

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ปัญหาและความสำคัญของโครงการ

ปัจจุบันการค้นคว้าหาข้อมูล สามารถค้นคว้าได้หลายรูปแบบ โดยแต่ละแหล่งข้อมูลจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับรูปแบบการนำเสนอข้อมูล ซึ่งปกติผู้ที่ต้องการค้นคว้าหาข้อมูลจะศึกษาในห้องสมุด อินเทอร์เน็ต จากผู้รู้ หรือจากประสบการณ์ แต่หากต้องการศึกษาจากสถานที่ท่องเที่ยวที่ให้ความรู้ควบคู่กันไป พิพิธภัณฑ์เป็นสถานที่ที่จะถูกนึกถึงเป็นอันดับต้นๆ

พิพิธภัณฑ์ หรือ พิพิธภัณฑ์สถาน เป็นแหล่งรวบรวม สงวนรักษาสมบัติวัฒนธรรมไทยอันได้แก่ ศิลปวัตถุ โบราณวัตถุที่ค้นพบในประเทศไทย เหมาะแก่ผู้ที่ต้องการศึกษาเรื่องประวัติศาสตร์ ศิลปะ วัฒนธรรม และโบราณคดีในประเทศไทยได้เป็นอย่างดี (สุจิตรา มาถาวร, 2541, น.46) พิพิธภัณฑ์ที่พบเห็นหรือรู้จักโดยทั่วไปมีหลากหลายรูปแบบ และแต่ละพิพิธภัณฑ์มีความสำคัญและให้ข้อมูลความรู้แต่ละด้านที่แตกต่างกันไป ไม่ว่าจะเป็นพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น ซึ่งเป็นพิพิธภัณฑ์ที่แสดงเรื่องราวของท้องถิ่นต่างๆ และเรื่องราวของสังคม วิถีชีวิต และความเป็นอยู่ของคนในท้องถิ่นนั้นๆ เป็นอย่างดี ตัวอย่างเช่น พิพิธภัณฑ์ชาวบางกอก (หรือพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่นกรุงเทพมหานคร เขตบางรัก) จะรวบรวมเรื่องราวต่างๆ ที่เกิดขึ้นภายในชุมชนในทุกด้าน โดยเฉพาะความสัมพันธ์กับชาติตะวันตกที่นำมาซึ่งความเปลี่ยนแปลงในสังคมไทย หรือจะเป็นพิพิธภัณฑ์ที่จัดตั้งโดยหน่วยงานเอกชน เช่น พิพิธภัณฑ์ธนาคารไทย จัดแสดงสิ่งของล้ำค่าทางประวัติศาสตร์ ด้านการเงินการธนาคารของชาติ และเป็นแหล่งค้นคว้าด้านวิชาการที่แสดงระบบการเงินและการธนาคารของไทยและโลกตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน หรือจะเป็นพิพิธภัณฑ์ทางด้านศิลปะ ก็จะเก็บรวบรวมผลงานศิลปะแขนงต่างๆ ซึ่งอาจแยกเป็นพิพิธภัณฑ์ทางภาพเขียนที่เรียกอย่างแพร่หลายว่า หอศิลปะ เช่น หอศิลป์สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ เป็นสถานที่จัดแสดงผลงานจิตรกรรมดีเด่นของศิลปินรุ่นใหม่ และศิลปินที่ได้รับการยกย่องเชิดชูเกียรติ เป็นต้น (ฐานข้อมูลพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่นในประเทศไทย, ออนไลน์, 2552)

จากการศึกษารูปแบบและบริการของแต่ละพิพิธภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นพิพิธภัณฑ์ของรัฐ เอกชน หรือของท้องถิ่น จะมีรูปแบบที่คล้ายคลึงกัน กล่าวคือ มีการจัดเก็บ จัดแสดงวัตถุสิ่งของ

พร้อมการบรรยายคุณลักษณะ ที่มาของวัตถุดิบของแต่ละชิ้น มีการจัดนิทรรศการทั้งแบบถาวร และชั่วคราว มีพื้นที่แบ่งเพื่อจัดกิจกรรมในโอกาสสำคัญ มีร้านขายของที่ระลึก และมีการจัดภูมิทัศน์โดยรอบที่สวยงามแตกต่างกันไป แต่รูปแบบเดิมๆ เหล่านี้แหละที่ทำให้พิพิธภัณฑ์กลายเป็นสิ่งที่น่าเบื่อ ล้าสมัยของคนส่วนใหญ่ อีกทั้งการบริหารจัดการงานพิพิธภัณฑ์ในประเทศไทยในช่วงเวลาที่ผ่านมายังประสบปัญหาต่างๆ มากมาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งจำนวนผู้เข้าชมในแต่ละเดือน แตกต่างอย่างสิ้นเชิงกับยอดผู้เข้าชมพิพิธภัณฑ์ในต่างประเทศ เช่น ประเทศอังกฤษ ประเทศฝรั่งเศส ประเทศญี่ปุ่น เป็นต้น อย่างไรก็ตามบรรดาพิพิธภัณฑ์ต่างๆ ในประเทศไทยทั้งของภาครัฐและเอกชนต่างก็พยายามพัฒนาองค์ความรู้ และการบริหารจัดการงานพิพิธภัณฑ์ให้มีประสิทธิภาพอยู่เสมอ เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศให้เข้ามาเยี่ยมชม

ในปัจจุบันมีแหล่งเรียนรู้ในรูปแบบใหม่เกิดขึ้นภายใต้สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน) หรือ สปร. มีชื่อภาษาอังกฤษว่า Office of Knowledge Management and Development (Public Organization) หรือ OKMD ซึ่งจัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม พ.ศ.2547 ตามพระราชกฤษฎีกาจัดตั้งสำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน) พ.ศ.2547 เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสแสวงหา และพัฒนาความรู้ความสามารถ เพื่อเพิ่มความรู้สร้างสรรค์และพัฒนาคุณภาพความคิดของประชาชนและเยาวชนให้เป็น “คนรุ่นใหม่” ที่พร้อมรับมือกับสถานการณ์โลกที่กำลังมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และกำลังเกิดการแข่งขันทางด้านความคิดสร้างสรรค์ที่สูงขึ้นอย่างก้าวกระโดด (www.okmd.or.th, ออนไลน์, 2552) แหล่งเรียนรู้ที่เป็นภาพลักษณ์ใหม่ของพิพิธภัณฑ์ ได้แก่ สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ ซึ่งเป็นแหล่งเรียนรู้อย่างริเริ่ม ที่ถ่ายทอดความรู้สาขาต่างๆ ผ่านนิทรรศการสร้างสรรค์โดยใช้นวัตกรรมใหม่ในการเล่าเรื่อง เพื่อให้เกิดทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเอง อุทยานการเรียนรู้ เป็นแหล่งการเรียนรู้ที่มีบรรยากาศสร้างสรรค์ ทันสมัย สะดวกในการเข้าถึงและใช้บริการ ศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ เป็นแหล่งทรัพยากรข้อมูลการเรียนรู้ด้านการออกแบบ ที่สร้างแรงบันดาลใจและกระตุ้นให้คนไทยปลดปล่อยพลังสร้างสรรค์เพื่อสร้างสินค้าใหม่หรือผลงานที่เป็นต้นฉบับ ซึ่งแหล่งเรียนรู้เหล่านี้ล้วนมีรูปแบบในการนำเสนอและเข้าถึงที่แตกต่างจากพิพิธภัณฑ์ทั่วไปที่มีในรูปแบบเดิม ทำให้เกิดการเรียนรู้รูปแบบใหม่ ผู้เข้าชมสามารถเรียนรู้ด้วยตนเอง ไม่ว่าจะจากการสัมผัส หรือทดลอง ทำให้เกิดความเพลิดเพลินและสนุกสนานเมื่อเข้ามาศึกษาหรือชมจากสถานที่เหล่านี้

จากที่กล่าวมาจะเห็นว่า พิพิธภัณฑสถานและแหล่งเรียนรู้ต่างๆ จะสื่อและสะท้อนวัฒนธรรมไทยด้านต่างๆ แตกต่างกันไปตามแต่จุดประสงค์การก่อตั้งของแต่ละพิพิธภัณฑสถาน แต่ยังไม่พบเห็นพิพิธภัณฑสถานใดในเขตกรุงเทพมหานคร ที่จัดแสดงเพื่อรวบรวมข้อมูล ความรู้ทางด้านวัฒนธรรมอาหารไทยแต่อย่างใด จะมีก็แต่เพียงเว็บไซต์ www.suandusitcuisine.com (ออนไลน์, 2552) ที่จัดทำโดยมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ซึ่งเป็นพิพิธภัณฑสถานอาหารไทยในรูปแบบเว็บไซต์ เป็นการนำเสนอข้อมูลผ่านโลกอินเทอร์เน็ต ทั้งที่อาหารไทยเป็นอาหารประจำชาติไทยที่ถูกถ่ายทอดมาแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติ จนถือเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญ ทั้งยังสะท้อนวิถีความเป็นไทยได้ดีอีกด้วย อาหารประจำชาติแต่ละชาติต่างแตกต่างกันตามวัฒนธรรมของชาตินั้นๆ และวัฒนธรรมด้านอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไม่หยุดนิ่ง กล่าวคือ มีการแลกเปลี่ยนกับวัฒนธรรมอื่น แต่มีการปรับให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมเดิม อาหารไทยก็เช่นเดียวกัน มีการรับเอาวัฒนธรรมจากชาติอื่นมาตั้งแต่ครั้งสมัยที่มีการติดต่อค้าขายกับต่างชาติ อาหารจึงเกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรม สภาพเศรษฐกิจ สังคม การเมือง เป็นปัจจัยที่ส่งผลต่อวัฒนธรรมการบริโภคของแต่ละคนด้วย (กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทา เบญจศิริรักษ์, 2542, น.12-13)

ปัจจุบันอาหารไทยถือเป็นหนึ่งในห้าของอาหารสากลของโลก นอกเหนือจากอาหารจีน อาหารเม็กซิกัน อาหารอิตาลี อาหารอินเดีย กล่าวคือ ในเมืองใหญ่ทุกแห่งทั่วโลกจะมีร้านอาหารห้าชาตินี้ตั้งอยู่ในเมืองนั้นเสมอ (บริษัท ไทยประกันชีวิต จำกัด, 2545, น.56) แสดงให้เห็นว่า นอกจากอาหารไทยจะเป็นที่รู้จักของคนไทยแล้วยังเป็นเป็นที่รู้จักของชาวต่างชาติอีกด้วย แต่ด้วยความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวันมากขึ้น ตั้งแต่ยุคโลกาภิวัตน์ กระแสต่างชาติเข้ามาสัมผัสกับวัฒนธรรมไทย โดยเฉพาะวัฒนธรรมตะวันตก ไม่ว่าจะเป็นด้านการแต่งกาย ความเป็นอยู่ หรือแม้แต่การบริโภค จะเห็นได้ว่าปัจจุบันผู้คนนิยมบริโภคอาหารต่างชาติกันมากขึ้น จากที่เคยรับประทานข้าว ผัก ผลไม้ ก็เปลี่ยนมาเป็นอาหารประเภทเนื้อสัตว์และไขมันมากขึ้น ทำให้อาหารไทยโดยเฉพาะอาหารพื้นเมืองแทบจะเลือนหายไปจากคนเมือง เด็กยุคใหม่ โดยเฉพาะในกรุงเทพมหานครแทบจะไม่รู้จักอาหารพื้นบ้านเก่าๆ ซึ่งนับว่ามีคุณค่าทางโภชนาการมาก เพราะอาหารไทยพื้นบ้านส่วนใหญ่ทำจากพืชผักสมุนไพรต่างๆ ซึ่งล้วนแต่มีประโยชน์ ส่วนอาหารประเภทเนื้อสัตว์และไขมันเหล่านั้นส่งผลให้เกิดภาวะโรคอ้วนด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง กรุงเทพมหานคร เมืองหลวงของประเทศซึ่งเป็นศูนย์กลางของความเจริญในด้านต่างๆ เป็นแหล่งที่ได้รับอิทธิพลจากต่างชาติโดยตรงก่อนจังหวัดอื่น และเป็นแหล่งที่มีอิทธิพลต่อจังหวัดอื่นๆ ด้วย กลับพบว่าร้านอาหารต่างชาติเกิดขึ้นมากมาย ผู้คนต่างพากันเข้าร้านเหล่านั้น เพื่อยกระดับ

ตัวเอง เพื่อให้ร่วมสมัย หรือเพื่อเพิ่มมาตรฐานทางสังคม แต่นั่นทำให้วัฒนธรรมการบริโภคอาหารไทยของคนไทยค่อยๆ เลือนหายไป อีกทั้งรูปแบบการใช้ชีวิตของคนในเมืองถูกปรับเปลี่ยนเป็นการดำเนินชีวิตด้วยความเร่งรีบ ต้องแข่งขันกับเวลา จากเดิมที่เคยทำอาหารรับประทานเองก็เปลี่ยนเป็นซื้ออาหารสำเร็จมาปรุงแต่ง การซื้ออาหารถุงมารับประทาน หรือรับประทานอาหารนอกบ้าน จนสุดท้ายเด็กไทยรุ่นใหม่อาจไม่รู้จักอาหารไทยที่แท้จริงเลยก็ได้ หรือแม้แต่คนรุ่นเก่าเองก็อาจจะลืมขั้นตอนการปรุงแต่งอาหารไทยในแบบต้นฉบับก็เป็นได้

ในทางกลับกัน รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World) โดยมุ่งดำเนินการให้มีการขยายตัวของร้านอาหารไทยอย่างเป็นระบบ ซึ่งจะส่งผลดีต่อการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ ทำให้ปัจจุบันมีร้านอาหารไทยเปิดบริการอยู่ในต่างประเทศมากมาย ชาวต่างชาติรู้จักและนิยมรับประทานอาหารไทยจากร้านอาหารเหล่านั้น ซึ่งเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ช่วยสนับสนุนการท่องเที่ยวสำหรับประเทศไทย เพราะเมื่อได้รับประทานแล้วเกิดความชื่นชอบก็ส่งผลให้เกิดการเดินทางมาเที่ยวเมืองไทย แต่อาหารไทยที่ทำเพื่อชาวต่างชาติจะถูกปรุงแต่งให้มีรสชาติเหมาะกับคนชาตินั้นๆ (เช่นเดียวกับที่เมืองไทยรับวัฒนธรรมอาหารต่างชาติมาก็นำมาปรุงแต่งให้เหมาะกับคนในชาติ) ซึ่งทำให้คุณค่าและความเป็นไทยแท้ของอาหารไทยปรับเปลี่ยนไปจากดั้งเดิม

จากเหตุผลดังกล่าว ผู้วิจัยเล็งเห็นถึงความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารไทยที่มีมาแต่โบราณ จึงสนใจที่จะศึกษาแนวทางการบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ให้เป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย เพื่อเป็นประโยชน์แก่ทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ ในการศึกษาหาความรู้ ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารไทย รวมถึงสำรวจทัศนคติด้านความต้องการของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่หลงใหลในรสชาติอาหารไทย ที่มีต่อการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ในเขตพระนคร พร้อมทั้งเป็นการช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศไทยในด้านอาหารไทยให้เป็นที่รู้จักทั่วโลก ซึ่งการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์ ดังกล่าว ไม่ได้เป็นเพียงแหล่งเรียนรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารที่ภายในพื้นที่มีแค่การจัดแสดงวัตถุ ข้อมูลวัตถุ ลานกิจกรรม ร้านขายของที่ระลึก อย่างเช่นพิพิธภัณฑ์ทั่วไปเท่านั้น แต่พิพิธภัณฑ์อาหารไทยแห่งนี้ ในส่วนของการจัดแสดงยังประกอบไปด้วยวิถีทัศน์ในการทำอาหารพร้อมทั้งข้อมูลทางโภชนาการของอาหารแต่ละชนิด ส่วนของห้องสมุดที่สามารถเข้ามาค้นคว้าหาข้อมูลรวมถึงสามารถยืมคืนสำหรับผู้ที่เป็นสมาชิกได้ด้วย และยังมีส่วนของห้องเรียนสำหรับเปิดหลักสูตรสอนทำอาหาร เพื่อรองรับผู้ที่สนใจที่จะเรียนรู้ถึงวิธีทำอาหาร

ขั้นตอนการปรุงแต่ง และเทคนิคในการทำอาหาร ซึ่งสามารถนำไปต่อยอดทางด้านอาชีพของผู้ที่เข้ามาศึกษาได้ ถือเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารไทยที่กำลังจะเลือนหายไปและตัวผู้ที่เข้ามาศึกษาในพิพิธภัณฑ์ฯ ด้วย

พิพิธภัณฑ์อาหารไทย จะตั้งอยู่ที่ถนนแพรงนรา แขวงศาลเจ้าพ่อเสือ เดิมเคยเป็นโรงละครปรีดาลัย ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวังกรมพระนารายณ์ประพันธ์วงศ์ ถูกสร้างขึ้นในสมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว โดยเป็นตึก 2 ชั้นคอนกรีตทึบ ตัวอาคารมีทั้งส่วนที่เป็นตึกและไม้สร้างต่อเนื่องกัน การตกแต่งส่วนใหญ่เป็นไม้ฉลุ ส่วนที่เป็นปูนมีการตกแต่งเป็นลวดลายปูนปั้น ปัจจุบันอยู่ในสภาพชบเซา (สำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์, น.62-63) ซึ่งอยู่ในความดูแลของสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ ดังรูป



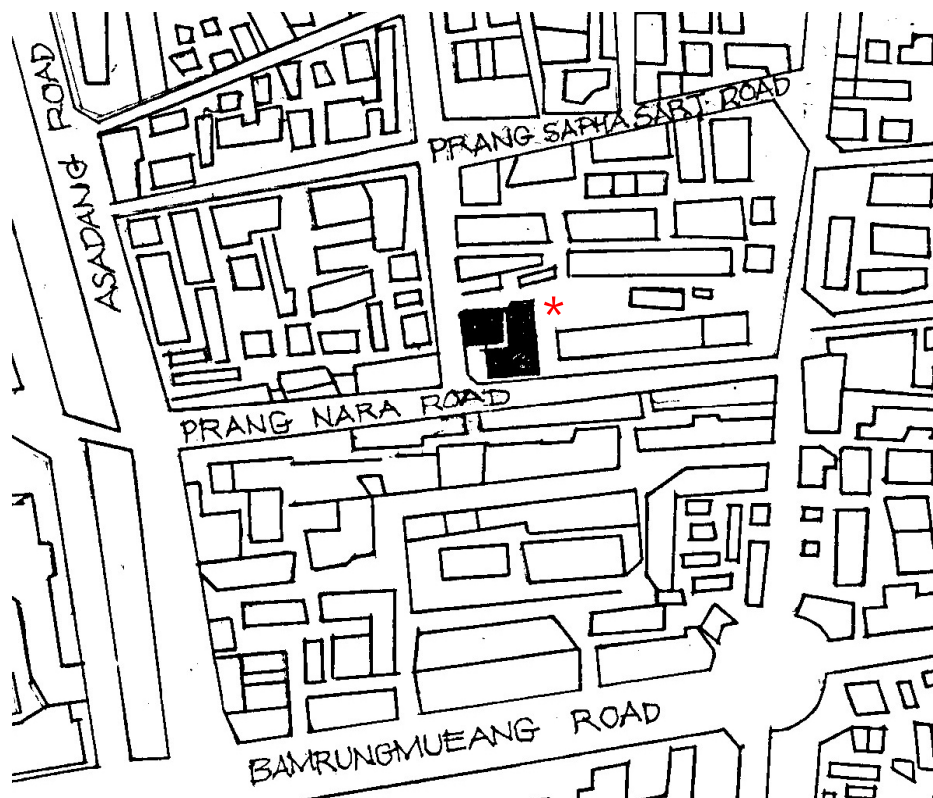
ภาพที่ 1: โรงละครปรีดาลัย

ที่มา: สำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์, 2552

การจัดรูปแบบและบริการภายในจะแบ่งสัดส่วนแต่ละภาคชัดเจน โดยมีการตกแต่งบรรยากาศให้เป็นไปตามลักษณะที่โดดเด่นของแต่ละภาค เพื่อให้ผู้ที่เข้ามาเยี่ยมชมได้รับความรู้และซึมซับกับบรรยากาศความเป็นไทยอย่างเต็มอรรถรส รวมทั้งส่วนของห้องเรียนทำอาหารจะมีบริการเปิดเป็นหลักสูตรให้แก่ผู้ที่สนใจสามารถมาลงทะเบียนเรียนได้ หรือผู้ที่สนใจ

เป็นหมู่คณะก็สามารถติดต่อเข้ามาแล้วเลือกรายการอาหารที่ต้องการเรียนเองได้ด้วยเช่นกัน ส่วนของร้านขายของ ไม่ได้มีเพียงของที่ระลึกเท่านั้น ยังมีหนังสือ ตำราเกี่ยวกับอาหารไทยจำหน่ายด้วยนอกเหนือจากที่จะศึกษาจากส่วนของห้องสมุด

พิพิธภัณฑ์บริเวณรอบเกาะรัตนโกสินทร์ (เขตพระนคร) ที่มีอยู่ในปัจจุบัน เช่น พิพิธภัณฑ์สถานหอศิลป์เจ้าฟ้า พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ พระนคร ยังเป็นรูปแบบเดิมๆ กล่าวคือมีเพียงห้องจัดแสดงพร้อมคำบรรยายประกอบ ขายของที่ระลึก แต่พิพิธภัณฑ์อาหารไทยนี้ จะเป็นรูปแบบใหม่ คือในส่วนของ การจัดแสดงจะใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการนำเสนอเพื่อดึงผู้ชมให้มีส่วนร่วมในการชมและเรียนรู้ให้ได้มากที่สุด ผู้ชมจะได้ทั้งสาระ ความรู้ ควบคู่กับความบันเทิง (Edutainment) เมื่อเข้ามาเยี่ยมชม และที่แตกต่างออกไปอีกคือในส่วนของห้องสมุดที่สามารถยืมหนังสือได้ อีกทั้งยังมีห้องเรียนเพื่อเปิดหลักสูตรอบรมและเรียนทำอาหารอีกด้วย และที่สำคัญ พิพิธภัณฑ์อาหารไทยที่จัดตั้งในบริเวณแพรงนรา นี้ จะเป็นพิพิธภัณฑ์อาหารแห่งแรกในกรุงเทพมหานครที่เป็นแหล่งรวมข้อมูล แหล่งความรู้ของอาหารไทยต่าง ๆ เช่น อาหารประจำท้องถิ่น อาหารพื้นเมือง อาหารคาวหวาน อาหารตามฤดูกาล ฯลฯ ไว้ที่พิพิธภัณฑ์แห่งนี้ นักท่องเที่ยวหรือผู้ที่ต้องการศึกษาไม่ต้องเสียเวลาเดินทางไปตามแหล่งข้อมูลต่างๆ ก็สามารถเข้ามาเยี่ยมชมพร้อมรับความเพลิดเพลินได้ที่พิพิธภัณฑ์อาหารไทยแห่งนี้ อีกทั้งบริเวณถนนแพรงนรา ศาลเจ้าพ่อเสือ ถือเป็นทำเลที่มีศักยภาพในการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย เนื่องจากในพื้นที่ดังกล่าวใกล้แหล่งท่องเที่ยวที่เรียกว่าถนนข้าวสาร ศาลเจ้าพ่อเสือ ศาลหลักเมือง รวมถึงมีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติเป็นจำนวนมาก บริเวณนั้นเป็นชุมชนแพรงนราซึ่งเป็นชุมชนที่อยู่มาช้านาน ทั้งยังเป็นแหล่งขายของเก่าด้วย องค์ประกอบเหล่านี้ยังสามารถจัดเป็นโปรแกรมท่องเที่ยวเส้นทางสายวัฒนธรรม เพื่อเป็นการกระตุ้นให้คนไทยหันมาสัมผัสวัฒนธรรมไทยผ่านการเข้าชมพิพิธภัณฑ์ และให้ชาวต่างชาติรู้จักวัฒนธรรมไทยมากขึ้นอีกด้วย



ภาพที่ 2: แผนที่เขตพระนครบริเวณที่จะจัดตั้ง *

ที่มา: สำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์, 2552

1.2 ปัญหาในการวิจัย

สิ่งหนึ่งที่แสดงถึงความเป็นไทยคืออาหาร อาหารไทยมีรสชาติและเอกลักษณ์เฉพาะที่ไม่เหมือนชาติอื่น แต่ปัจจุบันวัฒนธรรมต่างชาติเข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวันมากขึ้น โดยเฉพาะด้านอาหาร บางอย่างถูกปรับเปลี่ยนให้เหมาะกับคนไทยจนเสมือนเป็นของคนไทยเอง หรือแม้แต่อาหารไทยเองก็ถูกปรับให้เข้ากับวิถีการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน ทำให้อาหารไทยบางอย่างกำลังจะจางหายไป ผู้วิจัยจึงศึกษาแนวทางการจัดตั้งและบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์อาหารไทย ในเขตพระนคร เพื่อช่วยอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารไทยให้คงอยู่คู่กับคนไทย และเพื่อรองรับความต้องการของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยต่างชาติที่หลงใหลในรสชาติอาหารไทย

1.3 วัตถุประสงค์

1. เพื่อสำรวจทัศนคติ ความคิดเห็น รวมถึงความคาดหวังของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย บริเวณพื้นที่แพรงนรา
2. เพื่อศึกษาความเป็นไปได้และแนวทางในการบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์อาหารไทยให้เป็นแหล่งเรียนรู้ และแหล่งรวบรวมข้อมูลทางด้านอาหารไทยแห่งใหม่ในกรุงเทพมหานคร

1.4 ขอบเขตของโครงการ

1. ด้านเนื้อหา ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยมุ่งศึกษาเพื่อนำเสนอแนวทางการบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์อาหารไทย โดยศึกษาสำรวจความคิดเห็น ทัศนคติ และความต้องการ รวมถึงข้อเสนอแนะของกลุ่มเป้าหมายที่มีต่อการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์
2. ด้านประชากร ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยเลือกกลุ่มตัวอย่างหลัก 3 กลุ่ม คือกลุ่มผู้รับผิดชอบหรือบริหารงานด้านพิพิธภัณฑ์ ซึ่งสามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับพิพิธภัณฑ์ที่รับผิดชอบ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย และกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นเขตพื้นที่ที่จะจัดตั้งพิพิธภัณฑ์

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. แนวทางการบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์อาหารไทยเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้และสถานที่ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมแห่งใหม่ของกรุงเทพมหานคร
2. ข้อมูลความรู้และความคิดเห็น ของผู้รับผิดชอบงานด้านพิพิธภัณฑ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย และนักท่องเที่ยว ที่มีต่อการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย 4 ภาค ในเขตพระนคร
3. ให้ประชาชนมีความตระหนักถึงการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารไทยและสืบสานศิลปวัฒนธรรมไทย