**บทคัดย่อ**

**ชื่อรายงานการวิจัย** :พฤติกรรมนักท่องเที่ยวกับกิจกรรมในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

และแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

**ชื่อผู้วิจัย** :สุจิตรา ริมดุสิต

**ปีที่ทำการวิจัย :** 2561

---------------------------------------------------------------------------------------------

จากการศึกษาวิจัยเรื่อง “พฤติกรรมนักท่องเที่ยวกับกิจกรรมในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อศึกษารูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยว และเพื่อศึกษาแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ โดยใช้กลุ่มตัวอย่างคือนักท่องเที่ยวชาวไทย จำนวน 400 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือแบบสอบถาม ผลการศึกษาพบว่า ส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวชาวไทยที่ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงมากกว่าเป็นชาย อายุส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง15-25 ปี ส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวจะเป็นนักศึกษา รายได้ต่อเดือนส่วนใหญ่ต่ำกว่า 10,000 บาท การศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี

ผลการศึกษาพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวกับกิจกรรมในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร พบว่า ระยะเวลาที่นักท่องเที่ยวใช้สำหรับการเดินทางท่องเที่ยวส่วนใหญ่เดินทางท่องเที่ยว 1-2 วันต่อครั้ง และมีวัตถุประสงค์เพื่อเดินทางท่องเที่ยวส่วนใหญ่เดินทางเพื่อการพักผ่อน ซึ่งนักท่องเที่ยวเลือกรับประทานอาหารไทยภาคกลางเป็นส่วนใหญ่ โดยนักท่องเที่ยวจะรับประทานอาหารไทยทุกครั้งเมื่อเดินทางท่องเที่ยว เหตุผลที่นักท่องเที่ยวเลือกรับประทานอาหารไทยเพราะรสชาติของอาหารไทย นอกจากนี้นักท่องเที่ยวยังเสียค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหารไทยต่อมื้อน้อยกว่า 100 บาท ทางด้านช่วงเวลาในการเลือกรับประทานส่วนใหญ่เป็นมื้อกลางวัน สำหรับกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวเลือกกระทำในการท่องเที่ยวเชิงอาหารคือ การชิมอาหารไทย

แนวทางในการพัฒนาการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร คือการจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ควรจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวให้มีระยะเวลาประมาณ 1-2 วัน อีกทั้งควรจัดให้มีการได้ชิมอาหารไทยที่มีรสชาติอร่อยตามแหล่งภูมิภาคของอาหารไทย โดยจัดไว้ในช่วงมื้ออาหารกลางวัน สำหรับในส่วนของร้านอาหารที่จะเปิดเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารก็ควรที่จะมีการจัดตกแต่งร้านให้มีบรรยากาศที่ดี ราคาอาหารควรมีราคาที่เหมาะสมกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ ไม่ควรแพงเกินไป รวมถึงร้านอาหารควรมีจุด

บริการที่จะให้นักท่องเที่ยวได้ทดลองทำอาหารรับประทานเองสำหรับบางรายการอาหาร เช่น ส้มตำ โดยควรที่จะเลือกให้ทำอาหารในมื้อกลางวัน นอกจากนี้บริษัทนำเที่ยวที่ให้บริการจัดรายการท่องเที่ยวเชิงอาหารควรที่จะนำเสนอให้นักท่องเที่ยวได้ร่วมทำกิจกรรมเกี่ยวกับอาหาร

**คำสำคัญ :** พฤติกรรม, อาหารไทย, การท่องเที่ยว, แนวทางการพัฒนา

**Abstract**

Research Title : Tourist Behavior toward Food Tourism and Guideline to

Develop Food Tourism

Researchers : Suchitra Rimdusit

Research Year : 2017

--------------------------------------------------------------------------------------------------

The study of subject Tourist Behavior and Food Tourism Activities. Objective to study tourist behavior on Food Tourism. And to study the guideline to develop food Tourism. This study using quantitative research. The samples were 400 Thai tourists. The instrument used to collect the data was a questionnaire. It was found that the majority of Thai tourists who answered the questionnaire were female rather than male. Most ages are between 15-25 years old, most tourists are students. The average monthly income is less than 10,000 baht. Education at the undergraduate level.

The result of the study of tourist behaviors on food tourism activities is found that most tourists use travel time,1-2 days per session. And the most tourists travel for leisure. The tourists choose to eat mostly central Thai food. The tourists will always eat Thai food when traveling. The reason why tourists choose Thai food because of the taste of Thai food. In addition, the cost of Thai meals per meal is less than 100 baht. The activity that tourists choose to do in food tourism was tasting Thai food

The guidelines for developing Food Tourism, the program of Food Tourism should be scheduled for approximately 1-2 days. And it should be prepared to taste delicious Thai food by region of Thai food. It is provided during lunch. In the restaurant, which will open as a Thai food tourist destination, Should the decoration of a good atmosphere. The food should be at a reasonable price with raw materials. And the

restaurant should have a service point that will allow visitors to make their own food. For travel agencies that handle Food Tourism ought to have the tourists ' activities.

**Keywords** — Behavior, Thai Food, Tourism, Guideline to Develop