



## อาหารไทย...เอกลักษณ์ไทย

อาหารไทยเป็นอาหารที่มีเสน่ห์ ครบรส สวยงาม เป็นหนึ่งในเอกลักษณ์วัฒนธรรมไทยที่ได้รับความนิยมทั้งในและต่างประเทศ และจากการประชุม APEC 2022 ที่เพิ่งเสร็จสิ้นไป กระแสของอาหารไทยก็ยังคงได้รับการชื่นชมพูดถึงอย่างแพร่หลาย โดยหวังว่าอาหารไทยจะเป็น Soft Power ที่จะมาช่วยผลักดันเศรษฐกิจได้ เพื่อสะท้อนความคิดเห็นของประชาชน “สวนดุสิตโพล” มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้สำรวจความคิดเห็นของประชาชนทั่วประเทศ จำนวนทั้งสิ้น 1,044 คน (สำรวจทางออนไลน์) ระหว่างวันที่ 19-24 พฤศจิกายน 2565 สรุปผลได้ ดังนี้

### 1. ประชาชนคิดว่าเอกลักษณ์ของอาหารไทยคืออะไร

อันดับ 1	ความพิถีพิถัน ประณีตสวยงาม	83.96%
อันดับ 2	อาหารไทยมีประโยชน์ เป็นยา มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ	81.17%
อันดับ 3	มาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็น Soft Power มีต้นทุนทางวัฒนธรรม	75.98%

### 2. “5 อันดับ” เมนูอาหารไทยที่เป็นเอกลักษณ์ไทย

อันดับ 1	ต้มยำกุ้ง	57.65%
อันดับ 2	ผัดไทย	33.17%
อันดับ 3	ส้มตำ	23.89%
อันดับ 4	แกงเขียวหวาน	22.11%
อันดับ 5	แกงมัสมั่น	13.23%

### 3. สิ่งที่เป็นห่วงหรือกังวลเกี่ยวกับอาหารไทย

อันดับ 1	การรักษาสูตรต้นตำรับ รสชาติดั้งเดิม	90.75%
อันดับ 2	การรักษาคุณภาพของอาหารไทย วัตถุดิบของไทย	74.95%
อันดับ 3	คนสนใจเรียนอาหารไทยลดลง ไม่มีผู้สืบทอด สานต่อ	68.02%

### 4. ประชาชนคิดว่าควรทำอย่างไรจึงจะรักษาเอกลักษณ์ของอาหารไทยไว้ได้

อันดับ 1	ภาครัฐส่งเสริมอย่างจริงจัง ผลักดันเป็น Soft power	88.85%
อันดับ 2	ปลูกฝังให้กับคนรุ่นหลังได้เห็นถึงคุณค่า ความสำคัญและสานต่อ	82.50%
อันดับ 3	ประชาสัมพันธ์ให้คนไทยช่วยกันรักษารากเหง้า เอกลักษณ์ของอาหารไทย	77.31%

### 5. ใคร/หน่วยงานใด ที่จะช่วยส่งเสริมอาหารไทยให้เป็นเอกลักษณ์ของไทยต่อไป

อันดับ 1	ประชาชนคนไทยทุกคน	70.00%
อันดับ 2	กระทรวงวัฒนธรรม	65.38%
อันดับ 3	คนเก่าแก่ ปราชญ์ชาวบ้าน	63.37%

6. ประชาชนคิดว่าการประชุม APEC 2022 จะช่วยส่งเสริม “อาหารไทย...เอกลักษณ์ไทย” ไปสู่สายตาชาวต่างชาติได้มากน้อยเพียงใด

ค่อนข้างมาก 51.44%      มากที่สุด 29.79%      ค่อนข้างน้อย 17.43%      น้อยที่สุด 1.34%

\*หมายเหตุ ผู้ตอบสามารถระบุความคิดเห็นได้มากกว่า 1 เรื่อง (คำร้อยละจึงคำนวณในแต่ละข้อ)

โพล : อาหารไทย...เอกลักษณ์ไทย

(แผ่น 2)

\*ส่งข่าววันอาทิตย์ที่ 27 พฤศจิกายน 2565



ฝ่ายข่าวหน้า 1/เศรษฐกิจ/สังคม

ประธานสวนดุสิตโพล ดร.ณัฐพล แยมฉิม

โทร. 02-2445210/ โทรสาร 02-2445600

<http://www.suandusitpoll.dusit.ac.th>

## สรุปผลการสำรวจ : อาหารไทย...เอกลักษณ์ไทย

สวนดุสิตโพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สำรวจความคิดเห็นของประชาชนทั่วประเทศ จำนวนทั้งสิ้น 1,044 คน (สำรวจทางออนไลน์) ระหว่างวันที่ 19-24 พฤศจิกายน 2565 พบว่า เอกลักษณ์ของอาหารไทย คือ ความพิถีพิถัน ความประณีตสวยงาม ร้อยละ 83.96 รองลงมาคือ อาหารไทยมีประโยชน์ เป็นยา มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ ร้อยละ 81.17 เมนูอาหารไทยที่เป็นเอกลักษณ์ไทย อันดับ 1 คือ “ต้มยำกุ้ง” ร้อยละ 57.65 รองลงมาคือ ผัดไทย ร้อยละ 33.17 สิ่งที่เป็นห่วงหรือกังวลเกี่ยวกับอาหารไทย คือ การรักษาสูตรต้นตำรับและรสชาติดั้งเดิม ร้อยละ 90.75 โดยมองว่าภาครัฐควรส่งเสริมอย่างจริงจัง ผลักดันเป็น Soft Power ร้อยละ 88.85 ทั้งนี้หน่วยงานที่จะช่วยส่งเสริมอาหารไทย คือ คนไทยทุกคน ร้อยละ 70.00 รองลงมาคือ กระทรวงวัฒนธรรม ร้อยละ 65.38 สุดท้ายมองว่าการประชุมเอเปค 2022 ที่จบไปนั้นช่วยส่งเสริม “อาหารไทย...เอกลักษณ์ไทย” ได้ค่อนข้างมาก ร้อยละ 51.44

คนไทยมองว่าเอกลักษณ์ของอาหารไทยคือ “ความพิถีพิถัน ความประณีต สวยงาม” ซึ่งเป็นการถ่ายทอดวัฒนธรรมไทยได้เป็นอย่างดีผ่านเมนูอาหารไทยต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมนูที่เป็นที่รู้จักกันทั่วโลกอย่าง “ต้มยำกุ้ง” “ผัดไทย” หรือแม้กระทั่ง “ส้มตำ” ก็เป็นที่นิยมมากขึ้น แต่ด้วยการไหลของวัฒนธรรมการกิน ทำให้รสชาติและสูตรมีการดัดแปลงจนทำให้เกิดความผิดเพี้ยน ดังนั้นการรักษาสูตรและรสชาติดั้งเดิมจึงเป็นสิ่งสำคัญ ภาครัฐจึงควรส่งเสริม รักษา และส่งต่ออีกหนึ่ง Soft Power ไทยสู่สายตาชาวโลก



นางสาวพรพรรณ บัวทอง

นักวิจัย สวนดุสิตโพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร 086-3766533

จากการจัดสนทนากลุ่มเรื่องอาหารไทย...เอกลักษณ์ไทย พบว่า อาหารไทยเป็นอาหารที่มีเรื่องราวและความเก่าแก่มากมาย มีจุดเชื่อมโยงมาจาก “ข้าว” ซึ่งเป็นอาหารหลักในภูมิภาคนี้ อาหารไทยปัจจุบันผ่านการรับรู้และนำไปประกอบอาชีพทั้งในและต่างประเทศ การส่งเสริมเพื่อสร้างความยั่งยืนให้กับอาหารไทยมองว่าหลายภาคส่วนต้องทำงานร่วมกัน การส่งเสริมอาหารไทยจึงควรสร้างการดึงดูดและการมีส่วนร่วมให้กับผู้รับประทาน ผ่านการนำเสนอด้วยการเล่าเรื่องราว (Story Telling) ผ่านช่องทางต่าง ๆ โดยเฉพาะสื่อดิจิทัลเพื่อให้เกิดการรับรู้และสานต่ออาหารไทยในมุมมองอันหลากหลาย

ผศ.อัศพรพล ไวเชียงคำ

อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

อาหารไทยเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะในหลายมิติด้วยกัน อาทิ อาหารไทยที่มีเอกลักษณ์ตามภูมิศาสตร์ ภูมิปัญญา ฤดูกาล รสชาติ วัตถุดิบ ความประณีต ความพิถีพิถัน เป็นต้น ซึ่งทั้งหมดนี้ล้วนเป็นจุดเชื่อมโยงผ่านการรับประทานอาหารแบบสำหรับซึ่งก็เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่มีมาอย่างช้านาน นอกจากนี้การทราบเรื่องราวความเป็นมาและคุณสมบัติของอาหารผ่านการเรียนรู้ในรูปแบบต่างๆ เป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้เอกลักษณ์ของอาหารไทยสามารถคงอยู่และต่อยอดได้ในอนาคต ดังนั้นสถาบันการศึกษาจึงมีบทบาทสำคัญ และทุกภาคส่วนจะต้องร่วมมือกันเพื่อผลักดันอาหารไทย...เอกลักษณ์ไทยต่อไป

ผศ.กาญจนา เพ็ญศรี

อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต