

การออกแบบการจัดจานข้าวแช่เมืองเพชรบุรีให้มีอัตลักษณ์ศิลปะร่วมสมัย
นราธร สัตย์เชื้อ^{1*} เจนจิรา อภิวัฒน์ศิริการ² ชยธร ปานบุษราคัม³ ศิริรัตน์ บัวหลวง⁴ และ เปี่ยมศักดิ์ ลมลอย⁵

Phetchaburi Khao Chae plating design to obtain contemporary art identity

Narathorn Satsue^{1*} Janjira Apiwattanasirikan² Chayatorn Panbussarakham³ Sirirat Bualuang⁴
and Piamsak Lomloy⁵

¹⁻⁵ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

¹⁻⁵ Faculty of Science and Technology, Phetchaburi Rajabhat University

* Corresponding author. E-mail address: narathorn.sat@mail.pbru.ac.th

received: March 28,2023; revised: April 26,2023; accepted : July 17,2024

บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่องการจัดจานอาหารข้าวแช่เมืองเพชรบุรีให้มีอัตลักษณ์ศิลปะร่วมสมัย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการออกแบบและพัฒนาแบบการจัดจานข้าวแช่เมืองเพชรบุรี และศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อแบบการจัดจานข้าวแช่เมืองเพชรบุรี ผู้วิจัยใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed Method) ผู้วิจัยเริ่มจากงานวิจัยเชิงคุณภาพและตามด้วยงานวิจัยเชิงปริมาณ โดยศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับรูปแบบการจัดจานอาหาร การออกแบบ ภาพร่าง ความคิดการจัดจานข้าวแช่เมืองเพชรบุรีและด้านรูปแบบภาชนะการออกแบบจานอาหาร จำนวน 4 รูปแบบ เพื่อให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน พิจารณาเลือกรูปแบบการจัดจานจากนั้นนำรูปแบบที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นชอบมากที่สุด มาจัดจานข้าวแช่เมืองเพชรบุรีนำเสนอ จำนวน 1 จาน นำไปสำรวจความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 50 คน และเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการสำรวจความพึงพอใจของบุคคลทั่วไป และรวบรวมแบบสอบถามเพื่อนำไปวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ ผลการศึกษพบว่าผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อรูปแบบของ Sketch Design-A และผลการศึกษาความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมาย โดยรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.18 ± 0.08 โดยด้านการออกแบบโดยรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด 4.26 ± 0.06 ด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์ โดยรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 4.16 ± 0.11 ด้านคุณค่าและ ประโยชน์ใช้สอยโดยรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 4.20 ± 0.01 ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย โดยรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 4.12 ± 0.21

คำสำคัญ: ออกแบบการจัดจาน ข้าวแช่

ABSTRACT

The objectives of this research were to study and develop Phetchaburi Khao Chae plating design and study consumer satisfaction towards a plating style of Phetchaburi Khao Chae. The researcher employed a mixed-methods approach, beginning with qualitative research followed by quantitative research. All four plating sketches and food containers style of Phetchaburi Khao Chae were designed and considered selecting by five experts. A suitable model was carried out for plate arrangement and the questionnaire was used to study consumer satisfaction by using 50 people. The consumers mostly gave their opinion on sketch design-A and the results of the consumer satisfaction were presented at a high level (4.18 ± 0.08). For, the plating design showed that the highest level of consumer satisfaction was 4.26 ± 0.06 and the product design was a high level (4.16 ± 0.11). The value and functional benefit showed that satisfaction at a high level was 4.20 ± 0.01 . The channel of distribution had the high satisfaction was 4.12 ± 0.21 .

Keyword : Plating design, Khao Chae

บทนำ

จังหวัดเพชรบุรีได้รับเลือกเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร ของยูเนสโก ประจำปี 2564 (City of gastronomy) โดยเป็น 1 ใน 49 เมืองจากทั่วโลก โดยจังหวัดเพชรบุรีได้นำอาหารมาเป็นตัวขับเคลื่อนสู่ความสร้างสรรค์ด้านอาหารยูเนสโก ด้วยความมีศักยภาพความพร้อมทุกด้าน โดยเฉพาะความโดดเด่นด้วยแหล่งวัตถุดิบสำคัญที่สร้างความเป็นอัตลักษณ์ด้านรสชาติ ได้แก่ เกลือ มะนาวแป้น และน้ำตาลโตนด ทำให้เกิดวัตถุดิบที่มีคุณภาพดีและมีความหลากหลาย และนอกจากนี้อาหารเมืองเพชรบุรีมีเอกลักษณ์เฉพาะปรากฏอยู่ในอาหาร 4 อย่างที่โดดเด่น คือ แกงคั่วหัตถาล ขนมหินทอดมัน กวยเตี๋ยวน้ำแดง และข้าวแช่ซึ่งสะท้อนรากวัฒนธรรมของเพชรบุรีได้อย่างชัดเจน (วรวิญญู, 2564) นอกจากนี้จังหวัดเพชรบุรียังได้รับประกาศให้เป็นเมืองเก่าอันเกิดจากการสืบทอดศิลปวัฒนธรรม (ประสพชัย และคณะ, 2564)

ข้าวแช่จัดเป็นอาหารยอดนิยมของชาวเพชรบุรีมาช้านาน เป็นอาหารที่สอดคล้องกับสภาพภูมิอากาศของประเทศไทยได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะในช่วงฤดูร้อน การทานอาหารที่มีน้ำเป็นองค์ประกอบจะทำให้ย่อยง่าย ลดอุณหภูมิและสร้างความสมดุลภายในร่างกาย ตำรับข้าวแช่เมืองเพชรบุรีแบบดั้งเดิมจะถูกถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ จะมีความแตกต่างจากข้าวแช่แหล่งอื่น ๆ คือ การสร้างกลิ่นรสที่หอมจากดอกกระดังงาไทยในน้ำออบข้าวแช่ที่แช่ในหม้อดินเผา ซึ่งข้าวแช่จากแหล่งอื่นจะมีเพียงดอกมะลิ ส่วนเครื่องเคียงที่รับประทานคู่กับข้าวแช่จะมีรสหวานนำและเค็มตามและข้าวแช่ของเมืองเพชรบุรีแบบดั้งเดิมจะมีเครื่องเคียง 3 อย่าง คือ ลูกกษิพทอด หัวไชโป๊ผัดหวาน และปลาเยี่ยสุ่นผัดหวาน ทั้งนี้จะเห็นได้ว่าจุดเด่นของข้าวแช่เมืองเพชรบุรีคือการเรียบง่ายและการใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ในท้องถิ่น นอกจากนี้การเลือกภาชนะสำหรับใส่อาหาร จัดเป็นสิ่งสำคัญในเรื่องของความสวยงาม ที่จะทำให้ความต้องการอยากอาหารของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น (ประสพชัย และคณะ, 2564)

ในสังคมปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารกำลังได้รับการพัฒนาอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะในด้านการนำเสนอและเทคนิคการปรุงอาหารที่มีความทันสมัยและสร้างสรรค์ซึ่งเป็นหนึ่งในแนวโน้มที่กำลังได้รับความนิยมอย่างมากคือ การจัดจานอาหารในรูปแบบฟิวชั่น (Fusion food) และ Molecular Gastronomy โดยมีการดัดแปลงอาหารให้มีความหลากหลายด้วยรสชาติ รูปลักษณ์ และวัตถุดิบ (ศุภศิลป์, 2560) โดยผสมผสานวิธีการปรุงประกอบอาหารและส่วนผสมจากหลากหลายวัฒนธรรมของแต่ละประเทศ และการใช้วิทยาศาสตร์ในการสร้างสรรค์การออกแบบลงในอาหารจานเดียวกัน (Sarioglan, M., 2014) นอกจากนี้อาหารสนองความต้องการของมนุษย์แล้ว อาหารยังสนองความต้องการทางด้านจิตใจ สังคมและวัฒนธรรม (นะกะวี, 2561) ซึ่งศิลปะในการตกแต่งอาหาร เน้นการสร้างสรรค์ให้เกิดอาหารรูปแบบใหม่ เกิดความสวยงามผ่านสายตา ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร ซึ่งการพัฒนาการออกแบบเรื่องรูปลักษณ์อาหารสามารถส่งเสริมในด้านเศรษฐกิจสร้างสรรค์ โดยนำเสนออาหารเชิงศิลปะประยุกต์ให้สอดคล้องกับค่านิยมปัจจุบันที่ต้องการบริโภคอาหารที่รูปลักษณ์ดี เพื่อสร้างการมีสำนึกของตนโดยการถ่ายภาพอาหารที่สวยงามลงบนเครือข่ายสังคมออนไลน์ ความต้องการอาหารที่มีรูปลักษณ์ที่ดีจึงมีความต้องการสูงตามมา ซึ่งต้องคำนึงถึงหลักการประกอบอาหารที่ถูกต้อง มีความปลอดภัยก่อเกิดประโยชน์ต่อร่างกายและรับประทานได้

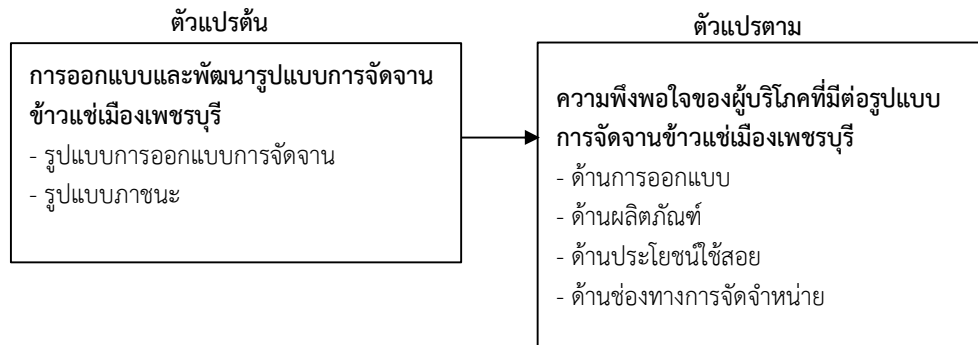
งานวิจัยนี้เล็งเห็นความสำคัญในการพัฒนารูปแบบการจัดจานอาหารสร้างสรรค์ ให้สอดคล้องกับเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารยูเนสโก โดยผู้วิจัยมีแนวคิดในการพัฒนารูปแบบการจัดจานเมนูข้าวแช่เมืองเพชรบุรีรูปแบบการนำเสนอในรูปแบบฟิวชั่น แต่ยังคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์และรสชาติของข้าวแช่แบบดั้งเดิม นอกจากนี้เสน่ห์ของอาหารไทยมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกัน สามารถนำมาผสมผสานเพิ่มความน่าสนใจด้วยการสร้างสรรค์ในรูปแบบใหม่ จะช่วยส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารให้เป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภคการสร้างแตกต่างในอาหาร สร้างความยั่งยืน ขับเคลื่อน สืบสานและต่อยอดวัฒนธรรมของอาหารให้คงอยู่สืบไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาการออกแบบและพัฒนารูปแบบการจัดจานข้าวแช่เมืองเพชรบุรี
2. เพื่อศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบการจัดจานข้าวแช่เมืองเพชรบุรี

กรอบแนวคิดของการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และได้กำหนดแนวคิดวิจัยในครั้งนี้



ภาพ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่องการออกแบบการจัดจานข้าวแช่เพชรบุรีให้มีอัตลักษณ์ศิลปะร่วมสมัย ผู้วิจัยใช้วิธีการวิจัยแบบผสมผสาน (Mixed method) โดยเริ่มต้นจากงานวิจัยเชิงคุณภาพและตามด้วยงานวิจัยเชิงปริมาณผู้วิจัยได้นำเสนอวิธีการวิจัยตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

การออกแบบและพัฒนาารูปแบบการจัดจานข้าวแช่เมืองเพชรบุรี

1.แนวคิดในการออกแบบ

ผู้วิจัยได้ศึกษาการออกแบบจานอาหารข้าวแช่เมืองเพชรบุรี มีแนวคิดในการออกแบบให้มีความทันสมัยเข้ากับผู้บริโภคในยุคปัจจุบันที่ต้องการให้อาหารสวยงามด้วยรูปลักษณะเป็นลำดับแรก แต่ยังคงเอกลักษณ์ของรสชาติไว้แบบดั้งเดิม และได้นำแรงบันดาลใจดังกล่าวมาออกแบบโดยการเลือกใช้เทคนิคการทำอาหาร Molecular Gastronomy ผสมผสานกับการจัดจานแบบพิวซัน เป็นการสร้างประสบการณ์การรับประทานที่ทันสมัยและดึงดูด โดยการใช้เทคนิคต่าง ๆ เช่น การทำเจล การใช้ควัน การใช้ฟอง การเปลี่ยนสภาพของอาหารเป็นผงหรือคาเวียร์ การใช้สีสั่นและการจัดจาน ทำให้ผู้รับประทานได้สัมผัสประสบการณ์ใหม่ๆ ในการรับประทานข้าวแช่ที่มีรสชาติและรูปลักษณะที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ซึ่งเป็นรูปแบบที่ทันสมัยและสร้างสรรค์ โดยรักษารสชาติและลักษณะเด่นของข้าวแช่เมืองเพชรบุรีไว้ แต่เพิ่มความน่าสนใจด้วยเทคนิคทางวิทยาศาสตร์การทำอาหาร การเล่นกับเนื้อสัมผัส และรูปแบบการจัดจานที่มีมิติทั้งหมด 4 รูปแบบ ได้แก่ 1. การจัดโดยมีอาหารหลัก หรือจุดเด่นเป็นศูนย์กลาง (Center plating) 2. เป็นการจัดโดยมีอาหารเป็นองค์ประกอบสามจุด (Trio plating) 3. เป็นการจัดอาหารแบบสุ่ม (Random Plating) 4. เป็นการจัดอาหารโดยไม่มีจุดศูนย์กลาง (Off-center plating) โดยองค์ประกอบภายในจานประกอบด้วย เจลลี่น้ำลอยดอกมะลิผสมกับข้าวแช่ วุ้นข้าวหอมมะลิ ลูกกะปิทอด หัวไชโป๊ผัดหวาน และปลายี่สุ่นผัดหวาน และได้นำแรงบันดาลใจดังกล่าวมาออกแบบร่างความคิด (Sketch design) โดยใช้โปรแกรม Procreate จำนวน 4 รูปแบบ จากนั้นนำไปให้ผู้เชี่ยวชาญคัดเลือก จำนวน 1 แบบ

2. การกำหนดผู้เชี่ยวชาญ

ผู้วิจัยได้กำหนดผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน ทำการคัดเลือกผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์มากกว่า 5 ปีขึ้นไป โดยผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบอาหาร และผู้เชี่ยวชาญในด้านการประกอบอาหารไทย โดยเลือกแบบเจาะจง ได้แก่ นายทศพร ลิ้มดำเนิน ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบจานอาหาร นายพงษ์กรณ ไกรวิจิตร ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบอาหาร นางสาวดุสิตา ศรีสำราญ ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบอาหาร นางสาวกชริรา โพธิ์ทอง ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย นายธรรมบุญ ศรีสุขใส ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย

3. การสร้างแบบสอบถาม

การสร้างแบบสอบถามผู้วิจัยได้ทำเครื่องมือในการสอบถามความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญ โดยแบ่งเป็น 2 ตอน ดังนี้ ตอนที่ 1 คำถามข้อมูลทั่วไปของผู้เชี่ยวชาญประกอบด้วย ชื่อ-นามสกุล เพศ วุฒิการศึกษา ตำแหน่งงานปัจจุบัน สถานที่ทำงาน และ

ความเชี่ยวชาญ ตอนที่ 2 คำถามเกี่ยวกับความคิดเห็นที่มีต่อการออกแบบงานอาหาร ได้แก่ ด้านรูปแบบการจัดงานและด้าน
ภาชนะ

ตรวจสอบความเที่ยงตรง โดยนำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน ตรวจสอบความเที่ยงตรง โดย
พิจารณาจากค่า IOC ที่มีค่าตั้งแต่ 0.5 ขึ้นไป พบว่ามีค่าอยู่ระหว่าง 0.6-0.8 ซึ่งถือว่าข้อคำถามทั้งหมดสอดคล้องกับวัตถุประสงค์

ศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบการจัดงานข้าวแช่เมืองเพชรบุรี

1. กำหนดประชากร กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ บุคคลทั่วไปจำนวน 50 คน โดยใช้วิธีการ Accidental
sampling การวางแผนการสุ่มแบบบังเอิญ

2. สร้างแบบสอบถามความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมายที่มีต่อรูปแบบการจัดงานข้าวแช่เมืองเพชรบุรี โดยแบ่งข้อคำถาม
ออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่ 1 คำถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม เป็นข้อคำถามแบบตรวจสอบรายการ
(Check list) จำนวน 5 ข้อ ได้แก่ เพศ อายุ วุฒิกการศึกษา อาชีพ และรายได้ ส่วนที่ 2 สอบถามเกี่ยวกับข้อมูลความพึงพอใจของ
ผู้บริโภคที่มีต่อรูปแบบการจัดงานอาหารข้าวแช่เมืองเพชรบุรี เป็นข้อคำถามแบบมาตราส่วน (Rating scale) จำนวน 4 ด้าน
ได้แก่ ด้านการออกแบบ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านประโยชน์ใช้สอย และด้านช่องทางการจัดจำหน่าย

3. วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บข้อมูลด้วยตนเองจากกลุ่มเป้าหมาย จากนั้นนำข้อมูลที่ได้ทั้งหมดมา
ตรวจสอบความเรียบร้อยเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ต่อไป

4. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

4.1 แบบสอบถามส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ซึ่งมีข้อคำถามแบบเลือกตอบ นำมาแจกแจงความถี่ และ
สรุปผลเป็นคำร้อยละ

4.2 แบบสอบถามส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อรูปแบบการจัดงานอาหารข้าวแช่เมืองเพชรบุรี ซึ่งมีข้อคำถาม
แบบมาตราส่วนประมาณค่า นำมาหาค่าเฉลี่ย (Mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation: S.D.) โดยมีกรวิเคราะห์
ระดับความสำคัญของรูปแบบการจัดงานและแปรผลระดับความสำคัญโดยใช้มาตราส่วนประเมินค่า (Likert's scale) แบ่ง
ออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 1.00-1.80 ระดับความสำคัญ น้อยที่สุด

ค่าเฉลี่ย 1.81-2.60 ระดับความสำคัญ น้อย

ค่าเฉลี่ย 2.61-3.40 ระดับความสำคัญ ปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 3.41-4.20 ระดับความสำคัญ มาก

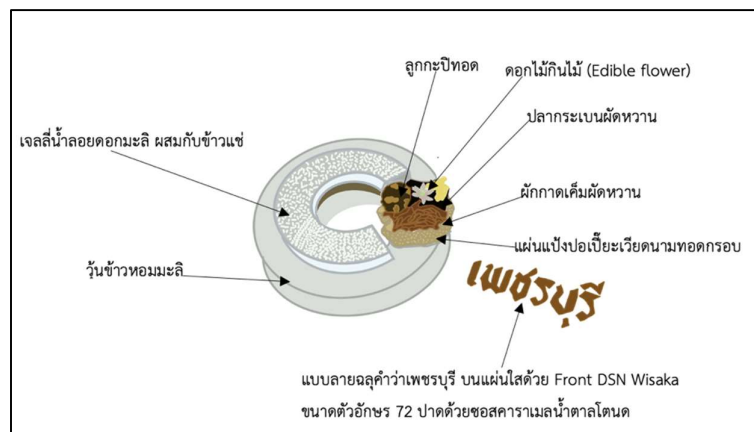
ค่าเฉลี่ย 4.21-5.00 ระดับความสำคัญ มากที่สุด

4.3 ข้อเสนอแนะในการพัฒนารูปแบบการจัดงานอาหารข้าวแช่เมืองเพชรบุรี ข้อคำถามแบบปลายเปิด ใช้วิธีการวิเคราะห์
เนื้อหา

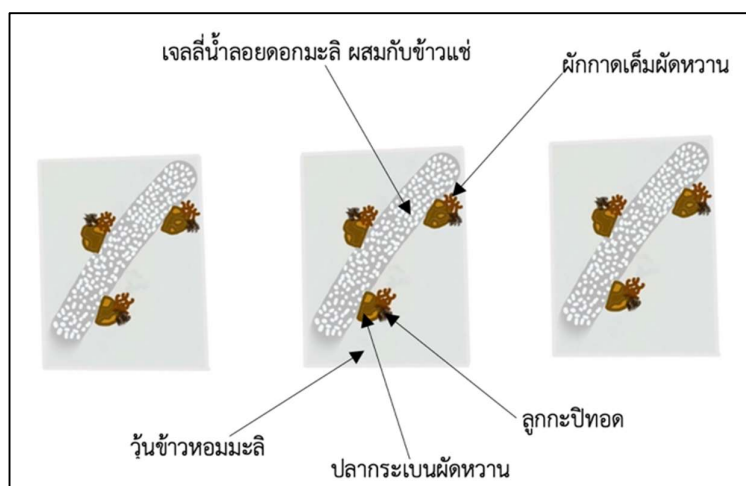
ผลการวิจัย

ผลการศึกษารูปแบบการจัดงานข้าวแช่เมืองเพชรบุรี

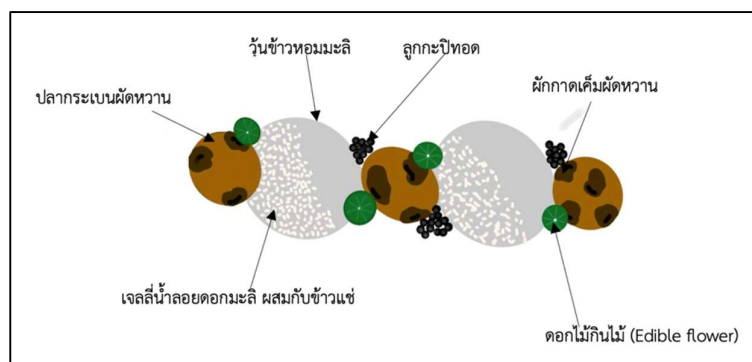
ผู้วิจัยได้ศึกษารูปแบบการจัดงานอาหาร ได้นำแรงบันดาลใจจากเมนูข้าวแช่เมืองเพชรบุรีมาออกแบบโดยการเลือกใช้
เทคนิคการทำอาหาร Molecular Gastronomy ผสมผสานกับการจัดงานแบบฟิวชั่น มีจำนวน 4 รูปแบบ และได้นำไปศึกษา
ความพึงพอใจของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อการออกแบบงานอาหารข้าวแช่เมืองเพชรบุรีทั้ง 5 ท่าน ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้



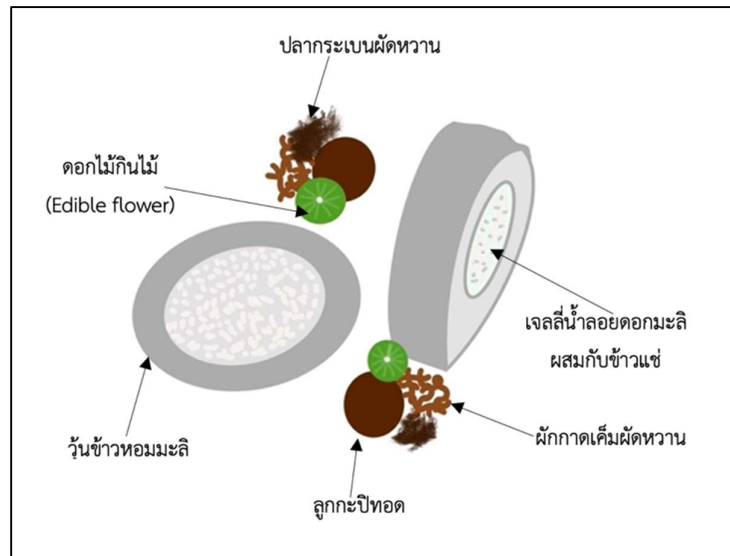
ภาพ 2 Sketch Design-A (Center plating)



ภาพ 3 Sketch Design-B (Trio plating)



ภาพ 4 Sketch Design-C (Random plating)



ภาพ 5 Sketch Design-D (Off-center Plating)

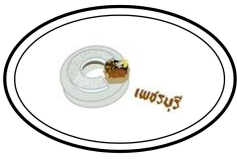
ตารางที่ 1 แสดงความพึงพอใจของผู้เชี่ยวชาญทั้ง 5 ท่าน ที่มีต่อรูปแบบการออกแบบของงานอาหาร

ผู้เชี่ยวชาญ	รูปแบบที่เหมาะสม	เหตุผลและข้อเสนอแนะ
ท่านที่ 1	Sketch Design-A	เนื่องจากองค์ประกอบในเมนูข้าวแช่เมืองเพชรบุรีมีส่วนประกอบทั้งหมด 4 อย่าง ได้แก่ ข้าว, ลูกกะปิ, ไข่โป๊ผัด, ปลากระเบน ซึ่งเป็นองค์ประกอบที่มีลักษณะรูปร่าง รูปทรง สี ในโทนใกล้เคียงกัน ผู้เชี่ยวชาญให้คำแนะนำในการสร้างจุดเด่นเพียงจุดเดียวเพื่อให้องค์ประกอบภายในจานสมบูรณ์ และเกิดความสมดุล
ท่านที่ 2	Sketch Design-A	มีความเป็นเอกลักษณ์ของเมนูข้าวแช่ แต่ยังคงไว้ที่รสชาติแบบดั้งเดิมและมีความสวยงามแบบร่วมสมัย และมีการใช้การฉลุคำว่า เพชรบุรี โดยประยุกต์ใช้งานฉลุของศิลปะเมืองเพชรบุรีมาร่วม ทำให้เกิดเป็นอัตลักษณ์ที่สื่อสารได้ง่ายที่สุด
ท่านที่ 3	Sketch Design-A	มีขนาดและสัดส่วนเหมาะสม ช่วยยกระดับและส่งเสริมให้อาหารน่ารับประทานและเข้าถึงได้ง่าย สามารถนำไปทำได้จริงและไม่มีความซับซ้อนในรูปแบบต่อการจัดจาน
ท่านที่ 4	Sketch Design-A	รูปแบบการจัดวางองค์ประกอบดี โทนสีได้จากวัตถุดิบของแต่ละชนิด บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ความเป็นจังหวัดเพชรบุรีได้ชัดเจน
ท่านที่ 5	Sketch Design-D	รูปแบบสวยงาม เน้นความสนใจหลายจุด มีการเพิ่มสีเขียวจากใบไม้กินได้ เพิ่มความโดดเด่นให้กับงานอาหารเป็นธรรมชาติ

จากตารางที่ 1 พบว่า ผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อรูปแบบของ Sketch design-A เนื่องจากองค์ประกอบในเมนูข้าวแช่เมืองเพชรบุรีมีส่วนประกอบทั้งหมด 4 อย่าง ได้แก่ ข้าว, ลูกกะปิทอด หัวไข่โป๊ผัดหวาน และปลาชิ้นผัดหวาน เป็นองค์ประกอบที่มีลักษณะรูปร่าง รูปทรง สี ในโทนใกล้เคียงกัน และใช้สีที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติของตัววัตถุดิบ มีการใช้การฉลุคำว่า เพชรบุรี โดยประยุกต์ใช้งานฉลุลายของศิลปะเมืองเพชรบุรี ทำให้เกิดเป็นอัตลักษณ์ที่สื่อสารได้ง่ายที่สุด ผู้เชี่ยวชาญให้คำแนะนำในการสร้างจุดเด่นเพียงจุดเดียวเพื่อให้องค์ประกอบภายในจานสมบูรณ์ เกิดความสมดุลและมีความเป็นเอกลักษณ์ของเมนูข้าวแช่ แต่การนำไปขึ้นรูปแบบจริงของอาหาร จะต้องคำนึงถึงความเป็นไปได้ของอาหารทั้งงาน จะต้องเกิดความสมดุลในด้านของรสชาติ นอกจากนี้การนำเสนอข้าวแช่เมืองเพชรบุรีในรูปแบบที่ทันสมัยและสร้างสรรค์ โดยรักษารสชาติและลักษณะเด่นของข้าวแช่เมืองเพชรบุรีไว้ และใช้เทคนิคทางวิทยาศาสตร์การทำอาหาร ช่วยปรับปรุงคุณภาพด้านเนื้อสัมผัส และรูปแบบการจัดจานที่มีมิติ การเลือกรูปแบบการออกแบบการจัดจาน เป็นหนึ่งในเทคนิคที่ช่วยเพิ่มประสบการณ์การรับประทานอาหาร

โดยสามารถเน้นไปที่ความสวยงาม ความสมดุล และความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารได้ สำหรับการจัดจานข้าวแช่เมืองเพชรบุรี โดยใช้ 4 รูปแบบ ได้แก่ การจัดจานรูปแบบ Center plating, Trio Plating random plating และรูปแบบ Off center plating จะช่วยให้แต่ละจานมีเอกลักษณ์เฉพาะและสะท้อนถึงการผสมผสานระหว่างอาหารไทยดั้งเดิมกับเทคนิคการจัดจานที่ทันสมัย ซึ่งการจัดจานในรูปแบบ Center plating คือการจัดวางอาหารในตำแหน่งกลางจาน ซึ่งจะทำให้จุดโฟกัสอยู่ที่ศูนย์กลาง เป็นการเน้นให้เกิดความสมดุลและเรียบง่าย การจัดจานในรูปแบบ Trio plating การใช้อาหารสามส่วนที่มีเอกลักษณ์ เช่น การแบ่งจานออกเป็นสามส่วน หรือการจัดอาหารให้มีการเน้นสามองค์ประกอบหลัก ซึ่งจะช่วยทำให้การรับประทานมีความหลากหลายทั้งในด้านของรสชาติและรูปลักษณ์ ช่วยให้อาหารมีมิติในการจัดจาน ทำให้ผู้รับประทานรู้สึกได้ถึงสัมผัสหลายๆ อย่างในจานเดียว การจัดจานแบบ Trio plating เหมาะกับการใช้เครื่องเคียงหลากหลายชนิดที่มีรสชาติและรูปลักษณ์ที่แตกต่างกัน การจัดจานในรูปแบบ Random plating คือการจัดจานที่ไม่มีความจำเป็นต้องเรียบร้อยหรือสมดุล แต่จะเน้นไปที่การกระจายหรือจัดวางอาหารในลักษณะที่ไม่เป็นระเบียบ ค่อนข้างจะเหมาะกับการสร้างความรู้สึกของ ความธรรมชาติหรือความหลากหลาย เหมาะกับการนำเสนออาหารที่มีความหลากหลายของรสชาติและเนื้อสัมผัส และการจัดจานในรูปแบบ Off center plating คือการจัดจานโดยวางอาหารที่ไม่อยู่ตรงกลางจาน แต่จะจัดวางให้อยู่ที่ขอบหรือทางด้านใดด้านหนึ่งของจาน ซึ่งช่วยให้จานดู มีมิติ และ ความเคลื่อนไหว เหมาะกับการจัดอาหารที่ต้องการความสร้างสรรค์และไม่เป็นทางการ

ตารางที่ 2 ด้านภาชนะการออกแบบจานอาหารข้าวแช่เมืองเพชรบุรีของผู้เชี่ยวชาญ

ลักษณะจานอาหาร	จำนวนคนที่เลือก	ร้อยละ	ลำดับความพึงพอใจ
 วงกลม	3	60.00	1
 วงรี	0	0.00	3
 สี่เหลี่ยมผืนผ้า	1	20.00	2
 สี่เหลี่ยมจัตุรัส	1	20.00	2

จากผลการวิเคราะห์ด้านภาชนะการออกแบบจานอาหารข้าวแช่เมืองเพชรบุรี ผู้เชี่ยวชาญทั้งหมด 5 คน เลือกภาชนะในรูปแบบการจัดจานเป็น จานวงกลม คิดเป็นร้อยละ 60 รองลงมาคือ ภาชนะที่มีรูปแบบสี่เหลี่ยมผืนผ้าและสี่เหลี่ยมจัตุรัส คิดเป็น ร้อยละ 20 พบว่าการเลือกใช้ภาชนะในการจัดจานมีผลต่อการนำเสนออาหาร นอกจากจะทำได้จานอาหารดูสวยงาม

ยังช่วยส่งเสริมรสชาติและประสบการณ์การรับประทานอาหารตามหลักการออกแบบศิลปะและจิตวิทยาองค์ประกอบศิลป์ เช่น การใช้รูปทรงและพื้นที่เพื่อให้ความรู้สึกที่เหมาะสมกับลักษณะของอาหารและบรรยากาศที่ต้องการสร้าง

งานวงกลมเป็นภาชนะที่มีความสมดุลและไม่มีมุมที่ชัดเจน ซึ่งช่วยให้การจัดวางอาหารดูมีความกลมกลืนและเน้นการเคลื่อนไหวที่อ่อนโยน ค่อนข้างเหมาะกับอาหารที่ต้องการการเน้นที่ความหรูหราและสมดุล หรืออาหารที่ต้องการให้มุ่งไปที่การสัมผัสอาหารเป็นหลัก การจัดจานในงานทรงกลมจะดึงดูดสายตาให้ไปที่จุดศูนย์กลางของจาน ซึ่งเหมาะกับการจัดจานที่ต้องการให้มีการโฟกัสที่จุดเดียว เช่น การวางข้าวแช่เมืองเพชรบุรีในจุดศูนย์กลางแล้วเพิ่มเครื่องเคียงด้านข้าง

งานวงรีเหมาะสำหรับการจัดจานที่มีการเคลื่อนไหวของอาหารมากขึ้น หรือต้องการให้เกิดจุดเน้นที่ยาว ๆ โดยเน้นไปที่การจัดวางที่มีมิติและการเคลื่อนไหวที่เป็นเส้น เช่น อาหารที่มีการเรียงอย่างมีระเบียบในทิศทางแนวยาว

งานสี่เหลี่ยมจัตุรัสมีลักษณะที่มุมและขอบชัดเจน ซึ่งสร้างความรู้สึกที่มีระเบียบและตรงไปตรงมา การใช้งานสี่เหลี่ยมจัตุรัสเหมาะสำหรับอาหารที่ต้องการความชัดเจนในรูปลักษณะและต้องการให้มีการเน้นส่วนต่าง ๆ บนจาน เช่น การจัดจานที่มีการแบ่งอาหารเป็นส่วน ๆ ที่ชัดเจน การใช้งานสี่เหลี่ยมจัตุรัสจะช่วยให้การวางอาหารในรูปทรงที่มีความซับซ้อนมากขึ้น เช่น การวางข้าวแช่เป็นเส้น ๆ หรือจัดเครื่องเคียงในส่วนต่าง ๆ บนจาน

งานสี่เหลี่ยมผืนผ้าจะเหมาะกับอาหารที่ต้องการการแสดงผลในลักษณะยาว ๆ หรือกระจายพื้นที่ การจัดจานในงานสี่เหลี่ยมผืนผ้าจะเน้นความสมดุลและความยืดหยุ่นในการจัดวางอาหารที่มีหลายองค์ประกอบงานสี่เหลี่ยมผืนผ้าพื้นที่กว้างมากจึงเหมาะกับการจัดจานที่มีหลายองค์ประกอบ

การศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบการจัดจานข้าวแช่เมืองเพชรบุรี

ตารางที่ 3 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ต่อเดือน

ลักษณะทางประชากร	ความถี่	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	26	52.00
หญิง	24	48.00
รวม	50	100.00
อายุ		
น้อยกว่า 15	0	0.00
16-25 ปี	15	30.00
26-35 ปี	21	42.00
36-45 ปี	10	20.00
46-55 ปี	4	8.00
มากกว่า 55 ปี	0	0.00
รวม	50	100.00
ด้านระดับการศึกษา		
น้อยกว่าประถมศึกษา	0	0.00
ประถมศึกษา	0	0.00
มัธยมศึกษาตอนต้น	1	2.00
มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช	1	2.00
อนุปริญญา/ปวส	2	4.00
ปริญญาตรี	39	78.00

ตาราง 3 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ต่อเดือน (ต่อ)

ลักษณะทางประชากร	ความถี่	ร้อยละ
สูงกว่าปริญญาตรี	8	16.00
อื่นๆ	0	0.00
รวม	50	100.00
อาชีพ		
นักเรียน/นักศึกษา	10	20.00
ค้าขาย	5	10.00
ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ	19	38.00
พนักงานบริษัท/ลูกจ้าง	8	16.00
อาชีพอิสระ	8	16.00
อื่นๆ	0	0.00
รวม	50	100.00
รายได้เฉลี่ยต่อเดือน		
น้อยกว่า 5,000 บาท	7	14.00
10,000 บาท	10	20.00
10,001-15,000 บาท	20	40.00
15,001-20,000 บาท	0	0.00
20,001-30,000 บาท	7	14.00
สูงกว่า 30,000 บาท	6	12.00
รวม	50	100.00

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะเป็นข้อคำถามแบบตรวจสอบรายการ จำนวน 5 ข้อ ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ต่อเดือน โดยแสดงค่าความถี่และร้อยละ ดังนี้

ด้านเพศ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 52 เพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 48

ด้านอายุ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 26-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 42 รองลงมาคือ ช่วงอายุ 16-25 ปี คิดเป็นร้อยละ 30 ช่วงอายุ 36-45 ปี คิดเป็นร้อยละ 20 และช่วงอายุ 45-55 ปี คิดเป็นร้อยละ 8 ตามลำดับ

ด้านระดับการศึกษา ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ระดับการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 78 รองลงมา คือ สูงกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 16 และต่ำกว่าระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 6 ตามลำดับ

ด้านอาชีพ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ คิดเป็นร้อยละ 38 รองลงมา คือ อาชีพ นักเรียน/นักศึกษา คิดเป็นร้อยละ 20 อาชีพอิสระ คิดเป็นร้อยละ 16 อาชีพพนักงานบริษัท คิดเป็นร้อยละ 16 และอาชีพค้าขาย คิดเป็นร้อยละ 10 ตามลำดับ

ด้านรายได้ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีรายได้ 10,001-15,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 40 รองลงมา คือ รายได้ 10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 20 รายได้ 20,001-30,00 บาท และ น้อยกว่า 5,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 14 และ รายได้สูงกว่า 30,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 12 ตามลำดับ

2. การวิเคราะห์ความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบการจัดงานข้าวแช่เมืองเพชรบุรี จำนวน 4 ด้าน ได้แก่ ด้านการออกแบบ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านประโยชน์ใช้สอยและด้านช่องทางการจัดจำหน่าย $n=50$

ตาราง 3 ค่าความถี่ ค่าเฉลี่ย และระดับความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบการจัดงานข้าวแช่เมืองเพชรบุรี

ข้อมูล	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านการออกแบบ		
1.1 การออกแบบสะท้อนถึงเอกลักษณ์จังหวัดเพชรบุรี	4.20±0.76	มาก
1.2 ขนาดและสัดส่วนมีความเหมาะสม	4.17±0.74	มาก
1.3 การจัดองค์ประกอบมีความสัมพันธ์กัน	4.27±0.73	มากที่สุด
1.4 ความคิดสร้างสรรค์ของงานอาหาร	4.40±0.69	มากที่สุด
รวม	4.26±0.06	มากที่สุด
2. ด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์		
2.1 รูปแบบมีความดึงดูดความสนใจ	4.27±0.69	มากที่สุด
2.2 วัตถุดิบที่นำมาผลิตมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค	4.13±0.86	มาก
2.3 ความสวยงามของงานอาหารสามารถเพิ่มมูลค่าได้	4.37±0.66	มากที่สุด
2.4 สีสีนของงานอาหารสามารถดึงดูดความสนใจแก่ผู้พบเห็น	3.87±0.89	มาก
รวม	4.16±0.11	มาก
3. ด้านคุณค่าและ ประโยชน์ใช้สอย		
3.1 เป็นการส่งเสริมอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย	4.20±0.71	มาก
3.2 เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร	4.23±0.72	มากที่สุด
3.3 สามารถนำไปใช้งานได้จริง	4.17±0.69	มาก
รวม	4.20±0.01	มาก
4. ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย		
4.1 ร้านอาหาร	4.03±0.69	มาก
4.2 โรงแรม	3.97±1.03	มาก
4.3 Chef table	4.37±0.61	มากที่สุด
รวม	4.12±0.21	มาก
รวมทุกด้าน	4.18±0.08	มาก

จากตาราง 3 แสดงให้เห็นว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อรูปแบบการจัดงานข้าวแช่เมืองเพชรบุรี โดยรวมทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ ด้านการออกแบบ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านประโยชน์ใช้สอยและด้านช่องทางการจัดจำหน่ายมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.18±0.08

ด้านการออกแบบโดยรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด 4.26±0.06 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความพึงพอใจด้านความคิดสร้างสรรค์ของงานอาหาร อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.40±0.69 และด้านที่มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด คือ ขนาดและสัดส่วนมีความเหมาะสม 4.17±0.74

ด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์ โดยรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 4.16±0.11 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความพึงพอใจด้านความสวยงามของงานอาหารสามารถเพิ่มมูลค่าได้ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.37±0.66 และด้านที่มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด คือ สีสีนของงานอาหารสามารถดึงดูดความสนใจแก่ผู้พบเห็น 3.87±0.89

ด้านคุณค่าและ ประโยชน์ใช้สอยโดยรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 4.20±0.01 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความพึงพอใจด้านการเพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.23±0.72 และด้านที่มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด คือ สามารถนำไปใช้งานได้ 4.17±0.69

ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย โดยรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 4.12 ± 0.21 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในด้าน Chef table อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.37 ± 0.61 และด้านที่มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุด คือ โรงแรม 3.97 ± 1.03



ภาพ 6 ภาพการจัดแสดงผลงานการออกแบบจานอาหารข้าวแช่เมืองเพชรบุรี ในงานมหกรรมพื้นบ้านอาหารผาสานศิลป์ วันที่ 19-20 สิงหาคม 2565 ณ วัดใหญ่สุวรรณาราม อำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี

สรุปผลและอภิปรายผลการวิจัย

จากการศึกษาการออกแบบการจัดจานอาหารข้าวแช่เมืองเพชรบุรี เพื่อการยกระดับอาหารท้องถิ่นสู่เมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารยูเนสโก สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

1. ผลการศึกษาการออกแบบและพัฒนารูปแบบการจัดจานข้าวแช่เมืองเพชรบุรี

ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบจานอาหารภาพโครงร่างข้าวแช่เมืองเพชรบุรี จำนวน 4 รูปแบบ เสนอต่อผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 ท่าน เพื่อเลือก Sketch design ที่มีความเหมาะสมจำนวน 1 รูปแบบ และพิจารณาด้านรูปแบบการจัดจานและด้านภาษา พบว่า ผู้เชี่ยวชาญส่วนใหญ่มีความคิดเห็นต่อรูปแบบการออกแบบจานอาหารที่เหมาะสม คือ Sketch Design-A ซึ่งการจัดจานในรูปแบบ Center Plating เน้นการจัดอาหารกลางจานให้มีความสมดุลและสง่างาม เหมาะสำหรับการนำเสนอเมนูข้าวแช่เมืองเพชรบุรีที่ต้องการเน้นจุดศูนย์กลาง เนื่องจากมีขนาดและสัดส่วนเหมาะสม จัดวางองค์ประกอบเป็นเรื่องราวเดียวกันและสร้างจุดเด่นเพียงจุดเดียวเพื่อให้องค์ประกอบภายในจานสมบูรณ์ และเกิดความสมดุล คงไว้ซึ่งรสชาติแบบดั้งเดิมและมีความสวยงามแบบร่วมสมัย อีกทั้งโทนสีของเมนูข้าวแช่เป็นโทนสีใกล้เคียงกันและยังมีลักษณะรูปร่าง รูปทรง ที่มีโทนสีขาวและสีน้ำตาลที่ได้มาจากส่วนประกอบทั้งหมด 4 อย่าง ได้แก่ ข้าวแช่, ลูกกะปิ, ไข่โป๊ผัด, ปลากระเบน ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของเมนูข้าวแช่ ซึ่งสอดคล้องกับ (ซูพิยา, 2547) ที่กล่าวว่าโทนสีขาวเป็นสีที่สว่าง นุ่มนวล ให้ความรู้สึกในทางบวก เป็นสัญลักษณ์ของความสะอาด ความบริสุทธิ์ และสันติภาพ โดยโทนสีน้ำตาล ยังช่วยกระตุ้นให้เกิดสภาวะอารมณ์อบอุ่น และในวัยผู้ใหญ่ต้องการอาหารที่มีสีสันตามธรรมชาติ ดูแล้วน่ารับประทาน ให้ความรู้สึกผ่อนคลายอารมณ์จากอาหาร (นะกะวี, 2561)

2. ผลการศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อรูปแบบการจัดจานข้าวแช่เมืองเพชรบุรี

จากการสำรวจความพึงพอใจของบุคคลทั่วไปที่มีต่อการออกแบบการจัดจานข้าวแช่เมืองเพชรบุรี สามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่าผู้บริโภคร้อยละ 52 และเพศหญิง ร้อยละ 48 โดยมีอายุอยู่ในช่วงอายุ 26-35 ปี ร้อยละ 42 และช่วงอายุ 16-25 ปี คิดเป็นร้อยละ 30 การศึกษาส่วนใหญ่จบในระดับปริญญาตรี รองลงมาคือ สูงกว่าปริญญาตรี อาชีพส่วนใหญ่เป็นรับราชการ/รัฐวิสาหกิจ รองลงมาคือ นักเรียน/นักศึกษา มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,001-15,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 40

ด้านการออกแบบ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความพึงพอใจกับการออกแบบการจัดจานอาหารข้าวแช่เมืองเพชรบุรีอยู่ในระดับมากที่สุด 4.26 ± 0.06 เนื่องจากมีการออกแบบที่สะท้อนถึงเอกลักษณ์ของเมนูข้าวแช่เมืองเพชรบุรีและการจัดวางองค์ประกอบเป็นหลักสำคัญ โดยนำเมนูข้าวแช่เมืองเพชรบุรีมาพัฒนาและสร้างสรรค์ในรูปแบบใหม่ ซึ่งสอดคล้องกับ Belling and Bylee (2008) ว่า การออกแบบตกแต่งอาหารเป็นส่วนร่วมของงานศิลปะและอาหาร เป็นการสร้างสรรค์และพัฒนา รูปแบบของอาหาร รวมทั้งการเลือกใช้อุปกรณ์ ภาชนะและการจัดวาง (Oxford worldpower dictionary, 2009) กล่าวว่า การสร้างสรรค์และออกแบบด้วยวิธีการที่ผู้คนนิยม สามารถช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจและวัฒนธรรมของชาติด้านอาหารได้อย่างดี (จินดาวรรณ สิงคสิน, 2558)

ด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 4.16 ± 0.11 เนื่องจากการรูปแบบของเมนูข้าวแช่เมืองเพชรบุรี มีความแตกต่างจากข้าวแช่แบบดั้งเดิม โดยข้าวแช่แบบดั้งเดิมจะรับประทานเป็นสำรับโดยการแยกเครื่องประกอบ โดยผู้วิจัยได้นำมาพัฒนาและสร้างสรรค์ในรูปแบบอาหารฟายน์ไดนิ่ง (Fine dining) คือการแยกเน้นส่วนประกอบของวัตถุดิบ ซึ่งความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อการออกแบบต้องมีคุณภาพ มีรูปร่างลักษณะที่สวยงาม สามารถดึงดูดความสนใจแก่ผู้พบเห็น (ภฤชนา, 2560) นอกจากนี้ยังช่วยในการดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค โดยผู้วิจัยเลือกใช้สีธรรมชาติที่ได้จากวัตถุดิบในเมนูข้าวแช่เมืองเพชรบุรี ช่วยดึงดูดความสนใจแก่ผู้พบเห็น เน้นความเป็นเอกลักษณ์ดั้งเดิมของอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับ (เอกพล, 2552) การใช้สีในอาหารขึ้นอยู่กับช่วงวัยของบุคคล เช่น วัยผู้ใหญ่ต้องการอาหารที่มีสีสันตามธรรมชาติดูแล้วน่ารับประทาน และเกิดความผ่อนคลายอารมณ์จากอาหาร แต่ในวัยเด็กต้องการอาหารที่มีสีสันดูแล้วเกิดความสุข และสอดคล้องกับ (กิตติศักดิ์, 2557) ว่าความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ ต้องได้รับการพัฒนาและปรับปรุงโดยการประยุกต์รูปแบบให้มีความเหมาะสมกับยุคสมัย

ด้านคุณค่าและประโยชน์ใช้สอย ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 4.20 ± 0.01 ทั้งนี้เนื่องจาก เมนูข้าวแช่ยังคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์แบบดั้งเดิม แต่พัฒนารูปแบบการนำเสนอแบบใหม่ให้เข้ากับเหตุการณ์ในปัจจุบัน และยังเป็นกลยุทธ์ด้านการตลาดอาหาร ที่ช่วยดึงดูดผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย เข้ามารับประทานอาหารมากขึ้น จะเห็นได้ว่าวัฒนธรรมทางอาหารสามารถนำมาปรับปรุงเปลี่ยนแปลงเพื่อเพิ่มคุณค่าและมูลค่าได้ โดยเฉพาะการตกแต่งอาหาร เป็นกระบวนการทางความคิดสร้างสรรค์และต้นทุนที่ไม่ใช่เงิน แต่เป็นความคิดทางประวัติศาสตร์ ประเพณี และวัฒนธรรม เพื่อดึงความเป็นไทยที่หลากหลายออกมา แล้วดัดแปลงหรือต่อยอดเพื่อเพิ่มมูลค่า (ประวิตร, 2554) และสอดคล้องกับ สักกัญญ์ (2555) ที่กล่าวว่า เมื่อใดที่วิถีชีวิตและพฤติกรรมของคนเปลี่ยนแปลง เมื่อนั้นผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในชีวิตประจำวันก็ควรเปลี่ยนตามด้วย ซึ่งผลิตภัณฑ์ต้องมีประโยชน์ คุณค่า และสร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ เพื่อเพิ่มโอกาสทางการแข่งขัน นอกจากนี้การออกแบบผลิตภัณฑ์เป็นกระบวนการที่ตอบสนองต่อความต้องการของมนุษย์ทางกายภาพ (ฐปนัท แก้วปาน และคณะ, 2563)

ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก 4.12 ± 0.21 โดยพบว่าส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในช่องทางการจัดจำหน่ายเซฟเทเบิล (Chef table) อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.37 ± 0.61 เนื่องจากการรับประทานอาหารแบบเซฟเทเบิลจะมีการพูดคุยอธิบายถึงส่วนประกอบในเมนูอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบ การออกแบบกระบวนการประกอบอาหาร จนถึงการสร้างสรรค์เมนูอาหาร ทำให้ผู้บริโภคได้สัมผัสไปถึงแรงบันดาลใจที่ทำให้เกิดเป็นเมนูอาหาร นอกจากนี้ในด้านธุรกิจอาหาร ยังจัดเป็นกลยุทธ์ด้านการตลาดอาหารที่สวยงาม จะช่วยดึงดูดใจลูกค้าให้เข้ามารับประทานอาหารมากขึ้น ซึ่งเป็นสิ่งที่ช่วยส่งเสริมการขายได้เป็นอย่างดี ผู้บริโภคได้รับรู้และเกิดความพึงพอใจในความสวยงาม เกิดความสุขในการรับประทานอาหาร สิ่งเป็นสิ่งที่ช่วยจรรโลงใจทั้งผู้ตกแต่งและผู้บริโภค (นกะวี, 2561) ซึ่งสอดคล้องกับ ปิยรัตน์ (2567) ที่กล่าวว่า เซฟจะเป็นผู้สร้างสรรค์ออกแบบอาหารผ่านวิธีการปรุงและคัดสรรวัตถุดิบจากชุมชนได้ส่งต่อผ่านเรื่องราวเล่าประกอบการเสิร์ฟให้กับลูกค้าผู้กินด้วยรสชาติที่เต็มไปด้วยรสชาติจากบทสนทนา ผู้กินจึงได้รับรู้ทั้งรสชาติและกระบวนการได้มาซึ่งอาหารแต่ละจาน

ข้อเสนอแนะ

1. ศึกษากระบวนการผลิต ในการขึ้นรูปเจลลี่และวุ้นในเมนูข้าวแช่ ปริมาณการใช้สารให้ความคงตัว เช่น เจลาติน ผงวุ้น หรือคาร์ราจีแนน เป็นต้น ให้ผู้บริโภคสามารถรับประทานได้ง่ายและไม่เสียรสชาติไปจากเดิม
2. การศึกษาแนวโน้มการออกแบบ ความต้องการของผู้บริโภค เช่น ด้านวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และการใช้สีเพื่อให้เหมาะสมกับความนิยมของผู้บริโภค

เอกสารอ้างอิง

ภฤชนา ชูโชนาค. (2560). การพัฒนาดินปั้นจากโอเอซิสเหลือใช้สำหรับงานใบตอง (ศศ.ม.), มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, กรุงเทพฯ.

กิตติศักดิ์ ธรรมศักดิ์ชัย. (2557). การศึกษาและพัฒนาของที่ระลึกจากเครื่องแขวนไทย (ศ.อ.ม.) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.

- จินตารรณ สิงคสิน. (2558). ผู้จัดการรายวัน ฟูดสไตล์สต์ ผู้รังสรรค์ศิลปะบนจานอาหาร. กรุงเทพฯ: หนังสือพิมพ์ผู้จัดการรายวัน.
- ชูพิยา เจาะอารง. (2547). การเชื่อมโยงสภาวะอารมณ์ของวัยรุ่นตอนปลายและผู้ใหญ่ตอนต้น (ศศ.ม.), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- ฐปัทม์ แก้วปาน สราวุธ อิศรานุวัฒน์ และจริยา แผลงนอก. (2563). หลักการและแนวคิดในการออกแบบผลิตภัณฑ์. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์, 22(2), 161-182.
- นะกะวี ด้านลาพล. (2561). ศิลปะการจัดจานและออกแบบตกแต่งอาหารไทยพืชน. วารสารบัณฑิตศึกษา, 15(71), 1-13.
- ประวิตร เปรื่องอักษร. (2554). สัมภาษณ์วันที่ 6 พฤศจิกายน 2554 อ้างถึงใน ปฤณต์ นัจนฤตย์ (2554)
- ประสพชัย พสุนนท์, ณนันท แดงสังวาล จินพนธ์ ชุมเกต และกนกกร เนตรชู. (2564). เมืองเพชรเมืองสามรส เพชรบุรีเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของ Unesco. เพชรบุรี: คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ปิยรัตน์ ปันลี. (2567). จากจอบสู่จาน: เชฟส์เทเบิลการกินอย่างมีหลักการและภูมิทัศน์อาหาร ไทย. วารสารสังคมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, 54(1), 168-191.
- วรัญญู อินทรกำแหง. (2564). เพชรบุรีมีอะไรดี ทำไม เมือง 3 รส' แห่งนี้จึงถูกยกขึ้นแท่นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารล่าสุดของ UNESCO. สืบค้นเมื่อ 20 พฤศจิกายน 2565, จาก <https://thestandard.co/phetchaburi-unesco-creative-cities-network/>
- ศุภศิลป์ กุลจิตต์เจือวงศ์. (2560). การวิเคราะห์ผู้รับสารในยุคดิจิทัล. วารสารมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์, 34(1), 168-187.
- สักรณัฐ ศิวะบวร. (2555). แนวคิด นวัตกรรมจากวัฒนธรรม วิธีการออกแบบขับเคลื่อนโลก. สืบค้นเมื่อ 4 ธันวาคม 2565, จาก <http://www.tcdc.or.th /src/16517/>
- เอกพล ศรีคงรักษ์. (2552). ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารคาว. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มิตรสัมพันธ์กราฟิก จำกัด.
- Bellingham, L and Bylee, J.A. (2008). Food stylist for Photographers a Guide to Creating Your Own Apptizing Art. UK: Oxford University Press.
- Oxford University. (2006). Oxford Word power Dictionary. UK: Oxford University Press.
- Sarioglan, M. (2014). Fusion cuisine education and its relation with molecular gastronomy education (comparative course content analysis). International Journal on New Trends in Education and Their Implications, 5(3), 64-70.