

โพล : "ขนมไทย" กับ "คนไทย"

(จำนวน 2 แผ่น)

*ส่งข่าววันอาทิตย์ที่ 7 พฤศจิกายน 2564



ฝ่ายข่าวสังคม/การศึกษา

ประธานสวนดุสิตโพล ดร.ณัฐพล แย้มฉิม

โทร. 02-2445210/ โทรสาร 02-2445600

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

"ขนมไทย" กับ "คนไทย"

"ขนมไทย" เป็นอาหารหวานที่อยู่คู่คนไทยมาช้านาน มีมากมายหลายชนิด รสชาติหอมหวาน สีสันสวยงาม และเป็นหนึ่งในเอกลักษณ์วัฒนธรรมไทย เพื่อสะท้อนความคิดเห็นของประชาชน สวนดุสิตโพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้สำรวจความคิดเห็นของประชาชนทั่วประเทศ จำนวนทั้งสิ้น 1,367 คน (สำรวจทางออนไลน์) ระหว่างวันที่ 1-4 พฤศจิกายน 2564 สรุปผลได้ ดังนี้

1. คนไทยคิดอย่างไรกับ "ขนมไทย"

อันดับ 1	มีประวัติยาวนาน เป็นเอกลักษณ์ของไทย	86.16%
อันดับ 2	สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมประเพณีไทย	73.87%
อันดับ 3	ขั้นตอนการทำมีความปราณีต สะอาด	67.64%
อันดับ 4	รสชาติอร่อย หอมหวาน สีสันสวยงาม	63.18%
อันดับ 5	ขนมแต่ละชนิดมีคุณค่า และความหมายที่แตกต่างกัน	62.74%

2. ความชอบ "ขนมไทย"

ค่อนข้างชอบ 42.34% ชอบมาก 38.49% ไม่ค่อยชอบ 15.25% ไม่ชอบ 3.92%

3. การรับประทาน "ขนมไทย"

นาน ๆ ครั้ง 45.65% สัปดาห์ละ 2-3 ครั้ง 44.73% ทุกวัน 9.62%

4. ค่าใช้จ่ายในการซื้อ "ขนมไทย" ต่อครั้ง

น้อยกว่า 100 บาท 53.61% 101 - 300 บาท 38.88% 301 - 500 บาท 5.35% 501 บาทขึ้นไป 2.16%

5. "5 อันดับขนมไทย" ที่คนไทยชื่นชอบ และอยากเรียนทำขนม

ที่	"ขนมไทย" ที่ชื่นชอบ	ภาพรวม	ที่	"ขนมไทย" ที่อยากเรียนทำ	ภาพรวม
1	ข้าวต้มมัด	53.59%	1	ทองหยอด	22.89%
2	ขนมครก	49.56%	2	ทองหยิบ	21.76%
3	กล้วยบวชชี	43.33%	3	หม้อแกง	21.39%
4	บัวลอย	41.86%	4	ข้าวเหนียวมูน	17.92%
5	ข้าวเหนียวมูน	41.50%	5	ขนมครก	17.62%

6. ความสนใจ กรณีถ้ามี "ขนมไทยเพื่อสุขภาพ"

สนใจ 87.17% ไม่สนใจ 12.83%

7. ภาครัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรดำเนินการเกี่ยวกับ "ขนมไทย" อย่างไร

อันดับ 1	ควรอนุรักษ์และสืบสานขนมไทยอย่างจริงจัง	76.14%
อันดับ 2	ส่งเสริมเป็นสินค้าเศรษฐกิจหลัก ผลักดันขนมไทยไประดับโลก	75.55%
อันดับ 3	ต่อยอดสร้างสรรค์ร่วมกับวัฒนธรรมไทยอื่น ๆ	61.89%
อันดับ 4	นำเทคโนโลยีเข้ามาใช้ช่วยในการทำและยืดอายุขนม	56.75%
อันดับ 5	จัดสอนให้ความรู้โดยผู้เชี่ยวชาญ	51.25%

*หมายเหตุ ผู้ตอบสามารถระบุความคิดเห็นได้มากกว่า 1 เรื่อง (คำร้อยละจึงคำนวณในแต่ละข้อ)

โพล : "ขนมไทย" กับ "คนไทย"

(แผ่น 2)

*ส่งข่าววันอาทิตย์ที่ 7 พฤศจิกายน 2564



ฝ่ายข่าวสังคม/การศึกษา

ประธานสวนดุสิตโพล ดร.ณัฐพล แยมฉิม

โทร. 02-2445210/ โทรสาร 02-2445600

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

สรุปผลการสำรวจ : "ขนมไทย" กับ "คนไทย"

สวนดุสิตโพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สำรวจความคิดเห็นของประชาชนต่อกรณี “ขนมไทยกับคนไทย” กลุ่มตัวอย่างจำนวน 1,367 คน สำรวจระหว่างวันที่ 1 – 4 พฤศจิกายน 2564 พบว่า คนไทยมองว่าขนมไทยมีประวัติยาวนาน เป็นเอกลักษณ์ของไทย ร้อยละ 86.16 และค่อนข้างชอบขนมไทย ร้อยละ 42.34 ส่วนใหญ่รับประทานนาน ๆ ครั้ง ร้อยละ 45.65 และจ่ายเงินในการซื้อขนมไทยน้อยกว่า 100 บาทต่อครั้ง ร้อยละ 53.61 โดยขนมไทยที่ชอบมากที่สุด คือ ข้าวต้มมัด ร้อยละ 53.59 รองลงมาคือ ขนมครก ร้อยละ 49.56 ส่วนขนมที่อยากเรียนทำมากที่สุด คือ ทองหยอด ร้อยละ 22.89 รองลงมาคือ ทองหยิบ ร้อยละ 21.76 หากมีขนมไทยเพื่อสุขภาพก็มีความสนใจ ร้อยละ 87.17 ทั้งนี้อยากให้ภาครัฐอนุรักษ์และสืบสานขนมไทยอย่างจริงจัง ร้อยละ 76.14 รองลงมาคือ ส่งเสริมเป็นสินค้าเศรษฐกิจหลักและผลักดันขนมไทยไประดับโลก ร้อยละ 75.55

ขนมไทยเป็นหนึ่งใน Soft Power ที่น่าจับตามองไม่แพ้เอกลักษณ์วัฒนธรรมอื่น ๆ ของไทย เป็นที่ชื่นชอบทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ ราคาขนมไทยก็ไม่สูงมากนักเมื่อเปรียบเทียบกับขั้นตอนการทำที่มีความปราณีตและบรรจง ในเมื่อภาครัฐมีแนวคิดผลักดัน Soft Power ของไทยเพิ่มขึ้น จึงควรพัฒนาขนมไทยไปสู่เวทีโลกภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ นำนวัตกรรมมาใช้พร้อมทั้งถ่ายทอดสินทรัพย์ทางวัฒนธรรม เช่น ขนมไทยดั้งเดิม ขนมไทยเพื่อสุขภาพ การยืดอายุขนม เป็นต้น

นางสาวพรพรรณ บัวทอง

นักวิจัย สวนดุสิตโพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร 086-3766533

“ขนมไทยกับคนไทย” มีประวัติมายาวนาน เป็นเอกลักษณ์ของไทย สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมประเพณีไทย มีขนมไทยหลากหลายชนิดนำมาประกอบในประเพณีไทย คนไทยในอดีตมีความเกี่ยวข้องกับธรรมชาติ วิถีชีวิตทำอาชีพเกษตรกรรมจึงเกิดภูมิปัญญาในการนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูปเป็นขนมต่างๆ ขนมไทยมีจุดเด่นคือรสชาติกลมกล่อม มีความหอม ความหวาน และความมันเค็ม มีรูปลักษณ์ สี สีสัน สวยงาม น่ารับประทาน เหมาะสมกับราคาที่คนไทยเลือกซื้อ ขนมข้าวต้มมัดเป็นขนมอีกชนิดหนึ่งที่คนไทยนิยมรับประทาน นำไปใช้ในงานบุญตามประเพณีต่าง ๆ คนไทยจึงควรเลือกรับประทานขนมไทยที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ไม่ก่อให้เกิดโรค ด้านอุตสาหกรรมขนมไทยเองก็มีโอกาสเติบโตได้ โดยทุกคนช่วยกันอนุรักษ์และสืบสานขนมไทยอย่างจริงจัง เผยแพร่ขนมไทยให้ทั่วโลกได้รู้จัก ภาครัฐส่งเสริมผลิตภัณฑ์ขนมไทยให้เป็นสินค้าเศรษฐกิจหลัก และผลักดันขนมไทยไปสู่ระดับโลก

อาจารย์กาญจนา เพ็ญศรี

อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต