

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

อาหารไทยมีความสัมพันธ์และเชื่อมโยงอย่างใกล้ชิดกับวิถีชีวิต ประเพณีและวัฒนธรรมไทยมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น เป็นลักษณะเฉพาะไปในแต่ละภาคของประเทศ การเรียนรู้อาหารไทย จึงเป็นการเรียนรู้วิถีชีวิต สังคม ประเพณี วัฒนธรรม และประวัติศาสตร์ของชาติไทย และแต่ละภาคของประเทศ ซึ่งมีเสน่ห์ มีความหลากหลาย และน่าศึกษาค้นคว้า ด้วยเหตุนี้ ธุรกิจด้านอาหารไทยจึงเป็นที่นิยมและเป็นที่ชื่นชอบสำหรับคนไทยและคนต่างชาติ เพื่อขยายตลาดให้สอดคล้องกับความต้องการบริโภคอาหารไทย รัฐบาลไทยจึงมีนโยบายที่จะยกระดับธุรกิจด้านอาหารไทยให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล ด้วยโครงการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ประกอบกับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ซึ่งจะส่งผลให้เกิดความต้องการแรงงานเพื่อดำเนินธุรกิจอาหารไทยมากยิ่งขึ้น ดังนั้นการพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ มีทักษะ ความสามารถทางด้านอาหารไทย ไม่ว่าจะเป็นด้านการเตรียมและการประกอบอาหารไทย ด้านสุขาภิบาลอาหาร ด้านการวางแผนจัดการรายการอาหารไทยด้านการบริหารจัดการธุรกิจอาหารไทย รวมทั้งด้านการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ จึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งในการพัฒนาธุรกิจด้านอาหารไทยให้เป็นไปตามความต้องการของตลาดแรงงานและตามนโยบายของรัฐบาล นอกจากนี้ ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ยังส่งเสริมให้เกิดความรัก และความภาคภูมิใจในวิถีชีวิต สังคม ประเพณีและวัฒนธรรมของชาติ ซึ่งถือเป็นสิ่งสำคัญที่คนในชาติจำเป็นต้องมี (กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น, 2552)

ในการลงพื้นที่สำรวจตลาดน้ำวัดจำปา เขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร ถือเป็นตลาดน้ำแห่งใหม่ในเมืองกรุง เริ่มเปิดดำเนินการเมื่อวันที่ 6 สิงหาคม 2554 โดย พระครูสุนทรจริยาภิรม (สยาม ปญญาปชโชโต) เจ้าอาวาสวัดจำปาจึงได้ริเริ่มจัดสร้างอุทยาน ร. 3 ท่านเป็นนักคิดนักพัฒนาที่มีผลงานดีเด่น ไม่เพียงแต่มุ่งสืบสานงานศาสนาเป็นพุทธบูชาแล้ว ท่านยังเป็นนักพัฒนาชุมชน ตลาดน้ำวัดจำปาต้องประสบปัญหาอุทกภัยในปลายปีนั้นจึงยังไม่เป็นที่รู้จักนัก ต่อมาในปี พ.ศ. 2555 ตลาดน้ำวัดจำปาเริ่มเป็นที่รู้จักอีกครั้ง ส่วนหนึ่งหลังจากมีรายการโทรทัศน์หลายรายการนำเสนอต่อเนื่องกันจากจาร์รี่ในอุโบสถของวัดจำปาที่มีเนื้อความโดยสรุปว่า รัชกาลที่ 3 ได้พระราชทานที่ดินให้วัดจำปาผืนหนึ่ง โดยหวังจะให้เป็นที่แห่งเรียนรู้ในทุกเรื่องราวเกี่ยวกับรัชกาลที่ 3 เจ้าอาวาสวัดจำปาในปัจจุบันเป็นที่เคารพนับถือของผู้คนทั้งใกล้และไกล ท่านเป็นพระนักคิดนักพัฒนา มีลูกศิษย์ลูกหามาก เมื่อท่านมีดำริเรื่องการพัฒนาวัดและมีโครงการสร้างอุโบสถใหม่แทนอุโบสถเดิมที่ทรุดโทรม เจ้าของที่ดินรายหนึ่งจึงขายที่ดินบริเวณหน้าวัดให้ในราคาต่ำกว่าราคาประเมิน เล่าลือกันว่า

อุโบสถใหม่ออกแบบเสร็จเรียบร้อยแล้วน่าจะใช้งบประมาณจัดสร้างไม่ต่ำกว่า 250 ล้านบาท ซึ่งทางวัดยังอยู่ระหว่างรับบริจาคจากผู้มีจิตศรัทธาโดยไม่เร่งรีบพื้นที่ที่เตรียมไว้สำหรับสร้างพระอุโบสถใหม่ในปัจจุบันจึงได้เปิดเป็นตลาดน้ำวัดจำปาซึ่งมีที่ตั้งอยู่ติดกับคลองบางระมาด ถนนพุทธมณฑลสาย 1 เขตตลิ่งชัน ตลาดน้ำวัดจำปาบรรยากาศภายในตลาดสร้างเป็นเพิงมุงด้วยหลังคาจากต่อกันเป็นโรงใหญ่รูปตัวยู เลียบเลาะไปตามลำคลอง มีร้านค้าร้านอาหารมากมายให้เลือกซื้อ วัตถุประสงค์ของการทำตลาดน้ำวัดจำปาเพื่อให้ประชาชนในชุมชนและละแวกใกล้เคียงได้มีอาชีพประกอบธุรกิจหาเลี้ยงชีพอย่างสุจริต

จากปัจจัยและเหตุผลดังกล่าวทางคณะผู้วิจัยจึงได้ทำการเลือกพื้นที่ตลาดน้ำวัดจำปา เขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร เป็นพื้นที่เป้าหมายสำหรับการพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหาร จากการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เนื่องจากเป็นตลาดที่อยู่ติดกับคลองระมาด การเดินทางสามารถเดินทางโดยรถยนต์ได้อย่างสะดวก ประกอบกับความต้องการของชุมชนที่ต้องการพัฒนาตลาดน้ำวัดจำปาให้เป็นที่รู้จักของท่องเที่ยว โดยจากลงพื้นที่สำรวจความต้องการของชาวบ้านชุมชนวัดจำปา เขตตลิ่งชัน (สำรวจข้อมูลวันที่ 19 มิถุนายน 2557) จากข้อคิดเห็นของผู้นำชุมชน และกลุ่มชาวบ้าน พบว่ามีความต้องการต่อการเรียนรู้ในเรื่องของการประกอบอาหารจากการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น หรืออาหารที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภค ซึ่งสามารถต่อยอดความรู้ที่ได้ไปสู่การประกอบอาชีพ เนื่องจากมองเห็นว่าอาหารถือเป็นหนึ่งในสิ่งปัจจัยสำคัญที่เป็นความต้องการพื้นฐานของมนุษย์ แต่จากปัญหาที่เกิดขึ้นแก่ผู้ประกอบการด้านอาหาร ในปัจจุบันนั้น พบว่าตำรับอาหารไทยมีส่วนผสมไม่แน่นอนมีเครื่องปรุงแตกต่างกัน และการดัดแปลงในรูปแบบต่างๆ ผู้ประกอบอาหารไม่สามารถนำตำรับไปใช้ได้จริง คณะผู้วิจัยเห็นความสำคัญของปัญหาดังกล่าว จึงมีแนวคิดปรับส่วนผสมของอาหารไทยให้เป็นหน่วยมาตรฐานสากล เพื่อให้ประชาชน และผู้ประกอบการในพื้นที่ตลาดน้ำวัดจำปา เขตตลิ่งชันสามารถทำตามได้ และนำไปใช้ในการประกอบอาชีพ ส่งผลประชาชนในพื้นที่ตลาดน้ำวัดจำปามีรายได้เพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายอาหารที่มีคุณภาพ อันจะสร้างความประทับใจให้แก่นักท่องเที่ยว ซึ่งผลลัพธ์สุดท้ายที่ได้ประชาชนในพื้นที่มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น มีความสุข และชุมชนสามารถพึ่งตนเองได้



ภาพที่ 1.1 การสำรวจความต้องการของชาวบ้านชุมชนวัดจำปา เขตตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร (สำรวจข้อมูลวันที่ 19 มิถุนายน 2557)

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อศึกษาการสำรวจวัตถุดิบอาหารในพื้นที่เขตตลิ่งชัน
- 1.2.2 เพื่อศึกษาการพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารจากวัตถุดิบในพื้นที่เขตตลิ่งชัน
- 1.2.3 เพื่อศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของตำรับอาหารจากวัตถุดิบในพื้นที่เขตตลิ่งชัน
- 1.2.4 เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อบรรจุภัณฑ์อาหาร

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.3.1 ควบคุมคุณภาพอาหารให้คงที่สม่ำเสมอ
- 1.3.2 ให้ผู้อื่นสามารถประกอบอาหารได้โดยไม่ต้องขึ้นกับความสามารถของคนใดคนหนึ่ง และสามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่กันและกันอย่างมีระบบ
- 1.3.3 ช่วยในการวางแผนวัตถุดิบและเครื่องปรุงต่าง ๆ ได้ง่ายและถูกต้องป้องกันการขาดหรือเหลือของเครื่องปรุงต่างๆ
- 1.3.4 ช่วยการคำนวณและควบคุมรายจ่ายได้ง่ายขึ้น
- 1.3.5 ช่วยฝึกให้ผู้ทำงาน ทำงานอย่างมีระบบลดความเสี่ยง
- 1.3.6 สามารถกะเวลาในการทำงานได้ ซึ่งช่วยในการวางแผนการใช้แรงงาน เครื่องมือ ตลอดจนระยะเวลาการเสิร์ฟได้ค่อนข้างแน่นอน
- 1.3.7 ส่งเสริมให้งานด้านอาหารเจริญก้าวหน้า สามารถพัฒนาเป็นระบบอุตสาหกรรมได้ง่าย

1.4 ขอบเขตของงานวิจัย

- 1.4.1 ขอบเขตด้านพื้นที่ที่ทำการวิจัย คือ
 - มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา 1 ถนนอุทงนอก แขวงวชิระ เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร
 - ชุมชนในเขตพื้นที่ตลิ่งชัน กรุงเทพมหานคร
- 1.4.2 ขอบเขตด้านระยะเวลาการดำเนินการ: ระหว่างเดือนตุลาคม 2558 – 2559

ขอบเขตด้านกิจกรรม

1.4.2.1 ศึกษาการสำรวจวัตถุดิบอาหารในพื้นที่ เขตตลิ่งชัน

1.4.2.2 ศึกษาการพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารจากวัตถุดิบในพื้นที่เขตตลิ่งชัน

1.4.2.3 ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของตำรับอาหารจากวัตถุดิบในพื้นที่เขตตลิ่งชัน

ศึกษา

1.4.2.4 ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อบรรจุภัณฑ์อาหาร