



ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจของนักท่องเที่ยวชาวไทย
ในการท่องเที่ยวเมืองแห่งวิทยาการอาหาร
FACTORS AFFECTING THAI TOURISTS' INTENTION TO TRAVEL:
THE PHUKET CITY OF GASTRONOMY STUDY

อาทิตยา มณฑล และณัฐรี สมิตร*

Arthittaya Mondhol and Natnaree Smith*

วิทยาลัยดุสิตธานี

Dusit Thani College

*Corresponding Author E-mail: 2201108531010@dtc.ac.th

Received 20 April 2024; Revised July 8, 2024; Accepted August 21, 2024

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) พฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 2) ความชื่นชอบด้านอาหาร 3) ทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน และ 4) ปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยในการท่องเที่ยวเมืองแห่งวิทยาการอาหาร เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ พื้นที่วิจัย คือ จังหวัดภูเก็ต กลุ่มตัวอย่าง คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ต จำนวน 420 คน และใช้วิธีสุ่มตัวอย่างตามสะดวก เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือแบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา แจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และใช้สถิติเชิงอนุมาน ได้แก่ การวิเคราะห์แบบถดถอย เพื่อทดสอบสมมติฐาน

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 77.38) อายุระหว่าง 28-37 ปี (ร้อยละ 44.28) 1) เห็นด้วยมากที่สุดกับพฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ($\bar{X} = 4.23 \pm 0.582$) 2) เห็นด้วยกับความชื่นชอบด้านอาหาร ($\bar{X} = 3.82 \pm 0.635$) 3) เห็นด้วยกับทัศนคติ ($\bar{X} = 4.04 \pm 0.746$) การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง ($\bar{X} = 3.86 \pm 0.776$) และการรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรม ($\bar{X} = 3.70 \pm 0.924$) แต่มีระดับความเห็นเฉย ๆ กับความตั้งใจท่องเที่ยวเชิงอาหาร ($\bar{X} = 3.15 \pm 1.049$) และ 4) ปัจจัยด้านพฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนไม่ส่งผลต่อความตั้งใจท่องเที่ยวเชิงอาหาร (p-value 0.394) ในขณะที่ปัจจัยด้านความชื่นชอบด้านอาหาร ทัศนคติ การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง และการรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรม ส่งผลต่อความตั้งใจท่องเที่ยวเชิงอาหาร อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p-value < 0.05) หน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน ควรให้ความสำคัญกับกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับความชื่นชอบด้านอาหาร และทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน เพื่อกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวชาวไทยตั้งใจเดินทางมาท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จังหวัดภูเก็ตมากขึ้น



คำสำคัญ: พฤติกรรมการท่องเที่ยว, การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน, ความชื่นชอบด้านอาหาร, ทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน, การท่องเที่ยวเชิงอาหาร

Abstract

The aim of this study was to investigate four key areas: 1) sustainable tourism behavior, 2) gastronomy affection, 3) the theory of planned behavior, and 4) factors influencing Thai tourists' intentions to travel to a city of gastronomy. The research employed a quantitative methodology and was conducted in Phuket province. Convenience sampling was used to select a sample of 420 Thai tourists who had traveled to Phuket, and data were collected through a questionnaire. The data were analyzed using descriptive statistics, including frequency, percentage, mean, and standard deviation, as well as inferential statistics, specifically regression analysis, to test the hypotheses.

The findings revealed that the majority of respondents were female (77.38%) and aged between 28–37 years (44.28%). The results indicated that Thai tourists: 1) strongly agreed with sustainable tourism behavior ($\bar{X} = 4.23 \pm 0.582$), 2) agreed with gastronomy affection ($\bar{X} = 3.82 \pm 0.635$), 3) agreed with attitude ($\bar{X} = 4.04 \pm 0.746$), subjective norm ($\bar{X} = 3.86 \pm 0.776$), and perceived behavioral control ($\bar{X} = 3.70 \pm 0.924$), and 4) sustainable tourism behavior did not significantly affect food tourism intention ($p\text{-value} = 0.394$). However, factors related to gastronomy affection, attitude, subjective norm, and perceived behavioral control were statistically significant ($p\text{-value} < 0.05$). Based on these findings, it is recommended that both the government and private sector should prioritize activities related to gastronomy affection and the theory of planned behavior to encourage Thai tourists to engage in gastronomy tourism in Phuket.

Keywords: Sustainable Behavior, Sustainable Tourism, Gastronomy Affection, Theory of Planned Behavior, Gastronomy Tourism

บทนำ

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในประเทศไทย เป็นตัวแปรสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ ข้อมูลจากกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ย้อนหลัง 10 ปี (พ.ศ. 2556-2565) ระบุว่ารายได้จากผู้เยี่ยมเยือนเป็นจำนวนเงินสูงถึง 2.728 ล้านล้านบาทในปี พ.ศ. 2562 โดยเมื่อพิจารณารายได้ที่เกิดขึ้น



แบบรายจังหวัด พบว่าจังหวัดภูเก็ตเป็นจังหวัดที่มีศักยภาพสูงที่สามารถสร้างรายได้จากผู้เยี่ยมเยือนได้มากเป็นอันดับ 2 รองจากกรุงเทพมหานคร (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2566)

จังหวัดภูเก็ตได้รับการยกย่องจากองค์การเพื่อการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization: UNESCO หรือ ยูเนสโก) ให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร (City of Gastronomy) ในปี พ.ศ. 2558 โดยแผนพัฒนาจังหวัดภูเก็ต พ.ศ. 2566-2570 มีความพยายามในการต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มจากการเป็นเมืองสร้างสรรค์ทางอาหารของโลก ซึ่งแผนแม่บทเสาหลักทางเศรษฐกิจของจังหวัดภูเก็ต เสาที่ 1 เรื่อง Gastronomy City ได้วิเคราะห์ปัจจัย และแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงที่คาดว่าจะส่งผลกระทบต่อโครงการฯ พบว่าจังหวัดภูเก็ตมีโอกาสที่ดีหลายประการ แต่ยังพบประเด็นที่จำเป็นต้องพัฒนาเพื่อที่จะผลักดันให้ภูเก็ตก้าวสู่เมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหารฯ อย่างแข็งแกร่งมากขึ้น เช่น ยังขาดการสื่อสารให้เข้าใจตรงกันอย่างแพร่หลายไปสู่ภาคส่วนต่าง ๆ การผลิตอาหารพื้นเมืองที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดภูเก็ต ขาดการถ่ายทอด และสืบสานไปสู่คนรุ่นหลัง เป็นต้น (สำนักงานจังหวัดภูเก็ต กลุ่มงานยุทธศาสตร์และข้อมูลเพื่อการพัฒนาจังหวัด, 2566)

จากปัจจัยตามแผนแม่บทเสาหลักทางเศรษฐกิจของจังหวัดภูเก็ตที่ระบุถึงปัญหาดังกล่าวนั้น ในมุมมองของความตั้งใจมาท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จังหวัดภูเก็ตของนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวไทย ก็ยังมีข้อจำกัด ผู้วิจัยมีความต้องการที่จะทำการวิจัยเชิงปริมาณเรื่อง “ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความตั้งใจของนักท่องเที่ยวชาวไทย ในการท่องเที่ยวเมืองแห่งวิทยาการอาหาร” เพื่อศึกษาพฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ความชื่นชอบด้านอาหาร และทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน ที่มีผลต่อความตั้งใจท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จังหวัดภูเก็ตของนักท่องเที่ยวชาวไทย โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถนำผลที่ได้จากการวิจัยไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้อย่างตรงจุด และส่งเสริมให้เกิดการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างยั่งยืนในประเทศไทย

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนของนักท่องเที่ยวชาวไทย
2. เพื่อศึกษาความชื่นชอบด้านอาหารของนักท่องเที่ยวชาวไทย
3. เพื่อศึกษาทฤษฎีพฤติกรรมตามแผนของนักท่องเที่ยวชาวไทย
4. เพื่อศึกษาปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความตั้งใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยในการท่องเที่ยวเมืองแห่งวิทยาการอาหาร



การทบทวนวรรณกรรม

แนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (Sustainable Tourism)

สภาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนโลก (Global Sustainable Tourism Council (GSTC), 2022) ได้นิยามไว้ว่า เป็นแนวทางปฏิบัติที่ยั่งยืนของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และความตั้งใจที่จะรับรู้ผลทั้งหมดของการท่องเที่ยว เพื่อลดผลเชิงลบให้มากที่สุด โดยองค์การอนามัยโลกแห่งสหประชาชาติ (United Nations World Tourism Organization (UNWTO), 2023) ได้แนะนำแนวปฏิบัติที่ช่วยส่งเสริมการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) สำหรับนักท่องเที่ยว เช่น การหลีกเลี่ยงการทิ้งขว้างอาหารปริมาณมาก ๆ การเผยแพร่โครงการเพื่อสังคมที่น่าสนใจ การเรียนรู้ภาษาท้องถิ่นเพื่อเชื่อมต่อกับคนในชุมชน การให้ความสำคัญกับการเข้าพักในสถานที่หรือผู้ให้บริการที่มีแนวทางปฏิบัติที่ยั่งยืน การใช้สำเนาเอกสารดิจิทัลแทนกระดาษ และการส่งเสริมหลักจริยธรรมสากลสำหรับการท่องเที่ยว พฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนนี้เป็นหนึ่งในปัจจัยที่เชื่อว่ามีแนวโน้มทำให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความนิยมมากขึ้นในอนาคต เพราะนักท่องเที่ยวมีโอกาสในการสัมผัสวิถีชีวิตท้องถิ่น ทำให้อาหารในท้องถิ่นกลายเป็นจุดดึงดูดที่สำคัญให้นักท่องเที่ยวมาในพื้นที่ (โตมร สุขปรีชา, 2560 อ้างถึงใน วรรณภา อุดมผล, 2565) การวิจัยนี้จึงได้รวมปัจจัยด้านพฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน เป็นหนึ่งในตัวแปรอิสระว่าการมีพฤติกรรมดังกล่าวจะส่งผลให้เกิดความชื่นชอบด้านอาหารหรือไม่ และส่งผลให้เกิดความตั้งใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารหรือไม่

แนวคิด และทฤษฎีที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism)

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร เป็นการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมรูปแบบหนึ่งที่มุ่งส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวมีโอกาสเรียนรู้และสัมผัสกับวัฒนธรรมอาหารของแต่ละท้องถิ่น นอกจากนี้ยังสนับสนุนให้คนในท้องถิ่นรักษาเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมและประเพณีของตนเอง (เบญจมาภรณ์ ชำนาญญา, 2561) สอดคล้องกับ Swarbrooke และ Horner (2007 อ้างถึงใน Leong et al., 2017) ซึ่งระบุว่า นักท่องเที่ยวมีความชื่นชอบ และความสนใจที่แตกต่างกันในการลองชิมอาหารที่ไม่คุ้นเคยขณะเดินทางท่องเที่ยว Rousta และ Jamshidi (2020 อ้างถึงใน Syntiadewi et al., 2022) ได้สรุปว่า นักท่องเที่ยวเชิงอาหารมีทัศนคติที่ดี และให้ความสนใจบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นหรือแบบดั้งเดิม หากผลิตภัณฑ์นั้นสามารถให้คุณค่าในห้าด้าน ได้แก่ รสชาติ และคุณภาพ สุขภาพ ความปลอดภัย และสุขอนามัย ราคา และเกียรติยศศักดิ์ศรี

จากแนวคิดเหล่านี้ สรุปได้ว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีความเกี่ยวข้องกับสี่ประเด็นสำคัญ ได้แก่ การมีส่วนร่วมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น การเข้าร่วมกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร และการชิมอาหาร ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น การเรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ และวิธีการทำอาหารพื้นเมือง ประสบการณ์ในอดีตที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น ประสบการณ์ก่อนหน้านี้ในการบริโภคอาหารพื้นเมือง และค่านิยมการบริโภคอาหารพื้นเมือง เช่น การให้ความสำคัญ และคุณค่าต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่น



การวิจัยนี้ได้รวมปัจจัยด้านความชื่นชอบด้านอาหารเป็นหนึ่งในตัวแปรอิสระ เพื่อตรวจสอบว่าการมีคุณลักษณะดังกล่าวจะส่งผลให้เกิดความตั้งใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารหรือไม่ ซึ่งเป็นการวิเคราะห์ที่สำคัญในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในอนาคต

แนวคิด และทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน (Theory of Planned Behavior: TPB)

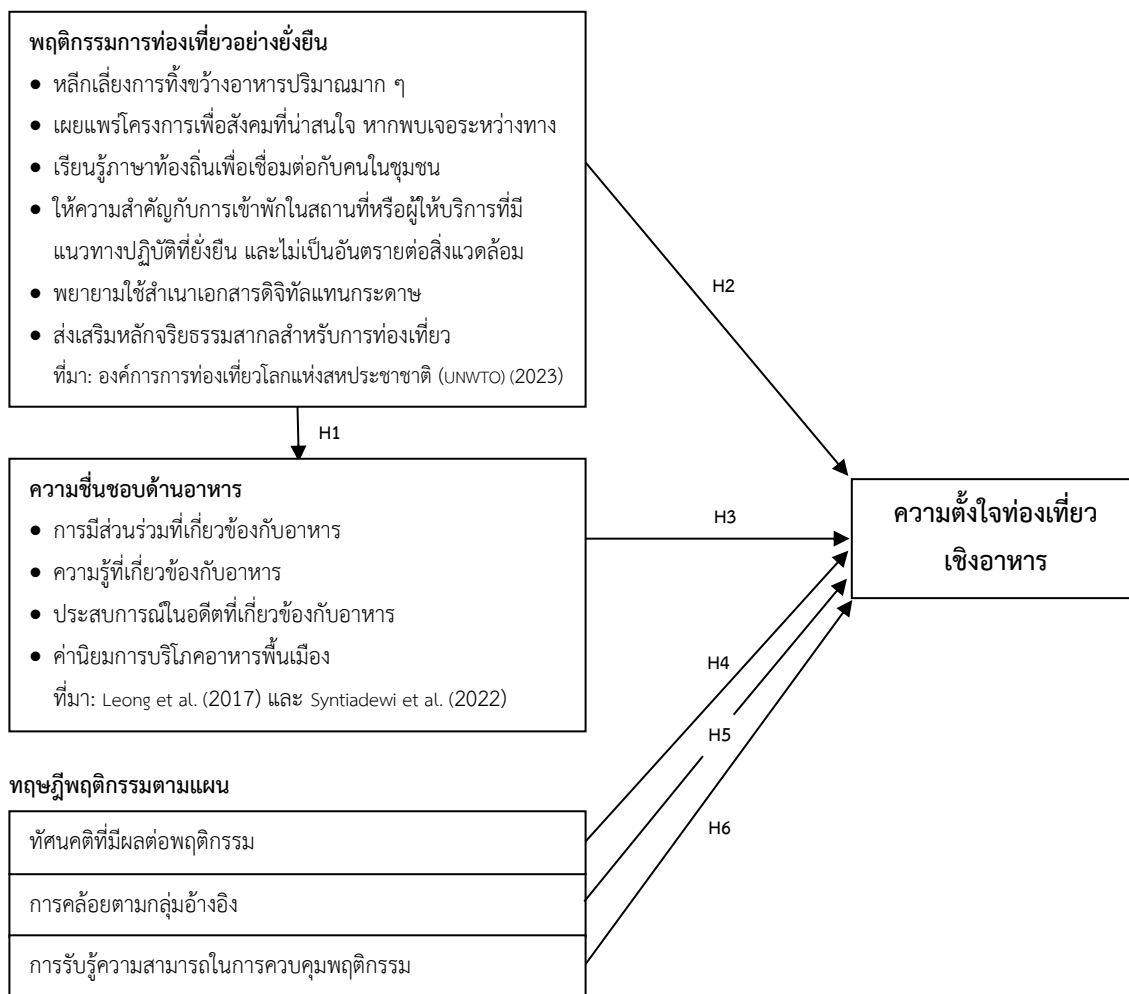
ทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน (Theory of Planned Behavior: TPB) (Fishbein & Ajzen, 1975 อ้างถึงใน Ryan & Carr, 2010) เป็นทฤษฎีที่พัฒนามาจากทฤษฎีการกระทำที่มีเหตุผล (Theory of Reasoned Action: TRA) โดยมีพื้นฐานอยู่บนสมมติฐานที่ว่าแต่ละบุคคลทำการตัดสินใจอย่างมีเหตุผลเพื่อมีส่วนร่วมในพฤติกรรมเฉพาะ โดยการประเมินข้อมูลที่มีอยู่ ทฤษฎีนี้ชี้ให้เห็นว่าประสิทธิภาพของพฤติกรรมถูกกำหนดโดยความตั้งใจของบุคคลที่จะมีส่วนร่วมในพฤติกรรมนั้น และการรับรู้ว่าการกระทำนั้นอยู่ภายใต้การควบคุมของตนเอง ในปี ค.ศ. 1991 Ajzen ได้เพิ่มองค์ประกอบการรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรม (Perceived Behavioral Control: PBC) เข้าไปในทฤษฎีเพื่ออธิบายว่าการรับรู้การควบคุมมีอิทธิพลต่อความตั้งใจและการแสดงออกของพฤติกรรมอย่างไร เนื่องจากพฤติกรรมของบุคคลแตกต่างกันไปตามการรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรม ดังนั้นในการวิจัยนี้จึงได้รวมปัจจัยจากทฤษฎีพฤติกรรมตามแผนเป็นหนึ่งในตัวแปรอิสระ เพื่อวิเคราะห์ว่าคุณลักษณะเหล่านี้จะส่งผลให้เกิดความตั้งใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารหรือไม่

เมืองแห่งวิทยาการอาหาร (City of Gastronomy)

โครงการเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโกก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2547 เพื่อส่งเสริมความร่วมมือและพัฒนากลยุทธ์การพัฒนาอย่างยั่งยืนของเมืองต่าง ๆ โดยมุ่งเน้นการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ โครงการนี้แบ่งออกเป็น 7 ประเภท ได้แก่ เมืองแห่งวรรณกรรม (City of Literature), เมืองแห่งภาพยนตร์ (City of Film), เมืองแห่งดนตรี (City of Music), เมืองแห่งหัตถกรรมและศิลปะท้องถิ่น (City of Crafts and Folk Arts), เมืองแห่งการออกแบบ (City of Design), เมืองแห่งศิลปะสื่อประชาสัมพันธ์ (City of Media Art), และเมืองแห่งวิทยาการอาหาร (City of Gastronomy) ในปี พ.ศ. 2558 จังหวัดภูเก็ตได้รับการยกย่องให้เป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านวิทยาการอาหาร ซึ่งทำให้จังหวัดภูเก็ตกลายเป็นจังหวัดแรกของประเทศไทย เมืองแรกของกลุ่มประเทศอาเซียน และเป็นหนึ่งใน 50 เมืองทั่วโลกที่ได้รับการยกย่องในประเภทนี้ (UNESCO Creative Cities Network, 2023)

กรอบแนวคิดการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ ผู้วิจัยกำหนดกรอบแนวคิดการวิจัยตามแนวคิด/ทฤษฎีของพฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ความชื่นชอบด้านอาหาร และทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน โดยมีรายละเอียดดังนี้



ที่มา: Ajzen I. (1991) (อ้างถึงใน Hamid M.A. & Isa S. M., 2015)

แผนภาพที่ 1 แสดงกรอบแนวคิดในการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประชากรในการวิจัยครั้งนี้ คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ต จำนวน 2,308,266 ราย (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2566) กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้ คือ นักท่องเที่ยวที่เคยท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต จำนวน 420 คน โดยใช้สูตรการคำนวณของ Yamane (1973 อ้างถึงใน Chirawatkul, 2019) กำหนดระดับค่าความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และความคลาดเคลื่อนร้อยละ 5 ผู้วิจัยใช้วิธีสุ่มตัวอย่างตามความสะดวก (Convenience Sampling)

2. เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย คือ แบบสอบถาม ประกอบด้วย แบบสอบถามปลายปิด (Closed-End Questionnaire) ในส่วนที่ 1-5 เพื่อสอบถามข้อมูลทั่วไป พฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ความชื่นชอบด้านอาหาร ทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน และความตั้งใจท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จังหวัดภูเก็ตของนักท่องเที่ยวชาวไทย และแบบสอบถามปลายเปิด (Opened-End Questionnaire) ในส่วนที่



6 เกี่ยวกับข้อเสนออื่น ๆ ที่ส่งผลต่อความตั้งใจของนักท่องเที่ยวชาวไทย ในการท่องเที่ยวเมืองแห่งวิทยาการอาหาร

3. การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือวิจัย ได้ดำเนินการโดยเสนอให้ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 3 ท่าน ทำการประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องระหว่างคำถามกับวัตถุประสงค์ (Index of Item Objective Congruence: IOC) โดยผลการประเมินค่า IOC อยู่ในช่วง 0.67-1.00 ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความสอดคล้องที่ระหว่างคำถามและวัตถุประสงค์ของการวิจัย หลังจากนั้นได้ดำเนินการทดลองใช้เครื่องมือวิจัย (Try Out) กับประชากรที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างหลัก คือ นักศึกษาปริญญาตรีจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา จำนวน 30 คน เพื่อทดสอบความน่าเชื่อถือของเครื่องมือ ผลการทดลองใช้พบว่าค่าความน่าเชื่อถือของตัวแปรต่าง ๆ มีค่าดังนี้ ตัวแปรพฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ค่าเท่ากับ 0.934 ตัวแปรความชื่นชอบด้านอาหาร ค่าเท่ากับ 0.927 ตัวแปรทัศนคติ ค่าเท่ากับ 0.793 ตัวแปรการคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง ค่าเท่ากับ 0.835 ตัวแปรการรับรู้การควบคุมพฤติกรรม ค่าเท่ากับ 0.903 ตัวแปรความตั้งใจท่องเที่ยว ค่าเท่ากับ 0.812 ผลการทดสอบเหล่านี้แสดงให้เห็นว่าเครื่องมือวิจัยมีความน่าเชื่อถือและสามารถใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4. ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยส่งแบบสอบถามออนไลน์ผ่านทางสื่อสังคมออนไลน์ กับกลุ่มตัวอย่างจำนวน 420 คน ในเดือนมกราคม ถึง เดือนมีนาคม พ.ศ. 2567

5. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

5.1 สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยวที่เคยท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต โดยการแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และอธิบายข้อมูลด้านพฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ความชื่นชอบด้านอาหาร และทฤษฎีพฤติกรรมตามแผนกับความตั้งใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยใช้มาตรวัดลิเคิร์ต (Likert Scale) (Dimitrieska, V. (2022) ด้วยระดับความคิดเห็น 5 ระดับ คือ 5 คะแนน หมายถึง เห็นด้วยมากที่สุด 4 คะแนน หมายถึง เห็นด้วย 3 คะแนน หมายถึง เฉย ๆ 2 คะแนน หมายถึง ไม่เห็นด้วย และ 1 คะแนน หมายถึง ไม่เห็นด้วยมากที่สุด จากนั้น แปลผลคะแนนและแบ่งช่วงระดับคะแนนโดยใช้คะแนนเฉลี่ยจากข้อมูลของกลุ่มตัวอย่าง เป็นเกณฑ์ในการพิจารณาซึ่ง หาความกว้างของอันตรภาคชั้นได้ดังนี้ (ล้วน สายยศ และอังคณา สายยศ, 2553) ค่าเฉลี่ย 1.00–1.80 แสดงว่า ไม่เห็นด้วยมากที่สุด 1.81–2.60 แสดงว่า ไม่เห็นด้วย 2.61–3.40 แสดงว่า เฉย ๆ 3.41–4.20 แสดงว่า เห็นด้วย และ 4.21–5.00 แสดงว่า เห็นด้วยมากที่สุด

5.2 สถิติเชิงอนุมาน (Inference Statistics) ได้แก่ การวิเคราะห์แบบถดถอยเชิงเส้น (Linear Regression Analysis) เพื่อหาอิทธิพลของปัจจัยด้านพฤติกรรมความยั่งยืนที่ส่งผลต่อความชื่นชอบด้านอาหาร (H1) และการวิเคราะห์แบบถดถอยเชิงเส้นพหุ (Multiple Linear Regression Analysis) เพื่อหาอิทธิพลของปัจจัยด้านพฤติกรรมความยั่งยืน (H2), ความชื่นชอบด้านอาหาร (H3),



ทัศนคติ (H4), การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง (H5) และการรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรม (H6) ที่ส่งผลต่อความตั้งใจท่องเที่ยวท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จังหวัดภูเก็ตของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ผลการวิจัย

ข้อมูลจากแบบสอบถามจากนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ต จำนวน 420 คน ผู้วิจัยดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์การวิจัย โดยสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive statistics) ได้ผลดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวไทย	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	83	19.76
หญิง	325	77.38
ไม่ระบุ	12	2.86
รวม	420	100.00
อายุ		
18-27 ปี	69	16.43
28-37 ปี	186	44.28
38-47 ปี	91	21.67
48-57 ปี	31	7.38
58 ปีขึ้นไป	43	10.24
รวม	420	100.00
ระดับการศึกษา		
น้อยกว่าปริญญาตรี	26	6.19
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	235	55.95
ปริญญาโทหรือเทียบเท่า	144	34.29
ปริญญาเอก	15	3.57
รวม	420	100.00
สถานภาพ		
โสด	277	65.95
สมรส	132	31.43
หย่าร้าง	10	2.38
อื่น ๆ เช่น หม้าย	1	0.24
รวม	420	100.00



ข้อมูลส่วนบุคคลของนักท่องเที่ยวชาวไทย	จำนวน (คน)	ร้อยละ
อาชีพ		
นักเรียน/นักศึกษา	43	10.24
ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	66	15.71
พนักงานบริษัทเอกชน	216	51.43
ธุรกิจส่วนตัว/อาชีพอิสระ	83	19.76
อื่น ๆ เช่น เกษียณ แม่บ้าน	12	2.86
รวม	420	100.00

จากตารางที่ 1 พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ต ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 77.40) และอายุระหว่าง 28-37 ปี (ร้อยละ 44.30)

ตารางที่ 2 พฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนของนักท่องเที่ยวชาวไทย

พฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน	$\bar{x}$	SD	ระดับความเห็น
หลีกเลี่ยงการทิ้งขว้างอาหารปริมาณมาก ๆ โดยพยายามสั่งหรือซื้ออาหารตามปริมาณที่สามารถรับประทานได้หมด	4.59	0.759	เห็นด้วยมากที่สุด
เผยแพร่โครงการเพื่อสังคมที่น่าสนใจ หากพบเจอระหว่างทาง	3.85	1.091	เห็นด้วย
ท่องเที่ยวภูเก็ต เพื่อให้ผู้คนได้ทราบ และเรียนรู้ด้วย			
เรียนรู้ภาษาท้องถิ่นภูเก็ตเพื่อเชื่อมต่อกับคนในชุมชนได้อย่างมีความหมายมากขึ้น	3.60	1.065	เห็นด้วย
ให้ความสำคัญกับการเข้าพักในสถานที่หรือผู้ให้บริการที่มีแนวทางปฏิบัติที่ยั่งยืน และไม่เป็อันตรายต่อสิ่งแวดล้อม	4.27	0.847	เห็นด้วยมากที่สุด
พยายามใช้สำเนาเอกสารดิจิทัลแทนกระดาษ เช่น ตัวเครื่องบิน	4.49	0.783	เห็นด้วยมากที่สุด
เอกสารจองโรงแรมที่พัก เป็นต้น			
ส่งเสริมหลักจริยธรรมสากลสำหรับการท่องเที่ยว เช่น ไม่ทำกิจกรรมที่ขัดต่อขนบธรรมเนียมของประชาชนในท้องถิ่น	4.56	0.721	เห็นด้วยมากที่สุด
พฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนโดยรวม	4.23	0.582	เห็นด้วยมากที่สุด

จากตารางที่ 2 พบว่า ในภาพรวม นักท่องเที่ยวชาวไทยเห็นด้วยมากที่สุดกับพฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ($\bar{x} = 4.23$, $SD = 0.582$) โดยเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน 3 อันดับแรกที่มีระดับความเห็นสูงที่สุด ได้แก่ การหลีกเลี่ยงการทิ้งขว้างอาหารปริมาณมาก ๆ การส่งเสริมหลักจริยธรรมสากลสำหรับการท่องเที่ยว และการพยายามใช้สำเนาเอกสารดิจิทัลแทนกระดาษ



ตารางที่ 3 ความชื่นชอบด้านอาหารของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ความชื่นชอบด้านอาหาร	$\bar{x}$	SD	ระดับความเห็น
การมีส่วนร่วมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	4.28	0.643	เห็นด้วยมากที่สุด
ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	3.14	1.057	เฉย ๆ
ประสบการณ์ในอดีตที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	3.96	0.772	เห็นด้วย
ค่านิยมการบริโภคอาหารพื้นเมือง	3.92	0.701	เห็นด้วย
ความชื่นชอบด้านอาหารโดยรวม	3.82	0.635	เห็นด้วย

จากตารางที่ 3 พบว่า ในภาพรวม นักท่องเที่ยวชาวไทยเห็นด้วยกับความชื่นชอบด้านอาหาร ($\bar{x} = 3.82$, $SD = 0.635$) โดยเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน 3 อันดับแรกที่มีระดับความเห็นสูงที่สุด ได้แก่ การมีส่วนร่วมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ประสบการณ์ในอดีตที่เกี่ยวข้องกับอาหาร และค่านิยมการบริโภคอาหารพื้นเมือง ตามลำดับ

ตารางที่ 4 ทฤษฎีพฤติกรรมตามแผนของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ทฤษฎีพฤติกรรมตามแผน	$\bar{x}$	SD	ระดับความเห็น
ทัศนคติ	4.04	0.746	เห็นด้วย
การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง	3.86	0.776	เห็นด้วย
การรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรม	3.70	0.924	เห็นด้วย
ความตั้งใจท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จังหวัดภูเก็ต	3.15	1.049	เฉย ๆ

จากตารางที่ 4 พบว่า นักท่องเที่ยวชาวไทยเห็นด้วยกับทัศนคติที่มีผลต่อความตั้งใจ ($\bar{x} = 4.04$ และ $SD = 0.746$) การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง ($\bar{x} = 3.86$ และ $SD = 0.776$) และการรับรู้ความสามารถในการควบคุมตนเอง ($\bar{x} = 3.70$ และ $SD = 0.924$) ตามลำดับ ในขณะที่ความตั้งใจท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จังหวัดภูเก็ต นักท่องเที่ยวมีระดับความเห็นเฉย ๆ ($\bar{x} = 3.15$ และ $SD = 1.049$)

ตารางที่ 5 ผลการวิเคราะห์แบบถดถอยเชิงเส้น (Linear Regression Analysis) ของปัจจัยด้านพฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนที่มีผลต่อความชื่นชอบด้านอาหารของนักท่องเที่ยวชาวไทย (H1)

ตัวแปรต้น	B	SE	β	t	p-value
ค่าคงที่	2.035	0.210		9.700	0.000**
พฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน	0.423	0.049	0.388	8.911	0.000**
R² = 0.151, AdjR² = 0.149					



จากตารางที่ 5 พบว่า พฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนส่งผลต่อความชื่นชอบด้านอาหาร ($\beta = 0.388$, $p\text{-value} = 0.000^{**}$) ของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ตารางที่ 6 ผลการวิเคราะห์แบบถดถอยพหุ (Multiple Regression Analysis) ของปัจจัยด้าน พฤติกรรมความยั่งยืน (H2), ความชื่นชอบด้านอาหาร (H3), ทักษะ (H4), การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง (H5) และการรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรม (H6) ที่ส่งผลต่อความตั้งใจท่องเที่ยวท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จังหวัดภูเก็ตของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ตัวแปรต้น	B	SE	β	t	p-value
ค่าคงที่	-1.304	0.327		-3.984	0.000 ^{**}
พฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน	0.064	0.075	0.036	0.853	0.394
ความชื่นชอบด้านอาหาร	0.186	0.081	0.113	2.296	0.022 [*]
ทักษะ	0.148	0.071	0.105	2.095	0.037 [*]
การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง	0.331	0.065	0.245	5.113	0.000 ^{**}
การรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรม	0.431	0.046	0.380	9.357	0.000 ^{**}
$R^2 = 0.423$, $Adj\ R^2 = 0.416$					

จากตารางที่ 6 พบว่า พฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ($\beta = 0.036$) ไม่ส่งผลต่อความตั้งใจท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จังหวัดภูเก็ตของนักท่องเที่ยวชาวไทย ($p\text{-value} = 0.394$) ในขณะที่ ความชื่นชอบด้านอาหาร ($\beta = 0.113$), ทักษะ ($\beta = 0.105$), การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง ($\beta = 0.245$) และการรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรม ($\beta = 0.380$) ส่งผลต่อความตั้งใจท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จังหวัดภูเก็ตของนักท่องเที่ยวชาวไทยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} = 0.022^{*}$, 0.037^{*} , 0.000^{**} และ 0.000^{**} ตามลำดับ)

อภิปรายผล

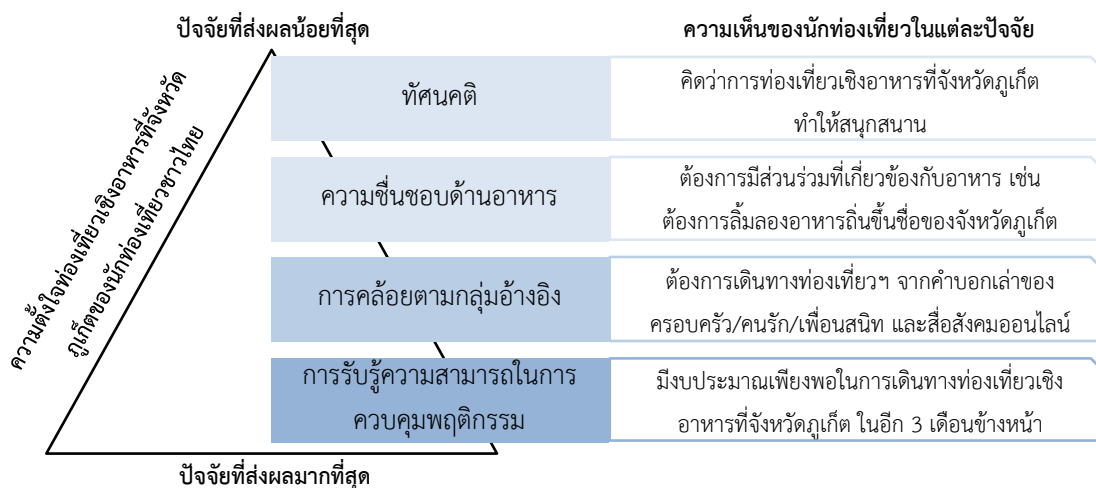
การวิจัยพบว่านักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่มีความเห็นด้วยมากที่สุดกับพฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ซึ่งอาจเป็นผลจากการตื่นตัวของคนไทยที่ได้รับการสนับสนุนและผลักดันจากกระแสสังคม สอดคล้องกับ ชุติวรรณ ปรานีธรรม (2560) ได้สรุปว่าแรงบันดาลใจที่เกิดจากบุคคลตัวอย่างที่ดี เหตุการณ์ และ สิ่งแวดล้อมที่ประสบ และการรับรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ มีบทบาทสำคัญในการสร้างจิตสำนึกและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน นอกจากนี้ นักท่องเที่ยวชาวไทยยังมีความชื่นชอบด้านอาหารเป็นอย่างมาก ซึ่งเกี่ยวข้องกับการมีส่วนร่วมในกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ประสบการณ์ในอดีต และค่านิยมการบริโภคอาหารพื้นเมือง ซึ่งสอดคล้องกับการวิจัยของ พิชญ์สินี บุญญานพวงศ์ และปิยะลักษณ์ พุทธวงศ์ (2564) พบว่า นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศที่เดินทางท่องเที่ยวจังหวัดเชียงใหม่ มีความสนใจในการชิมอาหารพื้นเมือง และการเรียนรู้การทำอาหาร



เช่น การชิม เทศกาลอาหาร การสอน การสาธิต และเส้นทางท่องเที่ยวอาหาร เป็นต้น โดยกิจกรรมเหล่านี้สร้างความพึงพอใจสูงมากให้กับนักท่องเที่ยว

ในทางทศนคติ การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง และการรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรม นักท่องเที่ยวชาวไทยแสดงความเห็นด้วยอย่างชัดเจน ซึ่งสอดคล้องกับ Kilipiri et al. (2023) ที่กล่าวว่า Instagram และผู้มีอิทธิพลในสื่อสังคมออนไลน์มีบทบาทสำคัญในการสร้างทัศนคติเชิงบวกต่อจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน การใช้ข้อมูลเชิงพื้นที่โดยผู้มีอิทธิพลยังช่วยเสริมสร้างความตั้งใจในการเลือกจุดหมายปลายทาง การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนส่งผลต่อความชื่นชอบด้านอาหาร แต่ไม่ส่งผลต่อความตั้งใจท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จังหวัดภูเก็ต อย่างไรก็ตาม ความชื่นชอบด้านอาหาร ทัศนคติ การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง และการรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรมมีผลต่อความตั้งใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร สอดคล้องกับ สุพัฒนา เตโชชลาสัย (2561) พบว่า ความชื่นชอบด้านอาหารมีความสัมพันธ์กับการบริโภคอาหารริมทาง และทัศนคติที่มีต่อพฤติกรรมเป็นตัวแปรคั่นกลางที่สำคัญ

องค์ความรู้ใหม่จากการวิจัย



แผนภาพที่ 2 ผังโมเดลของปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จังหวัดภูเก็ตของนักท่องเที่ยวชาวไทย

จากแผนภาพที่ 2 แสดงให้เห็นว่าปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จังหวัดภูเก็ตของนักท่องเที่ยวชาวไทยเรียงจากมากไปน้อย ได้แก่ (1) การรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรม ความตระหนักรู้ของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับงบประมาณและการจัดการเวลาในการท่องเที่ยว (2) การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง บุคคลใกล้ชิดและสื่อสังคมออนไลน์มีบทบาทสำคัญในการกระตุ้นความต้องการเดินทางไปท่องเที่ยวเชิงอาหาร (3) ความชื่นชอบด้านอาหาร นักท่องเที่ยวมีความต้องการมีส่วนร่วมในกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น การชิมอาหารพื้นเมือง การเรียนทำอาหาร และการเข้าร่วมเทศกาลอาหาร เป็นต้น และ (4) ทัศนคติที่ดีต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร นักท่องเที่ยวมีความเชื่อว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่จังหวัดภูเก็ตจะทำให้เกิดความสุข สนุกสนาน และได้รับประสบการณ์ที่ดี



สรุป

บทความนี้นำเสนอข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลต่อความตั้งใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยในการเดินทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดภูเก็ต จากการวิจัยพบว่านักท่องเที่ยวชาวไทยมีความเห็นด้วยมากที่สุดกับพฤติกรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน แต่ปัจจัยนี้ไม่ส่งผลต่อความตั้งใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ในทางกลับกัน ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความชื่นชอบด้านอาหาร ทัศนคติ การคล้อยตามกลุ่มอ้างอิง และการรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรม ส่งผลอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติต่อความตั้งใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผลการวิจัยนี้ชี้ให้เห็นว่าหน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดภูเก็ตควรจัดทำนโยบาย และแผนปฏิบัติการเพื่อส่งเสริมกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับความชื่นชอบด้านอาหาร การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ และการใช้บุคคลที่มีชื่อเสียง เพื่อกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความตั้งใจในการเดินทางมาท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดภูเก็ตมากขึ้น การดำเนินการดังกล่าวจะช่วยพัฒนาภาพลักษณ์ของการท่องเที่ยวเชิงอาหารและสร้างแรงจูงใจให้กับนักท่องเที่ยว โดยสรุป การวิจัยนี้ได้เผยถึงความสำคัญของปัจจัยด้านความชื่นชอบด้านอาหารและการรับรู้ความสามารถในการควบคุมพฤติกรรมที่มีผลต่อความตั้งใจในการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งเป็นข้อมูลที่มีประโยชน์สำหรับการวางแผน และพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารในอนาคต

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1.1 หน่วยงานทั้งภาครัฐ และเอกชนควรพัฒนารายละเอียดของกิจกรรมที่เพิ่มประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยว เช่น จัดชั้นเรียนทำอาหารพื้นเมืองภูเก็ต เพื่อให้ผู้เข้าร่วมได้เรียนรู้และทดลองทำอาหารแบบดั้งเดิม จัดการอบรมผู้ให้บริการร้านอาหารเพื่อมอบประสบการณ์ที่ดีเยี่ยมให้นักท่องเที่ยว และการเรียนรู้วัตถุดิบหายากหรือมีราคาสูงในภูเก็ต เพื่อสร้างความรู้ และความสนใจในวัตถุดิบท้องถิ่น

1.2 หน่วยงานภาครัฐ เช่น องค์การบริหารส่วนจังหวัดภูเก็ต ควรมีการดำเนินการยกระดับคุณภาพสินค้าและบริการ รวมถึงความปลอดภัยในการท่องเที่ยว เพิ่มการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จัดโปรแกรมท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารที่ครบวงจร และมีคุณภาพ ควบคุมคุณภาพ และราคาของสินค้าและบริการให้สมเหตุสมผล เพื่อให้ นักท่องเที่ยวสามารถเข้าถึงการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้ง่าย และสะดวกยิ่งขึ้น

1.3 หน่วยงานทั้งภาครัฐ และเอกชน เช่น การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานภูเก็ต หรือสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬา จังหวัดภูเก็ต และผู้ประกอบการ ควรกำหนดนโยบายและแผนปฏิบัติการที่ชัดเจนในการสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร สนับสนุนกิจกรรมที่เพิ่มการรับรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านสื่อสังคมออนไลน์และบุคคลที่มีชื่อเสียง เพื่อกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวชาวไทยเกิดความตั้งใจในการเดินทางมาท่องเที่ยวเชิงอาหารในจังหวัดภูเก็ตมากขึ้น



2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรมีการเพิ่มการสุ่มตัวอย่างแบบแบ่งชั้น (Stratified Random Sampling) ระหว่างกลุ่มตัวอย่างที่เคยเดินทางท่องเที่ยว และกลุ่มตัวอย่างที่กำลังเดินทางท่องเที่ยวที่จังหวัดภูเก็ต เพื่อเปรียบเทียบประสบการณ์ในอดีต และปัจจุบัน

2.2 ควรขยายกลุ่มตัวอย่างไปยังนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครอบคลุมและสามารถใช้ในการเตรียมความพร้อมในการรองรับนักท่องเที่ยวต่างชาติ รวมถึงส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่นให้มีความเจริญเติบโตมากขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2566). สถิตินักท่องเที่ยวภายในประเทศ Q1-Q4 ปี 2565 (ภาคใต้). สืบค้น 2 กันยายน 2566. จาก <https://www.mots.go.th/news/category/411>.
- ชูลีวรรณ ปราณีธรรม. (2560). แรบบันดาลใจในการมีจิตสาธารณะเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน. *วารสารปัญญาภิวัฒน์*, 9(1), 254-264.
- เบญจมาภรณ์ ชำนาญฉา. (2561). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร: ศักยภาพและความได้เปรียบของประเทศไทย. *วารสารสมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี*, 24(1), 103-116.
- พิชญ์สินี บุญญานพวงศ์ และปิยะลักษณ์ พุทธวงศ์. (2564). พฤติกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารและความคิดเห็นต่อปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในจังหวัดเชียงใหม่. *วารสารเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้*, 1(1), 37-47.
- ล้วน สายยศ และอังคณา สายยศ. (2553). เทคนิคการวิจัยทางการศึกษา. (พิมพ์ครั้งที่ 11) กรุงเทพมหานคร: สุวีริยาสาส์น
- วรรณภา อุดมพล. (2565). การศึกษาระดับศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนท่องเที่ยวในเขตพื้นที่ภาคตะวันออก. มหาวิทยาลัยบูรพา.
- สุพัฒนา เตชะลาถัย. (2561). พฤติกรรมการบริโภคอาหารริมทางของนักท่องเที่ยว[ปริญญาานิพนธ์ปริญญาโท]. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- สำนักงานจังหวัดภูเก็ต กลุ่มงานยุทธศาสตร์และข้อมูลเพื่อการพัฒนาจังหวัด. (2566). แผนพัฒนาจังหวัดภูเก็ต (ปี พ.ศ. 2566-2570). ภูเก็ต: สำนักงานจังหวัดภูเก็ต.
- Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational behavior and human decision processes*, 50(2), 179-211.
- Chirawatkul, A. (2019). Misuse of Yamane's Table for Sample Size Calculation. *Journal of Health Science of Thailand*, 28(1), S3-S4.



- Dimitrieska, V. (2022). Language Teacher Identity Construction: Reflective Conversation. *Journal of Language, Identity & Education*, 1–16. <https://doi.org/10.1080/15348458.2022.2054418>
- Giner A. O. and Forné F.F. (2023). The way we live, the way we travel: generation Z and sustainable consumption in food tourism experiences. *British Food Journal*, 125(13), 330-351.
- Global Sustainable Tourism Council (GSTC). (2022). *What is Sustainable Tourism?* Global Sustainable Tourism Council (GSTC). <https://www.gstcouncil.org/what-is-sustainable-tourism/>
- Kilipiri, E., Papaioannou, E., & Kotzaivazoglou, I. (2023). Social media and influencer marketing for promoting sustainable tourism destinations: The Instagram case. *Sustainability*, 15(8), 6374. <https://doi.org/10.3390/su15086374>.
- Leong, Q.-L., Ab Karim, S., Awang, K.W. and Abu Bakar, A.Z. (2017). An integrated structural model of gastronomy tourists' behaviour. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 11(4), 573-592.
- Ryan, S. and Carr, A. (2010). Chapter 5 - Applying the biopsychosocial model to the management of rheumatic disease. In Dziedzic, K. and Hammond, A., *Rheumatology* (pp. 63-75). London: Churchill Livingstone.
- Şengel, Ü., Genç, G., Işkın, M., Çevrimkaya, M., Zengin, B. and Sarıışık, M. (2023). The impact of anxiety levels on destination visit intention in the context of COVID-19: the mediating role of travel intention, *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, 6(2), 697-715. <https://doi.org/10.1108/JHTI-10-2021-0295>.
- Syntiadewi, F., Natsir, M., Hidayatullah, S., & Alvianna, S. (2022). The Effect of Gastronomy Involvement, Local Food Consumption Value, Food Knowledge Toward Intention to Recommend Local Traditional Food Semanggi Suroboyo through Attitude as Mediating Variable (A Study of Culinary Arts Students at Monas Pacific Culinary Academy). *International Journal of Research in Engineering, Science and Management*, 5(2), 63-69.
- UNESCO Creative Cities Network. (2023). Creative Cities Network. Retrieved Sep 4, 2023, from UNESCO Creative Cities Network: <https://en.unesco.org/creative-cities/>.
- United Nations World Tourism Organization (UNWTO). (2023). *TOURISM FOR SDGS*. Retrieved Sep 4, 2023, from TOURISM FOR SDGS a platform developed by UNWTO: <https://tourism4sdgs.org/act/travellers/>.