

การใช้ประสาทสัมผัสทั้งห้าเพื่อเปิดรับประสบการณ์อันดี ระหว่างนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติกับอาหาร
รถเข็นหรือร้านหาบเรริมทาง
(SUGGESTIONS TO PROMOTE GOOD EXPERIENCE TO THAILAND'S STREET FOOD BY
ENHANCING THE COMPLETE USE OF FIVE SENSES OF TOURISTS)

จัดทำโดย
นางสาว พสุนาถ เมฆานูเคราะห์

โครงการวิจัยนี้ได้รับเงินทุนสนับสนุนในการทำวิจัยจาก กรมส่งเสริมวัฒนธรรม
กระทรวงวัฒนธรรม พ.ศ. ๒๕๕๕

บทคัดย่อ (ภาษาไทย)

การชิมอาหารริมทางถือได้ว่าเป็นการเปิดประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ไม่ควรพลาด เพราะอาหารริมทางถือได้ว่ามีเสน่ห์ที่ดึงดูดใจและยังสามารถสร้างความประทับใจอันดีให้แก่นักท่องเที่ยวต่างชาติ โดยอาหารริมทางที่วางจำหน่ายบนทางเท้าไปทั่วทุกที่นั่นเป็นอาหารที่มีรสชาติดีและวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารและจำหน่ายบนรถเข็นของพ่อค้าแม่ค้านั้นจะใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นและมีวิธีการเตรียมรวบรวมไปถึงการปรุงอาหารที่ไม่ยุ่งยากนัก โดยอาหารที่ถูกจำหน่ายมีหลากหลายชนิด อาทิ อาหารพอดี้คำ อาหารรับประทานอาหารประเภทขนมหวานและผลไม้สด เป็นต้น

ในรายงานวิจัยฉบับนี้ ผู้วิจัยได้ทำการสำรวจกลุ่มตัวอย่างนักท่องเที่ยวต่างชาติจำนวน ๑๕ คน บนพื้นที่สำรวจ ๓ พื้นที่ ได้แก่ ถนนข้าวสาร ถนนสีลมและถนนเยาวราช โดยการเก็บข้อมูลการวิจัยฉบับนี้ใช้วิธีการสนทนาสังเกตและสอบถามนักท่องเที่ยวต่างชาติและพ่อค้าแม่ค้ารถเข็นหาบเร่ริมทาง โดยข้อมูลอ้างอิงที่ได้จะถูกเก็บบันทึกเป็นรูปภาพ จดบันทึกคำพูด และวิดีโอ นอกจากนี้ผู้วิจัยยังได้นำเอากรอบแนวความคิดประสบการณ์ลูกค้าที่ได้รับการพัฒนาจาก บริษัทดับลิน (Jean Paradis et. al ๒๐๐๗) และทฤษฎีการรับรู้ในแง่ของการที่มนุษย์ได้ใช้อวัยวะรับสัมผัส (Sensory motor) ซึ่งเรียกว่า เครื่องรับ (Sensory) ทั้ง ๕ ชนิด คือ ตา หู จมูก ลิ้น และสัมผัส มาร่วมและสังเคราะห์วิเคราะห์ข้อมูลด้วย จากการวิเคราะห์ข้างต้นพบว่า นักท่องเที่ยวต่างชาติใช้ประสาทสัมผัสทั้ง ๕ ของตนเองเป็นสัญชาตญาณในการกระตุ้น จดจำ ส่งต่อ และถ่ายทอดประสบการณ์อันดีในการรับประทานอาหาร นอกจากนี้ผลการวิเคราะห์การสัมผัสพ่อค้าแม่ค้าหาบเร่ทางพบว่าการขายอาหารรถเข็นหาบเร่ริมทางนั้นเป็นมากกว่าการขายอาหาร โดยพ่อค้าแม่ค้ามีกลยุทธ์ในการขายอาหาร เช่น การแสดงไมตรีจิต การเชิญชวนและกระตุ้นนักท่องเที่ยวต่างชาติมีความรู้สึกสนุกสนานร่วมกับพ่อค้าแม่ค้าอีกด้วย และที่สำคัญคือการออกแบบประสบการณ์บนพื้นที่จริงและตัวตนแบบประสบการณ์นั้นจะถูกนำเสนอออกมาเพื่อช่วยกระตุ้นและเสริมสร้างทักษะทั้งด้านความคิด การพัฒนาทักษะและการต่อยอดนำไปใช้จริงของพ่อค้าแม่ค้าอย่างต่อเนื่องเพื่อบรรลุเป้าหมายในการเพิ่มประสบการณ์อาหารริมทางให้แก่นักท่องเที่ยวต่างชาติ ให้มีความสุขและอึดอ้อมกับอาหารริมทางที่ทั้งมีรสชาติที่ดี สะอาด และยังสะท้อนถึงวัฒนธรรมอันดีที่เกี่ยวข้องกับอาหารอีกด้วย

คำสำคัญ : อาหารริมทางของไทย / พ่อค้าแม่ค้าขายอาหารหาบเร่ริมทางของไทย / ประสาทสัมผัสทั้งห้า / การออกแบบเชิงประสบการณ์ / กรอบแนวความคิดประสบการณ์ลูกค้า / ประเทศไทย

