

เรื่อง การพัฒนาสำหรับอาหารท้องถิ่นสำหรับการท่องเที่ยวลุ่มน้ำน่าน:

กรณีศึกษาตำบลจอมทอง จังหวัดพิษณุโลก

ผู้วิจัย ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา

ปี 2555

บทคัดย่อ

ชุมชนจอมทอง จังหวัดพิษณุโลกมีการประกอบอาชีพการทำอาหารหลายชนิดที่เป็นอาหารท้องถิ่นจากภูมิปัญญาชาวบ้าน แต่ไม่มีการจัดสำหรับอาหารไทยเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว จึงเกิดงานวิจัยการพัฒนาสำหรับอาหารท้องถิ่นสำหรับการท่องเที่ยวลุ่มน้ำน่าน เพื่อให้คนในชุมชนและผู้ประกอบการนำอาหารพื้นบ้านของชุมชนไปเสริมธุรกิจการท่องเที่ยวลุ่มน้ำน่าน เมื่อทำการสำรวจอาหารและภาชนะใส่อาหารภายในชุมชนจอมทอง พบว่า อาหารไทยประเภทอาหารคาวของชุมชนจอมทอง ได้แก่ แจ่วปลา แกงขี้เหล็ก ต้มจืดเต้าหู้ ผัดกะเพรา น้ำพริกหนุ่ม-ผักต้ม แกงหน่อไม้ ผัดผักรวม หมูทอดกระเทียม ส่วนอาหารไทยประเภทอาหารหวานของชุมชนจอมทอง ได้แก่ ขนมเปียกปูน ขนมถ้วยฟู ขนมตาล กล้วยบวชชี ขนมเทียน ข้าวต้มมัด ส่วนการสำรวจการใช้ภาชนะของคนในชุมชนส่วนใหญ่ใช้ภาชนะเซรามิกส์และพลาสติก จากการนำอาหารไทยของชุมชนจอมทองมาจัดสำหรับ จำนวน 3 สำหรับ พบว่าสำหรับอาหารที่ได้รับความนิยมและมีความเหมาะสมของอาหารมากที่สุดประกอบด้วยข้าวสวย แจ่วปลาและผักเครื่องเคียง แกงขี้เหล็ก แกงจืดเต้าหู้หมูสับ ผัดเผ็ดหมู ขนมถ้วยฟู น้ำกระเจียบผสมเฟืองฟ้า ซึ่งสำหรับอาหารดังกล่าวมีคุณค่าทางโภชนาการดังนี้ ปริมาณเถ้าร้อยละ 1.39 ± 0.51 ไขมันร้อยละ 1.38 ± 0.05 โปรตีนร้อยละ 0.92 ± 0.10 เส้นใยร้อยละ 3.68 ± 1.65 คาร์โบไฮเดรตร้อยละ 71.00 ± 3.49 พลังงาน 300.12 ± 13.82 กิโลแคลอรี/100 กรัม ส่วนภาชนะที่เหมาะสมสำหรับใส่อาหาร คือ ภาชนะเซรามิกส์ลายคราม ภาชนะสำหรับใส่สำหรับ คือ เครื่องจักรสานจากหวาย ต้นทุนในการผลิตอาหารไทยในสำหรับดังกล่าวซึ่งใช้ภาชนะเซรามิกส์ลายครามและจัดวางในเครื่องจักรสานหวาย คือ 111.55 บาท

Title Development of Local Food Set for Nan River Tourism : Case Study of
Tambon Jomthong, Phitsanulok Province

Author Piyawan Supavitpatana

Year 2012

Abstract

Jomthong community in Phitsanulok province has made a career of local foods from folk wisdom but never made the Thai food set for the tourists. This research study was aimed to develop the local food set for Nan river tourism to increase the strength of community business. The survey of food and package in Jomthong community found that Thai food of the community based on Chaw-Pla, Cassod leaf curry (Khi Lek curry), tofu soup, stir-fried pork and basil, Nam-Prik Num and boiled vegetables, bamboo shoot curry, stir-fried mixed vegetable and fried pork with garlic. Thai desserts of the community included black coconut pudding, Siamese cupcake, steamed palm cake, banana in coconut milk, stuffed dough pyramid, sticky rice with banana. Most of food containers included ceramics and plastics. Jomthong Thai foods were prepared for three sets. The most suitable and acceptable set consisted of rice, Chew-Pla and vegetable, Khi Lek curry, tofu soup with pork, stir-spicy pork, Siamese cupcake and Roselle drink mixed Fuengfah flower. The nutritional value of the food set was $1.39 \pm 0.51\%$ ash, $1.38 \pm 0.05\%$ fat, $0.92 \pm 0.10\%$ protein, $3.68 \pm 1.65\%$ fiber, $71.00 \pm 3.49\%$ carbohydrate and energy 300.12 ± 13.82 Kcal/100 g. The suitable container for local food and the food set were porcelain ceramic and rattan wickerwork. The production cost of local food set in porcelain ceramic and placed in rattan wickerwork was 111.55 Baht.