

## ทัศนคติของวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอมือง จังหวัดเลย

### Attitudes of Teenagers Towards Sesame Rice Snacks in Muang Subdistrict, Muang District, Loei Province

กิตติศักดิ์ ทองมีทิพย์<sup>1,\*</sup> และ ขวัญฤทัย ทองนา<sup>2</sup>

Kitisak Thongmeethip<sup>1,\*</sup> and Khwanruethai Thongna<sup>2</sup>

<sup>1</sup> สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน, คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย; Community Development Program, Department of Social Sciences, Faculty of Humanities and Social Sciences, Loei Rajabhat University; email: t.kitisak4313@gmail.com

<sup>2</sup> สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน, คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย; Community Development Program, Department of Social Sciences, Faculty of Humanities and Social Sciences, Loei Rajabhat University; email: thong141147@gmail.com

\* Corresponding author email: t.kitisak4313@gmail.com

#### บทคัดย่อ

**วัตถุประสงค์:** การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาประวัติความเป็นมาและคุณค่าทางวัฒนธรรมในชุมชนของขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอมือง จังหวัดเลย และ 2) ศึกษาทัศนคติของวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ ตำบลเมือง อำเภอมือง จังหวัดเลย

**วิธีการศึกษา:** การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ กลุ่มตัวอย่างคือวัยรุ่น อายุ 21-22 ปี ในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอมือง จังหวัดเลย จำนวน 50 คน ได้มาโดยแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล คือ แบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

**ข้อค้นพบ:** วัยรุ่นส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุเฉลี่ย 21-22 ปี วัยรุ่นมีระดับความรู้และความผูกพันกับขนมพื้นถิ่นในระดับต่ำ ผลการวิจัยพบว่า ส่วนใหญ่ไม่รู้จักขนมข้าวแตงงา จำนวน 26 คน (ร้อยละ 52.00) และไม่ทราบความเชื่อมโยงของขนมกับประเพณีหรือเทศกาลชุมชน จำนวน 27 คน (ร้อยละ 54.00) นอกจากนี้ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ไม่เห็นการทำขนมในโอกาสพิเศษที่บ้านหรือชุมชน จำนวน 32 คน (ร้อยละ 64.00) ซึ่งสะท้อนถึงการลดลงของการถ่ายทอดภูมิปัญญาในชีวิตประจำวัน โดยภาพรวมวัยรุ่นมีทัศนคติที่ดีต่อขนมข้าวแตงงาอยู่ในระดับมาก

**การประยุกต์ใช้จากการศึกษานี้:** ผลการวิจัยสะท้อนให้เห็นถึงสถานการณ์ที่เปราะบางของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นภายใต้บริบทสังคมเมือง ดังนั้น การนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์จึงมุ่งเน้นการสร้างกลไกการอนุรักษ์เชิงรุก และการส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน

**คำสำคัญ:** ขนมข้าวแตงงา; ทัศนคติ; วัยรุ่น; อาหารพื้นถิ่น; การสืบทอดวัฒนธรรม

## Abstract

**Purpose:** This research aimed to 1) study the historical background and cultural value of sesame rice cakes in Mueang Subdistrict, Mueang Loei District, Loei Province; and 2) study adolescents' attitudes toward sesame rice cakes in Mueang Subdistrict, Mueang Loei District, Loei Province.

**Methodology:** This research is a quantitative research design. The sample consisted of 50 adolescents aged 19–25 years in Mueang Subdistrict, Mueang Loei District, Loei Province. The participants were recruited using semi-structured interviews. The data collection instrument was a questionnaire. Data were analyzed using descriptive statistics, including frequency, percentage, mean, and standard deviation.

**Findings:** Most adolescents were female, with an average age of 21–22 years. Overall, adolescents demonstrated low levels of knowledge of and attachment to local traditional desserts. The findings indicated that the majority were unfamiliar with sesame rice cakes with 26 people (52.00%) and were unaware of its connections to community traditions or festivals with 27 people (54.00%). In addition, most participants reported that they had not observed the dessert being prepared for special occasions at home or within the community with 32 people (64.00%), reflecting a decline in everyday mechanisms for the transmission of local wisdom. Overall, adolescents' attitudes toward sesame rice cakes ranged from moderate to more level.

**Applications of this study:** The findings reflect the precarious status of local culinary wisdom within an urban social context. Therefore, the application of the study's results focuses on establishing proactive conservation mechanisms and promoting sustainable economic development.

**Keywords:** Sesame rice snack; Attitudes; Teenagers; Local food; Cultural transmission

## 1. บทนำ

อาหารพื้นถิ่นนับเป็นองค์ประกอบสำคัญที่สะท้อนอัตลักษณ์ วิถีชีวิต และภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่น โดยเฉพาะในบริบทของสังคมไทย อาหารมิได้เป็นเพียงปัจจัยสี่เพื่อการดำรงชีวิตเท่านั้น หากยังเป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดคุณค่าทางวัฒนธรรม ความเชื่อ และความสัมพันธ์ทางสังคมจากรุ่นสู่รุ่น (สุภางค์ จันทวานิช, 2559) ขนมพื้นบ้านจึงถือเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีบทบาทสำคัญต่อการคงอยู่ของอัตลักษณ์ชุมชนในระดับท้องถิ่น ขนมข้าวแตงมาเป็นขนมพื้นถิ่นที่พบในพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย รวมถึงจังหวัดเลย มีลักษณะเด่นคือการใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น ได้แก่ ข้าวเหนียวและงา ผ่านกระบวนการผลิตที่อาศัยภูมิปัญญาชาวบ้าน ชนชนดินนี้มีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต ความเชื่อ และพิธีกรรมของชุมชน เช่น การทำบุญ งานประเพณี และการรวมกลุ่มของครัวเรือนในชุมชน (ศรุดา นิติวรรณ, 2557) สะท้อนให้เห็นถึงคุณค่าทางวัฒนธรรมและสังคมที่สั่งสมมาอย่างยาวนาน

อย่างไรก็ตาม ภายใต้บริบทของสังคมร่วมสมัยที่ได้รับอิทธิพลจากกระแสโลกาภิวัตน์และวัฒนธรรมบริโภคนิยม อาหารและขนมสมัยใหม่จากภายนอกได้เข้ามามีบทบาทในชีวิตประจำวันของคนรุ่นใหม่ โดยเฉพาะกลุ่มวัยรุ่น ซึ่งเป็น

ช่วงวัยที่มีการเปิดรับค่านิยมใหม่และมีพฤติกรรมบริโภคที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว (พงรรัตน์ ทวีรัตน์, 2540) ส่งผลให้ขนมพื้นถิ่นหลายชนิด รวมถึงข้าวแตงงา เริ่มมีบทบาทลดลงและเสี่ยงต่อการถูกละเลยในวิถีชีวิตของคนรุ่นใหม่ วัยรุ่นถือเป็นกลุ่มประชากรที่มีบทบาทสำคัญต่อการสืบทอดหรือการเลือนหายของวัฒนธรรมท้องถิ่น เนื่องจากทัศนคติของวัยรุ่นมีอิทธิพลต่อพฤติกรรม การเลือกบริโภค และการให้คุณค่าต่อมรดกทางวัฒนธรรม หากวัยรุ่นมีทัศนคติในเชิงบวกต่ออาหารพื้นถิ่น ย่อมส่งผลต่อการอนุรักษ์ พื้นฟู และต่อยอดคุณค่าอาหารพื้นบ้านในอนาคต (นนธิยา ตันตราสืบ และวาริษฐ์ มัชยัมบุรุษ, 2561) ในทางตรงกันข้าม หากวัยรุ่นขาดความรู้ ความเข้าใจ หรือมองว่าอาหารพื้นถิ่นล้าสมัย อาจนำไปสู่การเสื่อมถอยของภูมิปัญญาท้องถิ่นในระยะยาว พื้นที่ตำบลเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเลย เป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมและยังคงปรากฏร่องรอยของอาหารและขนมพื้นถิ่นในชุมชน อย่างไรก็ตาม ยังปรากฏช่องว่างขององค์ความรู้เกี่ยวกับการรับรู้และทัศนคติของวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงาอย่างเป็นระบบ งานวิจัยส่วนใหญ่ที่เกี่ยวข้องมักมุ่งเน้นการศึกษาด้านประวัติ ความเป็นมา หรือกระบวนการผลิตอาหารพื้นถิ่นมากกว่ามิติด้านทัศนคติของคนรุ่นใหม่ (สุชาติ ประสิทธิ์รัฐสินธุ์, 2555)

ดังนั้น การศึกษาวิจัยเรื่องทัศนคติของวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเลย จึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง ทั้งในด้านการทำความเข้าใจประวัติความเป็นมาและคุณค่าทางวัฒนธรรมของขนมข้าวแตงงาในบริบทชุมชน และในด้านการวิเคราะห์ทัศนคติของวัยรุ่นซึ่งเป็นกลไกสำคัญต่อการอนุรักษ์และสืบสานอาหารพื้นถิ่น งานวิจัยนี้จะช่วยสร้างองค์ความรู้ที่เป็นประโยชน์ต่อการกำหนดแนวทางการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่น การจัดการเรียนรู้ทางวัฒนธรรม และการพัฒนากิจกรรมหรือโครงการที่สอดคล้องกับบริบทของคนรุ่นใหม่ในพื้นที่จังหวัดเลยต่อไป

## 2. วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและคุณค่าทางวัฒนธรรมในชุมชนของขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเลย
- 2.2 เพื่อศึกษาทัศนคติของวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ ตำบลเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเลย

## 3. ทบทวนวรรณกรรม

ทัศนคติ (Attitude) ถือเป็นกลไกทางจิตวิทยาที่ซับซ้อนซึ่งส่งผลโดยตรงต่อการกำหนดพฤติกรรมของมนุษย์ โดยเฉพาะในมิติของการเลือกบริโภคอาหารที่มีรากฐานทางวัฒนธรรม ตามแนวคิดของ Rosenberg & Hovland (1960) ที่กล่าวว่าทัศนคติไม่ได้เกิดขึ้นลอย ๆ แต่ประกอบด้วยโครงสร้าง 3 ประสาน (Tri-component model) คือ ด้านความรู้และความเชื่อ (Cognitive component) ซึ่งในบริบทของขนมข้าวแตงงา หมายถึง การที่วัยรุ่นได้รับข้อมูลเกี่ยวกับประวัติศาสตร์และคุณประโยชน์ของวัตถุดิบ ด้านอารมณ์ความรู้สึก (Affective component) ที่สะท้อนผ่านความพึงพอใจในรสชาติหรือความรู้สึกร่วมกับชุมชน และ ด้านแนวโน้มพฤติกรรม (Behavioral component) ที่นำไปสู่การตัดสินใจซื้อหรือการบอกต่อ สอดคล้องกับทฤษฎีการกระทำโดยมีเหตุผล (Theory of reasoned action) ของ Fishbein & Ajzen (1975) ที่อธิบายว่าเจตนาในการกระทำของบุคคลนั้นมีทัศนคติเป็นตัว

แปรต้นที่สำคัญ หากวัยรุ่นมองเห็นว่าอาหารพื้นถิ่นมีความทันสมัยหรือมี "คุณค่าเชิงสัญลักษณ์" มากกว่าแค่ของกินโบราณ ทักษะคิดเชิงบวกนี้จะกลายเป็นแรงขับเคลื่อนให้เกิดการบริโภคซ้ำและการอนุรักษ์โดยอัตโนมัติ

อย่างไรก็ตาม ในโลกปัจจุบันที่วัฒนธรรมอาหารมีความเป็นพลวัตสูง การเปลี่ยนแปลงทางสังคมได้ส่งผลกระทบต่อทัศนคติของคนรุ่นใหม่อย่างมีนัยสำคัญ งานวิจัยที่ผ่านมาพบว่า "ความแปลกแยกทางวัฒนธรรม" มักเกิดขึ้นเมื่ออาหารพื้นถิ่นถูกตีความว่าเป็นสิ่งล้าสมัย (Traditionalism) เมื่อเทียบกับอาหารสมัยใหม่ที่เน้นความสะดวกและภาพลักษณ์สากล การศึกษาของ จ๋านงค์ ผมไผ (2567) และกิริติพร จูตะวิริยะ, คำยีน สานยาวง และคำพอน อินทิพอน (2554) ระบุชัดเจนว่าอิทธิพลของสื่อสังคมออนไลน์และการเปลี่ยนผ่านของวิถีชีวิตความเป็นเมือง (Urbanization) ทำให้วัยรุ่นมีเกณฑ์การประเมินค่าอาหารที่เปลี่ยนไปจากอดีต โดยให้น้ำหนักกับรูปลักษณ์และการเข้าถึงที่ง่ายมากกว่าคุณค่าทางจิตวิญญาณหรือประเพณีดั้งเดิม

ดังนั้น การนำทฤษฎีทัศนคติมาจับคู่กับบริบทความเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมอาหาร จึงไม่ใช่เพียงการวัดระดับความชอบหรือไม่ชอบ แต่เป็นการวิเคราะห์ที่ลึกซึ้งไปว่า "ช่องว่าง" ระหว่างความรู้ดั้งเดิมกับพฤติกรรมในปัจจุบันของวัยรุ่นเมืองเลยเกิดจากจุดใด ข้อมูลเชิงลึกจากทัศนคติทั้ง 3 ด้านนี้จะทำหน้าที่เป็นสะพานเชื่อมสำคัญในการอภิปรายผลการวิจัยในบทที่ 5 เพื่อชี้ให้เห็นว่าเราจะสามารถปรับเปลี่ยนการรับรู้ (Cognitive) และความรู้สึก (Affective) ของวัยรุ่นให้กลับมาสอดคล้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่นได้อย่างไรในสภาวะที่วัฒนธรรมอาหารถูกกลดทอนด้วยความทันสมัย

#### 4. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ภัสราภรณ์ ทองภูธรณ์ และศวิตา ศรีสวัสดิ์ (2568) บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัย เรื่อง ความรู้ทัศนคติ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร การศึกษารูปแบบเป็นการศึกษารูปแบบภาคตัดขวาง เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ ความรู้ทัศนคติ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนิสิตมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัด สกลนคร จำนวน 218 คน โดยการสุ่มแบบชั้นภูมิ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา และสถิติสัมพันธ์สหสัมพันธ์เพียร์สัน ผลการศึกษาพบว่า นิสิตส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 81.19 ชั้นปีที่ 2 ร้อยละ 91.36 ใช้เงินค่าอาหารต่อเดือนโดยเฉลี่ย 3,579.19±1,164.28 บาท มีระดับความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารอยู่ในระดับดี ร้อยละ 96.33 ระดับทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 84.40 คะแนนเฉลี่ย 3.34±0.28 และระดับพฤติกรรมการบริโภคอาหารอยู่ในระดับปานกลาง ร้อยละ 55.98 คะแนนเฉลี่ย 3.41±0.85 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ พบว่าความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารมีความสัมพันธ์ทางลบกับทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร ( $r = -0.32, p < .01$ ) ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารมีความสัมพันธ์ทางบวกกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ( $r = 0.32, p < .01$ ) และทัศนคติเกี่ยวกับการบริโภคอาหารมีความสัมพันธ์ทางลบกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร ( $r = -0.40, p < .01$ ) ควรมีการศึกษาปัจจัยด้านสภาพแวดล้อม สังคม และแรงจูงใจ ในการทำความเข้าใจถึงอิทธิพลของ พฤติกรรมการบริโภคอาหารซึ่งข้อมูลที่ได้นั้นจะช่วยให้สามารถวิเคราะห์และออกแบบกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพที่เหมาะสมอย่างมีประสิทธิภาพ

สรุปผลได้ว่า จากข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างนิสิตเป็นเพศหญิงร้อยละ 81.19 มีอายุเฉลี่ย 20.00±1.25 ปี น้ำหนักโดยเฉลี่ย 58.79±15.06 กิโลกรัม มีส่วนสูงเฉลี่ย 163.19±7.98 เซนติเมตร นับถือศาสนาพุทธร้อยละ 96.33

ส่วนใหญ่เรียนคณะ สาธารณสุขศาสตร์ร้อยละ 37.16 รองลงมาคือ คณะวิทยาศาสตร์และวิศวกรรมศาสตร์ ร้อยละ 29.36 เรียนชั้นปีที่ 2 ร้อย ละ 37.16 รองลงมาคือ ชั้นปีที่ 1 ร้อยละ 29.36 รายได้โดยเฉลี่ย 5,711.01±2,376.71 บาท คิดเป็นเงินค่าอาหารเฉลี่ยต่อเดือน 3,579.13±1,164.28 บาท ซึ่งรายรับเพียงพอต่อรายจ่าย คิดเป็นร้อยละ 80.73 ปัจจุบันอาศัยอยู่กับบิดาและมารดา ร้อยละ 44.95 รองลงมามีการอาศัยอยู่เพียงลำพัง ร้อยละ 18.81 ส่วนใหญ่บิดาและมารดาประกอบอาชีพเกษตรร้อยละ 29.82 และ 32.57 ตามลำดับ การศึกษาของบิดาและมารดาอยู่ระดับประถมศึกษา ร้อยละ 29.36 และ 30.28 ตามลำดับ ทั้งนี้ผู้วิจัยได้นำงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้เพื่อกำหนดตัวแปร ได้แก่ ข้อมูลทั่วไป ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร ทักษะการบริโภคอาหาร

## 5. วิธีการศึกษา

งานวิจัยเรื่อง ทักษะการบริโภคของชนรุ่นใหม่ที่มีต่อขนมข้าวแตงงาในฐานะอาหารพื้นถิ่นของจังหวัดเลย มีจุดมุ่งหมายสำคัญที่จะตอบคำถามการวิจัยที่กำหนดไว้ดังนี้ ประวัติความเป็นมาของขนมพื้นบ้านขนมข้าวแตงงาในพื้นที่จังหวัดเลย มีต้นกำเนิดมาจากที่ไหน เมื่อไหร่ และมีความเป็นมาอย่างไร ทักษะการบริโภคของชนรุ่นใหม่ที่มีต่อขนมข้าวแตงงาเป็นอย่างไรมีข้อคิดเห็นหรือเสนอแนะไปแนวทางไหน และจะนำข้อมูลที่ได้ไปพัฒนาขนมข้าวแตงงาให้คู่กันสมัยตรงกับความต้องการของชนรุ่นใหม่ให้ได้มากที่สุดอย่างไรและจะพัฒนาการเผยแพร่วัฒนธรรมการรับประทานขนมข้าวแตงงาให้ยั่งยืนได้อย่างไร

ดังนั้น การศึกษานี้จึงใช้วิธีการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative research) คือ วิธีการวิจัยที่มุ่งเน้นการเก็บและวิเคราะห์ข้อมูลในรูปแบบตัวเลข เพื่อตรวจสอบสมมติฐาน วัดความสัมพันธ์ หรืออธิบายปรากฏการณ์อย่างมีหลักการ โดยอาศัยเครื่องมือที่มีมาตรฐานและสามารถวัดได้อย่างชัดเจน ทั้งนี้ได้กำหนดระเบียบวิธีการศึกษาและขั้นตอนการดำเนินการศึกษาไว้ดังนี้

### 5.1 พื้นที่ในการศึกษา

การรวมกลุ่มศึกษาและพัฒนาขนมขนมข้าวแตงงาในชุมชนควรเลือกพื้นที่ที่มีความพร้อมทั้งด้านทรัพยากรธรรมชาติ สังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรม เพื่อส่งเสริมให้การดำเนินงานมีความต่อเนื่องและยั่งยืน พื้นที่ลักษณะนี้มักมีการปลูกข้าวเหนียวและงาซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักของขนมขนมข้าวแตงงา อีกทั้งต้องมีแหล่งน้ำและสภาพภูมิอากาศเหมาะสมต่อการเพาะปลูก เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2562) ในด้านสังคมและวัฒนธรรม พื้นที่ที่เหมาะสมต้องเป็นชุมชนที่ยังคงสืบสานภูมิปัญญาการทำขนมขนมข้าวแตงงามาอย่างต่อเนื่อง เช่น ชุมชนในจังหวัดเลยและภาคอีสานที่ยังคงมีการทำขนมขนมข้าวแตงงาในงานบุญหรืองานประเพณี เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตชุมชน (วิไลลักษณ์ วงค์ชัย และคณะ, 2568) การมีพื้นฐานวัฒนธรรมที่เข้มแข็งและความร่วมมือระหว่างคนในชุมชนเป็นปัจจัยสำคัญที่เอื้อต่อการรวมกลุ่มและถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและการแปรรูป (ศุลชัย สระทองหัก, 2565) ด้านเศรษฐกิจ พื้นที่ที่เหมาะสมควรมีตลาดรองรับผลิตภัณฑ์ขนมขนมข้าวแตงงา เช่น ตลาดท้องถิ่น งานเทศกาล หรือช่องทางออนไลน์ เพื่อสร้างรายได้และเสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครัวเรือน โดยเฉพาะชุมชนที่จัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหรือกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่สามารถบริหารจัดการการผลิตและจำหน่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ (ชิสา พันธุ์ไพโรจน์, 2568) นอกจากนี้ ด้านโครงสร้างพื้นฐานก็มีความสำคัญ พื้นที่ที่เหมาะสมควรมีสถานที่สำหรับการรวมกลุ่มศึกษา เช่น ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนหรือศาลาประชาคม ตลอดจนมีระบบ

คมนาคมสะดวกเพื่อการขนส่งวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ รวมทั้งสามารถเข้าถึงเทคโนโลยีและพื้นที่ที่ลงศึกษามีอยู่ 2 พื้นที่ด้วยกัน

## 5.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยคือ ประชากรวัยรุ่น อายุ 19-25 ปี ในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเลย มีจำนวนทั้งสิ้น 1,205 คน (ข้อมูลจากสถิติประชากรทางการทะเบียนราษฎรแบบรายเดือน) กำหนดกลุ่มตัวอย่างโดยใช้วิธีการสุ่มแบบโควตา (Quota sampling) เลือกเฉพาะวัยรุ่นในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเลย จำนวน 50 คน

## 5.3 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

**5.3.1 วิจัยเอกสาร (Documentary research)** เป็นการวิจัยประเภทหนึ่งในการ วิจัยเชิงบรรยาย ซึ่งเป็นการวิจัยที่มุ่งค้นหาข้อเท็จจริง หรืออธิบายปรากฏการณ์ที่ปรากฏในปัจจุบันว่า มีสภาพความเป็นจริงอย่างไร การวิจัยประเภทนี้สามารถทำได้ในหลายลักษณะ อาจศึกษาแบบสำรวจหรือแบบหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปร หรือแบบพัฒนาการก็ได้ แต่ผลการวิจัยที่ได้จะต้องสามารถตอบคำถามว่า สภาพการณ์ในปัจจุบันเป็นเช่นไร เมื่อพิจารณาวิธีการศึกษาข้อมูลที่น่ามาใช้ในการวิจัยสามารถจำแนกได้เป็นเอกสารชั้นต้น หรือเอกสารปฐมภูมิ (Primary document) เอกสารชั้นต้น คือ เอกสารที่เขียนขึ้นโดยบุคคลที่เรียกว่า ประจักษ์พยาน (Eye-Witness) ที่อยู่ในเหตุการณ์ ณ ขณะที่เหตุการณ์นั้นกำลังเกิดขึ้นจริง ๆ ประกอบด้วย พระราชบัญญัติ กฎ ระเบียบวิธีการดำเนินงาน จัดตั้ง ศูนย์เรียนรู้ ปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ ในการดำเนินงาน เป็นต้น และเอกสารชั้นรองหรือเอกสารทุติยภูมิ (Secondary document) เอกสาร ชั้นรอง คือ เอกสารที่เขียนขึ้นโดยบุคคลที่มีได้เป็นประจักษ์พยานในเหตุการณ์ใด เหตุการณ์หนึ่ง ซึ่งอาจจะเป็น ผู้ที่รับทราบข้อมูลจากประจักษ์พยาน ด้วยการสนทนาหรือการบอกเล่าสืบต่อ ๆ กันมา หรือได้เคย อ่านผลงานการเขียนของประจักษ์พยาน ข้อมูลจากเอกสารชั้นรองนี้จึงอาจจะมีข้อมูลที่คลาดเคลื่อนมากกว่าเอกสารชั้นต้น ประกอบด้วย ข้อมูลจากหนังสือพิมพ์ วารสารวิชาการ หนังสือเล่ม บทความงานวิจัย และวิทยานิพนธ์ที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

**5.3.2 วิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative research)** เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาเป็นแบบสอบถาม โดยแบ่งแบบสอบถามออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

**ส่วนที่ 1** ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

**ส่วนที่ 2** ทศนคติของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อขนมไทยในอำเภอเมือง ซึ่งประกอบไปด้วย องค์ประกอบของทศนคติ 3 องค์ประกอบ ได้แก่ 1) องค์ประกอบด้านความเข้าใจ 2) องค์ประกอบด้านความรู้สึก และ 3) องค์ประกอบด้านพฤติกรรมที่ผู้ตอบแบบสอบถามมีต่อขนมขนมข้าวแตงงา ซึ่งในองค์ประกอบนี้แต่ละคำถาม จะมีคำตอบให้เลือก 5 ระดับ โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนแต่ละระดับ (บุญชม ศรีสะอาด, 2553) ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50 - 5.00 หมายถึง ระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.50 - 4.49 หมายถึง ระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.50 - 3.49 หมายถึง ระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.50 - 2.49 หมายถึง ระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 - 1.49 หมายถึง ระดับน้อยที่สุด

#### 5.4 การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัย

เป็นขั้นตอนสำคัญในกระบวนการวิจัย เพื่อให้มั่นใจว่าเครื่องมือที่ใช้สามารถวัดสิ่งที่ต้องการวัดได้อย่างถูกต้องและมีความคงที่ โดยทั่วไปการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือประกอบด้วย การประเมิน ความตรง (Validity) และ ความเชื่อมั่น (Reliability)

1) ความตรง (Validity) หมายถึง ความสามารถของเครื่องมือในการวัดสิ่งที่ต้องการวัดอย่างแท้จริง (บุญชม ศรีสะอาด, 2553) ความตรงมีหลายประเภท ได้แก่ ความตรงตามเนื้อหา (Content validity) ซึ่งพิจารณาว่า ข้อคำถามครอบคลุมเนื้อหาตามวัตถุประสงค์การวิจัยหรือไม่ โดยนิยมใช้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบและคำนวณดัชนีความสอดคล้อง (Index of Item-Objective Congruence: IOC) โดยมีเกณฑ์ยอมรับ มากกว่าหรือเท่ากับ 0.50 (Rovinelli & Hambleton, 1977) ผลการวิเคราะห์ พบว่า มีค่า 0.6-1 ทุกข้อ

2) ความเชื่อมั่น (Reliability) คือความสม่ำเสมอของผลการวัดเมื่อใช้เครื่องมือซ้ำในเงื่อนไขเดียวกัน (Kerlinger, 1973) วิธีการวัดความเชื่อมั่นที่นิยมใช้ ได้แก่ การหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's alpha) สำหรับเครื่องมือที่เป็นมาตราส่วนประมาณค่า โดยมีเกณฑ์ยอมรับตั้งแต่ 0.70 ขึ้นไป (Nunnally & Bernstein, 1994) ผลการวิเคราะห์ พบว่า มีค่า 0.879 ซึ่งสามารถยอมรับได้

#### 5.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่ได้จากแบบสอบถามจะนำไปประมวลผลโดยใช้โปรแกรมทางสถิติ เพื่อวิเคราะห์ค่าความถี่ (Frequency) ร้อยละ (Percentage) และค่าเฉลี่ย (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation) และนำเสนอข้อมูลในรูปแบบเชิงพรรณนา

### 6. ผลการศึกษา

#### 6.1 ประวัติความเป็นมาและคุณค่าทางวัฒนธรรมในชุมชนของขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเลย

ข้าวแตงงา (บางพื้นที่เรียกว่า ข้าวแตงงาเจียง) มีประวัติความเป็นมาที่สืบทอดกันมายาวนานกว่า 100 ปี ในพื้นที่จังหวัดเลย ซึ่งเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวบ้านที่เกี่ยวข้องกับการเกษตรและการทำบุญ ดังนี้

- 1) ภูมิปัญญาการเกษตรและท้องถิ่น ชื่อขนมมาจากกระบวนการทำที่ใช้ "งาเจียง" (งาหอมที่ปลูกในพื้นที่สูง) นำมา "แตก" หรือ "ตำ/คลุกเคล้า" กับข้าวเหนียวนึ่งร้อน ๆ และปรุงรสด้วยน้ำอ้อยหรือกะทิ การทำขนมนี้เป็นหลักฐานของความสามารถในการแปรรูปวัตถุดิบที่ผลิตได้ในท้องถิ่น (ข้าวเหนียวและงา) และ 2) บริบทของประเพณีบุญข้าวเจ้า ข้าวแตงงาเป็นขนมที่ได้รับการฟื้นฟูและส่งเสริมให้เป็นส่วนหนึ่งของ ประเพณีบุญข้าวเจ้า ซึ่งจัดขึ้นในช่วงเดือนสาม (หลังฤดูเก็บเกี่ยว) โดยเฉพาะในพื้นที่ใกล้เคียงอย่างตำบลนาอ้อ อำเภอเมืองเลย ที่ยกย่องให้เป็นหมู่บ้านวัฒนธรรมต้นแบบ การจัดงานนี้เพื่อสืบทอดความเชื่อดั้งเดิมในการทำบุญถวายพระสงฆ์ด้วยข้าวใหม่ (คล้ายกับการถวายแป้งจี๋ของนางปทุมธาดาสีในพุทธประวัติ) ทำให้ข้าวแตงงากลายกษณะให้เป็นอาหารแห่งการถวายทานและสิริมงคล โดยมีคุณค่าในด้านต่าง ๆ ดังนี้

### 1.1) คุณค่าด้านความสามัคคีและการรวมกลุ่ม (Solidarity and cohesion)

1.1.1) การรวมกลุ่มของคนในชุมชน การทำข้าวแตงนงแบบดั้งเดิมถือเป็น กิจกรรมร่วม (Collective Activity) ที่ต้องใช้แรงงานหลายคนในการนึ่งข้าว ต้มข้าว และกวนไส้ สิ่งนี้สร้าง "ความสามัคคีธรรม" ระหว่างสมาชิกในครอบครัวและในชุมชน (โดยเฉพาะในการทำเพื่อถวายวัดในงานบุญ)

1.1.2) การเชื่อมโยงเครือข่าย ชนมนี่ทำหน้าที่เป็น สื่อกลางทางสังคม ที่ผู้คนใช้แบ่งปันและแลกเปลี่ยนกันโอกาสพิเศษ ทำให้เกิดการปฏิสัมพันธ์และต่อยอดความสัมพันธ์ของเครือข่าย

### 1.2) คุณค่าด้านการสืบทอดภูมิปัญญา (Transmission of knowledge)

1.2.1) การถ่ายทอดทักษะ การทำขนมข้าวแตงนงเป็น หลักสูตรท้องถิ่นที่ไม่เป็นทางการ ซึ่งถ่ายทอดทักษะการเลือกวัตถุดิบ การปรุงรสแบบดั้งเดิม และความเข้าใจในฤดูกาล (เช่น การใช้ข้าวใหม่หลังเก็บเกี่ยว) ผ่านการปฏิบัติจริงจากรุ่นผู้ใหญ่สู่รุ่นหลัง

1.2.2) การดำรงอัตลักษณ์ ข้าวแตงนงเป็นหนึ่งใน "อัตลักษณ์" ที่ชาวเลยใช้บ่งบอกความแตกต่างจากพื้นที่อื่น ๆ การดำรงอยู่ของชนมจึงเท่ากับการดำรงอยู่ของรากเหง้าทางวัฒนธรรมของชาวไทเลย

### 1.3) คุณค่าด้านเศรษฐกิจและสุขภาพในชุมชน

1.3.1) การต่อยอดทางเศรษฐกิจ ปัจจุบันมีการพัฒนาสูตรข้าวแตงนงเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถเก็บได้นานขึ้น (เช่น ซีเรียลข้าวแตงนง) เพื่อเป็น สินค้า OTOP หรือสินค้าเชิงพาณิชย์ สิ่งนี้แสดงให้เห็นถึงความพยายามของชุมชนในการ ปรับตัวทางเศรษฐกิจ เพื่อรักษาผลิตภัณฑ์วัฒนธรรมไว้

1.3.2) คุณค่าทางโภชนาการ การใช้งานซึ่งอุดมไปด้วยไขมันดี แคลเซียม และวิตามิน เป็นการสะท้อนภูมิปัญญาการเลือกอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงของบรรพบุรุษ

## 6.2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม (n = 50)

ประเด็น	จำนวน	ร้อยละ
<b>1. เพศ</b>		
1.1 ชาย	22	44.00
1.2 หญิง	28	56.00
<b>รวม</b>	<b>50</b>	<b>100.00</b>
<b>2. ช่วงอายุ</b>		
2.1 อายุ 19-20 ปี	12	24.00
2.2 อายุ 21-22 ปี	27	54.00
2.3 อายุ 23-25 ปี	11	22.00
<b>รวม</b>	<b>50</b>	<b>100.00</b>
<b>3. ระดับการศึกษา</b>		
3.1 มัธยมศึกษา	3	6.00
3.2 อาชีวศึกษา	5	10.00

ประเด็น	จำนวน	ร้อยละ
3.3 ปวส./อนุปริญญา	12	24.00
3.4 ปริญญาตรี	30	60.00
<b>รวม</b>	<b>50</b>	<b>100.00</b>

จากตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า กลุ่มตัวอย่างเป็นเพศหญิง จำนวน 28 คน (ร้อยละ 44.00) และเป็นเพศชาย จำนวน 22 คน (ร้อยละ 56.00) ส่วนใหญ่มีอายุ 21-22 ปี จำนวน 27 คน (ร้อยละ 54.00) และมีระดับการศึกษาในระดับปริญญาตรีจำนวน 30 คน (ร้อยละ 60.00)

### 6.3 ทักษะคติของวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงา

ตารางที่ 2 ทักษะคติของวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงา (n = 50)

ประเด็น	จำนวน	ร้อยละ
<b>1. สถานที่จำหน่ายขนมข้าวแตงงา</b>		
1.1 ตลาดสด	14	28.00
1.2 ร้านขายขนมไทย	11	22.00
1.3 ศูนย์สินค้า OTOP เมืองเลย	9	18.00
1.4 ถนนคนเดินเชียงคาน	16	32.00
<b>รวม</b>	<b>50</b>	<b>100.00</b>
<b>2. แหล่งข้อมูลที่สอบถามสถานที่จำหน่ายขนมข้าวแตงงา</b>		
2.1 บิดามารดา	22	44.00
2.2 ญาติ	3	6.00
2.3 เพื่อน	11	22.00
2.4 โฆษณาทางสื่อต่าง ๆ	14	28.00
<b>รวม</b>	<b>50</b>	<b>100.00</b>
<b>3. สื่อที่รับรู้การโฆษณาขนมข้าวแตงงา</b>		
3.1 โทรศัพท์	39	78.00
3.2 โทรทัศน์	11	22.00
<b>รวม</b>	<b>50</b>	<b>100.00</b>

จากตารางที่ 2 ทักษะคติของวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงา พบว่า สถานที่จำหน่ายขนมข้าวแตงงาส่วนใหญ่จำหน่ายที่ถนนคนเดินเชียงคาน จำนวน 16 คน (ร้อยละ 32.00) รองลงมาคือ ตลาดสด จำนวน 14 คน (ร้อยละ 28.00) และร้านขายขนมไทยจำนวน 11 คน (ร้อยละ 22.00) ตามลำดับ โดยแหล่งข้อมูลที่สอบถามส่วนใหญ่มาจากบิดามารดา จำนวน 22 คน (ร้อยละ 44.00) รองลงมาคือ โฆษณาทางสื่อต่าง ๆ จำนวน 14 คน (ร้อยละ 28.00)

และเพื่อน จำนวน 11 คน (ร้อยละ 22.00) ตามลำดับ ทั้งนี้ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ได้รับสื่อการโฆษณาขนมข้าว  
แตกงาผ่านโทรศัพท์ จำนวน 39 คน (ร้อยละ 78.00) และโทรทัศน์ จำนวน 11 คน (ร้อยละ 22.00) ตามลำดับ

จากการสอบถามวัยรุ่นเกี่ยวกับการทำขนมข้าวแตกงาในโอกาสพิเศษของวัยรุ่น พบว่า วัยรุ่นมีการทำ  
ขนม จำนวน 18 คน (ร้อยละ 46.00) และไม่ทำขนม จำนวน 32 คน (ร้อยละ 64.00) เนื่องจากเกิดภาวะเสื่อมถอย  
ของ "มิติพิธีกรรม" ขนมพื้นถิ่นกำลังหลุดพ้นจากการเป็น "อาหารที่ต้องทำร่วมกันในโอกาสพิเศษ" ในระดับครัวเรือน  
รวมไปถึงเปลี่ยนสถานะเป็นสินค้าตลาด โดยเปลี่ยนจากการทำเองไปเป็นการซื้อ ทำให้การสืบทอดภูมิปัญญาและ  
ความผูกพันทางวัฒนธรรมในชีวิตประจำวันของวัยรุ่นลดลง

นอกจากนี้ จากการสอบถามวัยรุ่นว่าขนมข้าวแตกงาเกี่ยวข้องกับประเพณีหรือเทศกาลใดของชุมชน  
พบว่า ทราบข้อมูล จำนวน 23 คน (ร้อยละ 46.00) และไม่ทราบข้อมูล จำนวน 27 คน (ร้อยละ 54.00) สรุปได้ว่า  
วัยรุ่นส่วนใหญ่รับรู้ขนมนี้เป็นเพียง "อาหารว่างทั่วไป" ที่ถูกตัดขาดจากรากเหง้าทางประเพณี (เช่น บุญข้าวจี)

#### 6.4 พึงพอใจของวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตกงาในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเลย

##### 6.4.1 ด้านคุณภาพและลักษณะของผลิตภัณฑ์

ตารางที่ 3 ความพึงพอใจของวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตกงาในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเลย  
ด้านคุณภาพและลักษณะของผลิตภัณฑ์ (n = 50)

ด้านคุณภาพและลักษณะของผลิตภัณฑ์	ระดับความพึงพอใจ		
	$\bar{X}$	S.D.	แปลค่า
1. ขนมข้าวแตกงามีรสชาติอร่อย	3.70	0.70	มาก
2. ขนมข้าวแตกงามีสีสวยงาม	3.50	0.70	มาก
3. ขนมข้าวแตกงามีกลิ่นหอม	4.30	0.50	มาก
4. ขนมข้าวแตกงาสะอาดถูกหลักอนามัย	3.80	0.70	มาก
5. ขนมข้าวแตกงาสามารถทานได้สะดวก	4.20	0.70	มาก
<b>เฉลี่ยรวม</b>	<b>3.90</b>	<b>0.66</b>	<b>มาก</b>

จากตารางที่ 3 ความพึงพอใจของวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตกงาในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอเมือง  
จังหวัดเลย ด้านคุณภาพและลักษณะของผลิตภัณฑ์ พบว่า ภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.90$ , S.D. = 0.66)  
เมื่อพิจารณาตามรายข้อคำถาม พบว่า ขนมข้าวแตกงามีกลิ่นหอม มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด ( $\bar{X} = 4.30$ , S.D. = 0.50)  
รองลงมาคือ ขนมข้าวแตกงาสามารถทานได้สะดวก ( $\bar{X} = 4.20$ , S.D. = 0.70) และขนมข้าวแตกงาสะอาดถูกหลัก  
อนามัย ( $\bar{X} = 3.80$ , S.D. = 0.70) ตามลำดับ

#### 6.4.2 ด้านกระบวนการผลิตและคุณค่าทางอาหาร

**ตารางที่ 4** ความพึงพอใจของวัยของรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอมือง จังหวัดเลย ด้านกระบวนการผลิตและคุณค่าทางอาหาร (n = 50)

ด้านกระบวนการผลิตและคุณค่าทางอาหาร	ระดับความพึงพอใจ		
	$\bar{X}$	S.D.	แปลค่า
1. ขนมข้าวแตงงามีวิธีทำที่ง่าย	3.40	0.90	ปานกลาง
2. ขนมข้าวแตงงามีคุณค่าทางอาหาร	4.10	0.60	มาก
<b>เฉลี่ยรวม</b>	<b>3.75</b>	<b>0.75</b>	<b>มาก</b>

จากตารางที่ 4 ความพึงพอใจของวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอมือง จังหวัดเลย ด้านกระบวนการผลิตและคุณค่าทางอาหาร พบว่า ภาพรวมอยู่ในระดับมาก ( $\bar{X} = 3.75$ , S.D. = 0.75) เมื่อพิจารณาตามรายข้อคำถาม พบว่า ขนมข้าวแตงงามีวิธีทำที่ง่าย มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด ( $\bar{X} = 3.40$ , S.D. = 0.90) รองลงมาคือ ขนมข้าวแตงงามีคุณค่าทางอาหาร ( $\bar{X} = 4.10$ , S.D. = 0.60) ตามลำดับ

#### 6.4.3 ด้านอัตลักษณ์และภาพลักษณ์ทางวัฒนธรรม

**ตารางที่ 5** ความพึงพอใจของวัยของรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอมือง จังหวัดเลย ด้านอัตลักษณ์และภาพลักษณ์ทางวัฒนธรรม (n = 50)

ด้านอัตลักษณ์และภาพลักษณ์ทางวัฒนธรรม	ระดับความพึงพอใจ		
	$\bar{X}$	S.D.	แปลค่า
1. ขนมข้าวแตงงามีเอกลักษณ์แสดงถึงความเป็นไทย	4.70	0.50	มากที่สุด
2. ขนมข้าวแตงงาเป็นขนมที่สะท้อนอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม	4.80	0.40	มากที่สุด
<b>เฉลี่ยรวม</b>	<b>4.75</b>	<b>0.45</b>	<b>มากที่สุด</b>

จากตารางที่ 4 ความพึงพอใจของวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอมือง จังหวัดเลย ด้านอัตลักษณ์และภาพลักษณ์ทางวัฒนธรรม พบว่า ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ( $\bar{X} = 4.75$ , S.D. = 0.45) เมื่อพิจารณาตามรายข้อคำถาม พบว่า ขนมข้าวแตงงาเป็นขนมที่สะท้อนอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด ( $\bar{X} = 4.80$ , S.D. = 0.40) รองลงมาคือ ขนมข้าวแตงงามีเอกลักษณ์แสดงถึงความเป็นไทย ( $\bar{X} = 4.70$ , S.D. = 0.50) ตามลำดับ

#### 6.4.4 ด้านการจัดจำหน่ายและการเข้าถึงผลิตภัณฑ์

**ตารางที่ 6** ความพึงพอใจวัยของรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอมือง จังหวัดเลย ด้านการจัดจำหน่ายและการเข้าถึงผลิตภัณฑ์ (n = 50)

ด้านการจัดจำหน่ายและการเข้าถึงผลิตภัณฑ์	ระดับความพึงพอใจ		
	$\bar{X}$	S.D.	แปลค่า
1. ร้านขนมไทยทั่วไปมีขนมข้าวแตงงาขาย	3.20	1.00	ปานกลาง
2. ร้านจำหน่ายขนมข้าวแตงงาหาซื้อได้ทั่วไป	3.20	1.00	ปานกลาง

ด้านการจัดจำหน่ายและการเข้าถึงผลิตภัณฑ์	ระดับความพึงพอใจ		
	$\bar{X}$	S.D.	แปลค่า
3. ขนมข้าวแตงงามีขายตามตลาดท้องถิ่น	3.40	1.00	ปานกลาง
4. ร้านที่จำหน่ายขนมข้าวแตงงา สะอาด และมีอนามัย	3.70	0.70	มาก
<b>เฉลี่ยรวม</b>	<b>3.38</b>	<b>0.93</b>	<b>ปานกลาง</b>

จากตารางที่ 6 พึงพอใจของวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเลย ด้านการจัดจำหน่ายและการเข้าถึงผลิตภัณฑ์ พบว่า ภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง ( $\bar{X} = 3.38$ , S.D. = 0.93) เมื่อพิจารณาตามรายข้อคำถาม พบว่า ร้านที่จำหน่ายขนมข้าวแตงงา สะอาด และมีอนามัย มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด ( $\bar{X} = 3.70$ , S.D. = 0.70) รองลงมาคือ ขนมข้าวแตงงามีขายตามตลาดท้องถิ่น ( $\bar{X} = 3.40$ , S.D. = 1.00) ร้านขนมไทยทั่วไปมีขนมข้าวแตงงาขาย และร้านจำหน่ายขนมข้าวแตงงาหาซื้อได้ทั่วไป มีค่าเฉลี่ยเท่ากัน ( $\bar{X} = 3.20$  และ 3.20, S.D. = 1.00 และ 1.00) ตามลำดับ

#### 6.4.5 ด้านการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรม

ตารางที่ 7 ความพึงพอใจวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเลย ด้านการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรม (n = 50)

ด้านการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรม	ระดับความพึงพอใจ		
	$\bar{X}$	S.D.	แปลค่า
1. รู้สึกว่าขนมข้าวแตงงาเป็นสิ่งที่ควรถูกสืบทอดให้คนรุ่นต่อไป	4.80	0.60	มากที่สุด
2. การบริโภคขนมข้าวแตงงาทำให้รู้สึกเชื่อมโยงกับรากเหง้าวัฒนธรรมท้องถิ่น	4.80	0.60	มากที่สุด
3. เห็นว่าการอนุรักษ์และสืบสานขนมข้าวแตงงามีความสำคัญต่อชุมชน	4.80	0.50	มากที่สุด
4. ยินดีเข้าร่วมหากมีการจัดกิจกรรมสืบสานขนมข้าวแตงงา	4.50	0.80	มากที่สุด
<b>เฉลี่ยรวม</b>	<b>4.73</b>	<b>0.63</b>	<b>มากที่สุด</b>

จากตารางที่ 7 พึงพอใจของวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเลย ด้านการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรม พบว่า ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ( $\bar{X} = 4.73$ , S.D. = 0.63) เมื่อพิจารณาตามรายข้อคำถาม พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามรู้สึกว่ขนมข้าวแตงงาเป็นสิ่งที่ควรถูกสืบทอดให้คนรุ่นต่อไป การบริโภคขนมข้าวแตงงาทำให้รู้สึกเชื่อมโยงกับรากเหง้าวัฒนธรรมท้องถิ่น และเห็นว่าการอนุรักษ์และสืบสานขนมข้าวแตงงามีความสำคัญต่อชุมชน มีค่าเฉลี่ยมากที่สุดเท่ากัน ( $\bar{X} = 4.80$ , 4.80 และ 4.80, S.D. = 0.60, 0.60 และ 0.50) รองลงมาคือ ยินดีเข้าร่วมหากมีการจัดกิจกรรมสืบสานขนมข้าวแตงงา ( $\bar{X} = 3.50$ , S.D. = 0.63) ตามลำดับ

## 7. สรุปผลการศึกษา

ขนมข้าวแตงงา เป็นขนมพื้นบ้านของจังหวัดเลย ทำจากข้าวเหนียวที่นึ่งร้อนๆตำหรือแตกรวมกับงาเจียงคั่วและน้ำอ้อยที่เป็นก้อนแต่จะนำน้ำอ้อยมาทุบให้ละเอียด ก่อนนำไปแตกรวมกันกับข้าวเหนียวและงาเจียง พอนวดส่วนผสมเข้ากันเป็นที่เรียบร้อยแล้วจะนำมาปั้นเป็นก้อนๆ ซึ่งเป็นอาหารที่สะท้อน ภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเฉพาะการเป็นอาหารที่เกษตรกรนิยมบริโภค นอกจากนี้ ขนมข้าวแตงงายังมีความสำคัญเชิง พิธีกรรมและประเพณีท้องถิ่น โดยมีการนำมาใช้ในงานบุญหรือการจัดเลี้ยงชุมชน

ด้านความรู้และความเข้าใจ พบว่า 1) วัยรุ่นส่วนใหญ่ไม่รู้จักขนมข้าวแตงงา และส่วนใหญ่ไม่ทราบว่าขนมข้าวแตงงาเกี่ยวข้องกับประเพณีหรือเทศกาลใดของชุมชน 2) สถานที่ที่วัยรุ่นทราบว่าขนมข้าวแตงงาจำหน่ายมากที่สุดคือ ถนนคนเดินเชียงคาน รองลงมาคือ ตลาดสดทั่วไป 3) แหล่งข้อมูลที่วัยรุ่นทราบสถานที่จำหน่ายจากบิดามารดามากที่สุด รองลงมาคือ โฆษณาทางสื่อต่าง ๆ และเพื่อน และ 4) วัยรุ่นส่วนใหญ่พบโฆษณาขนมข้าวแตงงาในจากโทรศัพท์

ด้านความพึงพอใจวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ตำบลเมือง อำเภอมือง จังหวัดเลย พบว่า 1) ด้านคุณภาพและลักษณะของผลิตภัณฑ์ ภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยขนมข้าวแตงงามีกลิ่นหอม มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด รองลงมาคือ ขนมข้าวแตงงาสามารถทานได้สะดวก และขนมข้าวแตงงาสะอาดถูกหลักอนามัย 2) ด้านกระบวนการผลิตและคุณค่าทางอาหาร ภาพรวมอยู่ในระดับ โดยขนมข้าวแตงงามีวิธีทำที่ง่าย และขนมข้าวแตงงามีคุณค่าทางอาหาร 3) ด้านอัตลักษณ์และภาพลักษณ์ทางวัฒนธรรม พบว่า ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยขนมข้าวแตงงาเป็นขนมที่สะท้อนอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด รองลงมาคือ ขนมข้าวแตงงามีเอกลักษณ์แสดงถึงความเป็นไทย 4) ด้านการจัดจำหน่ายและการเข้าถึงผลิตภัณฑ์ พบว่า ภาพรวมอยู่ในระดับปาน โดยร้านที่จำหน่ายขนมข้าวแตงงา สะอาด และมีอนามัย มีค่าเฉลี่ยมากที่สุด รองลงมาคือ ขนมข้าวแตงงามีขายตามตลาดท้องถิ่น ร้านขนมไทยทั่วไปมีขนมข้าวแตงงาขาย และร้านจำหน่ายขนมข้าวแตงงาหาซื้อได้ทั่วไป และ 5) ด้านการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรม พบว่า ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยผู้ตอบแบบสอบถามรู้สึกว่าการอนุรักษ์ขนมข้าวแตงงาเป็นสิ่งที่ควรอนุรักษ์ให้คนรุ่นต่อไป การบริโภคขนมข้าวแตงงาทำให้รู้สึกเชื่อมโยงกับรากเหง้าวัฒนธรรมท้องถิ่น และเห็นว่าการอนุรักษ์และสืบสานขนมข้าวแตงงามีความสำคัญต่อชุมชน มีค่าเฉลี่ยมากที่สุดเท่ากัน รองลงมาคือ ยินดีเข้าร่วมหากมีการจัดกิจกรรมสืบสานขนมข้าวแตงงา

## 8. อภิปรายผลการวิจัย

### 8.1 ประวัติความเป็นมาและคุณค่าทางวัฒนธรรมในชุมชนของขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ตำบลเมืองอำเภอมือง จังหวัดเลย

จากผลการศึกษา พบว่า ข้าวแตงงามีความผูกพันกับฤดูกาลเก็บเกี่ยว (ข้าวใหม่) และประเพณีพื้นบ้าน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดเรื่อง "วัฒนธรรมข้าว" ของสังคมไทยโบราณที่มักสร้างสรรค์เมนูอาหารจากการถนอมอาหารหรือการเฉลิมฉลองผลผลิต ซึ่งการทำขนมชนิดนี้ต้องอาศัยการตำ ซึ่งเป็นกิจกรรมที่สร้างปฏิสัมพันธ์ในครอบครัวหรือชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ บุณยศิริ นันทา และคณะ (2566) ที่กล่าวถึงคุณค่าของวัตถุดิบพื้นบ้าน (ข้าวและงา) ที่มีสารอาหารสูงและสะท้อนภูมิปัญญาการเลือกใช้พืชท้องถิ่นเพื่อสร้างเสริมสุขภาพ ทั้งนี้ ในพื้นที่ตำบลเมือง

จังหวัดเลย อาจมีสูตรเฉพาะ (เช่น การใช้ข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมือง หรืออัตราส่วนงาซีม่อน) ซึ่งถือเป็น "Soft Power" ทางวัฒนธรรมที่สามารถต่อยอดสู่การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ได้

## 8.2 ทักษะของวัยรุ่นที่มีต่อขนมข้าวแตงงาในพื้นที่ ตำบลเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเลย

จากผลวิจัย พบว่า วัยรุ่นมีทัศนคติเชิงบวกในด้านรสชาติ แต่อาจมีทัศนคติเชิงลบในด้านรูปลักษณะ หรือ การหาซื้อยาก ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ธัญรัตน์ สุวรรณะ (2564) ในแง่พฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย วัยรุ่นให้ความสำคัญกับภาพลักษณ์และความสะดวกสบาย ทั้งนี้ ทัศนคติของวัยรุ่นที่มีต่อคุณค่าของขนมมักจะสูงขึ้นเมื่อพวกเขาทราบถึงประวัติความเป็นมา ซึ่งสอดคล้องกับหลักการประเมินค่าทางความรู้สึก หากชุมชนสามารถปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ หรือวิธีการนำเสนอให้เข้ากับรสนิยมคนรุ่นใหม่ ขนมข้าวแตงงาก็จะก้าวข้ามจากขนมโบราณ ไปสู่ขนมเพื่อสุขภาพที่วัยรุ่นยอมรับได้มากขึ้นนอกจากนี้ ทัศนคติที่มองว่าชื่อขนม "ข้าวแตงงา" อาจฟังดูไม่สุภาพในบางบริบท (แม้จะเป็นชื่อดั้งเดิม) อาจเป็นผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงทางภาษาที่วัยรุ่นได้รับสื่อจากส่วนกลาง ส่งผลให้ให้เกิดระยะห่างระหว่างภาษาถิ่นกับความรู้สึกร่วมสมัย

## 9. ข้อเสนอแนะ

### 9.1 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายและปฏิบัติการ

9.1.1 ควรเร่งปรับปรุงรูปลักษณะและบรรจุภัณฑ์ โดยเน้นการเพิ่มสีสันจากวัตถุดิบธรรมชาติเพื่อให้เกิดความสวยงาม และสะดวกต่อการบริโภคที่เน้นความสะดวกรวดเร็ว พกพาง่าย (On-the-go) เพื่อลดภาพลักษณ์ความเป็นของโบราณ ให้กลายเป็นของร่วมสมัย

9.1.2 ภาครัฐและชุมชนสามารถนำทุนทางวัฒนธรรมมาสร้างเนื้อหาผ่านสื่อสังคมออนไลน์ โดยเน้นการเล่าเรื่อง (Storytelling) ที่เชื่อมโยงคุณค่าทางโภชนาการและอัตลักษณ์ของจังหวัดเลย เพื่อเข้าถึงวัยรุ่นผ่านสมาร์ตโฟนซึ่งเป็นเครื่องมือหลักในการรับรู้ข้อมูล

9.1.3 ควรมีการจัดกิจกรรมเชิงปฏิบัติการหรือสอดแทรกเรื่องอาหารพื้นถิ่นในหลักสูตร เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจตั้งแต่ระดับเยาวชน เพื่อแก้ปัญหาวัยรุ่นที่ไม่รู้จักผลิตภัณฑ์

### 9.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในอนาคต

9.2.1 ควรมีการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth interview) หรือสนทนากลุ่ม (Focus group) กับกลุ่มวัยรุ่นที่รู้จักขนมข้าวแตงงา เพื่อค้นหาอุปสรรคทางจิตวิทยา และค่านิยมเชิงลึกที่ส่งผลต่อการปฏิเสธอาหารพื้นถิ่น

9.2.2 ควรมีการทดสอบประสิทธิภาพของสื่อโฆษณาดิจิทัลรูปแบบต่างๆ เพื่อหาโมเดลการนำเสนอที่มีประสิทธิภาพสูงสุดในการปรับเปลี่ยนทัศนคติของคนรุ่นใหม่ให้เกิดพฤติกรรมการบริโภคอย่างยั่งยืน

## เอกสารอ้างอิง

- กัรติพร จุฑะวิริยะ, คำยีน สานยาวง และคำพอน อินทิพอน. (2554). วิธีการบริโภคอาหารกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมในยุคโลกาภิวัตน์ เขตนครหลวงเวียงจันทน์ สปป.ลาว. *วารสารสังคมลุ่มน้ำโขง*, 7(2), 49-73.
- จำนงค์ ผมไผ. (2567). อิทธิพลของสื่อสังคมออนไลน์ต่อพฤติกรรมและทัศนคติของคนรุ่นใหม่. *วารสารนวัตกรรมสังคมศาสตร์*, 1(3), 41-48.

- ชิสา พันธุ์โพธิ์โรจน์. (2568). การเรียนรู้ในการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อความยั่งยืน. *วารสารสังคมศาสตร์บูรณาการ มหาวิทยาลัยมหิดล*, 12(2), 171-188.
- ฉัญวรัตน์ สุวรรณะ. (2564). การเตรียมความพร้อมทางการเงินเพื่อวัยเกษียณของแรงงานนอกระบบ ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล. *วารสารเครือข่ายส่งเสริมการวิจัยทางมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 4(2), 58-72.
- นันทิยา ตันตราสืบ และวราวิชต์ มัชฌิมบุรุษ. (2561). การศึกษาเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่นล้านนาของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในจังหวัดเชียงใหม่. *วารสารสังคมศาสตร์วิชาการ*, 11(1), 97-106.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2553). *การวิจัยเบื้องต้น*. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- บุญทริกา นันทา, ปรีชาติ ดิษฐกิจ, จรรยา สิงห์คำ และถนอมวรรณ สิงห์จ้อย. (2566). ดอกไม้กินได้ : คุณค่ามากกว่าการเป็นไม้ประดับ. *วารสารเกษตรและอาหาร มรวอ.*, 2(2), 1-12.
- พวงรัตน์ ทวีรัตน์. (2540). *วิธีการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์*. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- พัชรภรณ์ ไชยศรี, วิชิต ไชยเวศ, ชาคริต วังคะออม และณรงค์ลักษณ์ เหลลาพรหม. (2562). ประสิทธิภาพของเจลล้างมือที่มีส่วนผสมของสารสกัดบัวแดงในการยับยั้งเชื้อแบคทีเรียก่อโรค. *PSRU Journal of Science and Technology*, 4(3), 58-71.
- ภัศราภรณ์ ทองภูธรณ์ และศวิตา ศรีสวัสดิ์. (2568). ความรู้ ทัศนคติ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนิสิตระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร. *วารสารสาธารณสุขและสุขภาพศึกษา*, 55(2), e274995.
- วิไลลักษณ์ วงค์ชัย, ธนภัทร กันทาวงค์, พิระพล ศรีวิชัย และทิพย์สุดา ฟองสมุทร. (2568). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม เพื่อลดค่าใช้จ่ายครัวเรือน ตำบลทุ่งก่อ อำเภอเวียงเชียงรุ้ง จังหวัดเชียงราย. *วารสารสหวิทยาการเพื่อการพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์*, 15(1), 1-17.
- ศรุดา นิติวรการ. (2557). อาหารไทย: มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ. *วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร (สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)*, 5(1), 171-179.
- ศุลชัย สระทองหัก. (2565). กระบวนการเรียนรู้ของชุมชนเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ชุมชน : กรณีศึกษาชุมชนชาติพันธุ์ไทยทรงดำ บ้านดอนทราย ตำบลสระกะเทียม อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม. *Journal of Roi Kaensarn Academi*, 7(9), 75-95.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2562). รายงานสถานการณ์การผลิตสินค้าเกษตรของประเทศไทย ปี 2562. กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สุชาติ ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. (2555). *ระเบียบวิธีวิจัยทางสังคมศาสตร์*. กรุงเทพฯ: สามลดา.
- สุภางค์ จันทวานิช. (2559). *ทฤษฎีสังคมวิทยา*. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- Fishbein, M., & Ajzen, I. (1975). *Belief, attitude, intention, and behavior: An introduction to theory and research*. Reading, Massachusetts: Addison-Wesley.
- Kerlinger, F.N. (1973). *Foundations of behavioral research*. 2nd edition. New York: Holt, Rinehart and Winston.

Nunnally, J.C., & Bernstein, I.H. (1994). **Psychometric theory**. 3rd edition. New York: McGraw-Hill.

Rosenberg, M.J., & Hovland, C.I. (1960). Cognitive, affective, and behavioral components of attitudes.

In Rosenberg, M.J., Hovland, C.I., McGuire, W.J., Abelson, R.P., & Brehm, J.W. (Eds.), **Attitude organization and change** (pp. 1-14). New Haven, CT: Yale University Press.

Rovinelli, R.J. & Hambleton, R.K. (1977). On the use of content specialists in the assessment of criterion-referenced test item validity. **Dutch Journal of Educational Research**, 2, 49-60.