

หัวข้อวิจัย	ศักยภาพภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้
ชื่อผู้วิจัย	จรรยา สุขจันทร์ ดร. กุรอชียะห์ ยามิรุเต็ง อาจารย์นุชนัตร ตาเย๊ะ
คณะ/หน่วยงาน	วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร
มหาวิทยาลัย	ราชภัฏยะลา
ปีงบประมาณ	2561

บทคัดย่อ

อาหารท้องถิ่นสามวัฒนธรรมในจังหวัดชายแดนใต้ มีความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะจากบริบทของสังคมวัฒนธรรม จึงเป็นจุดแข็งที่สำคัญที่สามารถนำมาสร้างมูลค่าเพิ่มในรูปแบบต่างๆ ได้ งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพของอาหารสามวัฒนธรรม โดยคัดเลือกชนิดอาหาร จัดทำตำรับมาตรฐานของอาหาร ประเมินคุณค่าทางโภชนาการ วิเคราะห์และอธิบายศักยภาพของอาหาร (5 ระดับ) พร้อมทั้งนำเสนอแนวทางในการเพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร ผลการวิจัยพบว่า อาหารจำนวน 8 ตำรับจากทั้งหมด 9 ตำรับมีศักยภาพด้านลักษณะเฉพาะของอาหารที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค และศักยภาพด้านอื่นๆ จำแนกตามวัฒนธรรม คือ อาหารวัฒนธรรมไทย ได้แก่ 1) แกงส้มปลาหมึกขี้หนู มีศักยภาพรวมระดับสูงมาก (4.14) แนวทางพัฒนา คือ พัฒนาเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารที่มีความจำเพาะต่อพื้นที่ และอาหารเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวทั้งในรูปแบบของเมนูในร้านอาหาร โรงแรม และเป็นสินค้าของฝาก 2) กุ้งผัดสะตอสามรส มีศักยภาพรวมระดับสูง (3.85) แนวทางพัฒนา คือ พัฒนาเป็นอาหารที่มีความจำเพาะต่อพื้นที่ อาหารเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในรูปแบบเมนูในร้านอาหาร 3) ขนมเจาะหู มีศักยภาพรวมระดับปานกลาง (2.97) แนวทางพัฒนา คือ พัฒนาเป็นสินค้าของฝาก อาหารวัฒนธรรมจีน ได้แก่ 1) ปลาจีนนึ่งซีอิ้ว มีศักยภาพรวมระดับสูงมาก (4.33) แนวทางพัฒนา คือ พัฒนาเป็นอาหารสำหรับผู้สูงอายุ อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารที่มีความจำเพาะต่อพื้นที่ อาหารที่ผลิตเชิงพาณิชย์ในทุกรูปแบบ และอาหารเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว 2) ไก่สับสูตรเบตง มีศักยภาพรวมระดับสูงมาก (4.31) แนวทางพัฒนา คือ พัฒนาเป็นอาหารที่มีความจำเพาะต่อพื้นที่ อาหารที่ผลิตเชิงพาณิชย์ในทุกรูปแบบ และอาหารเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว 3) ขนมม่อฉี่ มีศักยภาพรวมระดับสูง (3.84) แนวทางพัฒนา คือ พัฒนาเป็นอาหารที่มีความจำเพาะต่อพื้นที่ อาหารที่ผลิตเชิงพาณิชย์ในรูปแบบเมนูอาหาร และสินค้าของฝาก และอาหารเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว สำหรับอาหารวัฒนธรรมมลายู ประกอบด้วย 1) ซุลาปือซา มีศักยภาพรวมระดับสูง (3.69) แนวทางพัฒนา คือ พัฒนาเป็นอาหารที่มีความจำเพาะต่อพื้นที่ อาหารที่ผลิตเชิงพาณิชย์ในรูปแบบเมนูในร้านอาหาร และอาหารเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

2) บอเต๊ะ มีศักยภาพรวมระดับสูง (3.78) แนวทางพัฒนา คือ พัฒนาเป็นอาหารที่มีความจำเพาะต่อพื้นที่ การผลิตเชิงพาณิชย์ในทุกรูปแบบ และอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยว และ 3) ขนมเปียกนม มีศักยภาพรวมระดับสูง (3.63) แนวทางพัฒนา คือ พัฒนาเป็นอาหารที่ผลิตเชิงพาณิชย์ในรูปแบบเมนูในร้านอาหาร และอาหารเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ซึ่งการพัฒนาอาหารสามวัฒนธรรมทั้ง 9 เมนูสามารถพัฒนาตามศักยภาพของตำรับ ทั้งนี้การพัฒนาในภาพรวมและทำได้ทันทีคือการนำเสนอเป็นเมนูแนะนำในร้านอาหารและโรงแรม ทั้งเป็นเมนูเดี่ยวๆ และเป็นสำหรับ หรือนำเสนอเป็นสำหรับอาหารสำหรับงานเลี้ยง งานประชุมต่างๆ (ทำนองเดียวกับชั้นโตกของภาคเหนือ) หรือวิจัยต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์โดยใช้เทคโนโลยีการอาหารและจำหน่ายในรูปแบบอาหารของฝากจากชายแดนใต้ ซึ่งจะทำให้อาหารสามวัฒนธรรมเป็นที่รู้จักในวงกว้างมากยิ่งขึ้น

คำสำคัญ ศักยภาพอาหาร ภูมิปัญญาท้องถิ่น อาหารสามวัฒนธรรม

Research Title	Potential of Indigenous Knowledge of Three Cultural Foods in Southern Border Provinces
Researcher	JariyaSukjuntra KurosiyahYamirudeng NutchaneTayeh
Faculty/Section	Science, Technology and Agriculture
University	YalaRajabhat
Year	2561

ABSTARACT

Local culture in the southern border provinces is unique in the context of the multicultural society, so it is an important strength that can be used to create value added. These objectives of the study were to investigate the potential of the three cultural foods by selecting of food type, create a standard formulation of food, nutrition evaluation, and analysis and explanation of food potential. The results showed that 8 types of food from 9 cuisines had the unique characteristics to meet the needs of consumers and other potentialities classified by culture as Thai culture cuisine that is 1) Sour Soup with Barramundi and Hausa Potato (Kang Som) (4.14). The developmental approach is to develop a healthy diet, food that is specific to the area and develop in the form of menus in restaurants and hotels and as souvenirs 2) Shrimp Stir Fried with Stink Beans (Kung Pud Sator Sam Rod). It is high potential food (3.85). The developmental approach is to develop food that is specific to the area and as souvenirs and foods to promote tourism. 3). Ring Fried (Kanom Choh Hu) has a moderate potential (2.97). The developmental approach is to develop into a commodity deposit. For Chinese culture cuisine, 1). Steamed Bighead Carp with Soy Sauce. It has a very high potential (4.33). The development approach is to **nutrition for older person**, develop a healthy food that is specific to commercial food areas in all forms and foods to promote tourism. 2) Chopped Chicken : Betong recipe with Soy Sauce has a high potential at 4.31. The developmental approach is to develop food that is specific to the area. Commercial food in all forms and food to promote tourism.

3) Steamed Flour with Bean Stuff has a high potential (3.84). The development approach is to develop foods that are specific to commercial food production areas, in the form of Southern Border Provinces., food and souvenir items and food to promote tourism. For Melayu culture, 1). Beef Curry has a high potential (3.69). The developmental approach foods that are specific to commercial food production areas, commercial food in the form of menus in restaurants and hotels and as souvenirs and foods to promote tourism. 2) Minced Fried Fish Pasty has a high potential at 3.78. The developmental approach is to develop food that is specific to the area. Commercial food in all forms and food to promote tourism. 3) Ancient egg sweet has a high potential (3.63). The development approach is to develop food that is specific to the area, commercial produce in a menu in the restaurant and food to promote tourism. The development of the three cultural foods from 9 cuisine can be developed according to the potential of the recipes. The overall and immediate development is presented as a menu in restaurants and hotels in the form of single dish, or serves as a deck, the conferences (Similarly to the northern Khantoke), or research into the product using the technology of cooking food sold in the form of souvenirs from the southern border. This will make the food of the three cultures widely known.

Keywords Food Potential, Indigenous Knowledge, Three Cultural Food

