



สารนิพนธ์

เรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น
กรณีศึกษานักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์

โดย

นางสาวฉันทชนก ธิติมูล

รหัสนักศึกษา 05590672

สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2562

ลิขสิทธิ์ของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร



สารนิพนธ์

เรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น
กรณีศึกษานักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์

โดย

นางสาวฉันทชนก ธิติมูล

รหัสนักศึกษา 05590672

สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2562

ลิขสิทธิ์ของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ชื่อสารนิพนธ์	พฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น กรณีศึกษา นักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตราชวังสนามจันทร์
ผู้เขียน	นางสาวฉันทชนก ธิติมูล
อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์	อาจารย์อรिका จิระศิริโชติ
สาขาวิชา	เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์
ปีการศึกษา	2562

บทคัดย่อ

สารนิพนธ์ “พฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น กรณีศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์” มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาลักษณะวัฒนธรรมการกิน รวมถึงพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ โดยการเก็บข้อมูลลักษณะและวัฒนธรรมการกิน และพฤติกรรมการบริโภคของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากรวิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จำนวน 300 คน โดยการเก็บแบบสอบถาม และนำมาวิเคราะห์ในรูปแบบสถิติเชิงพรรณนา

ผลการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จำนวน 300 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 21 – 24 ปี กำลังศึกษาชั้นปีที่ 4 มากที่สุด และมีรายรับเฉลี่ยต่อเดือนคือ 9,000 – 12,000 บาท นิยมบริโภคอาหารญี่ปุ่นมากกว่าอาหารจีน โดยกลุ่มเพศหญิงนิยมบริโภคอาหารญี่ปุ่นมากกว่ากลุ่มเพศชาย เมนูอาหารญี่ปุ่นที่นิยมบริโภคมากที่สุดคือซาซุ และกลุ่มเพศชายนิยมบริโภคอาหารจีนมากกว่ากลุ่มเพศหญิง โดยเมนูอาหารจีนที่นิยมบริโภคมากที่สุดคือต้มยำ และนักศึกษาผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่บริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นเป็นจำนวน 1 – 2 ครั้งต่อเดือน โดยนิยมไปรับประทานอาหารกับกลุ่มเพื่อน ที่ห้างสรรพสินค้า มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคแต่ละครั้งประมาณ 150 – 300 บาท และปัจจัยที่สำคัญที่สุดในการเลือกบริโภคอาหารคืออาหารมีรสชาติที่อร่อย

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นที่นักศึกษาผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุด คือปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ความชอบส่วนตัว ซึ่งอยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมาคืออาหารมีรสชาติที่อร่อย ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ อาหารมีหลากหลายประเภท และอาหารมี

การตกแต่งอย่างสวยงาม ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคของลงมา คือปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพในเรื่องของความสะอาดภายในร้าน การตกแต่งร้านที่ดูสวยงาม รวมถึงบรรยากาศภายในร้านอาหาร และความมีชื่อเสียงของร้านอาหาร ปัจจัยด้านบุคลากรที่มีผลต่อการเลือกบริโภค ได้แก่ พนักงานมีความสุขและใส่ใจในการให้บริการ บริการอย่างรวดเร็วและถูกต้อง และการต้อนรับ รวมถึงอรรถศาสตร์ของพนักงาน ปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการเลือกบริโภค ได้แก่ ราคามีความเหมาะสมต่อคุณภาพและปริมาณ รวมไปถึงราคามีความเหมาะสมเมื่อเปรียบเทียบกับร้านอาหารอื่น และสามารถชำระค่าอาหารได้หลายช่องทาง เช่น บัตรเครดิต บัตรเดบิต ผ่านการโอนเงินโดยการสแกน QR CODE และ เงินสด ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่ายที่มีผลต่อการเลือกบริโภค ได้แก่ ใกล้เคียงสถานศึกษา หรือแหล่งนัดพบ ความสะดวกของสถานที่ตั้งหรือสะดวกต่อการเดินทาง รวมทั้งมีที่จอดรถ การที่ร้านอาหารมีหลายสาขาให้บริการ และสามารถสั่งอาหารผ่านทางช่องทางออนไลน์ได้ ปัจจัยด้านกระบวนการที่มีผลต่อการเลือกบริโภค ได้แก่ ความสะดวกและรวดเร็วในขั้นตอนการรับบริการ ความรวดเร็วในการประกอบอาหารของร้านอาหาร ความสะดวกและรวดเร็วในการชำระค่าอาหาร และสามารถจองคิวออนไลน์หรือโทรจองล่วงหน้าได้ และปัจจัยด้านการตลาดที่มีผลต่อการเลือกบริโภค ได้แก่ การที่ร้านอาหารมีโปรโมชั่นเพื่อลดราคาอาหาร การมีโฆษณาร้านอาหารผ่านทางเว็บไซต์หรือสื่อออนไลน์ต่าง ๆ เช่น Facebook, Twitter เป็นต้น รวมทั้งมีการสะสมแต้มเพื่อเป็นส่วนลดในการรับประทานอาหารครั้งต่อไป

คำสำคัญ : พฤติกรรมการบริโภค, วัฒนธรรมการกิน, อาหารจีน, อาหารญี่ปุ่น

กิตติกรรมประกาศ

สารนิพนธ์เรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น กรณีศึกษานักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา 450112 การศึกษาเอกเทศ (INDEPENDENT STUDY)

สารนิพนธ์ชิ้นนี้สามารถสำเร็จได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับการกรุณาอย่างสูงจากอาจารย์อริศรา จิระศิริโชติ อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย ที่กรุณาให้คำแนะนำและให้คำปรึกษา ตลอดจนการปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่อย่างยิ่ง จนทำให้งานวิจัยในครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณอาจารย์อย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ และขอขอบคุณครอบครัว และเพื่อน ๆ ที่คอยให้ความช่วยเหลือ ให้คำแนะนำ ตลอดจนให้กำลังใจ ซึ่งเป็นแรงผลักดันให้การศึกษาวิจัยในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี รวมถึงขอขอบคุณนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ทุกท่าน ที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามการวิจัยในครั้งนี้เป็นอย่างยิ่ง

ผู้วิจัยหวังว่า งานวิจัยฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจ หากมีข้อบกพร่องหรือข้อผิดพลาดประการใด ผู้วิจัยก็ขออภัยไว้ ณ ที่นี้

ฉันทชนก ธิติมูล

สารบัญ

บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ค
สารบัญ.....	ง
สารบัญรูปภาพ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหาการวิจัย	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	3
1.3 ขอบเขตของการศึกษา.....	3
1.4 นิยามศัพท์.....	5
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
บทที่ 2	6
2.1 ข้อมูลและลักษณะอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น.....	6
2.1.1 ลักษณะอาหารจีน	6
2.1.2 ลักษณะอาหารญี่ปุ่น.....	7
2.2 แนวความคิดที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภค	8
2.2.1 ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค.....	8
2.2.2 แนวคิดพฤติกรรมการบริโภค.....	9
2.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	10
บทที่ 3	13
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	13
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	13

3.3 วิธีเก็บรวบรวมข้อมูล	14
3.3.1 แหล่งข้อมูลปฐมภูมิ	14
3.3.2 แหล่งข้อมูลทุติยภูมิ	14
3.4 ขั้นตอนการดำเนินการ.....	14
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล	15
บทที่ 4	17
4.1 ลักษณะและวัฒนธรรมการกินอาหารจีน.....	17
4.1.1 ประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมของอาหารจีน	17
4.1.2 ประเภทของอาหารจีน.....	20
4.1.3 ความนิยมของอาหารจีนในประเทศไทย.....	30
4.2 ลักษณะและวัฒนธรรมการกินอาหารญี่ปุ่น	32
4.2.1 ประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมของอาหารญี่ปุ่น	32
4.2.2 ประเภทของอาหารญี่ปุ่น	36
4.2.3 ความนิยมของอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทย	71
บทที่ 5	73
ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของนักศึกษา.....	73
ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น.....	75
ส่วนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น.....	82
บทที่ 6	89
6.1 สรุปและอภิปรายผลการวิจัย	89
6.1.1 ลักษณะและวัฒนธรรมของอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น	89
6.1.2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น	90
6.2 ข้อเสนอแนะ.....	92

6.2.1 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย.....	92
6.2.2 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป.....	92
บรรณานุกรม.....	93
ภาคผนวก.....	97
ประวัติผู้วิจัย.....	102
แบบโอบลิขสิทธิ์สารนิพนธ์	103

สารบัญรูปภาพ

ภาพที่ 1 แสดงแผนที่ประเทศจีน.....	3
ภาพที่ 2 แสดงแผนที่ประเทศญี่ปุ่น.....	3
ภาพที่ 3 แสดงแผนที่มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์.....	4
ภาพที่ 4 หม้อหนึ่งที่เรียกว่า “เจิ้ง”.....	17
ภาพที่ 5 ปลาหลีฮื้อเปรี๊ยหวาน.....	21
ภาพที่ 6 ปลิงทะเลเคี้ยวตันหอม.....	21
ภาพที่ 7 ไก่เต๋อโจว.....	21
ภาพที่ 8 เนื้อเส้นหอมกลิ้นปลา.....	22
ภาพที่ 9 ไก่ทองคำ.....	22
ภาพที่ 10 หมูสามชั้นกลับกระทะ.....	23
ภาพที่ 11 หมูเหลี่ยมอบ.....	23
ภาพที่ 12 ซุปลูกชิ้นหัวสิงโต.....	24
ภาพที่ 13 ไก่ต้มสับ.....	24
ภาพที่ 14 หมูแดงอบน้ำผึ้ง.....	25
ภาพที่ 15 นกพิราบย่าง.....	25
ภาพที่ 16 กุ้งผัดซาหลงจิ้ง.....	26
ภาพที่ 17 ปลาเปรี๊ยซีหู.....	26
ภาพที่ 18 พระกระโดดกำแพง.....	27
ภาพที่ 19 กุ้งน้ำเกลือ.....	27
ภาพที่ 20 เนื้อลิ้นจี่.....	27
ภาพที่ 21 หูฉลามตุ๋น.....	28
ภาพที่ 22 หัวปลานึ่งพริกสับ.....	28
ภาพที่ 23 ปลาหมัก.....	29
ภาพที่ 24 ตะพาบตุ๋นแฮม.....	29
ภาพที่ 25 หน่อไม้เวินเจิ้งซาน.....	30
ภาพที่ 26 แสดงสถิติข้อมูลอาหารที่เป็นที่นิยมของคนกรุงเทพมหานคร.....	30
ภาพที่ 27 อาหารพื้นเมืองของโกคยะมะ.....	33

ภาพที่ 28	เต้าหู้โกะคะยะมะ	33
ภาพที่ 29	อาหารโฮอนโค	34
ภาพที่ 30	อาหารแบบไคเซกิ-เรียวริ (Kaiseki-Ryori)	37
ภาพที่ 31	อาหารแบบโชจิน-เรียวริ (Shojin-Ryori)	38
ภาพที่ 32	อาหารแบบโอเซจิ-เรียวริ (Osechi-Ryori)	39
ภาพที่ 33	อาหารแบบโชกาโด-เบนโต (Shokodo-Bento)	40
ภาพที่ 34	อาหารแบบเองไค-เรียวริ (Enkai-Ryori)	41
ภาพที่ 35	ซาซิมิ (Sashimi)	42
ภาพที่ 36	ซูชิ (Sushi)	42
ภาพที่ 37	นิจิริซูชิ (Nigiri Sushi)	43
ภาพที่ 38	มากิซูชิ (Maki Sushi)	43
ภาพที่ 39	เทมากิซูชิ (Temaki Sushi)	44
ภาพที่ 40	ชิราชิซูชิ (Chirashi Sushi)	45
ภาพที่ 41	กุงกัซซูชิ (Gunkan Sushi)	45
ภาพที่ 42	โอชิซูชิ (Oshi Sushi)	46
ภาพที่ 43	นาเรซูชิ (Nare Sushi)	47
ภาพที่ 44	อินาริซูชิ (Inari Sushi)	47
ภาพที่ 45	โมริโซบะ (Mori Soba)	49
ภาพที่ 46	เทมปุโซบะ (Tempurasoba)	50
ภาพที่ 47	ราเมน (Ramen)	52
ภาพที่ 48	อูดัง (Udon)	52
ภาพที่ 49	สุกี้ยากี้ (Sukiyaki)	54
ภาพที่ 50	สึเกะโมนะ (Tsukemono)	56
ภาพที่ 51	ยากินิคุ (Yakiniku)	57
ภาพที่ 52	ยากิโทริ (Yakitori)	57
ภาพที่ 53	อุนางิ โน คาบายากิ (Unagi no kabayaki)	58
ภาพที่ 54	เทมปุระ (Tempura)	59
ภาพที่ 55	ทงคัตสึ (Tonkatsu)	60

ภาพที่ 56 โคร็อกเกะ (Korokke)	61
ภาพที่ 57 โอโคโนมียากิ (Okonomiyaki)	62
ภาพที่ 58 ทาโกะยากิ (Takoyaki).....	62
ภาพที่ 59 คัตสึด้ง หรือข้าวหน้าหมูทอด.....	63
ภาพที่ 60 ไคเซ็นด้ง หรือข้าวหน้าปลาดิบ	64
ภาพที่ 61 โอยาโกะด้ง หรือข้าวหน้าไก่และไข่.....	64
ภาพที่ 62 เทนด้ง หรือข้าวหน้าเทมปุระ.....	65
ภาพที่ 63 อุนาด้ง หรือข้าวหน้าปลาไหล	65
ภาพที่ 64 บุตะด้ง.....	66
ภาพที่ 65 กิวด้ง หรือข้าวหน้าเนื้อ.....	66
ภาพที่ 66 โยกัง (Yokan)	67
ภาพที่ 67 วาราบิโมจิ (Warabi Mochi).....	68
ภาพที่ 68 ไดฟุกุ (Daifuku).....	68
ภาพที่ 69 ดังโงะ (Dango)	69
ภาพที่ 70 โดรายากิ (Dorayaki).....	70
ภาพที่ 71 ไทยากิ (Taiyaki)	70
ภาพที่ 72 แสดงสถิติเมนูอาหารญี่ปุ่นที่คนไทยชื่นชอบ	72

สารบัญตาราง

ตาราง 1 ข้อมูลส่วนบุคคล	74
ตาราง 1 ข้อมูลส่วนบุคคล (ต่อ).....	75
ตาราง 2 การเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น	75
ตาราง 3 เมนูอาหารที่นิยมเลือกบริโภค กรณีเลือกอาหารจีน	76
ตาราง 3 เมนูอาหารที่นิยมเลือกบริโภค กรณีเลือกอาหารจีน(ต่อ)	77
ตาราง 4 เมนูอาหารที่นิยมเลือกบริโภค กรณีเลือกอาหารญี่ปุ่น.....	78
ตาราง 5 ความถี่ในการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น	79
ตาราง 6 ผู้ร่วมบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น.....	79
ตาราง 7 สถานที่ในการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น.....	80
ตาราง 8 ค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นในแต่ละครั้ง.....	81
ตาราง 9 ปัจจัยที่สำคัญที่สุดในการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น	82
ตาราง 10 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น	85
ตาราง 10 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น (ต่อ).....	86
ตาราง 10 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น (ต่อ).....	87
ตาราง 10 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น (ต่อ).....	88

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหาการวิจัย

วัฒนธรรมการกินนั้นเป็นวัฒนธรรมส่วนหนึ่งของแต่ละสัญชาติ ซึ่งปัจจัยที่ส่งผลให้แต่ละภูมิภาคมีวัฒนธรรมการกินที่แตกต่างกัน คือ สภาพแวดล้อมที่มีความหลากหลาย รวมไปถึงวิธีการผลิต ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีการผลิต และวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน (ยศ สันตสมบัติ, 2556) และหากจะกล่าวถึงวัฒนธรรมที่มาพร้อมกับการย้ายถิ่นฐาน หนึ่งในนั้นก็คืออาหาร ซึ่งอาหารเป็นสิ่งที่ติดตัวไปกับการย้ายถิ่นฐานเสมอ จะพบได้จากการที่มีอาหารหลากหลายสัญชาติเกิดขึ้นในแต่ละท้องถิ่น และยังมีการผสมผสานวัฒนธรรมทางการกินของแต่ละท้องถิ่น ทำให้เกิดอาหารที่มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น

อาหารเป็นส่วนหนึ่งของปัจจัยสี่ ที่เป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ดังนั้นมนุษย์จึงให้ความสำคัญและความสนใจในการรับประทานอาหารเป็นอย่างยิ่ง รวมถึงถ้าอาหารนั้นเป็นอาหารที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย สะอาดและมีรสชาติที่ดีนั้น ก็จะได้รับคามนิยมในการบริโภคอาหารนั้นมากยิ่งขึ้น อาหารที่นิยมรับประทานในปัจจุบันมีหลากหลายประเภทและชนิดของอาหารแตกต่างกันออกไป ซึ่งสามารถแบ่งประเภทและชนิดของอาหารได้ตามประเทศและภูมิภาคต้นกำเนิดอาหารเหล่านั้น (วงศกร คำเพิ่ม, 2553) ไม่ว่าจะเป็นอาหารไทย อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น รวมถึงอาหารอีกหลากหลายสัญชาติ ซึ่งอาหารแต่ละสัญชาตินั้นมีเอกลักษณ์ วัฒนธรรมการกินและรสชาติที่ต่างกันอย่างชัดเจนขึ้นอยู่กับการเลือกบริโภคและความชอบของแต่ละบุคคล

หากกล่าวถึงอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทยนั้น เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจากคนไทยเป็นอันดับต้น ซึ่งในปี พ.ศ. 2556 องค์การส่งเสริมการค้าต่างประเทศของญี่ปุ่น (JETRO) ได้ทำการสำรวจผู้บริโภคในต่างประเทศเกี่ยวข้องกับอาหาร โดยสำรวจผู้ที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพฯ ซึ่งผลจากการสำรวจครั้งนี้พบว่าผู้ที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพฯ นั้นมีความชื่นชอบอาหารญี่ปุ่นมากที่สุดเป็นอันดับที่ 1 66.6% ตามด้วย อาหารจีน 12.8% (สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย, 2559)

อาหารญี่ปุ่นเป็นอาหารต่างชาติที่ได้รับความนิยมจากคนไทยเป็นอันดับแรก ซึ่งประเทศญี่ปุ่นนั้นเป็นประเทศที่ขึ้นชื่อเรื่องอาหารการกินเป็นอย่างมาก อาหารญี่ปุ่นมีการพัฒนามาหลากหลายศตวรรษ เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและการเมืองในประเทศ ในยุคหลังการเปิดประเทศ ญี่ปุ่นได้รับวัฒนธรรมมาจากต่างชาติ โดยเฉพาะจากตะวันตก ซึ่งส่งผลให้วัฒนธรรมการกินของชาวญี่ปุ่นเกิดความเปลี่ยนแปลง (ศิริพร ดาบเพชร, 2559) ลักษณะเด่นของอาหารญี่ปุ่นคือการใช้วัตถุดิบ

ที่มีความหลากหลายและมีการผสมผสานวัฒนธรรมของหลายชาติรวมไว้ด้วยกัน รวมไปถึงมีการตกแต่งอาหารอย่างประณีต เน้นความสดใหม่และความสวยงาม คนไทยรู้จักอาหารญี่ปุ่นมาตั้งแต่สมัยอยุธยา แต่ได้เริ่มมีการแพร่หลายเมื่อสิบปีที่ผ่านมา โดยปัจจัยอย่างหนึ่งที่ทำให้คนไทยคุ้นเคยกับอาหารญี่ปุ่นได้แก่ การปรับเปลี่ยนอาหารญี่ปุ่นให้กลายเป็นแบบไทย (ชมนาด ศีตีสาร และวรวิภา จิราสมบัติ, 2548) การใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ รวมไปถึงการแพร่หลายของร้านอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทยเพิ่มขึ้น จากปี 2550 มีเพียง 745 ร้าน แต่ในปี 2561 เพิ่มขึ้นเป็น 3,004 ร้าน ซึ่งเพิ่มขึ้น 4 เท่าตัวในเวลาเพียง 11 ปี (กองบรรณาธิการ TCJ, 2562) ทำให้อาหารญี่ปุ่นเป็นที่ชื่นชอบและนิยมในหมู่คนไทยมากยิ่งขึ้น

ต่อมา อาหารต่างชาติที่ได้รับความนิยมรองจากอาหารญี่ปุ่นคือ อาหารจีน อาหารจีนเป็นหนึ่งในอาหารที่มีประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมยาวนานเช่นเดียวกับอาหารญี่ปุ่น และจีนสามารถคงวัฒนธรรมของอาหารจีนได้อย่างครบถ้วน ซึ่งอาหารจีนเป็นอาหารที่เน้นความสดใหม่ของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร รสชาติที่มีเอกลักษณ์ รวมไปถึงยังมีสรรพคุณที่นิยมรับประทานเป็นยาได้อีกด้วย ส่งผลให้อาหารจีนเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงในระดับโลก (ศุภชัย และแนวศึกษาต่อประเทศจีน WLC, 2558) ซึ่งในประเทศไทยนั้นเป็นประเทศหนึ่งที่มีชาวจีนเข้ามาตั้งถิ่นฐานและนำวัฒนธรรมต่างๆเข้ามาเผยแพร่ตั้งแต่สมัยสุโขทัย (สุภาวงศ์ จันทวานิช, 2534) ทำให้ประเทศไทยได้รับอิทธิพลวัฒนธรรมจากจีนอยู่มาก ตัวอย่างเช่น ย่านเยาวราช ซึ่งมีชื่อเสียงอย่างมากในเรื่องอาหารจีน โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลกินเจและเทศกาลตรุษจีนของทุกปี ย่านเยาวราชแห่งนี้จะเต็มไปด้วยทั้งคนไทยแท้และคนไทยเชื้อสายจีนมากมาย ทำให้อาหารจีนเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายและเป็นที่ยอมรับมากขึ้น

ดังนั้นผู้วิจัยจึงให้ความสนใจที่จะศึกษาเรื่องพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทย กรณีศึกษานักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ เพื่อที่จะได้ความรู้และเข้าใจถึงลักษณะ วัฒนธรรมการกินของอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น รวมไปถึงพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทย ซึ่งข้อมูลที่ได้จากการศึกษานี้จะเป็นแนวทางสำหรับผู้ที่ต้องการความรู้ทางลักษณะและวัฒนธรรมการกินของอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น และเป็นแนวทางสำหรับผู้ประกอบธุรกิจอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นในการลงทุนและพัฒนาธุรกิจเพื่อให้ได้ประสิทธิภาพและสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบันให้มากที่สุด

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อศึกษาข้อมูล ลักษณะ และวัฒนธรรมการกินของอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

1.2.2 เพื่อศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นของนักศึกษามหาวิทยาลัย
ศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

1) ขอบเขตพื้นที่การศึกษาข้อมูล ลักษณะ และวัฒนธรรมการกินอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น
คือ ประเทศจีนและประเทศญี่ปุ่น



ภาพที่ 1 แสดงแผนที่ประเทศจีน

ที่มา : <https://geology.com/world/china-satellite-image.shtml> (2551)



ภาพที่ 2 แสดงแผนที่ประเทศญี่ปุ่น

ที่มา : <https://www.japanrailpass.com.au/travel/map-of-japan/> (2556)

1.4 นิยามศัพท์

พฤติกรรมการบริโภคอาหาร หมายถึง แบบแผนหรือการปฏิบัติในการเลือกบริโภคอาหาร ได้แก่ การเลือกรับประทานอาหาร การเลือกซื้ออาหาร ชนิดของอาหารที่เลือกรับประทาน การเลือกรับประทานอาหารนอกบ้าน หรือ รสชาติของอาหารที่เลือกรับประทาน

วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง วัฒนธรรมที่มีต้นกำเนิดมาจากแต่ละประเทศหรือแต่ละภูมิภาค ที่มีการใช้วัตถุดิบ การปรุงอาหาร รสชาติ พฤติกรรมการบริโภค และวัฒนธรรมอันมีเอกลักษณ์ที่มีความแตกต่างกันตามภูมิกษณนั้นๆ

อาหารจีน หมายถึง อาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีน มีวิธีการประกอบอาหารและรสชาติตามวัฒนธรรมของจีน

อาหารญี่ปุ่น หมายถึง อาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศญี่ปุ่น มีวิธีการประกอบอาหารและศิลปะในการจัดวางและตกแต่งอาหารประเภทต่าง ๆ ได้อย่างพิถีพิถันและสวยงามอันมีเอกลักษณ์

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 ทำให้ทราบถึงลักษณะของอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น รวมไปถึงวัฒนธรรมการกินของจีนและญี่ปุ่นว่ามีลักษณะอย่างไร เพื่อเป็นความรู้ในการเลือกบริโภคอาหารของแต่ละประเทศและในการท่องเที่ยวต่างประเทศได้

1.5.2 ทำให้ทราบถึงพฤติกรรมในการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์

1.5.3 สามารถนำไปใช้เป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจให้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นในการลงทุนหรือการพัฒนาธุรกิจเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการผู้บริโภคในปัจจุบัน

บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาวิจัยเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น กรณีศึกษานักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ ผู้วิจัยได้ทบทวนข้อมูล แนวความคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้เป็นแนวทางในการศึกษางานวิจัย ดังต่อไปนี้

- 2.1 ข้อมูลและลักษณะอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น
- 2.2 แนวความคิดที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมการบริโภค
- 2.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ข้อมูลและลักษณะอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

2.1.1 ลักษณะอาหารจีน

คนจีนให้ความสำคัญกับอาหารการกินเป็นอย่างมาก การคัดเลือกวัตถุดิบต่างๆ ที่นำมาปรุงอาหาร จึงเป็นสิ่งที่คนจีนให้ความสำคัญมากที่สุด อาหารจีนจึงมักเป็นอาหารที่มีเหตุและผลอยู่ด้วยกัน เสมอ กล่าวคือ ไม่ว่าจะเป็นการคัดเลือกวัตถุดิบหรือวิธีการปรุงอาหาร ล้วนแล้วแต่มีเหตุผลเสมอว่า อาหารชนิดใดต้องใช้กรรมวิธีนี้ หยอด ผัด ตุ่น หรืออื่น ๆ ซึ่งสิ่งต่าง ๆ ที่แฝงอยู่ในอาหารจีนเหล่านี้ มีผลมาจากความหลงใหลในอาหารมานานนับพันปีที่ทำให้คนจีน คิดค้นวิธีการ วิวัฒนาการอาหารจีน เรื่อยมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน จากในอดีตอาหารเป็นสิ่งที่ทำรับประทานร่วมกันในครัวเรือน หากแต่ปัจจุบันอาหารจีนได้กลายเป็นที่ยอมรับของผู้คนเกือบทั่วโลก

อาหารจีนเป็นอาหารที่เต็มไปด้วยความตั้งใจ ความพิถีพิถัน การให้ความสำคัญและการใส่ใจ รายละเอียด ทำให้เกิดความเป็นอาหารจีนที่มีเหตุและผล ทั้งวิธีการนำเสนอวัตถุดิบที่ใช้ วิธีการปรุง อาหาร รวมไปถึงรสชาติ

อาหารจีนแบ่งได้หลายประเภท เนื่องจากภูมิประเทศที่กว้างใหญ่ของจีน ทำให้วัตถุดิบ วิธีการปรุง รสชาติอาหาร และอื่น ๆ ต่างก็มีเอกลักษณ์ของตนเองที่ไม่เหมือนกันในช่วงแรก หลังจากผ่านการพัฒนาอาหารมายาวนาน จีนแบ่งอาหารเป็นเพียงแค่ 4 ประเภทใหญ่ ๆ เท่านั้น ได้แก่ อาหารซานตง อาหารเสฉวน อาหารเจียงซู และอาหารกวางตุ้ง แต่เมื่อยุคปลายราชวงศ์ชิงก็มี อาหารเจ้อเจียง อาหารฮกเกี้ยน อาหารหูหนาน และอาหารอัน

ฮุย เข้ามาเพิ่ม ทำให้กลายเป็นอาหาร จีน 8 กลุ่มใหญ่ หรือที่เรียกว่า 中国八大菜系 ตามที่ (อาศรมสยาม-จีนวิทยา, 2560) ได้แบ่งไว้ ดังนี้

- 1) อาหารซานตงหรือหลู่ไซ่ (鲁菜)
- 2) อาหารเสฉวนหรือชวนไซ่ (川菜)
- 3) อาหารเจียงซูหรือซูไซ่ (苏菜)
- 4) อาหารกวางตุ้งหรือ เยวไซ่ (粤菜)
- 5) อาหารเจ้อเจียงหรือเจ้อไซ่ (浙菜)
- 6) อาหารฮกเกี้ยนหรือหมินไซ่ (闽菜)
- 7) อาหารหูหนานหรือเซียงไซ่ (湘菜)
- 8) อาหารอันฮุยหรือฮุยไซ่ (徽菜)

2.1.2 ลักษณะอาหารญี่ปุ่น

อาหารญี่ปุ่น หมายถึง อาหารพื้นเมืองของประเทศญี่ปุ่นก่อนการสิ้นสุดการปิดประเทศหรือซะโกกุ เมื่อค.ศ. 1868 แต่ในความหมายที่กว้างขึ้นนั้นจะรวมถึงอาหารที่ใช้ส่วนผสมและวิธีทำอาหารซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากต่างประเทศภายหลังการเปิดประเทศ แต่ชาวญี่ปุ่นก็ได้ประยุกต์ให้เข้ากับวัฒนธรรมและประเทศของตนเอง

อาหารญี่ปุ่นเป็นประเทศที่ขึ้นชื่อเรื่องอาหารเป็นอย่างมาก ซึ่งอาหารญี่ปุ่นนั้นเป็นอาหารที่เน้นด้านคุณภาพและความสดใหม่ของวัตถุดิบ อาหารตามฤดูกาล และความสวยงาม เนื่องจากได้รับการตกแต่งอย่างพิถีพิถันและประณีต ทำให้ออกจากที่ผู้บริโภครจะได้รับบริโภคทั้งอาหารที่มีรสชาติดี รวมถึงอาหารที่มีความสดใหม่แล้ว ผู้บริโภครยังได้รับบริโภคความสวยงามของการตกแต่งไปด้วย ข้อดีของอาหารญี่ปุ่น คือ การเตรียมวัตถุดิบได้ง่ายและรวดเร็ว ซึ่งอาหารญี่ปุ่นมีลักษณะที่แตกต่างจากอาหารจีนและอาหารประเทศอื่นๆ ตัวอย่างเช่น ส่วนประกอบหลักของอาหารญี่ปุ่นคือปลาและผัก และอาหารญี่ปุ่นส่วนใหญ่ไม่นิยมใช้น้ำมันและเครื่องเทศในการปรุงอาหาร

อาหารญี่ปุ่นสามารถแยกประเภทได้ตามลักษณะการปรุงได้ 5 ประเภท (สมาคมนักเรียนเก่าญี่ปุ่นในพระบรมราชูปถัมภ์, 2554) ดังนี้

- 1) ประเภทปิ้งย่าง (Yakimono)
- 2) ประเภททอด (Agemono)

- 3) ประเภทต้ม (Nimono)
- 4) ประเภทนึ่งหรือตุ๋น (Mushimono)
- 5) ประเภทหมัก ดอง (Sunomono)

อาหารประเภทต่าง ๆ เหล่านี้ เมื่อนำมารวมกันตามรายการอาหารทำให้เกิดเป็นอาหารชุดขึ้นมา รวมถึงส่วนผสมอื่น ๆ ด้วยจึงทำให้อาหารชุดนั้นเกิดความลงตัว ซึ่งเมนูอาหารนั้นขึ้นอยู่กับผู้ปรุงอาหารเป็นผู้คิดเมนูอาหารขึ้นว่าปรุงจากประเภทไหนและวัตถุดิบอะไร เช่น ปลา เนื้อ ผัก แต่โดยรวมแล้วต้องให้เป็นไปตามประเภทหลักทั้ง 5 ประเภทที่ได้กล่าวมาข้างต้น

2.2 แนวความคิดที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมผู้บริโภค

2.2.1 ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค

ซูซีย์ สมิทธีไกร (2553) ให้ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภค (Consumer behavior) ไว้ว่าเป็นการกระทำของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการตัดสินใจเลือก (Select) การซื้อ (Purchase) การใช้ (Use) และการกำจัดส่วนที่เหลือ (Dispose) ของสินค้าต่างๆเพื่อตอบสนองความต้องการและความปรารถนาของตน พฤติกรรมเหล่านี้สามารถอธิบายโดยละเอียดได้ดังนี้ การตัดสินใจเลือก หมายถึง พฤติกรรมและกระบวนการทางจิตใจของผู้บริโภคในการตัดสินใจซื้อสินค้าหรือบริการ โดยครอบคลุมพฤติกรรมต่าง ๆ ตั้งแต่การตระหนักถึงความต้องการ การค้นหาข้อมูล การประเมิน ทางเลือกต่าง ๆ และการตัดสินใจซื้อ การซื้อ หมายถึง การดำเนินการเพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการที่ผู้บริโภคต้องการ ตั้งแต่การเลือกแหล่งที่จะซื้อและวิธีการจ่ายเงินค่าสินค้าหรือบริการ การใช้ หมายถึง การที่ผู้บริโภคนำสินค้ามาใช้ประโยชน์ตามที่มุ่งหวัง หรือการรับบริการจากองค์การธุรกิจ การกำจัดส่วนที่เหลือ หมายถึง การนำส่วนที่เหลือของผลิตภัณฑ์ไปกำจัดทิ้ง โดยอาจกระทำในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การทิ้งในถังขยะ การนำกลับมาใช้ใหม่ (Reuse) และการนำไปผลิตใหม่ (Recycle)

โซโลมอน (Solomon, 1996) ได้ให้ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภคไว้ว่า พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง การศึกษากระบวนการต่าง ๆ ที่บุคคลเข้าไปเกี่ยวข้อง เพื่อทำการเลือกสรรการซื้อ การใช้ หรือการบริโภค อันเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์บริการ ความคิด หรือประสบการณ์ เพื่อตอบสนองความต้องการ และความปรารถนาต่าง ๆ เพื่อให้ได้รับความพอใจ

ฉัตรพร เสมอใจ (2549) ได้ให้ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภคไว้ว่า พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง กระบวนการหรือพฤติกรรมการตัดสินใจ การซื้อ การใช้ และการประเมินผลการใช้สินค้าหรือบริการของบุคคล ซึ่งจะมีความสำคัญต่อการซื้อสินค้าและบริการทั้งในปัจจุบันและในอนาคต

ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ (2546) ได้ให้ความหมายของคำว่า พฤติกรรมผู้บริโภค หมายถึง พฤติกรรมที่ผู้บริโภคทำการค้นหา การคิด การเข้าซื้อ การใช้ และการประเมินผลในสินค้าบริการ ซึ่งคาดว่าจะตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ดี

อดุลย์ จาตุรงค์กุล (2550) ได้ให้ความหมายของพฤติกรรมผู้บริโภคไว้ว่า พฤติกรรมบริโภค คือ กิจกรรมต่าง ๆ ที่บุคคลกระทำเมื่อได้รับการบริโภคสินค้าหรือบริการรวมถึงการขจัดสินค้าหรือบริการหลังการบริโภคด้วย

ภาวิณี กาญจนานา (2558) ได้ให้ความหมายพฤติกรรมผู้บริโภคไว้ว่า พฤติกรรมผู้บริโภค เกี่ยวข้องกับความคิด ความรู้สึก ประสบการณ์และพฤติกรรมหรือการกระทำที่เกิดในระหว่าง กระบวนการบริโภคของแต่ละบุคคล และรวมถึงสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ที่มีอิทธิพลต่อความคิด ความรู้สึก และพฤติกรรมหรือการกระทำ

จากความหมายข้างต้นสรุปได้ว่า พฤติกรรมของผู้บริโภค (Consumer behavior) หมายถึง กระบวนการหรือพฤติกรรม อันเกิดจากสิ่งกระตุ้นหรือสิ่งแวดล้อมต่างๆ ทำให้เกิดการตัดสินใจในการ เลือกซื้อ เลือกใช้สินค้าหรือบริการต่าง ๆ เพื่อสนองความต้องการและความปรารถนาต่าง ๆ ให้ความพอใจมากที่สุด

2.2.2 แนวคิดพฤติกรรมบริโภค

จากการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยได้ประยุกต์ใช้แนวคิดปัจจัย ลักษณะของผู้บริโภคตามทฤษฎีคอตเลอร์ (Kotler, 2012) ที่ได้กล่าวว่า การวิเคราะห์พฤติกรรม ผู้บริโภคเป็นการศึกษาวิธีการที่แต่ละบุคคลกระทำการตัดสินใจใช้ทรัพยากรต่าง ๆ เช่น บุคคล เวลา เงิน และอื่น ๆ เกี่ยวกับการเลือกบริโภคอาหารหรือสินค้า ซึ่งนักการตลาดต้องศึกษาว่า สินค้าที่ ต้องการขายนั้น ใครคือลูกค้า (Who) ผู้บริโภคต้องการซื้ออะไร (What) ทำไมจึงเลือกบริโภค (Why) บริโภคอย่างไร (How) เมื่อใด (When) ที่ไหน (Where) ซื้อบ่อยเพียงใด (How often) และใครมี อิทธิพลต่อการบริโภค (Whom) จึงเรียกว่า หลักการ 6W1H ซึ่งการใช้คำถามเหล่านี้จะสามารถทำให้ เข้าใจถึงพฤติกรรมของผู้บริโภคได้ง่าย และคำตอบที่ได้นั้นจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อนักการตลาด หรือผู้ลงทุนในการนำไปใช้กำหนดกลยุทธ์ทางการตลาด (Marketing Strategies) ที่มีประสิทธิภาพ และสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้มากที่สุด ซึ่งคำถามสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ ตามความเหมาะสมของสินค้าหรือบริการต่าง ๆ

คอตเลอร์ และอัมสเตอร์ (Kotler and Amstrong, 2014) ได้เสนอทฤษฎีแบบจำลอง พฤติกรรมผู้บริโภค โดยระบุไว้ว่า ในการศึกษาการตลาดผู้บริโภคนั้น นักการตลาดหรือนักลงทุนมี

ความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องทำความเข้าใจถึงพฤติกรรมต่าง ๆ ของผู้บริโภค ในการที่เราจะเข้าใจถึงสาเหตุหรือเหตุผลว่าทำไมผู้บริโภคถึงตัดสินใจที่จะเลือกซื้อสินค้าหรือใช้บริการสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งการเกิดพฤติกรรมของผู้บริโภคนั้นอาศัยแบบจำลองพฤติกรรมผู้บริโภคเพื่อแสดงให้เห็นถึงเหตุผลที่ทำให้เกิดการตัดสินใจในการเลือกซื้อหรือใช้บริการ ความรู้สึกรู้สึกนึกคิดของผู้บริโภค (Buyer's characteristic) ขึ้นอยู่กับปัจจัย 3 ปัจจัย ได้แก่

- 1) สิ่งกระตุ้นภายนอก (Stimulus)
- 2) ลักษณะของผู้ซื้อ (Buyer's Characteristics)
- 3) ขั้นตอนในการตัดสินใจของผู้บริโภค (Buyer's decision process) ซึ่งประกอบด้วยปัจจัยย่อย 3 ปัจจัย ได้แก่ ปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยทางสังคมศาสตร์ และปัจจัยทางจิตวิทยา

สำหรับการวิจัยครั้งนี้ ปัจจัยลักษณะของผู้บริโภค ที่คาดว่าจะมีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น ประกอบด้วย

- 1) ปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษาปัจจุบัน รายได้เฉลี่ยต่อเดือน
- 2) ปัจจัยด้านพฤติกรรม ได้แก่ เลือกบริโภคอาหารจีนหรืออาหารญี่ปุ่น เหตุผลที่เลือกบริโภค ร้านอาหารที่เคยใช้บริการ ความถี่ในการใช้บริการร้านอาหาร เมนูอาหารที่เลือกบริโภค เป็นต้น
- 3) ปัจจัยทางจิตวิทยา ได้แก่ การรับรู้ต่ออาหาร ทศนคติต่ออาหารที่เลือกบริโภค

การกำหนดกรอบแนวคิดในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ประยุกต์ใช้แนวคิดพฤติกรรมผู้บริโภค 6W1H โดยเลือกใช้เป็นตัวแปรที่สอดคล้องกับการวิจัยคือ 5W ได้แก่ What Why When Where Whom และ 1H ได้แก่ How โดยผู้วิจัยไม่ได้เลือกใช้ตัวแปร Who และ When เนื่องจากการวิจัยได้กำหนดขอบเขตประชากรสำหรับการวิจัยชัดเจนแล้ว

2.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ปณิตา สรรค์คุณากร (2547) เขียนสารนิพนธ์เรื่อง “ซูชิ เทมปุระ วาซาบิ : อาหารญี่ปุ่นกับพฤติกรรมการบริโภคของนักศึกษา” จากการศึกษาพบว่า วัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่นในสังคมไทยเกิดขึ้นพร้อมกับความสัมพันธ์ของสองประเทศ โดยมีการปรับเปลี่ยนเพื่อผู้บริโภคในประเทศไทย ไม่ว่าจะเป็นด้านอาหาร รสชาติ และร้านอาหาร ที่ส่งผลโดยตรงต่อการเลือกบริโภคของคนไทย จากพฤติกรรมการบริโภคนักศึกษาที่ชื่นชอบอาหารญี่ปุ่น ไม่ใช่เพียงเพื่อตอบสนองต่อความต้องการบริโภคเพียงเท่านั้น แต่ยังแฝงไปด้วยนัยยะและความหมายในการบริโภคอีกด้วย ซึ่งเป็นผลมาจากวิวัฒนาการของยุคสมัยที่เปลี่ยนแปลงไป ส่งผลต่อการรับวัฒนธรรมต่างชาติเข้ามาในสังคมไทย

นักศึกษาจึงกลายเป็นกลุ่มบุคคลที่ต้องการบริโภคอาหารญี่ปุ่น เนื่องจากปัจจัยทางสิ่งแวดล้อมและกระแสของสังคมโดยเฉพาะสังคมเพื่อนที่กระตุ้นความต้องการบริโภคของนักศึกษามากที่สุด

มัลลิกา การเกษ (2560) เขียนสารนิพนธ์เรื่อง “ปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นของผู้บริโภคชาวไทย : กรณีศึกษา ร้านอาหารญี่ปุ่นโตโก ในเขตอุตสาหกรรมเมืองใหม่บางพลี” จากการศึกษาพบว่า จากกลุ่มตัวอย่างนั้นมีทั้งเพศชายและเพศหญิง มีอายุอยู่ในช่วง 25-34 ปี การศึกษาระดับปริญญาตรี มีอาชีพพนักงานเอกชน มีรายได้ต่อเดือน 10,000 – 19,999 บาท เลือกมารับประทานอาหารญี่ปุ่นในช่วงเวลาเย็น และเลือกมารับประทานกับเพื่อนเป็นส่วนใหญ่ เมนูที่เลือกสั่งเป็นอันดับแรกคือซาซิมิ โดยมีความถี่ในการรับประทานที่ร้านอาหารญี่ปุ่นโตโกโดยเฉลี่ย 1-3 ครั้งต่อเดือน และค่าใช้จ่ายในการรับประทานโดยเฉลี่ย 501-1,000 บาท/ครั้ง/คน ในด้านความพึงพอใจในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นนั้น ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในระดับมากทุกด้าน ไม่ว่าจะเป็นด้านการให้บริการของพนักงาน ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ด้านลักษณะทางกายภาพ ด้านผลิตภัณฑ์ และด้านราคา ส่วนในด้านการส่งเสริมการตลาดให้ความสำคัญอยู่ในระดับปานกลาง และในด้านค่านิยมของผู้บริโภคที่ได้มาใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นโตโก คือ การบริโภคอาหารญี่ปุ่นเพื่อให้เข้าสังคมได้ ซึ่งสามารถกล่าวได้ว่า ค่านิยมของผู้บริโภคชาวไทยถือว่าการรับประทานอาหารต่างชาตินั้นเป็นเรื่องที่ทันสมัยในสังคม เนื่องด้วยมีราคาสูงกว่าอาหารไทย และยังถือว่าการรับประทานอาหารต่างชาติช่วยยกระดับตนเองและสามารถเข้าสังคมได้

อัญชลี วงศ์วิบูลย์กุล (2546) เขียนวิจัยเรื่อง “พฤติกรรมการบริโภคอาหารญี่ปุ่นของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร” จากการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมเลือกบริโภคร้านอาหารโออิชิมากที่สุด สาเหตุที่สำคัญในการบริโภคอาหารญี่ปุ่นคืออยากทดลองบริโภค บุคคลที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคมากที่สุดคือเพื่อนหรือเพื่อนร่วมงาน ประเภทอาหารญี่ปุ่นที่นิยมบริโภคและชื่นชอบมากที่สุดคือ อาหารประเภทย่าง ความถี่ในการบริโภคอาหารญี่ปุ่น 1 ครั้งต่อเดือน และส่วนใหญ่บริโภคในช่วงเวลาเย็นประมาณ 16.30 – 20.00 น. โดยใช้เวลาในการบริโภคประมาณ 2 ชั่วโมงต่อครั้ง และมีค่าใช้จ่ายในการบริโภคครั้งละ 300 บาท ในทางด้านการตลาดกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารญี่ปุ่นของผู้บริโภคในด้านราคาและสถานที่ ไม่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารญี่ปุ่นในเรื่องความถี่ เวลา และค่าใช้จ่ายในการบริโภค แต่ในด้านผลิตภัณฑ์มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมในการบริโภคอาหารญี่ปุ่นในเรื่องความถี่ การบริหารและเวลาอย่างมีนัยสำคัญ แต่ไม่สัมพันธ์กับเรื่องค่าใช้จ่าย ในด้านการส่งเสริมการตลาด มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารญี่ปุ่นในเรื่องความถี่ของการบริโภคและเวลา แต่ไม่สัมพันธ์กับเรื่องเวลาและค่าใช้จ่าย

วรัญญา ชุมดินพิทักษ์ (2554) เขียนวิจัยเรื่อง “พฤติกรรมผู้บริโภคในการรับประทานอาหารญี่ปุ่น ในเขตเทศบาลนครอุดรธานี จังหวัดอุดรธานี” จากการศึกษาพบว่า จากแบบสอบถามนั้น

ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง โดยช่วงอายุอยู่ระหว่าง 20 – 30 ปี มากที่สุด รองลงมาคืออายุต่ำกว่า 20 ปี ซึ่งเป็นที่สังเกตได้ว่าผู้ที่นิยมบริโภคอาหารญี่ปุ่นส่วนใหญ่มักเป็นผู้บริโภคที่อยู่ในวัยรุ่น วิทยาลัยทำงานมากกว่าวัยอื่น สถานภาพของผู้บริโภคส่วนใหญ่คือโสด รองลงมาคือสมรส อาชีพส่วนใหญ่คือนักเรียนและนักศึกษา รองลงมาคือพนักงานบริษัท กลุ่มข้าราชการ รัฐวิสาหกิจและอาชีพอื่นๆ ตามลำดับ รายได้ของผู้บริโภคส่วนใหญ่อยู่ที่ระหว่าง 5,000 – 10,000 บาท ร้านอาหารญี่ปุ่นที่นิยมไปรับประทานส่วนใหญ่คือร้านซูกิชิ (Sugishi) รองลงมาคือร้านยาโยอิ (Yayoi) แต่ร้านอาหารญี่ปุ่นที่นิยมไปรับประทานบ่อยที่สุดคือร้านชาบูชิ (Shabushi) ความถี่ในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นคือน้อยกว่า 1 ครั้งต่อเดือน โอกาสในการเลือกใช้บริการบริโภคอาหารญี่ปุ่นคือไม่เลือกวันเวลาที่แน่นอน จำนวนคนที่ร่วมรับประทานอาหารด้วยกันคือ 3 – 4 คน มีค่าใช้จ่ายในแต่ละครั้งไม่เกิน 300 บาท อาหารญี่ปุ่นส่วนใหญ่ที่นิยมรับประทานคืออาหารประเภท ข้าวปั้น ซาชิมิหรือปลาดิบ รองลงมาคือประเภทราเมน ซึ่งปัจจัยหลักที่เลือกรับบริโภคอาหารญี่ปุ่นเพราะชื่นชอบในรสชาติของอาหาร และสาเหตุรองลงมาคือเพื่อเข้าสังคมหรือพบปะสังสรรค์กับเพื่อน

Lan Long Jun (2558) เขียนวิจัยเรื่อง “ปัจจัยที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีน” จากการศึกษาพบว่า ศึกษาถึงพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและเพื่อศึกษาถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อความแตกต่างในพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนของผู้บริโภค โดยศึกษาจากปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยด้านรูปแบบการใช้ชีวิต ปัจจัยทางด้านบทบาทและสถานะทางสังคม รวมไปถึงปัจจัยด้านจิตวิทยา ได้แก่ การรับรู้รสชาติอาหารและทัศนคติที่มีต่ออาหาร จากข้อมูลของกลุ่มตัวอย่าง 400 ตัวอย่าง ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นกลุ่มคนทำงาน มีสถานภาพสมรส ประกอบอาชีพพนักงานบริษัท และมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนระหว่าง 45,001-55,000 บาท พบว่ารายได้เฉลี่ยต่อเดือน รูปแบบการใช้ชีวิต บทบาทและสถานะทางสังคม การรับรู้รสชาติอาหาร และทัศนคติที่มีต่ออาหาร ส่งผลให้ผู้บริโภคมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนที่แตกต่างกันออกไปตามแต่ละบุคคล

บทที่ 3

วิธีการดำเนินวิจัย

ในการศึกษาเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น กรณีศึกษานักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ ผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคด้วยตนเอง วิจัยตามขั้นตอน ดังต่อไปนี้

- 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินการ
- 3.3 วิธีการรวบรวมข้อมูล
- 3.3 ขั้นตอนการดำเนินการ
- 3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในการศึกษาวิจัยในครั้งนี้ ได้แก่ นักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ ผู้ศึกษาได้กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่าง 300 คน โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างโดยอาศัยความสะดวก (Convenience Sampling) โดยทำการสุ่มตัวอย่างแจกแบบสอบถามผู้บริโภคที่เป็นนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

ผู้วิจัยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยเก็บข้อมูลโดยการแจกแบบสอบถามโดยแบ่งเป็น 3 ส่วน ได้แก่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ เป็นคำถามเพื่อสอบถามข้อมูลทั่วไป โดยเป็นคำถามแบบเลือกตอบ จำนวน 4 ข้อ ซึ่งประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษาปัจจุบัน และรายรับต่อเดือน

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น เป็นคำถามเกี่ยวกับพฤติกรรมของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ ที่เลือกบริโภคอาหารจีนหรืออาหารญี่ปุ่น โดยเป็นคำถามแบบเลือกตอบ จำนวน 7 ข้อ

ส่วนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลในการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาลัยพระราชวังสนามจันทร์ เป็นคำถามเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลในการ

เลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น โดยเป็นคำถามตารางตัวเลือก จำนวน 7 ข้อ ชนิด 5 ตัวเลือก

โดยการเก็บแบบสอบถามด้วยตนเอง โดยใช้ QR CODE ของ Google Form แบบสอบถาม และผ่านทางสื่อออนไลน์ เช่น ไลน์กลุ่มนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร เฟสบุ๊ก โดยเก็บแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จำนวน 300 คน

3.3 วิธีเก็บรวบรวมข้อมูล

3.3.1 แหล่งข้อมูลปฐมภูมิ

โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จำนวน 300 คน โดยการเก็บแบบสอบถามด้วยตนเอง

3.3.2 แหล่งข้อมูลทุติยภูมิ

โดยหาข้อมูลจากการค้นคว้าจากหนังสือ บทความ ข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง รวมถึงข้อมูลที่เกี่ยวข้องจากเว็บไซต์

3.4 ขั้นตอนการดำเนินการ

3.4.1 ศึกษาข้อมูล ลักษณะ และวัฒนธรรมอาหารของอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นโดยใช้ข้อมูลจากการค้นคว้าในห้องสมุด หนังสือ บทความ ข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง รวมไปถึงข้อมูลที่เกี่ยวข้องจากอินเทอร์เน็ต นำมาวิเคราะห์และนำเสนอในรูปแบบของการบรรยายพรรณนา ศึกษาทฤษฎีพฤติกรรมกรรมการบริโภคและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมกรรมการบริโภค โดยใช้ข้อมูลจากการค้นคว้าในห้องสมุด หนังสือ ข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง รวมไปถึงข้อมูลที่เกี่ยวข้องจากอินเทอร์เน็ต นำมาวิเคราะห์และจัดทำแบบสอบถามเกี่ยวกับพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น ของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จำนวน 300 คน

3.4.2 ศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ โดยดำเนินการเก็บข้อมูลเชิงปฐมภูมิจากแบบสอบถามเป็นจำนวน 300 คน นำมาวิเคราะห์ข้อมูลในรูปแบบสถิติเชิงพรรณนาและนำเสนอในรูปแบบการบรรยายพรรณนาและรูปแบบตาราง

3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์ข้อมูล โดยการตรวจสอบความสมบูรณ์และถูกต้องของแบบสอบถาม แต่ละฉบับและวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) โดยแต่ละส่วนใช้การวิเคราะห์แบบสอบถาม ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จำนวน 300 คน เป็นการรวบรวมข้อมูล โดยการแสดงผลเป็นค่าความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage)

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น เป็นคำถามเกี่ยวกับพฤติกรรมของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ ที่เลือกบริโภคอาหารจีนหรืออาหารญี่ปุ่น โดยแบ่งเป็นคำถาม 2 ประเภท ดังนี้

- 1) คำถามเลือกตอบ โดยเลือกตอบ 1 คำตอบ เป็นการรวบรวมข้อมูล โดยการแสดงผลเป็นค่าความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage)
- 2) คำถามเลือกตอบ โดยเลือกตอบมากกว่า 1 คำตอบ เป็นการรวบรวมข้อมูล โดยใช้กลุ่มเพศของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากรผู้ตอบแบบสอบถามเพื่อเปรียบเทียบหาความแตกต่างในพฤติกรรมการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น โดยการแสดงผลเป็นค่าความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage)

ส่วนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลในการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาลัยพระราชวังสนามจันทร์ เป็นคำถามเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลในการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น โดยเป็นคำถามตารางตัวเลือก ชนิด 5 ตัวเลือก ใช้ระดับการวัดข้อมูลประเภทเรียงลำดับ แบ่งเป็น 5 ระดับ ดังนี้

5 คะแนน	หมายถึง	มากที่สุด
4 คะแนน	หมายถึง	มาก
3 คะแนน	หมายถึง	ปานกลาง
2 คะแนน	หมายถึง	น้อย
1 คะแนน	หมายถึง	น้อยที่สุด

การแปลผลการวิจัยของของค่าความคิดเห็นจากแบบสอบถามใช้ระดับการวัดข้อมูลประเภท
อันตรภาค (Interval Scale) โดยใช้เกณฑ์ประเมินผล ดังนี้

- 4.51 – 5.00 หมายถึง มีพฤติกรรมการบริโภคระดับมากที่สุด
- 3.51 – 4.50 หมายถึง มีพฤติกรรมการบริโภคระดับมาก
- 2.51 – 3.50 หมายถึง มีพฤติกรรมการบริโภคระดับปานกลาง
- 1.51 – 2.50 หมายถึง มีพฤติกรรมการบริโภคระดับน้อย
- 1.00 – 1.50 หมายถึง มีพฤติกรรมการบริโภคระดับน้อยที่สุด

บทที่ 4

ลักษณะและวัฒนธรรมการกินอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

4.1 ลักษณะและวัฒนธรรมการกินอาหารจีน

4.1.1 ประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมของอาหารจีน

ตามสำนวนจีนที่กล่าวว่า “ราษฎรถือเรื่องปากท้องสำคัญเท่าฟ้า” ถือเป็นสำนวนจีนที่สะท้อนให้เห็นความสำคัญในเรื่องการกินของคนจีนได้เป็นอย่างดี โดยเคล็ดลับการมีสุขภาพที่ดีอย่างหนึ่งของคนจีนอย่างหนึ่งคือการกินอาหาร คนจีนเน้นการกินอาหารประเภทที่มีสรรพคุณเป็นยาหรือช่วงบำรุงร่างกาย อาหารจีนหลากหลายชนิดจึงใช้วัตถุดิบที่มีสรรพคุณเป็นยา จึงทำให้ผู้ที่รับประทานอาหารนั้นได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย มีสรรพคุณในการรักษาและป้องกันโรคร้ายบางชนิดไปในตัว วัฒนธรรมการกินของจีนสามารถแบ่งได้เป็นหลายประเภทตามแต่ละมุมมอง เช่น แบ่งตามยุคสมัย แบ่งตามเทคนิคการประกอบอาหาร แบ่งตามพื้นที่ แบ่งตามเศรษฐกิจ แบ่งตามชนชาติ หรือแบ่งตามศาสนา เป็นต้น

วัฒนธรรมการกินเกิดขึ้นตั้งแต่ครั้งที่มนุษย์ในยุคดึกดำบรรพ์กินอาหารที่ดิบ แต่ในภายหลังเมื่อรู้จักไฟ จึงทำให้เกิดวิธีการประกอบอาหารขึ้น เมื่อประมาณ 2,000 ปีก่อนคริสต์ศักราช มีการกล่าวถึงตำนานเทพเจ้าเตาไฟ ซึ่งเป็นการสะท้อนให้เห็นถึงการประกอบอาหารโดยใช้เตา รวมทั้งมีการแบ่งวิธีการประกอบอาหารอย่างชัดเจนเป็นครั้งแรก ตามคำกล่าวที่ว่า “นั่งให้เป็นข้าวสวย ต้มให้เป็นข้าวต้ม” ในขณะเดียวกันมีการประดิษฐ์หม้อหนึ่งที่เรียกว่า “เจิ้ง” ขึ้นมาเพื่อใช้ในการประกอบอาหาร



ภาพที่ 4 หม้อหนึ่งที่เรียกว่า "เจิ้ง"

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)

สมัยราชวงศ์โจว (1,046 – 256 ปีก่อนคริสต์ศักราช) ถึงสมัยราชวงศ์ฉิน (221 – 207 ปีก่อนคริสต์ศักราช) ในยุคนี้คนจีนรับประทานผักและธัญพืชเป็นหลัก ธัญพืชที่สำคัญที่สุดในสมัยนี้ คือข้าว พ่างประเภทต่าง ๆ นอกจากนี้ยังมีข้าวเหนียว ข้าวบาร์เลย์ ถั่วเหลือง และถั่วดำ เป็นต้น

สมัยราชวงศ์ฮั่น (202 ปีก่อนคริสต์ศักราช – ค.ศ. 220) เป็นที่วัฒนธรรมการกินค่อนข้างเจริญมากยิ่งขึ้น มีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมและการนำเข้าพืชผักผลไม้จากต่างประเทศ เช่น ทับทิม แตงโม องุ่น แตงกวา กระเทียม ต้นหอม ปวยเล้ง แครอท วอลนัต ถั่วปากอ้า เป็นต้น รวมทั้งมีการริเริ่มกรรมวิธีการประกอบอาหาร เช่น การทอด นอกจากนี้ หลิวอิน ซึ่งได้ดำรงตำแหน่งอองหวายหนาน ได้มีการคิดค้นวิธีการทำเต้าหู้ จนทำให้กลายเป็นจุดเริ่มต้นอาหารประเภทต่าง ๆ มากมาย นอกจากนี้ผู้คนในอดีตใช้น้ำมันที่ได้จากสัตว์มาประกอบอาหารเรื่อยมา จนกระทั่งมีผู้คิดค้นน้ำมันพืชขึ้นในสมัยราชวงศ์ฮั่นตะวันออก (ค.ศ. 25 – 220) และได้กลายมาเป็นที่นิยมและราคาถูกลงในสมัยราชวงศ์เหนือใต้ (ค.ศ. 420 – 589)

สมัยราชวงศ์ซ่ง (ค.ศ. 960 – 1279) ในยุคนี้ไม่มีรสชาติเผ็ดชาหรือที่เรียกว่าหมาล่า เนื่องจากไม่มีการนำพริกเข้ามาในประเทศจีน ทำให้คนจีนทางตอนเหนือชอบรับประทานอาหารที่มีรสชาติหวาน ส่วนคนจีนทางตอนใต้ชอบรับประทานอาหารที่มีรสชาติเค็ม เมื่อถึงสมัยราชวงศ์ซ่งใต้ (ค.ศ. 1127 – 1279) ผู้คนทางตอนเหนือจำนวนมากได้อพยพย้ายถิ่นฐานไปทางตอนใต้ จึงทำให้เกิดการเผยแพร่วัฒนธรรมการกินระหว่างตอนเหนือกับตอนใต้ขึ้น

สมัยราชวงศ์หมิง (ค.ศ. 1368 – 1644) ถึงสมัยราชวงศ์ชิง (ค.ศ. 1616 – 1911) เป็นยุคหนึ่ง ที่วัฒนธรรมการกินของจีนเจริญรุ่งเรืองเป็นอย่างมาก อาหารส่วนใหญ่มีการสืบทอดมาจากอดีต แต่บางส่วนได้มีการนำดัดแปลงจนเกิดการพัฒนาเป็นอาหารชนิดใหม่ ๆ อาหารทางตอนเหนือเริ่มมีการใช้แป้งเป็นส่วนประกอบหลักในการประกอบอาหารแทนธัญพืช และขณะเดียวกันยุคนี้ได้เกิดการนำเข้าพืชผักผลไม้ขึ้นอีกครั้ง เช่น มันเทศ มันฝรั่ง เป็นต้น ส่วนอาหารประเภทเนื้อสัตว์ได้รับการทำปศุสัตว์

ความหลากหลายและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารจีน ทำให้อาหารจีนได้รับความนิยมจนเผยแพร่อิทธิพลไปยังหลายประเทศ ไม่ว่าจะเป็นประเทศญี่ปุ่น เกาหลี มองโกเลีย สิงคโปร์ มาเลเซีย รวมทั้งประเทศไทย โดยองค์ประกอบและเทคนิคต่าง ๆ สำคัญที่ทำให้อาหารจีนได้รับความนิยมมี 6 ประการ ได้แก่

1) การคัดสรรวัตถุดิบชั้นดี

การคัดสรรวัตถุดิบชั้นดีถือเป็นพื้นฐานที่สำคัญ การคัดสรรวัตถุดิบแต่ละชนิดต้องอาศัยความพิถีพิถัน และพิจารณาในเรื่องชนิด แหล่งวัตถุดิบ ฤดูกาล รวมไปถึงระยะเวลาของการเจริญเติบโต เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพมากที่สุด

2) เทคนิคการใช้มีด

มีดถือเป็นอุปกรณ์จำเป็นในการประกอบอาหารจีนเป็นอย่างมาก ชาวจีนจึงให้ความสำคัญกับเทคนิคการใช้มีดในการประกอบอาหารมาตั้งแต่อดีต ผู้ประกอบอาหารต้องใช้เวลาในการฝึกฝนกับอาจารย์จนเกิดความเชี่ยวชาญหรือสามารถสร้างสรรค์เทคนิคการใช้มีดด้วยตนเอง ไม่ว่าจะเป็นการหั่น การแล่ การสับ หรือกระทั่งการแกะสลักให้เป็นรูปลักษณะต่าง ๆ เช่น ชิ้นที่มีขนาดเล็กหรือเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ชิ้นที่มีลักษณะเป็นเส้นเล็กและบาง ชิ้นที่มีลักษณะใหญ่ ยาว และแบน ชิ้นที่มีลักษณะพอดีคำ หรือชินที่มีลักษณะเป็นแผ่นบางๆ เป็นต้น

3) ความแรงของไฟ

ความแรงของไฟถือเป็นหนึ่งในเทคนิคและเคล็ดลับความอร่อยของอาหารจีน พ่อครัวต้องผ่านการฝึกฝนควบคุมความแรงของไฟโดยจะต้องแยกแยะความแรงของไฟให้ได้ นอกจากนี้ต้องเข้าใจการถ่ายเทความร้อนผ่านน้ำ น้ำมัน หรืออากาศ เนื่องจากการถ่ายเทนี้มีผลต่อความแข็งของอาหาร ปริมาณน้ำในอาหาร รวมถึงรูปทรงของอาหาร ดังนั้นการมีความรู้และประสบการณ์ในเรื่องความแรงของไฟถือเป็นส่วนสำคัญในการประกอบอาหารจีนด้วย

4) ความหลากหลายของการประกอบอาหาร

เทคนิคการประกอบอาหาร ถือเป็นศิลปะชั้นเยี่ยมของผู้ประกอบอาหาร วิธีการประกอบอาหารที่พบได้บ่อย ได้แก่ การผัด การต้ม การนึ่ง การตุ๋น การอบ การทอดกรอบ การทอดน้ำมันน้อย การรมควัน การต้มพะโล้ การผัดแล้วเติมน้ำ แป้งมัน การปิ้งหรือย่าง และการคลุกหรือยำ เป็นต้น

5) ความประสานของรสชาติทั้ง 5

การปรุงรสชาติอาหารถือเป็นสิ่งจำเป็นที่ต้องอาศัยความชำนาญของผู้ประกอบอาหาร รสชาติทั้ง 5 ที่กล่าวถึง ได้แก่ รสหวาน รสเค็ม รสเปรี้ยว รสเผ็ด และรสขม อาหารบางชนิดจำเป็นต้องมีรสชาติที่หลากหลายประสานกันอย่างกลมกลืน ส่วนใหญ่จะแบ่งการปรุงรสเป็น 3 วิธี ได้แก่ 1. การปรุงรสชาติก่อนการประกอบอาหารด้วยความร้อน 2. การปรุงรสชาติขณะประกอบอาหารด้วยความร้อน ซึ่งวิธีนี้เป็นวิธีที่นิยมมากที่สุด และ 3. การปรุงรสหลังจากประกอบอาหารด้วยความร้อน

6) ให้ความรู้สึกที่สวยงาม

นอกจากอาหารที่ทำให้รู้สึกถึงความงามดังการชื่นชมความงามของศิลปะแล้ว ยังรวมถึงปัจจัยเรื่องความงามของภาชนะด้วย ในอดีตผู้คนผลิตภาชนะจากหลากหลายวัสดุ ทั้งภาชนะดินเผา ภาชนะลายคราม ภาชนะทอง ภาชนะเงิน ภาชนะทองแดง ภาชนะหยก และภาชนะแก้ว

นอกจาก 6 ประการที่กล่าวมานี้ คนจีนยังมีการตั้งชื่ออาหารด้วยความใส่ใจ เช่น ประวัติความเป็นมาของอาหาร หน้าตาของอาหาร ส่วนประกอบ เครื่องปรุงรส วิธีการประกอบอาหาร เป็นต้น ชื่ออาหารจีนจะถูกตั้งอย่างไร้เหตุผล และทำหน้าที่สื่อสารในสิ่งที่สี กลิ่น หน้าตา และรสชาติของอาหารที่ไม่สามารถสื่อออกมาได้

4.1.2 ประเภทของอาหารจีน

ความกว้างใหญ่ไพศาลของประเทศจีนทำให้แต่ละภูมิภาคมีวัฒนธรรมการกินและประเภทอาหารที่ต่างกันไป ขึ้นอยู่กับสภาพภูมิประเทศ สภาพภูมิอากาศ ประวัติศาสตร์ แหล่งวัตถุดิบ และธรรมเนียมในเรื่องการกินตั้งแต่ในอดีตที่มีความแตกต่างกันออกไป ปัจจัยต่าง ๆ ผ่านระยะเวลาอันยาวนานจนทำให้เกิดเป็นอาหารจีน 4 กลุ่มใหญ่ ในสมัยราชวงศ์ซิง ได้แก่ อาหารชานตง อาหารเสฉวน อาหารเจียงซู และอาหารกวางตุ้ง แต่เมื่อถึงปลายราชวงศ์ซิงอาหารเจ้อเจียง อาหารฮกเกี้ยน อาหารหูหนาน และอาหารอันฮุย เริ่มมีชื่อเสียงที่โด่งดังขึ้น จึงถูกจัดให้เป็นอาหาร 8 กลุ่มใหญ่ ดังนี้

4.1.2.1 อาหารชานตงหรือหลู่ไช่ (鲁菜)

มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลชานตง มีประวัติความเป็นมา ตั้งแต่ปลายสมัยราชวงศ์ซาง และเป็นตัวแทนของอาหารทางภาคเหนือของจีน จุดเด่นของอาหารชานตงคือมีการผสมผสานคุณในการรักษาโรค มักใช้เกลือในการปรุงรสเพื่อชูรสชาติของวัตถุดิบ ทำให้มีรสชาติเค็ม นอกจากนี้ยังมีต้นหอม ขิง กระเทียมเป็นส่วนผสมสำคัญ เพื่อเพิ่มความหอมให้อาหารมากขึ้น ตัวอย่างอาหารชานตงที่ขึ้นชื่อ ได้แก่ ปลาหลิฮื้อเป็รียวหวาน จุดเด่นคือตัวของปลาจะงอ ส่วนหางจะกระดกขึ้น, ปลิงทะเลเคี้ยวต้นหอม มีจุดเด่นคือเนื้อที่นุ่ม กลิ่นหอม มีสรรพคุณช่วยบำรุงร่างกาย และ ไก่เต๋อโจว ที่มีจุดเด่นคือเนื้อนุ่ม และหนังเงา



ภาพที่ 5 ปลาหื้อเปรี้ยวหวาน

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)



ภาพที่ 6 ปลิงทะเลเคี้ยวต้นหอม

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)



ภาพที่ 7 ไก่เตุ้ใจ

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)

4.1.2.2 อาหารเสฉวนหรือชวนไช่ (川菜)

มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลเสฉวนทางภาคตะวันตกเฉียงใต้ของจีน อาหารเสฉวนมีความโดดเด่นในยุคสมัยราชวงศ์ฉินและฮั่นตะวันตก ลักษณะพิเศษของอาหารเสฉวนคือมีรสชาติที่เข้มข้นด้วยเครื่องปรุง รสชาติเผ็ดร้อน เผ็ดชา และเปรี้ยว ใส่น้ำมันในปริมาณมาก นิยมทำให้มีกลิ่นหอมของปลา ถือเป็นอาหารที่มีรสชาติเข้มข้นและรสจัดที่สุด ตัวอย่างอาหารเสฉวนที่ขึ้นชื่อ ได้แก่ เนื้อเส้นหอมกลิ่นปลา คือเนื้อหมูผัดเปรี้ยวเผ็ด และมีกลิ่นหอมของปลา, ไก่ทรงครักซ์ คือ ไก่ผัดซอสถั่วลิสง, ไก่น้ำลาย คือไก่ต้มราดด้วยน้ำมันพริกโรยงา รสชาติเปรี้ยวเผ็ด และ หมูสามชั้นกลับกระทะ คือเนื้อหมูสามชั้นต้มสุกแล้วนำมาผัดปรุงรสในกระทะ



ภาพที่ 8 เนื้อเส้นหอมกลิ่นปลา

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)



ภาพที่ 9 ไก่ทรงครักซ์

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)



ภาพที่ 10 หมูสามชั้นกลับกระทะ

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)

4.1.2.3 อาหารเจียงซูหรือซูไซ (苏菜)

มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลเจียงซู ถือเป็นหนึ่งในอาหารที่มีชื่อเสียงในภาคใต้ของจีน และเนื่องจากเป็นเขตพื้นที่ที่มีทรัพยากรอุดมสมบูรณ์ ดินชายฝั่งทะเล ทำให้วัตถุดิบประกอบอาหารเจียงซูมีความหลากหลาย โดยเฉพาะอาหารทะเล มีลักษณะพิเศษคือการคงไว้ซึ่งรสชาติดั้งเดิมของวัตถุดิบ รสชาติอาหารเน้นไปทางรสชาติหวาน ตัวอย่างอาหารเจียงซูที่ขึ้นชื่อ ได้แก่ หมูเหลี้ยวอบ คือหมูสามชั้นปรุงรสอบ มีเนื้อที่นุ่มและอร่อย, ข้าวผัดหยางโจว คือข้าวผัดใส่ไข่ไก่ เนื้อกุ้ง แสมหั่นเป็นลูกเต๋า ถัสนั้นเตา แครอท, ซุปลูกชิ้นหัวสิงโต คือหมูสับ ปู และกุ้งสับปั้นเป็นก้อนขนาดใหญ่แล้วนำไปต้มในน้ำซุป



ภาพที่ 11 หมูเหลี้ยวอบ

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)



ภาพที่ 12 ซุปลูกชิ้นหัวสิงโต

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)

4.1.2.4 อาหารกวางตุ้งหรือ เยวไซ (粵菜)

มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลกวางตุ้ง กวางสี และไหหลำ เป็นอาหารที่คนไทยคุ้นเคยมากที่สุดและอาหารบางชนิดมีความคล้ายคลึงกับอาหารไทย เนื่องจากได้รับอิทธิพลมาตั้งแต่สมัยก่อน วัตถุประสงค์ที่ใช้มีการเปลี่ยนแปลงไปตามฤดูกาล เน้นที่การตกแต่งและฝีมือในการหั่น มีการใช้เครื่องปรุงอย่างหลากหลาย ทำให้มีรสชาติค่อนข้างสดชื่นและนุ่มนวล ตัวอย่างอาหารกวางตุ้งที่ขึ้นชื่อ ได้แก่ ไก่ต้มสับ คือไก่ต้มใส่ซิง ใส่ต้นหอม ผักชี เกลือ และน้ำมันพืช, หมูแดงอบน้ำผึ้ง อาหารชนิดนี้ถือเป็นต้นกำเนิดของหมูแดงซึ่งสามารถพบเห็นได้บ่อยในประเทศไทย และนกพิราบย่าง ที่มีเนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำและมีหนังที่กรอบ



ภาพที่ 13 ไก่ต้มสับ

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)



ภาพที่ 14 หมูแดงอบน้ำผึ้ง

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)



ภาพที่ 15 นกพิราบย่าง

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)

4.1.2.5 อาหารเจ้อเจียงหรือเจ้อไช่ (浙菜)

มีต้นกำเนิดในแถบมณฑลเจ้อเจียงที่ติดทะเลจีน ตะวันออก ทำให้วัตถุดิบที่ใช้ส่วนใหญ่คืออาหารทะเล ลักษณะพิเศษของอาหารเจ้อเจียงคือความเร็ว วิธีการผัด เป็นวิธีที่นิยมมากที่สุด และรองด้วยคือการทอด นึ่ง และต้ม รสชาติส่วนใหญ่จะคงรสชาติของวัตถุดิบดั้งเดิม เน้นความสดใหม่ แต่มีบางส่วนที่มีรสชาติเข้มข้น ตัวอย่างอาหารเจ้อเจียงที่ขึ้นชื่อได้แก่ ปลาเปรี้ยวซีหู คือปลาต้มราดซอสเข้มข้นรส

เปรี้ยว, กุ้งผัดซาหลงจิ้ง มีรสชาติที่อ่อนและหอมกลิ่นใบชา และหมูสามชั้นอบผัก
ดองแห้ง มีรสชาติออกไปทางเค็มและหวาน



ภาพที่ 16 กุ้งผัดซาหลงจิ้ง

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)



ภาพที่ 17 ปลาเปรี้ยวซีหู

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)

4.1.2.6 อาหารฮกเกี้ยนหรือหมินไซ (闽菜)

มีถิ่นกำเนิดในแถบฝูโจว ที่มีลักษณะภูมิประเทศตอนเหนือเป็นภูเขา ตอนใต้ติดทะเล จึงมีวัตถุดิบจากของป่า เช่น หน่อไม้ เห็ด และอาหารทะเลเป็นจำนวนมาก รสชาติหลักคือ เปรี้ยวและหวาน อาหารฮกเกี้ยนมักใช้น้ำตาลเพื่อดับกลิ่นคาว และใช้น้ำส้มสายชูเพื่อให้มีรสเปรี้ยวผสมกับรสหวาน ตัวอย่างอาหารฮกเกี้ยนที่ขึ้นชื่อได้แก่ คือ การรวมเนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ นำมาตุ๋นในหม้อ เช่น เนื้อไก่ เนื้อเป็ด ปลิงทะเล ปลาหมึก, กุ้งน้ำเกลือ คือกุ้งที่ต้มให้พอสุกในน้ำที่ปรุงรสชาติด้วยขิง

ต้นหอม เหล้า และเกลือ, เนื้อลันจี คือเนื้อหมูแผ่นเล็ก นำมาบั้งแล้วต้มให้สุก จากนั้นนำไปผัดแล้วปรุงรส รูปร่างของเนื้อจะห่อตัวเหมือนเนื้อลันจี



ภาพที่ 18 พระกระโดดกำแพง

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)



ภาพที่ 19 กุ้งน้ำเกลือ

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)



ภาพที่ 20 เนื้อลันจี

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)

4.1.2.7 อาหารหูหนานหรือเสียงไฮ้ (湘菜)

มีถิ่นกำเนิดในแถบมณฑลหูหนาน ใช้วัตถุดิบค่อนข้างหลากหลาย ให้ความสำคัญกับการจัดวัตถุดิบต่าง ๆ ให้เข้ากัน รสชาติหลักคือเผ็ดร้อน เค็ม และมีปริมาณน้ำมันมาก ตัวอย่างอาหารหูหนานที่ขึ้นชื่อได้แก่ หูฉลามตุ๋น คือหูฉลามที่ตุ๋นในน้ำซุ๊ปไก่ด้วยไฟอ่อน ประูรสด้วยซีอิ๊ว, หัวปลานึ่งพริกสับ คือหัวปลานึ่งราดด้วยพริกสับ ต้นหอม ชิง และกระเทียม และเห็ดต้นซาหม้อไฟแห้ง คือเห็ดต้นซาประูรสด้วยพริก ซอสพริก น้ำมันหอย และน้ำตาลทราย



ภาพที่ 21 หูฉลามตุ๋น

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)



ภาพที่ 22 หัวปลานึ่งพริกสับ

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)

4.1.2.8 อาหารอันฮุยหรือฮุยไช่ (徽菜)

มีถิ่นกำเนิดในแถบเมืองฮุยโจว ในสมัยราชวงศ์ซ่งเหนือ ลักษณะพิเศษคือใช้วิธีการต้ม ตุ่นและนึ่งเป็นหลัก มีการเน้นสีของอาหาร และเน้นความแรงของไฟในการปรุงอาหาร ตัวอย่างอาหารอันฮุยที่ขึ้นชื่อได้แก่ ปลาหมัก คือนำเนื้อปลาที่หมักแล้วมาผัด ปรุงรสชาติด้วยเกลือ ขิง พริก และกระเทียม, หน่อไม้เวินเจิ้นซาน คือหน่อไม้ตุ๋นหมูรมควัน และตะพาบตุ๋นแฮม มีความเชื่อว่าจะช่วยบำรุงร่างกาย



ภาพที่ 23 ปลาหมัก

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)



ภาพที่ 24 ตะพาบตุ๋นแฮม

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)

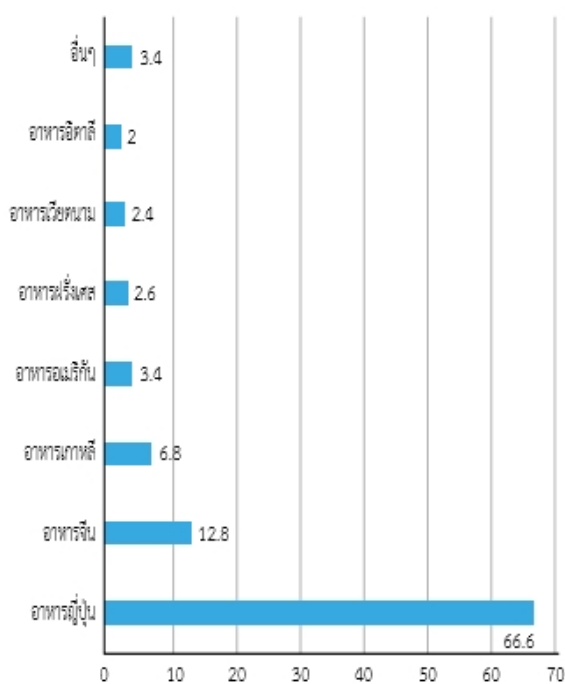


ภาพที่ 25 หม้อไฟเจิ้งซาน

ที่มา : <https://www.arsomsiam.com> (2563)

4.1.3 ความนิยมของอาหารจีนในประเทศไทย

อาหารจีน ถือเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมเป็นอันดับอย่างมากในประเทศไทย โดยในปี พ.ศ. 2556 องค์การส่งเสริมการค้าต่างประเทศของญี่ปุ่น (JETRO) ได้ทำการสำรวจผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร ตามผลการสำรวจดังภาพที่ 26



ภาพที่ 26 แสดงสถิติข้อมูลอาหารที่เป็นที่นิยมของชาวกรุงเทพมหานคร

ที่มา : https://www.th.emb-japan.go.jp/th/jis/publ/59_1.pdf (2559)

จากภาพที่ 26 พบว่า ผู้ที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานครมีความชื่นชอบอาหารจีนเป็นอันดับที่ 2 คิดเป็นร้อยละ 12.8 สาเหตุที่คนไทยชอบอาหารจีนนั้น เนื่องด้วยในประเทศไทยมีคนจีนอพยพมาตั้งรากฐาน โดยกระจายอยู่ทั่วภูมิภาคของประเทศไทย รวมถึงการที่มีคนไทยเชื้อสายจีนเป็นจำนวนมาก ทำให้ได้รับวัฒนธรรม ประเพณี และวัฒนธรรมอาหารจีนมาตั้งแต่ในอดีต และเนื่องด้วยคนไทยและคนจีนมีวัฒนธรรมการกินอาหารที่มีความคล้ายคลึงกัน ทั้งวิธีการประกอบอาหาร และการปรุงรสอาหาร ทำให้อาหารจีนแพร่หลายและเป็นที่ยอมรับในไทย เห็นได้จากการมีย่านคนจีน ที่เรียกว่า ย่านเยาวราช หรือไชน่าทาวน์ ซึ่งขึ้นชื่อเรื่องของวัฒนธรรม ประเพณี และอาหารจีนเป็นอย่างมาก

โดยอาหารจีนที่ได้รับนิยมในประเทศไทย (Mushroomtravel, 2562) มีดังนี้

- 1) หมูทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน เป็นอาหารจีนที่ชาวต่างชาติชื่นชอบมากที่สุด ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มอาหารเจ้อเจียง มีรสชาติออกเปรี้ยวหวาน รวมถึงมีหน้าตาและสีที่สดใส ทำให้น่ารับประทานมากยิ่งขึ้น
- 2) ไก่ผัดถั่วลิสง เป็นอาหารจีนสไตล์เสฉวนที่ขึ้นชื่อของมณฑลกุ้ยโจว โดยการนำเนื้อไก่มาหั่นเป็นเต๋า พริกแห้ง และถั่วลิสงมาผัดรวมกับน้ำซอสที่มีรสชาติเผ็ด ด้วยความเข้ากันของส่วนผสมและน้ำซอสทำให้ไก่ผัดถั่วลิสงกลายเป็นสัญลักษณ์ของอาหารจีน
- 3) เต้าหู้ทรงเครื่องเสฉวน เป็นอาหารจีนที่ขึ้นชื่อของมณฑลเสฉวน ซึ่งมีประวัติยาวนานกว่า 100 ปี และได้รับความนิยมไปทั่วโลก โดยมีวัตถุดิบหลัก คือเต้าหู้ หมูสับ และวัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์คือพริกเสฉวน ทำให้มีรสชาติที่เผ็ดร้อน
- 4) หมูหัน เป็นอาหารที่ทำจากลูกหมูทั้งตัว โดยนำมาย่างให้สุกด้วยอุณหภูมิของไฟที่พอเหมาะ จนทำให้มีหนังด้านนอกที่กรอบและเนื้อด้านในนุ่ม มีกลิ่นหอม และรสชาติที่หวานอร่อย
- 5) ไก่สับ เป็นเมนูที่พบบ่อยทั้งในอาหารจีนและในอาหารไทย โดยวิธีทำคือการนำไก่ไปนึ่งในสุกจนได้ที่นุ่ม แล้วนำมาสับเป็นชิ้นที่พอดีคำ รับประทานคู่กับซีอิ๊วเพื่อเพิ่มรสชาติ
- 6) เปิดปักกิ่ง เป็นหนึ่งในอาหารประจำชาติของจีนที่มีชื่อเสียงไปทั่วโลก ซึ่งในการรับประทานเปิดปักกิ่ง คือการนำแผ่นแป้งบางๆ ห่อหนังเปิดที่ย่างจนกรอบ พร้อมด้วยเครื่องเคียง ได้แก่ ต้นหอมและแตงกวา รับประทานคู่กับซอสรสชาติหวาน เป็นอาหารที่มีความโดดเด่นทั้งในเรื่องรสชาติและการตกแต่งจานอย่างสวยงาม
- 7) ปอเปี๊ยะ ภาษาจีนกลางเรียกว่า ซุนปิ่ง (ขนมฤดูใบไม้ผลิ) หรือ เป้าปิ่ง (ขนมแป้งบาง) เป็นขนมกินเล่นโบราณของเมืองฝูโจว ซึ่งมีประวัติมายาวนาน คำว่า “ซุน” หมายถึง ฤดู

ใบไม้ผลิ เป็นสัญลักษณ์แทนความเป็นสิริมงคลเนื่องในโอกาสเฉลิมฉลองเทศกาลฤดูใบไม้ผลิ ดังนั้นจึงมีความเชื่อว่าการกินโปเปี้ยะจะช่วยให้เกิดความเป็นสิริมงคลแก่ชีวิต

- 8) เกี้ยวน้ำ เป็นอาหารที่มีตั้งแต่สมัยราชวงศ์ถัง (ค.ศ. 618 – 907) ซึ่งเป็นอาหารที่คนจีนในสมัยนั้นนิยมรับประทานในช่วงฤดูหนาว เพื่อให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย รวมถึงที่คนไทยคุ้นเคยเป็นอย่างดี เนื่องจากมีรสชาติที่อร่อย และรับประทานง่าย ลักษณะของเกี้ยวมีหลากหลายรูปแบบ ส่วนใหญ่นิยมทำเป็นรูปสามเหลี่ยม โดยข้างในมีไส้ที่แตกต่างกันออกไป เกี้ยวที่นิยมรับประทานมากที่สุด คือเกี้ยวหมู และเกี้ยวกุ้ง
- 9) ต้มช้ำ คืออาหารประเภทหนึ่งที่รู้จักกันเป็นอย่างดี โดยต้มช้ำมีหลากหลายประเภท เช่น ขนมนจีน ฮะเก๋า เกี้ยว ก๋วยเตี๋ยวหลอด ขาเป็ดหนึ่ง ซาลาเปาไส้ต่าง ๆ รวมถึงเสี่ยวหลงเปา ซึ่งเป็นอาหารเซี่ยงไฮ้ที่ได้รับความนิยมมาก โดยมีลักษณะเป็นแป้งห่อไส้ต่าง ๆ เช่น หมูหรือกุ้ง และมีน้ำซุปรวมอยู่ในไส้ ทำให้เวลารับประทานจะได้รสชาติของไส้ที่ถูกปรุงรสชาติและน้ำซุพที่กลมกล่อม
- 10) ผัดหมี่ เป็นอาหารจีนที่เห็นได้ทั่วไป โดยการนำเส้นหมี่ของจีนมาลวก จากนั้นจึงนำไปผัดกับซอส และใส่วัตถุดิบต่าง ๆ ลงไป เช่น ไก่ หมู เนื้อ กุ้ง หรือผักต่าง ๆ

4.2 ลักษณะและวัฒนธรรมการกินอาหารญี่ปุ่น

4.2.1 ประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมของอาหารญี่ปุ่น

จากวารสารอาหารญี่ปุ่น โดยสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย ปี ค.ศ. 2014 กล่าวว่า ในปัจจุบันคำจำกัดความของอาหารญี่ปุ่น คือ อาหารพื้นเมือง หรือที่เรียกว่า วะโชกุ (Washoku) ก่อนการสิ้นสุดการปิดประเทศหรือซะโกกุ (Sakoku) เมื่อปี ค.ศ. 1868 แต่ในความหมายที่กว้างขึ้นนั้นหมายถึงอาหารที่ใช้วัตถุดิบและวิธีการประกอบอาหารซึ่งได้รับมาจากต่างประเทศในภายหลังการเปิดประเทศ และเมื่อได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศมา ชาวญี่ปุ่นได้มีการประยุกต์ให้เข้ากับประเทศและวัฒนธรรมของตนเอง ซึ่งความโดดเด่นของอาหารญี่ปุ่นนั้นมาจากวัตถุดิบที่มีตามฤดูกาล วัตถุดิบมีคุณภาพที่ดีและสดใหม่ การตกแต่งจัดวางอาหารที่สวยงามและมีเอกลักษณ์ของความเป็นญี่ปุ่นชัดเจน

วะโชกุ (Washoku) หรืออาหารญี่ปุ่น คือ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น ในเดือนธันวาคม ค.ศ. 2013 วะโชกุได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางด้านวัฒนธรรมสำหรับทางด้านวัฒนธรรมการรับประทานอาหารแล้ว วะโชกุได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นลำดับที่ 5 ต่อจาก ศิลปะการประกอบอาหารฝรั่งเศส อาหารเม็กซิกัน อาหารของประเทศแถบทะเลเมดิเตอร์เร

เนียน และอาหารตุรกี ะโชกุนั้นเกิดขึ้นมาจากการผสมผสานวัฒนธรรม ประเพณี งาน เทศกาล พิธีกรรม และความรู้สึกต่อธรรมชาติกันอย่างลึกซึ้งของชนญี่ปุ่นที่ให้ความสำคัญกับการใช้ชีวิตร่วมกับ ธรรมชาติ รวมถึงความเกี่ยวเนื่องจากสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและประวัติศาสตร์ที่มีความ แตกต่างจากประเทศอื่น ไม่เพียงแค่อาหารมีรสชาติที่อร่อยเท่านั้น แต่ยังได้รับการยอมรับในแง่คุณค่า ทางโภชนาการอย่างสูง เป็นผลทำให้มีผู้ชื่นชอบอาหารญี่ปุ่นเป็นจำนวนมากทั่วโลกในปัจจุบัน



ภาพที่ 27 อาหารพื้นเมืองของโกะยะยะมะที่มาจาก การเรียนรู้ธรรมชาติและดินฟ้าอากาศ

ที่มา : <https://foreign.info-toyama.com/th> (2557)



ภาพที่ 28 เต้าหู้โกะยะยะมะ ที่ยังคงรสชาติแบบดั้งเดิมไว้

ที่มา : <https://foreign.info-toyama.com/th> (2557)



ภาพที่ 29 อาหารโฮอนโค อาหารต้อนรับซึ่งมาจากรากฐานในศรัทธาต่อพุทธศาสนา
ที่มา : <https://foreign.info-toyama.com/th> (2557)

อาหารญี่ปุ่นแบบวะโซกุมีองค์ประกอบสำคัญ 4 อย่าง ได้แก่

1) วัตถุดิบ

วัตถุดิบหลักของอาหารญี่ปุ่น คือ ข้าวถือเป็นอาหารหลักของญี่ปุ่น ซึ่งข้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญที่สุดของญี่ปุ่น ความสำคัญของข้าวต่อวัฒนธรรมญี่ปุ่นสะท้อนได้จากในอดีตที่ข้าวถูกใช้แทนเงินตราในการแลกเปลี่ยนสินค้าและเป็นสิ่งที่แสดงถึงความมั่งคั่งเช่นกัน นอกจากนี้ยังมีผลผลิตทางเกษตรหลากหลายชนิดตามฤดูกาล และเป็นแหล่งประมงที่อุดมสมบูรณ์ มีอาหารทะเลนานาชนิด เนื่องจากประเทศญี่ปุ่นถูกล้อมรอบด้วยทะเล จึงทำให้ญี่ปุ่นมีวัฒนธรรมการบริโภคปลามาเป็นเวลายาวนาน ดังนั้นวัตถุดิบอย่างอาหารทะเล จึงเป็นวัตถุดิบสำคัญต่ออาหารญี่ปุ่น เช่นเดียวกับข้าว

2) อาหาร

เมนูอาหารที่เป็นรากฐานสำคัญต่ออาหารญี่ปุ่น คือ อิชิจุกุซันไซ (ซุปรวม 1 อย่าง และเคียงกับอาหาร 3 อย่าง) โดยสร้างสรรค์เมนูอาหารโดยเน้นการชูรสชาติความอร่อยของวัตถุดิบ ซึ่งสิ่งสำคัญที่สุด คือ น้ำซุปรวม ที่ได้จากการต้มสาหร่ายคอมบุหรือปลาแห้งคัทซีโอะบุชิผสมผสานกับวัตถุดิบอื่น นอกจากการทำให้อาหารมีรสชาติที่อร่อยแล้ว การตกแต่งจัดวางอาหารให้มีความสวยงามก็เป็นเรื่องที่สำคัญเช่นกัน

3) โภชนาการ

อาหารญี่ปุ่นถือเป็นอาหารที่มีแคลอรีต่ำ เนื่องจากมีการจัดให้มีสารอาหารแต่ละชนิดในปริมาณที่สมดุลและสามารถดูดซึมเข้าสู่ร่างกายเพื่อไปใช้ประโยชน์ได้ง่าย อาหารญี่ปุ่นจึงเป็นอาหารที่มีความสมดุลทางด้านโภชนาการ เนื่องจากญี่ปุ่นเน้นการ

รับประทานปลาเป็นส่วนใหญ่ ทำให้ได้รับไขมันจากเนื้อสัตว์มีปริมาณ มีคุณค่าทางอาหารสูง ให้พลังงานที่จำเป็นต่อการดำเนินชีวิตประจำวันและมีประโยชน์ต่อสุขภาพร่างกายอย่างมาก

4) การบริการด้วยความยินดี

การให้บริการด้วยความยินดี หมายถึง การยินดีให้บริการของเจ้าบ้าน และแขกก็แสดงความซาบซึ้งในรสชาติของอาหารเช่นกัน ดังนั้น คนญี่ปุ่นจะกล่าวคำว่า “อิตากา กิมัส!” (Itadakimasu) ก่อนรับประทานอาหาร และเมื่อรับประทานอาหารเสร็จ จะกล่าวคำว่า “โกจิโซซามะเดชิเตะ!” (Gochiso sama deshita) โดยการแสดงออกดังกล่าวมีความหมายว่ารู้สึกขอบคุณสำหรับอาหารทุกอย่างที่มีคนนำมาเสิร์ฟให้ หัวใจของอาหารญี่ปุ่น คือ ความเห็นอกเห็นใจซึ่งกันและกัน รู้คุณค่า และระลึกถึงฤดูกาล เป็นต้น

ในปัจจุบันอาหารญี่ปุ่นได้ถูกพัฒนามานานหลายศตวรรษ อันเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงในด้านการเมืองและสังคมภายในประเทศ ซึ่งการเปลี่ยนแปลงที่เห็นได้ชัดที่สุดคือการเปลี่ยนแปลงการปกครองในยุคกลางที่ประเทศญี่ปุ่นปกครองด้วยระบบศักดินา โดยมีผู้นำที่เรียกว่า โชกุน ต่อมาในช่วงต้นของการปกครองยุคใหม่หลังจากที่ญี่ปุ่นเปิดประเทศ ทำให้ญี่ปุ่นได้รับอิทธิพลและวัฒนธรรมต่าง ๆ จากต่างประเทศมากยิ่งขึ้น โดยวัฒนธรรมที่เห็นชัดเจนมากที่สุดคือวัฒนธรรมจากตะวันตก และผลของการที่ได้รับอิทธิพลและวัฒนธรรมจากต่างประเทศนี้ ทำให้วัฒนธรรมการกินของชาวญี่ปุ่นเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก โดยมีชื่อเรียกอาหารญี่ปุ่นดังกล่าวว่า โยโซะกุหรืออาหารแบบตะวันตก ซึ่งโยโซะกุที่เป็นที่นิยมในปัจจุบันมีหลากหลาย ตัวอย่างเช่น แกงกระหรือญี่ปุ่น, ทงคัตสึ, แฮมเบอร์เกอร์, โคโรกเกะ, โอะมุไรหรือข้าวผัดห่อไข่ และนะโบริตันหรือสปาเก็ตตี้ผัดซอสมะเขือเทศ เป็นต้น

วัฒนธรรมของอาหารญี่ปุ่นมีเอกลักษณ์ 4 ข้อ ดังต่อไปนี้

1. อาหารญี่ปุ่นใช้รสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบและส่วนประกอบของอาหารที่มีความหลากหลายและมีความสดใหม่ กล่าวคือ ประเทศญี่ปุ่นถูกล้อมรอบไปด้วยทะเล ป่าเขา และชนบท แสดงให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติเป็นอย่างมาก ซึ่งในแต่ละท้องถิ่นมีวัตถุดิบนานาชนิดที่มีเอกลักษณ์และแตกต่างกันออกไปตามแต่ละพื้นที่และนำมาใช้ประโยชน์ได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาเทคนิคและอุปกรณ์การประกอบอาหารเพื่อให้คงรสชาติและเอกลักษณ์ของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารอีกด้วย

2. การเน้นความสมดุลของการบริโภคเพื่อสุขภาพ เนื่องจากอาหารญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมมีแนวคิดในเรื่องการบริโภคอาหารที่มีความสมดุลทางโภชนาการ ง่ายต่อการดูดซึมสารอาหารเพื่อให้ร่างกายได้นำไปใช้ประโยชน์อย่างเต็มที่ นอกจากนี้อาหารญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมยังเน้นเรื่อง “รสอูเมะมิ หรือ รสชาติกลมกล่อม” จากรสชาติของวัตถุดิบ การบริโภคไขมันที่ได้จากสัตว์และอาหารที่มีปริมาณแคลอรีต่ำ เพื่อช่วยป้องกันโรคอ้วนและทำให้คนญี่ปุ่นมีอายุที่ยืนยาว
3. การแสดงความงดงามของธรรมชาติ กล่าวคือ การแสดงความเปลี่ยนแปลงของฤดูกาลและความงดงามของธรรมชาติ อันเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของอาหารญี่ปุ่นแบบดั้งเดิม อย่างเช่น การใช้ภาชนะ และการนำดอกไม้หรือใบไม้ในแต่ละฤดูกาลมาตกแต่งอาหารได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม ถือเป็น การแสดงความงดงามของธรรมชาติและ ความเพลิดเพลินที่ได้สัมผัสถึงฤดูกาลต่าง ๆ
4. ความเกี่ยวข้องกับเทศกาลประจำปี กล่าวคือ ในวัฒนธรรมของอาหารญี่ปุ่น เริ่มต้นเทศกาลปีใหม่ด้วยอาหาร เพื่อเฉลิมฉลองต้อนรับปีใหม่ โดยจะรับประทานโอเซกิ-เรียวริหรืออาหารมงคล และซูโอะโซนิหรือซูปัด้อนรับปีใหม่ นอกจากการรับประทานอาหารเพื่อต้อนรับปีใหม่แล้ว ยังมีเทศกาลประจำปีต่าง ๆ ตลอดทั้งปี คนญี่ปุ่นถือว่าการใช้เวลาร่วมกันกับครอบครัวหรือชุมชนในการรับประทานอาหารที่อุดมสมบูรณ์จากธรรมชาติ มีบทบาทช่วยส่งเสริมความสัมพันธ์ที่แน่นแฟ้นอีกด้วย

4.2.2 ประเภทของอาหารญี่ปุ่น

ประเทศของอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ จากหนังสือกินในญี่ปุ่น (2531) ได้กล่าวว่า ประเภทของอาหารญี่ปุ่นในประเทศญี่ปุ่น แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังต่อไปนี้

1. อาหารประจำชาติ

โดยส่วนใหญ่อาหารประจำชาติของชาวญี่ปุ่นจะเกี่ยวกับศาสนาและเทศกาลต่าง ๆ ซึ่งแสดงถึงศิลปะและฤดูกาลของชาวญี่ปุ่น โดยแบ่งออกเป็น 5 ลักษณะ ดังนี้

1.1) ไคเซกิ-เรียวริ (Kaiseki-Ryori)

อาหารแบบไคเซกิ-เรียวริ (Kaiseki-Ryori) เป็นชุดอาหารญี่ปุ่นที่บริการทีละคอร์ส อย่างเป็นทางการตามธรรมเนียมดั้งเดิมของญี่ปุ่น ซึ่งรวมความพิถีพิถันในการคัดเลือกวัตถุดิบตามฤดูกาล การปรุงแต่ง กรรมวิธีการปรุง จนกระทั่งการนำเสนอ

อาหารที่มีความประณีตสวยงาม ซึ่งสามารถเทียบเคียงได้กับอาหารยุโรปชั้นสูงของชาติตะวันตก แต่เดิมอาหารแบบไคเซกิ-เรียวริใช้เป็นอาหารเสิร์ฟในพิธีชงชา (พิธีชงชา) เพราะมีความเชื่อว่าถ้าแขกในพิธีได้รับประทานอาหารก่อนการชงชา จะทำให้แขกดื่มชาได้อย่างมีความสุขมากยิ่งขึ้น

ในปัจจุบัน ไคเซกิ-เรียวริ ถือเป็นศิลปะที่ผสมผสานกันในรสชาติ รูปลักษณ์ และสีสันทันอย่างลงตัว โดยใช้จากวัตถุดิบชั้นดีที่มีความสดใหม่ในฤดูกาล เพื่อใช้ปรุงแต่งขึ้นเป็นอาหารรสชาติอร่อยอย่างลงตัว รวมไปถึงการจัดวางและการตกแต่งอย่างพิถีพิถัน โดยการใช้ดอกไม้และใบไม้สดตกแต่ง จนถึงผักผลไม้ที่แกะสลักเป็นรูปร่างต่างๆ อย่างสวยงาม อาหารแบบไคเซกิ-เรียวริจะประกอบไปด้วย โคบาชิ (อาหารเรียกน้ำย่อย), มูชิโมโนะ (อาหารนึ่ง), ออนโมโนะ (อาหารอุ่น), มูโคะซีเกะ (ปลาดิบ), อะซีเกะบาชิ (อาหารจานหลัก), มิโมโนะ (อาหารต้ม), ยากิโมโนะ (อาหารย่าง), อาเกะโมโนะ (อาหารทอด), ฮันโมโนะ (ข้าว), ชิรุโมโนะ (ซุป), ซีเกะโมโนะ (ผักดอง) และ ขนมหวาน



ภาพที่ 30 อาหารแบบไคเซกิ-เรียวริ (Kaiseki-Ryori)

ที่มา : <https://www.pantae.com> (2559)

1.2) โชจิน-เรียวริ (Shojin-Ryori)

อาหารแบบโชจิน-เรียวริ (Shojin-Ryori) เป็นอาหารสำหรับพระในศาสนาพุทธ ไม่มีเนื้อสัตว์ ปลา หรือไข่ เป็นส่วนประกอบในอาหาร ถ้าคนทั่วไปต้องการรับประทานสามารถหารับประทานได้ตามสถานที่ทางศาสนา เช่น วัดในเกียวโต

(Kyoto) และคามาคูระ (Kamakura) ส่วนผสมหลักที่ใช้ในการประกอบอาหารแบบโชจิน-เรียวริ ได้แก่ เต้าหู้และผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในประเทศญี่ปุ่น เช่น อาบุระอาเกะ (เต้าหู้ทอด), โคยะโดฟู (เต้าหู้แข็ง) และนัตโตะ (ถั่วหมัก) นอกจากนี้ยังมี ฟุ (โปรตีนกลูเต็นจากแป้งสาลี) รวมถึง คอนยากุ (บุก) ด้วย แล้วนำวัตถุดิบเหล่านี้มาประกอบอาหารเข้ากับพืชผักต่าง ๆ ตามฤดูกาล อย่างเช่น มะเขือเทศและมะเขือม่วงในฤดูร้อน, พักทองและมันเทศในฤดูใบไม้ร่วง, หัวไชเท้า ในฤดูหนาว และพืชป่าบนภูเขาอย่างเรปซิดในฤดูใบไม้ผลิ เพื่อสร้างสรรค์เมนูโชจินเรียวริขึ้นมา



ภาพที่ 31 อาหารแบบโชจิน-เรียวริ (Shojin-Ryori)

ที่มา : <https://www.sanook.com/women/113533/> (2561)

1.3) โอเซจิ-เรียวริ (Osechi-Ryori)

อาหารแบบโอเซจิ-เรียวริ (Osechi-Ryori) เป็นอาหารในเทศกาลปีใหม่ ซึ่งมีส่วนประกอบที่แตกต่างกันออกไปในแต่ละครอบครัว และแต่ละท้องถิ่น แต่สิ่งที่มีความเหมือนกันคือ อาหารแบบโอเซจิ-เรียวริเป็นอาหารที่มีสัญลักษณ์ของความมงคล เหมาะแก่การเริ่มต้นปีใหม่ อย่างเช่น มีสุขภาพดี มีความสุข ความเจริญ และการเก็บเกี่ยวที่ให้ผลดี คนญี่ปุ่นจะรับประทานโอเซจิ-เรียวริในช่วง 3 วันหลังวันขึ้นปีใหม่ ใหม่ และนิยมรับประทานเป็นมื้อแรกพร้อมกับครอบครัว โดยลักษณะของอาหารจะถูกจัดเรียงลงในกล่องสี่เหลี่ยมวางเรียงซ้อนกัน 3 – 5 ชั้น ที่เรียกว่า “จูบาโกะ”

โดยชั้นที่ 1 ประกอบไปด้วย อาหารทานเล่นอย่างคามาบาโกะ และอาหารที่เหมาะสมแก่การเฉลิมฉลอง เช่น คะชิโนะโกะ (ไข่ปลาแฮร์ริง) ซึ่งมีความหมายว่าขอให้ร่ำล้อมไปด้วยลูกหลานมากมาย, ทะทสึคุ (ปลาซาดีนแห้ง) มีความหมายว่าขอให้มั่งคั่ง ร่ำรวย, คอมบุมากิ (สำหรับคอมบุม่วง) มีความหมายว่า ความยินดี, ดาเตะมากิ (ไข่ม่วง) มีความหมายว่าขอให้มีความรู้เพิ่มพูน เป็นต้น

ชั้นที่ 2 ประกอบไปด้วย ของย่าง ของที่เป็นมงคลและนำโชค ที่ได้มาจากท้องทะเลเป็นหลัก อย่างเช่น เอบิ (กุ้ง) มีความหมายว่า ขอให้อายุยืนยาวจนแก่เฒ่าดังเช่นกุ้ง, บุริ (ปลาหางเหลือง) มีความหมายว่าขอให้ใหญ่เป็นโต และ ไท (กะพงแดง) พ้องเสียงกับคำว่า เมะเตะไท มีความหมายว่า นำยินดี เป็นต้น

ชั้นที่ 3 ประกอบไปด้วย ของตองที่สามารถเก็บไว้ได้นาน เช่น โคชะคุนะมะสึ (จำพวกแครอทตอง ไข่เต้าตอง) มีความหมายถึงความปลอดภัย ความสงบสุข เป็นต้น

ชั้นที่ 4 ของต้มที่ได้จากวัตถุดิบจากภูเขาเป็นหลัก เช่น เรนกง (รากบัว) มีความหมายว่าขอให้อนาคตราบรื่น, ซาโตะอิโมะ (เผือก) มีความหมายว่าขอให้มั่งคั่งมากมาย เป็นต้น

ส่วนชั้นสุดท้ายหรือชั้นที่ 5 สามารถมีหรือไม่มีก็ได้



ภาพที่ 32 อาหารแบบโอเซจิ-เรียวริ (Osechi-Ryori)

ที่มา : <http://jelloly.namjai.cc/e171667.html> (2561)

1.4) โชกาดโ-เบนโต (Shokado-Bento)

อาหารแบบโชกาดโ-เบนโต (Shokado-Bento) คือ ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารประเภทไคเซกิ-เรียวริ และโชกาดโ-เบนโต หมายถึง ชื่อเรียกอาหารที่เสิร์ฟในภาชนะนี้ ถึงแม้ว่าจะเรียกเป็นเบนโต (อาหารกล่อง) แต่โชกาดโ-เบนโตมีขนาดใหญ่กว่า มีปริมาณอาหารที่มากกว่า รวมถึงราคาแพงกว่าอาหารกล่องโดยทั่วไป โชกาดโ-เบนโตมีเสิร์ฟในเรียวเตอิ และเสิร์ฟเป็นอาหารกลางวันหรืออาหารเย็นในงานเลี้ยง มักประกอบด้วยอาหารต่าง ๆ เช่น ข้าว, ซาซิมิ (ปลาดิบนาซนิต), เทมปุระ (ส่วนใหญ่มักเป็นกุ้ง ปลาหมึก หรือปลาเล็ก ๆ), นิโมโหนะ (ส่วนใหญ่เป็นเต้าหู้ ฟักทอง ถั่วแขก) และซุป์



ภาพที่ 33 อาหารแบบโชกาดโ-เบนโต (Shokado-Bento)

ที่มา : <https://sawytokyo.com> (2559)

1.5) เองไค-เรียวริ (Enkai-Ryori)

อาหารแบบเองไค-เรียวริ (Enkai-Ryori) คือ อาหารในงานสังสรรค์ ชาวญี่ปุ่นชอบสังสรรค์ด้วยการรับประทานอาหารและดื่มร่วมกันเมื่อมีโอกาส เช่น ในการแนะนำเพื่อนร่วมงานคนใหม่ การเลี้ยงส่งเพื่อนร่วมงานคนเก่า งานแต่งงาน และงานอื่น ๆ โดยอาหารที่ใช้ในงานเหล่านี้จะมีความพิถีพิถันและราคาแตกต่างกันไปตามความเหมาะสมของงานและโอกาส อาหารในงานแต่งงานจะมีความพิถีพิถัน ความปราณีตบรรจงเป็นอย่างมาก และอาจแสดงความหรูหราของงานโดยการเสิร์ฟ อิเซ-เอบิ (กุ้งมังกร) หรือ ปลาไทย่างทั้งตัว ให้สมกับความสำคัญของงาน อาหารที่เสิร์ฟในงานสังสรรค์จะมีคุณภาพมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับประเพณีในการ

จัดงาน ส่วนใหญ่มักเป็นอาหารญี่ปุ่นประเภทของย่าง เช่น ปลาอย่างทั้งตัว ของทอด เช่น เทมปุระ ของดิบ เช่น ซาซิมิ ของนึ่ง เช่น ไชตุ้น ของต้ม เช่น ผักต่าง ๆ และประเภทข้าว เช่น ซูชิ เป็นต้น แม้ว่าจะงานเลี้ยงสังสรรค์จะมีความแตกต่างกัน แต่จุดประสงค์ของการจัดงานเลี้ยงต่าง ๆ คือ เพื่อกระชับความสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน



ภาพที่ 34 อาหารแบบเอนไก-เรียวริ (Enkai-Ryori)

ที่มา : <http://japan-enkai.com/tour/sengoku/> (2558)

2. อาหารรับประทานนอกบ้านและในบ้าน

โดยส่วนใหญ่อาหารประจำชาติของชาวญี่ปุ่นจะเกี่ยวกับศาสนาและเทศกาลต่าง ๆ ซึ่งแสดงถึงศิลปะและฤดูกาลของชาวญี่ปุ่น โดยแบ่งออกเป็น 5 ลักษณะ ดังนี้

2.1 ประเภทซูชิ (Sushi) และ ซาซิมิ (Sashimi)

ซาซิมิ (sashimi) เป็นปลาดิบ โดยจะมียูในงานเลี้ยงสังสรรค์ ตามบ้านก็นิยมรับประทานซาซิมิเช่นเดียวกัน ลูกค้ายักสั่งซาซิมีก่อนอย่างอื่นเพื่อเรียกน้ำย่อย หลังจากนั้นจึงสั่งนิจิริซูชิ โดยซาซิมิจะมีได้แก่ ปลาแซลมอน, โท (ปลาทรายแดง), อิกะ (ปลาหมึกหอม), มะกุโระ (ปลาทูน่า), อาวาบิ (หอยเป่าฮื้อ) เป็นต้น

ซูชิ หมายถึง การรวมกันระหว่างข้าวและปลาดิบ ซูชิเป็นอาหารดั้งเดิมของชาวญี่ปุ่น และมีวิวัฒนาการมาเมื่อหลายร้อยปีมาแล้ว ซึ่งซูชิเกิดจากความต้องการที่จะถนอมอาหารของคนญี่ปุ่น ซูชิหรือข้าวปั้นที่มีหน้า ซึ่งเป็นอาหารนิยมของคนญี่ปุ่น ซึ่งข้าวที่นำมาทำซูชินั้นจะมีส่วนผสมของน้ำส้มสายชู คนญี่ปุ่นมักจะรับประทานคู่กับปลา เนื้อหรืออาหารคาวชนิดต่างๆ ในประเทศญี่ปุ่น ซูชิมักจะหมายถึงอาหารที่มีส่วนประกอบของ ซูชิเมะชิ (ข้าวที่ผสมน้ำส้มสายชู) และมีหน้าแบบต่างๆ ซึ่งเป็นที่นิยม ได้แก่ อาหารทะเล ผัก ไข่ เห็ด เนื้อ เนื้อที่นำมาใช้ในที่นี้อาจจะเป็นเนื้อดิบหรือเนื้อที่ผ่าน

กระบวนการทำอาหารที่เรียบร้อยแล้วสำหรับในประเทศอื่น โดยซูชิมีหลากหลายประเภท ดังต่อไปนี้



ภาพที่ 35 ซาซิมิ (sashimi)

ที่มา : <https://www.rokaakor.com/nigiri-vs-sashimi-whats-the-difference/> (2561)



ภาพที่ 36 ซูชิ (Sushi)

ที่มา : <http://tokyobackpack.com/sushi-header/> (2560)

2.1.1 นิจิริซูชิ (Nigiri sushi)

นิจิริซูชิ (Nigiri sushi) เป็นซูชิที่เป็นที่นิยมในภัตตาคารและเป็นที่นิยมมากที่สุด นิจิริซูชิมีลักษณะเป็นข้าวที่เป็นก้อนรูปวงรีแล้ววางเนื้อ ปลาดิบ ปลาหมึก หรือวัตถุดิบต่างๆ ไว้ด้านบน อาจมีการตกแต่งด้วยสาหร่ายทะเลหรือใส่วาซาบิเล็กน้อยเพื่อเพิ่มความสวยงามและรสชาติ



ภาพที่ 37 นิจิริซูชิ (Nigiri sushi)

ที่มา : <https://kitsunejungcream.wordpress.com> (2558)

2.1.2 มากิซูชิ (Maki sushi)

มากิซูชิ (Maki sushi) หรือข้าวปั้นห่อสาหร่าย เป็นซูชิที่มีลักษณะเป็นข้าวที่ห่อด้วยสาหร่าย นิยมใส่เนื้อปลา ไข่หวาน ปูอัด แดงกวา หรือวัตถุดิบต่างๆไว้ตรงกลาง ซึ่งรูปร่างของมากิซูชิมีลักษณะหลากหลายแบบด้วยกัน ไม่ว่าจะเป็นแบบข้าวอยู่ด้านในโดยมีสาหร่ายห่อด้านนอก แบบสาหร่ายอยู่ด้านใน โดยมีข้าวอยู่ด้านนอก และแบบที่นิยมกันอย่างมากที่เรียกว่าแคลิฟอร์เนียมากิ ซึ่งแคลิฟอร์เนียมากินี้เกิดขึ้นจากการนำซูชิดั้งเดิมของญี่ปุ่นประยุกต์ให้เข้ากับวัฒนธรรมตะวันตก



ภาพที่ 38 มากิซูชิ (Maki-sushi)

ที่มา : <http://www.gypsyworld.com/article/view/440> (2560)

2.1.3 เทமாகิซูชิ (Temaki sushi)

เทமாகิซูชิ (Temaki sushi) ซูชิประเภทนี้มีความคล้ายคลึงกับมากิซูชิ แต่ว่ามีวิธีทำที่แตกต่างกัน โดยเทமாகิจะห่อข้าวและไส้ต่าง ๆ ด้วยสาหร่าย มีลักษณะเป็นรูปกรวย ทำให้สะดวกในการรับประทาน เป็นที่มาของคำว่า Temaki (Te ภาษาญี่ปุ่นแปลว่า มือ)



ภาพที่ 39 เทமாகิซูชิ (Temakisushi)

ที่มา : <https://www.unileverfoodsolutions.com> (2560)

2.1.4 ชีราชิซูชิ (Chirashi sushi)

ชีราชิซูชิ (Chirashi sushi) ซูชิประเภทนี้คนไทยรู้จักในชื่อว่า “ข้าวหน้าปลาดิบ” แต่ความจริงแล้ววัตถุดิบที่ใช้นั้นไม่จำเป็นต้องเป็นปลาดิบก็ได้ หัวใจสำคัญของชีราชิคือการใช้ข้าวซูชิ หรือข้าวสวยผสมด้วยน้ำส้มสายชูใส่ในชาม ประกอบกับมีหน้าต่างๆวางอยู่บนข้าว ไม่ว่าจะเป็นเนื้อปลาชนิดต่างๆ ไข่หวาน ไข่กุ้ง กุ้ง ปลาหมึก หรือผักต่างๆที่ตกแต่งเพื่อความสวยงาม ซึ่งราคาของชีราชิซูชิขึ้นอยู่กับขนาด วัตถุดิบ เครื่องปรุงที่นำมาเป็นส่วนผสม



ภาพที่ 40 ชีราชิซูชิ (Chirashi sushi)

ที่มา : <https://mamaloli.com/recipes/entree/chirashizushi/> (2555)

2.1.5 กุงกัซซูชิ (Gunkan Sushi)

กุงกัซซูชิ (Gunkan Sushi) คือ ซูชิที่ใช้สาหร่ายพันรอบข้าวแล้วโปะหน้าซูชิต่างๆไว้ด้านบน กุงกัซซูชิเกิดขึ้นจากความต้องการทำซูชิจากวัตถุดิบแบบใหม่ อย่างเช่น ไข่กุง อีคูระ เนื้อปลาชิ้นเล็กๆ หรือไข่หอยเม่น ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ไม่เป็นชิ้น และไม่เกาะเป็นก้อน ทำให้ต้องใช้สาหร่ายในการช่วยพยุงรูปร่างไว้ สำหรับคำว่ากุงกัซนั้นหมายถึงเรือรบ เนื่องจากหน้าตาของกุงกัซซูชินี้มีลักษณะที่คล้ายเรือรบ



ภาพที่ 41 กุงกัซซูชิ (Gunkan Sushi)

ที่มา : <https://www.tripadvisor.com/> (2556)

2.1.6 โอชิซูชิ (Oshi sushi)

โอชิซูชิ (Oshi sushi) แปลในแง่ตรงว่า "ซูชิกด" เป็นซูชิในสไตล์คันไซ ที่นำเอาข้าวซูชิและปลาดิบเรียงลงในกล่องแล้วกดทับให้แน่น จนความออร่อยของปลาซึมเข้าไปในข้าว หน้าตาของโอชิซูชินี้อาจดูคล้ายคลึงกับนิจิริซูชิ แต่มีความต่างกันตรงที่ใช้การกดข้าวให้แน่นแทนการปั้น โดยซูชิจะมีลักษณะเป็นแท่งสี่เหลี่ยม เพราะเกิดจากการอัดในแม่พิมพ์และนำมาตัดแบ่งให้เป็นชิ้นพอดีคำ



ภาพที่ 42 โอชิซูชิ (Oshi sushi)

ที่มา : <https://allabout-japan.com/th/article/2774/> (2559)

2.1.7 นาเระซูชิ (Nare sushi)

นาเระซูชิ (Nare sushi) นาเระซูชิถือเป็นต้นกำเนิดของซูชิ เป็นการนำข้าวสวยและเกลือมาหมักจนทำให้เกิดข้าวหมัก และนำปลาไปหมักจนมีรสชาติเปรี้ยว จนกลายมาเป็น นาเระซูชิ แม้ซูชิประเภทนี้จะมึกลิ่นที่เหม็น แต่ถือได้ว่าเป็นอาหารสุดหรูของญี่ปุ่นในปัจจุบัน



ภาพที่ 43 นาระซูชิ (Nare sushi)

ที่มา : <https://anngle.org/th/j-culture/sushihistory.html> (2559)

2.1.8 อินาริซูชิ (Inari sushi)

อินาริซูชิ (Inari sushi) หรือซูชิเต้าหู้หวาน เป็นการนำข้าวซูชิที่ปรุงรสเพิ่มมายัดลงในเต้าหู้ทอดรสชาติหวานมัน ที่มีลักษณะเป็นถุง ชื่ออินารินั้นตั้งตามชื่อของเทพเจ้าอินาริของญี่ปุ่น ที่มีความเชื่อกันว่าโปรดปรานเต้าหู้ทอดเป็นที่สุด อินาริเป็นซูชิรับประทานง่าย ทำให้เป็นที่ชื่นชอบของทั้งเด็กและผู้ใหญ่



ภาพที่ 44 อินาริซูชิ (Inari sushi)

ที่มา : <https://allabout-japan.com/th/article/2774/> (2559)

2.2 ประเภทบะหมี่

คนญี่ปุ่นนิยมกินบะหมี่ตลอดทั้งปี โดยบะหมี่มีทั้งหมด 7 ประเภทหลักๆ ดังนี้

2.2.1 โซบะ (Soba)

โซบะ เป็นหนึ่งในอาหารที่ได้รับความนิยมของประเทศญี่ปุ่นนับตั้งแต่อดีต ในวัฒนธรรมสมัยเอโดะที่รุ่งเรือง โซบะถือว่าเป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงความเป็นคนเมืองของญี่ปุ่น คนญี่ปุ่นคุ้นเคยกับเส้นโซบะเป็นอย่างดี ไม่เพียงเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์เท่านั้น แต่โซบะยังสามารถเลือกบริโภคได้ที่ร้านอาหารและได้ที่ร้านค้าทั่วไป ในลักษณะโซบะสำเร็จรูปที่สามารถนำไปปรุงอาหารได้อย่างง่าย โซบะยังสามารถเรียกได้อีกอย่างว่า นิฮอนโซบะ (Nihon Soba) เพื่อป้องกันความสับสนกับบะหมี่ชนิดอื่น เช่น เส้นบะหมี่จากประเทศจีน โดยโซบะนี้ทำจากเมล็ดบัควีทได้รับการบดและนวดด้วยน้ำ จากนั้นนำไปวางบนแผ่นไม้ที่โรยด้วยแป้ง รีดเป็นแผ่นและตัดเป็นชิ้นให้มีลักษณะบางๆ และมีสีน้ำตาล คนส่วนใหญ่นิยมทานเส้นโซบะกันมากที่สุด ด้วยลักษณะของเส้นโซบะที่ค่อนข้างแข็ง จึงทำให้รู้สึกลิ้นคอเมื่อรับประทานเส้นโซบะผ่านลำคอพร้อมด้วยน้ำซอสหรือน้ำซุ๊ป ชนิดของน้ำซอสสำหรับบะหมี่โซบะมีหลากหลายขึ้นอยู่กับพื้นที่ ทำให้มีรสชาติ ความเข้มข้นและส่วนผสมที่แตกต่างกันออกไป โซบะอาจเสิร์ฟในรูปแบบต่าง ๆ หลายประเภท เช่น

2.2.1.1 โมริโซบะ (Mori soba)

โมริ แปลว่า "พูน" โมริโซบะจึงหมายถึงโซบะเปล่าๆ ที่ใส่พูนไว้ในภาชนะ สำหรับจุ่มทซึยูทาน บางครั้งก็เรียกว่า เซอิโระ (Seiro) หรือ ซารุโซบะ (Zaru soba) เหตุผลที่เรียกว่าเซอิโระเนื่องจากตอนต้นสมัยเอโดะ จะนึ่งเส้นโซบะในเซอิโระที่เป็นภาชนะสำหรับใส่ในหม้อหรือกระทะเวลานึ่ง จึงเรียกตามชื่อภาชนะว่า เซอิโระโซบะ ส่วนซารุโซบะคือโมริโซบะที่ใส่ในซารุซึ่งเป็นกระเจาดสานด้วยไม้ไผ่ ชื่อโมริโซบะนี้ใช้เรียกเพื่อให้ต่างจากโซบะน้ำ (Kake soba) ที่แพร่หลายในตอนกลางสมัยเอโดะ (ค.ศ.1688-1704) เท่านั้น และตั้งแต่สมัยเมจิเป็นต้นมา มีการโรยหน้าซารุโซบะด้วยสาหร่าย และมีทซึยูสำหรับซารุโซบะโดยเฉพาะ แต่ในปัจจุบันนี้ ทั้งโมริโซบะและซารุโซบะ ส่วนใหญ่จะใช้ทซึยูแบบเดียวกันหมด ความแตกต่างกันของโมริโซบะกับซารุโซบะจึงต่างกันที่การมีสาหร่ายโรยหน้าหรือไม่เท่านั้น



ภาพที่ 45 โมริโซบะ (Mori Soba)

ที่มา : <https://th.favy-jp.com/topics/507> (2561)

2.2.1.2 คิทซีเนะโซบะ (Kitsune soba โซบะหมาจิ้งจอก)

คิทซีเนะโซบะเป็นโซบะน้ำอีกชนิดหนึ่ง มีเต้าหู้ทอดแผ่นบางๆ ประุงรสชาติด้วยโชยุ ดาชิ น้ำตาล และมิริน เพื่อให้มีรสชาติออกหวานและเค็ม ตกแต่งด้วยต้นหอมซอยเป็นเส้นฝอยด้านบนเส้นโซบะ ในสมัยเอโดะเรียกโซบะชนิดนี้ว่า ชิโนตะโซบะ (Shinoda soba) เนื่องจากมีเรื่องเล่าถึงตำนานสุนัขจิ้งจอกตัวเมียในป่าชิโนตะยามะ (Shinodayama) แต่ปัจจุบันเปลี่ยนชื่อเรียกมาเป็นคิทซีเนะ ส่วนโอซาก้าเรียกคิทซีเนะโซบะว่า ทานุกิโซบะ (Tanuki soba) นอกจากนี้ บางท้องถิ่นก็เรียกคิทซีเนะโซบะว่า อินาริโซบะ (Inaris oba)

2.2.1.3 ซารุเทมปุระโซบะ (Zaru tempura soba)

ซารุเทมปุระโซบะ คือ โมริโซบะชนิดหนึ่ง กินกับเทมปุระที่ใส่มาในภาชนะเดียวกันกับเส้นโซบะ แต่แยกส่วนไว้ต่างหาก โดยส่วนประกอบและเครื่องปรุงมีลักษณะเดียวกันกับโมริโซบะ

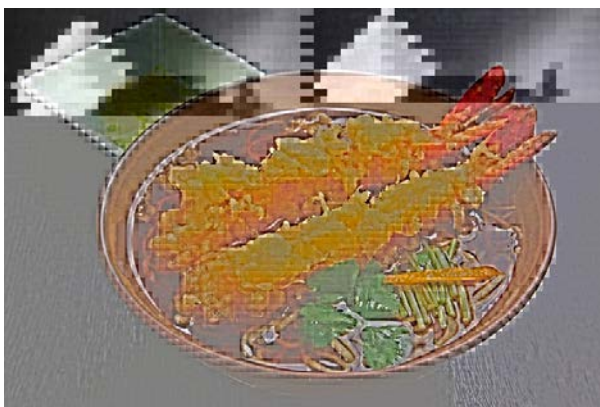
2.2.1.4 คะเคะโซบะ (Kake soba)

กะเคะโซบะ คือโซบะที่รับประทานในปัจจุบันนี้ เกิดขึ้นต้นสมัยเอโดะ เดิมทีรับประทานโซบะโดยจิ้มซุทซึยู แต่เมื่อปี ค.ศ. 1688 – 1704 คนญี่ปุ่นคิดว่าการรับประทานโดยการนำเส้นโซบะจิ้มซุทซึยูไม่

สะดวก จึงนำซุปรตซึยุราดโซบะ รับประทานแบบเย็นแทน เรียกว่า บุก
คะเคะโซบะ (คะเคะโซบะ) เมื่อถึงฤดูหนาว คนญี่ปุ่นได้มีการนำเส้น
โซบะไปอุ่นให้ร้อนแล้วราดด้วยน้ำซุปร้อนๆ ทำให้วิธีการรับประทาน
แบบนี้เป็นที่นิยมกันอย่างแพร่หลาย

2.2.1.5 เหมปุระโซบะ (Tempurasoba)

เหมปุระโซบะ คือโซบะน้ำอีกชนิดหนึ่ง โดยโรยหน้าด้วยของทอด
เหมปุระ ตกแต่งด้วยต้นหอมด้านบน



ภาพที่ 46 เหมปุระโซบะ (Tempurasoba)

ที่มา : <https://matcha-jp.com/th/3018> (2559)

2.2.1.6 ทานุกิโซบะ (Tanuki soba)

ทานุกิโซบะ คือ โซบะน้ำที่มีแป้งเหมปุระทอดลักษณะเป็นเม็ดเพื่อ
โรยบนโซบะ โซบะชนิดนี้เกิดขึ้นในสมัยไทโช มีแนวคิดเกี่ยวกับที่มาของ
ชื่อโซบะนี้อยู่สองแบบคือ เชื่อกันว่ามาจากสีสันและรสชาติที่จัดของทา
นุกิโซบะ ส่วนอีกแนวคิดหนึ่งเชื่อว่าการที่ไม่มีส่วนประกอบอื่น
นอกเหนือจากแป้งเหมปุระทอดและต้นหอมใหญ่ จึงเรียกว่า ทานุกิ ที่
แปลว่า ปราศจากสิ่งอื่น โดยในโตเกียวเรียกโซบะชนิดนี้ว่า ทานุกิโซบะ
แต่ในบางท้องถิ่นเรียกโซบะชนิดนี้ว่า ไฮคาระ (Haikara) ซึ่งแปลว่า
สมัยใหม่ และอาเงตามาริ (Agedamari) ที่แปลว่าเม็ดแป้งทอด

2.2.1.7 ทซึกิมิโซบะ (Tsukimi soba)

ทซึกิมิโซบะ แปลว่า โซบะชมจันทร์ ซึ่งมาจากการตอกไข่ดิบเพื่อใส่ลงไปบนโซบะที่ร้อน ทำให้เห็นไข่แดงเป็นรูปดวงจันทร์ ไข่ขาวเป็นเมฆที่ลอยบังดวงจันทร์ สำหรับเหมือนภูเขาดวงจันทร์ ส่วนเห็ดหอมสดและมีทซึบะเป็นต้นสน นอกจากนี้ยังมีทซึกิมิโซบะอีกชนิดหนึ่งเรียกว่า มุระกุโมะโซบะ (Muragomosoba) โซบะชนิดนี้ใช้วิธีตอกไข่ดิบใส่ลงไปบนน้ำซุป์ที่ร้อน ปิดฝาหม้อไว้ครู่หนึ่ง แล้วจึงนำไปราดบนเส้นโซบะ ทำให้ดูเหมือนเป็นรูปดวงจันทร์โผล่มาจากก้อนเมฆ ไม่ได้เห็นเป็นจันทร์เต็มดวงอย่างทซึกิมิโซบะ

2.2.1.8 ฮิยาชิโซบะ (Hiyashi soba)

ฮิยาชิโซบะ คือ โซบะที่นำซุป์ที่เย็นเพื่อให้มีน้ำเล็กน้อยประกอบด้วย แดงกวาชอย ไข่ทอดเป็นแผ่นบางชอยเป็นเส้น หมูแฮมชอย กุ้ง ปูอัด วาจิวนโซบะ และปรุงรสชาติด้วยวาซาบิ

2.2.2 โซเมน (Somen)

โซเมน เป็นบะหมี่ที่นิยมทานในฤดูร้อนเช่นเดียวกับซารุโซบะ เส้นของโซเมนทำจากข้าวสาลี (Sobako) ดังนั้นเส้นจึงมีลักษณะที่บางกว่าเส้นโซบะและมีสีขาวนวล เส้นโซเมนจะมีความนุ่ม ทำให้สามารถทำอาหารได้หลากหลาย โซเมนสามารถเสิร์ฟแบบโงะโมะคุ (Gomoku) โดยโรยไข่เจียวที่ชอยเป็นเส้นไก่ และผักต่างๆ หรือสามารถเสิร์ฟแบบโงะมะดาระ (Gomadare) ที่มีมะเขือยาว ปลา และชิโสะ (Shiso) เป็นเครื่องเคียง และยังเสิร์ฟแบบเย็นได้ เรียกว่า ฮิยะชิ (Hiyashi) ที่ใส่เพียงซอสถั่วเหลืองผสมด้วยน้ำมันงา โซเมนเป็นอาหารที่รับประทานแล้วทำให้รู้สึกสดชื่นในฤดูร้อน

2.2.3 ราเมน (Ramen)

ราเมน (Ramen) มีลักษณะเหมือนเส้นบะหมี่หรือหมี่เหลือง มีลักษณะเป็นเส้นกลมและมีสีเหลือง เนื่องจากได้รับอิทธิพลมาจากประเทศจีน คำว่า Ramen ออกเสียงคล้ายกับคำว่า Lo mein ในภาษาจีน ซึ่งแปลว่าเส้นต้ม (Boiled noodles) และมักจะเสิร์ฟในน้ำซุป์ที่มี 4 รส ได้แก่ น้ำซุป์เต้าเจี้ยว

ญี่ปุ่น (Miso) น้ำซุปรสเกลือ (Shio) น้ำซุปซีอิ้วญี่ปุ่น (Shoyu) และน้ำซุปจาก
น้ำต้มกระดูกหมูน้ำข้น (Tonkotsu)



ภาพที่ 47 ราเมน (Ramen)

ที่มา : <https://allabout-japan.com/th/article/1002/> (2560)

2.2.4 อุด้ง (Udon)

อุด้ง เป็นอาหารยอดนิยมในฤดูหนาว อุด้งทำจากข้าวสาลีและมีลักษณะ
เส้นที่หนามาก โดยจะเสิร์ฟพร้อมน้ำซุขอสถั้วเหลืองร้อนๆ หอมหัวใหญ่ผ่าน
ผักชนิดต่างๆและไข่ การรับประทานอุด้งมีความแตกต่างจากการรับประทาน
โซบะและราเมนที่ไม่ต้องจุ่มเส้นในน้ำซุขก่อนรับประทาน และเนื่องจากเส้นอุ
ด้งมีขนาดเส้นที่ใหญ่และเหนียวนุ่ม จึงให้ความอบอุ่นแก่ร่างกายเป็นอย่างดี
เมื่อรับประทานในฤดูหนาว



ภาพที่ 48 อุด้ง (Udoon)

ที่มา : https://livejapan.com/th/in-tokyo/in-pref-tokyo/in-tokyo_train_station/article-a0000355/ (2559)

2.2.5 เส้นบุก (Shirataki)

เส้นบุก (Shirataki) เป็นเส้นที่มีลักษณะคล้ายวุ้นเส้น แต่มีขนาดเส้นที่ใหญ่กว่าทำจากหัวบุก (Elephant yam) หรือ คอนยัค (Konjac) นิยมใส่ในอาหารประเภทหม้อไฟหรือสุกี้ยากี้ ซึ่งก่อนนำมาปรุงอาหารหรือรับประทานจะต้องลวกในน้ำเดือดก่อน เพื่อให้กลิ่นคาวในเส้นนั้นหายไป

2.2.6 วุ้นเส้นญี่ปุ่น

วุ้นเส้นญี่ปุ่น มีลักษณะเป็นเส้นใส มี 2 ชนิด คือ คีซึคิริ (Kuzukiri) ซึ่งทำจากแป้งมันฝรั่งและแป้งรากสามสิบ และ ฮารุซามะ (Harusama) ซึ่งทำจากแป้งมันฝรั่งและแป้งข้าวโพด โดยทั้ง 2 ชนิด ต้องนำไปต้มประมาณ 8 - 10 นาที ก่อนนำมาปรุงอาหารหรือรับประทาน เช่น สุกียากี้

2.2.7 บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (Instant noodles)

บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป นับเป็นสิ่งที่ชาวญี่ปุ่นภาคภูมิใจมากที่สุด ในคริสต์ศตวรรษ 20 บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมีต้นกำเนิดมาจากช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 ในช่วงนั้นญี่ปุ่นเกิดภาวะขาดแคลนอาหารและได้รับบริจาคแป้งสาลีจากสหรัฐอเมริกาเป็นจำนวนมาก “โมโม-ฟุกุ อันโด” คือประธานผู้ก่อตั้งบริษัทนิชิน ได้มีการคิดนำแป้งสาลีมาแปรรูปทำเป็นเส้นบะหมี่แห้ง ซึ่งผ่านการแช่น้ำซूपและทอดด้วยน้ำมันก่อนนำมาตากให้แห้งเพื่อที่จะสามารถเก็บรักษาได้นาน และสามารถนำมารับประทานได้ทันทีเมื่อเติมน้ำร้อน เริ่มต้นด้วยบะหมี่รสไก่ เป็นรสชาติแรกที่ยอดฮิต ในปัจจุบันประเทศญี่ปุ่นถือเป็นเจ้าแห่งบะหมี่สำเร็จรูป เพราะมีรสชาติและเส้นหลากหลายรูปแบบ ที่มีให้เลือกซื้ออย่างมากมาย

2.3 ประเภทชาบู-ชาบู และนาเบะ

2.3.1 สุกียากี้ (Sukiyaki)

สุกี้ยากี้ หรือ เรียกแบบย่อว่า สุกี้ เป็นอาหารเนื้อที่รู้จักกันแพร่หลายและเป็นที่นิยมของคนญี่ปุ่น สามารถทำรับประทานที่บ้านได้อย่างไม่ยากและรับประทานพร้อมกันได้หลายคน สุกียากี้มีลักษณะคล้ายซूप โดยมี

ส่วนประกอบได้แก่ ผัก เห็ด ไข่ เต้าหู้ น้ำซุ๊ป และเนื้อสัตว์ ซึ่งอาจจะเป็นเนื้อวัว เนื้อหมู หรืออาหารทะเล ใส่วัตถุดิบลงในหม้อเหล็กแบบแบน แล้วนำมาต้มรวมกันจากนั้นก็ปิดฝาแล้วรอให้สุก จิ้มเนื้อกับไซดิบ นิยมรับประทานในฤดูหนาว เพราะสามารถให้ความอบอุ่นแก่ร่างกายได้



ภาพที่ 49 สุกี้ยากี้ (Sukiyaki)

ที่มา : <https://msmarket.coop/event/japanese-cooking-sukiyaki-2/> (2563)

2.3.2 ชาบู-ชาบู (Shabu-shabu)

ชาบู-ชาบู เป็นอาหารประเภทเนื้อที่ชาวญี่ปุ่น นิยมรับประทานเช่นกัน มีลักษณะคล้ายสุกี้ยากี้ ประกอบด้วยเนื้อสัตว์ที่สไลด์เป็นแผ่นบางและผัก โดยนำไปจุ่มในน้ำซุ๊ปที่เดือด แล้วรับประทานกับน้ำจิ้มเฉพาะของชาบู-ชาบู

2.3.3 โยเซ-นาเบะ (Yose-nabe)

โยเซ-นาเบะ เป็นอาหารหม้อไฟ ซึ่งประกอบไปด้วยของทะเล ผักและไก่ โดยทั่วไปมักทำรับประทานที่บ้าน

2.3.4 คาคิ-นาเบะ (Kaki-nabe)

คาคิ-นาเบะ เป็นหม้อไฟหอยนางรม โดยใส่มิโสะ (เต้าเจี้ยวบด) เพื่อปรุงรสในน้ำซุ๊ป การใส่มิโสะทำให้น้ำซุ๊ปมีรสชาติและสีที่เข้มยิ่งขึ้น

2.3.5 ชังโค-นาเบะ (Chanko-nabe)

ชังโค-นาเบะ เป็นอาหารของพวกซูโม่ ประกอบด้วยของทะเล ผัก เนื้อ และอื่น ๆ ตามแต่จะนำมาประกอบกัน น้ำซุ๊ปปรุงรสด้วย ซีอิ๊ว มิโสะ ซาเกะคิ (สาเหล้า) หรือเครื่องปรุงรสอื่น ๆ เพื่อให้มีรสชาติที่กลมกล่อมมากขึ้น

เช่น ถัารับประทานปลาดิบ แล้วตามด้วยผักดอง จะช่วยล้างความคาวออกจากปาก เพื่อรับประทานเมนูประจุกุง ทำให้ได้รับความหวานของกุงได้เต็มปากเต็มคำ ส่วนผสมของผักดองจะมีความแตกต่างไปตามฤดูกาลและมีความหลากหลาย ที่นิยมรับประทานกันทั่วไป คือ ผักกาดขาว ไข่ หัวผักกาด คิวริ (แตงกวาญี่ปุ่น) แสกเบอร์รี่ หัวไชเท้า ชิง นะสุ(มะเขือยาวญี่ปุ่น) อุโตะ (หน่อไม้ฝรั่ง) และอื่น ๆ



ภาพที่ 50 สึเกโมโนะ (Tsukemono)

ที่มา : <https://metropolisjapan.com/tsukemono/> (2559)

2.5 ประเภทปิ้งย่าง

2.5.1 ยากินิกุ (Yakiniku)

ยากินิกุ คือ เนื้อย่างบนเตาถ่าน วิธีปรุง คือ หมักเนื้อสัตว์ เครื่องใน หรืออื่น ๆ ตามฉบับของเนื้อย่างเกาหลี เนื้อที่นำมาย่างต้องนุ่มและมีไขมันแทรกเล็กน้อย เมื่อย่างจนสุกแล้วจะทำให้เนื้อไม่แข็งกระด้างจนเกินไป คนญี่ปุ่นส่วนใหญ่มักนิยมรับประทานพร้อมกับเบียร์ ร้านยากินิกุจึงมักเป็นสถานที่สังสรรค์หลังเลิกงาน



ภาพที่ 51 ยากินิกุ (Yakiniku)

ที่มา : <https://livejapan.com/th/article-a0000342/> (2559)

2.5.2 ยากิโทริ (Yakitori)

ยากิโทริ คือ ไก่เสียบไม้ย่าง โดยยากิโทริเป็นเนื้อไก่ที่มีชิ้นพอดีคำ นำมาเสียบไม้ปรุงรสชาติเล็กน้อย มักนำไปปิ้งบนเตาถ่านจนสุก เป็นอาหารที่ชาวญี่ปุ่นนิยมรับประทานกันมาก ในปัจจุบันเมนูยากิโทริกลายเป็นอาหารประเภทปิ้งย่างที่ได้รับความนิยมเพียงแค่นี้เฉพาะส่วนเนื้อไก่เท่านั้น แต่มีส่วนอื่น ๆ เช่น ปีกไก่ เครื่องในต่าง ๆ หรือลูกชิ้น



ภาพที่ 52 ยากิโทริ (Yakitori)

ที่มา : <https://allabout-japan.com/th/article/5974/> (2561)

2.5.3 อุนาจิ โน คาบายากิ (Unagi no kabayaki)

อุนาจิ โน คาบายากิ คือ ปลาไหลน้ำจืดที่ถูกนำกระดูกออกและผ่ากลางนำไปชุบซอสผสมซีอิ้วหวาน และนำไปย่างบนตะแกรงเพื่อให้สุกและหอม



ภาพที่ 53 อุนาจิ โน คาบายากิ (Unagi no kabayaki)

ที่มา : <https://travel.rakuten.co.th/cuisine/tokyo/> (2558)

2.5.4 โรบาตา-ยากิ (Robata-yaki)

เป็นร้านอาหารที่สร้างบรรยากาศเพื่อเลียนแบบบรรยากาศในบ้าน อาหารที่เสิร์ฟเป็นอาหารธรรมดา อาหารที่เสิร์ฟ เช่น ปลา ผัก และอื่น ๆ โดยพ่อครัวจะย่างอาหารตามสั่งบนเตาถ่านต่อหน้าลูกค้า

2.6 ประเภทของทอด

2.6.1 เทมปุระ (Tempura)

เทมปุระ เป็นอาหารที่คนญี่ปุ่นได้รับอิทธิพลมาจากอาหารของชาวโปรตุเกส ตั้งแต่สมัยเอโดะ (ประมาณคริสต์ศตวรรษที่16) โดยพัฒนามาจากปลาชุบแป้งทอดของชาวโปรตุเกสที่รับประทานเป็นส่วนหนึ่งของการถือศีล คนญี่ปุ่นได้นำมาเปลี่ยนแปลงให้เข้ากับวัฒนธรรมของประเทศตนเอง ทำให้เทมปุระ เป็นเมนูที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งในเรื่องความบางฟูของตัวแป้ง เทคนิคการทอดที่ต้องทอด รวมไปถึงวิธีการรับประทานด้วย

คนญี่ปุ่นแบ่งเทมปุระออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ เทมปุระที่ทำจากอาหารทะเลและเทมปุระที่ทำจากผัก เมนูเทมปุระที่ทำมาจากอาหารทะเลที่เป็นที่นิยมมากที่สุด คือ กุ้งเทมปุระ ส่วนเทมปุระผักที่เป็นที่นิยม คือ

เห็นหอม รากบัว มะเขือม่วง ไบเบญจมาศ หรือแม้แต่ขิง สามารถนำมาทำ เทมปุระได้อร่อยเช่นเดียวกัน



ภาพที่ 54 เทมปุระ (Tempura)

ที่มา : <https://www.japancentre.com/en/pages/156-30-must-try-japanese-foods> (2558)

2.6.2 ทงคัตสึ (Tonkatsu)

คำว่า ทงคัตสึ ได้มาจากคำในภาษาฝรั่งเศสว่า Cotolette (เนื้อซี่โครงของ ลูกวัว แกะ หรือหมู) ในภาษาอังกฤษเรียกว่า Cutlet และถูกนำมาใช้เรียกในแบบของญี่ปุ่นว่า “คัทสึเรทสึ (Katsuretsu)” ต่อมาเมนูคัทสึเรทสึเริ่มวางขายตามร้านอาหารและได้รับความนิยมเพิ่มมากยิ่งขึ้น และเริ่มมีการใช้เนื้อหมูขึ้น

หนาในการทำ จึงทำให้ได้ชื่อว่า ทงคัตสึ (Tonkatsu) ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา โดยทั่วไปแล้ว ทงคัตสึจะหันเป็นชิ้น เพื่อทำรับประทานได้ง่าย สามารถราดซอสเพิ่มได้ตามความชอบ และนิยมทานคู่กับข้าวและซูมิโสะ กะหล่ำปลี ความหวานและกรอบพอดีของกะหล่ำปลีจะช่วยเพิ่มรสชาติของทงคัตสึให้อร่อยยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มความสมดุลทางโภชนาการ นอกเหนือจากโปรตีนสัตว์จากเนื้อหมู ผักกะหล่ำปลียังช่วยให้รู้สึกสดชื่น หลังจากที่ได้ทานของทอดเข้าไปแล้วอีกด้วย สำหรับซอสนั้นจะมีหลากหลายแตกต่างกันไป ที่ญี่ปุ่นจะมีซอสที่ทำขึ้นมาสำหรับทงคัตสึ ซึ่งมีความเข้มข้นและออกรสหวาน เรียกว่า ทงคัตสึซอส

ในประเทศญี่ปุ่นนั้นมีความเชื่อว่าก่อนที่จะทำการทดสอบหรือแข่งขันกีฬา จะมีธรรมเนียมในการรับประทานทงคัตสึ เนื่องจากคำว่า “คัทสึ

(katsu)” ในทงคัตสึ มีความหมายว่า “ซัยชนะ” ทำให้ชาวญี่ปุ่นที่เชื่อในเรื่อง โชคกลางนั้นนิยมในการรับประทานทงคัตสึเป็นอย่างมาก



ภาพที่ 55 ทงคัตสึ (Tonkatsu)

ที่มา : <https://www.japancentre.com/en/pages/156-30-must-try-japanese-foods> (2558)

2.6.3 โคร็อกเกะ (Korokke)

คำว่า โคร็อกเกะมาจากภาษาฝรั่งเศสคำว่า Croquette (ออกเสียงตามหลักภาษาฝรั่งเศสว่า โครแก็ท) โดยที่ญี่ปุ่นได้นำมาปรับเปลี่ยนตามประเทศของตนเอง ทำให้เริ่มเป็นที่รู้จักในช่วงต้นศตวรรษที่ 20 โดยทั่วไป โคร็อกเกะทำมาจากเนื้อสัตว์ อาหารทะเล หรือผัก ผสมกับมันบดและหอมสับบดหรือไวท์ซอส ปั้นให้ขึ้นรูป นำไปคลุกแป้ง ไข่ และเกล็ดขนมปัง จากนั้นนำไปทอดให้กลายเป็นสีเหลืองกรอบ ชื่อเรียกโคร็อกเกะจะแตกต่างกันไปตามชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ เช่น หากทำจากเนื้อวัว เรียกว่า บีฟโคร็อกเกะ (Beef Korokke Ebi Korokke) ร้านอาหารญี่ปุ่นทั่วไปนิยมเสิร์ฟโคร็อกเกะราดด้วยซอสทงคัตสึ พร้อมกะหล่ำปลี สามารถรับประทานเป็นกับข้าวหรืออาหารว่างก็ได้



ภาพที่ 56 โคร็อกเกะ (Korokke)

ที่มา : <https://whyn2k.wordpress.com/korokke/> (2561)

2.6.4 คูชิ-อาเกะ (Kushi-age)

คูชิ-อาเกะ เป็นของทะเลและผักต่างๆ ที่นำมาเสียบไม้ คลุกแป้ง ไข่ เกล็ดขนมปัง และนำไปทอดแบบทอดคั้ตลี โดยจะเสิร์ฟกับมะนาวบาง ๆ และน้ำซอส ซึ่งในแต่ละร้านจะมีวิธีการปรุงรสชาติที่แตกต่างกันไป

2.6.5 โอโคโนมียากิ (Okonomiyaki)

โอโคโนมียากิ หรือ ที่เป็นที่รู้จักในอีกชื่อ คือพิซซ่าญี่ปุ่น โอโคโนมิ แปลว่า สิ่งที่ชอบ ยากิ แปลว่า ปิ้งหรือย่าง เมื่อนำมารวมกัน คำว่า โอโคโนมียากิ จึงแปลว่านำสิ่งที่ชอบมารวมกันแล้วปิ้งหรือย่างบนกระทะ

โอโคโนมียากิที่เป็นที่รู้จัก มี 2 แบบ คือแบบโอซาก้า และแบบฮิโรชิม่า โดยโอโคโนมียากิแบบโอซาก้ามีลักษณะคือนำวัตถุดิบทุกอย่างใส่ลงไปนึ่งผสมให้เข้ากันแล้วนำไปทอดลงในกระทะ วัตถุดิบที่นิยมใส่ คือไข่ กะหล่ำปลี ซอย เนื้อ หมู เบคอน ปลาหมึก กุ้ง ต้นหอม และผักต่าง ๆ ส่วนโอโคโนมียากิแบบฮิโรชิม่าจะมีลักษณะที่ส่วนผสมแบ่งออกเป็นชั้น ๆ เนื่องจากไม่ได้ผสมเข้าไปนึ่งแบบโอซาก้า ในแต่ละชั้นจะแบ่งเป็นแป้ง กะหล่ำปลี และเนื้อสัตว์



ภาพที่ 57 โอโคโนมียากิ (Okonomiyaki)

ที่มา : <https://www.menutokyo.jp/tradition/okonomiyaki.php?lang=th> (2561)

2.6.6 ทาโกะยากิ (Takoyaki)

ทาโกะยากิ หรือที่มีชื่อเรียกอีกชื่อว่า ขนมครกญี่ปุ่น มีลักษณะเป็นทรงกลม มีขนาดประมาณ 3-5 เซนติเมตร ถือเป็นของว่างชนิดหนึ่งของคนญี่ปุ่น ส่วนประกอบหลักของทาโกะยากิมี แป้ง ปลาหมึก ชิงแดง พืชชนิดหัวของประเทศญี่ปุ่นที่เรียกว่าคอนยัค และหัวหอม แล้วนำมาปรุงโดยวิธีการทอดหรือปิ้งในกระทะหลุม นอกจากนี้ต้องมีการราดซอสบนทาโกะยากิด้วยซอสที่เป็นซอสชนิดเดียวกับอาหารว่างอีกงานหนึ่งคือโอโคโนมียากิ รวมถึงมายองเนส แล้วโรยสาหร่ายที่เรียกว่าอาโคโนริ (aonori) กับปลาทูดทอดแห้งหรือที่เรียกว่าคัตสึโอบูชิ เพื่อเพิ่มรสชาติและความสวยงามให้กับทาโกะยากิ



ภาพที่ 58 ทาโกะยากิ (Takoyaki)

ที่มา : <https://www.japancentre.com/en/pages/156-30-must-try-japanese-foods> (2558)

2.7 ประเภทดงบุรี หรือ ดั่ง

ดงบุรี หรือ ดั่ง หรือที่รู้จักในชื่อข้าวหน้าต่าง ๆ ในสไตล์ญี่ปุ่น อาหารประเภทนี้เกิดขึ้นจากวิถีชีวิตของคนญี่ปุ่นที่ต้องการความสะดวกและรวดเร็ว จึงเกิดเป็นวิธีการตักข้าวใส่ภาชนะแล้วนำกับข้าวหรือเนื้อสัตว์ต่าง ๆ มาจัดวางด้านบนข้าวตามความชอบและการปรับเปลี่ยนต่าง ๆ เช่น การใช้ปลาดิบ เนื้อวัว หรือผัก ต่อมามีการผสมผสานปรับเปลี่ยนการใช้วัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหารเข้ามาประกอบ ทำให้เกิดเมนูข้าวหน้าต่าง ๆ มากยิ่งขึ้น ซึ่งดงบุรีเป็นที่นิยมในญี่ปุ่นและสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมของคนญี่ปุ่นเป็นอย่างดี

2.7.1 คัตสึด้ง (Katsudon)

คัตสึด้ง หรือข้าวหน้าหมูทอด ถือเป็นอาหารที่เป็นที่นิยมทั้งในญี่ปุ่นและต่างชาติ รวมถึงเป็นที่นิยมของทุกเพศทุกวัย โดยคัตสึด้ง คือการนำหมูทอดทรงคัตสึ ไปชุบไข่ในน้ำซุป์ที่มีรสชาติหวานและเค็ม



ภาพที่ 59 คัตสึด้ง หรือข้าวหน้าหมูทอด

ที่มา : <https://www.jgbthai.com/7-donburi/> (2559)

2.7.2 ไคเซินด้ง (Kaisen Don)

ไคเซินด้ง หรือข้าวหน้าปลาดิบ คือการนำวัตถุดิบต่าง ๆ วางบนข้าว เช่น แซลมอน ทูน่า กุ้งหวาน ไข่ปลาแซลมอน ไข่หวาน หรือซาบะ โดยรับประทานพร้อมกับโชยุและวาซาบิ



ภาพที่ 60 ไคเซ็นดั่ง หรือข้าวหน้าปลาดิบ

ที่มา : <https://www.jgbthai.com/7-donburi/> (2559)

2.7.3 โอยาโกะดั่ง (Oyakodon)

โอยาโกะดั่ง หรือข้าวหน้าไก่และไข่ คำว่า โอยาโกะ (Oyako) แปลว่า ผู้ปกครอง และเด็ก หรือ พ่อแม่และลูก ซึ่งโอยาโกะดั่งประกอบด้วย เนื้อไก่ ไข่ หัวหอม และวัตถุดิบอื่น ๆ นำมาตุ๋นแล้วราดบนข้าว



ภาพที่ 61 โอยาโกะดั่ง หรือข้าวหน้าไก่และไข่

ที่มา : <https://www.jgbthai.com/7-donburi/> (2559)

2.7.4 เทนดั่ง (Tendon)

เทนดั่ง หรือข้าวหน้าเทมปุระ คำว่าเท็งดั่งย่อมาจากคำว่า เทมปุระและตงบุริ รวมกัน ซึ่งคือการนำเทมปุระ ที่ทำจากเนื้อสัตว์ต่าง ๆ หรืออาหารทะเล เช่น กุ้ง หรือผักชนิดต่าง ๆ วางเสิร์ฟบนข้าวพร้อมกบราดด้วยซอสเทมปุระ



ภาพที่ 62 เทนดง หรือข้าวหน้าเทมปุระ

ที่มา : <https://www.jgbthai.com/7-donburi/> (2559)

2.7.5 อุนาดัง (Unadon)

อุนาดัง มาจากคำว่า อุนาจิ ที่แปลว่า ปลาไหล ย่อรวมกับคำว่าดงบุริ หรือที่รู้จักกันในชื่อข้าวหน้าปลาไหล โดยการนำอุนาจิหรือปลาไหลย่างกับซอสคาบายากิ เพื่อให้มีรสชาติและความชุ่มฉ่ำ ส่วนใหญ่เสิร์ฟพร้อมกับน้ำต่าง ๆ เช่น ซุปคิโมะซุยกที่ทำจากตับปลาไหล ซุปเต้าเจี้ยว หรือซุปรมิโสะชิรุ เป็นต้น



ภาพที่ 63 อุนาดัง หรือข้าวหน้าปลาไหล

ที่มา : <https://www.jgbthai.com/7-donburi/> (2559)

2.7.6 บุตะดง (Butadon)

บุตะดง มีต้นกำเนิดมาจากฮอกไกโดในญี่ปุ่น ซึ่งคำว่าบุตะ แปลว่า หมู หมายถึงดงบุรินี้ใช้เนื้อหมูแทนเนื้อวัว ซึ่งในปัจจุบันนิยมรับประทานอย่างแพร่หลาย เนื่องจากเป็นเมนูที่สามารถหารับประทานได้ง่ายและทำได้ง่าย



ภาพที่ 64 บุเตะตั้ง

ที่มา : <https://www.jgbthai.com/7-donburi/> (2559)

2.7.7 กิวตั้ง (Gyudon)

กิวตั้ง หรือข้าวหน้าเนื้อ มีส่วนประกอบหลักคือ เนื้อวัวและหัวหอมใหญ่ นำมาตุ๋นในน้ำซอสที่ใช้ปรุงกิวตั้ง ส่วนใหญ่จะนิยมใช้ผงดาชิต้มทำน้ำซุ๊ป แล้วก็ปรุงรสด้วยโชยุและมิริน บางสูตรก็จะใส่เส้นชิระตะกิ (Shirataki) คือเส้นที่ทำจากวุ้นคอนยัคคุลงไปตุ๋นด้วย เมื่อตุ๋นเสร็จแล้วก็นำไปราดข้าวทาน ก่อนทานก็จะราดด้วยไข่ดิบ ปกติคนญี่ปุ่นจะทานกับเครื่องเคียงเช่น ชิงตอง, พริกชิจิมิ (เป็นพริก 7 อย่างของญี่ปุ่น คล้ายกับพริกป่นของไทย) และซุ๊ปมิโซะ



ภาพที่ 65 กิวตั้ง หรือข้าวหน้าเนื้อ

ที่มา : <https://www.jgbthai.com/7-donburi/> (2559)

2.8 ประเภทของหวาน

ขนมญี่ปุ่นดั้งเดิมเรียกว่า วากาชิ (Wagashi) มีทั้งขนมที่หารับประทานได้ทั่วไป หรือมีขายเพียงบางพื้นที่ บางฤดูกาล โดยส่วนใหญ่ขนมญี่ปุ่นมีลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งรูปร่างหน้าตาและรสชาติที่สามารถสะท้อนความเป็นญี่ปุ่นได้อย่างดี

2.8.1 โยกัง (Yokan)

โยกังหรือวุ้นถั่วแดงเป็นขนมโบราณที่สามารถหารับประทานทานได้ง่ายในญี่ปุ่น โยกังมีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีน โดยทำจากถั่วแดงกวน (Anko) บวกกับเจลาตินและน้ำตาล นิยมทำเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า มีรสชาติออกหวานจากน้ำตาลและถั่ว จึงนิยมรับประทานคู่กับชาเพื่อแก้เลี่ยน



ภาพที่ 66 โยกัง (Yokan)

ที่มา : <https://allabout-japan.com/th/article/7601/> (2562)

2.8.2 วาราบิโมจิ (Warabi Mochi)

วาราบิโมจิ เป็นขนมประจำฤดูร้อนของญี่ปุ่นที่มีขายอยู่ทั่วไป แต่เป็นขนมที่มีชื่อในเมืองเกียวโตและนารา วาราบิโมจิทำด้วยแป้งที่มีส่วนผสมจากรากของต้นวาราบิ มีรสสัมผัสเหนียวหนึบคล้ายแป้งโมจิแต่มีสีใสจนมองเห็นได้ เวลารับประทานมักจะนำไปคลุกกับคินาโกะ (Kinako) หรือผงถั่วเหลืองที่ให้กลิ่นหอมเข้ากับรสหวานของคุโรมิตสึ (Kuromitsu) หรือซอสน้ำตาลทรายแดง



ภาพที่ 67 วาราบิโมจิ (Warabi Mochi)

ที่มา : <https://allabout-japan.com/th/article/7601/> (2562)

2.8.3 ไตฟุกุ (Daifuku)

ไตฟุกุทำจากแป้งโมจิที่นำไปคลุกแป้งข้าวโพดที่นวดเสร็จใหม่ ๆ และผสมด้วยผงไอซ์ซิ่ง เมื่อนำแป้งไปห่อไส้ชนิดต่าง ๆ จะออกมาเป็นขนมไตฟุกุ ส่วนที่เป็นแป้งมีรสสัมผัสที่นุ่ม ส่วนด้านในเป็นไส้หลากหลายชนิด และมักจะเรียกชื่อตามวัตถุดิบที่ใช้ เช่น สตรอเบอร์รี่ไตฟุกุ นอกจากนี้นิยมรับประทานกันทั่วไปแล้วยังใช้เป็นของขวัญเพื่ออวยพรในเทศกาลของชาวญี่ปุ่นเพราะเชื่อกันว่าไตฟุกุเป็นขนมแห่งความโชคดี



ภาพที่ 68 ไตฟุกุ (Daifuki)

ที่มา : <https://allabout-japan.com/th/article/7601/> (2562)

2.8.4 ดั้งโงะ (Dango)

ดั้งโงะ เป็นขนมพื้นบ้านญี่ปุ่นที่สามารถหารับประทานได้ทั่วไป มีลักษณะเป็นก้อนกลมสามก้อนเสียบไม้ ส่วนใหญ่ที่พบจะมีสีขาว สีส้มพุดจากสีผสมอาหาร และสีเขียวจากหญ้าโยโมกิหรือชาเขียว ตัวแป้งที่ใช้ทำขนมดั้งโงะมาจากส่วนผสมของแป้งข้าวเหนียวอบแห้งเรียกว่า ชิราทามาโกะ (Shiratamako) หรือใช้แป้งข้าวเจ้าโจชินโกะ (Joushinko) นำไปอย่างจนสุก และนอกจากแบบสามสีแล้ว แบบสีขาวล้วนก็มักเสิร์ฟพร้อมกับราดซอสที่ทำจากซีอิ๊วกับน้ำตาลได้เป็นซอสรสเค็มปนหวานที่มีกลิ่นหอมเข้ากับความเหนียวนุ่มของดั้งโงะอย่างลงตัว



ภาพที่ 69 ดั้งโงะ (Dango)

ที่มา : <https://allabout-japan.com/th/article/7601/> (2562)

2.8.5 โดรายากิ (Dorayaki)

โดรายากิเป็นขนมที่มีลักษณะรูปร่างหน้าตาคล้ายแพนเค้กประกบคู่กัน ตัวแป้งทำมาจากแป้งสาลีผสมเนย ไข่ และนมสด ส่วนตรงกลางก็เป็นไส้ทำจากถั่วแดงกวนหรือ อันโกะ (Anko) เป็นขนมที่สามารถหารับประทานได้ทั่วไป นอกจากไส้ถั่วแดงแล้วยังมีไส้หลากหลาย เช่นผลไม้ตามฤดูกาลหรือไส้ชาเขียว



ภาพที่ 70 โดรายากิ (Dorayaki)

ที่มา : <https://allabout-japan.com/th/article/7601/> (2562)

2.8.6 ไทยากิ (Taiyaki)

ไทยากิคือขนมที่ทำจากแป้งสาลีแล้วนำไปอบในแม่พิมพ์รูปปลา สำหรับไส้แบบต้นตำรับคือไส้ถั่วแดง แต่ปัจจุบันประยุกต์ไส้ไส้อื่น ๆ ด้วย เป็นขนมที่มีรสชาติให้เลือกอย่างหลากหลาย เช่นคัสตาร์ด ช็อกโกแลต เป็นต้น ในส่วนของแม่พิมพ์ไทยากินั้นมีหลายขนาดและรูปร่างและแตกต่างกันออกไป



ภาพที่ 71 ไทยากิ (Taiyaki)

ที่มา : <https://allabout-japan.com/th/article/7601/> (2562)

2.8.7 โมนากะ (Monaka)

โมนากะ ทำจากแป้งโมจิยึดเป็นแผ่นเพื่อขึ้นรูปและนำไปย่างจนเปลือกมีความกรอบคล้ายเวเฟอร์แล้วสอดไส้ด้วยถั่วแดงบด ตัวแป้งที่เป็นเวเฟอร์สามารถทำให้มีหลายรูปร่างหรือหลายสีได้ ขึ้นอยู่กับความคิดสร้างสรรค์ของแต่ละ

ละพื้นที่ ต้นตำรับของไส้โมนากะคือไส้ถั่วแดง แต่ในปัจจุบันมีไส้รสต่าง ๆ มากมาย

2.8.8 อุอิโระ (Uiro)

อุอิโระ คือขนมเค้กนึ่งไอน้ำแบบโบราณและเป็นขนมขึ้นชื่อของเมืองนากoya ลักษณะเป็นเค้กข้าวก้อนเล็ก ทำจากแป้งข้าวเจ้าปรุงรสแล้วนึ่ง มีหลายสีสันหรือบางครั้งก็หลายชั้น ได้สีมาจากส่วนผสมธรรมชาติต่างๆ เช่น ชาเขียว, เกาลัด, สตรอเบอร์รี่, ซากุระ เป็นต้น

2.8.9 มั่นจู (Manju)

มันจู มีที่มาจากหมั่นโถวของจีน ขนมแป้งสอดไส้หน้าตาคล้ายซาลาเปา โดยตัวแป้งมักจะทำจากแป้งสาลี แป้งมันเทศ หรือแป้งโมจิ ในส่วนของไส้ก็มีหลายไส้ให้เลือกเช่นถั่วแดงกวน ซ็อกโกแลต และเกาลัด เป็นต้น

2.8.10 โอชิรุกะ (Oshiruka)

แป้งโมจิย่างในซूपถั่วแดง เป็นขนมหวานสำหรับคลายความหนาวของชาวญี่ปุ่น ซึ่งสูตรการทำขนมโอชิรุกะของแถบคันโตกับคันไซจะแตกต่างกันเล็กน้อย ถ้าเป็นสูตรของคันไซจะใช้ถั่วแดงที่ยังเป็นเม็ดๆ ต้มและวางบนโมจิย่าง หากเป็นแถบคันโตจะใช้ถั่วแดงกวนหรืออบแบบไม่มีน้ำวางบนโมจิย่างรับประทานกับน้ำซุปรสหวานที่ทำจากถั่วแดงต้มน้ำตาลในถ้วยแบบร้อนๆ

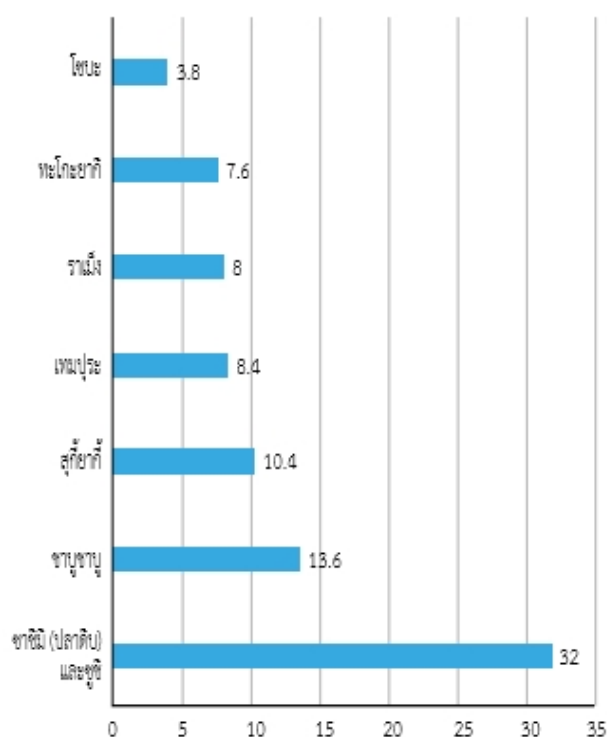
4.2.3 ความนิยมของอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทย

อาหารญี่ปุ่นเป็นอาหารต่างชาติที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในปัจจุบัน โดยลักษณะเด่นของอาหารญี่ปุ่นคือการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพและหลากหลาย รวมถึงการผสมผสานวัฒนธรรมของหลากหลายชาติไว้ด้วยกัน คนไทยรู้จักอาหารญี่ปุ่นมาตั้งแต่สมัยอยุธยา แต่อาหารญี่ปุ่นได้เริ่มเป็นที่นิยมไม่กี่สิบปีที่ผ่านมา โดยปัจจัยที่สำคัญที่ทำให้คนไทยคุ้นเคยและนิยมรับประทานอาหารญี่ปุ่น เนื่องจากได้มีการปรับเปลี่ยนให้กลายเป็นอาหารญี่ปุ่นแบบไทย (ชมนาด ศีตีสาร และวรวิมล จิราสมบัติ, 2548)

อาหารญี่ปุ่นเป็นที่นิยมในประเทศไทยตั้งแต่ช่วงระยะเวลาประมาณก่อนหรือหลัง พ.ศ. 2543 ไม่นานนัก ซึ่งเป็นเวลาที่อาหารญี่ปุ่นเริ่มเปิดให้บริการในไทย ซึ่งในช่วงแรกร้านอาหารญี่ปุ่นได้มีการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบและรสชาติเพื่อให้ถูกปากคนไทย อาหารญี่ปุ่นในไทยได้ผ่านช่วงเวลาความนิยม

ไปสู่ช่วงเวลาของการยอมรับความดั้งเดิมของญี่ปุ่น แต่เดิมร้านอาหารญี่ปุ่นในไทยจะเตรียมเครื่องปรุงที่คนไทยชื่นชอบ เช่น พริกเพื่อเพิ่มความเผ็ด หรือน้ำเชื่อมเพื่อใส่ในชาเขียว เป็นต้น แต่เมื่อเข้าสู่ช่วงเวลาของการยอมรับความดั้งเดิมของญี่ปุ่น ทำให้คนไทยนิยมรับประทานอาหารที่มีรสชาติดั้งเดิมของญี่ปุ่นมากขึ้น (สำนักข่าวสารญี่ปุ่น สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำ ประเทศไทย, 2559)

ในปี พ.ศ. 2556 องค์การส่งเสริมการค้าต่างประเทศของญี่ปุ่น (JETRO) ได้ทำการสำรวจผู้บริโภคในต่างประเทศเกี่ยวกับอาหารญี่ปุ่น เพื่อประเมินความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารญี่ปุ่น รวมถึงพฤติกรรมการบริโภคอาหารญี่ปุ่นของผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร ตามผลสำรวจภาพที่ 26 (หน้าที่ 30) พบว่าผู้บริโภคที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพมหานครมีความชื่นชอบอาหารญี่ปุ่นเป็นอันดับที่ 1 คิดเป็นร้อยละ 66.6



ภาพที่ 72 แสดงสถิติเมนูอาหารญี่ปุ่นที่ชื่นชอบ

ที่มา : https://www.th.emb-japan.go.jp/th/jis/publ/59_1.pdf (2559)

จากภาพที่ 72 พบว่าเมนูอาหารที่ผู้บริโภคในกรุงเทพมหานครชื่นชอบมากที่สุดเป็นอันดับ 1 คือซาชิมิ (ปลาดิบ) และซูชิ คิดเป็นร้อยละ 32 รองลงมาคือ ชาบูชาบู คิดเป็นร้อยละ 13.6 และสุกี้ยากี้ เทมปุระ ราเม็ง ทาโกะยากิ และโซบะ ตามลำดับ

บทที่ 5

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

จากการศึกษาเรื่องพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น กรณีศึกษานักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จำนวน 300 คน แบ่งผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการเก็บแบบสอบถามออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของนักศึกษา

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมผู้บริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

ส่วนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของนักศึกษา

จากการศึกษาในการเก็บแบบสอบถามส่วนที่ 1 แสดงข้อมูลส่วนบุคคลของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จำนวน 300 คน เป็นจำนวน 4 ข้อ โดยแสดงรายละเอียดและตาราง ดังนี้

1.1 เพศ

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 300 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง โดยมีจำนวน 177 คน คิดเป็นร้อยละ 59 เพศชายจำนวน 123 คน คิดเป็นร้อยละ 41

1.2 อายุ

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 300 คน ส่วนใหญ่มีช่วงอายุ 21 – 24 ปี จำนวน 181 คน คิดเป็นร้อยละ 60.3 รองลงมาคือช่วงอายุที่ต่ำกว่า 20 ปี จำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 25.7 และช่วงอายุ 24 ปีขึ้นไป จำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 14

1.3 ระดับการศึกษาปัจจุบัน

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 300 คน ส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาปัจจุบันคือ ชั้นปีที่ 4 โดยมีจำนวน 89 คน คิดเป็นร้อยละ 29.7 รองลงมาคือ ชั้นปีที่ 3 จำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 23 ชั้นปีที่ 2 จำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 18.7 ชั้นปีที่ 5 ขึ้นไป จำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 29.7 และชั้นปีที่ 1 จำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 13.3

1.4 รายรับต่อเดือน

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 300 คน ส่วนใหญ่มีรายรับต่อเดือน 9,000 – 12,000 บาท โดยมีจำนวน 121 คน คิดเป็นร้อยละ 40.3 รองลงมาคือมีรายรับต่อเดือน 15,000 บาทขึ้นไป จำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 21.4 รายรับต่อเดือน 12,000 – 15,000 บาท จำนวน 58 คน คิดเป็นร้อยละ 19.3 และรายรับต่อเดือนต่ำกว่า 9,000 บาท จำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 19

ตารางที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	123	41
หญิง	177	59
รวม	300	100
อายุ		
ต่ำกว่า 20 ปี	77	25.7
21 – 24 ปี	181	60.3
24 ปีขึ้นไป	42	14
รวม	300	100
ระดับการศึกษาปัจจุบัน		
ชั้นปีที่ 1	40	13.3
ชั้นปีที่ 2	56	18.7
ชั้นปีที่ 3	69	23
ชั้นปีที่ 4	89	29.7
ชั้นปีที่ 5 ขึ้นไป	46	15.3
รวม	300	100

ตารางที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล (ต่อ)

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
รายรับต่อเดือน		
ต่ำกว่า 9,000 บาท	57	19
9,000 – 12,000 บาท	121	40.3
12,000 – 15,000 บาท	58	19.3
15,000 บาทขึ้นไป	64	21.4
รวม	300	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2563)

ส่วนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

จากการศึกษาในการเก็บแบบสอบถามส่วนที่ 2 แสดงข้อมูลส่วนบุคคลของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จำนวน 300 คน เป็นจำนวน 7 ข้อ โดยแสดงรายละเอียดและตาราง ดังนี้

2.1 การเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 300 คน ส่วนใหญ่เลือกบริโภคอาหารญี่ปุ่น จำนวน 226 คน คิดเป็นร้อยละ 75.3 และเลือกบริโภคอาหารจีน จำนวน 74 คน คิดเป็นร้อยละ 24.7

ตารางที่ 2 การเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

พฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น	จำนวน (คน)	ร้อยละ
การเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น		
อาหารจีน	74	24.7
อาหารญี่ปุ่น	226	75.3
รวม	300	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2563)

2.2 เมนูอาหารที่นิยมเลือกบริโภค

2.2.1 กรณีเลือกบริโภคอาหารจีน

ผู้วิจัยได้แบ่งกลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มเพศชาย และกลุ่มเพศหญิง เพื่อเปรียบเทียบหาความแตกต่างในการเลือกบริโภคอาหารจีน และอาหารญี่ปุ่นของทั้ง 2 กลุ่ม

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร มีการเลือกบริโภคเมนูอาหารจีนที่หลากหลาย โดยนิยมเลือกบริโภคต้มยำมากที่สุด กลุ่มเพศชายนิยมบริโภคต้มยำ ร้อยละ 53.03 และกลุ่มเพศหญิงนิยมบริโภคต้มยำ ร้อยละ 46.97 รองลงมาคือนิยมเลือกบริโภคปิ้งย่างหม่าล่า โดยกลุ่มเพศชายนิยมบริโภคปิ้งย่างหม่าล่า ร้อยละ 57.69 ส่วนกลุ่มเพศหญิงนิยมบริโภคปิ้งย่างหม่าล่า ร้อยละ 42.31 รองจากเลือกบริโภคหม่าล่าคือนิยมบริโภคปอเปี๊ยะ เป็ดปักกิ่ง หมูทอดผัดเปรี้ยวหวาน ของหวาน ซุปหนุสลาม หมูสามชั้นน้ำแดง และหมูหัน ตามลำดับ จากตาราง 4.3 พบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากรนิยมเลือกบริโภคอาหารจีนอย่างหลากหลาย โดยจากนักศึกษาคือผู้ตอบแบบสอบถาม กลุ่มเพศชายนิยมเลือกบริโภคอาหารจีนมากกว่ากลุ่มเพศหญิง

ตารางที่ 3 เมนูอาหารที่นิยมเลือกบริโภค กรณีเลือกอาหารจีน

เมนูอาหารที่นิยมเลือกบริโภค กรณีเลือกบริโภคอาหารจีน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)	เพศชาย		เพศหญิง		รวม	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต้มยำ	35	53.03	31	46.97	66	100
ปอเปี๊ยะ	26	56.25	20	43.48	46	100
เป็ดปักกิ่ง	24	57.14	18	42.86	42	100
ปิ้งย่างหม่าล่า	30	57.69	22	42.31	52	100
ซุปหนุสลาม	15	60	10	40	25	100
หมูผัดซอสเปรี้ยวหวาน	21	60	14	40	35	100

ตารางที่ 3 เมนูอาหารที่นิยมเลือกบริโภค กรณีเลือกอาหารจีน (ต่อ)

เมนูอาหารที่นิยมเลือกบริโภค กรณีเลือกบริโภคอาหารจีน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)	เพศชาย		เพศหญิง		รวม	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
หมูหัน	10	52.63	9	47.37	19	100
หมูสามชั้นน้ำแดง	14	63.64	8	36.36	22	100
ของหวาน เช่น รั้งนก แป๊ะก๊วย ร้อน	14	51.85	13	48.15	27	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2563)

2.2.2 กรณีเลือกบริโภคอาหารญี่ปุ่น

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร มีการเลือกบริโภคเมนูอาหารญี่ปุ่นที่หลากหลายเช่นเดียวกับอาหารจีน โดยนิยมเลือกบริโภคชาบูมากที่สุด กลุ่มเพศชายนิยมบริโภคชาบู ร้อยละ 38.32 และกลุ่มเพศหญิงนิยมบริโภคชาบูถึงร้อยละ 61.68 รองลงมาคือนิยมเลือกบริโภคซูชิ โดยกลุ่มเพศชายนิยมบริโภคซูชิ ร้อยละ 36.67 ส่วนกลุ่มเพศหญิงนิยมบริโภคซูชิ ร้อยละ 63.33 รองจากเลือกบริโภคซูชิคือนิยมบริโภคอาหารประเภททอด เช่น ทาโกะยากิ เทมปุระ ปังย่าง ซาซิมิ ราเมน ทงคัตสึ ข้าวแกงกระหรี่ ยากิโซบะ ของหวาน และเบนโตะ ตามลำดับ จากตาราง 4.4 พบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากรนิยมเลือกบริโภคอาหารญี่ปุ่นอย่างหลากหลาย โดยจากนักศึกษาผู้ตอบแบบสอบถาม กลุ่มเพศหญิงนิยมเลือกบริโภคอาหารญี่ปุ่นมากกว่ากลุ่มเพศชาย

ตารางที่ 4 เมนูอาหารนิยมที่เลือกบริโภค กรณีเลือกอาหารญี่ปุ่น

เมนูอาหารที่นิยมเลือกบริโภค กรณีเลือกบริโภคอาหารญี่ปุ่น (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)	เพศชาย		เพศหญิง		รวม	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ซูชิ	55	36.67	95	63.33	150	100
ซาซิมิ	51	37.50	85	62.50	136	100
ชาบู	64	38.32	103	61.68	167	100
ปิ้งย่าง	55	37.41	92	62.59	147	100
ข้าวแกงกระหรี	28	38.89	44	61.11	72	100
ยากิโซบะ	15	24.19	47	75.81	62	100
ราเมน	36	35.29	66	64.71	102	100
ทงคัตสึ	24	30.38	55	69.92	79	100
เบนโตะ	16	38.10	26	61.90	42	100
อาหารประเภททอด เช่น ทาโกะยากิ เหมปุระ	43	28.86	106	71.14	149	100
ของหวาน เช่น โดฟุคุ ไทยากิ	10	20	40	80	50	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2563)

2.3 ความถี่ในการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 300 คน ส่วนใหญ่เลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น 1 – 2 ครั้งต่อเดือน โดยมีจำนวน 155 คน คิดเป็นร้อยละ 51.7 รองลงมาคือ บริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น 3 – 4 ครั้งต่อเดือน จำนวน 107 คน คิดเป็นร้อยละ 35.7 บริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น 5 – 6 ครั้งต่อเดือน จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 8.6 และบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นมากกว่า 6 ครั้งต่อเดือน จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 4

ตารางที่ 5 ความถี่ในการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

พฤติกรรมการบริโภค อาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ความถี่ในการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น		
1 - 2 ครั้งต่อเดือน	155	51.7
3 - 4 ครั้งต่อเดือน	107	35.7
5 - 6 ครั้งต่อเดือน	26	8.6
มากกว่า 6 ครั้งต่อเดือน	12	4
รวม	300	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2563)

2.4 ผู้ร่วมบริโภคจีนและอาหารญี่ปุ่น

จากการศึกษาพบว่า นักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 300 คน ส่วนใหญ่นิยมรับประทานอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นกับกลุ่มเพื่อน โดยมีจำนวน 124 คน คิดเป็นร้อยละ 41.3 รองลงมาคือนิยมรับประทานอาหารกับครอบครัวหรือญาติ จำนวน 89 คน คิดเป็นร้อยละ 29.7 นิยมรับประทานอาหารกับคนรัก จำนวน 68 คน คิดเป็นร้อยละ 22.7 และนิยมรับประทานอาหารคนเดียว จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 6.3

ตารางที่ 6 ผู้ร่วมบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

พฤติกรรมการบริโภค อาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ผู้ร่วมบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น		
ครอบครัวหรือญาติ	89	29.7
เพื่อน	124	41.3
คนรัก	68	22.7
คนเดียว	19	6.3
รวม	300	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2563)

2.5 สถานที่ในการเลือกบริโภคจีนและอาหารญี่ปุ่น

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 300 คน สถานที่ส่วนใหญ่ที่นิยมในการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น คือ ห้างสรรพสินค้า โดยมีจำนวน 159 คน คิดเป็นร้อยละ 53 สถานที่ในการเลือกบริโภคอาหารรองลงมา คือร้านอาหารทั่วไป จำนวน 125 คน คิดเป็นร้อยละ 41.7 และการเลือกบริโภคอาหารที่บ้าน โดยการทำเพื่อบริโภคด้วยตนเอง จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 5.3

ตารางที่ 7 สถานที่ในการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

พฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สถานที่ในการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น		
ห้างสรรพสินค้า	159	53
ร้านอาหารทั่วไป	125	41.7
บ้าน (ทำรับประทานเอง)	16	5.3
รวม	300	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2563)

2.6 ค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นในแต่ละครั้ง

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 300 คน ส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นในแต่ละครั้ง 150 – 300 บาท โดยมีจำนวน 117 คน คิดเป็นร้อยละ 39 รองลงมาคือมีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหาร 500 บาทขึ้นไป จำนวน 82 คน คิดเป็นร้อยละ 27.3 มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหาร 300 – 500 บาท จำนวน 61 คน คิดเป็นร้อยละ 20.3 และมีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารต่ำกว่า 150 บาท จำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 13.4

ตารางที่ 8 ค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นในแต่ละครั้ง

พฤติกรรมการบริโภค อาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นในแต่ละครั้ง		
ต่ำกว่า 150 บาท	40	13.3
150 – 300 บาท	117	39
300 – 500 บาท	61	20.3
500 บาทขึ้นไป	82	27.4
รวม	300	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2563)

2.7 ปัจจัยที่สำคัญที่สุดในการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 300 คน ปัจจัยที่สำคัญที่สุดในการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น ส่วนใหญ่คือเลือกบริโภคอาหารเนื่องจากอาหารมีรสชาติที่อร่อย จำนวน 114 คน คิดเป็นร้อยละ 38 รองลงมาคือเลือกบริโภคอาหารเนื่องจากความชอบส่วนตัว จำนวน 90 คน คิดเป็นร้อยละ 30 เลือกบริโภคเนื่องจากอาหารมีหลากหลายประเภท จำนวน 37 คน คิดเป็นร้อยละ 12.3 เลือกบริโภคเนื่องจากอาหารมีราคาเหมาะสม ไม่แพงเกินไป จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 10.3 เลือกบริโภคเนื่องจากใกล้บ้านหรือสถานศึกษา จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 5.7 เลือกบริโภคเนื่องจากสะดวกต่อการเดินทาง จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 2.7 และเลือกบริโภคเนื่องจากได้รับการบริการที่ดีและรวดเร็ว จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 1

ตารางที่ 9 ปัจจัยที่สำคัญที่สุดในการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

พฤติกรรมการบริโภค อาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ปัจจัยที่สำคัญที่สุดในการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น		
อาหารมีรสชาติที่อร่อย	114	38
ความชอบส่วนตัว	90	30
สะดวกต่อการเดินทาง	8	2.7
ใกล้บ้านหรือใกล้สถานศึกษา	17	5.7
บริการดีและรวดเร็ว	3	1
ราคาเหมาะสม ไม่แพงเกินไป	31	10.3
มีอาหารหลากหลายประเภท	37	12.3
รวม	300	100

ที่มา : ผู้วิจัย (2563)

ส่วนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

จากการศึกษาในการเก็บแบบสอบถามส่วนที่ 3 แสดงข้อมูลปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จำนวน 300 คน โดยเป็นคำถามตารางตัวเลือก แบ่งออกเป็น 7 ปัจจัย โดยแสดงรายละเอียดและตาราง ดังนี้

3.1 ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 300 คน ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด ได้แก่ ความชอบส่วนตัว มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.53 รองลงมาคือให้ความสำคัญในระดับมาก คือ อาหารมีรสชาติอร่อย มีค่าเฉลี่ย 4.47 การใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีค่าเฉลี่ย 4.41 อาหารมีหลากหลายประเภท มีค่าเฉลี่ย 4.40 และอาหารมีการตกแต่งที่สวยงาม มีค่าเฉลี่ย 4.20 ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.40

3.2 ปัจจัยด้านราคา

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 300 คน ปัจจัยด้านราคาที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญอยู่ในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ ราคามีความเหมาะสมต่อคุณภาพ มีค่าเฉลี่ย 4.35 รองลงมาคือราคามีความเหมาะสมต่อปริมาณ มีค่าเฉลี่ย 4.27 ราคามีความเหมาะสมเมื่อเปรียบเทียบกับร้านอาหารอื่น มีค่าเฉลี่ย 4.18 และสามารถชำระค่าอาหารได้ทั้งบัตรเครดิต บัตรเดบิต ผ่านการโอนโดยการสแกน QR Code และเงินสด มีค่าเฉลี่ย 4.07 ปัจจัยด้านราคาโดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22

3.3 ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 300 คน ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่ายที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญอยู่ในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ ใกล้เคียงสถานศึกษา หรือแหล่งนัดพบ มีค่าเฉลี่ย 4.37 รองลงมาคือความสะดวกของที่ตั้ง และมีที่จอดรถ มีค่าเฉลี่ย 4.33 มีหลายสาขาให้เลือกใช้บริการ มีค่าเฉลี่ย 4.15 และสามารถสั่งผ่านทางช่องทางออนไลน์ได้ มีค่าเฉลี่ย 3.94 ปัจจัยด้านราคาโดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.20

3.4 ปัจจัยด้านการตลาด

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 300 คน ปัจจัยด้านการตลาดที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญอยู่ในระดับมากทุกด้าน ได้แก่ มีโปรโมชั่นลดราคาอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.23 รองลงมาคือมีการโฆษณาร้านอาหารผ่านทางเว็บไซต์ต่าง ๆ เช่น Facebook, Twitter เป็นต้น มีค่าเฉลี่ย 4.17 และมีการสะสมแต้มเพื่อเป็นส่วนลดในการรับประทานครั้งต่อไป มีค่าเฉลี่ย 3.72 ปัจจัยด้านการตลาดโดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.04

3.5 ปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพ

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 300 คน ปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพที่ผู้บริโภครู้สึกว่ามีความสำคัญอยู่ในระดับมากที่สุดด้าน ได้แก่ ความสะอาดภายในร้านอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.47 รองลงมาคือการตกแต่งและบรรยากาศภายในร้านอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.29 และความมีชื่อเสียงของร้านอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.25 ปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพโดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.34

3.6 ปัจจัยด้านบุคลากร

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 300 คน ปัจจัยด้านบุคลากรที่ผู้บริโภครู้สึกว่ามีความสำคัญอยู่ในระดับมากที่สุดด้าน ได้แก่ พนักงานสุภาพและใส่ใจในการให้บริการ มีค่าเฉลี่ย 4.33 รองลงมาคือพนักงานบริการรวดเร็วและถูกต้อง มีค่าเฉลี่ย 4.30 และการต้อนรับและอัธยาศัยของพนักงาน มีค่าเฉลี่ย 4.20 ปัจจัยด้านบุคลากรโดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.34

3.7 ปัจจัยด้านกระบวนการ

จากการศึกษาพบว่านักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 300 คน ปัจจัยด้านกระบวนการที่ผู้บริโภครู้สึกว่ามีความสำคัญอยู่ในระดับมากที่สุดด้าน ได้แก่ ความสะดวกและรวดเร็วในขั้นตอนการรับบริการ มีค่าเฉลี่ย 4.30 รองลงมาคือความรวดเร็วในการประกอบอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.29 ความสะดวกและรวดเร็วในการชำระค่าอาหาร มีค่าเฉลี่ย 4.19 และการจองคิวออนไลน์หรือโทรจองล่วงหน้า มีค่าเฉลี่ย 3.81 ปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.15

ตารางที่ 10 ปัจจัยที่มีผลในการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภค	ระดับความสำคัญ					รวม	ค่าเฉลี่ย	สรุป
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)			
ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์								
1. อาหารมีรสชาติอร่อย	148	144	8	0	0	300	4.47	มาก
2. อาหารมีหลากหลายประเภท	133	154	13	0	0	300	4.40	มาก
3. ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ	130	163	7	0	0	300	4.41	มาก
4. อาหารมีการตกแต่งที่สวยงาม	100	167	33	4	0	300	4.20	มาก
5. ความชอบส่วนตัว	163	133	4	0	0	300	4.53	มากที่สุด
รวม							4.40	มาก
ปัจจัยด้านราคา								
1. ราคามีความเหมาะสมต่อปริมาณ	112	156	32	0	0	300	4.27	มาก
2. ราคามีความเหมาะสมต่อคุณภาพ	121	164	15	0	0	300	4.35	มาก
3. ราคามีความเหมาะสมเมื่อเปรียบเทียบกับร้านอาหารอื่น	87	183	28	1	1	300	4.18	มาก
4. สามารถชำระค่าอาหารได้ทั้งบัตรเครดิต บัตรเดบิต ผ่านการโอนเงินโดยการสแกน QR CODE และเงินสด	91	156	40	8	5	300	4.07	มาก
รวม							4.22	มาก

ตารางที่ 10 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น (ต่อ)

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภค	ระดับความสำคัญ					รวม	ค่าเฉลี่ย	สรุป
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)			
ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย								
1. ความสะดวกของสถานที่ตั้ง และมีที่จอดรถ	120	161	18	1	0	300	4.33	มาก
2. มีหลายสาขาให้ใช้บริการ	95	163	36	4	2	300	4.15	มาก
3. ใกล้บ้าน สถานศึกษา หรือแหล่งนัดพบ	130	155	12	3	0	300	4.37	มาก
4. สามารถสั่งผ่านทางช่องทางออนไลน์ได้	75	158	46	17	4	300	3.94	มาก
รวม							4.20	มาก
ปัจจัยด้านการตลาด								
1. มีโปรโมชั่นลดราคาอาหาร	11	155	29	3	2	300	4.23	มาก
2. มีการโฆษณาร้านอาหารผ่านทางเว็บไซต์หรือสื่อออนไลน์ต่าง ๆ เช่น Facebook, Twitter เป็นต้น	93	171	32	3	1	300	4.17	มาก
3. มีการสะสมแต้มเพื่อเป็นส่วนลดในการรับประทานครั้งต่อไป	62	135	71	21	11	300	3.72	มาก
รวม							4.04	มาก

ตารางที่ 10 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น (ต่อ)

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภค	ระดับความสำคัญ					รวม	ค่าเฉลี่ย	สรุป
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)			
ปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพ								
1. ความมีชื่อเสียงของร้านอาหาร	99	177	24	0	0	300	4.25	มาก
2. การตกแต่งและบรรยากาศภายใน ร้านอาหาร	106	176	18	0	0	300	4.29	มาก
3. ความสะอาดภายในร้านอาหาร	146	149	5	0	0	300	4.47	มาก
รวม							4.34	มาก
ปัจจัยด้านบุคลากร								
1. การต้อนรับและอัธยาศัยของพนักงาน	92	177	31	0	0	300	4.20	มาก
2. พนักงานบริการรวดเร็วและถูกต้อง	103	184	13	0	0	300	4.30	มาก
3. พนักงานสุภาพและใส่ใจในการ ให้บริการ	111	178	11	0	0	300	4.33	มาก
รวม							4.28	มาก

ตารางที่ 10 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น (ต่อ)

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภค	ระดับความสำคัญ					รวม	ค่าเฉลี่ย	สรุป
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)			
ปัจจัยด้านกระบวนการ								
1. ความรวดเร็วในการประกอบอาหาร	108	170	22	0	0	300	4.29	มาก
2. ความสะดวกและรวดเร็วในขั้นตอนการ รับบริการ	103	184	13	0	0	300	4.30	มาก
3. มีการจองคิวออนไลน์หรือโทรจอง ล่วงหน้า	58	156	64	14	8	300	3.81	มาก
4. ความสะดวกและรวดเร็วในการชำระ ค่าอาหาร	83	192	23	2	0		4.19	มาก
รวม							4.15	มาก

ที่มา : ผู้วิจัย (2563)

บทที่ 6

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

ในการศึกษาเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น กรณีศึกษานักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา ลักษณะและวัฒนธรรมการกินของอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น รวมไปถึงศึกษาความแตกต่างระหว่างระหว่างระดับความสำคัญของปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกบริโภคอาหาร

6.1 สรุปและอภิปรายผลการวิจัย

6.1.1 ลักษณะและวัฒนธรรมของอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

ประเทศจีนและประเทศญี่ปุ่น มีวัฒนธรรมการกินที่เกิดขึ้นมาหลายศตวรรษ โดยให้ความสำคัญในวัฒนธรรมการกินเป็นอย่างมาก วัฒนธรรมการกินของประเทศจีนและประเทศญี่ปุ่นมีความหลากหลายทางความคิดและความซับซ้อนทางวัฒนธรรม รวมถึงมีความหลากหลายทางภูมิประเทศ ทำให้ทรัพยากรในแต่ละสถานที่และวิถีชีวิต วิธีการบริโภคของผู้คนในแต่ละพื้นที่แตกต่างกันไป วัฒนธรรมการกินของอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นสามารถแบ่งได้หลายประเภทตามแต่ละมุมมอง เช่น แบ่งตามยุคสมัย แบ่งตามเทคนิคการประกอบอาหาร แบ่งตามพื้นที่ แบ่งตามเศรษฐกิจ แบ่งตามชนชาติ หรือแบ่งตามศาสนา ซึ่งอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นได้มีการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย การเมืองและสังคมในประเทศ ทำให้เกิดการเผยแพร่และได้รับอิทธิพลจากทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยที่อาหารญี่ปุ่นก็ได้รับอิทธิพลจากอาหารจีนเช่นเดียวกัน

แม้ว่าอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นมีความแตกต่างกัน แต่อาหารทั้งสองสัญชาตินั้นมีความเป็นเอกลักษณ์ที่สะท้อนความเป็นชาติได้อย่างชัดเจน รวมวัฒนธรรมการกินที่มีความคล้ายคลึงกัน ได้แก่ การให้ความสำคัญในรสชาติอาหาร การใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพและตามฤดูกาล กรรมวิธีการประกอบอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร ความสมดุลและโภชนาการของอาหาร การจัดวางและความสวยงามของอาหาร รวมทั้งให้การให้ความสำคัญในเทศกาลหรือประเพณีของตนเอง เช่น การไหว้บรรพบุรุษในเทศกาลตรุษจีน หรือรับประทานอาหารร่วมกันเพื่อต้อนรับปีใหม่ของญี่ปุ่น เป็นต้น

เนื่องด้วยอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นมีความเป็นเอกลักษณ์ ทั้งวัตถุดิบ รสชาติ หน้าตาและความสวยงามของอาหาร ทำให้อาหารทั้งสองสัญชาติเป็นที่นิยมเป็นอันดับต้นในประเทศไทยมาตั้งแต่นั้นมาจนถึงปัจจุบัน

6.1.2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

6.1.2.1 ข้อมูลส่วนบุคคลของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร

จากการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ โดยการเก็บข้อมูลในรูปแบบสอบถามในส่วนที่ 1 ซึ่งเกี่ยวกับข้อมูลส่วนบุคคลของนักศึกษาผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวนทั้งสิ้น 300 คน พบว่าจำนวนนักศึกษาผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงมีมากกว่าจำนวนเพศชาย โดยส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 21 – 24 ปี กำลังศึกษาชั้นปีที่ 4 มากที่สุด และมีรายรับเฉลี่ยต่อเดือนคือ 9,000 – 12,000 บาทต่อเดือน

6.1.2.2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

จากการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ โดยการเก็บข้อมูลในรูปแบบสอบถามในส่วนที่ 2 ซึ่งเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นของนักศึกษาผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนทั้งสิ้น 300 คน พบว่า นักศึกษาผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เลือกบริโภคอาหารญี่ปุ่นมากกว่าอาหารจีน โดยเมนูอาหารญี่ปุ่นที่นิยมเลือกบริโภคมากที่สุดคือซาบู่ และรองลงมาคือซูชิ โดยกลุ่มเพศหญิงนิยมเลือกบริโภคนิยมเลือกบริโภคอาหารญี่ปุ่นมากกว่ากลุ่มเพศชาย ส่วนเมนูอาหารจีนที่นิยมเลือกบริโภคมากที่สุดคือต้มยำ และรองลงมาคือปิ้งย่างหม่าล่า โดยกลุ่มเพศชายนิยมเลือกบริโภคอาหารจีนมากกว่ากลุ่มเพศหญิง และนักศึกษาผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่บริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นเป็นจำนวน 1 – 2 ครั้งต่อเดือน นิยมไปรับประทานอาหารกับกลุ่มเพื่อน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ วรัญญา ชุมดินพิทักษ์ (2554) ที่ศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นในเขตเทศบาลนครอุดรธานี จังหวัดอุดรธานี พบว่าผู้บริโภคอาหารญี่ปุ่นส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อยู่ในช่วงวัยรุ่น เป็นนักเรียนหรือนักศึกษา และเพื่อนมักจะมีอิทธิพลในการบริโภคอาหารญี่ปุ่น

โดยสถานที่ที่นักศึกษาผู้ตอบแบบสอบถามเลือกในการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นส่วนใหญ่ คือห้างสรรพสินค้า มีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารในแต่ละครั้งอยู่ที่ราคาประมาณ 150 – 300 บาท และปัจจัยที่สำคัญที่สุดในการเลือกบริโภคอาหารส่วนใหญ่ คือเลือกบริโภคเนื่องจากอาหารมีรสชาติที่อร่อย

6.1.2.3 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

จากการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ โดยการเก็บข้อมูลในรูปแบบสอบถามในส่วนที่ 3 ซึ่งเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นของนักศึกษาผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวนทั้งสิ้น 300 คน พบว่า นักศึกษาผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญกับปัจจัยการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นในระดับที่มากทุกด้าน โดยปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารมากที่สุด คือปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ความชอบส่วนตัว ซึ่งอยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมาคืออาหารมีรสชาติที่อร่อย ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ อาหารมีหลากหลายประเภท และอาหารมีการตกแต่งอย่างสวยงาม ตามลำดับ โดยสอดคล้องกับงานวิจัยของ วรัญญา ขุมดินพิทักษ์ (2554) ที่ศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นในเขตเทศบาลนครอุดรธานี จังหวัดอุดรธานี พบว่าปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่ทำให้ผู้บริโภคตัดสินใจบริโภคอาหารญี่ปุ่น คือความชอบส่วนตัว การชื่นชอบในรสชาติอาหาร คุณภาพของอาหารที่มีความสด สะอาด รวมไปถึงความหลากหลายของอาหารที่ทำให้ได้โภชนาการด้านอาหารอย่างหลากหลาย

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคเครื่องดื่ม คือปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพในเรื่องของความสะอาดภายในร้าน การตกแต่งร้านที่ดูสวยงาม รวมถึงบรรยากาศภายในร้านอาหาร และมีความมีชื่อเสียงของร้านอาหาร

ปัจจัยด้านบุคลากรที่มีผลต่อการเลือกบริโภค ได้แก่ พนักงานมีความสุภาพและใส่ใจในการให้บริการ บริการอย่างรวดเร็วและถูกต้อง และการต้อนรับ รวมถึงอัธยาศัยของพนักงาน

ปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการเลือกบริโภค ได้แก่ ราคามีความเหมาะสมต่อคุณภาพและปริมาณ รวมไปถึงราคามีความเหมาะสมเมื่อเปรียบเทียบกับร้านอาหารอื่น และสามารถชำระค่าอาหารได้หลายช่องทาง เช่น บัตรเครดิต บัตรเดบิต ผ่านการโอนเงินโดยการสแกน QR CODE และเงินสด

ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่ายที่มีผลต่อการเลือกบริโภค ได้แก่ ใกล้บ้าน สถานศึกษา หรือแหล่งนัดพบ ความสะดวกของสถานที่ตั้งหรือสะดวกต่อการเดินทาง รวมทั้งมีที่จอดรถ การที่ร้านอาหารมีหลายสาขาให้บริการ และสามารถสั่งอาหารผ่านทางช่องทางออนไลน์ได้

ปัจจัยด้านกระบวนการที่มีผลต่อการเลือกบริโภค ได้แก่ ความสะดวกและรวดเร็วในขั้นตอนการรับบริการ ความรวดเร็วในการประกอบอาหารของร้านอาหาร ความสะดวกและรวดเร็วในการชำระค่าอาหาร และสามารถจองคิวออนไลน์หรือโทรจองล่วงหน้าได้

และปัจจัยด้านการตลาดที่มีผลต่อการเลือกบริโภค ได้แก่ การที่ร้านอาหารมีโปรโมชั่นเพื่อลดราคาอาหาร การมีโฆษณาร้านอาหารผ่านทางเว็บไซต์หรือสื่อออนไลน์ต่าง ๆ เช่น

Facebook, Twitter เป็นต้น รวมทั้งมีการสะสมแต้มเพื่อเป็นส่วนลดในการรับประทานอาหารเช้าครั้งต่อไป

จากการศึกษาพบว่าพฤติกรรมการบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นของนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ นิยมบริโภคอาหารญี่ปุ่นมากกว่าอาหารจีน โดยมีความชอบในอาหารและพฤติกรรมการบริโภคที่หลากหลายและแตกต่างกันไป เนื่องจากความเปลี่ยนแปลงของสังคมในปัจจุบัน ทั้งการรับแนวคิดและวัฒนธรรมจากต่างชาติเพิ่มมากขึ้น รวมถึงการใช้สื่อออนไลน์ในชีวิตประจำวัน ทำให้การติดตามข่าวสารต่าง ๆ ในสื่อออนไลน์ง่ายยิ่งขึ้น และเกิดกระแสนิยมหรือเทรนด์ (Trend) ต่าง ๆ มากมาย รวมทั้งในปัจจุบันร้านอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นเป็นที่นิยมและมีจำนวนมากขึ้น เนื่องจากคนไทยขึ้นชอบอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นเป็นอันดับต้นอยู่แล้ว เห็นได้จากสถิติข้อมูลอาหารที่เป็นที่นิยมในกรุงเทพมหานคร ทำให้ผู้คนสามารถเข้าถึงอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นได้มากขึ้นและง่ายยิ่งขึ้น

6.2 ข้อเสนอแนะ

6.2.1 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

จากแบบสอบถามในด้านปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภค พบว่าผู้บริโภคให้ความสำคัญในระดับมากทุกด้าน ผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญในรสชาติและคุณภาพของอาหารอยู่เสมอ เนื่องจากเป็นปัจจัยที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญมากที่สุด และผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญในปัจจัยด้านการตลาดเช่นกัน ทั้งในเรื่องการจัดโปรโมชั่นเพื่อลดราคาอาหาร การโฆษณาประชาสัมพันธ์ การใช้แต้มหรือคูปองสะสมเพื่อลดราคาในครั้งต่อไป เป็นต้น เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความสนใจและเพิ่มปริมาณของผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น

6.2.2 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

ควรศึกษากลุ่มตัวอย่างให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น เนื่องจากการวิจัยในครั้งนี้มีขอบเขตที่จำกัด โดยจำกัดนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร จึงทำให้กลุ่มตัวอย่างมีอายุที่ใกล้เคียงกัน ดังนั้นประสบการณ์ในการบริโภคอาหารจึงไม่ค่อยแตกต่างกันมากนัก

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

กัลยรัตน์ ฌมยา. (2561). **การวิเคราะห์ร้านอาหารจีนในตลาดบางขุนนนท์**. สารนิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.

ฉัตรยาพร เสมอใจ. (2549). **การบริหารการตลาด (Marketing Management)**. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ด ยูเคชั่น.

ชมนาด ศีตีสาร และวรวุฒิ จิราสมบัติ. (2548). **วิวัฒนาการอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทย**. กรุงเทพมหานคร: คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ชูชัย สมितिไกร. (2553). **พฤติกรรมผู้บริโภค**. พิมพ์ครั้งที่1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ธัญญ์ธิดา รักชาติ. (2559). **ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภคในการเลือกใช้บริการร้านอาหารญี่ปุ่นในศูนย์การค้าอยุธยาซิตีพาร์ค จังหวัดพระนครศรีอยุธยา**. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา สาขาวิชาบริหารธุรกิจ.

ปณิตา สรรค์คุณากร. (2547). **ซูชิ เทมปุระ วาซาบิ : อาหารญี่ปุ่นกับพฤติกรรมผู้บริโภคของนักศึกษา**. วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต ภาควิชามานุษยวิทยา คณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร.

ประยงค์ อนันท์ทวงศ์. (2536). **คัมภีร์การกินของจีน**. กรุงเทพฯ: เนชั่นพับลิชชิ่ง

ภาวิณี กาญจนภา. (2558). **พฤติกรรมผู้บริโภค = Consumer Behavior**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ท้อป.

มัลลิกา การะเกษ. (2560). **ปัจจัย พฤติกรรม และความพึงพอใจในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นของผู้บริโภคชาวไทย : กรณีศึกษา ร้านอาหารญี่ปุ่นโตโก ในเขตอุตสาหกรรมนิคมเมืองใหม่บางพลี**. สารนิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต สาขาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร.

ยศ สันตสมบัติ. (2556). **มนุษย์กับวัฒนธรรม**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

Solomon, M. R. (1996). **Consumer behavior**. (3rd ed.). Englewood Cliffs, NJ : Prentice-Hall.

เว็บไซต์

กองบรรณาธิการ TCIJ. (2562). **11 ปี ร้านอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทยเพิ่มขึ้น 4 เท่าตัว.**

สืบค้นเมื่อ 8 ตุลาคม 2562. เข้าถึงได้จาก

<https://www.tcijthai.com/news/2019/4/current/8982>.

กัณฑ์กนิษฐ เหลื่อยวิริยกิจ. (2556). **อาหารญี่ปุ่น.** ค้นเมื่อ 8 ตุลาคม 2562. เข้าถึงได้จาก

<https://sites.google.com/a/samakkhi.ac.th/xahar-yipun/khxmul-swn-taw>.

ศูนย์แนะแนวศึกษาต่อประเทศจีน. (2558). **เรามาทำความคุ้นเคยประเทศจีนกันเถอะ.**

สืบค้นเมื่อ 8 ตุลาคม 2562. เข้าถึงได้จาก

Http://Www.Wlc2China.Com/About_China.Html.

สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย. (2559). **อาหารญี่ปุ่น อาหารยอดนิยม.**

สืบค้นเมื่อ 6 ตุลาคม 2562. เข้าถึงได้จาก

<http://www.th.embjapan.go.jp/th/jis/publ/>.

สมาคมนักเรียนเก่าญี่ปุ่นในพระบรมราชูปถัมภ์. (2554). **มารู้จักอาหารญี่ปุ่น.** สืบค้นเมื่อ 6

ตุลาคม 2562. เข้าถึงได้จาก [http://www.ojsat.or.th/main/japan-foods-](http://www.ojsat.or.th/main/japan-foods-howto/375-japan-foods)

[howto/375-japan-foods](http://www.ojsat.or.th/main/japan-foods-howto/375-japan-foods).

องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวญี่ปุ่น. (2556). **อาหารญี่ปุ่น.** สืบค้นเมื่อ 8 ตุลาคม 2562.

เข้าถึงได้จาก <http://www.yokosojapan.org/food/food.htm>.

อาศรมสยาม-จีนวิทยา. (2560) **อาหารจีน 8 กลุ่มใหญ่ (中國八大菜系).** สืบค้นเมื่อ 8

ตุลาคม 2562. เข้าถึงได้จาก อาศรมสยาม-จีนวิทยา : <https://www.arsomsiam.com>.

เอ็ดดูเคท พาร์ค. (2556). **อาหารญี่ปุ่นหลักๆ.** สืบค้นเมื่อ 8 ตุลาคม 2562. เข้าถึงได้จาก

<http://www.educatepark.com/japan/japanese-foods.html>.

Japan Centre. (ม.ป.ป.). **30 Must-try Japanese Foods.** สืบค้นเมื่อ 10 มกราคม

2563. เข้าถึงได้จาก <https://www.japancentre.com/en/pages/156-30>.

JGBTHAI. (2559). **รวมเด็ด 7 เมนูตงบุรี ข้าวหน้าต่างๆ สไตล์ญี่ปุ่นที่ต้องไปลองสักครั้ง.**

สืบค้นเมื่อ 12 มกราคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://www.jgbthai.com/7-donburi/>

Joan Bailey. (2559). **Japanese Tsukemono**. สืบค้นเมื่อ 12 มกราคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://metropolisjapan.com/tsukemono/>

Muramura. (2556). **ข้าวหน้าเนื้อ กิวด้ง Gyudon (牛丼)**. สืบค้นเมื่อ 8 ตุลาคม 2562. เข้าถึงได้จาก <https://www.marumura.com/gyudon/>.

Maguro. (2561). **17 ประเภทหน้าดงบุรี**. สืบค้นเมื่อ 10 มกราคม 2563. เข้าถึงได้จาก <https://www.maguro.co.th/blog-detail/76>

ภาคผนวก

6.1 กรณีเลือกอาหารจีน (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

- () ต้มยำ () ปอเปี๊ยะ () เป็ดปักกิ่ง
 () ปิ้งย่างหม่าล่า () ซุปหนุ่ดลาม () หมูทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน
 () หมูหัน () หมูสามชั้นน้ำแดง
 () ของหวาน เช่น รังนก แปะก๊วยร้อน () อื่นๆ โปรดระบุ.....

6.2 กรณีเลือกอาหารญี่ปุ่น (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

- () ซูชิ () ซาซิมิ () ชาบู
 () ปิ้งย่าง () ข้าวแกงกระหรี () ยากิโซบะ
 () ราเมน () ทงคัตสึ () เบนโตะ
 () ของทอด เช่น ทาโกะยากิ เทมปุระ () ของหวาน เช่น ไดฟุกุ ไทยากิ
 () อื่นๆ โปรดระบุ.....

7. คุณบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่นบ่อยแค่ไหน

- () 1 – 2 ครั้งต่อเดือน () 3 – 4 ครั้งต่อเดือน
 () 5 – 6 ครั้งต่อเดือน () มากกว่า 6 ครั้งต่อเดือน

8. โดยปกตินิยมรับประทานอาหารกับใคร

- () ครอบครัวหรือญาติ () เพื่อน
 () คนรัก () คนเดียว

9. โดยปกติรับประทานอาหารที่ใด

- () ห้างสรรพสินค้า () ร้านอาหารทั่วไป
 () ที่บ้าน (ทำรับประทานเอง) () อื่นๆ โปรดระบุ.....

10. ค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหารในแต่ละครั้ง

- () ต่ำกว่า 150 บาท () 150 – 300 บาท
 () 300 – 500 บาท () 500 บาทขึ้นไป

11. เหตุผลสำคัญที่สุดในการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น (เลือกเพียง 1 คำตอบ)

- () อาหารมีรสชาติที่อร่อย () ความชอบส่วนตัว
 () สะดวกต่อการเดินทาง () ใกล้บ้านหรือสถานศึกษา
 () บริการดีและรวดเร็ว () ราคาเหมาะสม ไม่แพงเกินไป
 () มีอาหารหลากหลายประเภท () อื่นๆ โปรดระบุ.....

ส่วนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภค อาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น	ระดับความสำคัญ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์					
1.อาหารมีรสชาติอร่อย					
2.อาหารมีหลากหลายประเภท					
3.ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ					
4.อาหารมีการตกแต่งที่สวยงาม					
5.ความชอบส่วนตัว					
ปัจจัยด้านราคา					
1.ราคามีความเหมาะสมต่อปริมาณ					
2.ราคามีความเหมาะสมต่อคุณภาพ					
3.ราคามีความเหมาะสมเมื่อเปรียบเทียบกับร้านอาหารอื่น					
4.สามารถชำระค่าอาหารได้ทั้งบัตรเครดิต บัตรเดบิต ผ่านการโอนเงินโดยการสแกน QR CODE และเงินสด					
ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย					
1.ความสะดวกของสถานที่ตั้ง และมีที่จอดรถ					
2.มีหลายสาขาให้ใช้บริการ					
3.ใกล้บ้าน สถานศึกษา และแหล่งนัดพบ					
4.สามารถสั่งผ่านทางช่องทางออนไลน์ได้					
ปัจจัยด้านการตลาด					
1.มีโปรโมชั่นลดราคาอาหาร					
2.มีการโฆษณาร้านอาหารผ่านทางเว็บไซต์หรือสื่อออนไลน์ต่างๆ เช่น Facebook, Twitter เป็นต้น					
3.มีการสะสมแต้มเพื่อเป็นส่วนลดในการรับประทานครั้งต่อไป					

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภค อาหารจีนและอาหารญี่ปุ่น	ระดับความสำคัญ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพ					
1.ความมีชื่อเสียงของร้านอาหาร					
2.การตกแต่งและบรรยากาศภายใน ร้านอาหาร					
3.ความสะอาดภายในร้านอาหาร					
ปัจจัยด้านบุคลากร					
1.การต้อนรับและอัธยาศัยของพนักงาน					
2.พนักงานบริการรวดเร็วและถูกต้อง					
3.พนักงานสุภาพและใส่ใจในการ ให้บริการ					
ปัจจัยด้านกระบวนการ					
1.ความรวดเร็วในการประกอบอาหาร					
2.ความสะอาดและรวดเร็วในขั้นตอนการ รับบริการ					
3.มีการจองคิวออนไลน์หรือโทรจอง ล่วงหน้า					
4.ความสะอาดและรวดเร็วในการชำระ ค่าอาหาร					

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการทำแบบสอบถาม

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล	นางสาวฉันทชนก ธิติมูล
วันเกิด	21 กรกฎาคม พ.ศ. 2538
ที่อยู่	34 หมู่บ้านชนชื่น 1 ซอย 2 แขวงทวีวัฒนา เขตทวีวัฒนา กรุงเทพฯ 10170
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาจาก โรงเรียนเบญจมราชาลัยในพระบรมราชูปถัมภ์ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจาก คณะอักษรศาสตร์ สาขาเอเชียศึกษา มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จังหวัดนครปฐม

