

บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่องการบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์อาหารไทย: กรณีตัวอย่างบริเวณแพร่งนรา มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจทัศนคติ ความคิดเห็น รวมถึงความคาดหวังของนักท่องเที่ยวชาวไทย ที่มีต่อการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย รวมถึงศึกษาความเป็นไปได้และแนวทางในการจัดตั้ง พิพิธภัณฑ์อาหารไทย ให้เป็นแหล่งเรียนรู้ และแหล่งรวมข้อมูลทางด้านอาหารไทยแห่งใหม่ใน กรุงเทพมหานคร เนื่องจากปัจจุบันกระแสความนิยมและความต้องการท่องเที่ยวที่เพิ่มสูงขึ้น อาหารไทยเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมไทยที่สำคัญของประเทศไทย ที่แสดงถึงความเป็นไทย ควรค่าแก่การ อนุรักษ์สืบสาน และเผยแพร่ให้คนทั่วไปและคนรุ่นใหม่ได้รู้จัก

งานวิจัยฉบับนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ มีการเก็บข้อมูลทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ข้อมูลเชิงปริมาณ ผู้วิจัยทำการสำรวจโดยใช้แบบสอบถามตามนักท่องเที่ยวชาวไทยในเขต กรุงเทพมหานคร จำนวน 400 คน ใช้วิธีคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ ข้อมูลเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกแบบเฉพาะเจาะจง โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้บริหารหรือรับผิดชอบงาน พิพิธภัณฑ์และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยแล้วนำข้อมูลทั้งหมดมาวิเคราะห์เชิงพรรณนา

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่สนับสนุนการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ อาหารไทย ด้วยเหตุผลหลักๆ คือ สถานที่เชื่อถือว่าต่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม อีกทั้งยังเป็น แหล่งเรียนรู้และรวมภูมิปัญญาด้านอาหารไทยเข้าไว้ด้วยกัน โดยรูปแบบและการจัดตั้ง พิพิธภัณฑ์ต้องแตกต่างจากพิพิธภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไป กล่าวคือ ด้านการจัดแสดง ต้องสามารถสัมผัส และโตตอบกับสิ่งที่จัดแสดงภายใต้พิพิธภัณฑ์ได้ และมีรูปแบบที่ทันสมัย มีความแปลกใหม่ไม่บ่อย เป็น แหล่งต้องสอดแทรกความบันเทิง พร้อมด้วยกิจกรรมในรูปแบบต่างๆ ให้มีความน่าสนใจอยู่ ตลอด ซึ่งสอดคล้องกับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ กล่าวคือ นอกจากการใช้เทคโนโลยี สื่อสารติดต่อมาช่วยในการนำเสนอแล้ว รูปแบบและส่วนของการจัดแสดงจะต้องแปลกและ แตกต่างจากรูปแบบพิพิธภัณฑ์ที่มีในปัจจุบัน ความนิยมของนักท่องเที่ยวจะลดลงเพื่อไม่ให้ พิพิธภัณฑ์หด涓นิ่ง และมีกิจกรรมที่ให้ผู้เข้าชมมีส่วนร่วมในพิพิธภัณฑ์ สามารถจับต้องได้เพื่อให้ เกิดการเรียนรู้ด้วยตนเอง ซึ่งความหลากหลายของนิยมจะทำให้เกิดความประทับใจและทำให้เกิดการ กลับมาใช้บริการซ้ำอีก

Abstract

This study titled the management of Thai gastronomy and cuisine museum: An example of Phraeng Nara area, aims to explore attitudes and opinions as well as expectation of Thai tourists on Thai gastronomy and cuisine museum establishment, and investigate the possibility and resolutions on how to make the museum be a new learning source in Bangkok which collected Thai gastronomy information. Nowadays, foreign culture plays an important role in our society whereas Thai food was one of significant culture of the country which could present Thainess. Therefore, it should be conserved, inherited and broadcasted to disseminate Thainess for the general public and new generation.

This paper was descriptive research including quantitative and qualitative data. Questionnaire was used to gather data from 400 Thai tourists in Bangkok. The respondents were randomized by accidental sampling for in-depth interview with executives or officers who were responsible for the museum and Thai cuisine experts. Then all data were examined through a descriptive analysis.

The result shows that most respondents supported the establishment of Thai gastronomy and cuisine museum because the location was convenient for cultural tourists and it was the learning source of Thai culinary wisdom. However, the museum style must be different from other museums. The museum was equipped with innovative device which allowed visitors to have an interactive experience. It should be modern, exotic and unwearied. Besides, there should be entertainment and several activities to attract the visitors' interest. This idea was in accordance with the interviewees' opinions that multimedia technology should be applied for interactive exhibitions while the style and display area must be distinctive and different from the today museums. There should be continuous exhibitions and activities to let the visitors participate in the museum to create a self-learning environment. These above varieties could impress the visitors and make repeat visits.