

## บทที่ 4

### ผลการศึกษา

ในการศึกษาค้นคว้าใช้วิธีการศึกษาทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพพร้อมกัน ซึ่งในการเก็บข้อมูลครัวเรือนครั้งนี้ทั้งหมด 61 ราย ซึ่งแต่ละครัวเรือนจะถูกเลือกเพียงครัวเรือนละ 1 ราย โดยการสัมภาษณ์แม่บ้าน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องกับประกอบอาหารในแต่ละครัวเรือน ซึ่งผู้ถูกสัมภาษณ์ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุในช่วงระหว่าง 21-60 ปี ส่วนใหญ่มีฐานะในระดับปานกลาง และมีอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก สำหรับร้านค้านั้นจะสอบถามเจ้าของร้านค้าทุกร้าน ซึ่งมีทั้งหมด 5 ร้าน โดยรวมศูนย์สาริตการตลาดด้วย ซึ่งสอบถามจากผู้ดูแลกิจการดังกล่าว ทั้งนี้จากการศึกษาข้อมูลในด้านร้านค้าในหมู่บ้านมีดังนี้ คือ

ในหมู่บ้านมีร้านค้าอาหารอยู่ในหมู่บ้าน ซึ่งในช่วงแรกที่ทำการศึกษาสำรวจข้อมูลพื้นฐานพบว่า มีร้านค้า 4 ร้าน โดยมีร้านที่เพิ่งเปิด 1 ร้าน และต่อมาในระยะหลังมี 1 ร้าน ที่เลิกขายไป และมีร้านเปิดใหม่อีก 1 ร้าน รวมเป็นร้านค้าทั้งหมดในช่วงศึกษานี้มี 5 ร้าน (ตำแหน่งร้านค้าดูจากแผนที่หมู่บ้านในภาคผนวก) คือ

1. ร้านกลุ่มสหกรณ์ร้านค้า (ศูนย์สาริตการตลาด) 1 ร้าน
2. ร้านขายของแห้ง 1 ร้าน
3. ร้านขายของแห้ง อาหารสด และอาหารปรุงสำเร็จ ขาย 1 ร้าน

1. ร้านสหกรณ์จะขายเฉพาะของแห้ง ซึ่งมักจะเปิดขายเฉพาะช่วงเช้าและเย็น เนื่องจากในช่วงกลางวันไม่ค่อยมีคนอยู่บ้าน ขายไม่ค่อยดี โดยมีผู้รับผิดชอบขายเป็นประจำ

2. ร้านขายของแห้ง 1 ร้าน ซึ่งเป็นร้านใหญ่ที่สุดในหมู่บ้าน มีขนม ไอศกรีม ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปต่าง ๆ วม เป็นต้น

3. ร้านขายของแห้ง ก๋วยเตี๋ยว และอาหารปรุงสำเร็จ

- เป็นร้านขายอาหารแห้ง และทำอาหารปรุงสำเร็จด้วย 1 ร้าน

- เป็นร้านขายอาหารแห้งและขายก๋วยเตี๋ยว ส้มตำ ขนمجี่-น้ำยาปลา รวมทั้งทำอาหารปรุงสำเร็จด้วย 2 ร้าน ซึ่งทั้ง 2 ร้านนี้เพิ่งเปิดมาได้ 4-5 เดือน

ซึ่งอาหารปรุงสำเร็จ(อาหารถุง) นิยมทำขายในช่วงเช้าและเย็น อาหารที่นิยมทำขาย ได้แก่ แกงหน่อไม้ คั่วเนื้อ แกงป่า เป็นต้น ขายถุงละ 3-5 บาท ส่วนอาหารปรุงสำเร็จอื่น ๆ จะมีบั้งไก่ บั้งปลา บั้งเนื้อ ไข่ต้ม เป็นต้น สำหรับขนมหวานเป็นถุง ๆ ละ 2 บาท เช่น สาकुถั่วดำ สาकुเผือก ลอดช่อง เป็นต้น บางร้านจะมีโจ๊ก น้ำเต้าหู้ ขายถุงละ 2 บาท และมีบาท้องไก่ ขนมาไข่เต่า ขายในช่วงเช้าด้วย ซึ่งเป็นที่นิยมของเด็ก ๆ ในหมู่บ้าน ทั้งนี้อาหารปรุงสำเร็จอื่น ๆ มักจะซื้อมาจากตลาดในลักษณะบรรจุเสร็จ พร้อมทั้งจะขายได้ ยกเว้นกับข้าว (อาหารถุง) จะทำเองในหมู่บ้าน

ทั้งนี้จากการสอบถามร้านค้าจะซื้อของมาขายในปริมาณไม่มากนัก อาหารสดจะขายหมดวันต่อวัน แต่ถ้าเป็นอาหารแห้ง ๆ ส่วนใหญ่ประมาณ 2-3 วัน ขายหมด เพราะไปตลาดซื้ออาหารทุก ๆ วัน

ส่วนรถเร่ นั้น จากการสอบถามพบว่า เดิมมีรถเร่ประเภทมอเตอร์ไซด์เข้ามาในหมู่บ้านเป็นประจำทุกวัน ตั้งแต่มีร้านค้าเปิดเพิ่มมากขึ้น รถเร่จึงไม่เป็นที่นิยม เพราะอาหารที่มีขายในร้านค้าจะใหม่สด สะอาดกว่า โดยเฉพาะอาหารปรุงสำเร็จ (อาหารถุง) จะพบว่าเป็นไข และไม่อร่อย เจ้าของร้านค้าในหมู่บ้านจะไปซื้ออาหารที่ตลาดทุกวัน และนำมาขายหมดเป็นวัน ๆ ไม่ค่อยมีอาหารตกค้าง ถ้ามีเหลือก็จะทิ้งไป ทำให้มีอาหารใหม่สด สำหรับรถเร่ประเภทรถกระบะ ซึ่งขายผลไม้ อาหารแห้งอื่น ๆ เช่น ปลาแห้ง ปลาร้า จะเข้ามาประมาณเดือนละ 1-2 ครั้ง

### ชนิดของอาหารที่มีขายในหมู่บ้าน

#### 1. อาหารสด

เนื้อสัตว์ : หมูเนื้อแดง หมูสามชั้น เนื้อวัว ปลาน้ำจืด เนื้อไก่ ปลาหนึ่ง ไข่ไก่ ไข่ขาว

ผัก : ผักชนิดต่าง ๆ ที่นิยมนำมาขาย ได้แก่ พริกสด ผักกาดขาว กะหล่ำปลี ถั้ว ผักยาว กะหล่ำดอก แตงกวา มะเขือเทศ มะเขือเปราะ ต้นหอม มะละกอ สะระแหน่ เป็นต้น

ผลไม้ : กล้วยน้ำว้า

## 2. อาหารแห้งและอาหารหมักดอง

อาหารแห้ง : น้ำตาล น้ำมันหมู ปลาร้า วุ้นเส้น สาหรู กะลือสินเธาว์ หัวหอม กระเทียม กระเทียมดอง กะปิ ปลาหมึกแห้ง ปลาทุเค็ม ปลาแห้ง เป็นต้น

อาหารหมักดอง : ส้มเนื้อ ผักดอง หน่อไม้ดอง ส้มผัก ไม้กระรอกอีสาน เป็นต้น

## 3. ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปและเครื่องดื่ม

ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป : ซีอิ้ว ปลากระป๋อง น้ำมันพืช บะหมี่สำเร็จรูป พงชुरुส น้ำปลา นมข้นหวาน นมเค็ล็ก (ถุงละ 1 บาท)

เครื่องดื่ม : นมกล่อง (นม UHT) น้ำเต้าหู้ถุง น้ำอัดลม เบียร์ เหล้า น้ำส้มคั้นชนิดถูก (ขวดพลาสติก) เครื่องดื่มชูกำลัง เป็นต้น

## 4. อาหาร熟食/อาหารปรุงสำเร็จ คาว-หวาน

อาหารคาว : ก๋วยเตี้ยว ส้มตำ นมจืดน้ำยาปลา แกงหน่อไม้ใส่ยานาง แกงหน่อไม้ดอง คั่วเนื้อ ลาบปลา ลาบไก่ แกงอ่อม ไข่ต้ม ไก่ย่าง หมูบั้ง แคบหมู ไข่จิก เป็นต้น

อาหารหวาน : นมข้น นมเปรี้ยวปน สาหรูถั่วดำ สาหรูเผือก ลอดช่อง นมไขเต่า ปาท่องโก๋ ไอศกรีม เป็นต้น

ซึ่งชนิดอาหารดังกล่าวนี้ จากการสอบถามเจ้าของร้านค้าในหมู่บ้านจะบอกว่า เอมายเหมือน ๆ กันทุกฤดูกาล ยกเว้นผัก ที่มีชนิดให้เลือกมากขึ้นตามฤดูกาลของผักนั้น และปริมาณในการนำมาขายนั้นพบว่า ในฤดูฝนในช่วงที่หนาว จะเอาอาหารมาขายมากขึ้น ร้านค้าจะทำอาหารปรุงสำเร็จมากขึ้น หากอาหารเหลือบางส่วนแช่ตู้เย็นไว้ ถ้าเป็นอาหารสดประเภทเนื้อ ปลา พริก ผัก จะนำไปตากแห้ง แล้วนำมาขายใหม่ อาหารบางอย่างที่เสีงง่ายเช่น บั้งไก่ บั้งหมู ผักดอง ก็จะไปทิ้งไป ในช่วงระยะเวลาขายนั้น จากการสอบถามพบว่า อาหารจะขายดีแตกต่างกันออกไป เช่น ถ้าในช่วงงานบุญประเพณีต่าง ๆ น้ำตาลจะขายดี ในช่วงสงกรานต์ ซึ่งเป็นช่วงที่ชาวบ้านที่ไปตัดอ้อยกลับมา และชาวบ้านที่ไปทำงานต่างถิ่นกลับมา น้ำอัดลม เหล้า เบียร์ จะขายดีในช่วงนี้

ผลการศึกษาดังนี้ใช้แบบสัมภาษณ์ถึงความรู้ และการปฏิบัติในการเลือกซื้ออาหาร โดยแบ่งตามประเภทของอาหารของแต่ละครัวเรือนและเจ้าของร้านค้า ในส่วนของอาหารสด อาหารถนอมและอาหารปรุงสำเร็จ จะกล่าวถึงเฉพาะร้านค้าเพียง 3 ร้าน ที่มีการขายอาหารดังกล่าว และผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปนั้น จะมีผู้ขายทั้งหมด 5 ร้าน ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้



ตารางที่ 2 ความรู้และการปฏิบัติของร้านค้าในการเลือกซื้อเนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อควาย

ลักษณะเนื้อสัตว์	เนื้อหมู		เนื้อวัว		เนื้อควาย	
	ความรู้ (จำนวนร้าน)	การปฏิบัติ (จำนวนร้าน)	ความรู้ (จำนวนร้าน)	การปฏิบัติ (จำนวนร้าน)	ความรู้ (จำนวนร้าน)	การปฏิบัติ (จำนวนร้าน)
- เนื้อสีชมพู	3	3	2	2	2	2
- เนื้อสีแดง เส้นเนื้อขาว และไม่มียีสเขียวคล้ำ	-	-	-	-	1	1
- เนื้อสีแดง ไม่มียีสเขียว- คล้ำ และไม่มียีสกลิ่นเหม็น	-	-	1	1	-	-
รวม	3	3	3	3	3	3

จะพบว่า ผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนใหญ่จะคำนึงถึงสีของเนื้อเป็นหลักกว่า เนื้อที่ดีควรมีสีแดง แต่ความเข้มของสีเนื้อนั้นขึ้นอยู่กับชนิดของสัตว์ โดยที่เนื้อควายมีสีเข้มที่สุด รองลงมาเนื้อวัว และเนื้อหมู เข้มน้อยที่สุด ซึ่งพบว่าลักษณะที่ดีควรมีสีแดงของเนื้อหมู เนื้อวัว และเนื้อควายเป็นร้อยละ 42.6, 47.5 และ 46.0 ตามลำดับ ในการเลือกซื้อจริง ๆ นั้น ร้อยละ 39.3, 47.5 และ 44.3 ตามลำดับ ส่วนลักษณะอื่น ๆ ที่บ่งบอกลักษณะที่ดีของเนื้อเพิ่มเติมได้แก่ เนื้อนั้นต้องไม่มีสีเขียวคล้ำ และไม่มียีสกลิ่นเหม็น สำหรับเนื้อหมู เนื้อวัว เป็นร้อยละ 19.7 และ 16.5 ตามลำดับ สำหรับการปฏิบัติ ร้อยละ 19.7 และ 14.8 ตามลำดับ ส่วนเนื้อควายนั้น ความรู้และการปฏิบัติในลำดับรองลงมาคือ พิจารณาถึงเส้นเนื้อ และความชุ่มชื้นของเนื้อด้วย ร้อยละ 16.4 จะเห็นได้ว่าการเลือกซื้อเนื้อสัตว์ทั้ง 3 ชนิด จะพิจารณาค่าคล้ายคลึงกัน และมีความสอดคล้องกันทั้งความรู้และการปฏิบัติ และพบว่ามีส่วนที่ไม่ทราบถึงลักษณะที่ดีของเนื้อสัตว์ และไม่ได้เลือกนั้น เพราะขึ้นอยู่กับร้านค้าจะขายให้ ทั้งนี้ชาวบ้านคิดว่าร้านค้าเลือกมาดีแล้ว

สำหรับร้านค้าส่วนใหญ่ จะพิจารณาถึงลักษณะของสีของเนื้อเป็นเพียงอย่างเดียวเป็นส่วนใหญ่ซึ่งพบว่าทุกร้าน สำหรับเนื้อหมู และ 2 ร้าน สำหรับเนื้อวัว และเนื้อควาย ส่วนร้านที่เหลือจะพิจารณาถึงกลิ่น ซึ่งต้องไม่มีกลิ่นเหม็น และไม่มียีสเขียวคล้ำ และเนื้อควายจะพิจารณาถึงลักษณะเส้นใยกล้ามเนื้อของเนื้อด้วย ดังแสดงในตารางข้างต้น (ตารางที่ 2)

## 1.1.2 เบ็ด/ไก่

ตารางที่ 3 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อเบ็ด/ไก่

ลักษณะเนื้อที่ตี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- ผิวสด และอกมีเนื้อเต็ม	26.2 (16)	24.6 (15)	-	-
- ผิวสด ไม่เหม็นเขียว	16.4 (10)	13.0 (8)	1	1
- อกต้องมีเนื้อเต็ม ไม่เหม็นเขียว	4.9 (3)	4.9 (3)	-	-
- อกต้องมีเนื้อเต็ม ตัวใหญ่ ๆ เนื้อขาว ๆ	24.6 (15)	24.6 (15)	2	2
- ผิวสด อกมีเนื้อเต็ม และ ไม่เหม็นเขียว	8.2 (5)	8.2 (5)	-	-
- ผิวสด อกมีเนื้อเต็ม ไม่ เหม็นเขียว และเนื้อมีสีขาว	6.6 (4)	6.6 (4)	-	-
- ผิวสด ไม่เหม็นเขียว ตัวใหญ่	3.3 (2)	3.3 (2)	-	-
- ไม่ทราบ/ไม่ได้เลือก	9.8 (6)	14.8 (8)	-	-
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	3	3

ความรู้และการปฏิบัติในการเลือกซื้อเบ็ดและไก่ ผู้ให้สัมภาษณ์จะคำนึงถึงความสดใหม่ มีเนื้อเต็ม ถึงร้อยละ 26.2 สำหรับความรู้ และร้อยละ 24.6 สำหรับการปฏิบัติ และในการพิจารณาเลือกตัวใหญ่ ๆ ด้วย ร้อยละ 24.6 ทั้งความรู้และการปฏิบัติ และพบว่ามียังถึงร้อยละ 14.8 ที่ไม่เคยซื้อเบ็ด/ไก่อรับประทาน เพราะเลี้ยงเบ็ด/ไก่ไว้บริโภคเอง สำหรับสีของเนื้อเบ็ด/ไก่นั้นมีทั้งสีแดงและสีขาว แต่ส่วนใหญ่จะเลือกเนื้อสีขาว ๆ ซึ่งแสดงว่าเป็นลักษณะที่ดี

ส่วนร้านค้านั้น 1 ร้าน จะเลือกเฉพาะที่ความใหม่สดของเบ็ด/ไก่เท่านั้น อีก 2 ร้าน จะคำนึงถึงขนาดของไก่ด้วย โดยเลือกตัวใหญ่ ๆ แต่จากการสอบถามเจ้าของร้านค้าไม่ค่อยได้นำไก่มาขาย เพราะชาวบ้านส่วนใหญ่จะเลี้ยงไก่ไว้บริโภคในครัวเรือน ส่วนเบ็ดนั้นไม่ค่อย

ใต้เลี้ยงและบริโภค มีบางร้านที่นำไก่เป็นชิ้นมาขายบ้าง ส่วนใหญ่จะซื้อไก่มาเพื่อทำเป็นอาหาร  
ปรุงสำเร็จขาย ส่วนเบ็ดนั้นไม่ได้นำมาขาย

### 1.1.3 ไก่

ตารางที่ 4 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อไก่

ลักษณะไก่ที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- เลือกไก่มีนวลติด ฟองใหญ่ ๆ	3.3 (2)	3.3 (2)	-	-
- ไก่ไม่บุบร้าว ไม่มีสิ่งสกปรกติด	23.0 (14)	23.0 (14)	2	2
- เลือกไก่จะมีนวลติด ไม่บุบร้าว และไม่มีสิ่งสกปรกติด	29.5 (18)	24.6 (15)	-	-
- เลือกไก่จะมีนวลติด ไม่บุบร้าว ไม่มีสิ่งสกปรกติด และฟองใหญ่	4.9 (3)	4.9 (3)	-	-
- ไก่ไม่บุบร้าว ไม่มีสิ่งสกปรกติด และฟองใหญ่	34.4 (21)	40.9 (25)	1	1
- ไม่ทราบ/ไม่ได้เลือก	4.9 (3)	3.3 (2)	-	-
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	3	3

สำหรับไก่ที่ขายมากในหมู่บ้าน ส่วนใหญ่เป็นไก่ไก่ ซึ่งจะขายในราคา  
ประมาณฟองละ 2 บาท และผู้ให้สัมภาษณ์มักจะเลือกไก่ที่ไม่บุบร้าว และไม่มีสิ่งสกปรกติด สำหรับ  
ขนาดนั้นขึ้นอยู่กับร้านค้าในหมู่บ้านมาขาย ซึ่งมีเพียงขนาดเดียวเท่านั้น ทั้งนี้การมีนวลติดที่  
เลือกไก่ ซึ่งบ่งบอกถึงความใหม่ของไก่นั้นได้ค้ำจนถึงบ้าง แต่ในทางปฏิบัติขึ้นอยู่กับร้านค้าที่นำ  
มาขาย ดังแสดงในตารางข้างต้น (ตารางที่ 4) จะเห็นว่าผู้ให้สัมภาษณ์ที่เลือกไก่ไม่บุบร้าว ไม่มี  
สิ่งสกปรกติดและฟองใหญ่ มากที่สุด ในด้านความรู้ ร้อยละ 34.4 และการปฏิบัติ ร้อยละ 40.9  
และไก่เป็นอาหารที่เด็ก ๆ ชอบ ไม่ว่าจะเป็นไก่ต้ม ไก่เจียว จึงเป็นอาหารที่ขายดีในหมู่บ้าน ซึ่ง  
ในการเลือกซื้อไก่ที่ไม่บุบร้าวและไม่มีสิ่งสกปรกเป็นหลัก จะมีถึงร้อยละ 93.4

ส่วนเจ้าของร้านค้าจะเลือกไข่ที่ไม่บูบราว และไม่มีสิ่งสกปรกติดเป็นหลัก มี 1 ร้าน ที่เลือกฟองใหญ่ ๆ ด้วย ส่วนใหญ่จากการสอบถามเจ้าของร้านค้า จะบอกว่าไข่ที่ขายในตลาดจะเป็นไข่ใหม่อยู่แล้ว ถ้าซื้อตามร้าน ทางร้านจะเอามาจากฟาร์ม ไข่จะมีคุณภาพดีมีการทำความสะอาด คัดขนาดและคุณภาพมาเรียบร้อยแล้ว และเป็นที่น่าสังเกตว่าในร้านค้าจะมีไข่ขาว (ไข่ร้างรัง) ซึ่งเป็นไข่ไก่ขายเป็นประจำ ในราคาฟองละ 2 บาท และเป็นที่นิยมรับประทานของชาวบ้านด้วย

#### 1.1.4 อาหารทะเล

ตารางที่ 5 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์ในการเลือกซื้ออาหารทะเล

ลักษณะอาหารทะเลที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)
- เนื้อแน่นใส	6.6 (4)	4.9 (3)
- ไม่มีกลิ่นเหม็น	13.1 (8)	14.8 (9)
- ตัวใหญ่ ๆ ไม่มีกลิ่นเหม็น	13.1 (8)	13.1 (8)
- เนื้อแน่นใส ไม่มีกลิ่นเหม็น หอยยังอ้าปาก	57.3 (35)	57.3 (35)
- เนื้อแน่นใส ไม่มีกลิ่นเหม็น หอยยังอ้าปาก ตัวใหญ่ ๆ	3.3 (2)	3.3 (2)
- ไม่ทราบ/ไม่ได้เลือก	6.6 (4)	6.6 (4)
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)

อาหารทะเลนั้น จากการสอบถามผู้ให้สัมภาษณ์จะพบว่า ไม่ค่อยได้รับประทาน เนื่องจากมีราคาแพงและหาซื้อไม่ได้จากในหมู่บ้าน ต้องซื้อจากตลาด แต่หากมีการซื้อจะเลือกซื้อคือ เนื้อแน่นใส ไม่มีกลิ่นเหม็น ถ้าเป็นหอย ก็ควรจะยังอ้าปากอยู่ ซึ่งแสดงว่าอาหารทะเลนั้นยังใหม่สด ซึ่งมีผู้ตอบในข้อนี้ถึงร้อยละ 57.3 เท่ากัน ทั้งความรู้และการปฏิบัติ ซึ่งชาวบ้านส่วนใหญ่ไม่ค่อยได้รับประทานอาหารทะเลประเภทกุ้ง ปลาหมึก แต่อาจมีการซื้อหอยมารับประทานบ้าง โดยเฉพาะหอยแครงเป็นหอยที่นิยมซื้อมาก

สำหรับร้านค้านั้น ไม่ได้นำอาหารเหล่านี้มาขาย แต่จะซื้อมาเพื่อรับประทาน  
เองเท่านั้น

### 1.1.5 ปลาน้ำจืด

ตารางที่ 6 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อปลาน้ำจืด

ลักษณะปลาน้ำจืดที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- เหงือกแดงสด	4.9 (3)	4.9 (3)	2	2
- เมื่อกาฬ ตาใส ไม่จมน้ำ	3.3 (2)	3.3 (2)	-	-
- เนื้อแน่นแข็ง เกล็ดและครีบก เกาะลาตัวแน่น	16.4 (10)	13.1 (8)	-	-
- ตัวใหญ่ ๆ ไม่มีแผลตามตัว	29.5 (18)	27.8 (17)	1	1
- เหงือกแดงสด เนื้อแน่นแข็ง	14.8 (9)	11.5 (7)	-	-
- เหงือกแดง เมื่อกและตาใส เนื้อแน่นแข็ง	18.0 (11)	14.8 (9)	-	-
- เหงือกแดง เมื่อกและตาใส เนื้อแน่นแข็ง ตัวใหญ่ ไม่มีแผล	8.2 (5)	13.1 (7)	-	-
- ไม่ทราบ/ไม่ได้เลือก	4.9 (3)	11.5 (7)	-	-
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	3	3

ปลาน้ำจืด เป็นอาหารที่นิยมบริโภคมากของชาวชนบทอีสาน ซึ่งในหมู่บ้าน  
นี้บางครั้งครัวมีบ่อเลี้ยงปลา จึงไม่ค่อยได้ซื้อปลาบริโภคบ่อยนัก แต่ในการเลือกซื้อนั้นผู้ให้  
สัมภาษณ์จะเลือกปลาสด (ปลาที่ยังไม่ตาย) นั้นแสดงว่าปลาที่มีความใหม่สด ส่วนที่พิจารณาต่อไปคือ  
การเลือกปลาตัวใหญ่ ๆ และไม่มีแผลตามตัว ซึ่งจากการสอบถามจะพบว่า มีความรู้และการ  
ปฏิบัติในส่วนนี้มากที่สุดคือ ร้อยละ 29.5 และ 27.8 ตามลำดับ และมีการดูที่เมื่อกและตาของ  
ปลาด้วย ในอันดับรองลงมาคือ ร้อยละ 18 และ 14.8 สำหรับความรู้และการปฏิบัติ ตามลำดับ

สำหรับร้านค้านั้นมี 2 ร้าน จะพิจารณาถึงเชิงોકแดงสดเพียงอย่างเดียว  
ร้านที่เหลือจะพิจารณาถึงผลและขนาดของปลาดังแสดงในตารางข้างต้น (ตารางที่ 6) ซึ่งปลา  
ที่นิยมมาขายได้แก่ ปลาช่อน ปลาดุก

### 1.1.6 ปลาทุ

ตารางที่ 7 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อปลาทุ

ลักษณะปลาทุที่	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- เนื้อแน่น อยู่ในสภาพดี	90.1 (55)	90.1 (55)	2	2
- ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น	6.6 (4)	6.6 (4)	1	1
- ไม่ทราบ/ไม่ได้เลือก	3.3 (2)	3.3 (2)	-	-
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	3	3

จากตารางข้างต้นจะพบว่า ทั้งผู้ให้สัมภาษณ์และผู้ซื้อปลาทุเพื่อรับประทานและ  
เจ้าของร้านค้าที่ขาย จะเลือกปลาทุในลักษณะที่อยู่ในสภาพดี ผิวไม่ลอก ท้องไม่แตก ซึ่งมีถึง  
ร้อยละ 90.1 สำหรับขนาดไม่มีโอกาสเลือก เพราะมีเพียงขนาดเดียวที่ขายคือ ในราคาตัวละ 2  
บาท แข่งหนึ่งมีประมาณ 3 ตัว ราคาแข่งละ 5-6 บาท ปลาทุเป็นอาหารที่มีขายในร้านค้าเกือบ  
ทุกร้านในหมู่บ้าน ทั้งนี้เพราะความอร่อย ราคาถูก และง่ายในการนำไปทำเป็นอาหารเพื่อรับ  
ประทาน ไม่เสียเวลา จึงเป็นที่นิยมมากในเด็ก ๆ โดยเฉพาะช่วงโรงเรียนเปิด พ่อแม่ไม่ค่อยมี  
เวลาเตรียมอาหารก็จะซื้อปลาทุมาปิ้ง เป็นอาหารเช้า หรืออาหารกลางวันให้เด็กนักเรียน



ตารางที่ 9 ความรู้และการปฏิบัติของร้านค้าในการเลือกซื้อผัก

ลักษณะผักที่ดี	ผักใบ		หัว		ผล		ผัก	
	ความรู้ (ร้าน)	ปฏิบัติ (ร้าน)	ความรู้ (ร้าน)	ปฏิบัติ (ร้าน)	ความรู้ (ร้าน)	ปฏิบัติ (ร้าน)	ความรู้ (ร้าน)	ปฏิบัติ (ร้าน)
- ผักใหม่สด	1	-	-	-	1	1	-	-
- ไม่มีรูแมลงเจาะ	-	-	2	2	1	1	2	2
- ผักใหม่สด และไม่มีรูแมลง เจาะ	-	-	1	1	1	1	-	-
- ผักใหม่สดและมีรูแมลงเจาะ บ้าง	2	3	-	-	-	-	-	-
- ใหม่สด ผักเล็กแข็ง เม็ดเต็ม ไม่มีรูพรุน	-	-	-	-	-	-	1	1
รวม	3	3	3	3	3	3	3	3

ผักที่รับประทานจะแบ่งออกเป็น 4 ชนิด ซึ่งทุกชนิดจะคำนึงถึงความใหม่สดของผักเป็นอันดับแรก สำหรับผักใบจะคำนึงถึงความใหม่สดเพียงอย่างเดียว ในขณะที่ความรู้มีร้อยละ 32.8 และการปฏิบัติร้อยละ 26.2 และในบางกลุ่มจะพิจารณาถึงลักษณะใบของผักด้วย แบ่งเป็น 2 กลุ่ม ๆ หนึ่งจะพิจารณาว่าผักที่ดีไม่ควรมีรูแมลงเจาะถึงร้อยละ 21.4 ทั้งความรู้และการปฏิบัติ แต่อีกกลุ่มจะเลือกผักใบที่มีรูแมลงเจาะบ้าง ในด้านความรู้และปฏิบัติร้อยละ 18 และ 22.9 ตามลำดับ ทั้งนี้ให้เหตุผลว่า ผักที่ดีถ้ามีรูแมลงเจาะบ้างแสดงว่าปลอดภัยจากยาฆ่าแมลง เพราะหนอนที่กัดกินแมลงยังมีชีวิตอยู่ได้ ย่อมไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย

ผักประเภทหัว เช่น หัวผักกาด เผือก มัน นั้นลักษณะที่ดีควรใหม่สด น้ำหนักมาก และไม่มีรูแมลงเจาะ ซึ่งในทางความรู้และการปฏิบัติมีถึงร้อยละ 36 และ 34.4 ตามลำดับ และจะพบว่า มีผู้ที่ไม่ได้เลือกเป็นจำนวนมากพอควร ทั้งนี้ จากการสอบถามผู้ให้สัมภาษณ์จะตอบว่าไม่ค่อยนิยมรับประทาน

ผักประเภทผล เช่น พักทอง พักเขียว แตงกวา มะเขือ เป็นต้น นั้น จะคำนึงถึงความใหม่ สด และไม่มีรูพรุน ในแง่ของความรู้และการปฏิบัติ ร้อยละ 32.8 ซึ่งบางชนิดก็ควรเลือกผลอ่อน ๆ จึงจะนำรับประทาน

ผักประเภทผัก ใต้แก่ ถั่วฝักยาว ถั่วลันเตา เป็นต้น นอกจากจะคำนึงถึงความใหม่สดเพียงอย่างเดียว ซึ่งมีร้อยละ 42.6 แต่คำนึงถึงผักที่มีเม็ดเต็ม ไม่มีแมลงเจาะ ในอันดับรองลงมาคือ ทั้งในด้านของความรู้และการปฏิบัติ ร้อยละ 26.2 เท่ากัน

สำหรับเจ้าของร้านค้ามีความรู้และการปฏิบัติในแต่ละชนิดแตกต่างกันออกไป ดังแสดงในตารางข้างต้น (ตารางที่ 9) และร้านค้าบางร้านจะปลูกผักไว้บริโภคเอง บางส่วนก็จะนำมาขายด้วย

### 1.3 ผลไม้

ตารางที่ 10 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อผลไม้

ลักษณะผลไม้ที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- ใหม่สด ขั้วก้านแข็ง เขียว	27.9 (17)	29.5 (18)	-	-
- ไม่มีรูแมลงเจาะ	6.6 (4)	6.6 (4)	-	-
- ใหม่สด ก้านแข็ง/เขียว ไม่มีรูแมลงเจาะ	21.3 (13)	21.3 (13)	1	1
- ใหม่สด ก้านแข็ง/เขียว ผลสม่ำเสมอ ผลใหญ่	13.1 (8)	11.5 (7)	-	-
- ไม่มีรูแมลงเจาะ ผลสม่ำเสมอ ลูกใหญ่	4.9 (3)	4.9 (3)	-	-
- ใหม่สด ก้านแข็ง/เขียว ผลสม่ำเสมอ ไม่มีรูแมลงเจาะ	26.2 (16)	26.2 (16)	2	2
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	3	3



หอสมุดกลาง

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 25

ห้องสมุดคณะเทคโนโลยี

18 พ.ค. 2537

Technology Library

ทศ 02070

จากตารางจะพบว่า กลุ่มที่เลือกซื้อแบ่งออกเป็น 3 กลุ่มใหญ่ ๆ คือ กลุ่มที่ 1 เลือกเฉพาะความใหม่สดของผลไม้เท่านั้น ซึ่งมีร้อยละ 27.9 และ 29.5 สำหรับความรู้และการปฏิบัติ ตามลำดับ กลุ่มที่ 2 จะคำนึงถึงลักษณะที่ตีพิมพ์คือ ต้องไม่มีรูแมลงเจาะด้วย ร้อยละ 21.3 เท่ากันทั้งความรู้และการปฏิบัติ ส่วนกลุ่มที่ 3 จะคำนึงถึงลักษณะผลสม่ำเสมอด้วย ร้อยละ 26.2 เท่ากันทั้งความรู้และการปฏิบัติ ทั้งนี้จากการสอบถามผู้ให้สัมภาษณ์ไม่ค่อยได้ซื้อผลไม้จากตลาดบ่อยนัก ส่วนใหญ่จะซื้อเมื่อมีโอกาสดำเนินเข้าเมือง หรือไปซื้อของที่ตลาด ซึ่งผลไม้ที่ชาวบ้านบริโภคส่วนใหญ่เป็นผลไม้ที่ปลูกเองตามฤดูกาลของผลไม้ในนั้น สำหรับร้านค้าส่วนใหญ่จะขายกล้วยน้ำว้าเป็นหลัก

สำหรับความรู้และการปฏิบัติของร้านค้าในนี้มี 1 ร้าน ที่พิจารณาถึงความใหม่สด ไม่มีรูแมลงเจาะ ส่วนอีก 2 ร้าน จะพิจารณาถึงผลสม่ำเสมอ ดังแสดงในตารางที่ 10

## 2. อาหารแห้ง

### 2.1 ข้าว

ตารางที่ 11 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อข้าว

ลักษณะข้าวที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)
- เม็ดใหญ่-ยาวไม่หัก	21.2 (13)	19.6 (12)
- ข้าวใหม่และขาว	9.8 (6)	8.2 (5)
- เม็ดขาว ๆ ไม่มีมอดเจาะ	8.2 (5)	6.6 (4)
- ข้าวใหม่และเม็ดใหญ่ยาวไม่หัก	44.4 (27)	36.1 (22)
- เม็ดขาว ๆ และเม็ดใหญ่ยาวไม่หัก	16.4 (10)	16.4 (10)
- ไม่ได้เลือก	-	13.1 (8)
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)

ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะปลูกข้าวเหนียวไว้เพื่อบริโภค แต่บางครั้งเรือนปลูกข้าวไม่เพียงพอในการบริโภค จะยืมจากธนาคารข้าวของหมู่บ้าน และถ้าต้องซื้อข้าวจะซื้อจากเพื่อนบ้านหรือตลาดในเมือง ร้านค้าในหมู่บ้านไม่มีข้าวสารขาย ทั้งนี้ถ้าหากจำเป็นต้องซื้อข้าวจะมีหลักในการเลือกข้าวคือ ต้องเม็ดใหญ่ ๆ ยาว ๆ ไม่หัก และเป็นข้าวใหม่ ซึ่งมีผู้ที่ตอบข้อนี้ ร้อยละ 44.4 สำหรับความรู้ แต่การเลือกซื้อจริงมีเพียงร้อยละ 36.1 ผู้ให้สัมภาษณ์บางคนจะพิจารณาว่า ข้าวที่ดีควรจะมีสีขาว ๆ สะอาด

### 3. อาหารถนอม

#### 3.1 ปลาแห้ง

ตารางที่ 12 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อปลาแห้ง

ลักษณะปลาแห้งที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- ไม่มีแมลงหรือหนอน	11.5 (7)	13.2 (8)	-	-
- สีไม่เข้มเกินไป	3.3 (2)	3.3 (2)	1	2
- ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีราหรือหนอนแมลง	47.5 (29)	47.5 (29)	2	2
- สีไม่เข้มและไม่มีแมลงหรือหนอน	16.4 (10)	16.4 (10)	-	-
- สีไม่เข้มและไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีราหรือหนอนแมลง	16.4 (10)	16.4 (10)	-	-
- ไม่ทราบ/ไม่ได้เลือก	4.9 (3)	4.9 (3)	-	-
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	3	3

สำหรับอาหารถนอมประเภทปลาแห้ง ผู้ให้สัมภาษณ์จะเลือกซื้อโดยคำนึงถึงความใหม่สด คือ ต้องไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีราหรือหนอนแมลงขึ้น ซึ่งการพิจารณาถึงลักษณะดังกล่าวนี้ มีถึงร้อยละ 47.5 ทั้งความรู้และการปฏิบัติ และจะคำนึงถึงสีของปลาเป็นอันดับรองลงมาคือ สีต้อง

ไม่เข้มข้นไป รวมทั้งหมดมีถึงร้อยละ 46.1 และ 44.4 ในแง่ของความรู้และการปฏิบัติตามลำดับ ส่วนเจ้าของร้านค้าส่วนใหญ่จะเลือกชนิดไม่มีกลิ่นเหม็น และไม่มีราหรือหนอนแมลง จำนวน 2 ร้าน และเลือกปลาแห้งที่สีไม่เข้มข้นไป จำนวน 1 ร้าน

### 3.2 หอมและกระเทียมแห้ง พริกแห้ง

ตารางที่ 13 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อหอมกระเทียมแห้ง และพริกแห้ง

ลักษณะหอม กระเทียม และพริกแห้งที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- เนื้อแน่น ไม่ฝ่อลีบ	39.3 (24)	39.3 (24)	1	1
- งาม ไม่มีรา ไม่มีแมลงเจาะ	6.6 (4)	6.6 (4)	-	-
- เนื้อแน่น ไม่ฝ่อลีบ ไม่มีรา ไม่มีแมลงเจาะ	54.1 (33)	52.5 (32)	2	2
- ไม่ได้เลือก	-	1.6 (1)	-	-
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	3	3

ลักษณะที่ดีของหอม กระเทียม พริกแห้ง คือ เนื้อแน่น ไม่ฝ่อลีบแห้งดี ไม่มีราหรือแมลงเจาะ พริกแห้งก็เช่นเดียวกัน อยู่ในสภาพดี ไม่มีราขึ้นหรือแมลงเจาะ ซึ่งการพิจารณาถึงลักษณะดังกล่าวนี้ถึง ร้อยละ 54.1 สำหรับความรู้ และร้อยละ 52.5 สำหรับการปฏิบัติ และพิจารณาเฉพาะเนื้อแน่น ไม่ฝ่อลีบทั้งความรู้และการปฏิบัติร้อยละ 39.4 ส่วนร้านค้านี้มี 1 ร้านที่พิจารณาถึงเนื้อแน่นไม่ฝ่อลีบเพียงอย่างเดียว และอีก 2 ร้านจะพิจารณาถึงการมีรา ไม่มีแมลงเจาะด้วย นั่นคือ ส่วนใหญ่จะเลือกเนื้อแน่นไม่ฝ่อลีบเป็นหลัก รวมทั้งหมดมีถึงร้อยละ 93.4 และ 91.8 สำหรับความรู้และการปฏิบัติ ตามลำดับ

## 3.3 ไส้กรอกอีสาน

ตารางที่ 14 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อไส้กรอกอีสาน

ลักษณะไส้กรอกอีสานที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- มีสีน้ำตาล (ไม่แดงเกินไป)	14.8 (9)	11.5 (7)	1	-
- ไม่ขึ้นรา	9.8 (6)	9.8 (6)	-	-
- สีแดงและไม่เหม็น	34.4 (21)	34.4 (21)	1	1
- สีน้ำตาลและไม่ขึ้นรา ไม่เหม็น	24.6 (15)	22.9 (14)	-	-
- ไม่ทราน/ไม่ได้เลือก	11.4 (10)	21.3 (13)	1	2
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	3	3

อาหารแห้งที่พบเห็นเป็นประจำตามร้านค้าในหมู่บ้านได้แก่ ไส้กรอกอีสาน ซึ่งมีทั้งไส้กรอกหมูและไส้กรอกเนื้อ จากการสอบถามพบว่า ผู้ให้สัมภาษณ์นิยมเลือกชนิดที่สีออกแดง ๆ ไม่มีกลิ่นเหม็น ร้อยละ 34.4 ทั้งความรู้และการปฏิบัติ และร้านค้าจะเลือกในลักษณะกระจาย ในทางปฏิบัติมี 1 ร้าน จะเลือกสีแดงและไม่เหม็น ส่วนร้านที่เหลืออีก 2 ร้าน ไม่ทราน และไม่ได้เลือก ซึ่งจากการสอบถามจะตอบว่าไม่รู้ว่าจะไส้กรอกที่ถูกต้องเป็นอย่างไร แต่เคยกินและเคยเห็นแบบนี้ จึงซื้อมาจากร้านประจำในตลาดที่เคยซื้อมาขาย

## 3.4 ปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม

ตารางที่ 15 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้ม

ลักษณะปลาร้า ปลาจ่อม ปลาส้มที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- กลิ่นหอมข้าวคั่ว/ร้า	14.8 (9)	9.8 (6)	-	-
- สีไม่แดงเกินไป	8.2 (5)	8.2 (5)	-	-
- สีออกแดง ๆ ไม่เหม็น	32.8 (20)	29.5 (18)	3	3
- สีไม่แดงเกินไป และมีกลิ่นหอม ข้าวคั่ว/ร้า	44.3 (27)	41.0 (25)	-	-
- ไม่ได้เลือก	-	11.5 (7)	-	-
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	3	3

ปลาร้าที่ดีที่ควรเลือกซื้อในทัศนะของผู้ให้สัมภาษณ์ ควรมีสีไม่แดงเกินไป และมีกลิ่นหอมของข้าวคั่ว/ร้า ซึ่งมีประมาณกว่าร้อยละ 40 ทั้งความรู้และการปฏิบัติ แต่เป็นที่น่าสังเกตว่า จะมีบางกลุ่ม ซึ่งรวมร้านค้าในหมู่บ้านจะคิดว่า ปลาร้าที่ดีควรมีสีออกแดง ๆ กลิ่นไม่เหม็น ซึ่งมีถึงร้อยละ 32.8 และการปฏิบัติร้อยละ 29.5 และมีบางครัวเรือนที่ไม่ได้ซื้อปลาร้ารับประทาน จะทำไว้รับประทานเองในครัวเรือน ซึ่งจากการสอบถามมีร้อยละ 11.5 ที่ไม่ได้เลือกซื้อ

## 3.5 อาหารธนอมประเภทผัก เช่น ผักดอง หน่อไม้ดอง

ตารางที่ 16 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อผักดอง

ลักษณะอาหารธนอมที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- ไม้เห้มนเป้ร่ียวผดบกด	24.6 (15)	24.6 (15)	-	1
- ไม้มีฟอง	6.6 (4)	6.6 (4)	1	1
- ไม้เป้อยู่ย ไม้มีราจัน	11.5 (7)	13.1 (8)	1	1
- ไม้เห้มนเป้ร่ียวผดบกด ไม้เป้อยู่ย	40.9 (25)	34.4 (21)	1	-
- ไม้เห้มนเป้ร่ียวผดบกด ไม้มีฟอง ไม้เป้อยู่ย	11.5 (7)	11.5 (7)	-	-
- ไม้ทราบ/ไม้ได้เลือก	4.9 (3)	9.8 (6)	-	-
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	3	3

การธนอมอาหารผักที่นิยมรับประทานในชนบทอีสานใต้แก่ ผักดองเป้ร่ียวต่าง ๆ หน่อไม้ดองเป้ร่ียว ในทางความรู้ ผู้ให้สัมภาษณ์จะตอบว่า ผักดองที่ดีควรไม้เห้มนเป้ร่ียวผดบกด และไม้เป้อยู่ย ซึ่งมีผู้ตอบลักษณะนี้ร้อยละ 40.9 และในทางปฏิบัติ ร้อยละ 34.4 ส่วนผู้ที่พิจารณาถึงลักษณะไม้เห้มนเป้ร่ียวผดบกดเพียงอย่างเดียว ในอันดับรองลงมา ทั้งความรู้และการปฏิบัติคือ ร้อยละ 24.6 เท่ากัน และมีอยู่ประมาณร้อยละ 9.8 ที่ไม่ค่อยรับประทานอาหารธนอมประเภทนี้

สำหรับเจ้าของร้านค้ามีการเลือกซื้อที่แตกต่างกัน ดังแสดงในตารางข้างต้น  
(ตารางที่ 16)

## 4. ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป

## 4.1 อาหารกระป๋อง

## 4.1.1 ปลากระป๋อง เม็ซันหวานกระป๋อง และอาหารเสริมเด็กชนิดกระป๋อง

ตารางที่ 17 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อปลากระป๋อง

ลักษณะอาหาร กระป๋องที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- กระป๋องไม่บวม/บวม ไม่เป็นสนิม	14.8 (9)	13.2 (8)	2	1
- ยี่ห้อยี่ห้อ คุ้นเคย	8.2 (5)	6.6 (4)	-	-
- กระป๋องอยู่ในสภาพดี ราคาถูก	1.6 (1)	1.6 (1)	1	1
- กระป๋องอยู่ในสภาพดี ยี่ห้อยี่ห้อ คุ้นเคย	31.1 (19)	47.5 (29)	1	1
- กระป๋องอยู่ในสภาพดี และมีรายละเอียด ของฉลาก	11.5 (7)	9.8 (6)	-	-
- กระป๋องอยู่ในสภาพดี มีรายละเอียดของฉลาก และดูวันเดือนปีที่ผลิต หรือวันเดือนปีหมดอายุ	3.3 (2)	3.3 (2)	-	-
- ไม่ทราบ/ไม่ได้เลือก	29.5 (18)	18.0 (11)	1	2
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	5	5

ตารางที่ 18 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อขนมขั้วหวานกระป๋อง  
และอาหารเสริมเด็กกระป๋อง

ลักษณะอาหารกระป๋องที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- กระป๋องไม่บุบ/บวม ไม่เป็นสนิม	24.6 (15)	24.6 (15)	-	-
- ยี่ห้อคุ้นเคย	4.9 (3)	4.9 (3)	-	-
- กระป๋องอยู่ในสภาพดี ราคาถูก	-	-	-	-
- กระป๋องอยู่ในสภาพดี ยี่ห้อคุ้นเคย	34.4 (21)	34.4 (21)	2	2
- กระป๋องอยู่ในสภาพดี และมี รายละเอียดของฉลาก	1.6 (1)	1.6 (1)	-	-
- กระป๋องอยู่ในสภาพดี มีราย ละเอียดของฉลาก และดูวันเดือน ปีที่ผลิตหรือวัน เดือนปีที่หมดอายุ	23.0 (14)	21.4 (13)	2	2
- ไม่ทราบ/ไม่ได้เลือก	11.5 (7)	14.8 (8)	1	1
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	5	5

ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปที่พบเห็นเป็นประจำในร้านค้าของหมู่บ้าน ได้แก่ ปลากระป๋อง ทั้งนี้จะเป็นยี่ห้อใดก็ขึ้นอยู่กับความคุ้นเคยของชาวบ้านในแต่ละท้องถิ่น ซึ่งจากการศึกษาในหมู่บ้านนี้พบว่า ผู้ให้สัมภาษณ์จะมีเลือกซื้ออาหารกระป๋องโดยดูเฉพาะสภาพของกระป๋องว่าอยู่ในสภาพดีหรือไม่ กระป๋องไม่บุบหรือบวม ไม่เป็นสนิมเท่านั้น รายละเอียดของฉลากจะไม่ได้รับความสนใจมากไปกว่าชื่อยี่ห้อ ยี่ห้อใดที่เคยรับประทานแล้วอร่อยก็จะรับประทานเฉพาะชนิดนั้นเป็นประจำ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับร้านค้าที่นำมาขายด้วย ซึ่งยี่ห้อที่นำมาขายควรจะมีราคาถูกด้วยคือ ประมาณ 5-6 บาท เท่านั้น จากตารางข้างต้น (ตารางที่ 17) พบว่า การเลือกซื้อตามลักษณะดังกล่าวมีถึงร้อยละ 47.5 และมีผู้ไม่เคยซื้อถึงร้อยละ 18 ทั้งนี้เนื่องจากเหตุผลต่างๆ เช่น ไม่ชอบรสชาติไม่อร่อย หรือในครอบครัวมีผู้สูงอายุ ซึ่งไม่ชอบอาหารชนิดนี้ ก็จะไม่ซื้อมารับประทาน เป็นต้น และจากการศึกษาพบว่า ปลากระป๋องที่รับประทานในหมู่บ้านนี้เมื่อยี่ห้อบ่มบ่ม นกพิราบและสามแม่ครัว ซึ่งยี่ห้อสามแม่ครัวจะได้รับความนิยมมากที่สุด ส่วนรายละเอียดในเรื่องของวันเดือนปีที่ผลิตนั้น

ไม่ได้รับความสนใจนัก ผู้ให้สัมภาษณ์ยังขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องนี้ ส่วนเจ้าของร้านค้านั้น จากการสอบถามมักจะเลือกกระป๋องที่อยู่ในสภาพที่ดีเป็นหลัก แต่เป็นที่น่าสังเกตว่ามีร้านค้า ที่ตอบว่าไม่ทราบลักษณะที่ดี และไม่ได้เลือก ทั้งนี้เพราะซื้อตามยี่ห้อที่เคยซื้อไม่ได้พิจารณาส่วนอื่นๆ เลย

สำหรับนมข้นหวานกระป๋องส่วนใหญ่จะเลือกเช่นเดียวกับปลากระป๋อง แต่มีร้อยละ 23 ของความรู้ และร้อยละ 21.4 ที่ดูวันเดือนปีที่ผลิต/วันเดือนปีที่หมดอายุด้วย นมข้นหวานกระป๋องที่ได้รับความนิยมมากที่สุดคือ นมตรามะลิ รองลงมาคือ นมตราหมี ส่วนอาหารเสริมสำหรับเด็กจะเลือกซื้อซีรีแลคเท่านั้น มีผู้ให้สัมภาษณ์เพียงรายเดียวเท่านั้น ที่ดูรายละเอียดของฉลากที่ระบุว่าใช้เลี้ยงทารกได้หรือไม่ด้วย

ทั้งนี้ โดยทั่ว ๆ ไปในการเลือกซื้ออาหารกระป๋องนั้น ผู้ให้สัมภาษณ์ไม่เข้มงวดนักในเรื่องลักษณะกระป๋อง จากการสอบถามเจ้าของร้านค้าพบว่า ถ้าอาหารกระป๋องมีรอยบุบข้าง ชาวบ้านยังคงซื้อไปรับประทาน ไม่ค่อยเลือกมากนัก

#### 4.2 นมกล่อง (นม UHT)

ตารางที่ 19 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อนมกล่อง

ลักษณะนมกล่องที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- กล่องอยู่ในสภาพดี	32.8 (20)	27.9 (17)	-	-
- ยี่ห้อที่คุ้นเคย	8.2 (5)	4.9 (3)	-	-
- ดูวันเดือนปีที่หมดอายุ	1.6 (1)	3.3 (2)	1	1
- กล่องอยู่ในสภาพดี ฉลากมีรายละเอียดของวันเดือนปีที่หมดอายุ	39.3 (24)	39.3 (24)	2	2
- ยี่ห้อที่คุ้นเคย และมีรายละเอียดของฉลาก	3.3 (2)	3.3 (2)	1	1
- ไม่ทราบ/ไม่ได้เลือก	14.8 (9)	21.3 (13)	1	1
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	5	5

ในัจจุบันพบว่า ตามร้านค้าในหมู่บ้านจะมีแม่กล่องขายเกือบทุกร้าน ผู้ที่ดื่มแม่จะเป็นเด็ก ผู้ที่เจ็บป่วยเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งมีร้อยละ 39.3 ทั้งความรู้และการปฏิบัติที่เลือกแม่กล่องโดยพิจารณาถึงสภาพของกล่องที่ดี คุ้มค่าพร้อมทั้งดูวันเดือนปีที่หมดอายุของนม ส่วนที่เลือกเฉพาะกล่องในสภาพดีนั้น มีในอันดับรองลงมาคือ ร้อยละ 32.8 และร้อยละ 27.9 สำหรับความรู้และการปฏิบัติ นั่นคือ ในทางปฏิบัติจะพิจารณาจากสภาพของกล่องนมให้อยู่สภาพดีเป็นหลัก รวมทั้งหมดถึงร้อยละ 67.2 ทั้งนี้แม่ที่มีขายในร้านค้าในหมู่บ้านที่นิยมซื้อตามลำดับดังนี้คือ นมตรามะลิ วัวแดง (ไทย-เดนมาร์ก) โพรโอมสต์ หนองโพ และนมถั่วเหลืองกล่องที่ขายคือ แลคตาซอย สำหรับร้านค้ามีการเลือกในลักษณะแตกต่างกันดังแสดงในตารางข้างต้น (ตารางที่ 19)

#### 4.3 บะหมี่สำเร็จรูป

ตารางที่ 20 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อบะหมี่สำเร็จรูป

ลักษณะบะหมี่สำเร็จรูปที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- มีรายละเอียดของฉลาก	6.6 (4)	6.6 (4)	-	-
- ยี่ห้อที่คุ้นเคย	13.1 (8)	13.1 (8)	-	-
- ของ/ถุงไม่แตกรั่ว	32.8 (20)	32.8 (20)	2	3
- เส้นหมี่เป็นก้อน ๆ ไม่แตก	3.3 (2)	3.3 (2)	-	-
- ของ/ถุงไม่แตกรั่ว และยี่ห้อที่คุ้นเคย	32.8 (20)	29.5 (18)	2	1
- ไม่ทราบ/ไม่ได้เลือก	11.5 (7)	14.8 (9)	1	1
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	5	5

จากตารางจะพบว่า ผู้ให้สัมภาษณ์จะเลือกบะหมี่สำเร็จรูปจากซองหรือถุงที่ไม่แตกรั่วเพียงอย่างเดียว ร้อยละ 32.8 ทั้งความรู้และการปฏิบัติ ส่วนที่เลือกยี่ห้อที่คุ้นเคยด้วยมีร้อยละ 32.8 เช่นกัน สำหรับความรู้ ส่วนการปฏิบัติเพียงร้อยละ 29.5 นั่นคือ ส่วนใหญ่จะพิจารณาถึงลักษณะของ/ถุงไม่แตกรั่วเป็นหลักรวมทั้งหมด ร้อยละ 62.4 ในทางปฏิบัติ ส่วนยี่ห้อที่คุ้นเคยและนิยมรับประทานมากที่สุดคือ มาม่า รองลงมาคือ ไวไว จากตารางจะพบว่า มีเพียงร้อยละ 6.6

ที่อ่านฉลากก่อนซื้อ

ส่วนเจ้าของร้านค้าจะเลือกยี่ห้อที่เคยซื้อประจำ และเลือกของหรือถุงที่ไม่แตกรั่ว และยี่ห้อที่มีขายคือ มามา และไวไว ดังที่ได้กล่าวข้างต้นแล้ว ซึ่งมีราคาประมาณของละ 4 บาท ซึ่งโดยปกติเส้นมะหมีจะอัดเป็นก้อนๆ มีของน้ำมันและผงปรุงรสแยกต่างหาก แต่จากการสังเกตจะพบว่า มีมะหมีสำเร็จรูปที่จำหน่ายในราคาของละ 1 บาทด้วย ซึ่งมีเฉพาะเส้นมะหมีและลักษณะเส้นมะหมีจะไม่เป็นก้อน ๆ แต่จะเป็นชิ้นเล็ก ๆ (ชิ้นส่วนของเส้นมะหมีที่แตก) และพิมพ์หน้าถุงว่า หมี่ปรุงรส มีส่วนผสมดังนี้คือ แป้งสาลี น้ำมันพืช เกลือและพริก และบรรจุในซองที่มีการปิดผนึกที่ดีจากโรงงาน ซึ่งหมี่ปรุงรสนี้เป็นขนมกินเล่นที่นิยมในเด็ก ๆ เพราะราคาถูกและรสอร่อย

#### 4.4 น้ำมัน

ตารางที่ 21 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อน้ำมัน

ลักษณะน้ำมันที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- สีเหลืองใส	18.0 (11)	18.0 (11)	1	1
- สีเหลืองใส ยี่ห้อคุ้นเคย	9.8 (6)	11.5 (7)	1	-
- สีเหลืองใส ไม่แยกชั้น	16.4 (10)	19.6 (12)	1	2
- สีเหลืองใส ไม่เหม็นหืน	14.8 (9)	11.5 (7)	-	-
- สีเหลืองใส ไม่เหม็นหืน ยี่ห้อ คุ้นเคย	6.6 (4)	4.9 (3)	-	-
- สีเหลืองใส ไม่แยกชั้น ยี่ห้อ คุ้นเคย	4.9 (3)	4.9 (3)	-	-
- สีเหลืองใส ไม่แยกชั้น ไม่เหม็น หืน	14.8 (9)	14.8 (9)	1	1
- สีเหลืองใส ไม่แยกชั้น ไม่เหม็น หืน และยี่ห้อคุ้นเคย	11.5 (7)	11.5 (7)	1	1
- ไม่ทราบ/ไม่ได้เลือก	3.3 (2)	3.3 (2)	-	-
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	5	5

ในการเลือกซื้อน้ำมันนี้ จะเน้นการเลือกน้ำมันพืชเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งผู้ให้สัมภาษณ์จะพิจารณาถึงลักษณะที่ดีของน้ำมันพืช 3 ลักษณะคือ สีเหลืองใส ไม่เหม็นหืน ไม่แยกชั้น ซึ่งบางกลุ่มจะพิจารณาเพียงลักษณะเดียว หรือ 2 ลักษณะ หรือทั้ง 3 ลักษณะ รวมกัน ดังแสดงในตารางข้างต้น (ตารางที่ 18) สำหรับยี่ห้อของน้ำมันพืชที่ซื้อนั้น น้ำมันพืชที่นิยมซื้อและลำดับของความนิยมมีดังนี้คือ น้ำมันก๊วก ทิพย์ และมรกต ตามลำดับ ในการเลือกซื้อมักนิยมซื้อขวดละ 10 บาท

ส่วนน้ำมันหมูจะเลือกสีเหลืองอ่อนเกือบขาว ซึ่งมีขายตามร้านค้าถุงละ 1 บาทจากการสอบถามในบางครั้บชาวบ้านจะซื้อหมูเป็นกิโล แล้วนำมาเจียวเป็นน้ำมันไว้รับประทาน ทั้งนี้ชาวบ้านบางครอบครัวนิยมใช้น้ำมันหมูมากกว่าน้ำมันพืช เพราะทอดหรือผัดด้วยน้ำมันหมูอร่อยกว่าน้ำมันพืช

สำหรับเจ้าของร้านค้านั้น จะเลือกซื้อน้ำมันพืชที่ชาวบ้านคุ้นเคยมาขาย โดยพิจารณาถึงสีเหลืองใสเป็นหลัก และซื้อน้ำมันหมูที่มีสีเหลืองอ่อน จากร้านค้าประจำในตลาด ซึ่งเชื่อว่าไม่มีการเจือปนด้วยน้ำมันไก่ เป็นน้ำมันหมูแท้ ๆ

#### 4.5 น้ำมันปลา

ตารางที่ 22 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อน้ำมันปลา

ลักษณะน้ำมันปลาที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- สีน้ำตาลใส	24.6 (15)	14.8 (9)	1	-
- มีรายละเอียดของฉลาก	1.6 (1)	1.6 (1)	-	-
- ยี่ห้อที่คุ้นเคย	11.5 (7)	54.1 (33)	1	2
- น้ำตาลใส ยี่ห้อที่คุ้นเคย	55.7 (34)	27.9 (17)	3	3
- ไม่ทราบ/ไม่ได้เลือก	6.6 (4)	1.6 (1)	-	-
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	5	5

ในทางปฏิบัติในการเลือกซื้อน้ำปลาของผู้ให้สัมภาษณ์นั้นพบว่า ร้อยละ 80 จะคำนึงถึงสีของน้ำปลา ซึ่งเป็นสีน้ำตาลใส ร้อยละ 55.7 ของผู้ให้สัมภาษณ์ที่ตอบว่าน้ำปลาที่ดีควรมีสีน้ำตาลใส และมียี่ห้อที่คุ้นเคยด้วย แต่ในทางปฏิบัติจะพิจารณาเฉพาะยี่ห้อที่คุ้นเคยเพียงอย่างเดียวถึงร้อยละ 54.1 และจากการสอบถามถึงน้ำปลาที่ผู้ให้สัมภาษณ์นิยมซื้อมากที่สุดคือน้ำปลาผสมตราหอยสังข์และนกยูง ซึ่งมีโรงงานอยู่ในจังหวัดขอนแก่น และมีรถวิ่งเข้าไปขายเป็นประจำ ราคาขวดละ 7 บาท ถ้าคืนขวดด้วยจะซื้อในราคาขวดละ 4 บาท และชาวบ้านบอกว่าสองซื้อมากินดูแล้วอร่อยจึงซื้อประจำ ทั้งนี้ ฉลากน้ำปลาดังกล่าวมีฉลากรายละเอียดครบถ้วน คือ มีส่วนประกอบของน้ำปลา มีสถานที่ผลิต เดือนปีที่ผลิตและมีเครื่องหมาย อย. ด้วย นอกจากนี้บางครอบครัวจะนิยมซื้อน้ำปลาทิพรสและน้ำปลาหมึก ซึ่งต้องซื้อจากตลาดในเมืองและราคาแพงกว่า และมีอยู่เพียงครัวเรือนเดียวที่ไม่ใช้น้ำปลา จะใช้เฉพาะเกลือในการปรุงรสเท่านั้น ส่วนเจ้าของร้านค้าในหมู่บ้านก็จะเลือกน้ำปลาที่มีสีน้ำตาลใส ยี่ห้อคุ้นเคย ซึ่งส่วนใหญ่จะขายน้ำปลาตราหอยสังข์และนกยูง

#### 4.6 พงชูรส

ตารางที่ 23 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อพงชูรส

ลักษณะพงชูรสที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- ยี่ห้อคุ้นเคย	4.9 (3)	1.6 (4)	1	1
- เป็นชนิดบรรจุของสำเร็จ	23.0 (14)	19.7 (12)	2	3
- เป็นชนิดบรรจุของสำเร็จ และ ยี่ห้อที่คุ้นเคย	68.9 (42)	65.6 (40)	2	1
- ไม่ทราบ/ไม่ได้เลือก	3.3 (2)	8.2 (5)	-	-
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	5	5

ผงชูรสเป็นเครื่องปรุงรสที่ชาวบ้านนิยมใส่ในอาหารคาวเกือบทุกชนิด ผู้ให้สัมภาษณ์มักจะพิจารณาถึงลักษณะที่ดีของผงชูรสคือ เป็นของบรรจุเสร็จและยี่ห้อที่คุ้นเคย จากตารางที่ 23 พบว่า ในด้านความรู้ที่พิจารณาถึงลักษณะดังกล่าวถึงร้อยละ 68.9 และการปฏิบัติร้อยละ 65.6 ส่วนเจ้าของร้านค้านั้นจะพิจารณาเลือกเฉพาะชนิดบรรจุของสำเร็จ และบางร้านจะตอบว่าเลือกยี่ห้อที่คุ้นเคย ซึ่งจากการสังเกตและสอบถามจะพบว่า มีผงชูรสเพียงชนิดเดียวที่มีจำหน่ายในร้านค้าทุกร้านในหมู่บ้านคือ อายิโนะโมะโต๊ะ และเป็นชนิดของบรรจุเสร็จ ของละ 1 บาท

#### 4.7 ขนมหัก

ตารางที่ 24 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้อขนมหัก

ลักษณะขนมหักที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- สีสวยงาม	4.9 (3)	4.9 (3)	1	1
- ใหม่ ไม่มีรา	19.7 (12)	19.7 (12)	2	2
- แผ่นใหญ่ ๆ/ก้อนใหญ่ ๆ	8.2 (5)	8.2 (5)	-	-
- ถูไม่แตก ขนมหักเป็นชิ้นๆ ไม่แตก	4.9 (3)	4.9 (3)	-	-
- ใหม่ ไม่มีรา และสีสวยงาม	9.8 (6)	8.2 (5)	-	-
- ใหม่ และเลือกตามโฆษณา	11.5 (7)	11.5 (7)	-	-
- ใหม่ และเลือกแผ่นใหญ่ ๆ/ก้อนใหญ่ ๆ	18.0 (11)	18.0 (11)	-	-
- สีสวยงาม ใหม่ ไม่มีรา แผ่นใหญ่ ๆ	6.6 (5)	6.6 (4)	1	1
- มีในโฆษณา ใหม่ ไม่มีรา แผ่นใหญ่ ๆ	3.3 (2)	3.3 (2)	-	-
- ไม่ทราบ/ไม่ได้เลือก	11.5 (7)	14.8 (9)	-	-
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	4	4

จากการสอบถามความรู้และการปฏิบัติในการเลือกนมเด็กนั้น ผู้ให้สัมภาษณ์จะเลือกนมที่ดูใหม่มากที่สุด และลักษณะอื่น ๆ ที่พิจารณาเพิ่มเติม รองลงมาคือ ไม่ขึ้นราด้วย มีร้อยละ 19.7 ทั้งความรู้และการปฏิบัติเลือกแผ่นใหญ่ ๆ ด้วยมีร้อยละ 18 ทั้งความรู้และการปฏิบัติ การเลือกชื่อนมตามโฆษณามีเพียงร้อยละ 14.5 และเลือกสีสันสวยงามมีเพียงร้อยละ 11.5 เท่านั้น แต่จากการสอบถามนั้นผู้ที่เลือกนมรับประทานส่วนใหญ่ จะเป็นตัวของเด็กเอง ซึ่งอาจไม่ได้พิจารณา เช่นเดียวกับผู้ใหญ่ และนมที่มีขายมีหลายรูปแบบจากแบบสอบถามนี้ไม่ได้แยกลักษณะของนมไว้ละเอียด จึงไม่ได้ข้อมูลที่ชัดเจนนัก ส่วนร้านค้าในนี้มีเพียง 4 ร้าน ที่ขายนมเด็ก (ไม่นับศูนย์สาธิตการตลาด) และมี 2 ร้าน ที่พิจารณาเฉพาะความใหม่ และไม่มีราขึ้น มี 1 ร้าน จะเลือกเฉพาะสีสันสวยงาม และ 1 ร้าน ที่พิจารณาทั้งใหม่ ไม่ขึ้นรา สีสันสวยงามและแผ่นใหญ่ ๆ ซึ่งไม่มีนมเด็กขาย

ทั้งนี้จากการสังเกตนมที่มีขายในหมู่บ้าน ยังคงมีนมเด็กที่มีสีสันสวยงามขายบ้าง เช่น นมกรอบ ๆ ชนิดต่าง ๆ เป็นต้น

ในส่วนของผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปอื่น ๆ เช่น น้ำส้มสายชู น้ำหวานต่าง ๆ ซอส มะเขือเทศ เป็นต้น ในร้านค้าในหมู่บ้านไม่มีขาย และจากการสอบถามก็ไม่ค่อยนิยมนำมาใส่ในอาหาร ยกเว้นน้ำส้มสายชู ซึ่งจะมีในร้านค้าที่ขายก๋วยเตี๋ยว จากการสังเกตผลึกของน้ำส้มสายชูที่ใช้ในร้านค้าดังกล่าวนี้ มีลักษณะขาวขุ่นนี้คือ เป็นน้ำส้มสายชูเทียม (มีกรดน้ำส้ม 5%) มีเดือนปีที่ผลิต เครื่องหมาย อย. และสถานที่ผลิตไว้ด้วย ซึ่งน้ำส้มสายชูเทียมนี้ราคาถูก เพียงขวดละ 5 บาทเท่านั้น

## 5. อาหารปรุงสำเร็จ

## 5.1 อาหารปรุงสำเร็จ (อาหารถุง)

ตารางที่ 25 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จ

ลักษณะอาหารปรุงสำเร็จที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- ปรุงเสร็จใหม่ ๆ	27.9 (17)	26.2 (16)	2	2
- ปรุงเสร็จใหม่ ๆ ไม่มีแมลงวัน ตอม	18.0 (11)	19.7 (12)	1	1
- ปรุงเสร็จใหม่ ๆ ไม่มีฟอง	8.2 (5)	8.2 (5)	-	-
- ปรุงเสร็จใหม่ ๆ ไม่มีแมลงวัน ตอม ไม่มีฟอง	31.1 (19)	31.1 (19)	-	-
- ไม่ทราบ/ไม่ได้ซื้อ	14.8 (9)	14.8 (9)	-	-
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	3	3

อาหารปรุงสำเร็จมีความสำคัญในชีวิตประจำวันของชาวบ้านมากขึ้น โดยเฉพาะในช่วงฤดูฝน (ทานา) ลักษณะที่ผู้ให้สัมภาษณ์พิจารณาในการเลือกซื้อเป็นหลักคือ ปรุงเสร็จใหม่ ๆ แต่ผู้ให้สัมภาษณ์ที่ตอบว่าปรุงเสร็จใหม่ ๆ ไม่มีแมลงวันตอม และไม่มีฟองมากที่สุดทั้งในด้านความรู้และการปฏิบัติ มีร้อยละ 31.1 เท่ากัน ผู้ที่พิจารณาเฉพาะปรุงเสร็จใหม่ ๆ เพียงอย่างเดียวมีอันดับรองลงมา คือ ร้อยละ 27.9 สำหรับความรู้และร้อยละ 26.2 สำหรับการปฏิบัติและมีถึงร้อยละ 14.8 ที่ไม่ได้ซื้ออาหารถุงมารับประทาน

ส่วนเจ้าของร้านค้านั้น ส่วนใหญ่จะคำนึงถึงเฉพาะอาหารที่ปรุงเสร็จใหม่ ๆ เป็นหลักเพียงอย่างเดียวจำนวน 2 ร้าน และไม่มีแมลงวันตอมด้วย จำนวน 1 ร้าน

## 5.2 อาหารปรุงสำเร็จอื่น ๆ เช่น ไก่ย่าง ปลาอย่าง เป็นต้น

ตารางที่ 26 ความรู้และการปฏิบัติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จประเภทไก่ย่าง ปลาอย่าง

ลักษณะอาหารที่ดี	ผู้ให้สัมภาษณ์		ร้านค้า	
	ความรู้ % (จำนวน)	การปฏิบัติ % (จำนวน)	ความรู้ (ร้าน)	การปฏิบัติ (ร้าน)
- ไหม่ ๆ ร้อน ๆ	41.0 (25)	37.7 (23)	2	2
- สีสวย ๆ	3.3 (2)	3.3 (2)	-	-
- ไหม่ ๆ ร้อน ๆ ไม่มีแมลงวันตอม	14.8 (9)	16.4 (10)	-	-
- ไหม่ ๆ ร้อน ๆ สีสวย	9.8 (6)	9.8 (6)	-	-
- ไหม่ ๆ ร้อน ๆ ตัวใหญ่ ๆ/ชิ้นใหญ่ ๆ	13.1 (8)	13.1 (8)	1	1
- ไหม่ ๆ ร้อน ๆ สีสวย ตัวใหญ่ ๆ/ชิ้นใหญ่ ๆ	13.1 (8)	13.1 (8)	-	-
- ไม่ทราบ/ไม่ได้เลือก	4.9 (3)	6.6 (4)	-	-
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	3	3

ผู้ให้สัมภาษณ์จะพิจารณาถึงเฉพาะลักษณะไหม่ ๆ ร้อน ๆ ของอาหารสำเร็จรูปประเภทไก่ย่าง ปลาอย่าง ฯลฯ เพียงอย่างเดียว คือ มีร้อยละ 41 และร้อยละ 37.7 สำหรับความรู้และการปฏิบัติ ตามลำดับ ซึ่งเจ้าของร้านค้าส่วนใหญ่รวมอยู่ในกลุ่มนี้ด้วย นอกจากนี้ยังมีลักษณะอื่นเพิ่มเติมในการพิจารณาเลือกซื้อคือ ไม่มีแมลงวันตอม เลือกตัวใหญ่ ๆ ด้วย ดังแสดงในตารางที่ 26 และจากการสอบถามพบว่า ไก่ย่างไม่ควรใส่สีมาก และสีที่สวย น่ารับประทาน ในทัศนะของผู้ให้สัมภาษณ์จะเป็นสีออกเหลือง ๆ

## ทัศนคติในการเลือกซื้ออาหาร

ตารางที่ 27 ทัศนคติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้ออาหาร

ประเด็นคำถาม	ผู้ให้สัมภาษณ์			ร้านค้า		
	ถูกต้อง % (จำนวน)	ไม่ถูกต้อง % (จำนวน)	ไม่แน่ใจ % (จำนวน)	ถูกต้อง (ร้าน)	ไม่ถูกต้อง (ร้าน)	ไม่แน่ใจ (ร้าน)
1. เนื้อซื้อจากตลาดสะอาดปลอดภัยกว่าซื้อจากคนในหมู่บ้านเอง	31.1(19)	55.7(34)	13.1 (8)	4	1	-
2. เมื่อซื้อเนื้อควรสังคายไฟแล้วส่วนที่ต้องการออกจากชิ้นใหญ่ดีกว่าเนื้อชิ้นเล็ก ๆ	85.2(52)	8.2 (5)	6.6 (4)	5	-	-
3. เนื้อที่พิมพ์ยัดไขมัน มีรสเค็มจัดทำให้เสียก็ไม่เป็นอันตรายสามารถบริโภคได้	9.8 (6)	78.7(48)	11.5 (7)	1	3	1
4. การเลือกซื้ออาหารควรคำนึงถึงราคาเป็นอันดับแรก	16.4(10)	78.7(48)	4.9 (3)	2	3	-
5. ในการเลือกซื้อปลาจืด ควรซื้อปลาที่ยังไม่ตาย	88.5(54)	3.3 (2)	8.2 (5)	4	-	1
6. หากราคาใกล้เคียงกัน ควรเลือกซื้อชิ้นขนาดใหญ่ เพราะได้ปริมาณและคุ้มค่ากว่าซื้อชิ้นเล็ก	91.8(56)	8.2 (5)	-	4	1	-
7. ซื้อหมูตัวขาวสะอาดและเลี้ยงเป็นมัน แสดงว่าเป็นไขมัน	3.3 (2)	93.4(57)	3.3 (2)	1	4	-
8. หักดี น้ำซอ ควรมีใบสวอย ๆ ไม่มีรุกรนเลย ไม่มีรอยชำรุด	57.4(35)	39.3(24)	3.3 (2)	2	3	-

ตารางที่ 27ทัศนคติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้ออาหาร (ต่อ)

ประเด็นคำถาม	ผู้ให้สัมภาษณ์			ร้านค้า		
	ถูกต้อง % (จำนวน)	ไม่ถูกต้อง % (จำนวน)	ไม่แน่ใจ % (จำนวน)	ถูกต้อง (ร้าน)	ไม่ถูกต้อง (ร้าน)	ไม่แน่ใจ (ร้าน)
9. การเลือกซื้อผักและผลไม้ที่มีใบ ฉูดฉาดและใบพองฉิ่ง ทำให้ได้ อาหารที่มีราคาสูง คุณภาพดี	82.0(50)	4.9 (3)	13.1 (8)	5	-	-
10. ควรเลือกซื้ออาหารที่มีราคาแพงๆ ทำให้ได้อาหารที่ดีมีคุณภาพมาก	24.6(15)	61.2(41)	8.2 (5)	3	2	-
11. ในการเลือกซื้ออาหารกระป๋อง คุณฉลาดเฉพาะยี่ห้อ ก็เชื่อถือได้ว่า ปลอดภัย คุณภาพดี	13.1 (8)	72.1(44)	14.8 (9)	-	4	1
12. ควรเลือกซื้ออาหารตามโฆษณา ทีวี เพราะเป็นอาหารที่ดี ไม่มี อันตราย	8.2 (5)	73.8(45)	18.0(11)	1	3	1
13. ปลาที่สดดีควรซื้อที่มีสีออกแดง ๆ มีกลิ่นฉุนมาก ๆ (กลิ่นแรง)	68.9(42)	24.6(15)	6.6 (4)	2	2	1
14. ะพืมีสำเร็จรูปที่มีฉุนตลก หรือ รู้รัว ไม่ควรซื้อมากนัก	95.1(58)	1.6 (1)	3.3 (2)	5	-	-
15. อาหารกระป๋องที่ขบ หรือมีสีเข้ม แต่ขายในราคาถูกมาก ซื้อหากิน ได้เพราะไม่มีอันตราย	80.3(49)	14.8 (9)	4.9 (3)	3	-	2
16. อาหารที่ผสมผงหรือน้ำยาเพื่อให้ เก็บได้นาน ๆ ซื้อหากินได้บ่อย ๆ ไม่มีอันตราย และทำให้อาหารไม่ เสียง่าย	60.7(37)	26.2(16)	13.1 (8)	3	2	-
17. ขนมเด็ก ๆ ควรเลือกชนิดที่มี สีสรรสวยงาม เพราะเด็ก ๆ ชอบ	57.4(35)	37.7(23)	4.9 (3)	2	1	2

ตารางที่ 27ทัศนคติของผู้ให้สัมภาษณ์และร้านค้าในการเลือกซื้ออาหาร (ต่อ)

ประเด็นคำถาม	ผู้ให้สัมภาษณ์			ร้านค้า		
	ถูกต้อง % (จำนวน)	ไม่ถูกต้อง % (จำนวน)	ไม่แน่ใจ % (จำนวน)	ถูกต้อง (ร้าน)	ไม่ถูกต้อง (ร้าน)	ไม่แน่ใจ (ร้าน)
18. น้ำปลาที่ควรเลือกลักษณะใส ๆ สีคล้ำ ๆ	11.5 (7)	80.3(49)	8.2 (5)	1	4	-
19. ปลาแห้ง กุ้งแห้ง เนื้อแห้ง ควร เลือกซื้อสีออกแดง ๆ เข้ม ๆ	24.6(15)	67.2(41)	8.2 (5)	-	5	-

จากการสอบถามในเรื่องทัศนคติ ในการเลือกซื้ออาหารประเภทต่าง ๆ นั้น จากการสอบถามพบว่า

1. ผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนใหญ่ร้อยละ 55.7 คิดว่าเนื้อที่ซื้อจากคนในหมู่บ้านหรือรถที่นำมาขายในหมู่บ้าน ทั้งนี้ผู้ให้สัมภาษณ์บอกว่ารู้แหล่งที่มาของเนื้อนั้น บางรายจะเห็นในตอนเช้าและด้วยจึงแน่ใจว่าสะอาด ปลอดภัยกว่าที่ซื้อจากตลาด แต่ร้านค้าส่วนใหญ่จะเห็นว่า เนื้อที่มาจากตลาดสะอาดและปลอดภัยกว่าซื้อจากคนในหมู่บ้าน เนื่องจากคิดว่าเนื้อที่นำมาขายที่ตลาดน่าจะผ่านการตรวจสอบมาแล้ว จึงให้นำมาขายได้

2. ในการเลือกซื้อเนื้อนั้น ควรซื้อเนื้อที่มีการแล่จากเนื้อชิ้นใหญ่ดีกว่าที่แล่เป็นชิ้นเล็กๆ ไว้แล้ว ซึ่งส่วนใหญ่จะเห็นด้วยถึงร้อยละ 85.2 รวมทั้งร้านค้าด้วย ซึ่งผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนใหญ่จะบอกว่าลักษณะของเนื้อที่ดีควรเป็นชิ้นหรือก้อนใหญ่ ๆ

3. จากการสอบถามว่า หากเนื้อที่ซื้อมานั้นมีพยาธิตัวแบน หรือเม็ดสาकुอยู่ จะรับประทานหรือไม่ หากมีการต้มหรือทำให้สุกแล้ว พบว่าร้อยละ 78.7 จะยังรับประทาน ไม่ทิ้งไป เพราะคิดว่าได้ทำให้สุกแล้วจะปลอดภัยไม่มีอันตราย รวมทั้งเจ้าของร้านค้าส่วนใหญ่จะรวมอยู่กลุ่มนี้ด้วย

4. ในการเลือกซื้ออาหารนั้น จะคำนึงถึงราคาเป็นอันดับแรกถึงร้อยละ 78.7 สำหรับในเรื่องคุณค่าทางโภชนาการ ความปลอดภัย ฯลฯ จะพิจารณาในอันดับต่อไป ซึ่งมีร้านค้า 3 ร้านที่คำนึงถึงราคาก่อน อีก 2 ร้าน จะคำนึงถึงส่วนอื่น ๆ ก่อน

5. ในการเลือกซื้อปลาน้ำจืดนั้น ควรเลือกซื้อปลาที่ยังไม่ตาย ร้อยละ 88.5 ซึ่งร้านค้าที่นำมาขายก็จะทำปลาสดมาขาย หากมีปลาตายก็จะนำมาฆ่าและตากแห้งไว้ขายแทน
6. ในการเลือกซื้อไข่นั้น ผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนใหญ่จะเลือกซื้อไข่ที่มีขนาดใหญ่ ถึงร้อยละ 91.8 ซึ่งร้านค้าส่วนใหญ่จะรวมอยู่ในกลุ่มนี้ด้วย
7. ไข่ที่ดีและใหม่ตามความเห็นของผู้ให้สัมภาษณ์ คือ จะต้องมีความแข็ง ๆ เป็นมัน สะอาด ซึ่งมีถึงร้อยละ 93.4 รวมทั้งร้านค้าด้วย ซึ่งจากการสอบถามเจ้าของร้านค้าจะบอกว่า ไข่ที่วางขายในตลาดเป็นไข่ที่ใหม่สดแล้ว เพิ่งเอามาจากฟาร์ม ส่วนใหญ่เวลาเลือกซื้อจึงเลือกขนาดเป็นหลัก นวลที่เปลือกไข่ที่แสดงถึงความใหม่ของไข่นั้นไม่ค่อยให้ความสำคัญนัก
8. ในการเลือกซื้อผักนั้น ร้อยละ 57.4 เห็นว่าจะเลือกซื้อผักที่มีใบสวย ๆ ไม่มีรูพรุน ไม่มีรอยช้ำดำ ทั้งนี้จะพบว่า มีถึงร้อยละ 39.3 ที่เห็นว่าควรเลือกซื้อผักที่มีรูพรุน ทั้งนี้เนื่องจากในกลุ่มนี้มีความเห็นว่า ในปัจจุบันมีการใช้ยาฆ่าแมลงกันอย่างแพร่หลาย และใช้ในปริมาณมาก ทำให้ผักองกามดี และมีใบสวยไม่มีแมลงกัดกิน ซึ่งยาฆ่าแมลงเหล่านี้อาจมีอันตรายต่อมนุษย์ได้ จึงควรเลือกผักที่มีรูแมลงกัดกิน สำหรับร้านค้าจะพบว่ามี 3 ร้าน ที่เห็นว่าควรเลือกผักที่มีรูพรุน และอีก 2 ร้าน เลือกผักที่มีใบสวย ๆ
9. ในการเลือกซื้อผักและผลไม้ในร้อยละ 82 จะเห็นว่าควรเลือกซื้อผักที่มีตามฤดูกาล และในท้องถิ่นทำให้ได้ผักที่ดี มีคุณภาพดีด้วย
10. ในการเลือกซื้ออาหารโดยทั่ว ๆ ไป ในทัศนะของผู้ให้สัมภาษณ์นั้น จะเห็นอาหารที่มีราคาแพง ๆ มักจะเป็นอาหารที่ดี มีคุณภาพ ถ้าไม่ดีราคาคงไม่แพง ซึ่งผู้ที่มีความเห็นเช่นนี้ถึงร้อยละ 67.2 แต่สำหรับร้านค้าจะมีอยู่ 3 ร้าน ที่ไม่เห็นด้วยกับคากล่าวนี้นี้
11. การเลือกซื้ออาหารกระป๋องนั้น ส่วนใหญ่ผู้ให้สัมภาษณ์จะเลือกซื้อเฉพาะยี่ห้อที่นิยมขายในหมู่บ้าน ซึ่งเมื่อได้ซื้อไปรับประทานแล้วรู้สึกอร่อยและปลอดภัย ก็จะเลือกซื้อยี่ห้อนั้นเป็นประจำ ซึ่งจะเห็นว่าทั้งผู้ให้สัมภาษณ์และเจ้าของร้านค้าจะมีความเห็นเช่นเดียวกันเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งมีถึงร้อยละ 72.1
12. จากการสอบถามถึงการเลือกซื้ออาหารตามโฆษณาที่วีนั้น ผู้ให้สัมภาษณ์และเจ้าของร้านค้าส่วนใหญ่ก็จะไม่ได้ซื้ออาหารตามที่โฆษณาในทีวี ทั้งนี้ให้เหตุผลว่า ราคาค่อนข้างแพง ไม่มีขายในร้านค้าในหมู่บ้าน ต้องซื้อจากตลาดในเมือง แต่ในความเห็นของผู้ให้สัมภาษณ์แล้วคิดว่าอาหารเหล่านี้เป็นอาหารที่ดี มีคุณภาพสูง ซึ่งมีผู้เห็นด้วยถึงร้อยละ 67.2 ถ้าไม่ดียังจะไม่ให้โฆษณา
13. สำหรับปลาไร่ซึ่งเป็นอาหารหลักของชาวชนบทนั้น ส่วนใหญ่คิดว่าปลาไร่ที่ดีควรมีสีออกแดง ๆ และมีกลิ่นจืด ซึ่งไม่ถูกต้องนั้น มีผู้ตอบเห็นด้วย ร้อยละ 24.6 และร้อยละ 68.9 ที่ไม่เห็นด้วยกับคากล่าวนี้นี้ สำหรับร้านค้าก็จะมี 2 ร้านที่เห็นด้วย และ 2 ร้านไม่เห็นด้วย

14. ในการเลือกซื้ออะไหล่สำเร็จรูปนั้น พบว่า ร้อยละ 95.1 ของผู้ให้สัมภาษณ์ รวมทั้งเจ้าของร้านค้ามีทัศนคติที่ถูกต้องในการเลือกซื้อ

15. สำหรับอาหารกระป๋องนั้น หากกระป๋องบุหรือเป็นสนิม แม้ขายในราคาถูกก็ไม่ควรซื้อมารับประทาน ซึ่งมีผู้เห็นด้วยถึงร้อยละ 80.3 รวมทั้งร้านค้าด้วย

16. อาหารที่ผสมสารกันบูดเพื่อให้เก็บไว้ได้นาน ๆ ซื้อมารับประทานบ่อย ๆ อาจก่อให้เกิดอันตรายได้ ซึ่งมีผู้ที่มีความเห็นที่ถูกต้องร้อยละ 60.7 และมีร้านค้า 3 ร้าน ที่มีความเห็นที่ถูกต้องในเรื่องนี้ด้วย

17. จากขมเด็ก ๆ ที่มีขายนั้น จากการสอบถามผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนใหญ่ไม่นิยมอาหารที่มีสีสรรสวยงาม เพราะอาจเกิดอันตรายได้ ซึ่งมีผู้ที่มีความเห็นที่ถูกต้อง ร้อยละ 57.4 และมีร้านค้าเพียงร้านเดียวที่คิดว่าควรเลือกขมที่มีสีสรรสวยงาม เพราะเด็ก ๆ ชอบ

18. น้ำปลาที่ตีในทัศนะของผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนใหญ่จะคิดว่า ควรซื้อสีค่อนข้างคล้ำ ซึ่งมีผู้ตอบถึงร้อยละ 80.3 รวมทั้งร้านค้าด้วย

19. ปลาแห้ง กุ้งแห้ง เนื้อแห้ง ควรเลือกสีออกแดง ๆ เข้ม ๆ ตามทัศนะของผู้ให้สัมภาษณ์ แล้วค่อนข้างเห็นด้วย ซึ่งมีผู้เห็นด้วยถึงร้อยละ 67.2 จากการสอบถามพบว่า หากสีออกซีด ๆ หรือขาว ๆ อาจจะเป็นเชื้อรา ซึ่งไม่ปลอดภัยในการรับประทาน

#### ผู้ที่ตัดสินใจในการเลือกซื้ออาหาร

จากการสอบถามนั้น ส่วนใหญ่ผู้ที่ตัดสินใจในการเลือกซื้ออาหารคือ แม่บ้าน สำหรับครัวเรือนที่มีผู้สูงอายุจะมีลูกสาวเป็นผู้เลือกอาหารให้ โดยผู้สูงอายุมีส่วนร่วมในการเลือกซื้ออาหารด้วย มีเพียง 1-2 ครัวเรือน ที่ตัดสินใจเลือกซื้ออาหารโดยพ่อบ้านคนเดียว และ 3-4 ครัวเรือน ที่ให้ทุกคนในบ้านร่วมกันตัดสินใจในการเลือกซื้ออาหารด้วย

#### ปัจจัยในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร

ในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารของครัวเรือน จะคำนึงถึงสิ่งต่าง ๆ หลายปัจจัยดังนี้คือ

- |  |             |
|--|-------------|
| 1. คุณภาพและประโยชน์ของอาหาร                     | ร้อยละ 29.5 |
| 2. ความอยากรับประทาน                             | ร้อยละ 24.6 |
| 3. ความสะอาดและความปลอดภัย                       | ร้อยละ 20.1 |
| 4. ราคาอาหาร                                     | ร้อยละ 19.7 |
| 5. ชอบในรสชาติอาหาร                              | ร้อยละ 8.2  |
| 6. ความน่ารับประทานของอาหาร                      | ร้อยละ 3.2  |
| 7. อาหารที่มีในร้านค้ามีจำกัด ไม่มีโอกาสได้เลือก | ร้อยละ 3.2  |
| 8. ไม่ทราบ                                       | ร้อยละ 2.0  |

สำหรับร้านค้านั้น จากการสอบถามถึงการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารเพื่อนำมาขายนั้น มีดังนี้

1. ความชอบ พฤติกรรมการบริโภคโดยทั่ว ๆ ไป จะคล้ายคลึงกัน จึงนำอาหารที่เป็นพื้นฐานที่เคยรับประทานมาขาย เช่น ส้มตำ ขนมจีน อาหารปรุงสำเร็จอื่น ๆ ขนมหวาน เป็นต้น
2. ความเคยชิน อาหารชนิดไหนที่เคยซื้อมาขาย และขายได้หมดก็จะซื้อมาขายเป็นประจำ เช่น ปลากระป๋อง บะหมี่สำเร็จรูป ไข่ ปลาทู พงชูรส เป็นต้น
3. อาหารที่ผู้ขายอยากรับประทาน ในบางครั้งจะเลือกซื้ออาหารตามความต้องการของผู้ขาย หากขายไม่ได้ ผู้ขายจะเก็บไว้รับประทานเองได้ ทั้งนี้จากการสอบถามร้านค้าอาหารสดเกือบทุกร้าน จะซื้ออาหารดังกล่าวเพื่อขายด้วย เพื่อรับประทานเองด้วย
4. คนในหมู่บ้านขอให้เพื่อนำมาขาย ซึ่งมีอาหารบางอย่างที่คนในหมู่บ้านอยากจะรับประทานก็ขอให้ขาย เช่น ขายกล้วยเตี๋ย เพราะคนในหมู่บ้านขอให้เปิดขาย เป็นต้น
5. ราคาถูก ของที่นำมาขายในหมู่บ้านควรมีราคาถูก คนในหมู่บ้านพอมีเงินหาซื้อได้

#### สถานที่ที่ชาวบ้านนิยมซื้ออาหาร

ส่วนใหญ่ให้ความเห็นว่า นิยมซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน เนื่องจากอยู่ใกล้ สะดวกสบาย ในการซื้อ อยากซื้ออะไรก็เดินไปเลือกซื้อ ซื้อเท่าที่มีขาย แม้ว่าของจะมีให้เลือกไม่มากเหมือนในตลาด การไปตลาดนั้นไม่สะดวก เนื่องจากตลาดอยู่ไกล เสียเวลาเดินทาง และเปลืองเงินค่ารถ ส่วนใหญ่ไม่ค่อยได้ไปตลาด นอกจากเมื่อมีธุระต้องเข้าเมือง จึงจะแวะซื้อของที่ตลาด ผู้ที่ไปตลาดบ่อยจะเป็นเจ้าของร้านค้า ซึ่งไปจ่ายตลาดทุกวัน และมีชาวบ้านบางส่วนของที่ปลูกผักขายก็จะไปขายผักที่ตลาดเป็นประจำ

#### ประเภทของอาหารที่ชาวบ้านนิยมซื้อ

อาหารที่ชาวบ้านซื้อส่วนใหญ่เป็นอาหารสด ซึ่งซื้อมาทำเอง ยกเว้นในฤดูฝน (ช่วงทำนา) ชาวบ้านจะซื้ออาหารปรุงสำเร็จรูปมากขึ้น เนื่องจากไม่มีเวลาทำ ต้องรีบไปทำงานแต่เช้า และกลับจากทำงานในนาก็มีค่าแล้ว ไม่มีเวลาทำ และเหนื่อย

สำหรับอาหารสดที่ซื้อได้แก่ เนื้อ ปลา ไข่ ผัก ปลาทู เป็นต้น

ทั้งนี้ได้ให้เหตุผลแตกต่างกันบ้าง ดังนี้คือ อาหารนั้นมีขายในท้องถิ่น เนื้อเก็บไว้ได้นาน ราคาไม่แพง ไม่มีอาหารให้เลือก มีขายเป็นประจำ เคยกินประจำ ชอบ อร่อย มีคุณค่าอาหารสูง

#### ฤดูกาลที่มีการซื้ออาหาร

ชาวบ้านมีการซื้ออาหารแทบทุกฤดู จากการสอบถามโดยการจัดอันดับการซื้อในแต่ละฤดูในแต่ละครัวเรือน สรุปได้ดังนี้

ตารางที่ 28 การซื้ออาหารของครัวเรือนในฤดูกาลต่าง ๆ

ลำดับที่ของการซื้ออาหาร	ฤดูฝน % (จำนวน)	ฤดูร้อน % (จำนวน)	ฤดูหนาว % (จำนวน)
อันดับ 1	37.7 (23)	70.4 (43)	11.5 (7)
อันดับ 2	19.7 (12)	14.8 (9)	55.7 (34)
อันดับ 3	42.6 (26)	14.8 (9)	32.8 (20)
รวม	100.0 (61)	100.0 (61)	100.0 (61)

จากตารางข้างต้นจะพบว่า ในฤดูฝนผู้ให้สัมภาษณ์จะซื้ออาหารรับประทานเป็นอันดับ 3 มากที่สุดคือ ร้อยละ 42.6 และอันดับ 1 มีร้อยละ 37.7 ซึ่งใกล้เคียงกัน ส่วนในฤดูร้อนจะพบว่ามีการเลือกซื้อเป็นอันดับที่ 1 สูงถึงร้อยละ 70.4 ส่วนในฤดูหนาวจะมีการซื้อเป็นอันดับ 2 ถึงร้อยละ 55.7 นั่นคือ ชาวบ้านส่วนใหญ่จะเลือกซื้ออาหารมากเรียงตามฤดูกาลคือ ฤดูร้อน ฤดูหนาว และฤดูฝน ทั้งนี้ได้ให้เหตุผลในการเลือกซื้อในแต่ละฤดู ดังนี้คือ

ในฤดูร้อน มีการซื้อเนื่องจากในฤดูร้อนอาหารที่ผลิตเองหรือหาจากธรรมชาติไม่ค่อยมีจึงต้องซื้อ ทั้งนี้เนื่องจากสภาพอากาศแห้งแล้ง ขาดแคลนอาหาร ขาดน้ำที่จะใช้ในการเพาะปลูก และอาหารที่จะหาได้ลำบากขึ้น

ในฤดูหนาวนั้นบางครอบครัวจะไปรับจ้างตัดอ้อยในจังหวัดทางภาคกลาง เช่น จังหวัดกาญจนบุรี สุพรรณบุรี เป็นต้น ผู้ที่เหลือน้อยมักเป็นผู้สูงอายุ และเด็กในวัยก่อนเรียน วัยเรียน ซึ่งผู้ที่เป็นตัดอ้อยจะฝากเงินจำนวนหนึ่งไว้สำหรับใช้จ่าย ผู้ที่อยู่ก็จะต้องไปนาไปเลี้ยงควาย และถ้ามีเด็กก็ต้องดูแลเด็กด้วย ทำให้ไม่มีเวลาปลูกพืช หรือหาอาหารอื่น ๆ อาหารที่ได้ส่วนใหญ่จึงได้จากการซื้อ

ในฤดูฝน มีการซื้อเนื่องจากต้องรีบไปทานา ทำให้ไม่มีเวลาทำอาหาร หรือไม่มีเวลาไปหาอาหาร ทั้งนี้อาหารที่ซื้อส่วนใหญ่จะเป็นอาหารปรุงสำเร็จ เพราะสะดวก รวดเร็ว รับประทานได้ทันที

#### อิทธิพลของการโฆษณาต่อการเลือกซื้ออาหาร

จากการสอบถามพบว่า อาหารส่วนใหญ่ไม่ได้ซื้อของตามโฆษณาจากโทรทัศน์หรือวิทยุ หรือจากสื่อมวลชนอื่น ๆ ซึ่งเหตุผลในการไม่ซื้ออาหารต่าง ๆ ตามโฆษณามีดังนี้คือ ไม่ได้สนใจ ไม่รู้จักอาหารนั้น ๆ ไม่อยากรับประทาน ไม่ชอบ ไม่รู้ว่าซื้อได้ที่ไหน ไม่มีใครนำมาขาย ราคา

แพง แต่จากการสอบถามอาหารที่มีการซื้อตามโฆษณาบ้างคือ บะหมี่สำเร็จรูป ปลากระป๋อง ขนมหัดดี ผงชูรส น้ำอัดลม น้ำมันพืช นมกล่อง (นม UHT) เป็นต้น

ซึ่งอาหารเหล่านี้ราคาไม่แพง หาซื้อได้ง่าย ร้านค้าในหมู่บ้านมีขาย สำหรับขนมเด็กก็จะมีขนมที่เลียนแบบโฆษณาในทีวี แต่ขายในราคาที่ถูกลง เพียงถุงละ 1 บาท เช่น ขนมกรอบ ๆ ทั้งหลาย

### การได้รับความรู้ในการเลือกซื้ออาหาร

ส่วนใหญ่มักจะตอบว่าไม่มีเจ้าหน้าที่มาให้ความรู้ในเรื่องของการเลือกซื้ออาหาร หรือได้รับการอบรมในเรื่องนี้เลย รวมทั้งเจ้าของร้านค้าด้วย ถ้าเป็นวัยรุ่นที่อายุไม่เกิน 20 ปี จะตอบว่าเคยได้รับความรู้ในเรื่องนี้จากโรงเรียน ครูเคยสอนไว้ ส่วนสื่ออื่น ๆ นั้น พบว่ามีเพียง 4-5 รายเท่านั้น จะเคยได้รับความรู้ในเรื่องของการเลือกซื้ออาหารจากโทรทัศน์ เช่น ในเรื่องการเลือกซื้อน้ำส้มสายชู ผงชูรส การเลือกซื้ออาหารทั่ว ๆ ไป การเลือกซื้ออาหารที่ไม่มีแมลงวันตอม เป็นต้น

ทั้งนี้ได้สอบถามถึงเครื่องหมายของคณะกรรมการอาหารและยา (เครื่องหมาย ออย.) นั้นพบว่า ส่วนใหญ่ไม่รู้จักเครื่องหมายนี้ มีผู้ตอบว่ารู้จักประมาณ 19 ราย จากการสอบถาม 61 ราย และตามความเข้าใจของชาวบ้านจากการสอบถามนั้น หากอาหารชนิดใดมีเครื่องหมาย ออย. หมายถึง อาหารที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพแล้ว อาหารที่สะอาด รับประทานได้ แต่จากการสอบถามร้านค้าในหมู่บ้าน ส่วนใหญ่ไม่รู้จักเครื่องหมายนี้ และในการเลือกซื้อส่วนใหญ่ก็ไม่ได้ดูเครื่องหมาย ออย. จะซื้อตามความคุ้นเคยตามยี่ห้อที่เคยมีขายในหมู่บ้าน ทั้งนี้เพราะเคยกินแล้วอร่อย และยังไม่เคยมีผู้ใดที่เจ็บป่วย เนื่องจากการรับประทานอาหารที่มีขายในร้านค้า

### สัญลักษณ์ของร้านค้า

สำหรับสัญลักษณ์ของร้านค้าในหมู่บ้าน ชาวบ้านส่วนใหญ่จะตอบว่าสะอาด บริเวณร้านค้าสะอาด ไม่มีขยะ อาหารสดเก็บใส่ตู้เย็น มีตู้เก็บอาหารเรียบร้อย มีผ้าเช็ดรอง อุปกรณ์สะอาด และการทำอาหารสะอาด ดูแล้วเหมือนทำที่บ้าน และการทำอาหารทำใหม่ ๆ ทุกวัน สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ และจากการสอบถาม 61 รายนั้น มีประมาณ 19 ราย ที่ให้ความเห็นว่า ไม่สะอาด มีแมลงวันตอม ถ้วยชามไม่สะอาด และ 4 ราย มีความเห็นว่าสะอาดปานกลาง บางร้านก็สะอาด บางร้านไม่สะอาด มีแมลงวันตอมบ้าง การจัดของไม่ค่อยเป็นระเบียบ

### การเลือกซื้ออาหารกับการเจ็บป่วย

จากที่ชาวบ้านมีการรับประทานอาหารปรุงสำเร็จมากขึ้น ซึ่งอาจจะมีผลต่อการเจ็บป่วยหรือไม่ ส่วนใหญ่จะตอบว่าไม่มีใครเจ็บป่วยจากการรับประทานอาหารดังกล่าว มีเพียง 1-2 รายเท่านั้น จะเคยมีอาการปวดท้อง ท้องเสีย หลังจากรับประทานอาหารเหล่านั้น แต่อาการไม่

รุนแรงนัก และอาหารนั้นซื้อมาจากตลาดหรือรถเร่ ผู้ให้สัมภาษณ์ให้ความเห็นว่ายังไม่เคยมีผู้ใดเจ็บป่วยจากการซื้ออาหารจากร้านค้าในหมู่บ้าน เนื่องจากอาหารที่มีขายในร้านค้าจะทำเสร็จใหม่ ๆ ร้อน ๆ ทำขายในช่วงเช้าและเย็น ซึ่งส่วนใหญ่จะขายหมดไม่เหลือตกค้าง แต่อาหารที่ซื้อจากตลาดหรือจากรถเร่จะใหม่ใหม่ บางทีก็เป็นไข และเมื่อซื้อมารับประทานชาวบ้านจะไม่นำมาอุ่นอีก จะรับประทานเลย ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้

ส่วนเมื่อเวลาเจ็บป่วย มีการเลือกซื้ออาหารเพื่อรับประทานเป็นพิเศษหรือไม่ ผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนหนึ่งตอบว่าไม่ได้ซื้ออาหารพิเศษมารับประทาน เนื่องจากเมื่อเวลาเจ็บป่วยจะไม่ค่อยอยากรับประทานอาหาร อีกส่วนหนึ่งจะซื้ออาหารพิเศษให้ ได้แก่ เนื้อสัตว์ นม โจ้วลดิน เพราะอาหารเหล่านี้จะช่วยบำรุงร่างกาย ช่วยให้หายป่วยเร็วขึ้น

### แนวโน้มในการซื้ออาหารในหมู่บ้าน

จากการสอบถามถึงการรับประทานอาหารในปัจจุบันนั้นพบว่า อาหารที่ได้ส่วนใหญ่ได้จากการซื้อมากขึ้น เนื่องจากอาหารธรรมชาติขาดแคลนและไม่ค่อยมีเวลาหา อาหารประเภทเนื้อสัตว์จะซื้อมาก ผัก-ผลไม้มีการซื้อด้วย แต่ก็ยังปลูกพืชผักไว้เพื่อบริโภคด้วย แม้ว่าในปัจจุบันส่วนใหญ่ยังนิยมซื้ออาหารสดมาปรุงเองมากกว่า โดยให้เหตุผลว่า การซื้ออาหารสดมาประกอบของที่บ้าน ทำให้ได้อาหารที่สะอาด ปลอดภัย อร่อย ได้รสชาติถูกใจ ประหยัดกว่า เก็บไว้กินได้หลายมื้อ กินอิ่มกว่า อยากทำอะไรก็ทำกินได้ ไม่มีผงชูรส

แต่มีแนวโน้มในการซื้ออาหารปรุงสำเร็จ และผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปมากขึ้น โดยให้เหตุผลว่า สะดวกสบาย ทำเองไม่อร่อย อาหารปรุงสำเร็จครบเครื่องมากกว่า ไม่มีเวลาทำ ก็เลยทำ ประหยัดเงินมากกว่า และไม่ต้องซื้อเครื่องปรุงหลายชนิด และมีแม่ค้าขายมากขึ้น