



สารนิพนธ์

เรื่อง การศึกษาทัศนคติที่มีต่ออาหารเวียดนามในประเทศไทย

โดย

นางสาววรรณ บัวทอง

รหัสนักศึกษา 05580741

สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2561

ลิขสิทธิ์ของสาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ชื่อสารนิพนธ์	การศึกษาทัศนคติที่มีต่ออาหารเวียดนามในประเทศไทย
ผู้เขียน	นางสาววารภรณ์ บัวทอง
อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์	อาจารย์ ดร. ยงยุทธ วิถีไตรรงค์
สาขาวิชา	เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์
ปีการศึกษา	2561

### บทคัดย่อ

สารนิพนธ์เรื่องการศึกษาทัศนคติที่มีต่ออาหารเวียดนามในประเทศไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาทัศนคติ ความเข้าใจทางด้านการรู้จักชื่อเมนูอาหารและความสนใจที่มีต่ออาหารเวียดนามของคนไทย กลุ่มตัวอย่างได้แก่ นักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จำนวน 385 คน มีวิธีการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลในด้านตัวเลขจากแบบสอบถามโดยใช้สูตรการหาค่าร้อยละ

ผลการศึกษาพบว่า จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด ร้อยละ 80.3 เป็นเพศหญิง ร้อยละ 19.7 เป็นเพศชาย ร้อยละ 84.4 เคยรับประทานอาหารและร้อยละ 15.6 ไม่เคยรับประทานอาหารเวียดนาม เมื่อพูดถึงอาหารเวียดนามสิ่งแรกที่ผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 70.1 นึกถึงคือ ผัก และเมนูอาหารเวียดนามที่ผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 89.1 รู้จักคือ แหนมเนือง ในกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่เคยรับประทานอาหารเวียดนามร้อยละ 90.4 สนใจรับประทานอาหารเวียดนามโดยร้อยละ 56.8 คิดว่าอาหารเวียดนามมีรสชาติ جيد และกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามที่เคยรับประทานอาหารเวียดนามร้อยละ 93.4 ยังอยากรับประทานซ้ำ

กลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 27.3 และร้อยละ 18.2 เลือกรับประทานอาหารเวียดนามด้วยเหตุผลเพราะ เป็นอาหารที่มีผักเครื่องเคียงให้เลือกรับประทานเยอะ และเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งจากผลการศึกษาดังกล่าว สามารถแสดงให้เห็นถึงทัศนคติที่มีต่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยในเรื่องของอาหารเวียดนามเป็นอาหารเพื่อสุขภาพได้อย่างชัดเจน

คำสำคัญ : ทัศนคติ, ชื่อเมนูอาหาร, ความสนใจ, อาหารเวียดนาม

## กิตติกรรมประกาศ

สารนิพนธ์นี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างดียิ่งจากอาจารย์ ดร. ยงยุทธ วิถีไตรรงค์ อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์ ที่ได้ให้คำปรึกษา ตรวจสอบผลงาน พร้อมทั้งให้คำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไข รวมไปถึงการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นระหว่างการจัดทำสารนิพนธ์ จนทำให้ผลการศึกษาของสารนิพนธ์นี้ประสบความสำเร็จ และเสร็จสมบูรณ์

ขอขอบคุณอาจารย์นาตยา อยู่คง อาจารย์ประจำรายวิชาการศึกษาศึกษาเอกเทศ ที่ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเขียนโครงร่างวิจัย และรูปแบบการจัดรูปเล่มสารนิพนธ์

ขอขอบคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่าน ที่ได้สละเวลาในการตอบแบบสอบถาม และให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการทำสารนิพนธ์นี้

ขอขอบคุณรุ่นพี่ รุ่นน้อง รวมไปถึงเพื่อนๆ ทั้งในคณะอักษรศาสตร์และคณะอื่นๆ ที่คอยเป็นกำลังใจ และช่วยเหลือจนกระทั่งสารนิพนธ์เล่มนี้เสร็จสมบูรณ์

ท้ายที่สุด ขอขอบคุณคุณพ่อ คุณแม่ และครอบครัว ที่ให้การสนับสนุนทางการศึกษามาโดยตลอดจนกระทั่งสำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรี

ผู้วิจัยหวังว่าสารนิพนธ์เล่มนี้จะเป็นประโยชน์และเป็นแนวทางให้สำหรับผู้ที่สนใจศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับอาหารเวียดนาม โดยเฉพาะประเด็นการศึกษาทัศนคติที่มีต่ออาหารเวียดนามในประเทศไทย หากสารนิพนธ์มีข้อผิดพลาดประการใดผู้วิจัยขอน้อมรับไว้แต่เพียงผู้เดียว

วรารณณ์ บัวทอง

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	ง
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	
ที่มาและความสำคัญ	1-3
วัตถุประสงค์	3
ผลที่คาดว่าจะได้รับ	4
ขอบเขตการศึกษา	4
Time Table	4
นิยามศัพท์	5
บทที่ 2 เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
เอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารเวียดนาม	6-7
รายงานการวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7-12
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน	
รวบรวมเอกสารที่เกี่ยวข้อง	13-14
วางแผนการทำงาน	14-15
วิเคราะห์ข้อมูล	15-16
นำเสนองานวิจัย	16
บทที่ 4 ผลการศึกษา	
ข้อมูลทั่วไป	17-21
ทัศนคติที่มีต่ออาหารเวียดนาม	21-22
ความเข้าใจและความสนใจที่มีต่ออาหารเวียดนาม	23-25

บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	
สรุปและอภิปรายผลการวิจัย	26-31
ข้อเสนอแนะของผลการวิจัย	31-32
บรรณานุกรม	33-34
ภาคผนวก	35-39

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1.	ขั้นตอนการดำเนินงาน	4
2.	จำนวนค่าร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตาม ได้แก่ เพศ อายุ ภูมิภาค คณะวิชาของกลุ่มตัวอย่าง	17-20
3.	แสดงทัศนคติแรกเรื่องวัตถุดิบ การเคยรับประทาน หรือไม่เคยรับประทาน อาหารเวียดนามและรสชาติเมื่อพูดถึงอาหารเวียดนามของกลุ่มตัวอย่าง	21-22
4.	แสดงความเข้าใจที่มีต่ออาหารเวียดนาม ทางด้านการรู้จักจากชื่อเมนูอาหาร	23
5.	แสดงความสนใจในการรับประทานอาหารเวียดนามและความต้องการรับประทานซ้ำ	24
6.	แสดงเหตุผลที่สนใจรับประทานอาหารเวียดนาม	25

## สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1. จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามตามเพศ	26
2. เคยรับประทานอาหารเวียดนามหรือไม่	27
3. เมื่อพูดถึงอาหารเวียดนาม นึกถึงสิ่งใดเป็นอย่างแรก	27
4. อาหารเวียดนามที่รู้จัก	28
5. สนใจอยากรับประทานอาหารเวียดนามหรือไม่	29
6. อาหารเวียดนามมีรสชาติอย่างไร (เฉพาะผู้ที่ไม่เคยรับประทาน)	29
7. เหตุผลที่สนใจรับประทานอาหารเวียดนาม	30

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญ

ประเทศเวียดนาม เป็นแหล่งอารยธรรม ร่ำรวยไปด้วยศิลปปะอันเป็นเอกลักษณ์ และอุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืชพรรณธัญญาหาร วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวเวียดนามมีลักษณะคล้ายกับชาวไทย (สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2548) กล่าวคือ เกือบทุกมื้ออาหารของชาวเวียดนามจะต้องมีข้าวหรืออาหารที่ผ่านการแปรรูปจากข้าว รวมทั้งการใช้พืชผักหรือพืชสมุนไพรเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหาร เป็นเครื่องเคียงของอาหารแต่ละจาน ประกอบกับใช้น้ำมันสัตว์ต่างๆ และอาหารทะเลด้วย นอกจากนี้บนโต๊ะอาหารของทุกบ้านจะมีน้ำปลา (ที่ได้จากการหมักปลาทะเล) กับเกลือไว้ปรุงรสเพิ่มเติม คล้ายกับพริกน้ำปลาของไทย (เสมอพร สังวาสี, 2558) เครื่องปรุงรสส่วนใหญ่เป็นแบบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มากกว่าจีน เช่น รสเปรี้ยวใช้มะขามและมะนาว ไม่นิยมน้ำส้มสายชู รสเค็มส่วนใหญ่ใช้เกลือหรือน้ำปลา รองลงไปเป็นกะปิ ปลาแร่หรือกุ้งจ่อม ใช้ซีอิ๊วแบบจีนน้อยมาก ความหวานนิยมใช้น้ำตาลพื้นเมือง การกินอาหารนิยมใช้ตะเกียบพลิกอาหารแทนทัพพี นิยมรับประทานเนื้อวัวมากกว่าประเทศไทย (ปรีดา เหวตระกุล, 2557)

อาหารเวียดนามแต่ละภูมิภาคมีความแตกต่างกันดังนี้ อาหารเวียดนามในภาคเหนือ มีอิทธิพลของอาหารจีน มีแกงจืดแบบจีน และการผัดแบบจีนอย่างแพร่หลาย อาหารเวียดนามในภาคกลาง ศูนย์กลางอยู่ที่เว้ มีอิทธิพลของอาหารในวัง และอาหารมีรสเผ็ดมากกว่าภาคอื่น ส่วนอาหารเวียดนามใต้ มีอิทธิพลของอาหารอินเดียและอาหารกัมพูชา ใช้ผัก ผลไม้และเนื้อสัตว์ที่หลากหลาย (ปรีดา เหวตระกุล, 2557) เอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ทำให้อาหารเวียดนามเป็นที่จดจำของต่างชาติคือ เมนูอาหารเกือบทุกจานจะประกอบไปด้วยผักสดนานาชนิด (เสมอพร สังวาสี, 2550) ซึ่งนอกจากจะมีประโยชน์ต่อร่างกายแล้ว ยังช่วยลดความเสี่ยงจากอาหาร อีกทั้งให้กลิ่นหอมเฉพาะตัว ช่วยรสชาติของอาหารให้เข้มข้นขึ้นอีกด้วย (เสมอพร สังวาสี, 2558)

พืชผักสมุนไพร รวมไปถึงผลไม้ทานาชนิด ที่นำมาประกอบเป็นวัตถุดิบและเครื่องเคียงของแต่ละเมนูในอาหารเวียดนาม อาทิ ตะไคร้ มะนาว ขิง แตงกวา ผักชี หอมหัวใหญ่ หัวปลี พริก ผักกวางตุ้ง หัวไชเท้า ผักกาดขม ผักแพว ผักตั่ว ใบชะพลู โหระพา สะระแหน่ ผักชีใบเลื่อย



ผักกาดหอม มะเฟือง กล้วยน้ำหว่าดิบ มะม่วงเปรี้ยวดิบ มะเขือเทศ ต้นหอม ขมิ้น งา กระเทียม พริกไทย หอมแดง เห็ดหอม เห็ดหูหนูขาว เห็ดหูหนูดำ ผักกาดคอง กระเทียมคอง ฯลฯ (เสมอพร สัจวาสี, 2558) ซึ่งนอกจากจะทำให้อาหารมีรสชาติที่กลมกล่อมขึ้นแล้ว ยังช่วยให้อาหารจานนั้นๆ เต็มไปด้วยคุณประโยชน์มากมาย เช่น มีสารยับยั้งการเกิดโรคมะเร็ง ป้องกันหัวใจและความดันโลหิตสูง เป็นต้น (สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2548)

การเข้ามาในไทยของอาหารเวียดนามเริ่มต้นพร้อมกับการอพยพของชาวเวียดนามมายังกรุงศรีอยุธยาในช่วงกลางคริสต์ศตวรรษที่ 17 ก่อนรัชกาลสมเด็จพระนารายณ์มหาราช และเริ่มอพยพเข้ามาเพิ่มขึ้นในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ สาเหตุที่ชาวเวียดนามอพยพเข้าไทย เนื่องจากการลี้ภัยทางการเมืองและศาสนา และถูกกวาดต้อนเข้ามาในฐานะเชลยศึกสงคราม โดยชาวเวียดนามหลายกลุ่มที่อพยพเข้ามา ได้กระจายตัวกัน ตั้งถิ่นฐานอยู่ที่กรุงเทพฯ จันทบุรี ระยอง ชลบุรี อยุธยา กาญจนบุรี นครสวรรค์ (มุสตี จันทวิมล, 2541) และส่วนใหญ่ตั้งถิ่นฐานอยู่ที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ อุดรธานี หนองคาย สกลนคร มุกดาหาร อุบลราชธานี และนครพนม (ธัญญาทิพย์ ศรีพนา, 2548)

ด้วยเหตุนี้จึงส่งผลให้อาหารเวียดนามบางอย่างที่เข้ามาในไทยเกิดการผสมผสานเข้ากับอาหารพื้นถิ่นที่ชาวเวียดนามอพยพเข้าไปตั้งถิ่นฐานอยู่ เช่น ไช้กระทะ ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือเป็นอาหารที่ประกอบด้วยไข่ดาว เนื้อสัตว์ ซึ่งใช้หมูยอ ต่อมาเพิ่มกุ้งเชียง และหมูสับเพิ่มเข้าไป ลักษณะเด่นประการหนึ่งของไช้กระทะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คือ การใช้กระทะแบนเล็กๆ มีหูสองข้างเป็นภาชนะ อย่างไรก็ตาม เราไม่เห็นไช้กระทะแบบนี้ในเวียดนาม จึงทำให้คิดว่า ไช้กระทะน่าจะเกิดขึ้นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทยโดยชาวเวียดนามที่อพยพเข้ามาอาศัยอยู่ได้นำวัฒนธรรมการบริโภคของชาวฝรั่งเศสในเวียดนามและลาวมาประยุกต์ทำให้ไช้กระทะกลายเป็นอาหารเวียดนามจานเด่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ธัญญาทิพย์ ศรีพนา, 2555)

จากการสัมภาษณ์ผู้สูงอายุชาวเวียดนามที่กรุงเทพฯ นครพนมและอุดรธานี พบว่า อาหารเวียดนามแบบดั้งเดิม ซึ่งมีที่มาจากชาวเวียดนามที่เข้ามาสู่ไทยรุ่นแรกๆ มีดังเช่น ขนมปากหม้อ หรือ แบ้งห์กวน (Bánh Cuốn) ขนมเบื้องญวน หรือ แบ้งห์แสบัว (Bánh xèo ) หมูยอ (Giò) ก๋วยจั๊บญวน (Bánh canh) ขนมถั้วญวน หรือ แบ้งห์แสบัว (Bánh bèo) แบ้งห์โบตหล็อก (Bánh böt lóc) ข้าวต้มมัดญวน หรือ ข้าวต้มมัดเวียดนาม หรือเรียกในภาษาเวียดนามว่า แบ้งห์จิ้ง

(Bánh chung) ซึ่งเป็นอาหารที่บริโภคกันในช่วงตรุษ หรือ เต็ต (Tết) อาหารเวียดนามอีกอย่างที่นิยมในไทย โดยเฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คือ ปอเปี๊ยะทอด (Nem rán) (ธัญญาทิพย์ ศรีพนา, 2555)

ปัจจุบันอาหารเวียดนามกำลังเป็นที่สนใจอย่างแพร่หลายของคนรุ่นใหม่ ผลสำรวจเกี่ยวกับอาหารต่างชาติยอดนิยม 5 อันดับแรกจากศูนย์วิจัยกสิกรไทยพบว่า อันดับแรก คือ อาหารญี่ปุ่น รองลงมาคืออาหารจีน อาหารอเมริกัน อาหารเวียดนาม และอาหารอิตาลี (MGR Online, 2552) โดยกลุ่มคนที่นิยมทานอาหารเวียดนามส่วนใหญ่ คือ กลุ่มคนที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพ และออกกำลังกาย เนื่องจากเมนูอาหารเวียดนามเกือบทุกจานประกอบไปด้วยวัตถุดิบที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการดูแลสุขภาพ ผู้ที่กำลังควบคุมน้ำหนักหรือต้องการทานผักในทุกมื้ออาหาร อีกทั้งอาหารเวียดนามยังมีรสชาติที่ไม่จัดจ้าน ทานง่าย และมีน้ำจิ้มหลากหลายรสเพื่อใช้ช่วยเพิ่มรสชาติในการทานอีกด้วย

การแพร่หลายและเป็นที่นิยมของอาหารเวียดนามส่งผลให้มีร้านอาหารเวียดนามเกิดขึ้นมากในไทย โดยสามารถศึกษาได้จากข้อมูลสถิติการขยายตัวของร้านอาหารเวียดนาม ดังนี้ ช่วงต้นปี 2561 จากข้อมูลของซีอาร์จีพบว่าภาพรวมธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย มีมูลค่าสูงถึง 4 แสนล้านบาท นับว่ามีขนาดใหญ่มากและการเติบโตก็ค่อนข้างล้าไปตามจีดีพีของประเทศ หรือเฉลี่ยที่ 3-5% ซึ่งในส่วนของร้านอาหารเวียดนาม มีมูลค่าถึง 1,000 ล้านบาทเลยทีเดียว (รุ่งนภา สารพิน, 2561)

ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยจึงต้องการศึกษาเกี่ยวกับความเข้าใจของคนไทยที่มีต่ออาหารเวียดนาม เพื่อให้เห็นถึงทัศนคติ ความเข้าใจทางด้านการรู้จักชื่อเมนูอาหารและความสนใจที่มีต่ออาหารเวียดนามของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์

## 1.2 วัตถุประสงค์การวิจัย

1.2.1 เพื่อศึกษาทัศนคติที่มีต่ออาหารเวียดนามของคนไทย

1.2.2 เพื่อศึกษาความเข้าใจที่มีต่ออาหารเวียดนามของคนไทย ทางด้านการรู้จักจากชื่อเมนูอาหาร

1.2.3 เพื่อศึกษาความสนใจที่มีต่ออาหารเวียดนามของคนไทย



## 1.6 นิยามศัพท์

แป้งท้าว หรือ ขนมปากหม้อเวียดนาม : ลักษณะคล้ายคลึงกับข้าวเกรียบปากหม้อของไทย แตกต่างกันตรงที่ขนมปากหม้อเวียดนามมีเพียงไส้เดียวคือ ไส้หมูสับผสมเห็ดหูหนูสับ ไม่มีไส้หวาน โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว อีกทั้งยังทานคู่กับน้ำจิ้มที่ทำจากน้ำปลา ผสมกับพริกสดและกระเทียม หั่นเป็นชิ้นเล็ก รสชาติเค็มหวาน เปรี้ยวเผ็ดเล็กน้อย

แป้งห่อแก้ว หรือ ขนมเป็องญวน : ลักษณะใกล้เคียงกับขนมเป็องญวนที่คนไทยรู้จัก และรับประทานที่ร้านอาหารเวียดนามในประเทศไทย คือ ตัวแป้งมีสีเหลือง ตัวไส้ประกอบด้วย ถั่วงอก กุ้ง และต้นหอม เวลาทานคนเวียดนามนิยมห่อด้วยแผ่นแป้งที่มีลักษณะบางคล้ายกระดาษ (แผ่นแป้งต้องชุบน้ำก่อน แล้วค่อยนำไปห่อ) ทานกับผักหลายชนิด เช่น โหระพา สะระแหน่ แตงกวา หัวปลีหั่นฝอย ผักแพ้ว ผักกาดหอม และทานคู่กับน้ำจิ้มที่ทำจากน้ำปลา มะละกอและ แครอทหั่นเส้น พริกสดและกระเทียมหั่นเป็นชิ้นเล็ก รสชาติเค็มหวาน เปรี้ยวเผ็ดเล็กน้อย

แป้งห่อบัว หรือ ขนมถั่วญวน : ลักษณะคล้ายคลึงกับขนมถั่วญวนของไทย แต่เป็นอาหารคาว ตัวแป้งทำจากแป้งข้าวเจ้าผสมแป้งข้าวเหนียว ตัวหน้าโรยด้วยกุ้งแห้ง หอมเจียว ถั่วลิสงป่น และ ต้นหอมซอย ทานคู่กับน้ำจิ้มที่ทำจากน้ำปลา ผสมกับพริกสดและกระเทียมหั่นเป็นชิ้นเล็ก รสชาติ เค็มหวาน เปรี้ยวเผ็ดเล็กน้อย

แป้งห่อโบทหล่อ : ตัวขนมทำจากแป้งมันสำปะหลัง นวดให้เข้าที่แล้วนำกุ้งมาห่อเป็นไส้ จากนั้นห่อ ด้วยใบตองและนำไปต้มจนสุก เมื่อสุกได้ที่ ตัวแป้งจะมีลักษณะใสเห็นไส้กุ้งข้างใน เวลาเสิร์ฟโรย หน้าด้วยหอมเจียว ต้นหอมและพริกชี้ฟ้าซอย ทานคู่กับน้ำจิ้มที่ทำจากน้ำปลา ผสมกับพริกสดและ กระเทียมหั่นเป็นชิ้นเล็ก รสชาติเค็มหวาน เปรี้ยวเผ็ดเล็กน้อย

น้ำจิ้ม : ส่วนผสม ได้แก่ น้ำปลา น้ำตาล ผงชูรส มะนาว พริกชี้ฟ้าสด กระเทียม หรือใส่มะละกอ กับแครอทหั่นฝอย รสชาติเค็มหวาน เปรี้ยวเผ็ดเล็กน้อย

## บทที่ 2

### เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เอกสารที่ใช้เป็นกรอบความคิดในการวิจัย ได้แก่ เอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารเวียดนามและรายงานการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับปัจจัย ทักษะคิด ความรู้และพฤติกรรมของคนไทยที่มีต่อการบริโภคอาหาร

#### 2.1 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารเวียดนาม

มุสดี จันทวิมล (2541) เขียนหนังสือเรื่อง “เวียดนามในไทย” กล่าวว่า อาหารเวียดนามเข้ามาประเทศไทยพร้อมกับการอพยพของชาวเวียดนามมายังกรุงศรีอยุธยาในช่วงกลางคริสต์ศตวรรษที่ 17 ก่อนรัชกาลสมเด็จพระนารายณ์มหาราช และเริ่มอพยพเข้ามาเพิ่มขึ้นในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ สาเหตุที่ชาวเวียดนามอพยพเข้าไทย เนื่องจาก การลี้ภัยทางการเมืองและศาสนา และถูกกวาดต้อนเข้ามาในฐานะเชลยศึกสงคราม โดยชาวเวียดนามหลายกลุ่มที่อพยพเข้ามา ได้กระจายตัวกัน ตั้งถิ่นฐานอยู่ที่กรุงเทพฯ จันทบุรี ระยอง ชลบุรี อยุธยา กาญจนบุรี นครสวรรค์

ัญญาทิพย์ ศรีพนา (2548) เขียนหนังสือเรื่อง “เหวียด เกี้ยว ในประเทศไทยกับความสัมพันธ์ไทย – เวียดนาม” กล่าวว่า ชาวเวียดนามหลายกลุ่มที่อพยพเข้ามา ส่วนใหญ่จะตั้งถิ่นฐานอยู่ที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ อุตรธานี หนองคาย สกลนคร มุกดาหาร อุบลราชธานี และนครพนม

สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (2548) เขียนหนังสือเรื่อง “ธุรกิจร้านอาหารเวียดนาม” กล่าวว่า ประเทศเวียดนามเป็นแหล่งอารยธรรม ร่ำรวยไปด้วยศิลปะอันเป็นเอกลักษณ์ และอุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืชพรรณธัญญาหาร วิธีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวเวียดนามมีลักษณะคล้ายกับชาวไทย รวมทั้งอาหารการกินที่นิยมนำผักสมุนไพรต่างๆ มาเป็นเครื่องเคียงในการรับประทาน เพื่อให้เกิดรสชาติที่กลมกลืนกัน อาหารเวียดนามจึงเป็นอาหารที่มีลักษณะเฉพาะ และมากด้วยคุณประโยชน์นานัปการ เช่น มีสารยับยั้งการเกิดโรคมะเร็ง ป้องกันหัวใจและความดันโลหิตสูง เป็นต้น

เสมอพร สังกวาลี (2550) เขียนหนังสือเรื่อง “Easy Vietnamese fusion food” กล่าวว่า เอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ทำให้อาหารเวียดนามเป็นที่จดจำของต่างชาติคือ เมนูอาหารเกือบทุกงาน

จะประกอบไปด้วยผักสดนานาชนิด ซึ่งนอกจากจะมีประโยชน์ต่อร่างกายแล้ว ยังลดความเลี่ยนใน  
ตัวอาหาร อีกทั้งให้กลิ่นหอมเฉพาะตัว ช่วยชูรสชาติของอาหารให้เข้มข้นขึ้น

ปรีดา เหนระกุล (2557) เขียนหนังสือเรื่อง “อาหารอาเซียน” กล่าวว่า อาหารเวียดนามเป็น  
อาหารเพื่อสุขภาพ เนื่องจากส่วนใหญ่มีผักเป็นส่วนผสม และยังจัดเสิร์ฟผักสดหลากหลายชนิดคู่  
ไปกับอาหารแทบทุกเมนู ผักที่นิยมรับประทาน ร้อยละ 50 เป็นผักขึ้นตามธรรมชาติ และมีน้ำจิ้ม  
ที่หลากหลาย ซึ่งกลายเป็นเสน่ห์สำคัญของอาหารเวียดนาม ทำให้อาหารเวียดนามได้รับความนิยม  
นิยมในหมู่ชาติอื่นที่รักสุขภาพ เครื่องปรุงรสส่วนใหญ่เป็นแบบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มากกว่า  
จีน เช่น รสเปรี้ยวใช้มะขามและมะนาว ไม่นิยมน้ำส้มสายชู รสเค็มส่วนใหญ่ใช้เกลือหรือน้ำปลา  
รองลงไปเป็นกะปิ ปลาร้าหรือกุ้งจ่อม ใช้ซีอิ๊วแบบจีนน้อยมาก ความหวานนิยมใช้น้ำตาลพื้นเมือง  
การกินอาหารนิยมใช้ตะเกียบพลิกอาหารแทนทัพพี นิยมรับประทานเนื้อวัวมากกว่าประเทศไทย  
อาหารเวียดนามแต่ละภูมิภาคมีความแตกต่างกันดังนี้ อาหารเวียดนามในภาคเหนือ มีอิทธิพล  
ของอาหารจีน มีแกงจืดแบบจีน และการผัดแบบจีนอย่างแพร่หลาย อาหารเวียดนามในภาคกลาง  
ศูนย์กลางอยู่ที่เว้ มีอิทธิพลของอาหารในวัง และอาหารมีรสเผ็ดมากกว่าภาคอื่น ส่วนอาหาร  
เวียดนามใต้ มีอิทธิพลของอาหารอินเดียและอาหารกัมพูชา ใช้ผัก ผลไม้และเนื้อสัตว์ที่  
หลากหลาย

เสมอพร สังวาสี (2558) เขียนหนังสือเรื่อง “อร่อยเวียดนาม” กล่าวว่า บนโต๊ะอาหารของทุก  
บ้านของชาวเวียดนามจะมีน้ำปลา (ที่ได้จากการหมักปลาทะเล) กับเกลือไว้ปรุงรสเพิ่มเติม คล้าย  
กับพริกน้ำปลาของไทย ในแต่ละเมนูของอาหารเวียดนามมักจะประกอบไปด้วยพืชผักสมุนไพร  
รวมไปถึงผลไม้نانาชนิด ที่นำมาประกอบเป็นวัตถุดิบและเครื่องเคียงของแต่ละเมนูในอาหาร  
เวียดนาม อาทิ ตะไคร้ มะนาว ขิง แดงกวา ผักชี หอมหัวใหญ่ หัวปลี พริก ผักกวางตุ้ง หัวไชเท้า  
ผักกาดขม ผักแพว ผักต้ว ใบชะพลู โหระพา สะระแหน่ ผักชีใบเลื่อย ผักกาดหอม มะเฟือง ถั่ว  
น้ำหว่าดิบ มะม่วงเปรี้ยวดิบ มะเขือเทศ ต้นหอม ขมิ้น งาม กระเทียม พริกไทย หอมแดง เห็ดหอม  
เห็ดหูหนูขาว เห็ดหูหนูดำ ผักกาดดอง กระเทียมดอง ฯลฯ

2.2 รายงานการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวโน้ม ความรู้และพฤติกรรมของคนไทยที่มีต่อการ  
บริโภคอาหารไทย และพฤติกรรมการบริโภคอาหารเวียดนาม

อรสา วงษ์ไพศาล (2552) เขียนรายงานการวิจัยเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารเวียดนาม  
และความพึงพอใจที่มีต่อการบริการของร้านอาหารเวียดนามของประชากรในกรุงเทพมหานคร

กรณีศึกษา: ร้านคุณอ้อแหมมเมืองโชคชัย 4 มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1). ศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารเวียดนามของประชากรในกรุงเทพมหานคร 2). ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการบริการของร้านคุณอ้อแหมมเมืองโชคชัย 4 จำแนกตามปัจจัยพื้นฐานทางด้านประชากรศาสตร์และระดับความพึงพอใจ แยกตามปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด 4 ด้านได้แก่ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคาสินค้า ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และด้านการส่งเสริมการตลาด กลุ่มตัวอย่างได้แก่ ลูกค้าที่ยินดีให้ข้อมูลจำนวน 400 คน เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป สถิติที่ใช้ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ และค่าเฉลี่ย ผลการวิจัยพบว่า ผู้มารับบริการร้านอาหารเวียดนามที่ใช้เป็นกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุมากกว่า 45 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 58 มีการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรีมากที่สุด ร้อยละ 42 ผู้บริโภคส่วนใหญ่ประกอบอาชีพพนักงานบริษัทเอกชน และมีระดับรายได้สูงกว่า 30,000 บาท มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 48 และ 42 ตามลำดับ เมื่อพิจารณารายการอาหารเวียดนามที่ผู้บริโภคชอบมากที่สุดคือ แหมมเมือง โดยสาเหตุที่เลือกรับประทานอาหารเวียดนามเพราะว่าอาหารมีรสชาติอร่อยแปลกแตกต่างจากอาหารโดยทั่วไป ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดอยู่ในระดับมากที่สุดได้แก่ ด้านสถานที่การให้บริการ และส่วนของอุณหภูมิในร้านปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดอยู่ในระดับมากที่สุดได้แก่ ด้านผลิตภัณฑ์ โดยที่ความพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์ส่วนของความสะอาดของอาหารในภาพรวม และความสดใหม่ของวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารราคาของผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับราคาเหมาะสม และปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดอยู่ในระดับปานกลาง ได้แก่ การส่งเสริมการตลาด

ชนิตา ปิติวรรณ (2555, น. บทคัดย่อ) เขียนรายงานการวิจัยเรื่อง แนวโน้มต่อการยอมรับอาหารไทยของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย 4 ภาคและขนมไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1). ศึกษาแนวโน้มการยอมรับอาหารไทยของนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย 4 ภาคและขนมไทย ด้านการรู้จัก ด้านความสนใจและด้านความตั้งใจซื้ออาหารไทยทั้ง 4 ภาค 2). ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวต่างชาติ กับแนวโน้มการยอมรับอาหารไทย 4 ภาคและขนมไทย กลุ่มตัวอย่างที่ใช้วิจัยได้แก่ นักท่องเที่ยวต่างชาติจำนวน 4 คน เครื่องมือที่ใช้ได้แก่ แบบสอบถาม สถิติที่ใช้วิเคราะห์ข้อมูลคือ ความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สถิติ t-test และสถิติทดสอบค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson's Product Moment Correlation Coefficient) ผลการวิจัยพบว่า

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติส่วนใหญ่เป็นเพศชาย มีอายุ 25-30 ปี มีสถานที่พำนักในประเทศแถบยุโรป มีคู่สมรสที่ไม่เป็นคนไทย ส่วนใหญ่มาเที่ยวประเทศไทยแล้ว 2 และมีระยะเวลาพำนักในประเทศน้อยกว่า 1 สัปดาห์ ผลการทดสอบสมมติฐานสำหรับแนวโน้มการยอมรับอาหารภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือพบว่า เพศ อายุ ประเทศที่พำนักที่แตกต่างกัน มีแนวโน้มการยอมรับอาหารไทย ไม่แตกต่างกัน แต่การมีคู่สมรสที่เป็นคนไทย จำนวนครั้งที่มาเที่ยวประเทศไทย ระยะเวลาที่พำนักในประเทศไทย มีผลต่อการยอมรับอาหารไทยภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลางพบว่า อายุ ประเทศที่พำนักที่แตกต่างกัน มีแนวโน้มการยอมรับอาหารภาคกลางไม่แตกต่างกัน แต่เพศ การมีคู่สมรสเป็นคนไทย จำนวนครั้งที่มาประเทศไทย ระยะเวลาที่พำนักในประเทศไทย มีผลต่อการยอมรับอาหารภาคกลาง ภาคใต้พบว่า เพศที่ต่างกัน มีแนวโน้มการยอมรับอาหารภาคใต้ไม่แตกต่างกัน แต่อายุ ประเทศที่พำนัก การมีคู่สมรสเป็นคนไทย จำนวนครั้งที่มาประเทศไทย ระยะเวลาที่พำนักในประเทศไทย มีผลต่อการยอมรับอาหารไทยภาคใต้ และชนมไทย

เอกพล บุญช่วย (2559, น. บทคัดย่อ) เขียนรายงานการวิจัยเรื่อง ความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษาระดับปริญญาตรี วิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพมหานคร วัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษาระดับปริญญาตรี วิทยาลัยดุสิตธานีกรุงเทพมหานคร 2) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษาระดับปริญญาตรี วิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพมหานคร 3) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษาระดับปริญญาตรี วิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพมหานคร กับสถานภาพส่วนบุคคลของนักศึกษาวิทยาลัยดุสิตธานีในเขตกรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยคือนักศึกษาระดับปริญญาตรี วิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพมหานคร จำนวน 400 คน โดยวิธีการสุ่มแบบเชิงชั้นภูมิ (Stratified Sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นแบบวัดความรู้ที่ผ่านความเชื่อมั่น โดยใช้สูตร KR-20 ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.88 และแบบสอบถามพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยที่ผ่านการหาค่าความเชื่อมั่น โดยใช้สูตรสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach & Alpha Coefficient) ได้ค่าความเชื่อมั่น เท่ากับ 0.75 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลคือ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การหาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย โดยวิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson's Product



Moment Correlation Coefficient) ผลการวิจัยพบว่า 1) ระดับความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษาระดับปริญญาตรี วิทยาลัยดุสิตธานีกรุงเทพมหานคร พบว่า (1.1) ระดับความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษาระดับปริญญาตรี วิทยาลัยดุสิตธานีกรุงเทพมหานคร พบว่า นักศึกษาส่วนใหญ่มีความรู้อยู่ในระดับดีมาก ด้านคุณค่าของอาหารไทย ร้อยละ 93.7 และด้านอาหารไทย 4 ภาค ร้อยละ 87.77 และมีความรู้ในระดับดีด้านเอกลักษณ์ของอาหารไทย ร้อยละ 79.29 และด้านประเภทอาหารไทย ร้อยละ 79.08 (1.2) พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษาระดับปริญญาตรี วิทยาลัยดุสิตธานีกรุงเทพมหานคร พบว่า ด้านชนิดของอาหารไทยที่บริโภค นักศึกษาบริโภคอาหารไทยประเภทแกง ประเภทยำ ประเภทต้ม และประเภทเครื่องจิ้มนานๆ ครั้ง ส่วนรูปแบบด้านการบริโภคอาหารไทยพบว่า นักศึกษาทำอาหารไทยรับประทานที่บ้านบ่อยครั้ง 2) ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย ของนักศึกษาระดับปริญญาตรี วิทยาลัยดุสิตธานีกรุงเทพมหานคร พบว่า ความรู้มีความสัมพันธ์ในเชิงบวก หรือในทิศทางเดียวกันกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย เป็นความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.5 ( $r = .14$ ) กล่าวคือ เมื่อนักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับสรรพคุณประโยชน์ของวัตถุดิบในอาหารไทย ส่งผลให้นักศึกษามีพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยมากเพิ่มขึ้น 3) ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษา กับสถานภาพส่วนบุคคลพบว่า ระดับชั้นปีที่กำลังศึกษามีความสัมพันธ์ในเชิงบวก หรือในทิศทางเดียวกันกับความรู้และพฤติกรรมเกี่ยวกับการบริโภคอาหารไทย เป็นความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ( $r = 1.32$  และ  $p = .283$ ) กล่าวคือ ระดับชั้นปีที่กำลังศึกษาอาหารไทยอยู่ ส่งผลดีต่อนักศึกษาด้านการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ทำให้นักศึกษาเข้าใจคุณค่าของอาหารไทย และมีแนวโน้มที่จะมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยเป็นประจำ ด้วยส่วนคณะที่กำลังศึกษา/สาขาวิชา ระดับการศึกษาสูงสุดของผู้ปกครอง อาชีพของบิดา อาชีพของมารดาและอาชีพของผู้ปกครองมีความไม่สัมพันธ์กัน

จากการทบทวนวรรณกรรมดังกล่าว ทำให้ผู้วิจัยทราบว่า ประเทศเวียดนามเป็นแหล่งอารยธรรม ร่ำรวยไปด้วยศิลปะอันเป็นเอกลักษณ์ และอุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืชพรรณธัญญาหาร อาหารเวียดนามเข้ามาในประเทศไทยพร้อมกับการอพยพของชาวเวียดนามมายังกรุงศรีอยุธยาในช่วงกลางคริสต์ศตวรรษที่ 17 โดยชาวเวียดนามหลายกลุ่มที่อพยพเข้ามา ได้ตั้งถิ่นฐานอยู่ที่กรุงเทพฯ

จันทบุรี ระยอง ชลบุรี อัญญา กาญจนบุรี นครสวรรค์ และส่วนใหญ่ตั้งถิ่นฐานอยู่ที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ อุตรธานี หนองคาย สกลนคร มุกดาหาร อุบลราชธานี และนครพนม วิธีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวเวียดนามมีลักษณะคล้ายกับชาวไทย โดยเฉพาะในเรื่องของการปรุงอาหาร ที่มีทั้งต้ม ผัด แกง ทอด นอกจากนั้นอาหารเวียดนามยังเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ เนื่องจากส่วนใหญ่มีพืชผักสมุนไพร ผลไม้เป็นส่วนผสม ซึ่งนอกจากจะมีประโยชน์ต่อร่างกายแล้ว ยังลดความเสี่ยงในตัวของอาหาร อีกทั้งให้กลิ่นหอมเฉพาะตัว ช่วยชูรสชาติของอาหารให้เข้มข้นขึ้น อีกทั้งมีน้ำจิ้มที่มีรสชาติหลากหลาย กลายเป็นเสน่ห์และเอกลักษณ์สำคัญของอาหารเวียดนาม

ส่วนวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแนวโน้ม ความรู้และพฤติกรรมของคนไทยที่มีต่อการบริโภคอาหารไทย และพฤติกรรมการบริโภคอาหารเวียดนามของอรสา วงษ์ไพศาล (2552) พบว่า รายการอาหารเวียดนามที่ผู้บริโภคชอบมากที่สุดคือ แหนมเนือง โดยสาเหตุที่เลือกรับประทานอาหารเวียดนามเพราะว่า อาหารมีรสชาติอร่อยแปลกแตกต่างจากอาหารโดยทั่วไป ธนิตา ปิติวรรณ (2555) พบว่า แนวโน้มการยอมรับอาหารไทย 4 ภาคและขนมไทยของนักท่องเที่ยวต่างชาติขึ้นอยู่กับ การมีคู่สมรสที่เป็นคนไทย จำนวนครั้งที่มาเที่ยวประเทศไทย ระยะเวลาที่พำนักในประเทศไทย ส่วนเอกพล บุญช่วย (2559) ที่ศึกษาเรื่อง ความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษาระดับปริญญาตรี วิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพมหานคร พบว่า 1) ระดับความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษามีความรู้อยู่ในระดับดีมาก ทั้งในด้านคุณค่าของอาหารไทย ด้านอาหารไทย 4 ภาค ด้านเอกลักษณ์ของอาหาร และด้านประเภทอาหารไทย ในเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย ด้านชนิดของอาหารไทยที่บริโภค นักศึกษาบริโภค ได้แก่ ประเภทแกง ประเภทยำ ประเภทต้ม และประเภทเครื่องจิ้มนานๆ ครั้ง ส่วนรูปแบบด้านการบริโภคอาหารไทยพบว่า นักศึกษาทำอาหารไทยรับประทานที่บ้านบ่อยครั้ง 2) ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษามีความรู้และความสัมพันธ์ในเชิงบวก หรือในทิศทางเดียวกันกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทย 3) ความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษา กับสถานภาพส่วนบุคคลพบว่า ระดับชั้นปีที่กำลังศึกษามีความสัมพันธ์ในเชิงบวก หรือในทิศทางเดียวกันกับความรู้และพฤติกรรมการเกี่ยวข้องกับการบริโภคอาหารไทย

อนึ่ง การศึกษาทัศนคติที่มีต่ออาหารเวียดนามในประเทศไทยยังไม่มีผู้ใดเคยศึกษา ดังนั้น ผู้วิจัยจึงใคร่ศึกษา “การศึกษาทัศนคติที่มีต่ออาหารเวียดนามในประเทศไทย” เพื่อสร้างองค์ความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารเวียดนามในประเทศไทย

### บทที่ 3

#### วิธีดำเนินการ

#### 3.1 รวบรวมเอกสารที่เกี่ยวข้อง

##### 3.1.1 หนังสือ

เหวียด เกี่ยว ในประเทศไทยกับความสัมพันธ์ไทย – เวียดนาม อธิบายเกี่ยวกับความสัมพันธ์ในอดีตของไทยกับเวียดนาม และการอพยพเข้ามาในประเทศไทยของชาวเวียดนาม

อาหารอาเซียน อธิบายเกี่ยวกับการวัตถุดิบที่ใช้ปรุงรสและความแตกต่างของอาหารเวียดนามในแต่ละภาค

เวียดนามในไทย อธิบายเกี่ยวกับสาเหตุของการอพยพเข้ามาในประเทศไทยของชาวเวียดนาม รวมถึงการตั้งถิ่นฐานของชาวเวียดนามในประเทศไทย

ธุรกิจร้านอาหารเวียดนาม อธิบายเกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของอาหารเวียดนาม ธุรกิจอาหารในประเทศไทย

อร่อยเวียดนาม อธิบายเกี่ยวกับวัตถุดิบและผักเครื่องเคียงของอาหารเวียดนาม เมนูอาหารเวียดนามพร้อมวิธีทำ

Easy Vietnamese fusion food อธิบายเกี่ยวกับวัตถุดิบและวิธีทำอาหารเวียดนาม

##### 3.1.2 บทความในวารสาร

ความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษาระดับปริญญาตรี วิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพมหานคร

##### 3.1.3 เอกสารที่ยังไม่ได้ตีพิมพ์

แนวโน้มต่อการยอมรับอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย 4 ภาคและชนมไทย ศึกษาเกี่ยวกับแนวโน้มการยอมรับอาหารไทยของนักท่องเที่ยว

ชาวต่างชาติที่มีต่ออาหารไทย 4 ภาคและขนมไทย ด้านการรู้จัก ด้านความสนใจและด้านความตั้งใจซื้ออาหารไทยทั้ง 4 ภาค และความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ กับแนวโน้มการยอมรับอาหารไทย 4 ภาคและขนมไทย

พฤติกรรมกรบริโภคอาหารเวียดนามและความพึงพอใจที่มีต่อการบริการของร้านอาหารเวียดนามของประชากรในกรุงเทพมหานคร กรณีศึกษา: ร้านคุณอ้อแหยมเนืองโชคชัย 4 ศึกษาเกี่ยวกับ พฤติกรรมกรบริโภคอาหารเวียดนามและความพึงพอใจที่มีต่อการบริการของร้านคุณอ้อแหยมเนืองโชคชัย 4 ของประชากรในกรุงเทพมหานคร ตามปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด 4 ด้านได้แก่ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคาสินค้า ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย และด้านการส่งเสริมการตลาด

### 3.1.4 เว็บไซต์

[www.mgronline.com](http://www.mgronline.com) พุดเกี่ยวกับเรื่องราวของ 5 ลำดับอาหารต่างชาติที่คนไทยนิยทาน

[www.thaiworld.org](http://www.thaiworld.org) พุดเกี่ยวกับเรื่องราวของอาหารเวียดนามที่เข้ามาพร้อมการอพยพเข้ามาในประเทศไทยของชาวเวียดนามช่วงแรก

[www.thaipost.net](http://www.thaipost.net) พุดเกี่ยวกับเรื่องราวของการเติบโตของธุรกิจอาหารเวียดนามตามจีดีพีของประเทศไทยในช่วงต้นปี 2561

## 3.2 วางแผนการทำงาน

### 3.2.1 ปรับปรุงแบบสอบถาม

ใช้ตัวอย่างแบบสอบถามจากงานวิจัยเรื่อง พฤติกรรมกรบริโภคอาหารเวียดนามและความพึงพอใจที่มีต่อการบริการของร้านอาหารเวียดนามของประชากรในกรุงเทพมหานคร กรณีศึกษา: ร้านคุณอ้อแหยมเนืองโชคชัย 4

### 3.2.2 กำหนดพื้นที่การศึกษา

มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์

### 3.2.3 กำหนดกลุ่มตัวอย่าง

ใช้กลุ่มตัวอย่างจากนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ ปีการศึกษา 2561 จากนักศึกษาทั้งหมดจำนวน 12,282 คน (ข้อมูลจากระบบบริการ นักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ปี 2561) โดยใช้การคำนวณจากสูตรของ Taro Yamane

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

ความคลาดเคลื่อนไม่เกินร้อยละ 5 จำนวน

ความเชื่อมั่นที่ร้อยละ 95

ความผิดพลาดบวกกลับไม่เกินร้อยละ 5

โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างจำนวนทั้งหมด 385 คน

### 3.2.4 วิธีเก็บตัวอย่าง

ใช้วิธีเก็บตัวอย่าง โดยการแจกแบบสอบถามแบบสะดวก ในพื้นที่มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ ที่ประกอบไปด้วย คณะอักษรศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์และคณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม โดยสุ่มกลุ่มตัวอย่างคณะละ 77 คน รวมทั้งสิ้น 385 คน

ระยะเวลาที่ใช้ในการแจกแบบสอบถามคือ ตั้งแต่วันที่ 1-20 มีนาคม 2562

### 3.3 วิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยได้ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลในด้านตัวเลขจากแบบสอบถาม โดยใช้สูตรการคำนวณร้อยละของชูศรี วงศ์รัตน์

$$P = \frac{f \times 100}{N}$$

โดยกำหนดให้ P= ค่าร้อยละ

f= ค่าความถี่ที่ต้องการเปลี่ยนแปลงให้เป็นร้อยละ

N= จำนวนความถี่ทั้งหมด

และอภิปรายผลโดยใช้การเขียนเชิงพรรณนา(Descriptive Analysis) นำเสนอในรูปแบบของ  
ตารางประกอบความเรียง

### 3.4 นำเสนองานวิจัย

## บทที่ 4 ผลการศึกษา

ผลการศึกษาในบทนี้เป็นการอธิบายผลที่ได้รับจากการวิเคราะห์ข้อมูลของการวิจัยเรื่องความเข้าใจของคนไทยที่มีต่ออาหารเวียดนาม เพื่อให้เกิดความเข้าใจตรงกันในการแปลความหมายของการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยจึงกำหนดสัญลักษณ์ของตัวแปรที่ศึกษาดังต่อไปนี้ในการนำเสนอการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยได้นำเสนอเป็น 3 ตอนดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ตอนที่ 2 ทศนคติที่มีต่ออาหารเวียดนาม

ตอนที่ 3 ความเข้าใจและความสนใจที่มีต่ออาหารเวียดนาม

### ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

เกี่ยวกับลักษณะทางประชากรศาสตร์ของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ ภูมิลำเนา และคณะวิชา

**ตารางที่ 2.** จำนวนค่าร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตาม ได้แก่ เพศ อายุ ภูมิลำเนา คณะวิชาของกลุ่มตัวอย่าง

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
<b>เพศ</b>		
ชาย	76	19.7
หญิง	309	80.3
<b>อายุ (ปี)</b>		
18 ปี	22	5.7
19 ปี	84	21.8
20 ปี	101	26.2
21 ปี	70	18.2
22 ปี	65	16.9



## ตารางที่ 2. (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ภูมิลาเนา		
กรุงเทพมหานคร	78	20.3
กระบี่	1	0.3
กาญจนบุรี	11	2.8
กาฬสินธุ์	1	0.3
กำแพงเพชร	3	0.8
ขอนแก่น	6	1.6
จันทบุรี	5	1.3
ฉะเชิงเทรา	7	1.8
ชลบุรี	21	5.5
ชัยนาท	3	0.8
ชัยภูมิ	4	1
ชุมพร	4	1
เชียงราย	4	1
เชียงใหม่	1	0.3
ตรัง	1	0.3
ตราด	3	0.8
ตาก	3	0.8
นครนายก	1	0.3
นครปฐม	48	12
นครพนม	-	-
นครราชสีมา	7	1.8
นครศรีธรรมราช	4	1
นครสวรรค์	1	0.3
นนทบุรี	16	4.2
นราธิวาส	1	0.3
น่าน	1	0.3
บึงกาฬ	-	-

## ตารางที่ 2. (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ภูมิลำเนา		
บุรีรัมย์	2	0.5
ปทุมธานี	5	1.3
ประจวบคีรีขันธ์	5	1.3
ปราจีนบุรี	8	2
ปัตตานี	1	0.3
พระนครศรีอยุธยา	8	2
พังงา	1	0.3
พัทลุง	2	0.5
พิจิตร	1	0.3
พิษณุโลก	-	-
เพชรบุรี	13	3.4
เพชรบูรณ์	2	0.5
แพร่	-	-
พะเยา	-	-
ภูเก็ต	2	0.5
มหาสารคาม	-	-
มุกดาหาร	1	0.3
แม่ฮ่องสอน	-	-
ยะลา	3	0.8
ยโสธร	-	-
ร้อยเอ็ด	2	0.5
ระนอง	1	0.3
ระยอง	3	0.8
ราชบุรี	17	4.4
ลพบุรี	3	0.8
ลำปาง	1	0.3
ลำพูน	-	-
เลย	-	-
ศรีสะเกษ	-	-

## ตารางที่ 2. (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ภูมิลำเนา		
สกลนคร	-	-
สงขลา	4	1
สตูล	1	0.3
สมุทรปราการ	16	4.2
สมุทรสงคราม	5	1.3
สมุทรสาคร	8	2
สระแก้ว	4	1
สระบุรี	2	0.5
สิงห์บุรี	2	0.5
สุโขทัย	-	-
สุพรรณบุรี	6	1.6
สุราษฎร์ธานี	6	1.6
สุรินทร์	1	0.3
หนองคาย	2	0.5
หนองบัวลำภู	1	0.3
อ่างทอง	5	1.3
อุดรธานี	1	0.3
อุทัยธานี	3	0.8
อุตรดิตถ์	-	-
อุบลราชธานี	2	0.5
อำนาจเจริญ	-	-

จากตารางที่ 2. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม เป็นกลุ่มตัวอย่างในการศึกษาครั้งนี้ จำนวน 385 คน ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 309 คน คิดเป็นร้อยละ 80.3 อายุ 20 ปี จำนวน 101 คน คิดเป็นร้อยละ 26.2 ภูมิลำเนาอยู่ที่จังหวัดกรุงเทพมหานคร

จำนวน 78 คน คิดเป็นร้อยละ 20.3 รองลงมาคือ ภูมิภาคที่จังหวัดนครปฐม, ชลบุรี, ราชบุรี สมุทรปราการ และนนทบุรี คิดเป็นร้อยละ 12, 5.5, 4.4, 4.2 และ 4.2 ตามลำดับ

## ตอนที่ 2 ทักษะคดีที่มีต่ออาหารเวียดนาม

ในการศึกษาทักษะคดีที่มีต่ออาหารเวียดนามของกลุ่มตัวอย่างนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ สามารถนำเสนอได้ดังนี้

**ตารางที่ 3.** แสดงทัศนคติแรกเรื่องวัตถุดิบ การเคยรับประทาน หรือไม่เคยรับประทานอาหารเวียดนามและรสชาติเมื่อพูดถึงอาหารเวียดนามของกลุ่มตัวอย่าง

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
<b>เมื่อพูดถึงอาหารเวียดนาม</b>		
<b>นึกถึงสิ่งใดเป็นอย่างแรก</b>		
ผัก	270	70.1
เนื้อหมู	25	6.5
เนื้อไก่	18	4.7
เนื้อวัว	9	2.3
เนื้อสุนัข	23	6
อาหารทะเล	4	1
อื่นๆ (เผือก, แหนมเนือง, ก๋วยจั๊บญวน ขนมปังฝรั่งเศส, สลัดโรล, ผงชูรส, อาหารจำพวกเส้น)	36	9.4
<b>เคยรับประทานอาหารเวียดนาม</b>		
<b>หรือไม่</b>		
เคย	325	84.4
ไม่เคย	60	15.6

## ตารางที่ 3. (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ในความคิดท่านอาหารเวียดนาม น่าจะมึรสชาติอย่างไร (ตอบได้ มากกว่า 1 ข้อ /กรณีเคยรับประทาน ให้ข้ามไปตอบตอนที่ 3)		
จืด	176	56.8
เปรี้ยว	63	20.3
หวาน	70	22.6
เค็ม	71	22.9
จัดจ้าน	38	12.3
เลี่ยน/มัน	91	29.4

จากตารางที่ 3. จากแบบสอบถามพบว่า สิ่งแรกที่คุณตอบแบบสอบถามนี้ถึงเมื่อพูดถึงอาหารเวียดนามคือ ผัก จำนวน 270 คน คิดเป็นร้อยละ 70.1 รองลงมาคือ เนื้อหมู เนื้อสุนัข ไก่ และเผอ คิดเป็นร้อยละ 6.5, 6, 4.7 และ 3.6 ตามลำดับ ส่วนวัตถุดิบอื่นๆ ที่ผู้ตอบแบบสอบถามนี้ถึงเป็นอย่างแรกเมื่อพูดถึงอาหารเวียดนามที่น่าสนใจ ได้แก่ ผงชูรส และอาหารจำพวกเส้น

ในจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดเคยรับประทานอาหารเวียดนามจำนวน 325 คน คิดเป็นร้อยละ 84.4 และทัศนคติเรื่องรสชาติของผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่เคยทานอาหารเวียดนาม ส่วนใหญ่คิดว่าอาหารเวียดนามมีรสชาติจืด จำนวน 176 คน คิดเป็นร้อยละ 56.8

### ตอนที่ 3 ความเข้าใจและความสนใจที่มีต่ออาหารเวียดนาม

เกี่ยวกับความเข้าใจต่ออาหารเวียดนามจากชื่อ และรูปอาหาร ความสนใจในการรับประทาน อาหารเวียดนาม ความอยากรับประทานซ้ำและเหตุผลที่เลือกรับประทานอาหารเวียดนาม

#### ตารางที่ 4. แสดงความเข้าใจที่มีต่ออาหารเวียดนาม ทางด้านการรู้จักจากชื่อเมนูอาหาร

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
อาหารเวียดนามอะไรที่ท่านรู้จัก (ตอบ ได้มากกว่า 1 ข้อ)		
เฟอ	282	73.2
แหนมเนือง	343	89.1
ปอเปี๊ยะสด	303	78.7
ปอเปี๊ยะทอด	307	79.7
กุ้งพันอ้อย	179	46.5
ก๋วยจั๊บน้ำเย็น	322	83.6
ขนมเบื้องญวน	236	61.3
สลัดเวียดนาม	58	15.1
ปากหม้อเวียดนาม	138	35.8
หมูห่อใบชะพลู	112	29.1
ไข่กระทะ	6	1.6
อื่นๆ (กุ้งกระเบื้อง ขนมปังฝรั่งเศส พิซซ่าเวียดนาม ผัดผักบุ้ง)		

จากตารางที่ 4. เมื่อพิจารณาจากชื่อเมนูอาหารเวียดนามที่ผู้ตอบแบบสอบถามรู้จักนั้นพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 343 คน คิดเป็นร้อยละ 89.1 รู้จักเมนูแหนมเนืองมากที่สุด รองลงมาคือ เมนูก๋วยจั๊บน้ำเย็น ปอเปี๊ยะทอด ปอเปี๊ยะสด เฟอ และ ขนมเบื้องญวน คิดเป็นร้อยละ 83.6, 79.7, 78.7, 73.2 และ 61.3 ตามลำดับ ส่วนเมนูอาหารอื่นๆ ที่ผู้ตอบแบบสอบถามรู้จักที่น่าสนใจ ได้แก่ พิซซ่าเวียดนาม และกุ้งกระเบื้อง

ตารางที่ 5. แสดงความสนใจในการรับประทานอาหารเวียดนามและความต้องการรับประทานซ้ำ

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
ท่านมีความสนใจอยากรับประทาน อาหารเวียดนามหรือไม่ (กรณีเคย รับประทานแล้วให้ข้ามไปตอบข้อต่อไป / หากไม่สนใจไม่ต้องตอบข้อที่เหลือ)		
สนใจ	292	90.4
ไม่สนใจ	31	9.6
หากเคยรับประทานอาหารเวียดนามแล้ว ท่านจะรับประทานซ้ำอีกหรือไม่		
ทานซ้ำ	325	93.4
ไม่ทานซ้ำ	23	6.6

จากตารางที่ 5. ผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่เคยรับประทานอาหารเวียดนาม จำนวน 292 คน คิดเป็นร้อยละ 90.4 สนใจอยากรับประทาน และจำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 9.6 ไม่สนใจอยากรับประทาน

ส่วนผู้ตอบแบบสอบถามที่เคยรับประทานอาหารเวียดนามแล้วยังอยากรับประทานซ้ำ มีจำนวน 325 คน คิดเป็นร้อยละ 93.4 และมีผู้ที่ไม่อยากรับประทานซ้ำ จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 6.6

ตารางที่ 6. แสดงเหตุผลที่สนใจรับประทานอาหารเวียดนาม

รายการ	จำนวน	ร้อยละ
<b>เหตุผลที่ท่านสนใจรับประทานอาหารเวียดนาม</b>		
<b>เวียดนาม</b>		
มีผักเครื่องเคียงให้เลือกรับประทานเยอะ	105	27.3
เป็นอาหารที่เน้นผักมากกว่าเนื้อสัตว์	36	9.4
เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ	70	18.2
อาหารมีความหลากหลาย	61	15.8
มีการตกแต่งจานอาหารที่แปลกตา	30	7.8
<b>น่าสนใจ และน่ารับประทาน</b>		
มีรสชาติอร่อย แตกต่างจากอาหารทั่วไป	57	14.8
ต้องการลดน้ำหนัก	9	2.3
อื่นๆ (อยากลองทาน, เบื่อรสชาติอาหารเดิมๆ, ครอบครัวหรือเพื่อนพาไปทาน, ชอบทานอาหารหลากหลายรูปแบบ, ทุกข้อที่กล่าวมา)	17	4.4

จากตารางที่ 6. เหตุผลที่ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกรับประทานอาหารเวียดนามนั้นพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ จำนวน 105 คน คิดเป็นร้อยละ 27.3 เลือกรับประทานอาหารเวียดนามเพราะ มีผักเคียงให้เลือกรับประทานเยอะ รองลงมา ร้อยละ 18.1, 15.8 และ 14.8 ผู้ตอบแบบสอบถามเลือกรับประทานอาหารเวียดนามเพราะ เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารมีความหลากหลาย และมีรสชาติอร่อย แตกต่างจากอาหารทั่วไป ส่วนเหตุผลอื่นๆ ที่ผู้ตอบแบบสอบถามเขียนไว้ในช่อง อื่นๆ โปรดระบุที่น่าสนใจ ได้แก่ อยากลองรับประทาน และเบื่อรสชาติอาหารเดิมๆ

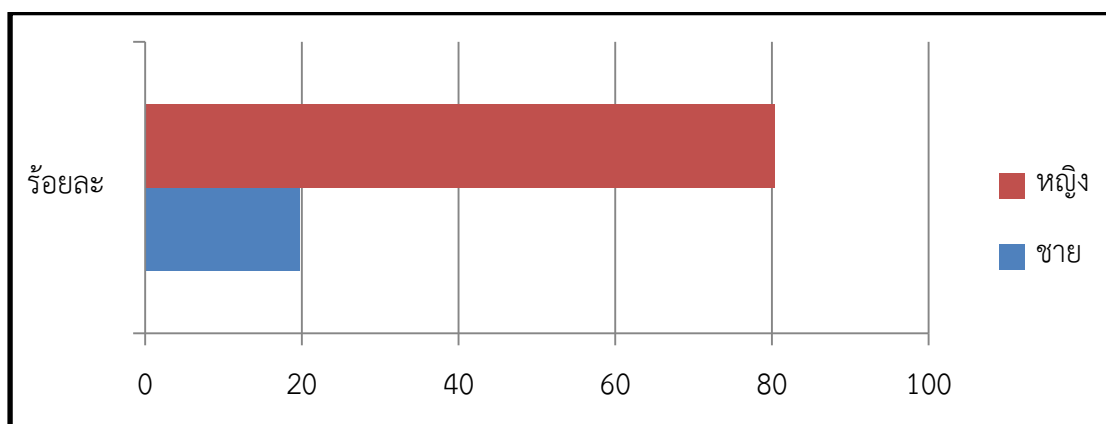


## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

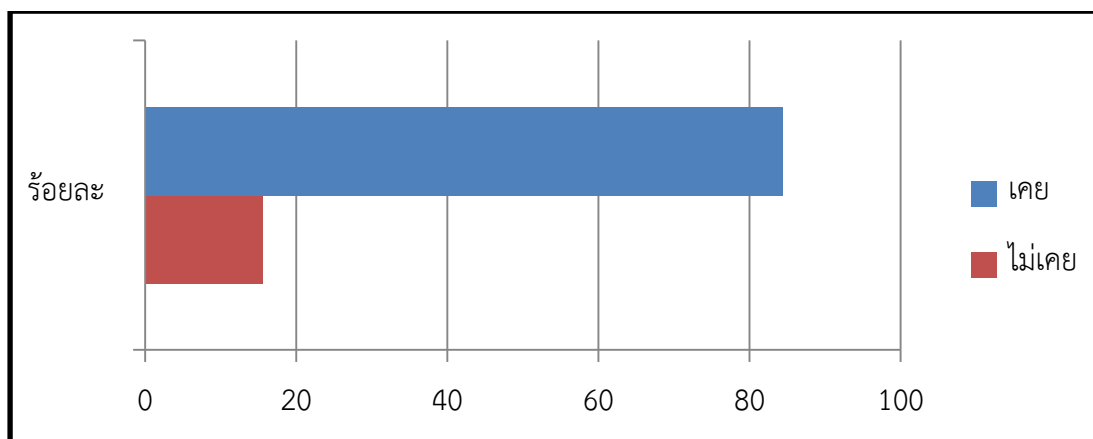
#### 5.1 สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

การศึกษาเรื่อง ทักษะการที่มีต่ออาหารเวียดนามในประเทศไทย โดยใช้กลุ่มตัวอย่าง นักศึกษาจากมหาวิทยาลัยศิลปากรวิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ สามารถสรุปข้อมูลจากแบบสอบถามออกมาเป็นแผนภูมิได้ดังนี้



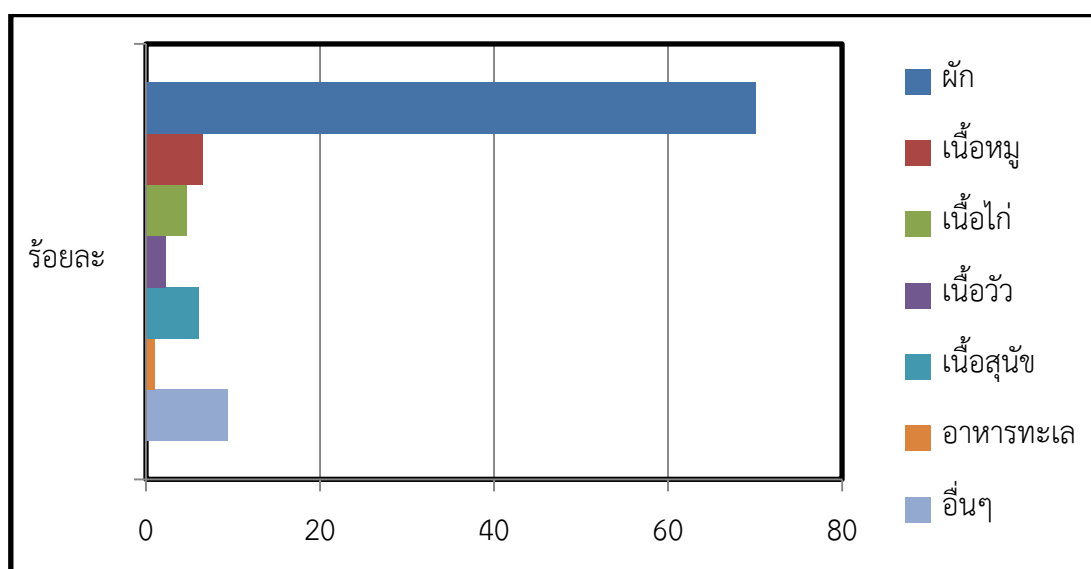
ภาพที่ 1. จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามตามเพศ

จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 385 คน ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 309 คน คิดเป็นร้อยละ 80.3 จำนวน 76 คน เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 19.7



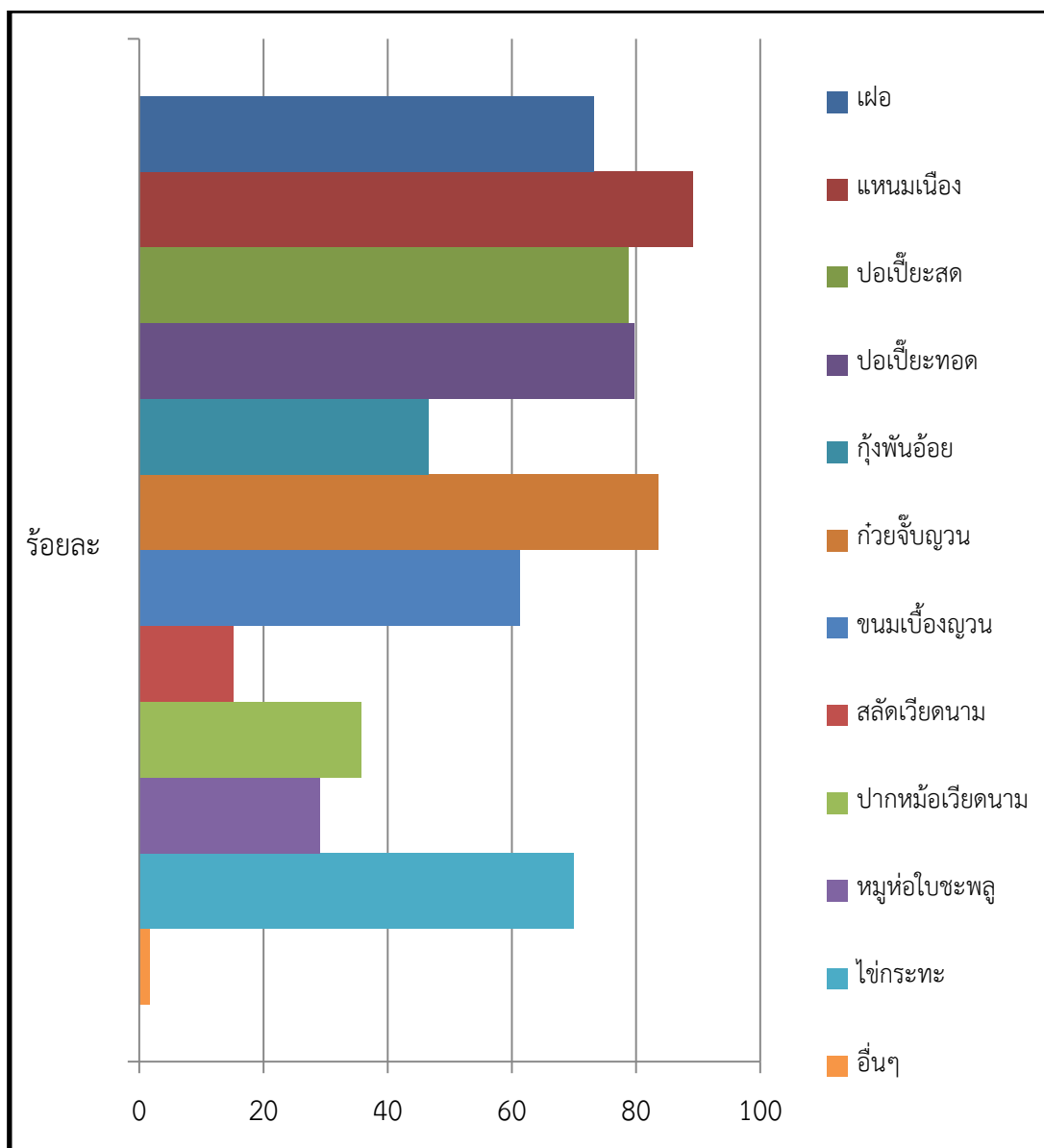
ภาพที่ 2. เคยรับประทานอาหารเวียดนามหรือไม่

ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 325 คน คิดเป็นร้อยละ 84.4 เคยรับประทานอาหารเวียดนาม และจำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 15.6 ไม่เคยรับประทานอาหารเวียดนาม



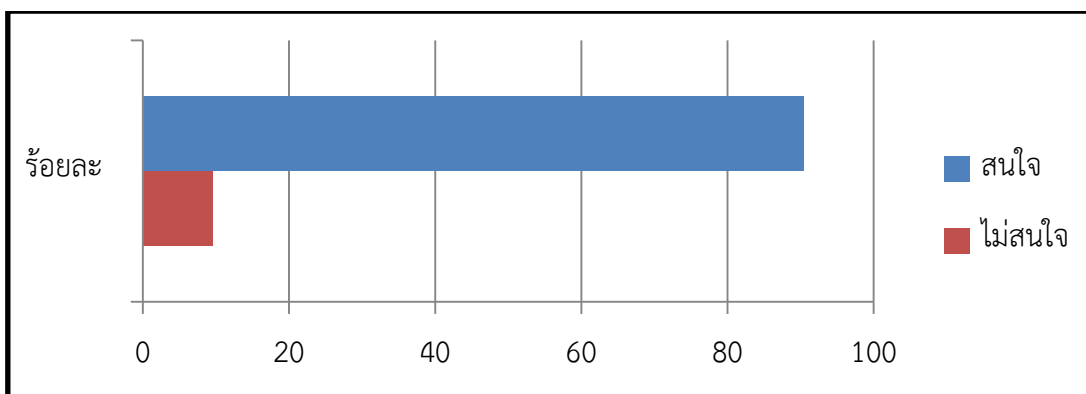
ภาพที่ 3. เมื่อพูดถึงอาหารเวียดนาม นึกถึงสิ่งใดเป็นอย่างแรก

เมื่อพูดถึงอาหารเวียดนามสิ่งแรกที่ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 270 คน คิดเป็นร้อยละ 70.1 นึกถึงคือ ผัก รองลงมาคือ เนื้อหมู เนื้อสุนัข ไก่ และเผอ คิดเป็นร้อยละ 6.5, 6, 4.7 และ 3.6 ตามลำดับ ส่วนวัตถุดิบอื่นๆ ที่ผู้ตอบแบบสอบถามนึกถึงเป็นอย่างแรกเมื่อพูดถึงอาหารเวียดนามที่น่าสนใจ ได้แก่ ผงชูรส และอาหารจำพวกเส้น



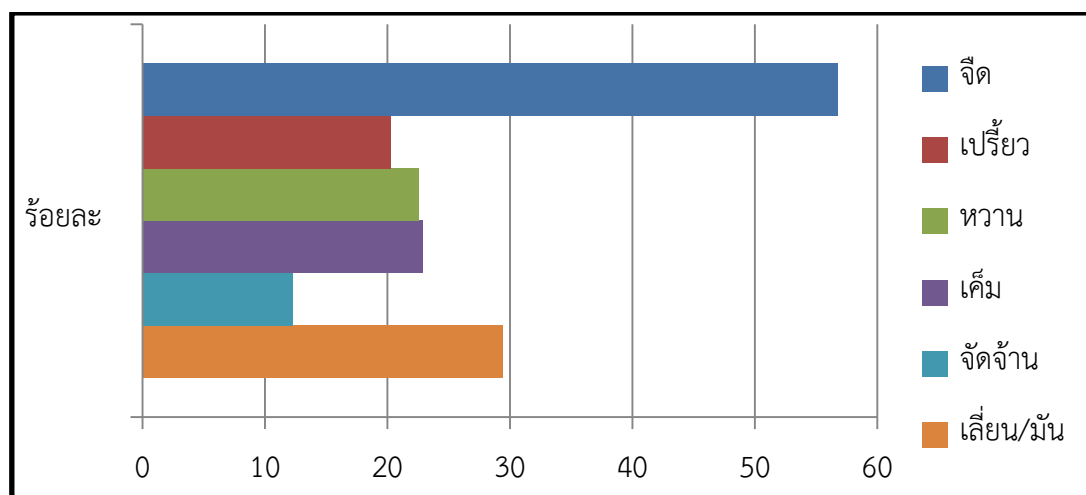
ภาพที่ 4. อาหารเวียดนามที่รู้จัก

เมนูอาหารเวียดนามที่ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 343 คน คิดเป็นร้อยละ 89.1 จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดรู้จักคือ แหนมเนือง รองลงมาคือ เมนูก๋วยจั๊บญวน ปอเปี๊ยะทอด ปอเปี๊ยะสด ผู่ และ ขนมเบื้องญวน คิดเป็นร้อยละ 83.6, 79.7, 78.7, 73.2 และ 61.3 ตามลำดับ ส่วนเมนูอาหารอื่นๆ ที่ผู้ตอบแบบสอบถามรู้จักที่น่าสนใจ ได้แก่ พิซซ่าเวียดนาม และกุ้งกระเบื้อง



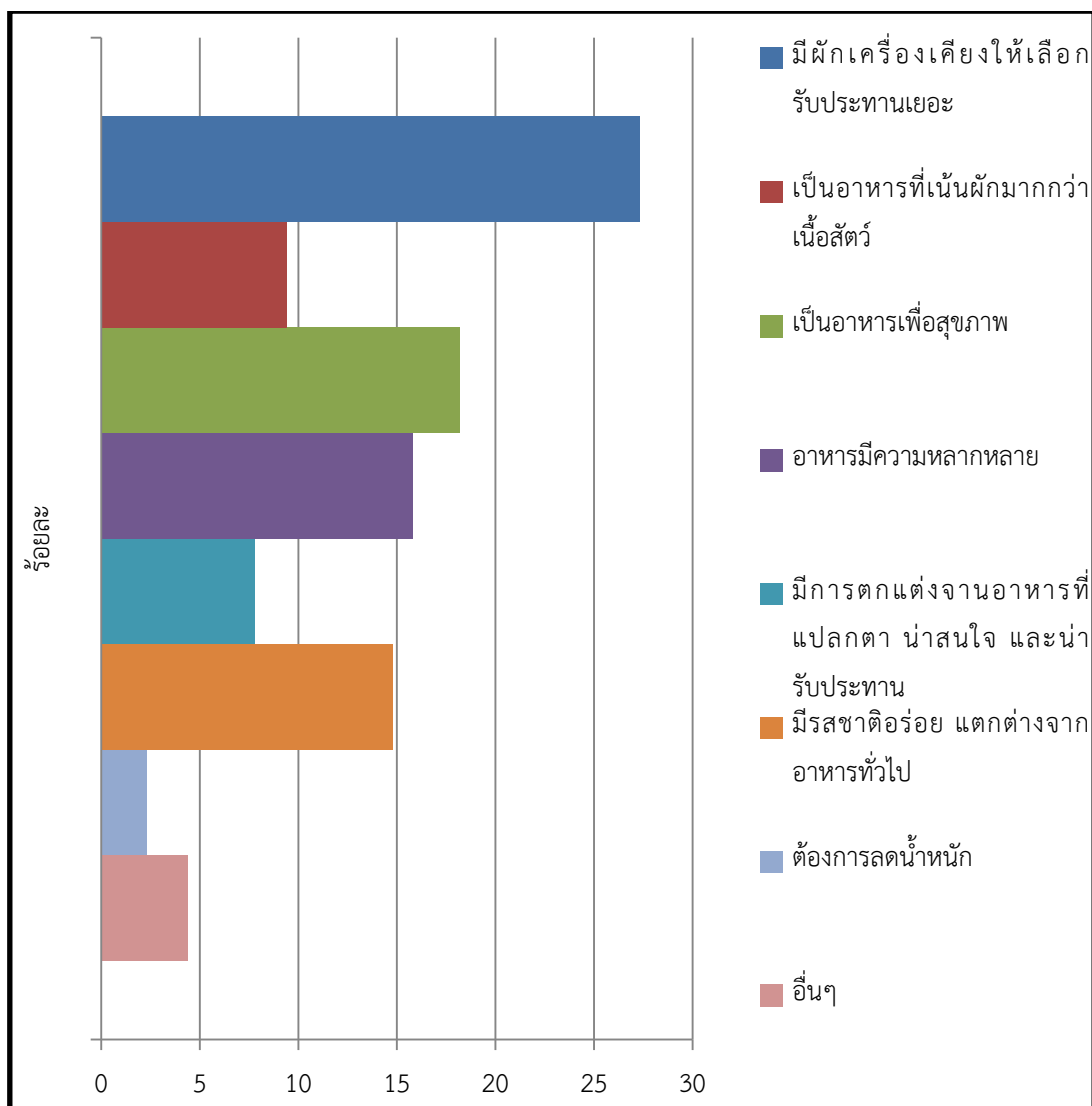
ภาพที่ 5. สนใจอยากรับประทานอาหารเวียดนามหรือไม่ (เฉพาะผู้ที่ไม่เคยรับประทาน)

ในกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่เคยรับประทานอาหารเวียดนาม มีผู้สนใจอยากรับประทานอาหารเวียดนามทั้งสิ้น 292 คน คิดเป็นร้อยละ 90.4 และผู้ที่ไม่สนใจอยากรับประทานอาหารเวียดนามจำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 9.6



ภาพที่ 6. อาหารเวียดนามมีรสชาติอย่างไร (เฉพาะผู้ที่ไม่เคยรับประทาน)

ในกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่เคยรับประทานอาหารเวียดนาม และสนใจรับประทานอาหารเวียดนาม ร้อยละ 56.8 จำนวน 176 คน คิดว่าอาหารเวียดนามมีรสชาติจืด



ภาพที่ 7. เหตุผลที่สนใจรับประทานอาหารเวียดนาม

กลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามที่เคยรับประทานอาหารเวียดนามจำนวน 325 คน คิดเป็นร้อยละ 93.4 ยังอยากรับประทานซ้ำ กลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 105 คนและ 70 คน คิดเป็นร้อยละ 27.3 และร้อยละ 18.2 เลือกรับประทานอาหารเวียดนามด้วยเหตุผลเพราะ เป็นอาหารที่มีผักเครื่องเคียงให้เลือกรับประทานเยอะ และเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ รองลงมาร้อยละ 15.8 และ 14.8 เลือกรับประทานอาหารเวียดนามเพราะ อาหารมีความหลากหลาย และมีรสชาติอร่อย แตกต่างจากอาหารทั่วไป ส่วนเหตุผลอื่นๆ ที่ผู้ตอบแบบสอบถามเขียนไว้ในช่อง อื่นๆ โปรดระบุที่น่าสนใจ ได้แก่ อยากลองรับประทาน และเป็รสชาติอาหารเดิมๆ

สรุปได้ว่า เพศหญิงเป็นเพศที่ให้ความสนใจในการรับประทานอาหารเวียดนามมากที่สุด และกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามที่ไม่เคยรับประทานอาหารเวียดนามคิดว่าอาหารเวียดนามมีรสชาติดีและสนใจที่อยากจะลองรับประทานอาหารเวียดนาม ผัก คือ วัตถุดิบแรกๆที่ผู้ตอบแบบสอบถามนึกถึงเมื่อพูดถึงอาหารเวียดนาม สอดคล้องกันกับเมนูอาหารเวียดนามที่เป็นที่รู้จักโดยทั่วไปของคือ แหนมเนือง ซึ่งแหนมเนืองถือว่าเป็นอาหารเวียดนามที่มีพืชผัก สมุนไพรเป็นวัตถุดิบหลัก อีกทั้งผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ที่สนใจรับประทานอาหารเวียดนามให้เหตุผลว่า สนใจรับประทานอาหารเวียดนามเนื่องจาก เป็นอาหารที่มีผักเครื่องเคียงเยอะ และเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งจากการสรุปทัศนคติดังกล่าว สามารถแสดงให้เห็นถึงทัศนคติที่มีต่ออาหารเวียดนามในประเทศไทย ในเรื่องของอาหารเวียดนามเป็นอาหารเพื่อสุขภาพได้อย่างชัดเจน

## 5.2 ข้อเสนอแนะของผลการวิจัย

### ข้อเสนอแนะ

ปัจจุบันค่านิยมการดูแลสุขภาพกำลังเป็นที่นิยมอย่างมาก และการที่คนไทยมีทัศนคติต่ออาหารเวียดนามว่าเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ก็ยังทำให้อาหารเวียดนามเป็นที่แพร่หลายในหมู่คนรักสุขภาพมากขึ้น ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความคิดเห็นว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารเวียดนามควรเน้นเรื่องความเป็นอาหารเพื่อสุขภาพมาเป็นจุดขายของร้านอาหารเวียดนาม ที่เมื่อพูดถึงอาหารเพื่อสุขภาพแล้วผู้บริโภคจะต้องนึกถึงอาหารเวียดนามเป็นอย่างแรกทันที เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในการเพิ่มยอดขายและเจาะกลุ่มผู้บริโภคได้มากขึ้น

### อุปสรรคในการทำงาน

เนื่องจากวิจัยเรื่องเป็นการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณ ผู้วิจัยจึงประสบปัญหาในการเก็บกลุ่มตัวอย่างให้ได้ครบตามจำนวน สาเหตุเพราะผู้วิจัยได้เลือกวิธีการกระจายแบบสอบถามทางอินเทอร์เน็ต ทำให้ไม่ได้รับการตอบรับจากผู้ตอบแบบสอบถามเท่าที่ควร

### การแก้ปัญหาในการทำงาน

ผู้วิจัยเลือกวิธีแก้ไขปัญหาในการเก็บกลุ่มตัวอย่างโดยการลงพื้นที่ไปตามคณะทั้ง 5 คณะวิชา ในพื้นที่ที่ทำการศึกษา พิมพ์ QR code แบบสอบถามใส่กระดาษ และขอความร่วมมือจากนักศึกษา ในคณะวิชาดังกล่าว ปรากฏว่าได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากนักศึกษา ใช้เวลาในการลงพื้นที่ ประมาณ 5-7 วัน ก็ได้กลุ่มตัวอย่างมากเกินกว่าที่กำหนดไว้ ทั้งนี้เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากกลุ่มตัวอย่าง ทั้งหมดมาแยกแยะ และคัดสรรข้อมูลที่สามารถนำมาใช้ประกอบการวิจัยได้จริงอีกด้วย

## บรรณานุกรม

### หนังสือและเอกสารตีพิมพ์

ธัญญาทิพย์ ศรีพนา, **เหวียด เกี้ยว ในประเทศไทยกับความสัมพันธ์ไทย - เวียดนาม** (กรุงเทพฯ:

ห้างหุ้นส่วนจำกัด ศรีบูรณคอมพิวเตอร์ – การพิมพ์, 2548)

เสมอพร สึงวาสี, บรรณาธิการ, **Easy Vietnamese fusion food** (กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ Health

& Cuisine, 2550)

ปรีดา เหวระกุล, **อาหารอาเซียน** (กรุงเทพฯ: บริษัท สำนักพิมพ์แม่บ้าน จำกัด, 2557)

ผุสดี จันทวิมล, **เวียดนามในไทย** (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2541)

สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, **ธุรกิจร้านอาหารเวียดนาม** (กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2548)

เสมอพร สึงวาสี, บรรณาธิการ, **อร่อยเวียดนาม** (กรุงเทพฯ: อมรินทร์ Cuisine อมรินทร์พริ้นติ้ง

แอนด์พับลิชชิ่ง, 2558)

### บทความในวารสาร

เอกพล บุญช่วย, “ความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักศึกษาระดับปริญญาตรี

วิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพมหานคร.” **วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี** 10,2 (กรกฎาคม-ธันวาคม 2559): 165-179.



### เอกสารที่ไม่ได้ตีพิมพ์เผยแพร่

อรสา วงษ์ไพศาล, “พฤติกรรมบริการบริโภคอาหารเวียดนามและความพึงพอใจที่มีต่อการบริการของ

ร้านอาหารเวียดนามของประชากรในกรุงเทพมหานคร กรณีศึกษา: ร้านคุณอ้อแหมม  
เมืองโชคชัย 4” (การค้นคว้าอิสระ คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะ  
เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 2552)

ธนิตา ปิติวรรณ, “แนวโน้มต่อการยอมรับอาหารไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มีต่ออาหาร

ไทย 4 ภาคและขนมไทย” (การค้นคว้าอิสระ ปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต วิชาเอก  
การตลาด คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2555)

### ข้อมูลจากเว็บไซต์

MGR Online, คนไทยเปลี่ยนพฤติกรรม เมินอาหารนอกบ้านช่วงเศรษฐกิจซบ, เข้าถึงเมื่อ 6  
กันยายน 2561, เข้าถึงจาก [www.mgronline.com](http://www.mgronline.com)

ธัญญาทิพย์ ศรีพนา, อาหารเวียดนามในอีสาน, เข้าถึงเมื่อ 5 กันยายน 2561, เข้าถึงได้จาก  
[www.thaiworld.org](http://www.thaiworld.org)

รุ่งนภา สารพิน, ร้านอาหารยังเนื้อหอม, เข้าถึงเมื่อ 6 กันยายน 2561, เข้าถึงได้จาก  
[www.thaipost.net](http://www.thaipost.net)

## ภาคผนวก

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย



### แบบสอบถาม

เรื่อง การศึกษาทัศนคติที่มีต่ออาหารเวียดนามในประเทศไทย

แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยเพื่อประกอบการศึกษาระดับปริญญาตรี คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามนี้มี 4 ตอน ได้แก่
  - ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม
  - ตอนที่ 2 ทัศนคติที่มีต่ออาหารเวียดนาม
  - ตอนที่ 3 ความเข้าใจที่มีต่ออาหารเวียดนาม ทางด้านความรู้จักจากชื่อเมนูอาหารจากรูป
  - ตอนที่ 4 ความสนใจที่มีต่ออาหารเวียดนาม
2. โปรดตอบแบบสอบถามฉบับนี้ทุกข้อตามความเป็นจริง หรือตามความความคิดเห็นของท่าน ซึ่งข้อมูลของท่านจะใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น

ขอขอบคุณผู้ตอบแบบสอบถาม ที่กรุณาสละเวลาและให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม เพื่อการศึกษาครั้งนี้เป็นอย่างดี

วราภรณ์ บัวทอง

นักศึกษาปริญญาตรีคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

## แบบสอบถาม

เรื่อง การศึกษาทัศนคติที่มีต่ออาหารเวียดนามในประเทศไทย

แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยเพื่อประกอบการศึกษาระดับปริญญาตรี  
คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมาย  ลงใน  หรือเติมข้อความลงในช่องว่าง (กรุณาตอบทุกข้อ)

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ  
 ชาย                       หญิง
2. อายุ.....ปี
3. ภูมิลำเนา จังหวัด.....
4. คณะ  
 อักษรศาสตร์       ศึกษาศาสตร์       วิทยาศาสตร์       เกษตรศาสตร์  
 วิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

ตอนที่ 2 ทัศนคติที่มีต่ออาหารเวียดนาม

1. เมื่อพูดถึงอาหารเวียดนาม ท่านนึกถึงสิ่งใดเป็นอย่างแรก  
 ผัก                       เนื้อหมู                       เนื้อไก่  
 เนื้อวัว                       เนื้อสุนัข                       อาหารทะเล  
 อื่นๆ โปรดระบุ.....
2. ท่านเคยรับประทานอาหารเวียดนามหรือไม่  
 เคย                       ไม่เคย
3. ในความคิดท่าน อาหารเวียดนามน่าจะมีรสชาติอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ /กรณีที่เคยรับประทานให้ข้ามไปตอบตอนที่ 3)  
 จืด                       เปรี้ยว                       หวาน  
 เค็ม                       จัดจ้าน                       เลี่ยน/มัน

ตอนที่ 3 ความเข้าใจที่มีต่ออาหารเวียดนาม ทางด้านการรู้จักจากชื่อเมนูอาหาร

1. อาหารเวียดนามอะไรที่ท่านรู้จัก (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)



รูปที่ 1 เฟอ



รูปที่ 2 แหนมเนือง



รูปที่ 3 ปอเปี๊ยะสด



รูปที่ 4 ปอเปี๊ยะทอด



รูปที่ 5 กุ้งพันอ้อย



รูปที่ 6 ก๋วยจั๊บญวน



รูปที่ 7 ขนมเบื้องญวน



รูปที่ 8 สลัดเวียดนาม



รูปที่ 9 ปากหม้อเวียดนาม



รูปที่ 10 หมูห่อใบชะพลู



รูปที่ 11 ไช้กระทะ

อื่นๆ โปรดระบุ.....

#### ตอนที่ 4 ความสนใจที่มีต่ออาหารเวียดนาม

\*กรณีเคยรับประทานแล้วให้ข้ามไปตอบข้อ 2 / หากไม่สนใจ ไม่ต้องตอบข้อ 2 และ 3

1. ท่านมีความสนใจอยากทานอาหารเวียดนามหรือไม่

สนใจ

ไม่สนใจ

\*กรณีไม่เคยรับประทานแต่สนใจข้ามไปตอบข้อ 3

2. หากเคยรับประทานทานอาหารเวียดนามแล้ว ท่านจะรับประทานซ้ำอีกหรือไม่

ทานซ้ำ

ไม่ทานซ้ำ

3. เหตุผลที่ท่านสนใจรับประทานอาหารเวียดนาม

มีפקเครื่องเคียงให้เลือกรับประทานเยอะ

เป็นอาหารที่เน้นผักมากกว่าเนื้อสัตว์

เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ

อาหารมีความหลากหลาย

มีการตกแต่งจานอาหารที่แปลกตา น่าสนใจ และน่ารับประทาน

มีรสชาติอร่อย แตกต่างจากอาหารทั่วไป

ต้องการลดน้ำหนัก

อื่นๆ โปรดระบุ.....

ขอขอบคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่าน ที่สละเวลาให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม

