

# ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทย

## The Factors Affecting on the Southern Local Food Consumption of Thai Tourists

อภิสิทธิ์ บุญนา<sup>1</sup>  
วิทยาลัยเทคโนโลยีสยาม

### บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย คือ(1) เพื่อศึกษาอิทธิพลของปัจจัยความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตที่มีต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ (2) เพื่อศึกษาอิทธิพลของแรงจูงใจในการท่องเที่ยวที่มีต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ โดยประชากรที่ศึกษา คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางไปท่องเที่ยวและบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ การศึกษาครั้งนี้ใช้ระเบียบวิธีการวิจัยเชิงปริมาณ โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมจากตัวอย่างทั้งสิ้น 1,200 ราย วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์สมการถดถอยเชิงเส้นแบบพหุ (Multiple Linear Regression Analysis: MRA)

ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตมีอิทธิพลในเชิงลบต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ในขณะที่ปัจจัยด้านแรงจูงใจในการท่องเที่ยวกลับมีอิทธิพลในเชิงบวกต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ดังนั้นการส่งเสริมการท่องเที่ยวบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ต้องเริ่มจากการสร้างความเชื่อมั่นเรื่องผลกระทบต่อสุขภาพและชีวิต รวมทั้งการส่งเสริมแรงจูงใจในการท่องเที่ยวอย่างจริงจัง ควรสนับสนุนปัจจัยทางด้านแรงจูงใจในการท่องเที่ยวให้มากขึ้น เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้กับการท่องเที่ยวและการบริโภคอาหารท้องถิ่น สำหรับสมการพยากรณ์ในการประเมินการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ คือ  $\hat{y}_i = 1.286 + 0.010x_{1i} + 0.0962x_{2i} + 0.0703x_{3i} + 0.0034x_{4i} + 0.0315x_{5i} + 0.0126x_{6i} + 0.0437x_{7i} + 0.0328x_{8i} + 0.0349x_{9i}$  และจากสมการถดถอยที่คำนวณโดยใช้คะแนนมาตรฐานคือ  $\hat{Z}_y = 0.001x_{1i} + 0.0832x_{2i} + 0.0643x_{3i} + 0.0034x_{4i} + 0.0255x_{5i} + 0.0156x_{6i} + 0.0487x_{7i} + 0.0288x_{8i} + 0.0119x_{9i}$

**คำสำคัญ :** การบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ นักท่องเที่ยวชาวไทย ปัจจัยความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิต แรงจูงใจในการท่องเที่ยว

<sup>1</sup> นักศึกษาระดับปริญญาเอก หลักสูตรบริหารธุรกิจดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการตลาด มหาวิทยาลัยสยาม

## ABSTRACT

This purpose of research is studying for (1) the influence of risk factors affect to the health and living for the consumption of the southern local food. (2) the influence of motivation for traveling affect to the consumption of the southern local food. The population for this research is Thai tourists who travel and consume the southern local food. The studying of this research is used by methodology of the quantitative research. Using the questionnaire as the method in collecting information from sampling totally amount of 1,200 persons and the analyzing technique by the method of Multiple Linear Regression Analysis: MRA.

The result of this research found that the risk factors of the health and living for the consumption of the southern local food effect on the negative result. On the other hand, the factor of motivation for tourism affect to the consumption of the southern local food in the positive result. Therefore, to promote the tourism for the southern local food consumption initiates from the maker of reliability affects both the health and living. Moreover, it should be promoting and motivating in the tourism seriously by using the method of encouraging the factors for the travel motivation. In order to increase the benefit effective with the tourism and the southern local food. For the equation of forecast in evaluation of the southern local food consumption as following;  
 $\hat{Y}_i = 1.286 + 0.010x_{1i} + 0.0962i + 0.0703i + 0.0034i + 0.0315i + 0.0126i + 0.0437i + 0.0328i + 0.0349i$  and regression equation that calculates by using the standard score is  $\hat{Z}_y = 0.001x_{1i} + 0.0832i + 0.0643i + 0.0034i + 0.0255i + 0.0156i + 0.0487i + 0.0288i + 0.0119i$

**Keywords :** the southern local food consumption, Thai tourists, the risk factors of the health and living, the motivation in tourism.

## บทนำ

อาหารท้องถิ่นมีบทบาทในการแนะนำนักท่องเที่ยวที่เข้ามาสัมผัสในรสชาติใหม่ ๆ และประเพณี วัฒนธรรมการบริโภคที่แตกต่างกันของสถานที่ท่องเที่ยว การบริโภคอาหารท้องถิ่นสามารถเป็น แรงผลักดันที่สำคัญให้กับสถานที่ท่องเที่ยว (Fields, 2002) ดังนั้นองค์กรและหน่วยงานด้านการท่องเที่ยว ควรมีการพิจารณาว่าอาหารเป็นส่วนหนึ่งในการท่องเที่ยวซึ่งเป็นกลยุทธ์การตลาดโดยรวม (Hjalager & Corigliano, 2000) ความสำเร็จของกลยุทธ์การตลาดสำหรับการบริโภคอาหารที่เป็นส่วนสำคัญในการ ท่องเที่ยวจะขึ้นอยู่กับความเข้าใจในทางเลือกที่มีผลกระทบต่อแรงจูงใจด้านอาหารท้องถิ่น แต่การวิจัย ส่วนน้อยได้กำหนดแรงจูงใจในสถานที่ท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับการเลือกอาหารท้องถิ่นและความน่า สนใจของสถานที่ท่องเที่ยว ซึ่งแรงจูงใจที่เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นมีแนวความคิดสี่ประเภทได้แก่ แรงจูงใจ ด้านร่างกาย แรงจูงใจทางวัฒนธรรม แรงจูงใจระหว่างบุคคล สถานะและแรงจูงใจที่ได้รับการยกย่อง จากปัจจัยพื้นฐานที่กล่าวมาทั้งสี่ประเภทรวมถึงเจ็ดแรงจูงใจที่มีศักยภาพได้แก่ แสวงหาความตื่นเต้น

หนีจากสิ่งที่ปฏิบัติเป็นประจำ ออกไปสัมผัสประสบการณ์ใหม่ๆเรียนรู้วัฒนธรรม ใส่ใจสุขภาพตนเอง ความสัมพันธ์ในครอบครัวและเพื่อน แสวงหาการยกย่องจากการท่องเที่ยวก่อนผู้อื่น (Fields, 2002)

การบริโภคอาหารในการท่องเที่ยว เป็นบทบาทที่สำคัญอย่างยิ่งในการบริโภคของนักท่องเที่ยว ซึ่งส่วนใหญ่มักถูกมองข้ามและไม่ได้ถูกกล่าวถึงในวรรณกรรมการท่องเที่ยว Kim, Eves & Scarles, 2009) เหตุที่ถูกมองข้ามเนื่องจากเป็นความคิดแบบดั้งเดิมที่ว่าอาหารเป็นเพียงส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวเพราะการรับประทานอาหารเป็นกิจวัตรประจำวันของนักท่องเที่ยว จากงานวิจัยของ Fields (2002) พบว่าอาหารท้องถิ่นมีบทบาทในการผลักดันให้การท่องเที่ยวมีความสำคัญ องค์การด้านการท่องเที่ยวจึงพิจารณาใช้อาหารเป็นส่วนหนึ่งของกลยุทธ์การตลาดในการท่องเที่ยว ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการบริโภคอาหารและการท่องเที่ยว ซึ่งความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยเหล่านี้ คำนึงถึงในแง่ของลักษณะพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารในแหล่งท่องเที่ยว (Richards, 2002) การให้บริการด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยวเป็นการบริการด้านหนึ่งที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง เนื่องจากเป็นสิ่งจำเป็นที่สำคัญที่นักท่องเที่ยวจะต้องบริโภคอาหารเพื่อการดำรงชีวิต ถ้าอาหารที่จัดไว้บริการไม่ปลอดภัยจนทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและเครื่องดื่มเป็นสื่อแล้วก็จะ มีผลกระทบเชิงลบอย่างรุนแรงต่อธุรกิจการท่องเที่ยวได้ (Chang, Kivela & Mak, 2010)

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทยประกอบด้วยปัจจัยด้านความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิต แรงจูงใจในการเดินทาง ซึ่งปัจจัยที่กล่าวมานั้นอาจจะส่งผลกระทบในเชิงบวกและลบต่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นคือ อาหารจะมีรสเผ็ดร้อน เค็ม และเปรี้ยว รสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ เฉพาะซึ่งส่วนใหญ่ยังไม่เป็นที่รู้จักคุ้นเคยในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทย

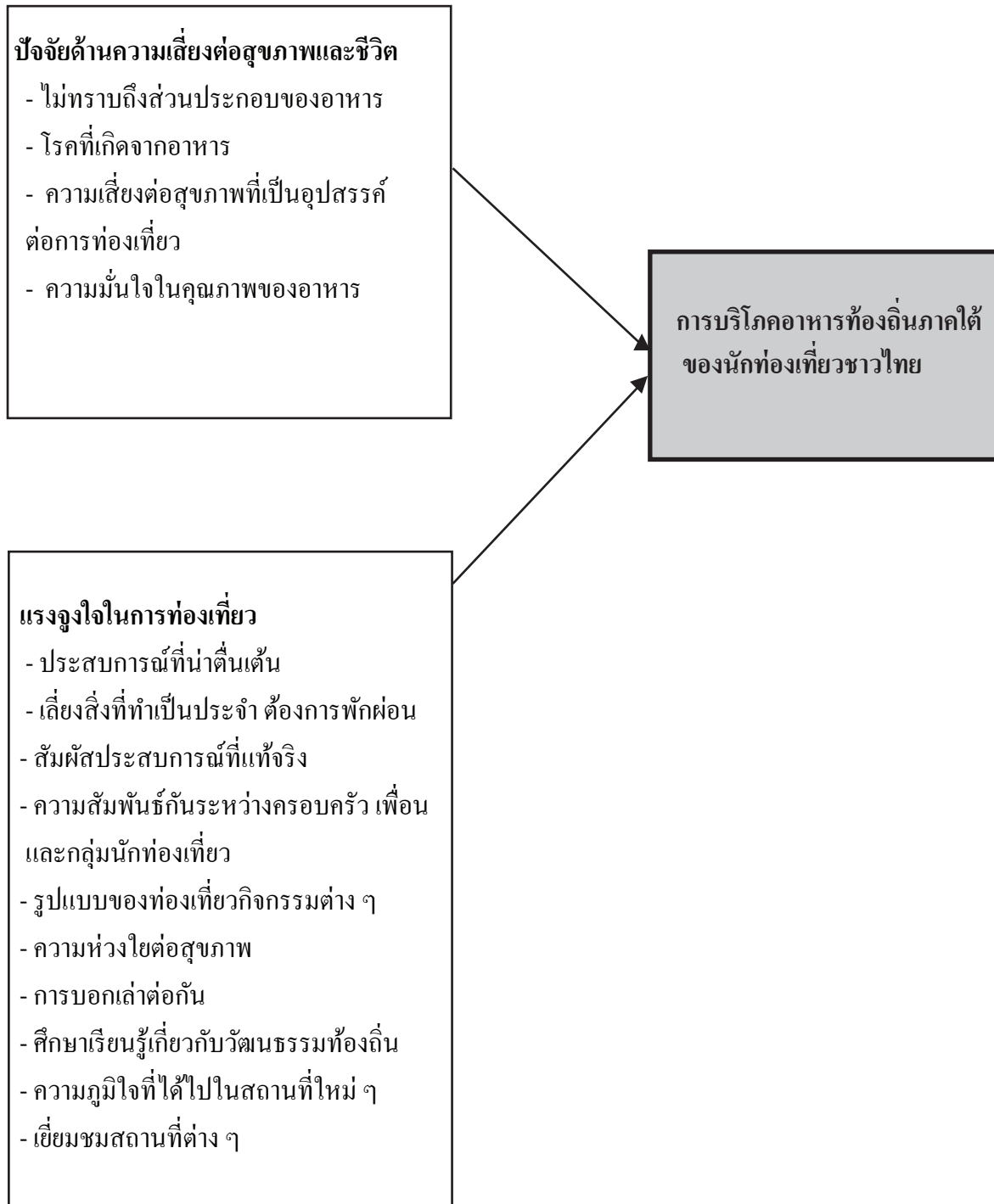
### **การทบทวนวรรณกรรม**

ผู้วิจัยทำการศึกษาเนื้อหาข้อมูล แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องเพื่อประกอบการวิจัยในครั้งนี้ ได้แก่ แนวความคิดความเสี่ยงด้านสุขภาพและชีวิต (Pliner & Hobden 1992) ในการลิ้มลองความแปลกใหม่ในอาหารเป็นพฤติกรรมส่วนบุคคลและที่กำหนดไว้ว่า “ความไม่เต็มใจที่จะรับประทานและหลีกเลี่ยงอาหารที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพและอาหารที่ไม่คุ้นเคยในรสชาติ

แนวคิดเกี่ยวกับแรงจูงใจในท่องเที่ยว Fields (2002) ได้อธิบายว่าแรงจูงใจที่เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นสามารถแนวความคิดในสี่ประเภทได้แก่ แรงจูงใจด้านร่างกาย แรงจูงใจทางวัฒนธรรม แรงจูงใจระหว่างบุคคล สถานะและแรงจูงใจที่ได้รับการยกย่อง

แนวคิดการบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยว ปัจจัยที่มีผลต่อศักยภาพในการบริโภคอาหารในบริบทของการท่องเที่ยวเช่นเดียวกันสามารถแบ่งออกเป็นสามประเภทหลัก ได้แก่ (1) นักท่องเที่ยว (2) การบริโภคอาหารในแหล่งท่องเที่ยว และ (3) สิ่งแวดล้อมในแหล่งท่องเที่ยว อาหารในแหล่งท่องเที่ยวนำเสนอปัจจัยต่างๆเช่น ประสาทสัมผัส คุณลักษณะ เนื้อหาอาหาร วิธีการปรุงอาหาร สภาพแวดล้อมที่มีส่วนช่วยในหัวข้อปัจจัยต่างๆเช่น วิธีการกิน ภาพลักษณ์และเอกลักษณ์ การสื่อสารทางการตลาด การให้บริการ และภูมิทัศน์บริการ (Kim et al, 2009 Chang et al, 2010)

## กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

## วัตถุประสงค์ในการศึกษา

1. เพื่อศึกษาอิทธิพลของปัจจัยความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตที่มีผลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทย
2. เพื่อศึกษาอิทธิพลของแรงจูงใจในการท่องเที่ยวที่มีผลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทย

## สมมติฐานของงานวิจัย

สมมติฐานที่ 1 ปัจจัยด้านความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตมีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทย

H0: ปัจจัยด้านความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตไม่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทย

H1: ปัจจัยด้านความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตมีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทย

สมมติฐานที่ 2 แรงจูงใจในการท่องเที่ยวมีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทย

H0: แรงจูงใจในการท่องเที่ยวไม่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทย

H1: แรงจูงใจในการท่องเที่ยวมีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทย

## วิธีดำเนินการวิจัย

### 1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในการวิจัยครั้งนี้คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางท่องเที่ยวในเขตจังหวัดภาคใต้ 4 จังหวัดที่นักท่องเที่ยวนิยมเดินทางท่องเที่ยวมากที่สุด ได้แก่ จังหวัดกระบี่ จังหวัดสงขลา จังหวัดภูเก็ต และจังหวัดสุราษฎร์ธานี (กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2556) แต่เนื่องจากหน่วยของประชากรไม่สามารถระบุหรือทราบขนาดและจำนวนที่แน่นอนชัดเจนได้

กลุ่มตัวอย่าง การกำหนดขนาดของตัวอย่างโดยใช้ตารางการสุ่มตัวอย่างของ Yamane (1967) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% และความคลาดเคลื่อน  $\pm 1\%$  ได้ขนาดกลุ่มตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้จำนวน 400 คน ผู้วิจัยจึงเพิ่มจำนวนของขนาดกลุ่มตัวอย่างมากขึ้นอีก 200% ของจำนวนกลุ่มตัวอย่างเดิม 400 คน นั่นคือ 800 คน ดังนั้น กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้จะมีจำนวนทั้งสิ้น  $400 + 800 = 1,200$  คน โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบโควตา (Quota Sampling) จึงได้กลุ่มตัวอย่างจังหวัดละ 300 คน (ดังตารางที่ 1) ซึ่งจะควบคุมจำนวนตัวอย่างให้ได้ตามจำนวนที่ผู้วิจัยได้กำหนดไว้แต่ละจังหวัดและใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) เป็นการสุ่มตัวอย่างจากนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางในสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดต่าง ๆ ทั้ง 4 จังหวัด

## 2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลครั้งนี้ เป็นแบบสอบถามที่เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทย ซึ่งแบ่งออกเป็น 4 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 คำถามเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยว

ส่วนที่ 2 คำถามเกี่ยวกับปัจจัยความเสียดต่อสุขภาพและชีวิต

ส่วนที่ 3 คำถามเกี่ยวกับแรงจูงใจในการท่องเที่ยว

ส่วนที่ 4 คำถามเกี่ยวกับการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้

## 3. การทดสอบคุณภาพของเครื่องมือ

ในการวิจัยครั้งนี้ใช้ระเบียบวิธีการศึกษาคuantitative Research) โดยการสรุปรวบรวมปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ แล้วนำมาพัฒนาเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล พร้อมทั้งดำเนินการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือด้วยวิธีการตรวจสอบความตรงตามเนื้อหา (Content Validity) โดยให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน ตรวจสอบเนื้อหาและความเข้าใจของแบบสอบถามเพื่อประเมินว่า คำถามแต่ละข้อมีความตรงตามวัตถุประสงค์การวิจัยและหัวข้อหรือไม่ โดยใช้วิธีการ Item-Objective Congruency Index (IOC) หากข้อคำถามใดมีคะแนนต่ำกว่า 0.5 ผู้วิจัยจะพิจารณาตัดออกจากแบบสอบถาม จากนั้นจึงปรับแก้ไขคำชี้แจงในการตอบแบบสอบถามและถ้อยคำในบางข้อคำถามตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ จากนั้นจึงนำแบบสอบถามมาทดสอบเบื้องต้น (Pretest) กับกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 ราย แล้วหาค่าความเชื่อมั่น (Reliability) ของมาตรวัดโดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (Cronbach's Alpha) พบว่า ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของทุกตัวแปรมีค่ามากกว่า 0.7 ทั้งสิ้น จึงถือได้ว่าแบบสอบถามนี้มีความน่าเชื่อถือ แล้วจึงเก็บรวบรวมข้อมูลและนำข้อมูลมาวิเคราะห์ผลการวิจัย

## 4. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามจะถูกนำไปวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้เป็นหลัก โดยใช้โปรแกรมสถิติสำเร็จรูป SPSS ซึ่งสถิติที่ใช้ได้แก่ ค่าความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage) ใช้สำหรับวิเคราะห์ปัจจัยพื้นฐานส่วนบุคคลได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพสมรส ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation หรือ S.D.) ใช้สำหรับวิเคราะห์ผลของระดับปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ และ Multi-Regression โดยกำหนดค่านัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 เพื่อให้ได้ตัว Math Model ที่สามารถพยากรณ์อิทธิพลของตัวปัจจัยตัวแปรต่างๆ ให้มีความถูกต้องตรงกับแนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องที่เหมาะสม

## 5. การตรวจสอบข้อสมมติของ Regression Analysis

ผู้วิจัยได้ตรวจสอบคุณภาพของข้อมูลให้ตรงตามข้อกำหนดในการใช้วิธีการวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis) ข้อกำหนดเหล่านี้ประกอบด้วย การกระจายแบบปกติของข้อมูล (Normal Distribution) และพหุสัมพันธ์ (Multicollinearity)

## สรุปผลการวิจัย

### 1. ลักษณะทางประชากรศาสตร์ของนักท่องเที่ยว

นักท่องเที่ยวกลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง โดยมีจำนวน 720 ราย คิดเป็นร้อยละ 60.0 ส่วนผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศชาย มีจำนวน 480 ราย คิดเป็นร้อยละ 40.0 ส่วนใหญ่มีอายุ 40-49 ปี จำนวน 361 ราย คิดเป็นร้อยละ 30.1 รองลงมาคืออายุ 30-39 ปี จำนวน 360 ราย คิดเป็นร้อยละ 30.0 อายุ 20-29 ปี จำนวน 240 ราย คิดเป็นร้อยละ 20.0 อายุ 15-19 ปี จำนวน 120 ราย คิดเป็นร้อยละ 10 และมีอายุ 50-59 ปี น้อยที่สุด จำนวน 119 ราย คิดเป็นร้อยละ 9.9 มีสถานภาพสมรสมากที่สุด จำนวน 601 ราย คิดเป็นร้อยละ 50.1 รองลงมาอยู่ในสถานภาพโสด จำนวน 480 ราย คิดเป็นร้อยละ 40.0 และอยู่ในสถานภาพหม้าย/หย่าร้างจำนวน 119 ราย คิดเป็นร้อยละ 9.9 ส่วนใหญ่มีการศึกษาในระดับต่ำกว่าปริญญาตรีจำนวน 841 ราย คิดเป็นร้อยละ 70.8 และระดับปริญญาตรีจำนวน 359 ราย คิดเป็นร้อยละ 29.2 ประกอบอาชีพอิสระมากที่สุดจำนวน 359 ราย คิดเป็นร้อยละ 29.9 รองลงมาประกอบอาชีพเกษตรกรจำนวน 240 ราย คิดเป็นร้อยละ 20.0 อาชีพพนักงานบริษัทจำนวน 121 ราย คิดเป็นร้อยละ 10.1 อาชีพแม่บ้านจำนวน 121 ราย คิดเป็นร้อยละ 10.1 อาชีพนักเรียน/นักศึกษาจำนวน 120 ราย คิดเป็นร้อยละ 10.0 อาชีพข้าราชการ-รัฐวิสาหกิจจำนวน 120 ราย คิดเป็นร้อยละ 10.0 และว่างงานจำนวน 119 ราย คิดเป็นร้อยละ 9.9 ส่วนใหญ่มีรายได้ 10,001-20,000 บาท จำนวน 600 ราย คิดเป็นร้อยละ 50.0 รองลงมาคือมีรายได้ต่ำกว่า 10,000 บาท จำนวน 479 ราย คิดเป็นร้อยละ 39.9 และมีรายได้ 20,001-30,000 น้อยที่สุด จำนวน 121 ราย คิดเป็นร้อยละ 10.1

### 2. พฤติกรรมของนักท่องเที่ยว

มีวัตถุประสงค์ในการเดินทางท่องเที่ยวเพื่อความบันเทิง/พักผ่อนมากที่สุดจำนวน 721 ราย คิดเป็นร้อยละ 60.1 รองลงมาเพื่อมาเยี่ยมญาติ/เพื่อนจำนวน 359 ราย คิดเป็นร้อยละ 29.9 และมาเพื่อปฏิบัติงานจำนวน 120 ราย คิดเป็นร้อยละ 10.0 ส่วนใหญ่มีผู้ร่วมเดินทางในประเภทครอบครัว/ญาติ/เพื่อนจำนวน 602 ราย คิดเป็นร้อยละ 50.2 ประเภทหมู่คณะจำนวน 598 ราย คิดเป็นร้อยละ 49.8 ส่วนใหญ่เดินทางมาในช่วงเดือน ก.พ.-เม.ย. จำนวน 524 ราย คิดเป็นร้อยละ 43.7 รองลงมาเดินทางในช่วง ต.ค.-ม.ค. จำนวน 394 ราย คิดเป็นร้อยละ 32.8 และเดินทางในช่วง พ.ค.-ก.ย. น้อยที่สุดจำนวน 282 ราย คิดเป็นร้อยละ 23.5

มีรูปแบบในการเดินทางท่องเที่ยวคือจัดการเดินทางมาเองมากที่สุดจำนวน 601 ราย คิดเป็นร้อยละ 50.1 จัดเดินทางผ่านบริษัทนำเที่ยวจำนวน 480 ราย คิดเป็นร้อยละ 40.0 และจัดการเดินทางบางส่วน และบริษัทนำเที่ยวจัดให้บางส่วนจำนวน 119 ราย คิดเป็นร้อยละ 9.9 วันและเวลาที่เดินทางท่องเที่ยวส่วนใหญ่คือวันหยุดยาว/เทศกาลต่าง ๆ จำนวน 519 ราย คิดเป็นร้อยละ 43.3 วันเสาร์-อาทิตย์จำนวน 394 ราย คิดเป็นร้อยละ 32.8 วันลาพักผ่อน/ลาพักร้อนจำนวน 203 ราย คิดเป็นร้อยละ 16.9 และวันธรรมดาจำนวน 84 ราย คิดเป็นร้อยละ 7.0 มีจำนวนวันที่ตั้งใจท่องเที่ยวภาคใต้ในครั้งนี้จำนวน 3 วันมากที่สุดจำนวน 720 ราย คิดเป็นร้อยละ 60.0 รองลงมาคือ 2 วันจำนวน 242 ราย คิดเป็นร้อยละ 20.2 ตามด้วย 4 วันจำนวน 154 ราย คิดเป็นร้อยละ 12.8 และ 5 วัน น้อยที่สุดจำนวน 84 ราย คิดเป็นร้อยละ 7.0

มีค่าใช้จ่ายต่อคนในการเดินทางท่องเที่ยวอยู่ที่ 5,001-10,000 บาทมากที่สุดจำนวน 601 ราย

คิดเป็นร้อยละ 50.1 รองลงมาอยู่ที่ต่ำกว่า 5,000 บาท จำนวน 474 ราย คิดเป็นร้อยละ 39.5 และ 10,001-15,000 บาท จำนวน 125 ราย คิดเป็นร้อยละ 10.4 ส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายต่อคนต่อมื้อในการรับประทานอาหารท้องถิ่นภาคใต้จำนวน 100-200 บาท จำนวน 599 ราย คิดเป็นร้อยละ 49.9 รองลงมาคือต่ำกว่า 100 บาท จำนวน 360 ราย คิดเป็นร้อยละ 30.0 201-300 บาทจำนวน 121ราย คิดเป็นร้อยละ 10.1 และ 300-400 บาท จำนวน 120 ราย คิดเป็นร้อยละ 10.0

รูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวด้านอาหารท้องถิ่นส่วนใหญ่ที่นักท่องเที่ยวชื่นชอบมากที่สุดคือ พาไปชิมอาหารจำนวน 480 ราย คิดเป็นร้อยละ 40.0 รองลงมาคือเยี่ยมชมท้องถิ่นแหล่งของอาหารจำนวน 254 ราย คิดเป็นร้อยละ 21.2 เยี่ยมชมงานเทศกาลอาหารจำนวน 226 ราย คิดเป็นร้อยละ 18.8 เยี่ยมชมงานเทศกาลอาหารจำนวน 154 ราย คิดเป็นร้อยละ 12.8 และชิมอาหารจากพ่อครัวที่มีชื่อเสียงจำนวน 86 ราย คิดเป็นร้อยละ 7.2

### 3. ปัจจัยความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิต

ปัจจัยความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตในภาพรวมพบว่า นักท่องเที่ยวที่ตอบแบบสอบถามจำนวน 1,200 ราย มีความคิดเห็นของข้อมูลด้านปัจจัยความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตโดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วยมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.42 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าข้อคำถามทุกข้ออยู่ในระดับเห็นด้วยมากที่สุดทั้งหมด เรียงลำดับดังนี้ ความเสี่ยงด้านสุขภาพส่งผลกระทบต่ออุปสรรคการท่องเที่ยว ความไม่คุ้นเคยกับอาหาร ไม่ทราบถึงส่วนประกอบหรือสิ่งที่อยู่ในอาหารที่จะไม่กล้าที่จะลองรับประทาน ความเสี่ยงต่อสุขภาพกับโรคที่เกิดจากอาหาร โรคที่พบบ่อยที่สุด คือ โรคท้องร่วง ความเสี่ยงด้านสุขภาพและชีวิตในการลิ้มลองอาหารที่แปลกใหม่ และ ความมั่นใจและความไว้วางใจในคุณภาพอาหารท้องถิ่น โดยมีค่าเฉลี่ย 4.47, 4.45, 4.41, 4.39 และ 4.36 ตามลำดับ

### 4. ปัจจัยด้านแรงจูงใจในการท่องเที่ยว

ปัจจัยด้านแรงจูงใจในการท่องเที่ยวในภาพรวมพบว่า นักท่องเที่ยวที่ตอบแบบสอบถามจำนวน 1,200 ราย มีความคิดเห็นของข้อมูลด้านปัจจัยด้านแรงจูงใจในการท่องเที่ยวโดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วยมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.40 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อคำถามทุกข้ออยู่ในระดับเห็นด้วยมากที่สุดเกือบทุกข้ออันประกอบไปด้วยรูปแบบของท่องเที่ยวกิจกรรมต่าง ๆ เยี่ยมชมสถานที่ต่าง ๆ เช่น อนุสาวรีย์ สถานที่ทางประวัติศาสตร์ และความงามของธรรมชาติ ความสัมพันธ์กันระหว่างครอบครัว เพื่อนและกลุ่มนักท่องเที่ยว ประสบการณ์ที่น่าตื่นเต้น การบอกเล่าแบบปากต่อปาก ความห่วงใยต่อสุขภาพ สิ่งสิ่งที่เป็นประจำ ต้องการพักผ่อน ศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมท้องถิ่น และสัมผัสประสบการณ์ที่แท้จริง โดยมีค่าเฉลี่ย 4.47, 4.45, 4.43, 4.42, 4.42, 4.41, 4.39, 4.38 และ 4.38 ตามลำดับ มีเพียงข้อคำถามความภูมิใจที่ได้ไปในสถานที่ท่องเที่ยวใหม่ ๆ เพียงข้อเดียวเท่านั้น ที่อยู่ในระดับเห็นด้วยมาก มีค่าเฉลี่ยที่ 4.18

### 5. การบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้

การบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ในภาพรวมพบว่า นักท่องเที่ยวที่ตอบแบบสอบถามจำนวน 1,200 ราย มีความคิดเห็นของข้อมูลด้านการบริโภคอาหารโดยรวมอยู่ในระดับเห็นด้วยมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.49 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อคำถามทุกข้ออยู่ในระดับเห็นด้วยมากที่สุดเกือบทุก



ข้อ เริ่มจากด้านการนำเสนอรูปแบบอาหารท้องถิ่น ประกอบไปด้วย อาหารมีให้เลือกหลากหลายประเภท สีสัน น่ารับประทาน รสชาติ ความอร่อยของอาหาร วิธีการรับประทานที่เป็นเอกลักษณ์ เอกลักษณ์ท้องถิ่น ความสดใหม่ของอาหาร วิธีการปรุงอาหาร ใ้ชีวิตดูดีท้องถิ่น ความแปลกใหม่และกิจกรรมด้านอาหาร (การสอนทำอาหาร) โดยมีค่าเฉลี่ย 4.64, 4.64, 4.54, 4.53, 4.52, 4.52, 4.52, 4.51, 4.49 และ 4.48 ตามลำดับ ส่วนด้านคุณค่าทางโภชนาการ คุณประโยชน์ต่อร่างกาย ประกอบไปด้วย ไขมัน ช่วยเป็นยาระบาย แก้ท้องเพื่อ รักษาแผลในกระเพาะอาหารต่อต้านอนุมูลอิสระ ไตปลา มีแคลเซียมและไอโอดีน น้ำบูดู มีคุณค่าทางอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ได้แก่ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และ วิตามิน รวมทั้งแร่ธาตุอื่น ๆ เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส และเหล็ก ยอดมะพร้าว มีใยอาหารสูง ช่วยระบบย่อยอาหาร สะดอ ช่วยขับลมในลำไส้ ช่วยขับปัสสาวะ มีฤทธิ์ลดน้ำตาลในเลือด ช่วยลดความดันโลหิต และไม่เกิดหลอดเลือดอุดตัน ผักเหนาะ สรรพคุณเป็นยาสมุนไพร และเป็นยารักษาโรค และเครื่องแกง ความเผ็ดร้อนช่วยให้ร่างกายอบอุ่น ป้องกันการเจ็บป่วย ช่วยให้ระบบการหมุนเวียนเลือดดี โดยมีค่าเฉลี่ย 4.56, 4.55, 4.49, 4.48, 4.48, 4.48 และ 4.45 ตามลำดับ ส่วนด้านราคาและความคุ้มค่า ประกอบไปด้วย คุ้มค่ากับเงินที่จ่าย ราคาเหมาะสมกับร้านอาหาร แสดงราคาอาหารไว้ชัดเจนและราคาเหมาะสมกับคุณภาพอาหาร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.57, 4.52, 4.52 และ 4.50 ตามลำดับ ด้านแหล่งข้อมูลการบริโภคอาหารท้องถิ่นประกอบไปด้วย อินเทอร์เน็ต/เว็บไซต์, สังคมออนไลน์ เช่น เฟซบุ๊ก อินสตาแกรม เพื่อน/สมาชิกครอบครัว โทรทัศน์/ภาพยนตร์/รายการท่องเที่ยว หนังสือ/นิตยสารท่องเที่ยว บริษัทท่องเที่ยว/เอเยนต์ ประสบการณ์เดิม ศูนย์ข้อมูลการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย แผ่นพับ/เอกสารท่องเที่ยว และ ท้องถิ่น/สำนักงานการท่องเที่ยวในพื้นที่ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.59, 4.55, 4.54, 4.53, 4.50, 4.52, 4.51, 4.50, 4.45, 4.45 และ 4.45 ตามลำดับ ด้านความสะดวกในการหาซื้อรับประทานประกอบไปด้วย ใกล้แหล่งวัตถุดิบ/แหล่งผลิตอาหาร, หาซื้อรับประทานได้ง่ายและ จำนวนของร้านอาหารและภัตตาคารมีมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.52, 4.51 และ 4.45 ตามลำดับ ด้านการให้บริการ ประกอบไปด้วย อาหารเพื่อสุขภาพ ความสะอาด ถูกสุขลักษณะ อาหารปลอดภัย ไม่เสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิต อาหารมีคุณภาพตามหลักโภชนาการ และ อาหารท้องถิ่นคุณสมบัติเป็นยาสมุนไพร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.58, 4.51, 4.50, 4.49 และ 4.48 ตามลำดับ ด้านภูมิทัศน์บริการประกอบไปด้วย พื้นที่กว้างขวาง จอดรถสะดวกสบาย, บรรยากาศร่มรื่น มีความเป็นวิถีชุมชนท้องถิ่นและทำเลที่ตั้งมีความสะดวกเหมาะสม โดยมีค่าเฉลี่ย 4.61, 4.37 และ 4.37 ตามลำดับมีเพียงข้อคำถามในด้านภูมิทัศน์บริการในข้ออาหาร สถานที่ สะอาดเหมาะสมเพียงข้อเดียวเท่านั้น ที่อยู่ในระดับเห็นด้วยมาก มีค่าเฉลี่ยที่ 4.18

### การทดสอบสมมติฐาน

หลังจากที่ได้ตรวจสอบคุณสมบัติของข้อมูลว่าตรงตามข้อกำหนดเบื้องต้น (Assumption) ของการใช้เทคนิคการวิเคราะห์ถดถอยพหุคูณแล้ว จึงทดสอบสมมติฐานตามแบบจำลองที่สร้างตามกรอบแนวคิดของงานวิจัย

ตารางที่ 1 แสดงการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณระหว่างปัจจัยความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตและแรงจูงใจในการท่องเที่ยวที่ส่งผลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้

Model	แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	sig
1	Regression	48.327	2	24.164	281.877**	0.000
	Residual	34.033	1197	0.86		
	Total	82.360	1199			

\*\* หมายถึง มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 1 แสดงว่าคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์และการสร้างตราสินค้ามีความสัมพันธ์กับการตั้งใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารเสริมอย่างมีนัยสำคัญ 0.05

ตารางที่ 2 แสดงการทดสอบสมมติฐานปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้

ปัจจัย	b	SE	Beta	t	p
ปัจจัยความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิต	-0.216	0.039	-0.282	-5.578**	0.000
แรงจูงใจในการท่องเที่ยว	0.450	0.094	0.574	4.449**	0.000
R <sup>2</sup> ที่ปรับแล้ว = 0.607 ค่าคงที่ = 1.248					

\*\* หมายถึง มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

จากตารางที่ 2 พบว่า ปัจจัยด้านปัจจัยความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตและแรงจูงใจในการท่องเที่ยว มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 โดยปัจจัยเหล่านี้ ร่วมกันอธิบายความแปรปรวนของการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ได้ร้อยละ 60.70 ถ้าทราบค่าตัวแปร จะสามารถคาดคะเนค่าของการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ได้จากสมการถดถอยในรูปแบบสมการถดถอย ที่คำนวณได้ในรูปแบบคะแนนดิบ คือ  $\hat{Y}_i = 1.248 - 0.216x_{1i} + 0.450x_{2i}$  จากสมการถดถอยจะได้ว่าถ้าปัจจัย ความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิต กับแรงจูงใจในการท่องเที่ยวเป็น 0 คาดว่าระดับการบริโภคอาหารท้องถิ่น ภาคใต้เท่ากับ 1.248 และจากสมการถดถอยที่คำนวณโดยใช้คะแนนมาตรฐานคือ  $\hat{Z}_y = -0.282x_{1i} + 0.574x_{2i}$  โดยสามารถจัดระดับความเข้มของอิทธิพลที่เกิดขึ้นได้จากมากไปน้อยได้จากสัมประสิทธิ์ ของตัวแปร ได้ว่าแรงจูงใจในการท่องเที่ยว (Beta = 0.450) มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ มากกว่าปัจจัยความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิต (Beta = -0.216)

## ผลการทดสอบสมมติฐาน

สมมติฐาน	ผลการทดสอบที่ระดับนัยสำคัญ 0.05
H1 : ปัจจัยความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตมีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้	ยอมรับ
H2 : แรงจูงใจในการท่องเที่ยวที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้	ยอมรับ

## การอภิปรายผล

จากผลการศึกษา ผู้วิจัยขออภิปรายผลเรียงตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยทั้ง 2 ข้อ ดังนี้

### 1. เพื่อศึกษาอิทธิพลของปัจจัยความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตที่มีต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้

ปัจจัยความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตมีอิทธิพลในเชิงลบต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ซึ่งอาจมีผลมาจากการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้นั้น เป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยวเท่านั้น นักท่องเที่ยวหลายคนมักตั้งใจเดินทางมาเพื่อลิ้มลองอาหารท้องถิ่นเพียงอย่างเดียวเท่านั้น ดังนั้น นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จึงยังมีความกังวลว่าอาหารที่ลิ้มลองนั้นมีกรรมวิธีในการปรุงหรือใช้วัตถุดิบที่สะอาดพอหรือไม่ จึงกลัวที่จะได้รับผลกระทบหรือเกิดโรคจากอาหารนั้น เช่น หากทานแล้วท้องเสีย จะทำให้การท่องเที่ยวหมดความสนุกได้ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Mitchell & Hall (2003) ที่พบว่านักท่องเที่ยวมักจะกลัวการทดลองทานอาหารที่แปลกหรือไม่คุ้นเคย อันเนื่องมาจาก ทัศนคติที่ไม่คุ้นเคย การไม่ทราบถึงกรรมวิธีในการปรุงอาหารสอดคล้องกับงานวิจัยของ สุสารี ประคินกิจและชาญชัย ประคินกิจ (2552) ที่ศึกษาเรื่องพฤติกรรมเสี่ยงทางสุขภาพของนักท่องเที่ยวต่างชาติบริเวณถนนข้าวสารพบว่านักท่องเที่ยวต่างชาติที่เดินทางท่องเที่ยวในประเทศไทย มีพฤติกรรมเสี่ยงด้านการบริโภคอาหารมากที่สุด และยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ McCracken (1987) ที่พบว่า นักท่องเที่ยวมักมีความกังวลที่จะเกิดโรคที่เกิดจากอาหารในขณะที่เดินทางไปยังประเทศที่กำลังพัฒนา เช่นเดียวกับ Mitchell & Hall (2003) ที่พบว่าอุปสรรคของการท่องเที่ยวก็คือความเสี่ยงจากการรับประทานอาหารแปลกใหม่ที่ไม่คุ้นเคย และประสบการณ์ในการทานอาหารท้องถิ่นยังมีผลกระทบในเชิงลบต่อประสบการณ์ในการท่องเที่ยวอีกด้วย

### 2. เพื่อศึกษาอิทธิพลของแรงจูงใจในการท่องเที่ยวที่มีต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้

แรงจูงใจในการท่องเที่ยวที่มีอิทธิพลในเชิงบวกต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ซึ่งอาจกล่าวได้ว่า แม้ว่านักท่องเที่ยวจะคงมีความกังวลหรือความกลัวในการบริโภคอาหารที่แปลกหรือไม่เคยลอง แต่นั่นเป็นเพราะทัศนคติที่ไม่คุ้นเคย ไม่รู้ถึงกรรมวิธีในการปรุงอาหาร แต่ถ้าหากว่าร้านอาหารนั้นๆ เป็นร้านอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก มีราคาแพง จะทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความภาคภูมิใจและก่อให้เกิดเป็นประสบการณ์ในการบริโภคที่สามารถนำไปบอกเล่าต่อๆ ไปได้ว่าเคยมาที่ร้านอาหารนี้แล้ว ซึ่งในปัจจุบันนี้บริษัททัวร์ต่างได้นำจุดเด่นของอาหารท้องถิ่นมารวมไว้ในส่วนหนึ่งของ

โปรแกรมทัวร์ ซึ่งหากมีการท่องเที่ยวทางภาคใต้ ทางบริษัททัวร์จะจัดให้มีเมนูอาหารท้องถิ่นของภาคใต้ที่ขึ้นชื่อรวมอยู่ในโปรแกรมอาหารอยู่แล้ว ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Cohen & Avieli (2004) ที่ว่าการส่งเสริมการตลาดในพื้นที่ภูมิภาค ควรส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยการนำอาหารมาใช้เป็นกิจกรรมเพื่อดึงดูดใจ อาหารเป็นส่วนหนึ่งของการท่องเที่ยว สิ่งที่น่าท่องเที่ยวให้ความสนใจมากที่สุดคือ ร้านอาหารว่ามีราคาแพง หรือร้านอาหารมีระดับเพียงใด และยังสอดคล้องกับงานวิจัยของ Quan & Wang (2004) ที่ศึกษาเรื่อง รูปแบบประสบการณ์ของนักท่องเที่ยว: ประสบการณ์การบริโภคอาหารในแหล่งท่องเที่ยว พบว่า การบริโภคอาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาตลาดและทำให้ผู้ผลิตอาหารพื้นเมืองเพิ่มคุณค่าของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้นักท่องเที่ยวมีประสบการณ์จากการได้บริโภคอาหารที่ผลิตจากจากวัตถุดิบในท้องถิ่น ส่วน Torres (2003) ศึกษาเรื่อง ความเชื่อมโยงระหว่างการท่องเที่ยวและการเกษตรในเม็กซิโก อธิบายว่า อาหารท้องถิ่น มาจากการนำวัตถุดิบและผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่นนั้น เพื่อนำไปปรุงเป็นอาหาร ซึ่งนักท่องเที่ยวให้ความสนใจในอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ Hall, M., & Mitchell, R. (2002) พบว่านักท่องเที่ยวสนใจที่จะเรียนรู้วัฒนธรรมผ่านอาหาร โดยการจัดงาน สีสันของอาหาร การแสดงกรรมวิธีในการปรุงให้นักท่องเที่ยวเห็น เช่นเดียวกับ อภิรมย์ พรหมจรรยา และคณะ (2546) ที่ศึกษาเรื่องการพัฒนาการท่องเที่ยวชนบท กรณีศึกษาจังหวัดภูเก็ตพบว่า นอกจากนักท่องเที่ยวจะมาเยือนแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติแล้ว นักท่องเที่ยวยังสนใจวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชนในหมู่บ้านและรู้จักการทำอาหารพื้นบ้านที่ใช้ในการบริโภคประจำวันของชุมชนอีกด้วย

### ข้อเสนอแนะในการวิจัย

จากผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตมีอิทธิพลในเชิงลบต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ส่วนแรงจูงใจในการท่องเที่ยวมีอิทธิพลในเชิงบวกต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ดังนั้น ไม่ว่าจะเส้นทางบริษัทนำเที่ยว โรงแรม ร้านอาหาร รวมไปถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรนำ 2 ปัจจัยนี้ มาใช้ให้เกิดประโยชน์ แม้ว่าปัจจัยความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตมีอิทธิพลในเชิงลบต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ แต่นั่นเป็นเพราะว่านักท่องเที่ยวเกิดความกังวลหรือความกลัวในการบริโภคอาหารที่แปลกใหม่หรือไม่คุ้นเคย ดังนั้นจึงต้องมีการกำหนดมาตรฐานจากหน่วยงานของภาครัฐในการให้บริการด้านอาหารและแนวทางในการดำเนินงานของผู้ประกอบการให้สามารถบริหารจัดการได้อย่างมีคุณภาพเพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวซึ่งเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคโดยตรง และยังเป็น การส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวมีความเชื่อมั่นต่อการให้บริการด้านอาหาร แต่ปัจจัยทางด้านแรงจูงใจในการท่องเที่ยวกลับมีอิทธิพลในเชิงบวกต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ต้องเสริมแรงจูงใจในการท่องเที่ยวให้มากขึ้น ซึ่งจากค่าสัมประสิทธิ์ของแรงจูงใจมีค่าสูงกว่าปัจจัยเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิต โดยค่าสัมประสิทธิ์ของแรงจูงใจในการท่องเที่ยวอยู่ที่ 0.450 ส่วนค่าสัมประสิทธิ์ของปัจจัยเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตอยู่ที่ - 0.216

ดังนั้น ควรที่จะเสริมแรงจูงใจในการท่องเที่ยว โดยการสร้างอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่นนั้นๆ สร้างค่านิยมที่ว่า เมื่อมาท่องเที่ยวที่พื้นที่นี้ จังหวัดนี้ จะต้องมาทานอาหารชนิดนี้ให้ได้ ถ้าไม่ได้ทานถือว่ายังไม่ถึงสถานที่แห่งนี้ และแรงจูงใจในการท่องเที่ยวสมัยนี้ สามารถสร้างได้ไม่ยาก

ดังจะเห็นได้จากในโลกสื่อสังคมออนไลน์มีการกระจายข้อมูลอย่างรวดเร็ว สถานที่ท่องเที่ยวใด ที่พักใด ร้านอาหารใดที่คนนิยมเดินทางท่องเที่ยวจะถูกแชร์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นเฟซบุ๊ก อินสตาแกรม ไลน์ ซึ่งนอกจากจะเป็นการสร้างแรงจูงใจในการท่องเที่ยวแล้ว ยังถือได้ว่าเป็นการส่งเสริมการตลาดอีกทางหนึ่งด้วยและในขณะเดียวกัน ควรให้นักท่องเที่ยวทราบถึงส่วนประกอบของอาหารชนิดนั้นว่าประกอบไปด้วยวัตถุดิบใดบ้าง เพื่อคลายความกังวลต่อการบริโภคอาหารแปลกใหม่ หรืออาหารที่ไม่รู้จัก อย่างอาหารท้องถิ่นทางภาคใต้ มักจะเป็นอาหารที่เน้นรสชาติ เปรี้ยว เค็มและเผ็ด มีกลิ่นเครื่องเทศแรง มีผักเคียงค่อนข้างเยอะอันเนื่องมาจากสภาพภูมิอากาศของภาคใต้มีอากาศร้อนชื้น ทำให้เจ็บป่วยได้ง่าย และอาหารที่มีรสชาติเผ็ดนี้เองช่วยให้ร่างกายเกิดความอบอุ่นและรักษาอาการเจ็บป่วยได้เป็นอย่างดี ซึ่งจุดนี้ เป็นจุดที่นักท่องเที่ยวมักไม่ค่อยรู้ จึงควรนำกระแสรักสุขภาพที่กำลังเป็นที่นิยมในปัจจุบันมาใช้ให้เป็นประโยชน์ จัดการส่งเสริมหรือทำป้ายติดให้นักท่องเที่ยวได้รู้ว่า วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารหรือเครื่องเทศชนิดนี้ เป็นสมุนไพรชนิดหนึ่งหรือไม่ และมีประโยชน์ต่อสุขภาพในด้านใดบ้าง หรืออาจมีการบอกถึงคุณภาพของวัตถุดิบ เช่น อาหารทะเลที่ใช้มีความสดใหม่ อาจจะทำบ่อเลี้ยงโชว์ด้านหน้าให้นักท่องเที่ยวเห็น

### ข้อเสนอแนะในการศึกษาวิจัยครั้งต่อไป

1. ในงานวิจัยนี้ศึกษาเฉพาะการบริโภคอาหารท้องถิ่นของภาคใต้เท่านั้น ดังนั้นควรขยายขอบเขตของการศึกษาอาจจะให้ครอบคลุมทั่วประเทศ หรือวิจัยในภาคอื่นๆ ผลที่ได้ อาจมีความเหมือนหรือแตกต่างออกไปจากงานวิจัยนี้

2. ในงานวิจัยนี้เป็นการวิจัยที่เก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวชาวไทยเท่านั้น ควรขยายขอบเขตของการศึกษาโดยเก็บจากนักท่องเที่ยวหลายสัญชาติ หรืออาจใช้การเก็บข้อมูลแยกตามสัญชาติ แยกตามทวีป เพื่อเปรียบเทียบผลที่ได้ว่ามีความเหมือนหรือแตกต่างกันอย่างไร

3. ควรศึกษาหาปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นของภาคใต้เพิ่มเติมเช่น ปัจจัยในด้านต่างๆ ของเจ้าของท้องถิ่นภาพลักษณ์ของเจ้าของท้องถิ่น มีผลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นของภาคใต้ด้วยหรือไม่หรืออาจเปลี่ยนตัวแปรตามที่ศึกษาเป็นการท่องเที่ยวในภาคใต้ก็ได้

### บรรณานุกรม

กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2556)

สุสารี ประคินกิจและชาญชัย ประคินกิจ. (2552). บทความวิจัยเรื่องพฤติกรรมเสี่ยงทางสุขภาพของ

นักท่องเที่ยวต่างชาติบริเวณถนนข้าวสาร กรุงเทพมหานคร: วารสารกระแสวัฒนธรรม. ปีที่ 10 ฉบับที่ 17 คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.

อภิรมย์ พรหมจรรยา และคณะ. (2546).งานวิจัยเรื่องการพัฒนาการท่องเที่ยวชนบท กรณีศึกษาจังหวัดภูเก็ต. กรุงเทพฯ: กองทุนสนับสนุนการวิจัย.

- Chang, R. C. Y., Kivela, J., & Mak, A. H. N. (2010). Food preferences of Chinese tourists. **Annals of Tourism Research**. 37(4), 989-1011.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. **Annals of Tourism Research**.
- Fields, K. (2002). Demand for the gastronomy tourism products: motivational factors. In A.M. Hjalager & G. Richard (Eds.), **Tourism and Gastronomy** (pp. 36-50). Routledge. London.
- Hall, C.M., & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experiences of consumption? An introduction to the tourism of taste. In C.M.Hall, E.Sharples, and R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne (Ed.). **Food tourism around the world: development, management and and markets** (pp. 1-24). Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Hall, M., & Mitchell, R. (2002). Tourism as a force for gastronomic globalization and localization. In M. A. Hjalager and Richards, G. (Eds.), **Tourism and Gastronomy** (pp. 71-87). London: Routledge.
- Hall, C.M., & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experiences of consumption? An introduction to the tourism of taste. In C.M.Hall, E.Sharples, and R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne (Ed.). **Food tourism around the world: development, management and and markets** (pp. 1-24). Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Henderson, J. (2000). Food hawkers and tourism in Singapore. *International Journal of Hospitality Management*. 19, 109-117.
- Hjalager, A., & Corigliano, M. (2000). Food for tourists - determinants of an image. *International Journal of Tourism Research*, (2), 281 -293.
- Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a Model of Local Food Consumption on Trips and Holidays: A Grounded Theory Approach. **International Journal of Hospitality Management**. 28, 423-431.
- McCracken, V.A., & Brandt, J.A. (1987). Household Consumption of Food-Away-From Home: Total Expenditure and by Type of Food Facility. **American Journal of Agricultural Economics**. 69(2), pp. 274-284.
- Pliner, P., & Hobden, K. (1992). Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*. 19(2), 105-120.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a Structural Model of the Tourist Experience: An Illustration from Food Experience in Tourism. **Tourism Management**. 25(3), 297-305.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? In A.M. Hjalager and G. Richards (Eds.). **Tourism and Gastronomy** (pp. 3-20). London: Routledge. **Tourism Research**. 37(4), 989-1011.
- Torres, R. (2003). Linkages Between Tourism and Agriculture in Mexico. **Annals of Tourism Research**. 30 (3), 546-566.
- Yamane, T. (1967). *Statistics, An Introductory Analysis*, 2nd Ed., New York: Harper and Row.