ทำ

3.14 การจัดทำเมนูอาหารท้องถิ่นเพื่อขายสำหรับนักท่องเที่ยว ทางร้านอาจมีทางเลือกให้กับผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้นโดยมีทั้งหมวดรายการอาหารปกติ และมีหมวดรายการอาหารท้องถิ่นซึ่งเป็นรายการอาหารแนะนำประจำร้าน แยกออกมา

3.15 ผู้ประกอบการควรนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นในลักษณะเป็น set menu ที่เหมาะสมจะเป็นแนวทางส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักรายการอาหารไทยท้องถิ่นเพิ่มมากขึ้น

3.16 การส่งเสริมอาหารท้องถิ่นพื้ชเพื่อให้เป็นที่รู้จักจำเป็นต้องสร้างแบรนด์ โดยมีการสร้างแบรนด์อาหารท้องถิ่นพื้ชเพื่อเป็นการรับรองร้านอาหารที่มีการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่น และเป็นการรับประกันคุณภาพความอร่อยของรายการอาหารท้องถิ่นที่มีรสเด็ดของแต่ละร้านให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยว

3.17 การสำรวจความต้องการของผู้บริโภคในเรื่องของความต้องการบริโภคอาหารท้องถิ่น และสำรวจความพร้อมของชุมชนในการพัฒนารายการอาหารท้องถิ่น เพื่อนำข้อมูลมาทำการส่งเสริมให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคและชุมชน

3.18 การส่งเสริมรายการอาหารท้องถิ่นของพื้ชให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวสามารถทำได้โดยการใช้กลยุทธ์การส่งเสริมอาหารท้องถิ่นผ่านกิจกรรมของชุมชนในงานเทศกาลประเพณีของเมืองพื้ช โดยทางภาครัฐ/เมืองพื้ชเป็นผู้กำหนดรายการอาหารท้องถิ่นที่ต้องการโฆษณาประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวได้รู้จัก

3.19 ภาครัฐควรมีการส่งเสริมอาหารท้องถิ่นพื้ชให้เป็นที่รู้จักโดยทำเป็นโครงการประจำปีโดยผ่านทางสภาวัฒนธรรม เพื่อเป็นการสร้างภาพลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักในพื้ช

3.20 การส่งเสริมและประชาสัมพันธ์ให้อาหารท้องถิ่นเป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวโดยอาศัยความร่วมมือจากการท่องเที่ยว และความร่วมมือจากมัคคุเทศน์

3.21 การประชาสัมพันธ์ เผยแพร่ และมีการให้ความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นพื้ชาแก่คนทั่วไป และนักท่องเที่ยว โดยผ่านทางช่องทางประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ ให้ครอบคลุม

3.22 การให้ความรู้แก่มัคคุเทศน์ เรื่องอาหารท้องถิ่นพื้ชาเพื่อที่มัคคุเทศน์จะได้ทำหน้าที่เป็นตัวกลางโดยสามารถบอกเล่าเรื่องราว (story) ของอาหารท้องถิ่น /อาหารพื้นบ้านแต่ละชนิดแก่นักท่องเที่ยวได้

3.23 ภาครัฐและผู้ประกอบการต้องมีการประชุมร่วมกัน เพื่อหาแนวทางช่วยกันสนับสนุนประชาสัมพันธ์อาหารท้องถิ่น โดยต้องมีกระบวนการดำเนินงานที่ให้เป็นรูปธรรม มีการจัดทำแผน มีการตั้งเป้าประสงค์ เพื่อนำเสนอต่อนายกเมืองพื้ชา ต้องมีการเชิญองค์กรต่าง ๆ ทั้งหมดที่มีส่วนเกี่ยวข้องมาร่วมกันจัดทำแผนกลยุทธ์การส่งเสริมอาหารท้องถิ่นพื้ชา และแนวทางการจัดประกวดอาหารท้องถิ่นพื้ชาให้เป็นที่ยู้จักกันแพร่หลาย รวมทั้งการกำหนดเกณฑ์ต่าง ๆ เพื่อใช้ในการตัดสินอาหารท้องถิ่น

ข้อเสนอแนะ

1 ข้อเสนอแนะจากการวิจัยครั้งนี้

จากผลการวิจัยที่ได้มีข้อเสนอแนะ ดังนี้

1.1 ข้อเสนอแนะต่อชุมชน

จากผลการวิจัย มีข้อเสนอแนะ ดังนี้

1) อาหารท้องถิ่นบางรายการกำลังสูญหายไป หรือหารับประทานได้ยาก เนื่องจากวัตถุดิบในท้องถิ่นหาได้ยากขึ้นเนื่องจากสภาพสิ่งแวดล้อมชุมชนเปลี่ยนไปมาก ตัวอย่างเช่น ปลาหัวปลาฉลามหูดำ มีจำนวนลดลง ชุมชนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องควรหาแนวทางในการรักษาสิ่งแวดล้อมชุมชน และอนุรักษ์สืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

2) เยาวชนหรือคนรุ่นใหม่ยอมรับวัฒนธรรมการกินจากต่างชาติให้อาหารท้องถิ่นไม่เป็นที่ยอมรับ ในการนี้ชุมชนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องควรสร้างค่านิยมให้คนท้องถิ่นทุกรุ่นได้เกิดความรักภูมิใจ และตระหนักถึงคุณค่าภูมิปัญญาอาหาร

3) ชุมชนและโรงเรียนควรมีแหล่งศูนย์การเรียนรู้ในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อเอื้อให้เกิดการเรียนรู้ และถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

4) จากผลการวิจัย พบว่า มีรายการอาหารท้องถิ่นอีกเป็นจำนวนมากที่ยังไม่ได้รับการพัฒนาจากการวิจัยครั้งนี้ และมีรายการท้องถิ่นบางส่วนที่ยังไม่ได้รับการสำรวจ ชุมชนควรมีการรวบรวมข้อมูลอาหารท้องถิ่นเหล่านี้ไว้เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นต่อไป

1.2 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

ภาครัฐ

1) ผู้บริหารท้องถิ่นควรมีนโยบายที่ชัดเจนในการส่งเสริมเพื่อพัฒนาและยกระดับอาหารท้องถิ่นเพื่อให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติโดยผ่านของกิจกรรมที่สำคัญต่าง ๆ ในท้องถิ่น

2) ภาครัฐควรรณรงค์ให้คนท้องถิ่นมีค่านิยมในการรับประทานอาหารท้องถิ่นซึ่งเป็นหัวใจสำคัญในการขับเคลื่อนให้อาหารท้องถิ่น (Pattaya Dish) ได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติตามชื่อเสียงของเมืองพัทยา

ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร และท่องเที่ยว

1) ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร ควรช่วยสนับสนุนให้มีการนำเสนอรายการอาหารท้องถิ่นเป็นรายการอาหารแนะนำ

2) ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ภัตตาคาร ควรให้ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมา (story) และประโยชน์ ของอาหารท้องถิ่นแก่พนักงานเพื่อให้สามารถแนะนำคุณค่าทางโภชนาการและวิธีการกินอาหารท้องถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว

3) ผู้ประกอบการท่องเที่ยว และมัคคุเทศน์ควรให้ความร่วมมือในการสนับสนุนให้มีการยกระดับอาหารท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับในกลุ่มนักท่องเที่ยวโดยผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

1.3 ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

1) รายการอาหารท้องถิ่นที่ได้รับการพัฒนาเป็นสูตรมาตรฐาน ควรมีการนำมาพัฒนาต่อยอดทำเป็นอาหารแปรรูปสำหรับเป็นของฝาก พัฒนาเป็นอาหารพร้อมรับประทาน หรืออาหารกึ่งสำเร็จรูป

2) ควรมีการศึกษารายการอาหารท้องถิ่นที่ยังไม่ได้รับการพัฒนา

3) ควรมีการขยายขอบเขตการศึกษาวิจัยอาหารท้องถิ่นในระดับจังหวัด/ภูมิภาคโดยเฉพาะในแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ ๆ ของประเทศไทย