**บทที่ 1**

**บทนำ**

**1. ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย**

ดดดดดดดดการท่องเที่ยวเชิงอาหารถือเป็นหนึ่งในรูปแบบของการท่องเที่ยวที่สำคัญในยุคปัจจุบันซึ่งกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาที่ถือได้ว่าเป็นหน่วยงานของภาครัฐ มีหน้าที่ในการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวของประเทศ ได้มีแผนในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยมีการเชื่อมโยงเข้ากับการท่องเที่ยวรูปแบบอื่นๆ อาทิเช่น การท่องเที่ยวเชิงเกษตร (Agriculture-tourism) การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ (Eco-tourism) การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและความงาม (Wellness tourism) นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวอาหารที่สำคัญทั่วทุกภูมิภาคของไทย ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ อาหารที่ขึ้นชื่อของจังหวัดที่นักท่องเที่ยวรู้จักและต้องลิ้มลองคือข้าวซอย น้ำพริกหนุ่ม แคบหมู เป็นต้น จังหวัดพระนครศรีอยุธยา คือ ขนมสายไหม จังหวัดเพชรบุรี คือน้ำตาลสด ขนมหม้อแกง ข้าวแช่ และจังหวัดสุราษฎร์ธานี คือไข่เค็มไชยา หอยนางรม เป็นต้น (หนังสือพิมพ์ฐานเศรษฐกิจ ออนไลน์ วันที่ 24 May 2017)

ในส่วนของคนไทยที่อาศัยอยู่ในแต่ละภาคของประเทศไทยจะรับประทานอาหารแตกต่างกันตามลักษณะพื้นที่ดินฟ้าอากาศ และความอุดมสมบูรณ์ เช่น คนที่อาศัยอยู่ริมทะเลก็จะได้รับประทานอาหารทะเลเป็นส่วนใหญ่ ส่วนคนที่อาศัยอยู่บริเวณที่มีอากาศหนาว หรืออากาศร้อนก็รับประทานอาหารอีกแบบหนึ่ง ถึงแม้อาหารในปัจจุบันจะมีการปรับเปลี่ยนหรือประยุกต์ให้เข้ากับสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลง แต่คนไทยก็ยังรักษาไว้เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารไทยของแต่ละภาคได้อย่างกลมกลืนกับสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ดังนั้นอาหารไทยที่ถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรมไทยอย่างหนึ่งที่มีคุณค่าของประเทศ และเป็นองค์ประกอบด้านการท่องเที่ยวที่สำคัญ เนื่องจากอาหารแต่ละชนิดเกิดจากการสั่งสมภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่นำเอาสิ่งต่างๆจากทรัพยากรธรรมชาติที่อยู่ในท้องถิ่นมาเป็นวัตถุดิบในการปรุงแต่งเป็นตำรับอาหารสำหรับใช้บริโภคในครัวเรือนหรือชุมชน และได้มีการถ่ายทอดส่งต่อให้ลูกหลานรุ่นต่อรุ่นจนกลายเป็นวัฒนธรรมอาหารที่ซึมซับเข้าสู่วิถีชีวิต ขนบธรรมเนียม ประเพณีทางศาสนา ทั้งนี้อาหารถือได้ว่าเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงความเป็นมาของสังคมและวัฒนธรรมของท้องถิ่นของประเทศนั้นๆ และยังถือได้ว่าเป็นสิ่งดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเดินทางมาท่องเที่ยวในท้องถิ่นมากขึ้น (สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน) โดยพระราชประสงค์ในสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่มที่ 13 เรื่องที่ 8 อาหารไทย ความแตกต่างของอาหารไทยระหว่างภูมิภาค (อินเตอร์เน็ต: ออนไลน์, 2560)

จากสถานการณ์การเดินทางท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารทั่วโลก โดยองค์การการท่องเที่ยวโลกได้ศึกษาพบว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหารสร้างรายได้ให้กับประเทศต่างๆมีมูลค่าถึง 150,000 ล้านเหรียญสหรัฐฯ โดยกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่นิยมเดินทางท่องเที่ยวรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารมากที่สุด 3 อับดับแรก ได้แก่ สเปน ฝรั่งเศส และอิตาลีสำหรับสถานการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศไทยพบว่านักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่มีการใช้จ่าย

ในการท่องเที่ยวรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารมากที่สุด 3 อันดับ ได้แก่ นักท่องเที่ยวชาวจีน นักท่องเที่ยวชาวอังกฤษ และนักท่องเที่ยวชาวรัสเซีย แรงจูงใจที่ทำให้นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเดินทางมาท่องเที่ยวที่ประเทศไทยส่วนหนึ่งมากจากความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่มีความหลากหลายของอาหารและยังมีความเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่นตามความแตกต่างของภูมิภาค ทำให้อาหารมีลักษณะของอาหารที่แตกต่างกันตามวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร รวมไปถึงรสชาติที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารแต่ละประเภทของอาหาร ทั้งนี้อาหารไทยที่ได้รับความนิยมจากชาวต่างประเทศ 10 อันดับ ได้แก่ ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน ผัดไทย ผัดกระเพรา แกงเผ็ดเป็ดย่าง ต้มข่าไก่ ยำเนื้อ หมูสะเต๊ะ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง และพะแนงเนื้อ ตามรายงานของ Global Report on Food Tourism (2555) TAT Review Magazine ฉบับที่ 2/2017

จากข้อมูลข้างต้นอาหารไทยเป็นที่รู้จักกันดีในหมู่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและ ชาวต่างประเทศ เพราะอาหารไทยเป็นสิ่งที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมด้านการกิน รวมถึงการถ่ายทอดภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของคนไทยได้เป็นอย่างดี ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบเครื่องปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ประจำในแต่ละท้องถิ่นไปจนถึงขั้นตอนการปรุง การจัดวาง การตกแต่งที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทย ที่ได้สร้างสรรค์อาหารเมนูต่างๆ ให้มีรสชาติที่อร่อยและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักในกลุ่มนักท่องเที่ยว และในปัจจุบันการท่องเที่ยวเชิงอาหารกำลังได้รับความสนใจในหลายประเทศจึงทำให้ผู้วิจัยสนใจที่จะศึกษาวิจัยเรื่อง “พฤติกรรมนักท่องเที่ยวกับกิจกรรมในการท่องเที่ยวเชิงอาหารและแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร” เพื่อที่จะได้นำรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการท่องเที่ยวของประเทศและเพื่อศึกษาพฤติกรรมนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร และแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้ตอบสนองนักท่องเที่ยวให้มากขึ้น

**2. วัตถุประสงค์งานวิจัย**

 1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

 2. เพื่อศึกษารูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

 3. เพื่อศึกษาพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวกับกิจกรรมในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

 4. เพื่อศึกษาแนวทางในการพัฒนาการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

**3. ขอบเขตของงานวิจัย**

ในการศึกษาวิจัยเรื่อง “พฤติกรรมนักท่องเที่ยวกับกิจกรรมในการท่องเที่ยวเชิงอาหารและแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร” แบ่งขอบเขตในการศึกษาออกเป็น ดังนี้

 3.1 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

 ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้เป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยที่นิยมเดินทางท่องเที่ยว โดยมีแรงจูงในการการท่องเที่ยวจากการกินอาหารไทยในแต่ละท้องถิ่น โดยกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาวิจัยครั้งนี้คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่อาศัยอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล

 3.2 ขอบเขตพื้นที่

 พื้นที่สำหรับการทำงานวิจัยครั้งนี้เป็นเขตกรุงเทพมหานครและเขตปริมณฑล

 3.3 ขอบเขตด้านเนื้อหา

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาค้นคว้าหาข้อมูลจากการทบทวนเอกสารที่เกี่ยวข้อง อาทิเช่น แนวคิดเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร ของ สุทธิลักษณ์ สมิตะสิริและคณะ, 2537 แนวคิดพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ของ องค์กรอนามัยโลก WHO,1977 แนวคิดปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมของการบริโภคอาหาร ของ หทัยกาญจน์ โสตรดี และอัมพร ฉิมพลี, 2550 แนวคิดความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร ของ ยุพิน เข็มมุกด์, 2553 ทฤษฏีแรงจูงใจ แนวคิดส่วนประสมทางการตลาดสำหรับธุรกิจบริการ รวมไปถึงผู้วิจัยยังได้ศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาเป็นแนวทางในการทำงานวิจัยและการเขียนกรอบแนวคิดของงานวิจัยในครั้งนี้ พบว่า ตัวแปรอิสระและตัวแปรตามที่เหมาะสมสำหรับการนำมาใช้ในงานวิจัยครั้งนี้ได้แก่

ตัวแปรอิสระ (ตัวแปรต้น) ได้แก่

1. ข้อมูลพื้นฐานด้านประชากรศาสตร์ ได้แก่ เพศ อายุ อาชีพ รายได้ และการศึกษา

2. พฤติกรรมการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยว ได้แก่ ระยะเวลาในการเดินทางท่องเที่ยว วัตถุประสงค์ในการเดินทางท่องเที่ยว ความชอบในการรับประทานอาหารไทย ความถี่ในการรับประทานอาหารไทย ค่าใช้จ่ายโดยรวมต่อมื้อในการรับประทานอาหารไทย การตัดสินใจในการเลือกรับประทานอาหารไทย ช่วงเวลาในการเลือกรับประทานอาหารไทย บุคคลที่มีอิทธิพลต่อการรับประทานอาหารไทย

3. แรงจูงใจของนักท่องเที่ยวในการเลือกเดินทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ ด้านสถานที่และบรรยากาศ ด้านอุปกรณ์และเครื่องปรุงรสชาติ ด้านชนิดของอาหาร ด้านรสชาติ ด้านผู้ให้บริการ ด้านราคา ด้านส่งเสริมการขาย

ตัวแปรตาม ได้แก่

รูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ การเยี่ยมชมกิจกรรมการผลิตอาหาร การชิมอาหาร การรับประทานอาหารแบบไทย การเรียนการทำอาหาร การซื้อทัวร์ท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหาร

นอกจากนี้นักวิจัยยังได้ทำการสำรวจโดยการแจกแบบสอบถามแก่นักท่องเที่ยวชาวไทยที่อาศัยอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล จำนวน 400 ชุด

3.4 ขอบเขตด้านเวลา

โดยเริ่มต้นเดือน 1 ตุลาคม พ.ศ. 2560 ถึง 31 กรกฎาคม พ.ศ. 2561

**4. สมมติฐานงานวิจัย**

4.1 เพศที่ต่างกันมีพฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารแตกต่างกัน

 4.2 พฤติกรรมนักท่องเที่ยวในการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่แตกต่างกันเลือกรูปแบบกิจกรรม

 การท่องเที่ยวเชิงอาหารแตกต่างกัน

**5. ประโยชน์ของการวิจัย**

5.1 ได้ทราบถึงพฤติกรรมนักท่องเที่ยวในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

 5.2 ได้ทราบถึงรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

 5.3 ได้ทราบถึงพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวกับกิจกรรมในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

 5.4 ได้แนวทางในการพัฒนาการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

**6. นิยามศัพท์เฉพาะ**

 **นักท่องเที่ยว** หมายถึงนักท่องเที่ยวชาวไทยที่อาศัยอยู่ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล

**พฤติกรรมนักท่องเที่ยว** หมายถึงพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวชาวไทยในเขตกรุงเทพมหานครที่เดินทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ ระยะเวลาในการเดินทางท่องเที่ยว วัตถุประสงค์ในการเดินทางท่องเที่ยว ความชอบในการรับประทานอาหารไทย ความถี่ในการรับประทานอาหารไทย ค่าใช้จ่ายโดยรวมต่อมื้อในการรับประทานอาหารไทย การตัดสินใจในการเลือกรับประทานอาหารไทย ช่วงเวลาในการเลือกรับประทานอาหารไทย บุคคลที่มีอิทธิพลต่อการรับประทานอาหารไทย เป็นต้น

**แรงจูงใจของนักท่องเที่ยวในการเลือกเดินทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร** หมายถึง สิ่งที่ทำให้นักท่องเที่ยวอยากที่จะเดินทางไปที่ท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ ด้านสถานที่และบรรยากาศ ด้านอุปกรณ์และเครื่องปรุงรสชาติ ด้านชนิดของอาหาร ด้านรสชาติ ด้านผู้ให้บริการ ด้านราคา ด้านส่งเสริมการขาย เป็นต้น

**รูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร** หมายถึง ลักษณะของกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวกระทำเมื่อเดินทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร ได้แก่ การเยี่ยมชมกิจกรรมการผลิตอาหาร การชิมอาหาร การรับประทานอาหารแบบไทย การเรียนการทำอาหาร การซื้อทัวร์ท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหาร