

ทัศนคติและมุมมองของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติต่ออาหารไทย

Attitudes and perspectives of international tourists towards Thai food

ธีรภัทร แก้วคง

นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง

สาขาวิทยบริการเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดพังงา

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาทัศนคติและมุมมองของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติต่ออาหารไทย โดยพบว่านักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มาท่องเที่ยวในเมืองไทยนั้น ล้วนแล้วแต่มีความชื่นชอบในประเทศไทย รวมถึงอาหารไทย อาหารไทยที่เป็นส่วนหนึ่งในเหตุผลที่ ชักนำให้นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมาไทยนั้นทำให้เกิดเป็นการขับเคลื่อนเศรษฐกิจในรูปแบบหนึ่ง โดยมีสิ่งที่เรียกว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหาร หรืออาจเป็น การที่รัฐสนับสนุนในเรื่องของ Soft Power นั้น ซึ่งถือว่าการตลาดที่ได้ผล นอกจากแผนกลยุทธ์เพื่อการขับเคลื่อนการท่องเที่ยว ซึ่งมีมาตรการที่เชิญชวนให้ชาวต่างชาติได้ลิ้มลองอาหารไทย

ในด้านพฤติกรรมนั้นจะเห็นได้ว่านักท่องเที่ยวต่างชาติ แม้ว่าจะหลากหลายสัญชาติ และมาจากหลากหลายประเทศ รวมถึงมีพฤติกรรมการกินที่แตกต่างกัน แต่ล้วนมีความชื่นชอบในอาหารไทยเช่นเดียวกัน อาจมีบ้างที่ชื่นชอบประเทศไทย แต่ไม่นิยมทานอาหารไทย แต่ในทันทันนี้ จากการลงพื้นที่รวบรวมข้อมูล สัมภาษณ์ นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ทำให้ได้ทราบพฤติกรรมทานอาหารไทย ของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มีความชื่นชอบการรับประทานอาหารไทย และจากการวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น พบว่าผู้ที่ชอบอาหารไทย ชื่นชอบเมนู “ต้มยำกุ้ง” เป็นเมนูอันดับหนึ่ง ซึ่งจากการวิเคราะห์การรับประทานอาหารแล้วนั้น จะพบว่า ต้มยำกุ้งจะมีรสชาติที่จัดจ้าน มีรส เปรี้ยว เค็ม หวานเล็กน้อย และมัน รวมถึงมีกลิ่นเครื่องเทศที่ชัดเจน ในบางร้านค้าอาจมีการปรับเปลี่ยนรสชาติบ้างตามสมควร เพื่อให้มีความเป็นสากล และผลจากการสำรวจและวิเคราะห์ข้อมูลนั้น พบว่าพฤติกรรมการรับประทานอาหารไทยของนักท่องเที่ยวต่างชาติ แล้วจะพบว่ามีความแตกต่าง ของรสชาติในแต่ละเมนู ซึ่งส่วนใหญ่แล้วนั้น จะมีความจัดจ้านแต่โดยรวมนั้น ไม่ชอบอาหารที่มีรสชาติเผ็ดเกินไป หรือมีความเข้มข้นจนเกินไป ดังนั้นจึงเห็นได้ว่านักท่องเที่ยวต่างชาติชอบอาหารที่มีความจัดจ้าน เข้มข้น และเผ็ดเล็กน้อย แต่ไม่ชอบอาหารที่เผ็ดจนเกินไป หรือเข้มข้นจนเกินไป

ส่วนทางด้านของทัศนคติและมุมมองนั้น จากการสำรวจและวิเคราะห์ข้อมูลแล้วนั้น พบว่าผู้ให้สัมภาษณ์มีทัศนคติและมุมมองในเชิงบวกต่อการรับประทานอาหารไทย และยอมรับในอาหารไทย ส่วนที่ไม่ชอบก็ยังคงมีแต่ว่าส่วนใหญ่จะเป็นทัศนคติที่ยอมรับและเข้าใจในอาหารไทย ที่มีอาจมีความแตกต่างกันบ้างในรสชาติตามผู้ที่ประกอบอาชีพขึ้น รวมถึงนักท่องเที่ยว ถึง 1 ใน 3 ของผู้ที่ให้สัมภาษณ์นั้น เห็นด้วยว่าอาหารไทยนั้นเป็นส่วนหนึ่ง และเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติอยากมาเที่ยวประเทศไทย

คำสำคัญ : ทัศนคติและมุมมอง / พฤติกรรมการบริโภค / นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ / ปัจจัยส่วนบุคคล / อาหารไทย / การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

บทนำ

ประเทศไทยมีศักยภาพในการเป็นแหล่งท่องเที่ยวในหลายด้าน เช่น ธรรมชาติศิลปะ กิจกรรมต่าง ๆ เทศกาลและวัฒนธรรม และวัฒนธรรมถือเป็นแนวโน้มการท่องเที่ยวในอนาคตที่จะสร้างเอกลักษณ์และความแตกต่างของผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว โดยสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้สนับสนุนการท่องเที่ยว มีการนำเสนอกิจกรรมการตลาดการท่องเที่ยวผ่านตราสัญลักษณ์ Amazing Thailand และเพิ่มสัญลักษณ์ "ยิ้ม" มีจุดมุ่งหมายเพื่อแสดงถึงความเป็นตัวตนของคนไทยและสินทรัพย์ทางวัฒนธรรมมากมายของประเทศไทย และรักษาเอกลักษณ์ของความเป็นไทย โดยเดือน มกราคม - กันยายน ปี 2566 มีนักท่องเที่ยวระหว่างประเทศ จำนวนมากถึง 20,003,972 สร้างรายได้ให้ประเทศไทยมากมาย (สถิตินักท่องเที่ยวต่างชาติที่เดินทางเข้าประเทศไทย ม.ค. - ก.ย. ปี 2566,การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย)ดังนั้น ประเทศไทยที่ให้ความสำคัญ กับการนำ “อาหารไทย” มาเป็นส่วนเสริมที่ช่วยสนับสนุนการท่องเที่ยวซึ่งอาหารเป็นเสมือนจุดรวบรวม ระหว่างวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม และเทรนด์การท่องเที่ยวใหม่ ๆ

ในปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) เป็นแนวโน้มการท่องเที่ยวที่น่าสนใจและกำลังเป็นที่นิยม เมื่อปี พ.ศ. 2555 องค์การการท่องเที่ยวโลกแห่งสหประชาชาติ (UNWTO) ได้เผยแพร่รายงานเรื่องGlobal Report on Food Tourism โดยกล่าวถึงปรากฏการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารว่า ในระยะเวลาหลายปีที่ผ่านมา มีการวิจัยพบว่า นักท่องเที่ยวที่เดินทางต่างประเทศมีการใช้จ่ายในหมวดอาหารและเครื่องดื่มค่อนข้างสูง คิดเป็น 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด และปัจจุบันนักท่องเที่ยวมักจะทดลองอาหารท้องถิ่นที่มีความแปลกใหม่ ในแต่ละสถานที่ที่เดินทางไป โดยถือว่าอาหารเป็นส่วนหนึ่งของประสบการณ์ใน

การเดินทางท่องเที่ยว เนื่องจากผู้คนในปัจจุบันเริ่มมีการปรับเปลี่ยนคุณค่าในการรับประทานอาหารมีความนิยมหลากหลายขึ้น ทำให้นักท่องเที่ยวหรือนักเดินทาง มีความต้องการอาหารที่แตกต่างกันถึง 13 แบบ ซึ่งนักท่องเที่ยวเชิงอาหารถือว่าเป็นอีกกลุ่มเป้าหมายที่มีศักยภาพ เพราะนอกจากอาหารจะเป็นปัจจัยหลักในการดำรงชีวิต อาหารยังสามารถสื่อถึงสภาพแวดล้อมและประเพณีท้องถิ่นได้

โดยความมีเสน่ห์ของอาหารไทย ที่ทำให้เป็นที่นิยมของคนทุกเชื้อชาติ และความมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในเรื่องของรสชาติแล้วนั้น ยิ่งทำให้เป็นปัจจัยที่สำคัญที่ใช้ในการดึงดูดและจูงใจชาวต่างชาติให้เข้ามาลิ้มลองอาหารไทย ถือเป็นได้สัมผัสกับวัฒนธรรมไทยในอีกรูปแบบหนึ่ง นอกจากด้านเอกลักษณ์ในเรื่องของรสชาติแล้วนั้น ยังใส่ใจการตกแต่งอาหารให้ดูน่ารับประทานอย่างบรรจง และวิจิตร ในด้านของโภชนาการอาหารไทยมีครบทั้ง 5 หมู่ เรียกได้ว่า ครบทั้งรูป รส กลิ่น เสียงอาหารไทยเป็นเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของไทยที่สะท้อนให้เห็นในวิถีชีวิตประจำวันนับตั้งแต่ครั้งโบราณกาลสู่ยุคปัจจุบัน วิธีการปรุง การจัดตกแต่ง และการรับประทานอาหารไทยในปัจจุบันมีร้านอาหารไทยตามเมืองใหญ่ ๆ ทุกแห่งทั่วโลก รวมทั้งตามแหล่งศูนย์กลางนานาชาติหลายแห่ง อาหารไทยกำลังจะกลายเป็นอาหารสากลอีกอย่างหนึ่ง จึงเป็นความภูมิใจที่อาหารไทยได้รับการยอมรับในฐานะอาหารระดับโลกเทียบเท่ากับอาหารประจำชาติที่ขึ้นชื่ออย่าง ฝรั่งเศส จีน ญี่ปุ่น และอิตาลี

นอกจากนี้อาหารไทยเป็นสื่อที่ดีอีกอย่างหนึ่ง ในการช่วยให้นักท่องเที่ยวนานาชาติรู้จักประเทศไทย และสนใจที่จะเดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ได้กล่าวไว้ว่าอาหารไทยเป็นสื่อที่ช่วยในการสร้างความสนใจในการเดินทาง มาท่องเที่ยวในประเทศไทยของนักท่องเที่ยวนานาชาติ ซึ่งนักท่องเที่ยวนานาชาติเหล่านี้ได้มีการ ลิ้มลองอาหารไทยมาอย่างต่อเนื่อง ความชื่นชอบอาหารไทยที่บอกต่อกัน รวมทั้งได้มีการ ประชาสัมพันธ์ส่งเสริมอาหารไทยเจริญเติบโต นำเงินตราต่างประเทศสู่ประเทศไทยในระดับที่น่าพอใจ และเหมาะสมที่จะได้รับการส่งเสริมต่อไป นอกจากนี้พฤติกรรมของนักท่องเที่ยวทั่วไป ถ้าไปเที่ยวที่ไหนก็อยากจะลองอาหารท้องถิ่นที่ตนไปเยือน เหมือนนักท่องเที่ยว นานาชาติที่เดินทางมาท่องเที่ยวประเทศไทยก็เช่นกัน มักจะลองรับประทานอาหารไทย ครั้นเมื่อรับรู้ รสชาติที่เข้มข้น ที่มีครบทุกรส เปรี้ยวหวานมันเค็มฝัดของอาหารไทยแล้วเกิดความชอบในรสชาติ และอาหารไทยมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ก็จะทำให้เกิดความประทับใจอย่างถึงที่สุด และทำให้อยากรับประทานอาหารไทยต่อไปเรื่อยๆ

ดังนั้นการศึกษาทัศนคติและมุมมองของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีอาหารไทย เพื่อให้นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ หรือผู้บริโภคในแต่ละประเทศ ได้บอกความต้องการ สิ่งที่ชอบและสิ่งที่ไม่ชอบต่ออาหารไทย และศึกษาพฤติกรรมมารับประทานอาหารไทย ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาทัศนคติและมุมมองของ

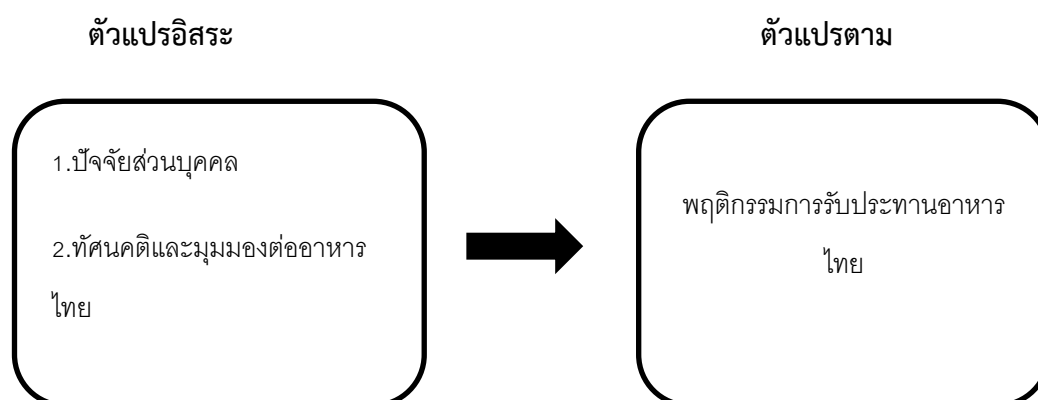
นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติต่ออาหารไทย เพื่อผลักดันอาหารไทยให้มีความหลากหลาย และสามารถเลือกที่จะบริโภคได้ง่ายมากยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการรับประทานอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ
2. เพื่อศึกษาทัศนคติและมุมมองของนักท่องเที่ยวต่ออาหารไทย
3. เพื่อทราบปัจจัยส่วนบุคคลที่มีความเกี่ยวข้องในการตัดสินใจรับประทานอาหารไทย

กรอบแนวคิด

กรอบแนวคิดการวิจัย



วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาทัศนคติและมุมมองของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ เป็นนักท่องเที่ยวที่เข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต ในเดือนตุลาคม-พฤศจิกายน พ.ศ.2566 จำนวน 30 รายโดยเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการต่างๆดังต่อไปนี้

1. การลงพื้นที่เบื้องต้นโดยผู้วิจัยได้ลงพื้นที่ในบริเวณหาดบางเทา จังหวัดภูเก็ตซึ่งเป็นบริเวณหนึ่งในจังหวัดภูเก็ตที่มีสถานที่ท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติ และสถานบันเทิงเป็นจำนวนมาก รวมถึงมีร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารไทยในหลายรูปแบบ เพื่อให้เห็นภาพรวมของพื้นที่อันเป็นแนวทางในการสร้างเครื่องมือเก็บรวบรวมข้อมูลและการวางแผนการวิจัยต่อไป

2. การเตรียมเครื่องมือสำหรับเก็บรวบรวมข้อมูล และเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลครั้งนี้ ประกอบด้วยแนวคำถามสำหรับการสัมภาษณ์ เพื่อเป็นแนวทางในการสนทนาพูดคุย

3. การลงสนามเพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลไปพร้อมๆ กัน ซึ่งในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยลงสู่พื้นที่เก็บข้อมูล โดยเข้าไปสร้างความรู้จักคุ้นเคยกับผู้ให้ข้อมูล เพื่อให้เกิดความไว้วางใจและให้ความร่วมมือแก่ผู้วิจัยเป็นอย่างดี ทำให้การเก็บรวบรวมข้อมูลสามารถทำได้อย่างราบรื่น และทำให้ผู้ให้ข้อมูลบางส่วนแสดงความยินยอมเข้าร่วมการวิจัย โดยให้ความยินยอมทางวาจาเป็นที่เรียบร้อย

4. ผู้วิจัยดำเนินการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยได้ทำการแนะนำตนเอง ชี้แจงวัตถุประสงค์ในการสัมภาษณ์สิ่งที่ผู้วิจัยต้องตระหนักตลอดเวลาในการลงพื้นที่ คือ การสนทนากับผู้ให้ข้อมูลจะต้องใช้ความจริงใจเสมอ จึงจะทำให้ผู้ให้ข้อมูลเกิดความจริงใจและให้ความร่วมมือและช่วยเหลือผู้วิจัยเป็นอย่างดี หลังจากเสร็จสิ้นการสัมภาษณ์ ตามประเด็นที่กำหนด ผู้วิจัยได้ทำการสรุปผลการสัมภาษณ์ และกล่าวขอบคุณ

5. ผู้วิจัยนำข้อมูลที่เก็บรวบรวมมาวิเคราะห์ข้อมูลและสรุปผลการสัมภาษณ์ ในแต่ละประเด็นคำถาม เพื่อนำมาสรุป เพื่อให้ทราบถึงทัศนคติและมุมมองของนักท่องเที่ยวต่างชาติต่ออาหารไทย ดังตัวอย่างประเด็นคำถามครอบคลุมในประเด็นต่างๆ ดังต่อไปนี้

ผลการวิจัย

พฤติกรรมการรับประทานอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติทั้ง 30 คน จาก 13 ประเทศนั้น ล้วนแต่เป็นผู้ที่ชื่นชอบการรับประทานอาหารไทย ผู้ให้ข้อมูลทั้งหมดนั้นล้วนเคยทานอาหารไทยมาแล้วทั้งสิ้น และการรับประทานอาหารไทยที่ประเทศไทยไม่ใช่ครั้งแรกของการทานอาหารไทย

ส่วนในเรื่องพฤติกรรมการรับประทานอาหารไทยนั้น เมนูใดมากที่สุด มีหลายๆท่านบอกว่าไม่สามารถเลือกได้เลย แต่นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ตอบว่า “ต้มยำกุ้ง” ซึ่งมีถึง 10 คนที่ตอบว่าต้มยำกุ้ง คิดเป็น 1 ใน 3 ของผู้ให้ข้อมูลทั้งหมด ส่วนที่เมนูที่ชาวต่างชาติ ชอบลำดับถัดมา จะเป็น “ผัดไทย” “ผัดกะเพรา” “ส้มตำ” “พะแนง” “ผัดผักบุ้งไฟแดง” และ “ต้มข่าไก่” ซึ่งโดยส่วนมากจะเป็นอาหารที่รู้จักและคุ้นเคยอยู่ในหมู่นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ในส่วนเมนูที่ไม่ชอบนั้น ในผู้ให้ข้อมูลทั้งหมด มีผู้ไม่ชอบอาหารไทยต่างๆ ที่หลากหลายกันไป โดยเหตุผลที่มากที่สุดคือ เพราะมีรสชาติเผ็ดไป ส่วนเหตุผลอื่นๆ อย่างเช่นไม่ชอบส่วนผสมในอาหาร รวมไปถึงไม่ชอบวัตถุดิบ และมีอาการแพ้วัตถุดิบ

ทางด้านการแนะนำหรือบอกต่อเมนูที่ตน ชื่นชอบของผู้ให้ข้อมูลนั้น จะแนะนำเป็นเมนูเดียวกับที่ตนชื่นชอบที่สุด มีเพียงแค่สองคนจากทั้งหมด 30 คน ที่ให้เมนูที่ต่างไปจากอาหารที่ตนชื่นชอบมากที่สุด ซึ่งพฤติกรรม การรับประทานอาหารไทยในที่นี้นั้นย่อมไม่เหมือนกันในแต่ละบุคคล ซึ่งตามข้อมูลที่ได้รับจากผู้ให้ข้อมูลนั้น จะมีแนวโน้มในเชิงบวกมากกว่าเชิงลบ

ดังนั้น เหตุผลที่พฤติกรรมการรับประทานอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ มีแนวโน้มในเชิงบวกมากกว่าเชิงลบอย่างชัดเจน ถึงแม้ว่าจะมีความแตกต่างกันไปในแต่ละบุคคล อาจเป็นเพราะความหลากหลายและมีให้เลือกในหลายๆรูปแบบของอาหารไทย ส่วนหนึ่งรวมถึงการปรับตัวของผู้ทำการค้าในวงการอาหารไทย ทั้งอาหารริมทาง อาหารตามร้านทั่วไป และตามภัตตาคารอาหารไทย ที่ปรับเปลี่ยนรสชาติให้เป็นสากลแต่ยังคงเอกลักษณ์ของอาหารไทย

ทัศนคติและมุมมองของนักท่องเที่ยวต่ออาหารไทย

ทัศนคติและมุมมองของนักท่องเที่ยวต่ออาหารไทย จากการลงพื้นที่สอบถามผู้ให้ข้อมูลทั้ง 30 คน ล้วนแล้วแต่เป็นผู้ที่มีความคุ้นเคยกับอาหารไทยอยู่แล้ว มีการยอมรับในอาหารไทยและมีทัศนคติในทางบวก ซึ่ง

จากการวิเคราะห์ข้อมูลแล้วนั้น ทำให้ทราบว่าถึงแม้นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติจะมีทัศนคติและมุมมองที่ดีต่ออาหารไทย แต่เนื่องจากอาหารและรสชาติของอาหารเป็นความชอบส่วนบุคคลซึ่งย่อมจะแตกต่างกันในแต่ละบุคคลอยู่แล้ว อย่างเช่นบางท่านชอบกินหวาน บางท่านชอบกินเปรี้ยว หรือบางท่านชอบกินเค็ม ซึ่งในแต่ละบุคคลย่อมมีความชอบในลักษณะที่แตกต่างกัน นักท่องเที่ยวบางท่านอาจชอบอาหารที่มีความรสชาติเป็นไทยแท้ หรือ อาจชอบรสชาติที่มีความเป็นสากลไม่เผ็ดมากนะ ไม่จัดจ้านมาก

จากทั้งสิ้น 30 คนมีถึง 11 คน ซึ่งเป็นถึง 1 ใน 3 ของในมุมมองผู้ให้สัมภาษณ์ โดยนักท่องเที่ยวคิดว่าอาหารไทยนั้นเป็นส่วนหนึ่งและเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้ให้นักท่องเที่ยวมาเที่ยวเมืองไทย ซึ่งรองจาก เหตุผลว่า มาเที่ยวไทยเพราะมีธรรมชาติและทะเลที่สวยงาม ซึ่งเป็นเหตุผลที่ใหญ่ที่สุด ส่วนที่รองเป็นลำดับถัดมาจากอาหารไทยคือ เป็นประเทศที่ปลอดภัยสำหรับการท่องเที่ยว มีสถานบันเทิงที่มีชื่อเสียงมากมาย โดยอาหารที่ทำให้ประเทศเป็นที่พูดถึง มีชื่อเสียงและทำให้ชาวต่างชาติ ต่างประเทศรู้จักประเทศไทยมากขึ้น นั้นเป็นอาหารดังต่อไปนี้ “ต้มยำกุ้ง” “ผัดไทย” และ “ต้มข่าไก่”

ปัจจัยส่วนบุคคลที่มีความเกี่ยวข้องในการตัดสินใจรับประทานอาหารไทย

จากการศึกษาและสรุปผลดังกล่าวทำให้ทราบว่าผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่จะอยู่ในช่วงวัยกลางคน คือ 30 – 40 ปี โดยผู้ให้ข้อมูลมีเพศชายทั้งสิ้น 18 คน และเพศหญิงทั้งสิ้น 12 คน ซึ่งคำนวณเป็นเปอร์เซ็นต์เป็น เพศชาย 60 เปอร์เซ็นต์ และเพศหญิง 40 เปอร์เซ็นต์

ส่วนในเรื่องของความรู้จักในส่วนของอาหารไทยตามแต่ละปัจจัยส่วนบุคคลนั้น วิเคราะห์แล้วได้ข้อมูลว่าเพศไม่มีความเกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการรับประทานอาหารไทย หรือทัศนคติและมุมมองต่อการรับประทานอาหารไทย แต่ที่มีความเกี่ยวข้องโดยตรงนั้น จะเป็นในเรื่องของอายุช่วงวัยต่างๆมากกว่า โดยผู้ที่มีอายุน้อยกว่า มีความรู้ ในส่วนของชื่อเมนูต่างๆของอาหารไทยได้มากกว่า และมีความเข้าใจในวัตถุดิบหรือส่วนผสมในอาหารบางชนิดได้มากกว่าด้วย ซึ่งอาจเป็นการเรียนรู้จากในช่องทางออนไลน์หรือการบอกเล่า แต่ ในผู้ที่มีอายุเยอะกว่า ในบางท่านนั้น จะรู้จักอาหารไทยแต่รู้จักชื่อและเมนูต่างๆ ได้ไม่เยอะเท่าไร ไม่สามารถเรียกชื่อเมนูต่างๆได้อย่างคล่องแคล่วชำนาญ หรือไม่สามารถระบุได้ว่าอาหารที่ตนนั้นชอบ หรือกินบ่อยๆนั้นชื่อว่าอะไร รู้แต่เพียงรูปลักษณะ และลักษณะพื้นฐาน แต่เมื่อเวลาผ่านไปจึงจะนึกชื่อขึ้นได้เอง แต่อย่างไรก็ตามนักท่องเที่ยวต่างชาติผู้ให้ข้อมูลนั้นล้วนแต่ชื่นชอบอาหารไทยทั้งสิ้น

ดังนั้นสรุปได้ว่า อายุและความคุ้นเคยกับประเทศไทยนั้น มีส่วนทำให้มีพฤติกรรมการรับประทานอาหารไทย ส่วนเพศของผู้ให้ข้อมูลนั้นไม่ค่อยมีความเกี่ยวข้องสักเท่าใด

อภิปรายผล

จากการศึกษาทัศนคติและมุมมองของนักท่องเที่ยวต่างชาติต่ออาหารไทยนั้น พบว่านักท่องเที่ยวต่างชาติที่มาท่องเที่ยวในเมืองไทยนั้น ล้วนแล้วแต่มีความชื่นชอบในประเทศไทย รวมถึงอาหารไทย อาหารไทยที่เป็นส่วนหนึ่งในเหตุผลที่ ชักนำให้นักท่องเที่ยวต่างชาติมาไทยนั้นทำให้เกิดเป็นการขับเคลื่อนเศรษฐกิจในรูปแบบหนึ่ง โดยมีสิ่งที่เรียกว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหาร หรืออาจเป็น การที่รัฐสนับสนุนในเรื่องของ Soft Power นั้น ซึ่งถือว่าการตลาดที่ได้ผล นอกจาก แผนกลยุทธ์เพื่อการขับเคลื่อนการท่องเที่ยว ซึ่งมีมาตรการที่เชิญชวนให้ชาวต่างชาติได้ลิ้มลองอาหารไทย

ในด้านพฤติกรรมนั้นจะเห็นได้ว่านักท่องเที่ยวต่างชาติ แม้ว่าจะหลากหลายสัญชาติ และมาจากหลากหลายประเทศ รวมถึงมีพฤติกรรมการกินที่แตกต่างกัน แต่ล้วนมีความชื่นชอบในอาหารไทยเช่นเดียวกัน อาจมีบ้างที่ชื่นชอบประเทศไทย แต่ไม่นิยมทานอาหารไทย แต่ในที่นี้ จากการลงพื้นที่รวบรวมข้อมูล สัมภาษณ์ นักท่องเที่ยวต่างชาติ ทำให้ได้ทราบพฤติกรรมการทานอาหารไทย ผู้ให้ข้อมูลทั้ง 30 ท่าน ล้วนแต่เป็นผู้ที่ชื่นชอบการรับประทานอาหารไทย และจากการวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น พบว่าผู้ที่ชอบอาหารไทย ชื่นชอบเมนู “ต้มยำกุ้ง” เป็นเมนูอันดับหนึ่งที่ผู้ให้ข้อมูล ชื่นชอบ ซึ่งจากการวิเคราะห์การรับประทานอาหารแล้วนั้น จะพบว่า ต้มยำกุ้งจะมีรสชาติที่จัดจ้าน มีรส เปรี้ยว เค็ม หวานเล็กน้อย และมีไขมัน รวมถึงมีกลิ่นเครื่องเทศที่ชัดเจน ในบางร้านค่าอาจมีการปรับเปลี่ยนรสชาติบ้างตามสมควร เพื่อให้มีความเป็นสากล แต่เมื่อพิจารณาจากพฤติกรรมการรับประทานอาหารไทยของนักท่องเที่ยวต่างชาติทั้ง 30 ท่าน แล้วจะพบว่าชอบรสเข้มข้น จัดจ้าน เป็นอันดับหนึ่ง ส่วนลำดับถัดๆมาของเมนูอาหาร จะเป็น “ผัดไทย” “ผัดกะเพรา” “ส้มตำ” และ “ต้มข้าว” นั้นจะพบว่ามีความแตกต่าง ของรสชาติในแต่ละเมนู ซึ่งส่วนใหญ่แล้วนั้น จะมีรสชาติจัดจ้านแต่โดยรวมนั้น ไม่ชอบอาหารที่มีรสชาติเผ็ดเกินไป หรือมีความเข้มข้นจนเกินไป ดังนั้นจึงเห็นได้ว่านักท่องเที่ยวต่างชาติชอบอาหารที่มีความจัดจ้าน เข้มข้น และเผ็ดเล็กน้อย แต่ไม่ชอบอาหารที่เผ็ดจนเกินไป หรือเข้มข้นจนเกินไป

ส่วนทางด้านของทัศนคติและมุมมองนั้น ตามที่ โรเจอร์ (Roger) ได้กล่าวถึง ทัศนคติ ว่าเป็นดัชนีชี้ว่า บุคคลนั้น คิดและรู้สึกอย่างไร กับคนรอบข้าง วัตถุหรือสิ่งแวดล้อมตลอดจนสถานการณ์ต่าง ๆ โดยทัศนคติ นั้นมีรากฐานมาจาก ความเชื่อที่อาจส่งผลถึง พฤติกรรม ในอนาคตได้ ทัศนคติ จึงเป็นเพียง ความ

พร้อม ที่จะตอบสนองต่อสิ่งเร้า และเป็น มิติของ การประเมิน เพื่อแสดงว่า ชอบหรือไม่ชอบ ต่อประเด็นหนึ่ง ซึ่งถือเป็น การสื่อสารภายในบุคคล จากการลงพื้นที่สัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลแล้วนั้น พบว่าผู้ให้สัมภาษณ์มีทัศนคติ และมุมมองในเชิงบวกต่อการรับประทานอาหารไทย และยอมรับในอาหารไทย ส่วนที่ไม่ชอบก็ยังคงมีแต่ว่า ส่วนใหญ่จะเป็นทัศนคติที่ยอมรับและเข้าใจในอาหารไทย ที่มีอาจมีความแตกต่างกันบ้างในรสชาติตามผู้ที่ ประกอบอาหารขึ้น รวมถึงนักท่องเที่ยว ถึง 1 ใน 3 ของผู้ที่ให้สัมภาษณ์นั้น เห็นด้วยว่าอาหารไทยนั้นเป็นส่วน หนึ่ง และเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติอยากมาเที่ยวประเทศไทย

โดยทัศนคติและมุมมองของนักท่องเที่ยวที่ยอมรับในอาหารไทยนั้นสามารถแสดงออกโดยการเรียก เมนูอาหารนั้นๆ เช่นกัน โดยการเรียกทับศัพท์อาหารไทย อย่างตั้ยำกุ้ง นักท่องเที่ยวจะเรียกว่า “Tom-yum -kung-soup” หรือ ผัดกะเพราไก่ ที่มีชื่ออย่าง Fried chicken with basil leave แต่นักท่องเที่ยวบางส่วน เลือกใช้คำว่า “Pad-ka-pao-kai” ซึ่งแสดงถึงทัศนคติและมุมมองของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในเชิงบวก

ข้อเสนอแนะ

1. การวิจัยในในเรื่องของ ทัศนคติและมุมมองของนักท่องเที่ยวต่างชาติต่ออาหารไทยนั้น หากผู้ ประการ หรือผู้ที่ต้องการทำศึกษาวิจัยในเรื่องนี้เพิ่มเติม สามารถที่จะสำรวจเพิ่มเติมในการลงพื้นที่ให้ มีความ หลากหลายมากขึ้นเนื่องจาก นักท่องเที่ยวกลุ่มนี้เป็นนักท่องเที่ยวเฉพาะที่เที่ยวบริเวณหาด บางเทาจังหวัด ภูเก็ต ซึ่งนักท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ย่อมมีความแตกต่างกัน ตามความสามารถในการ ใช้จ่ายและความชอบ ส่วนตัว หากได้ทำการลงสำรวจในพื้นที่ที่มากขึ้น หรือ ลงพื้นที่ให้หลากหลายสถานที่ท่องเที่ยวจะทำให้ได้ ผลการวิจัยที่มีความละเอียดครอบคลุมมากขึ้น
2. ทางผู้ประกอบการร้านอาหาร ภัตตาคาร หรือร้านอาหารริมทางที่ต้องการศึกษาหาความรู้ในเรื่องของ ทัศนคติและมุมมองของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ นั้น สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินธุรกิจได้เช่นกัน แต่ ต้องคำนึงถึงว่าในด้านของทัศนคติและมุมมองนั้น ย่อมเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย เรื่อยๆ ส่วนผู้เชี่ยวชาญ ทางด้านอาหารที่ต้องการทราบพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ นั้น ก็ต้องคำนึงถึงสิ่งนี้ด้วยเช่นกัน
3. หากทางหน่วยงานรัฐต้องการที่จะศึกษาเรื่องทัศนคติและมุมมองของนักท่องเที่ยวต่างชาติต่อ อาหารไทย เพื่อผลักดัน Soft Power ทางด้านอาหารแล้วนั้น ต้องมีการหาข้อมูลและวิเคราะห์เพิ่มเติมทั้งจาก ในและนอกประเทศเพื่อที่จะสามารถ ผลักดันนโยบายให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด โดยเก็บรวบรวมและ วิเคราะห์ในข้อเท็จจริงจากหลายๆมุมมองให้มากขึ้นกว่านี้

บรรณานุกรม

- เบญญาภา อยู่โพธิ์ทอง (2557) พฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวนานาชาติเกี่ยวกับอาหารไทยริมบาทวิถีกรุงเทพมหานคร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- กจิวิกรานต์, เณรณัฐ (2557) ภาพลักษณ์อาหารไทยการรับรู้คุณภาพอาหารไทยและแนวโน้มพฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ปีที่ 10 ฉบับที่ 1/2557 วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ
- ปรีดิออร์ เพ็ชรใหญ่ (2562) ความคิดเห็นและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวจีนที่มีต่ออาหารไทย, *Opinions and satisfaction of Chinese tourist towards Thai-food* มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- Chunkajorn,Puri (2564) *GASTRONOMY TOURISM COMPONENTS AND SERVICE MARKETING MIX FACTORS OF THAI TOURISTS IN GASTRONOMY TOURISM TO THAILAND RIVIERA* วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี
- จันทร์แดง, บุรณัฐ (2562) *กรอบแนวคิดการวิจัยเชิงพฤติกรรมศาสตร์* วารสารสหวิทยาการวิจัย: ฉบับบัณฑิตศึกษา ปีที่ 8 ฉบับที่1
- กัญญารัตน์ ถนอมแสง (2551) *ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย* . มหาวิทยาลัยรามคำแหง
- เณรณัฐ กจิวิกรานต์ (2557) ภาพลักษณ์อาหารไทย การรับรู้คุณภาพอาหารไทยและแนวโน้มพฤติกรรม การท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ มหาวิทยาลัยรังสิต
- เบญญาภา อยู่โพธิ์ทอง (2557) *ศึกษาพฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวนานาชาติเกี่ยวกับอาหารไทยริมบาทวิถีกรุงเทพมหานคร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย*
- Panuwat pakdee-auksorn (2559) *Attitudes and perspectives of foreign tourists towards Thai food* , PSU Phuket
- การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย(2566) *แผนกลยุทธ์เพื่อการขับเคลื่อนการท่องเที่ยวสีเขียวภายใต้โมเดลเศรษฐกิจ BCG (พ.ศ. 2566 – 2570)*