

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อาหารไทย หมายถึง อาหารพื้นบ้านที่คนไทยรับประทานในแต่ละภาค ได้แก่ อาหารไทยประจำภาคซึ่งมีอัตลักษณ์เฉพาะตัว นอกจากมีรสชาติดีแล้วยังเป็นอาหารบำรุงสุขภาพ อาหารไทยมีความหลากหลายในชนิดของอาหารและส่วนประกอบในการปรุง อาหารร่วมสำรับมีประมาณ 3-4 ชนิด เนื้อสัตว์ที่ใช้ในอาหารแต่ละชนิดมักไม่ซ้ำกันทั้งยังมีโอกาสได้รับประทานผักเป็นประจำ และปริมาณของอาหารแต่ละชนิดก็ไม่มากจนเกินไป อาหารไทยโดยรวมมีปริมาณไขมันน้อย เนื่องจากมีวิธีการปรุงอาหารแบบดั้งเดิม คือ การต้ม ย่าง ปิ้ง ทุกวิธีแทบจะไม่ต้องใช้น้ำมันช่วยการผัด ทอด มักใช้น้ำมันน้อย ส่วนแกงของไทยมีทั้งใส่และไม่ใส่กะทิ (สุณี, 2544)

อาหารไทยมีความหลากหลายของคุณค่าทางโภชนาการขึ้นอยู่กับชนิดของอาหารร่วมสำรับ เนื่องจากสำรับอาหารไทยที่ประกอบด้วยข้าว และกับข้าว 2 ชนิด ทำให้สามารถกระจายพลังงานได้เหมาะสม ปริมาณไขมันโดยรวมค่อนข้างต่ำ โยอาหารสูง เป็นแหล่งวิตามินและแร่ธาตุ ซึ่งมีวัฒนธรรมในการรับประทานแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่นหรือภูมิภาค ซึ่งอาหารแต่ละท้องถิ่นถือว่าเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่นของตนเอง การรับประทานข้าวและกับข้าวต่างชนิดนอกจากจะให้รสชาติที่หลากหลายแล้ว ยังให้สารอาหารที่ครบหมวดหมู่ เพราะอาหารไทยมีความหลากหลายของพืช ผัก สมุนไพรและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ที่เป็นส่วนประกอบในอาหารในสำรับ จากสภาพสังคมปัจจุบันที่มีแต่ความเร่งรีบและต้องทำทุกอย่างเพื่อแข่งกับเวลา ได้รับวัฒนธรรมจากชาติตะวันตก ทำให้คนไทยหันไปนิยมอาหารประเภทจานด่วนหรืออาหารจานเดียวซึ่งเป็นอาหารที่ไม่ดีต่อสุขภาพ ทำให้สมดุลของอาหาร เสียไปเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้คนไทยมีปัญหาภาวะโภชนาการเกินและอีกหลายโรค ซึ่งจะเห็นได้ชัดว่า สำรับอาหารไทยเป็นเอกลักษณ์และเหมาะสมต่อสุขภาพของผู้บริโภคทั่วไป ในการจัดสำรับอาหารไทย เพื่อเป็นแนวทางให้กับผู้บริโภค ผู้ประกอบการ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ให้เป็นจุดเด่นได้ (สมศรีและคณะ, 2545)

ในชุมชนจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลกมีอาหารหลายชนิดที่เป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน อาหารท้องถิ่น แต่ไม่มีการจัดสำรับอาหารไทยเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว ในชุมชนมีอาหารที่โดดเด่นและสืบทอดการทำอาหารทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน ซึ่งคนในชุมชนมีการประกอบอาชีพการทำอาหารเป็นอาชีพเสริมและเมื่อมีการส่งเสริมการท่องเที่ยวจึงเกิดโครงการ การพัฒนาสำรับอาหารท้องถิ่นสำหรับการท่องเที่ยวลุ่มแม่น้ำน่าน เพื่อให้คนในชุมชนและผู้ประกอบการมีจุดเด่นในการนำไปประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการของตนได้

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

ได้สำหรับอาหารท้องถิ่น ซึ่งประกอบด้วยชนิดอาหารและภาษาที่แสดงเอกลักษณ์ความเป็นไทย

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

โครงการวิจัยนี้ทำการจัดอาหารไทยในตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก ลงสำหรับซึ่งใช้ภาษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทย

1.4 นิยามศัพท์ที่เกี่ยวข้อง

อาหารไทย หมายถึง อาหารพื้นบ้านที่คนไทยรับประทานในแต่ละภาค ได้แก่ อาหารไทยประจำภาค ซึ่งมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

ชุมชน หมายถึง ถิ่นฐานที่อยู่ของกลุ่มคน ถิ่นฐานที่มีพื้นที่อ้างอิงได้และกลุ่มคนนี้มีการอยู่อาศัยร่วมกัน มีการทำกิจกรรม เรียนรู้ ติดต่อสื่อสาร ร่วมมือและพึ่งพาอาศัยกัน มีวัฒนธรรมและภูมิปัญญาประจำถิ่น มีจิตวิญญาณและความผูกพันอยู่กับพื้นที่แห่งนั้นอยู่ภายใต้การปกครองเดียวกัน

ค่าเสียหาย หมายถึง ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตที่นอกเหนือจากค่าวัตถุดิบและค่าแรงงาน

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ได้สำหรับอาหารท้องถิ่นของชุมชนจอมทอง ที่ผู้บริโภคและผู้ประกอบการพึงพอใจ
- 2) ผู้บริโภคทั่วไป กลุ่มแม่บ้าน วิสาหกิจชุมชน ร้านอาหารสามารถนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ได้