



รายงานผลการดำเนินงานโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

โครงการ การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคส้มตำในเขตภาค
ตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง

หัวหน้าโครงการ

ผศ.ดร. รัชดาภรณ์ จันทาศรี

คณะเกษตรศาสตร์

มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ผู้ร่วมโครงการ

ผศ. ศรีประไพ ธรรมแสง

ได้รับจัดสรรงบประมาณดำเนินโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

จากมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2550

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงแก่ ร้านส้มตำและผู้บริโภคส้มตำในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง ที่ได้เสียสละเวลาในการให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการศึกษา วัฒนธรรมการบริโภคส้มตำ

คณะผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงแก่ คุณศรีวิไล ยิ่งรัตนสุข คุณสายชล จันผกา คุณกิตติพันธ์ จันทาสีร์ และคุณสุริยา ยิ่งรัตนสุข ในการบันทึกภาพ หาแหล่งข้อมูลส้มตำที่สำคัญ ตลอดจนเก็บข้อมูลแบบสอบถาม และจัดทำ web site ส้มตำ

คณะผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงแก่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย อุบลราชธานี ที่ได้สนับสนุนงบประมาณในโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมครั้งนี้ ประจำปี 2550

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	2
สารบัญ	3
หลักการและเหตุผล	4
วัตถุประสงค์	5
กลุ่มเป้าหมาย	5
ตรวจสอบเอกสาร	6
แผนการปฏิบัติงาน (ขั้นตอนหรือวิธีการดำเนินงานโครงการฯ)	11
ผลการดำเนินงานโครงการ	14
สรุปผลการดำเนินงานโครงการฯ และข้อเสนอแนะ	75
ปัญหาและอุปสรรค	81
บรรณานุกรม	83
ภาคผนวก	84

ลักษณะของโครงการ :

- ☐ การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ ประชุม สัมมนา เสวนา และจัดนิทรรศการด้านศิลปวัฒนธรรม
- ☐ การศึกษาจากสิ่งก่อสร้าง สถาปัตยกรรม วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ☒ การสำรวจและรวบรวมข้อมูลด้านศิลปวัฒนธรรมเพื่อนำเผยแพร่ในรูปแบบฐานข้อมูลสารสนเทศ

หลักการและเหตุผล

ส้มตำเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่มีความนิยมแพร่หลายไปทั่วประเทศทั้ง ภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาคตะวันตก ภาคใต้ ตลอดจนถึงภาคตะวันออกเฉียงเหนือ อาจกล่าวได้ว่าส้มตำเป็นอาหารหลักของชาวอีสานที่มีการบริโภคกันเกือบทุกครัวเรือนทุกจังหวัดในภาคอีสาน นอกจากนี้ตามร้านอาหารไทยในต่างประเทศยังมีการนำส้มตำไปเป็นอาหารไทยที่ขึ้นชื่อภายในร้านขายกันในราคาสูงซึ่งชาวต่างประเทศนิยมรับประทานอาหารไทยชนิดนี้มาก เช่น อเมริกา ญี่ปุ่น อังกฤษ และเยอรมัน เป็นต้น ซึ่งจะเห็นได้ว่าส้มตำนอกจากเป็นอาหารที่นิยมแล้วยังสามารถยึดเป็นอาชีพที่มีรายได้สูงอาชีพหนึ่งดังจะเห็นได้จากมีแม่ค้าส้มตำเปิดร้านอยู่ทั่วไปในทุกจังหวัด ทุกอำเภอ ทุกตำบล บางครั้งในหมู่บ้านหนึ่งๆมีแม่ค้าส้มตำมากกว่า 5 ร้านขึ้นไป การบริโภคส้มตำมีมาตั้งแต่สมัยโบราณมาจนถึงสมัยปัจจุบันนี้ ส้มตำได้มีวิวัฒนาการตั้งแต่ รูปแบบการบริโภค ประเภทของส้มตำ วัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุง ที่แตกต่างจากในอดีตเป็นอย่างมาก แต่ส่วนประกอบหลักๆของการทำส้มตำยังคงใช้พืชผักวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น อาทิ มะละกอ มะเขือเทศ มะนาว มะกอก ปลาร้า น้ำปลาน้ำตาล พริกและ กระเทียม เป็นต้น รูปแบบการบริโภคนอกจากเป็นอาหารหลักแล้วยังสามารถเป็นอาหารเสริมที่ใช้ในการควบคุมน้ำหนัก ลดความอ้วน เป็นอาหารว่างแทนการบริโภคขนม เป็นอาหารสมุนไพรช่วยในการขับถ่ายรักษาโรคท้องผูก เป็นต้น ชนิดของส้มตำก็มีมากมายหลายชนิดมีความแตกต่างกันในแต่ละจังหวัด เช่น กาฬสินธุ์มีตำซั่ว ที่ใส่ ขนมน้ำพริกพร้อมน้ำขานมน้ำเงิน แต่อุบลราชธานีมีตำขอม ตำคอง แคมพูน หรืออาจเรียกเป็นคำมั่วก็ได้ การบริโภคส้มตำในแต่ละจังหวัดจะมีผักเป็นเครื่องเคียงแตกต่างกันไป เช่น อุบลราชธานีบริโภคส้มตำกับกะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว แต่ในยโสธร กาฬสินธุ์และร้อยเอ็ดจะบริโภคกับผักบุ้ง ยอดผักกระเฉดและผลผักกระเฉด ขอนแก่นจะบริโภคส้มตำกับผักบุ้ง กะหล่ำปลีและผักทูด เป็นต้น นอกจากนี้ยังมี ส้มตำชนิดอื่นๆอีกมีหลายชื่อเรียก เช่น ตำไทย ตำลาว ตำโคราช ตำปูปลาร้า ตำหอม ตำทะเล ตำไทยไข่เค็ม ตำปลากรอบ เป็นต้น จะเห็นได้ว่าการบริโภคส้มตำในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีความหลากหลายทั้งชนิด รูปแบบการบริโภค วัตถุดิบ และกรรมวิธีการปรุง ซึ่งมีความแตกต่างกันในทุกจังหวัด และเป็นข้อมูลที่ยังไม่มีการ

ศึกษาวิจัยมาก่อน ดังนั้นคณะผู้วิจัยเล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวจึงได้ทำการวิจัย เรื่อง การศึกษา วัฒนธรรมการบริโภคส้มตำในภาคตะวันออกเฉียงเหนือขึ้นเพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานการบริโภคส้มตำ ในเขตนี้และเป็นการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองชนิดนี้ให้ลูกหลานได้รู้จักต่อไปในอนาคต

วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อรวบรวมข้อมูลวัตถุดิบในการทำส้มตำในแต่ละจังหวัด
2. เพื่อรวบรวมประเภท ชนิด และกรรมวิธีการปรับปรุงส้มตำในแต่ละจังหวัด
3. เพื่อรวบรวมข้อมูลวิวัฒนาการการบริโภคส้มตำในแต่ละจังหวัด
4. เพื่อจัดทำฐานข้อมูลสารสนเทศของวัฒนธรรมการบริโภคส้มตำในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง

กลุ่มเป้าหมาย :

นักเรียนนักศึกษา และประชาชนทั่วไป

การตรวจเอกสาร

“ส้มตำ” หมายถึง การนำเอามะละกอดิบหรือมะละกอสุกแบบห่ามๆ มาตำผสมกับเครื่องปรุงที่มีหลายรสชาติ อาทิ รสเปรี้ยว รสหวาน รสเค็ม รสเผ็ด บางท้องถิ่นเรียก “ตำส้ม” “ตำส้มตำ” ซึ่งก็คือ การเอาเนื้อมะละกอดิบผสมกับเครื่องปรุง เช่น พริก, กระเทียม, มะนาว, มะเขือ, ปู, ปลาร้า, น้ำปลา, น้ำตาล เป็นของหวานกินกับข้าวเหนียวหรือขนมจีน และมีผักเป็นเครื่องเคียง แต่ยุคนี้วัตถุดิบหลักที่เป็นองค์ประกอบสำคัญของส้มตำก็มีไขมันแค่มะละกอยุ่อย่างเดียวยังได้มีการประยุกต์ดัดแปลงใช้วัตถุดิบหลักอีกหลายชนิด อาทิ ใช้มะละกอดิบผสมกับเส้นขนมจีน เรียกว่า “ตำข้าว” ใช้ถั่วฝักยาว เรียกว่า “ตำไทย” ใช้มะม่วงดิบ เรียกว่า “ตำมะม่วง” ใช้มะขม เรียกว่า ตำมะขม ใช้ขมิ้นเรียกว่า “ตำลูกขมิ้น” ใช้ผลไม้หลายชนิดรวมกัน เรียกว่า “ตำผลไม้รวม” เป็นต้น และแม้แต่ผัก-ผลไม้ต่างประเทศ เช่น แครอท , แอปเปิ้ล ก็ถูกนำมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักของส้มตำ เรียกว่า “ตำแครอท - ตำแอปเปิ้ล” ได้รสชาติอร่อยอร่อยไปอีกแบบ

ในส่วนของเนื้อสัตว์ที่ใส่ลงในส้มตำในสมัยก่อนจะมีเพียง เนื้อปลาในรูปของปลาร้า และปูคอง ปูนี้เอง เท่านั้น แต่ปัจจุบันมีการใช้ ปูม้าคอง, กุ้งลวก-กุ้งเผาตัวโตๆ กากหมู ไช้เค็ม เป็นต้น แล้วแต่จะประยุกต์ดัดแปลงไปตามแต่ละท้องถิ่น ตามแต่สูตรใครสูตรมัน ปัจจุบัน ส้มตำกลายเป็นอาหารที่มีการรับประทานกันทั่วประเทศ ทั้งอีสาน เหนือ กลาง ใต้ มีการขาย การกินกันตั้งแต่ข้างถนนไปจนถึงโรงแรมหรู และไปไกลถึงต่างประเทศ

กำเนิดส้มตำ

ชนเผ่าแรกๆ ที่รู้จักนำ “มะละกอ” มากินเป็นอาหาร คือ ชนเผ่า “แอซเทก” และ “เผ่ามายา” แต่ก็ยังไม่มีหลักฐานที่ชัดเจนเกี่ยวกับการนำมาปรุงอาหาร อย่างไรก็ตามมีข้อมูลจากนักวิชาการบางท่านได้ทำการศึกษาประวัติของส้มตำ พบว่า เมื่อกว่า 100 ปีก่อน รัชกาลที่ 5 ครั้งหนึ่งเคยเสด็จประพาสชนบท ได้มีชาวบ้านทำ “ส้มตำ” มาถวาย ต่อมาภายหลังส้มตำก็กลายเป็น “อาหารชาววัง” และต่อ ๆ มาก็ได้ขยายสู่การบริโภคของประชาชนทั่วไปอย่างแพร่หลาย คนมักเข้าใจกันผิดว่าส้มตำเป็นอาหารพื้นเมืองของภาคอีสานหรือช่องลาว แท้จริงแล้วส้มตำเป็นอาหารสมัยใหม่ถือกำเนิดมาราว 40 ปีเท่านั้น เนื่องจากมะละกอเป็นพืชที่นำเข้ามาจากเมืองมะละกา ประเทศมาเลเซียในช่วงสงครามเวียดนาม ซึ่งในคอนนั้นรัฐบาลไทยให้สหรัฐอเมริกา เข้ามาตั้งฐานทัพ และตัดถนนมิตรภาพเพื่อเป็นเส้นทางลำเลียงยุทธโปกรณ์ไปยังพื้นที่สู้รบ พร้อมกันนั้นได้นำเมล็ดพันธุ์มะละกอ

ไปปลูกสองข้างทางของถนนมิตรภาพ มะละกอจึงเผยแพร่ไปสู่ภาคอีสาน เปิดโอกาสให้ชาวอีสานได้ ประดิษฐ์ส้มตำขึ้น (นปป,2549)

ในส้มตำมะละกอหนึ่งจานประมาณ 100 กรัม จะให้พลังงาน โปรตีน 1 กรัม,คาร์โบไฮเดรต 4.1 กรัม,ใยอาหาร 2.72 กรัม โดยมีไขมันเพียง 0.3 กรัม อีกทั้งยังได้วิตามินจากส่วนประกอบ และ ผักสดที่รับประทานกับส้มตำ อาทิ วิตามินเอ,วิตามินบี 2,วิตามินซี,แคลเซียม,ฟอสฟอรัส,เหล็ก,เบต้าแคโรทีน,ไนอาซิน เป็นต้น ในด้านสรรพคุณทางสมุนไพรข้อมูลจากสถาบันการแพทย์แผนไทย กล่าวไว้ว่า

- มะละกอ เป็นยาบำรุงน้ำนม ขับพยาธิ แก้เลือดออกตามไรฟัน แก่ริดสีดวงทวาร ช่วยย่อยอาหาร ขับน้ำดี น้ำเหลือง,มะเขือเทศ ช่วยระบายแก้โรคลำไส้พิการเพราะน้ำดีไม่ปกติ แก่บิด แก่โรคเลือดออกตามไรฟัน ทำให้ชุ่มคอ แก้กระหาย

- พริกขี้หนู รสเผ็ดร้อน ช่วยเจริญอาหาร ขับลม ช่วยย่อย,กระเทียม ขับลมในลำไส้ แก้ไอ แก้โรคผิวหนัง น้ำมัน

- กระเทียมมีฤทธิ์ยับยั้งเชื้อรา-แบคทีเรีย-ไวรัส ลดน้ำตาลในหลอดเลือด

- มะนาว เปลือกผลช่วยขับลม น้ำรสเปรี้ยวแก้เสมหะ แก้ไอ แก้เลือดออกตามไรฟัน

-ถั่วฝักยาว ช่วยกระตุ้นการทำงานของกระเพาะลำไส้ บำรุงธาตุ กระตุ้นการทำงานของกระเพาะลำไส้ บำรุงธาตุไฟ

- ผักบุ้ง เป็นยาระบาย,กระเทียมแก้ท้องเสีย ห้ามเลือด ถ่ายพยาธิ

(<http://www.knonkaenlink.com/board/forum-posts.asp>)

ส้มตำแบบต่างๆ

▪ ส้มตำไทย ไม่ใส่ปูและปลาร้า แต่ใส่กุ้งแห้งและถั่วลิสงแทน รสชาติออกหวานและเปรี้ยว นำ บางถิ่นอาจใส่ปูคองเต็มด้วย เรียกว่า ส้มตำไทยใส่ปู

▪ ส้มตำปู ใส่ปูเต็มแทนกุ้งแห้งและถั่วลิสงตัว รสชาติออกเค็มนำ

▪ ส้มตำปลาร้า แค่ว่าใส่ปลาร้าแทนกุ้งแห้ง นิยมรับประทานกันมากในภาคอีสาน

▪ ส้มตำข้าว ใส่เส้นขนมจีนแทนเส้นมะละกอ นิยมรับประทานกันมากในภาคอีสาน

▪ ตำป่า ใส่ผักหลายชนิด เช่น ผักกระเจต ผักกาดคอง ปลากรอบ ถั่วลิสง ถั่วงอก ถั่วฝักยาว

รวมถึงหอยแมลงภู่ จะนิยมรับประทานกันมากในภาคอีสาน

นอกจากนี้ ยังมีบางที่ นำเอาผักหรือผลไม้ดิบ อย่างเช่น มะม่วงดิบ ใส่แทนมะละกอดิบ เรียกว่าตำมะม่วง, ถั่วยัดดิบ เรียกว่า “ตำถั่วยัด”, แดงกวา เรียกว่า “ตำแดง”,ถั่วฝักยาว เรียกว่า “ตำถั่ว”,

และ แครอทดิบ เป็นคั้น ถ้าใช้ผลไม้หลาย ๆ อย่างเรียกว่า “คัมผลไม้ม” ใส่ปุ๋ยม้า เรียกว่า สัมคัมปุ๋ยม้า ใส่ หอยคอง เรียกว่า “สัมคัมหอยคอง” (<http://th.wikipedia.org/wiki>)

ส่วนประกอบของสัมคัมที่มักพบในสัมคัมภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

พริกขี้หนู	มะเขือเปราะบ้าน	เถียงมอ	มะเขือคองแหล
น้ำตาล	ถั่วลิสงทอด	ขนมจีน	ไข่ไก่
มะเขือส้ม	ปลาช่อนทะเล	ปุ๋ยม้า	คั้นหอม
มะเขือสีดา	แหนม	ถั่วอก	ผักกะเจดหัน
มะละกอดิบ	ปลาหมึก	กะหล่ำปลีลวก	ผักกาดคอง
ใบกระเทียม	กุ้งแช่บ๊วย	พริกไทย	หนุ่ย
ปลาร้า	ปูอัด	ผิวมะนาวหั่นฝอย	ไส้กรอก
น้ำปลา	กากหมู	มะเขือเทศเชอรี่	ลูกชิ้น
มะนาว	ตะไคร้หั่น	ปุนิมทอด	ปุนิมชีวิต
ปูนา	แครอท	เม็ดมะม่วงหิมพานต์	
กุ้งฝอย	ปลากรอบสามรส	หอยแครง	
มะละกอห่าม	พริกกระเทียม	เกลือป่น	
ผักชีฝรั่ง	มะขามเปียก	ชีอิ้วขาว	
หอยนาคัม	กระเทียม	สาหร่ายทะเล	
เมล็ดกระถิน	ข่า	งาขาวคั่ว	
มะกอกป้า	หอมแขก	สาหร่ายทะเล	
ถั่วฝักยาว	น้ำตาลปีบ	น้ำปู	
ปูเค็ม	ไข่เค็ม	ปลาทุ่น	
หอยแมลงภู่ (คอง)	หน่อไม้ปิ้ง	ข้าวมัน	
พริกแห้ง	ผักพวย	หอมแดง	

กรรมวิธีการทำส้มตำ

ส่วนผสมหลัก

- มะละกอสับ 400 กรัม
- น้ำปรุงรสส้มตำ 120 กรัม
- ถั่วฝักยาว 80 กรัม
- มะเขือเทศ 120 กรัม
- พริกขี้หนู 5 กรัม
- กุ้งแห้ง 25 กรัม
- กระเทียม 8 กรัม
- น้ำมันงา 20 กรัม

ส่วนผสมน้ำปรุงรสส้มตำ

- น้ำมะขามเปียก 100 กรัม
- น้ำปลา 80 กรัม
- เกลือ 1 กรัม
- กรดซิตริก 2 กรัม
- น้ำตาลปี๊บ 150 กรัม
- น้ำเปล่า 50 กรัม

วิธีทำ

1. นำเครื่องปรุงรสทุกอย่างผสมเข้าด้วยกัน ต้มให้เดือดเคี่ยวไปจนน้ำปรุงเริ่มจะคุชันเป็นใสๆ ชกลง สำหรับปรุงเป็นน้ำส้มตำ
2. โขลกพริก และกระเทียมพอแหลกใส่มะละกอ* ถั่วฝักยาว มะเขือเทศ กุ้งแห้ง โขลกพอให้มะละกอชิ้นนิดหน่อย
3. ใส่ น้ำปรุงรสส้มตำ และแตงรสเปรี้ยวด้วยน้ำ มะนาวอีกนิด รับประทานพร้อมผักสด เช่น กะหล่ำปลี ผักบุ้งไทย ถั่วฝักยาว

- * ควรเลือกมะละกอสุกห้ามจะเป็นการเพิ่มรสชาติมากกว่ามะละกอดิบและเพิ่มสีส้มในงานส้มตำไปพร้อมกันด้วย

คุณค่าทางโภชนาการ

พลังงาน	โปรตีน	ไขมัน	คาร์โบไฮเดรต	ใยอาหาร	แคลเซียม	เหล็ก
(กิโลแคลอรี)	(กรัม)	(กรัม)	(กรัม)	(กรัม)	(มิลลิกรัม)	(มิลลิกรัม)
62.23	3.36	0.51	11.05	1.75	55.06	0.58

จุดเด่นด้านคุณค่าทางโภชนาการของส้มตำ

มีไขมันต่ำและพลังงานต่ำ มีใยอาหารพอควร

คุณค่าของสมุนไพรไทย ผศ.ดร.อัญชนีย์ อุตยพัฒนาชีพและคณะฯ ได้รวบรวมไว้ว่า

- ถั่วฝักยาว : ป้องกันโรคเครียด ป้องกันโรคความดันโลหิตสูง
- มะเขือเทศ : บำรุงผิวพรรณ ให้วิตามิน C
- กระเทียม : ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเลือด โรคมะเร็ง การอักเสบ รักษาโรคผิวหนังจากเชื้อรา
- น้ำมันงา : ขับเสมหะ แก้กระหายน้ำ แก้อ่อนใน บำรุงเลือด แก้โรคเลือดออกตามไรฟัน
- น้ำมันมะขามเปียก : เป็นยาระบายอ่อนๆ

(<http://www.thaifoodtoworld.com/home/recipeDetail.php>)

นฤมล (2542) ได้ศึกษาการแพร่กระจายและบทบาททางสังคมของส้มตำในประเทศ พบว่า ส้มตำเป็นอาหารของชาชนบทในภาคอีสาน สันนิษฐานว่าน่าจะมีมานานกว่า 100 ปีขึ้นไปเมื่อคนชนบทอพยพย้ายถิ่นเพื่อเข้ามาหางานทำในกรุงเทพมหานคร ได้นำเอาส้มตำมาทำรับประทานจนเกิดการค้าขายขึ้นในที่สุด ทั้งมีการประยุกต์ ปรับเปลี่ยนและแพร่ออกไปยังที่ต่าง ๆ โดยคนต่างชาติที่เข้ามาทำงานในประเทศไทย การผสมผสานของคนไทยชาวอีสานกับคนต่างชาติทำให้ส้มตำเป็นที่รู้จักและแพร่หลายในหลายๆประเทศ เหตุที่ส้มตำมีการแพร่กระจายไปอย่างกว้างขวาง เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต หาง่าย ราคาถูก รสชาติที่สามารถปรับเปลี่ยนได้ให้ถูกปากของผู้บริโภค ทั้งยังสร้างรายได้ให้กับผู้มีอาชีพขายส้มตำ และมีประโยชน์ต่อสุขภาพของผู้บริโภค บทบาททางสังคมของส้มตำ ทำให้เกิดความผูกพันในครอบครัว สามารถทำให้เกิดพลังของกลุ่ม เพื่อทำกิจกรรมต่าง ๆ ให้ดูลงไปด้วยดี ทั้งยังเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่ควรอนุรักษ์ไว้ จากผลการศึกษา ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะที่

สำคัญ คือ หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้อง เช่น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ควรควบคุมปริมาณการใช้สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดแมลงศัตรูพืช เพราะส้มตำเป็นอาหารที่ใช้พืชเป็นหลัก ไม่ผ่านความร้อน หากมีการสะสมในร่างกายทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้

แผนการปฏิบัติงาน

การวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมการบริโภคส้มตำในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง ใช้วิธีการดำเนินการวิจัยในเชิงปริมาณ (Quantitative research) เป็นหลัก เพื่อนำข้อมูลที่เป็นตัวเลขมาวิเคราะห์อ้างอิงนัยสำคัญทางสถิติ พร้อมทั้งนำเอาวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) เข้ามาประยุกต์ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลบางส่วนในภาคสนาม โดยเฉพาะทัศนคติ วัฒนธรรมการบริโภคส้มตำ ความหลากหลายของส้มตำวิวัฒนาการความสัมพันธ์ของส้มตำแต่ละชนิด ปัญหาอุปสรรคและข้อเสนอแนะของผู้ขายและผู้บริโภคส้มตำ เพื่อเป็นการเสริมและตรวจสอบ โดยอาศัยความถูกต้องของคำตอบที่ทำการวิจัย เชิงปริมาณไม่สามารถเก็บได้ ทั้งนี้เพื่อให้การวิจัยมีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

ประชากร (Population)

หน่วยของประชากรที่ใช้วิเคราะห์ (Unit of Analysis) ในการวิจัยเรื่องนี้ได้แก่

1. ผู้ประกอบอาชีพส้มตำ ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง จำนวน 200 รายประกอบด้วย จังหวัดอุบลราชธานี ศรีสะเกษ อำนาจเจริญ สุรินทร์ นครราชสีมา และภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบนและตอนกลาง ประกอบด้วย ชัยภูมิ ร้อยเอ็ด ขอนแก่น กาฬสินธุ์ มุกดาหาร อุบลราชธานี เลย และสกลนคร

2. ผู้บริโภคส้มตำในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง ตอนบน และตอนกลาง จำนวน 300

ราย

กลุ่มตัวอย่าง และการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่าง (Sample) กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย จำนวน 600 ราย ซึ่งสามารถให้ข้อมูลที่มีความเชื่อถือได้ทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์ หรือที่ระดับนัยสำคัญ.05 ซึ่งจำนวนกลุ่มตัวอย่างคำนวณโดยใช้สูตร Yamane, 1967 (สำเร็จ และสุวรรณ, 2537)

$$N = \frac{n}{1 + Nd^2}$$

เมื่อ n = จำนวนตัวอย่าง

N = จำนวนประชากร

d = ค่าสัดส่วนที่ผิดพลาดได้ไม่เกิน

ในเรื่องนี้ผู้วิจัยได้กำหนดค่า $d = 0.5$ หรือที่ระดับความเชื่อมั่น 95 %

การสุ่มตัวอย่างในแต่ละจังหวัด ใช้วิธีการสุ่มอย่างง่าย โดยเจาะจงกลุ่มตัวอย่างที่เป็นผู้ปฏิบัติ เช่น เจ้าของร้านส้มตำ ลูกค้าที่มาให้บริการในสาขาอาชีพที่หลากหลาย ลูกจ้างในร้านส้มตำ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยใช้แบบสัมภาษณ์มีขั้นตอนดังนี้

1. ก่อนที่จะทำการเก็บข้อมูลจริงผู้วิจัยได้นำแบบสัมภาษณ์ไปทดสอบกับกลุ่มตัวอย่างในจังหวัดอุบลราชธานี จำนวน 15 ราย เพื่อเป็นการตรวจสอบความครอบคลุมของเนื้อหา ความหมายของภาษา ความเข้าใจภาษา ความเข้าใจตรงกันของคำถามและพิจารณาปรับปรุงแก้ไข
2. ดำเนินการแก้ไขปรับปรุงเพิ่มเติมในส่วนที่ยังไม่สมบูรณ์
3. ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยผู้วิจัย และเจ้าหน้าที่ในโครงการ โดยก่อนที่จะเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยได้ทำความเข้าใจและอธิบายรายละเอียดในเครื่องมือ ให้ผู้ร่วมเก็บข้อมูลจนเป็นที่เข้าใจ อย่างถูกต้อง และเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันเป็นอย่างดีแล้ว

การวิเคราะห์ข้อมูล

เมื่อดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลครบแล้ว ทำการตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ นำข้อมูลที่ได้มาจัดหมวดหมู่แจกแจงความถี่ และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธีการทางสถิติ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS TMpc+ ช่วยในการวิเคราะห์เพื่อหาค่าความถี่ ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยเลขคณิต

1.การวิเคราะห์สถานภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจ สังคม และข้อมูลทั่วไปบางประการของผู้บริโภค และผู้ขายส้มตำ ใช้ค่าเฉลี่ย (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) และค่าเฉลี่ยเลขคณิต (Arithmetic Means หรือ ค่าสูงสุด (Maximum Value) และค่าต่ำสุด (Minimum Value)

2. การวิเคราะห์วรรณกรรมกรรปโลกและการซื้อส้มตำ ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ ใช้ค่าความถี่ (Frequency) และค่าร้อยละ (Percentage)

การประเมินค่าวิวัฒนาการความสัมพันธ์ของชนิดส้มตำ

ศึกษาโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ NTSYS (Numerical Taxonomy and multivariate Analysis (Rolhf,1997) โดยอาศัยค่าสัมพันธความสัมพันธ์ของ Nei (Nei,similarity Co efficient) จากนั้นนำมาคำนวณหาค่า Genetic distance ระหว่าง genotype ของส้มตำชนิดต่างๆ สร้างเป็น Genetic distance Matrix ซึ่งจะใช้เป็นข้อมูลในการวิเคราะห์ Cluster analysis เพื่อจัดกลุ่มส้มตำที่มีความคล้ายคลึงกันของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำ โดยอาศัยการวิเคราะห์ด้วยวิธี Unreighted pair group method on the basic of arithmetic averages (UPGMA) (Sneath and Sokal, 1973)

จัดทำฐานข้อมูลเบื้องต้นของส้มตำชนิดต่างๆ

โดยรวบรวมชนิดและภาพถ่ายส้มตำ ความเป็นมา วิธีการปรุงส้มตำ ไว้ใน web site ส้มตำของกองงานงานวิจัย มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ระยะเวลาในการวิจัย

ระยะเวลาในการวิจัยตั้งแต่เดือน ตุลาคม 2549 – ตุลาคม 2550

แผนการวิจัย / จัดทำเค้าโครง

ตุลาคม 2549

สร้างเครื่องมือ

พฤศจิกายน 2549

ทดสอบและปรับปรุงเครื่องมือ

ธันวาคม 2549

เก็บรวบรวมข้อมูล	มกราคม – เมษายน 2550
วิเคราะห์ข้อมูล แบบสอบถาม	พฤษภาคม 2550
วิเคราะห์ข้อมูล วิเคราะห์การความสัมพันธ์ของส้มตำมีผู้นิยม 2550	
เขียนรายงานการวิจัย	กรกฎาคม – สิงหาคม 2550
จัดทำฐานข้อมูลส้มตำ	กันยายน 2550

ผลการดำเนินโครงการ

การสัมภาษณ์ผู้บริโภคและผู้ประกอบอาชีพส้มตำ

ส้มตำ (Som tam) ตำส้ม ตำมะละกอ ตำบักหุ่ง ล้วนมีความหมายเดียวกันทั้งสิ้น หมายถึงอาหารประเภทหนึ่ง มีหลายรสชาติ เน้น รสเปรี้ยวและเผ็ดเป็นหลัก นอกจากนี้ยังมีรสเค็ม รสหวานไปพร้อมกัน ส่วนประกอบหลักเป็นมะละกอ ตำรวมกับผักและเครื่องปรุงอย่างอื่นๆ อีกหลายชนิดแล้วแต่สภาพท้องถิ่นจะหาได้ เช่น ขนมนจีน แคบหมู หมูขยอ มะเขือเทศ แครอท ถั่วฝักยาว ถั่วงอก เป็นต้น ส้มตำมีวิธีการทำไม่ยุ่งยากและวัตถุดิบหาได้ง่ายตามสภาพท้องถิ่นโดยนำมะละกอดิบล้างทำความสะอาด ปอกเปลือก แล้วสับเป็นเส้นเล็ก ๆ เติมน้ำตาล น้ำปลา ปลาร้า มะเขือเทศรวมกันตำให้ละเอียด ใส่เส้นมะละกอสับลงตาม พร้อมด้วยมะนาว มะกอกหั่นชิ้นเล็ก ๆ พร้อมผักที่ต้องการใส่รวมอาจเป็น ถั่วฝักยาว ถั่วงอก หลังจากนั้นตำคลุกเคล้ากันให้เครื่องปรุงคลุกกับเส้นมะละกอ คักเสิร์ฟพร้อมผักสด และข้าวเหนียว ส่วนมากแล้วส้มตำบ้านเราจะเน้นรสเผ็ดเปรี้ยว และออกเค็มเล็กน้อย คนอีสานกินส้มตำเป็นอาหารได้ทุกมื้อ นอกจากนี้ยังมีการดัดแปลง อาหารประเภทนี้สามารถใช้ผักผลไม้ชนิดอื่น ๆ ทดแทนมะละกอได้ ในช่วงที่มะละกอขาดแคลน ซึ่งเป็นที่มาของ “ตำผลไม้” เช่น ตำมะม่วง ตำกล้วยดิบ ตำแตงกวา ตำกระเทียม ตำแตง ตำถั่ว ตำมะยม ตำมะขาม เป็นต้น บางท้องถิ่นนิยมนำวัตถุดิบอย่างอื่นมาประยุกต์ใส่ลงในส้มตำ เช่น ใส่หอม เรียกว่าตำหอม ใส่อาหารทะเลพวกกุ้งปู เรียกว่าตำทะเล ใส่ไข่ต้มเรียกว่าตำไข่ต้ม บางชนิดเรียกชื่อตามสถานที่ที่สำคัญ เช่น ตำหนองหาร พบที่ จังหวัดสกลนคร เป็นต้น

ปัจจุบันส้มตำไม่ได้แพร่หลายเฉพาะในภาคอีสานเท่านั้น ทั่วทุกภาคในประเทศไทยรู้จักอาหารประเภทนี้แทบทั้งสิ้น และส้มตำได้แพร่ไปทั่วโลก นักท่องเที่ยวหลาย ๆ ประเทศที่เคยมา

ประเทศไทยขึ้นชม และบอกต่อถึงความอร่อย จนส้มตำกลายเป็นอาหารนานาชาติ เป็นที่โปรดปรานของนักท่องเที่ยวที่โรงแรมชั้นนำทุกแห่ง

ความเป็นมาของส้มตำ

ส้มตำมีส่วนประกอบหลักจะขาดไม่ได้คือ มะละกอ เป็นผลไม้ที่มีถิ่นกำเนิดในอเมริกากลาง แพร่หลายมาจากการค้าขายทางเรือสู่ทวีปเอเชีย ในคริสต์ศตวรรษที่ 16 คนไทยรู้จักมะละกอในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช โดยแพร่ตามชายแดนฝั่งลาวและมาเลเซีย ในปี พ.ศ. 2143 ได้แพร่เข้าสู่ประเทศฟิลิปปินส์ โดยนักเดินเรือชาวโปรตุเกส และ กระจายไปยังเขตอื่นๆ โดยเฉพาะเขตร้อนและเขตกึ่งร้อน(มปป,2549)

มะละกอ มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Carica papaya* จัดอยู่ในวงศ์ Caricaceae แต่ละประเทศมีชื่อเรียกแตกต่างกันไป เช่น บราซิล เรียกว่า มาเมา สเปนและคิวบาเรียกว่า ฟรุตตา หรือบอมมา ออสเตรเลีย เรียกว่า ปาปายา นอกจากนี้ในแต่ละภาคของประเทศมีชื่อเรียกมะละกอ แตกต่างกัน เช่น ภาคกลาง เรียกว่า มะละกอ ภาคใต้ เรียกว่า จอกอ ภาคอีสาน เรียกว่า หมากหุ้ง ภาคเหนือ เรียกว่า มะกวดเค็ด เนื่องจากเป็นอาหารพื้นเมือง ที่แพร่หลายในภาคอีสาน คนส่วนใหญ่จึงคิดว่า ส้มตำเกิดในแผ่นดินถิ่นอีสานแท้จริงแล้วส้มตำถือกำเนิดมาในราว 40 ปีแล้ว เนื่องจากมะละกอเป็นพืชที่นำเข้ามาจากเมืองมะละกาประเทศมาเลเซียในช่วงสงครามเวียดนาม กองทัพสหรัฐ ได้เข้ามาตั้งฐานทัพ และได้นำมะละกอมาปลูก 2 ข้างทางถนนมิตรภาพ มะละกอจึงได้แพร่เข้ามาในภาคอีสาน ชาวอีสานจึงได้คิดค้นสูตรอาหารชนิดนี้ในนามว่า ส้มตำ ค่อม ส้มตำอีสานได้แพร่หลายลงสู่ภาคกลางและภาคอื่นๆ ในประเทศ เนื่องจากชาวอีสานได้อพยพมาทำงานที่ภาคกลางเป็นจำนวนมาก และได้นำส้มตำซึ่งเป็นอาหารหลักที่สะดวก ราคาถูก มาบริโภคประจำทุกมื้อ จึงทำให้อาหารชนิดนี้แพร่หลายในกรุงเทพฯ และส่วนอื่นๆ ของประเทศไทย โดยเฉพาะมีการตั้งร้านข้าวเหนียว ส้มตำ ซึ่งจะพบมากตามกลุ่มคนงานชาวอีสาน นอกจากนั้นจะมีการประกอบอาหารประเภทอื่น ๆ ตามด้วย เช่น ไก่ย่าง ปลาเผา ลาบ คั้ม ไข่คั้ม เป็นต้น การทำส้มตำได้มีการปรับปรุงให้เหมาะสมกับท้องถิ่นนั้นมากขึ้น เช่น ภาคกลาง นิยมเพิ่มน้ำตาลให้มีรสหวาน เป็นที่มาของส้มตำไทย มีการเพิ่มถั่วลิสง เป็นที่มาของตำโคราช มีการเพิ่ม ปูคอง ปูม้า เป็นที่มาของ ตำปูปลาร้า , ตำทะเล เป็นต้น

คุณค่าทางอาหาร

ส้มตำได้ขึ้นชื่อว่า เป็นอาหารสมุนไพร หรือ อาหารสุขภาพ ชนิดหนึ่ง เนื่องจากทุกส่วนประกอบหลักเป็นผัก ที่มีคุณประโยชน์ทางด้านสมุนไพร หรือ สามารถทำเป็นอาหารได้ ถ้าไม่ได้ใช้น้ำปลา ประโยชน์หลักๆ ที่เห็นได้จากการบริโภคส้มตำ ประกอบด้วย

1. ช่วยกระตุ้นการทำงานของกระเพาะอาหารทำให้เจริญอาหาร แต่ไม่ควรบริโภคในปริมาณมากเกินไป ถ้าบริโภคในปริมาณไม่มากช่วยลดการเกิดแผลในกระเพาะอาหาร
2. สารแคปไซซินในพริกที่ใช้ทำส้มตำ จะช่วยป้องกันการเกิดมะเร็ง และอาจช่วยป้องกันโรคหัวใจและหลอดเลือด
3. ช่วยขับลมและเสมหะ
4. แก้อาเจียน แก่ปวดเมื่อย
5. เนื้อมะละกอดิบ มีธาตุเหล็ก บำรุงเลือด มีแคลเซียม บำรุงกระดูก วิตามินเอ และเบต้าแคโรทีนสูง ช่วยบำรุงสายตา
6. มะเขือเทศ มีวิตามินซี ช่วยรักษาโรคเหงือก และป้องกันโรคเลือดออกตามไรฟัน (โรคลักปิดลักเปิด)
7. ถั่วฝักยาว ป้องกันโรคเครียด ป้องกันโรคความดันโลหิตสูง
8. กระเทียม ช่วยลดระดับโคเลสเตอรอลในเลือด โรคมะเร็ง การอักเสบ รักษาโรคผิวหนังจากเชื้อรา
9. น้ำมะนาว ขับเสมหะ แก่กระหายน้ำ แก่ร้อนใน บำรุงเลือด
10. น้ำมะขามเปียก เป็นยาระบายอ่อน ๆ
11. กระเทียม รสมัน แก่ท้องร่วง สมานแผล ห้ามเลือด ถ่ายพยาธิ
12. กระหล่ำปลี รสเย็น กระตุ้นการทำงานของกระเพาะลำไส้ บำรุงธาตุไฟ

จุดเด่นด้านคุณค่าทางโภชนาการ คือ มีไขมันและพลังงานต่ำ มีใยอาหารสูง

คุณค่าทางโภชนาการ

ในส้มตำ 1 จานจะให้สารอาหารต่างๆ ดังนี้

พลังงาน	62.23	กิโลแคลอรี
โปรตีน	3.36	กรัม
ไขมัน	0.51	กรัม

คาร์โบไฮเดรต	11.05	กรัม
ใยอาหาร	1.75	กรัม
แคลเซียม	55.06	กรัม
เหล็ก	0.58	มิลลิกรัม

เครื่องปรุงในการทำส้มตำ

ส้มตำในแต่ละจังหวัดจะมีเครื่องปรุงที่คล้ายคลึงกันจะแตกต่างกันเฉพาะชนิดของเครื่องปรุงที่จะใส่ในส้มตำแต่ละชนิด ซึ่งสามารถแบ่งชนิดของเครื่องปรุงได้เป็น 2 ประเภท คือ เครื่องปรุงหลัก และเครื่องปรุงเสริม

1. เครื่องปรุงหลัก

หมายถึง ส่วนประกอบหลักที่ใช้ในการทำส้มตำ ถ้าขาดส่วนใดส่วนหนึ่งไป จะไม่ได้รสชาติของส้มตำ เครื่องปรุงหลักจะมีทั้งเครื่องปรุงประเภทผัก และเครื่องปรุงรส ประกอบด้วย

1.1 มะละกอบ เป็นหัวใจของการทำส้มตำ เน้นเป็น มะละกอดิบ อายุประมาณ 7-8 เดือน ผิวสีเขียวเข้มลูกยาว โดยเฉพาะได้จากคอกกระเทย จะมีขนาดผลพอเหมาะมือในการทำส้มตำ ถ้าได้จากคอกตัวเมีย ผลจะป้อมสั้น ทำให้สับเป็นเส้นมะละกอได้ยาก ส้มตำสามารถใช้มะละกอได้ทุกพันธุ์ ตั้งแต่ พันธุ์พื้นเมือง จนถึง พันธุ์แขกดำ ที่เป็นที่นิยม แม้ส้มตำส่วนใหญ่ ไม่ค่อยคำนึงถึงพันธุ์เท่าไรนัก นิยมมะละกอผลยาวรี ไม่อ่อนมากเกินไป เพราะทำให้ได้เส้นมะละกอ มีรสชาติขม เมล็ดน้อย สะดวกในการแยกเมล็ดออกจากเส้นมะละกอแม้ส้มตำที่ขายมานาน จะสามารถเลือกได้ว่าควรใช้มะละกอพันธุ์อะไร จึงจะให้ส้มตำรสชาติดี ซึ่งพันธุ์ที่นิยมคือ พันธุ์แขกดำดำเนิน ที่ปลูกที่จังหวัดราชบุรี เนื่องจากจะได้เส้นมะละกอ กรอบ เป็นพิเศษ และนุ่มนวล แหล่งปลูกจะพบในภาคกลาง คือ นครปฐม ราชบุรี ส่วนภาคอีสานจะมีแหล่งปลูกในจังหวัด อุบลราชธานี ศรีสะเกษ นครราชสีมา มะละกอ 1 ลูก มีประมาณ 6-7 ลูกหนักประมาณ 10 กิโลกรัม ราคาถุงละ 100 - 120 บาท การเลือกมะละกอควรเลือกเนื้อสีนวล ๆ คัดจากต้นใหม่ ๆ ผิวสีเขียวเข้ม ปลูกเปลือก ล้างให้สะอาด สับเป็นเส้นได้เลยระหว่างวัน ที่ยังสับมะละกอได้ไม่หมด ให้ห่อผ้าขาวบางวางในถังหรืออ่าง ที่รองกันด้วยก้อนน้ำแข็ง จะทำให้เส้นมะละกอ กรอบสดอยู่เสมอ กรณีมะละกอเริ่มเหี่ยว ให้เอามะละกอแช่ไว้ในน้ำเย็น ให้มะละกอดึงตัว แล้วเอามาปลูกเปลือก ล้างน้ำยาให้หมดไป จึงสับเป็นเส้น ๆ มะละกอที่สับไว้นาน ๆ เป็นจำนวนมาก ควรห่อด้วยผ้าขาวบาง ชุบน้ำวางบนน้ำแข็ง เพื่อจะได้มะละกอกรอบการสับมะละกอไม่ควรใช้เครื่องมือชุด เพราะจะได้เส้นขนาดเล็กเกินไป ผู้บริโภคไม่ค่อยนิยม เส้นจะนุ่มง่าย ไม่กรอบ

นาน แกะไขโคข นำเส้นมะละกอนั้นไปแกว่งในน้ำสารส้มผสมเกลือเบา ๆ เร็ว ๆ เพื่อจะได้เส้นกรอบ จากนั้นนำมาแช่น้ำเย็นจัด ทิ้งไว้จนเส้นกรอบ จึงนำขึ้นสะเด็ดน้ำไว้ (นปป,2549)

1.2 ปูนาหนึ่ง นำปูตัวสด ๆ ได้จากนา มานึ่งจนตัวเป็นสีแดง แกะเอากระดูกออก ใส่ในส้มตำทั่วไป

1.3 มะเขือเทศส้ม ลูกสีแดง ให้รสเปรี้ยว นิยมใส่ทั้งลูก

1.4 มะกอกป่า ผลแก่มีสีเหลืองเขียว ผิวขรุขระ จุดสีประสลับดำ เนื้อบาง กลิ่นหอม รสเปรี้ยวอมฝาด ใช้มีดปอกเปลือกออกจากผล ใส่ทั้งเปลือกและผล

1.5 พริก มีหลายชนิดแล้วแต่ร้านส้มตำจะเลือกใช้ พริกที่นิยมนำมีทั้งพริกสด เช่น พริกขี้หนูสวน พริกขี้ฟ้า พริกกระเหรียง และพริกแห้ง พริกขี้หนูจะให้รสหอมและเผ็ดมาก พริกกระเหรียง ลูกเล็กป้อมสั้น จะให้รสชาติเผ็ดมากกว่าพริกขี้หนูสวนมาก ข้อเสียจะมีกลิ่นฉุน พริกแห้งจะให้รสชาติที่เผ็ดน้อยกว่าพริกสด แต่จะมีสีสันทนรับประทานมากกว่าพริกสด

1.6 กระเทียม นิยมกระเทียมไทยหัวเล็ก ๆ จะให้กลิ่นหอม มากกว่ากระเทียมนำเข้าจากพม่า ที่มีหัวใหญ่แต่ไม่มีกลิ่น ทุกจังหวัดนิยมนำกระเทียมโขลกพร้อมพริก ขกเว้น จังหวัดอุดรธานี จะไม่ใส่กระเทียม เนื่องจากจะทำให้เสียรสชาติ

1.7 มะนาว นิยมมะนาวพันธุ์แป้น เปลือกบาง น้ำมาก และมีกลิ่นหอมมากกว่ามะนาวสี นิยมใส่ มะนาวลงทั้งเปลือก

1.8 น้ำปลา เลือกชนิดที่หมักจากปลาอย่างดี จะให้รสหอม ช่วยเสริมให้ส้มตำอร่อย

1.9 น้ำตาลทราย / น้ำตาลปี๊บ ให้รสหวานแหลม บางครั้งนิยมใส่แทนผงชูรส น้ำตาลปี๊บจะให้รสหวานนุ่มนวล และมีกลิ่นหอม นิยมใส่ในส้มตำบางชนิดเท่านั้น เช่น ตำไทย ตำโคราช เป็นต้น

1.10 น้ำมันมะขามเปียก ให้รสชาติเปรี้ยว บางจังหวัดนิยมนำทั้งเนื้อและเมล็ด บางจังหวัดใส่เฉพาะน้ำ

1.11 น้ำปลาร้า น้ำปลาตัวเล็ก ๆ ที่ได้จากการทอดแห หรือจากตลาดมาคั้นในหม้อ น้ำเคือดใส่น้ำกระเทียมคอง น้ำตาล เกลือ เคี่ยวจนน้ำปลาร้ามีสีเข้ม หักไว้ให้เย็น เก็บใส่ภาชนะปิดฝาไว้ในตู้เย็น ปลาร้าที่พบเห็นในการทำส้มตำมีหลายชนิดสามารถแบ่งได้ดังนี้

- ปลาร้าคั่ว (ปลาแค่น้อย) จะเป็นเร็ว เพราะปลาตัวเล็ก รสไม่เค็มรสค่อนข้างนัว (กลมกล่อม) กลิ่นแรง อุนนิค ๆ เรียกได้ว่าเป็นพระเอกของส้มตำลาว

- ปลาร้าโหม่ง (ปลาร้าอุตสาหกรรม) อุนสมบัติคล้ายปลาร้าคั่ว มีรสจัด เป็นการหมักปลา กับเกลือ และรำข้าว ในสัดส่วนที่พอดี รำข้าวมีผลช่วยเร่งการหมักทำให้ปลาร้าเป็นเร็ว และมีสีส้มสวย สีแดง มีกลิ่นหอม

- ปลาร้าจากขี้ปลาทุ (ใส่ปลาทุ) โดยนำขี้ปลาทุมาเคี้ยวปรุงรสใหม่ กับน้ำกระเทียมคองทั้งเนื้อและน้ำ ใบหม่อน ใบน้อยหน่า กะปิ และน้ำตาลปีบ

2. เครื่องปรุงเสริม

เครื่องปรุงประเภทผัก จะใส่ประกอบเครื่องปรุงหลัก ช่วยเสริมให้ส้มตำมีรสชาติหรือหน้าตาน่ารับประทานยิ่งขึ้น อีกทั้งสามารถเพิ่มความอร่อยช่วยคลายอาการเผ็ดเมื่อทานส้มตำ การเพิ่มเติมเครื่องปรุงเสริมนี้อาศัยวัตถุดิบที่หาได้ง่าย ในท้องถิ่นแต่ละจังหวัด บางแห่งอาจเป็นชนิดเดียวกัน หรือต่างชนิด บางชนิดอาจมีเฉพาะฤดู ซึ่งเครื่องปรุงเสริมจะประกอบด้วย

- 2.1. ถั่วฝักยาว พบได้ทุกจังหวัด ที่มีการทำส้มตำ และสามารถหาได้ง่าย พบได้ตลอดปี มักหั่นเป็นท่อนสั้น ตำไปพร้อมกับเส้นมะละกอ
2. 2. มะเขือเปราะ ผลดิบเนื้อมีกรอบ ช่วยเพิ่มรสชาติ มีทุกจังหวัด หาได้ง่าย พบได้ตลอดปี นิยมหั่นเป็นชิ้นๆ ตำไปพร้อมกับส้มตำ โดยเฉพาะตำลาว
- 2.3. กระถิน พบได้ทุกจังหวัด นิยมใช้ผลอ่อนหั่นใส่ครกพร้อมมะละกอและบางจังหวัดพบเมื่อตำเสร็จแล้วนำมาเมล็ดผักกระถินโรยด้านบนก่อนรับประทานทำให้แม่คำมีการเก็บเมล็ดผักกระถินไว้ขายได้อีกทาง เฉลี่ยถุงละ 20 – 50 บาท ช่วยบรรเทาอาการเผ็ด เพิ่มสีส้มและรสชาติในส้มตำได้
- 2.4. ถั่วงอก พบในส้มตำบางชนิดเช่น ตำขาว ตำมั่ว ใส่ตำพร้อมมะละกอ
- 2.5. ขนุนจีน พบในตำขนุนจีน ตำมั่ว ตำขาว บางจังหวัดจะใส่น้ำยาขนุนจีนลงไปพร้อมผักที่รับประทานกับขนุนจีน
- 2.6. ถั่วลิสงคั่ว พบในตำไทย ตำโคราช ช่วยเพิ่มความหอมกรอบอร่อย
- 2.7. ผักกาดคอง พบในตำป่า ตำขาว เพิ่มความเปรี้ยวให้กับส้มตำ
- 2.8. หน่อไม้ปิ้ง พบในตำป่า หั่นเป็นเส้น ๆ เพิ่มรสขื่นให้ส้มตำ
- 2.9. แครอท ช่วยเพิ่มสีส้ม ให้ส้มตำในโรงแรมใหญ่ๆ นิยมใช้เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว
- 2.10. ผักกระเฉด พบในตำป่า เคี้ยวออก่อนใส่ตำไปพร้อมมะละกอ
- 2.11. ใบกระเทียม พบในตำลาวโดยเฉพาะจังหวัดกาฬสินธุ์ ขอนแก่น นิยมหั่นใบกระเทียมไปพร้อมกับการตำส้มตำ ช่วยเพิ่มกลิ่นหอม ทำให้ตำลาวมีรสชาติกลมกล่อมมากขึ้น
- 2.12. ปูนาหนึ่ง นำปูนาหนึ่ง หรือคั่วใส่กระทะโรยเกลือ ใช้ในตำลาว , ตำปู

- 2.13. กุ้งฝอย ช่วยเพิ่มสีสันให้ส้มตำดูน่ารับประทาน นิยมใส่โรยหน้าส้มตำ
- 2.14. กากหมู พบในตำกากหมู คำข้าว นิยมนำมันหมูมาเจียวเองจะได้ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน
- 2.15. ปลากรอบ พบในตำปลากรอบ นำปลาแห้งมาทอดให้กรอบเหลืองน่ารับประทาน หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ คำไปพร้อมมะละกอ ในภาคกลางนิยมใช้ปลาช่อนทะเลทอดให้กรอบเหลือง บางจังหวัดใช้ปลาลังฉาง , ปลาแก้ว คลุกงา ปูรงรสเค็มหวานโรยหน้าส้มตำ
- 2.16. ปูม้าคอง พบได้ในคำทะเลช่วยเพิ่มรสชาติและสีสันให้ส้มตำมีรสชาติและน่ารับประทานยิ่งขึ้น โดยนำปูม้ามาแยกเป็นชิ้นส่วนต่าง ๆ ทูบแล้วคองกับน้ำปลา นำไปแช่ไว้ในตู้เย็น ได้ช่องแช่แข็ง ประมาณ 30 นาที จะทำให้เนื้อปูมีรสหวานเค็ม
- 2.17. ไข่เค็ม พบได้ในคำไข่เค็ม คำไทย ช่วยเพิ่มรสเค็ม มัน โดยดักเฉพาะไข่ออกมาตำไม่ให้เสีย
- 2.18. หมูขยอ พบในคำหมูขยอ คำมั่ว นิยมนำมาหั่นเป็นลูกเต๋าคำไปพร้อมกับมะละกอ
- 2.19. หอย พบได้ในคำหอย, คำป้าใช้ได้ทั้งหอยสดและหอยคองหอยสดบางท้องถิ่นใช้หอยขมที่หาได้ง่ายตามลำคลองมาลวก และเปลือกออกคำไปพร้อมเส้นมะละกอ ฤดูกาลของหอยนามีจำกัด หาได้เฉพาะช่วงฤดูฝน หากไม่พบหอยนาจะใช้หอยเชอรี่แทนโดยนำมาคั่วให้สุก ล้างจนสะอาดจึงนำมาใช้ หอยคอง จะเป็นหอยแมลงภู่นาคคองกับน้ำมะขามเปียก เกลือจนหอยอืดด้วยน้ำคองจึงนำมาใช้
- 2.20. แหนม พบในคำมั่ว คำข้าว เพิ่มรสเปรี้ยวและกลิ่นหอมกับแก้มแซ่มส้มตำ (มปป. 2549)

อาหารเคียงคู่ส้มตำ

การทานส้มตำให้ได้รสชาติต้องมีเครื่องเคียงทานไปพร้อมกันซึ่งนิยมเป็นอาหารหลากหลายชนิดที่สามารถทำให้ส้มตำรสชาติให้โดดเด่นได้ยิ่งขึ้น วัตถุประสงค์ของการหาอาหารร่วมทานไปพร้อมกับส้มตำ เนื่องจาก

- 1.อาหารเคียงคู่เหล่านั้นสามารถลดความเผ็ดร้อน ที่เกิดขึ้นขณะทานส้มตำ ทำให้การกินส้มตำได้อร่อย

2. อาหารเคียงคู่ บางชนิดสามารถทำให้อิ่มมากกว่าการทานส้มตำอย่างเดียว
3. อาหารเคียงคู่สามารถลดอาการท้องเสียที่มาจากทานส้มตำอย่างเดียว
4. อาหารเคียงคู่สามารถลดอาการปวดท้อง เมื่อทานส้มตำในขณะที่ท้องว่าง
5. อาหารเคียงคู่สามารถเสริมให้ร่างกายได้รับธาตุอาหารเสริมครบ 5 หมู่

อาหารเคียงคู่ส้มตำสามารถแบ่งเป็นหลากหลายหมวดหมู่ แล้วแต่จะหาได้ จากจังหวัดนั้นๆ ซึ่งมีอาหารชนิดใดเด่นๆเป็นของขึ้นชื่อ แม้ค้าขายส้มตำก็นำมาพร้อมทานไปพร้อมกับส้มตำ หรือตำร่วมกับส้มตำได้เลยอาหารเคียงคู่ต่างๆเหล่านี้ที่มีกพบทานร่วมกับส้มตำในเขตภาคอีสาน ประกอบด้วย

1. ไข่ย่าง นิยมมากที่สุดเมื่อกินส้มตำ ต้องมีไข่ย่างคู่เสมอ ในสมัยก่อนจะย่างเพียงครึ่งตัว หรือเป็นชิ้น ๆ แต่ปัจจุบันย่างไข่เต็มตัว โดยนำไข่ขนาดเล็กมาล้างทั้งตัว หรือบางร้านจะอบไข่แทนการย่างซึ่งใช้เวลา น้อย และไข่กรอบมากกว่าการย่าง ราคาไข่ย่างประมาณตัวละ 45 – 60 บาท
2. เครื่องในย่าง นิยมนำเครื่องในไก่ ที่ได้จากการทำไข่ย่าง มาแยกเอาเฉพาะเครื่องใน และ ไข่ นำมาพันรอบไม้ย่างขายได้อีกชนิดหนึ่ง ราคาขายตกที่ ไม้ละประมาณ 10 – 20 บาท นอกจากมีตับ ไข่ แล้วยังมีไต หัวใจ ซึ่งบางร้านจะแยกเอามาอย่างขายเฉพาะส่วน ๆ เลย เช่น ย่างหัวใจ ย่างตับ ย่างไต ส่วนเครื่องในอย่างอื่นที่นิยมเช่น ตับหมู ไข่หมู และ ถินหมู เป็นต้น
3. ปลาเผาเกลือ นิยมนำปลานิลมาเผามากที่สุด เนื่องจากเป็นปลาที่หาทานได้ง่าย มี อยู่ทั่วไปและไม่เคยขาดตลาด โดยโรยเกลือจนทั่วตัว ใช้ฟืน สมุนไพรที่มีกลิ่นหอม เช่น ใบตะไคร้หอม ผักโหระพา ใส่ปาก ปลาไว้จนเต็มปาก ย่างไฟอ่อน ราคาประมาณตัวละ 45 – 60 บาท ตัวโตมากอาจจะตัวละ ประมาณ 100 บาท
4. ปลาดุกย่าง / ทอด ส่วนใหญ่เป็นตัวขนาดปานกลางถึงใหญ่ ทอดไว้กินพร้อมส้มตำ ราคาตัวละ 15- 20 บาท
5. ไส้กรอก นิยมทำเป็นไส้กรอกหมูผสมข้าว ไส้กรอกหมูผสมวุ้นเส้น หรือใช้ เนื้อหมูล้วน ๆ ราคาประมาณไม้ละ 10-15 บาท

6. ไข่ปิ้ง ราคาไม้ละ 15 – 20 บาท ส่วนใหญ่แม่ค้าส้มคำจะรับเหมามาจากแม่ค้าขายตรงอีกที เพื่อสะดวกในการเตรียมส้มคำอย่างเดียว
7. ไข่ต้ม นิยมนำไข่เป็ดมาต้มเองให้ได้ลักษณะเป็นยางมะตูม หรือเรียกว่าไข่ต้ม 5 นาที ราคาลูกละ 3–5 บาท
9. แหนมย่าง นิยมซื้อแหนมสดมาย่างพร้อมไก่ ราคาชิ้นละ 10 บาท
10. แกลบหมู จะมี 2 แบบ 1. แกลบหมูไรมัน จะมีพ่อค้าคนกลางนำมาส่งให้ตามร้านราคาถุงละ 5 –10 บาท และ 2. แกลบหมูทอดโดยนำมันหมูมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ทอดจนกรอบโดยไม่ต้องใส่น้ำมัน คัดขึ้นพักไว้บนตะแกรง ไรบเกลือ หรือใส่ถุงไว้ขาย ราคาถุงละ 10 – 15 บาท
11. ขนมหิน นิยมทั้ง 2 ชนิด 1. ขนมหินสด เส้นขาว นุ่ม และมีกลิ่นหอม 2. ขนมหินแป้งหมัก เส้นเล็กสีขาวเหลือง มีกลิ่นเปรี้ยวเล็กน้อย บางครั้งผู้บริโภสดังขนมหินคำใส่มะละกอด้วย หรือตั้งทานแยก พร้อมน้ำปลาสุกขมหินก่อน ราคาประมาณจานละ 5 – 10 บาท
12. เส้นก๋วยเตี๋ยวลาวก นิยมใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวขนาดกลางมาลวกในน้ำร้อนจัด นำขึ้นล้างในน้ำเย็นจัด คลุกกับกระเทียมเจียว เติมน้ำปลาสุกเคี้ยวให้ทั่ว ราคาประมาณจานละ 10 – 15 บาท
13. หมูทอด / ปลาทอด หั่นหมูเป็นชิ้นบาง ลงกระทะทอดพอเหลืองยกขึ้น ขายเป็นถุง ๆ ละ 10 – 20 บาท ส่วนปลานิยมทอดเป็นตัว
14. ปลาต้มทอด/ แหนมกระดุกหมู จะทำเป็นชิ้นๆมาชุบแป้งทอดโรยหอมทอดก่อนรับประทาน ราคาชิ้นละ 10 –20 บาท ส่วนแหนมกระดุกหมูจะพบตามร้านขายส้มคำใหญ่ๆที่สามารถตั้งทานพร้อมส้มคำได้เลยจานละประมาณ 40 – 50 บาท
15. หมูขทอด นำหมูขมาผ่าครึ่ง ชุบแป้งทอด ราคาประมาณ ชิ้นละ 10 – 15 บาท
16. ไครงกระดุกไก่ทอด นำไครงไก่ทั้งตัวลงชุบแป้งทอด จนเหลืองกรอบราคาขาย ไครงละ 10 – 20 บาท
17. ข้าวเหนียวนึ่ง นำข้าวเหนียวที่สะอาดล้างน้ำ เอาเศษผงฝุ่นออก หรือใช้สารส้มแกว่ง (เมื่อข้าวสุกจะได้ข้าวเม็ดโต นำรับประทาน) แร่น้ำทิ้งไว้คืน รุ่งเช้านำข้าวเทลงหวดไม้ไผ่ ราดน้ำซ้า นำหวดขึ้นนึ่งบนหม้อ

- ทรงกระบอก (หม้อหนึ่ง) ใส่ น้ำ ต่ำกว่า หวด ปิดฝาบนหวดหนึ่งด้วยไฟแรง ใช้ไม้พายคนข้าวเป็นระยะ ๆ ข้าวสุกเทข้าวออกจากหวด ใช้ไม้พายขยี้ข้าวออกเป็น ส่วน ๆ จับป็นให้ได้ขนาดเท่ากระติบข้าว ปิดฝา หรือใส่กระตึกน้ำขนาดใหญ่ใส่กล่องโฟม ที่รองด้วยผ้าขาวบาง ใช้ผ้าปิดคลุมข้าวไว้ จะทำให้คงความร้อนอยู่ได้นาน
18. ผักหมี นิยมนำเส้นก๋วยเตี๋ยวมารับประทานพร้อมส้มตำมี ทำเป็นชิ้นใหญ่แล้วใส่ไข่โรยด้านบนพร้อมถั่วงอกและใบกุยช่าย
19. ผักสด ผักสดที่นิยมนำมารับประทานพร้อมส้มตำมี หลายชนิดตามแต่ละฤดูกาลที่หาได้ ผักที่นิยมส่วนใหญ่ ได้แก่
- ผักบุ้งนา พบในทุกจังหวัดในภาคอีสาน
 - ผักบุ้งจีน พบที่ขอนแก่น ชลบุรี มหาสารคาม
 - ยอดกระถิน / เมล็ดกระถิน
 - ผักกาดขาว พบทุกจังหวัด โดยเฉพาะขอนแก่น
 - ใบชะพลู พบที่อุบลราชธานี สกลนคร
 - ถุน พบที่ ร้อยเอ็ด ชลบุรี สกลนคร
 - ผักไห่ พบที่อุบลราชธานี มหาสารคาม ขอนแก่น มุกดาหาร
 - กระหล่ำปลี พบทุกจังหวัดในภาคอีสาน

วัฒนธรรมการบริโภคส้มตำ

การบริโภคส้มตำในภาคตะวันออกเฉียงเหนือส่วนใหญ่ทุกจังหวัดจะมีลักษณะคล้ายคลึงกัน คือ นิยมนำส้มตำไปพร้อมกับการกินอาหารหลักในมื้อนั้นๆ และทุกมื้อจะมีส้มตำเป็นข้าวประกอบเสมอ อาจจะทั้ง 3 มื้อ หรือ 2 มื้อ โดยเฉพาะในถิ่นชนบทของภาคอีสาน การทานส้มตำถือเป็นอาหารหลักเลยทีเดียว ซึ่งจะนิยมรับประทานส้มตำไปพร้อมข้าวเหนียว แกงหน่อไม้ หรือ แกงเห็ด (ถั่วฝัก) หอยขมลวก ปลาช่อน หรือไข่ต้ม ซึ่งหาได้จากแม่น้ำตามธรรมชาติ ไข่ได้จาก ไก่ / เป็ด ที่เลี้ยงไว้ได้ดูบ้าน ในขณะที่การทานส้มตำของคนในเมือง จะมีทั้งกินพร้อมอาหารมื้อหลัก และทานเป็นอาหารว่างระหว่างวัน แก้วง หรือ ทานควบคู่กับน้ำหนึก การทานส้มตำของคนเมืองจะทานได้ทั้งกับข้าวเหนียว และข้าวสวย และมักทานส้มตำในมื้อเที่ยงวัน หรือ มื้อเย็น อาหารเคียงคู่ของส้มตำมื้อเที่ยง จะเป็นไก่ย่าง ข้าวเหนียว เป็นส่วนมาก นอกจากนั้นจะมี แหนมหมู แคมหมู ไก่ทอด ไข่ข้าว ผักหมี ผักสด และขนมจีนเป็นส่วนประกอบเสมอ จะเห็นว่าอาหารเคียงส้มตำของคนในเมืองจะมี

หลากหลายชนิดมากกว่าคนในชนบท และคนในเมืองนิยมทานผักสดที่ทานร่วมส้มตำน้อย ในขณะที่คนชนบท เน้นผักที่หลากหลายชนิดที่เก็บได้ในท้องถิ่นเช่น กระถิน ผักพวย ผักบุ้ง ทูต กระเจต เป็นต้น ส่วนผักยอดฮิตของคนในเมืองเมื่อทานส้มตำ มีเพียง 2 ชนิดคือ ผักบุ้ง และผักกะหล่ำ ทุกร้านจะต้องมีผัก 2 ชนิดนี้เสมอ เนื่องจากหาง่ายและราคาถูกในสมัยก่อนส้มตำไม่ค่อยมีความหลากหลายชนิดเท่าปัจจุบัน การซื้อ - ขาย ส้มตำจึงพบเห็นได้น้อย และส้มตำสามารถทำได้เองภายในบ้าน ซึ่งสะดวกมากกว่าการซื้อข้างนอก ชนิดของส้มตำสมัยก่อน เช่น ตำลาว ตำไทย ตำปลาแร่ เป็นต้น สมัยปัจจุบันมีการคิดค้นสูตรของส้มตำแปลก ๆ มากขึ้นทำให้การซื้อ - ขายส้มตำเพิ่มขึ้นจะเห็นได้ว่าร้านทำส้มตำผุดขึ้นอย่างคอกเห็ด ทั้งร้านเล็ก - ใหญ่ สามารถขายส้มตำได้ทั้งนั้นและมีผู้บริโภคใช้บริการเยอะ โดยเฉพาะในชุมชนที่มีตั้งแต่ 50 ครัวเรือนขึ้นไปสามารถเปิดร้านขายส้มตำได้

ผลการวิจัยและข้อวิจารณ์แบบสอบถาม

การนำเสนอผลการวิจัยและข้อวิจารณ์นี้ได้จากการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์ ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยประกอบด้วยสาระที่เกี่ยวกับผู้บริโภคส้มตำและ ผู้ประกอบการจำหน่ายส้มตำ ซึ่งทั้ง 2 ส่วน จะแบ่งเป็นส่วนย่อย ๆ อีก 3 ด้าน ดังนี้

- 1.สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจ สังคม และข้อมูลทั่วไปบางประการของผู้ซื้อและผู้ขายส้มตำ
- 2.ลักษณะการซื้อ / ขาย ส้มตำ
- 3.อุปสรรค / ข้อเสนอแนะในการซื้อขายส้มตำในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ตอนล่าง ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ผู้บริโภคส้มตำ

สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจ สังคม และข้อมูลทั่วไปบางประการของผู้บริโภคส้มตำ ซึ่งผลการวิจัยพบว่า

1. เพศ ผู้บริโภคส้มตำร้อยละ 73 เป็นหญิงส่วนใหญ่ มีเพียงร้อยละ 27 เป็นชาย (ตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำ จำแนกตามเพศ			n = 300
เพศ	จำนวน	ร้อยละ	
ชาย	81	27	
หญิง	219	73	
รวม	300	100	

2. อายุ ผู้บริโภคสัตว์ ร้อยละ 6.67 มีอายุช่วง 10 – 20 ปี ผู้บริโภคสัตว์ ร้อยละ 16.33 มีอายุ 21– 30 ปี ร้อยละ 32.00 , 29.67 และ 5.00 มีอายุในช่วง 31 – 40 ปี , 41 – 50 ปี และ 51 – 60 ปี ตามลำดับ ผู้บริโภคสัตว์ ร้อยละ 4.00 มีอายุในช่วง 61 – 70 ปี และอายุมากกว่า 70 ปี ขึ้นไป ร้อยละ 6.33 โดยเฉลี่ยผู้บริโภคสัตว์มีอายุ 46 ปี อายุต่ำสุด 12 ปี อายุสูงสุด 80ปี (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคสัตว์จำแนกตามอายุ		n = 300
อายุ	จำนวน	ร้อยละ
มากกว่า 10 ปี	-	0.0
10 – 20 ปี	20	6.67
21 – 30 ปี	49	16.33
31 – 40 ปี	96	32.00
41 – 50 ปี	89	29.67
51 – 60 ปี	15	5.00
61 – 70 ปี	12	4.00
มากกว่า 70 ปีขึ้นไป	19	6.33
รวม	300	100
อายุต่ำสุด 12 ปี		
อายุสูงสุด 80 ปี		
อายุเฉลี่ย 46 ปี		

3. สถานะภาพครอบครัว ผู้บริโภคสัตว์ ร้อยละ 37.67 เป็นโสด ในขณะที่ร้อยละ 62.33 สมรส มีครอบครัวแล้ว (ตารางที่3)

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคสัตว์จำแนกตามสถานภาพครอบครัว		n = 300
สถานภาพ	จำนวน	ร้อยละ
โสด	113	37.67
สมรส	187	62.33
รวม	300	100

4. จำนวนสมาชิกในครอบครัวทั้งหมด ผู้บริโภคสินค้าร้อยละ 78 มีสมาชิกในครอบครัว 3 – 5 คน ร้อยละ 17 มีสมาชิกในครอบครัว 6 – 8 คน ร้อยละ 4.67 มีสมาชิกในครอบครัว 9 – 12 คนและ ร้อยละ 0.33 มีสมาชิกในครอบครัวน้อยกว่า 3 คน โดยเฉลี่ยผู้บริโภคสินค้ามีสมาชิกในครอบครัว 6 คน ต่ำสุด 2 คน สูงสุด 10 คน (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคสินค้าจำแนกตามจำนวนสมาชิกในครอบครัว $n = 300$

	จำนวนสมาชิกในครอบครัว	จำนวน	ร้อยละ
1.	น้อยกว่า 3 คน	1	0.33
2.	3 – 5 คน	234	78
3.	6 – 8 คน	51	17
4.	9 – 12 คน	14	4.67
	รวม	300	100

จำนวนสมาชิกในครอบครัวต่ำสุด 2 คน

จำนวนสมาชิกในครอบครัวสูงสุด 10 คน

จำนวนสมาชิกในครอบครัวเฉลี่ย 6 คน

5. การประกอบอาชีพ ผู้บริโภคสินค้าร้อยละ 22.67 ประกอบอาชีพทำนา ร้อยละ 28.33 อาชีพรับจ้าง ร้อยละ 14.67 อาชีพค้าขาย ร้อยละ 12.67 อาชีพธุรกิจส่วนตัว ร้อยละ 6.67 3.33 2.6 และ 2.33 ประกอบอาชีพ พนักงานขับรถ พนักงานบริษัท พนักงานของรัฐ และ พนักงานรักษาความปลอดภัย คามลำคับ อาชีพพนักงานเย็บผ้า และ ผู้รับเหมาก่อสร้างคิดเป็น ร้อยละ 2.00 การประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัวและแม่บ้าน คิดเป็นร้อยละ 1.33 เท่ากัน (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคสินค้าจำแนกตามการประกอบอาชีพ $n = 300$

	การประกอบอาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
1.	ทำนา	68	22.67
2.	รับจ้าง	85	28.33
3.	พนักงานรักษาความปลอดภัย	7	2.33
4.	พนักงานเย็บผ้า	6	2.00
5.	พนักงานขับรถ	20	6.67

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำจำแนกตามการประกอบอาชีพ n = 300

การประกอบอาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
6. แม่บ้าน	4	1.33
7. ค้าขาย	44	14.67
8. รับเหมาก่อสร้าง	6	2.00
9. ธุรกิจส่วนตัว	4	1.33
10. ข้าราชการ	38	12.67
11. พนักงานบริษัท	10	3.33
12. พนักงานของรัฐ	8	2.67
รวม	300	100

6. ระดับการศึกษา ผู้บริโภคส้มตำร้อยละ 48.33 จบระดับประถมศึกษา ร้อยละ 29.67 จบระดับมัธยมศึกษา ทั้งนี้ จบระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ปริญญาตรี และสูงกว่า ปริญญาตรี (โท) ร้อยละ 4.00 16.00 และ 2.00 ตามลำดับ (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำจำแนกระดับการศึกษา n= 300

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
1. ประถมศึกษา	145	48.33
2. มัธยมศึกษา	89	29.67
3. ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง	12	4.00
4. ปริญญาตรี	48	16.00
5. สูงกว่าปริญญาตรี	6	2.00
รวม	300	100

ลักษณะการบริโภคส้มตำ

1. เหตุผลในการเลือกรับประทานส้มตำ ผู้บริโภคส้มตำร้อยละ 47.23 เลือกบริโภคส้มตำเนื่องจาก ความอร่อย ร้อยละ 33.23 เลือกบริโภคส้มตำเนื่องจากมีความชอบในรสชาติเปรี้ยว เผ็ดและหวาน ร้อยละ 11.95 เลือกเพราะเป็นอาหารที่หาซื้อสะดวก ร้อยละ 2.91 และ

เลือกการทานส้มตำ เพราะ เป็นอาหารสุขภาพ บำรุงสายตา อาหารแก้ง่วง และเป็นอาหาร
ลดน้ำหนัก ร้อยละ 0.87 0.58 0.58 และ 0.29 ตามลำดับ (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 7 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำที่ตัดสินใจเลือกรับประทาน n= 300

เหตุผลในการเลือกรับประทาน	จำนวน	ร้อยละ
1. มีความชอบ (รสชาติเปรี้ยว หวาน เผ็ด)	114	33.23
2. มีความอร่อย	162	47.23
3. เป็นอาหารพื้นเมือง	10	2.91
4. อาหารลดน้ำหนัก	1	0.29
5. หาซื้อสะดวก	41	11.95
6. ราคาถูก	8	2.66
7. อาหารแก้ง่วง	2	0.58
8. อาหารบำรุงสายตา	2	0.58
9. อาหารสุขภาพ	3	0.87
รวม	300	100

2. ความถี่ในการทานส้มตำ ผู้บริโภคส้มตำร้อยละ 36.33 ทานส้มตำ 6 – 8 ครั้ง / สัปดาห์
ร้อยละ 21.67 ทานส้มตำ 5 – 6 ครั้ง / สัปดาห์ ผู้บริโภคทานส้มตำสัปดาห์ละ 3 – 4 ครั้ง
มากกว่า 8 ครั้ง ขึ้นไป และน้อยกว่า 2 ครั้ง / สัปดาห์ ร้อยละ 19.33 8.00 และ 14.67
ตามลำดับ ความถี่ในการทานส้มตำต่ำสุด 2 ครั้ง / สัปดาห์ ความถี่ในการทานส้มตำสูงสุด
20 ครั้ง / สัปดาห์ ความถี่โดยเฉลี่ยในการทานส้มตำ 11 ครั้ง / สัปดาห์ (ตารางที่ 8)

ตารางที่ 8 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำแบ่งตามความถี่ในการทานส้มตำ n= 300

จำนวนความถี่ (ครั้ง) / สัปดาห์	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 2 ครั้ง / สัปดาห์	44	14.67
3 – 4 ครั้ง	58	19.33
5 – 6 ครั้ง	65	21.67
6 – 8 ครั้ง	109	36.33
มากกว่า 8 ครั้งขึ้นไป	24	8.00
รวม	300	100

ความถี่ในการทานส้มตำต่ำสุด 2 ครั้ง / สัปดาห์
ความถี่ในการทานส้มตำสูงสุด 20 ครั้ง / สัปดาห์
ความถี่ในการทานส้มตำเฉลี่ย 11 ครั้ง / สัปดาห์

3. ชนิดของส้มตำที่ชอบทาน ผู้บริโภคชอบทานตำลาวมากที่สุด ร้อยละ 34.04 ร้อยละ 17.38 16.67 และ 11.52 ชอบทานตำไทย ตำปูปลาร้า และตำปา ตามลำดับ ตำมั่ว ตำขั่ว ตำทะเล และตำโคราช ผู้บริโภคชอบทานร้อยละ 7.62 6.91 2.85 และ 1.24 ตามลำดับ ส่วนส้มตำที่มีผู้บริโภคเลือกทานน้อยที่สุด คือ ตำพม่า ตำหนองหาร ตำปูนึ่ง และตำกากหมู คิดเป็นร้อยละ 0.35 0.18 0.71 และ 0.53 ตามลำดับ (ตารางที่ 9)

ตารางที่ 9 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำแบ่งตามชนิดของส้มตำที่ชอบทานมากที่สุด

n= 300

	ชนิดของส้มตำที่ชอบทานมากที่สุด	จำนวน	ร้อยละ
1.	ตำมั่ว	43	7.62
2.	ตำปา	65	11.57
3.	ตำลาว	192	34.04
4.	ตำไทย	98	17.38
5.	ตำปูปลาร้า	94	16.67
6.	ตำพม่า	2	0.35
7.	ตำหนองหาร	1	0.18
8.	ตำขั่ว	39	6.91
9.	ตำทะเล	16	2.85
10.	ตำโคราช	7	1.24
11.	ตำปูนึ่ง	4	0.71
12.	ตำกากหมู	3	0.53
	รวม	300	100

4. จังหวัดที่มีชื่อเสียงในการทำส้มคำ ผู้บริโภคเลือกจังหวัด อุบลราชธานี เป็นจังหวัดที่มีชื่อเสียงในการทำส้มคำ คิดเป็นร้อยละ 23.80 รองลงมาคือ จังหวัดอำนาจเจริญ บัณฑิต ร้อยเอ็ด คิดเป็นร้อยละ 15.29 11.05 11.03 และ 13.3 ตามลำดับ ร้อยละ 6.02 6.27 4.01 4.51 3.00 3.50 และ 2.00 ผู้บริโภคเลือกจังหวัด ศรีสะเกษ ขอนแก่น สกลนคร มุกดาหาร สุรินทร์ นครราชสีมา และ อุตรดิตถ์ ตามลำดับ ร้อยละ 2.76 เลือกได้ 2 จังหวัด เท่ากันคือ กาฬสินธุ์ และมหาสารคาม จังหวัดเลขคิดเป็นร้อยละ 0.50 จังหวัดบุรีรัมย์ นครพนม ชลบุรี อุบลราชธานี และกรุงเทพฯ ผู้บริโภคเลือกน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.25 เท่ากันทุกจังหวัด (ตารางที่ 10)

ตารางที่ 10 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มคำแบ่งตามจังหวัดที่มีชื่อเสียงในการทำส้มคำ

n= 300		
จังหวัดที่มีชื่อเสียงในการทำส้มคำ	จำนวน	ร้อยละ
1. อุบลราชธานี	95	23.80
2. กาฬสินธุ์	11	2.76
3. สุรินทร์	12	3.00
4. ศรีสะเกษ	24	6.02
5. บัณฑิต	53	13.3
6. อุตรดิตถ์	8	2.00
7. มหาสารคาม	11	2.76
8. ชลบุรี	1	0.25
9. อุบลราชธานี	1	0.25
10. กรุงเทพฯ	1	0.25
11. นครราชสีมา	14	3.50
12. ขอนแก่น	25	6.27
13. สกลนคร	16	4.01
14. ร้อยเอ็ด	44	11.03
15. อำนาจเจริญ	61	15.29
16. นครพนม	1	0.25

ตารางที่ 10 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำแบ่งตามจังหวัดที่มีชื่อเสียงในการทำส้มตำ

n= 300		
จังหวัดที่มีชื่อเสียงในการทำส้มตำ	จำนวน	ร้อยละ
17. เลข	2	0.50
18. มุกดาหาร	18	4.51
19. บุรีรัมย์	1	0.25
รวม	399	100

5. การตัดสินใจทำส้มตำเองและไม่ทำส้มตำ ผู้บริโภคร้อยละ 82 เลือกทำส้มตำเอง เนื่องจาก ส้มตำเป็นอาหารที่หาวัสดุทำได้ง่าย และมีวิธีการทำไม่ยาก คิดเป็น ร้อยละ 74 และ 26 ตามลำดับ ส่วนผู้บริโภคร้อยละ 18 เลือกไม่ทำส้มตำรับประทานเอง เนื่องจาก ทำไม่เป็น ไม่มีอุปกรณ์ทำไม่อร่อย และไม่มีเวลา คิดเป็นร้อยละ 48.15 27.78 22.22 และ 1.85 ตามลำดับ (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 11 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำที่ตัดสินใจเลือกทำส้มตำเอง และไม่ทำส้มตำ

n=300		
เหตุผล	จำนวน	ร้อยละ
1. เลือกทำส้มตำเอง	246	82
- วัสดุหาง่าย	182	74
- วิธีการทำไม่ยาก	64	26.0
2. ไม่เลือกทำส้มตำเอง	54	18
- ทำไม่เป็น	26	48.15
- ไม่มีอุปกรณ์	15	27.78
- ทำไม่อร่อย	12	22.22
- ไม่มีเวลา	1	1.85
รวม	300	100

6. จำนวนสมาชิกในครอบครัวที่ทานส้มตำได้ ผู้บริโภคส้มตำร้อยละ 68.67 มีจำนวนสมาชิก 3 – 6 คน ที่ทานส้มตำได้ ร้อยละ 22.00 มีสมาชิกในครอบครัวทานส้มตำได้น้อยกว่า 3 คน จำนวนสมาชิก 7 – 9 คน และมากกว่า 10 คนขึ้นไป มีจำนวนสมาชิกในครอบครัวที่ทานส้มตำได้คิดเป็นร้อยละ 6.66 และ 2.67 ตามลำดับ (ตารางที่ 12)

ตารางที่ 12 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำที่มีจำนวนสมาชิกในครอบครัวทานส้มตำได้ $n=300$

จำนวนสมาชิกในครอบครัวที่ทานส้มตำได้	จำนวน	ร้อยละ
1. น้อยกว่า 3 คน	66	22.00
2. 3 – 6 คน	206	68.67
3. 7 – 9 คน	20	6.66
4. มากกว่า 10 คนขึ้นไป	8	2.67
รวม	300	100

จำนวนสมาชิกที่ทานส้มตำได้ต่ำสุด 2 คน

จำนวนสมาชิกที่ทานส้มตำได้สูงสุด 9 คน

จำนวนสมาชิกที่ทานส้มตำได้เฉลี่ย 5.5 คน

7. ส่วนประกอบส้มตำที่ทำให้ส้มตำอร่อย ผู้บริโภคส้มตำ ร้อยละ 48.58 เลือกปลาร้าเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ ทำให้ส้มตำอร่อยมากที่สุด ร้อยละ 10.24 9.15 6.75 4.58 และ 4.14 เลือกส่วนประกอบส้มตำ คือ ผงชูรส มะละกอบด พริก ปู่นึ่งและน้ำตาล ตามลำดับ ส่วนประกอบส้มตำ คือ ถั่วงอก น้ำปลา มะนาว มะเขือเทศ ขนุนจีน มะขามเปียก มะกอก ผู้บริโภคเลือกคิดเป็นร้อยละ 0.87 2.83 6.10 2.18 1.74 1.09 0.43 ผู้บริโภคเลือกส่วนประกอบ คือ ปูคอง ปลากรอบ หอย กุ้ง และมดแดง คิดเป็นร้อยละ 0.22 เท่ากันทั้ง 4 ส่วนประกอบ (ตารางที่ 13)

ตารางที่ 13 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำที่ตัดสินใจเลือกส่วนประกอบที่ทำให้ส้มตำอร่อย n=300

ส่วนประกอบที่ทำให้ส้มตำอร่อย	จำนวน	ร้อยละ
1. ปูนี้้ง	21	22.00
2. ปลาร้า	223	48.50
3. ผงชูรส	47	10.24
4. ถั่วออก	4	0.87
5. น้ำปลา	13	2.83
6. มะนาว	28	6.10
7. มะเขือเทศ	10	2.18
8. มะละกอ	42	9.15
9. น้ำตาล	19	4.14
10. ขนมหิน	1	0.22
11. ปูดอง	8	1.74
12. ปลากรอบ	1	0.22
13. ถั่วฝักยาว	1	0.22
14. พริก	31	6.75
15. หอย	1	0.22
16. กุ้ง	1	0.22
17. มะขามเปียก	5	1.09
18. มะกอก	2	0.43
19. มดแดง	1	0.22
รวม	300	100

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

8. ชนิดของผักที่ทานกับส้มตำ ผู้บริโภคเลือกทานผักนี้้ง กับส้มตำเป็นจำนวนมากที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 48.00 ร้อยละ 10.71 2.46 16.07 6.25 10.93 1.12 และ 0.45 ผู้บริโภคเลือกทานผักกะหล่ำ ถั่วออก ผักกาด ถั่วฝักยาว โหระพา ผักกาดของ และถั่วพู ตามลำดับ ส่วนผักโหระพา แตงกวา ชะอม มะเขือเปราะและผักพวย ผู้บริโภคเลือก คิดเป็นร้อยละ 0.67

เท่ากัน ร้อยละ 0.22 ผู้บริโภคเลือก ผักสลัด ใบกระเทียม และสาหร่าย มีจำนวนเท่ากัน (ตารางที่ 14)

ตารางที่ 14 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำ แบ่งตามชนิดของผักที่เลือกรับประทานกับส้มตำ

n=300		
ชนิดของผัก	จำนวน	ร้อยละ
1. กะหล่ำ	48	10.71
2. ผักบุ้ง	215	48.00
3. ถั่วงอก	11	2.46
4. ผักกาด	72	0.87
5. แดงกวา	3	0.67
6. ถั่วงอกขาว	28	6.25
7. โหระพา	3	0.67
8. กระถิน	49	10.93
9. ชะอม	3	0.67
10. ผักกาดลอง	5	10.93
11. สลัด	1	0.22
12. ใบกระเทียม	1	0.22
13. มะเขือเปราะ	3	0.67
14. ผักพวย	3	0.67
15. สาหร่าย	1	0.22
16. ก้านทุล	2	0.45
รวม	448	100

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

9. ชนิดของอาหารที่ชอบทานกับส้มตำ ร้อยละ 31.80 ผู้บริโภคเลือกทานไก่ย่างกับส้มตำมากที่สุด ร้อยละ 6.98 16.34 10.55 3.86 1.04 0.15 0.90 และ 0.45 ผู้บริโภคเลือก ขนมจีน ข้าวเหนียว ปลาเผา แลบนม ปลาทอด แหนม เนื้อทอด และไข่ปิ้ง ตามลำดับ ร้อยละ 1.19 เท่ากัน ผู้บริโภคเลือกทาน หมูขบ ปลาแห้ง ปลาทุ มีจำนวนเท่ากัน ผู้บริโภคเลือกทานหมูปิ้ง หมูต้ม คัม

ไก่ ไส้กรอก เส้นก๋วยเตี๋ยวสด และ ไข่เจียว ตามลำดับ ร้อยละ 2.97 ผู้บริโภคเลือกทาน ผักหมี และไก่ทอด มีจำนวนเท่ากัน ร้อยละ 0.60 ผู้บริโภค เลือกทานผัดคอง และ ไข่ต้ม มีจำนวนเท่ากัน (ตารางที่ 15)

ตารางที่ 15 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำ แบ่งตามอาหารที่เลือกรับประทานกับส้มตำ

n=300		
ประเภทอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
1.ขนมจีน	47	6.98
2. ไก่ย่าง	214	31.80
3.ลาบ / ต้ม	10	1.49
4.ข้าวเหนียว	110	16.34
5.ปลาเผา	71	10.55
6.แคบหมู	26	3.86
7.ปลาทอด	7	1.04
8.หมูยอ	8	1.19
9.แหนม	1	0.15
10.เนื้อทอด	6	0.90
11.ไข่ปิ้ง	3	0.45
12.ปลาแห้ง	8	1.19
13.ปลาทุ	8	1.19
14.หมูปิ้ง	12	1.78
15.ผัดหมี	20	2.97
16.ต้มปลา	10	1.49
17.หมูต้ม	30	4.46
18.ไก่ทอด	20	2.97
19.ต้มไก่	14	2.08
20.ไส้กรอก	9	1.34
21.เส้นก๋วยเตี๋ยว	18	2.68
22.ข้าวสวย	10	1.49

ตารางที่ 15 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำ แบ่งตามอาหารที่เลือกรับประทานกับส้มตำ

n=300

ประเภทอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
23. ผักคอง	4	0.60
24. ไข่เจียว	3	0.45
25. ไข่ต้ม	4	0.60
รวม	673	100

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

10. ฤดูกาลที่ชอบรับประทานส้มตำ ผู้บริโภคร้อยละ 54.16 ชอบฤดูร้อนในการรับประทานส้มตำ ร้อยละ 25.44 และ 20.04 ผู้บริโภคทานส้มตำในฤดูหนาว และฝน ตามลำดับ (ตารางที่ 16)

ตารางที่ 16 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำ แบ่งตามฤดูกาลที่ชอบรับประทานส้มตำ

n=300

ฤดูกาลที่ชอบรับประทานส้มตำ	จำนวน	ร้อยละ
1. ฤดูร้อน	215	54.16
2. ฤดูหนาว	101	25.44
3. ฤดูฝน	81	20.40
รวม	397	100

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

11. ราคาซื้อส้มตำ ร้อยละ 32.33 ผู้บริโภคซื้อส้มตำในช่วงราคา 16-20 บาท ร้อยละ 28.67 ผู้บริโภคซื้อในช่วงราคา 26-30 บาท ร้อยละ 23.33 6.00 8.00 และ 1.67 ผู้บริโภคส้มตำในช่วงราคา 21-25 บาท มากกว่า 30 บาทขึ้นไป 10-15 บาท และน้อยกว่า 10 บาท ตามลำดับ โดยเฉลี่ย ผู้บริโภคซื้อส้มตำในราคา 25 บาท ราคาซื้อส้มตำต่ำสุด 10 บาท ราคาซื้อส้มตำสูงสุด 40 บาท (ตารางที่ 17)

ตารางที่ 17 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำ แบ่งตามราคาซื้อส้มตำ

n = 300

ราคาของส้มตำ	จำนวน	ร้อยละ
1. น้อยกว่า 10 บาท	5	1.67
2. 10 – 15 บาท	24	8.00
3. 16 – 20 บาท	97	32.33
4. 21 – 25 บาท	70	23.33
5. 26 – 30 บาท	86	28.67
6. มากกว่า 30 บาทขึ้นไป	18	6.00
รวม	300	100

ราคาซื้อส้มตำต่ำสุด 10 บาท

ราคาซื้อส้มตำสูงสุด 40 บาท

ราคาซื้อส้มตำเฉลี่ย 25 บาท

12. จำนวนครั้ง / เดือน ที่ทานส้มตำ ผู้บริโภคร้อยละ 33.67 ทานส้มตำ 11 – 20 ครั้ง / เดือน ร้อยละ 19.33 18.33 16.67 และ 12.00 ทานส้มตำ 1 – 10 ครั้ง / เดือน 21 – 30 ครั้ง / เดือน มากกว่า 41 ครั้งขึ้นไป และ 31 – 40 ครั้ง / เดือน ตามลำดับ (ตารางที่ 18)

ตารางที่ 18 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำ ตามจำนวนครั้งที่รับประทานส้มตำ

n = 300

จำนวนครั้งที่รับประทานส้มตำ / เดือน	จำนวน	ร้อยละ
1. 1 – 10 ครั้ง	58	19.33
1. 11 – 20 ครั้ง	101	33.67
2. 21 – 30 ครั้ง	55	18.33
3. 31 – 40 ครั้ง	36	12.00
4. มากกว่า 41 ครั้ง ขึ้นไป	50	16.67
รวม	300	100

จำนวนครั้งที่ทานส้มตำต่ำสุด 4 ครั้ง / เดือน

จำนวนครั้งที่ทานส้มตำสูงสุด 60 ครั้ง / เดือน

จำนวนครั้งที่ทานส้มตำเฉลี่ย 32 ครั้ง / เดือน

13. การเลือกรับประทานส้มตำในอนาคต ร้อยละ 70 ผู้บริโภคเลือกรับประทานส้มตำเพิ่มขึ้น ร้อยละ 20.33 6.34 และ 3.33 ผู้บริโภคเลือกรับประทานส้มตำเท่าเดิม ลดลงและไม่แน่นอน ตามลำดับ (ตารางที่ 19)

ตารางที่ 19 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำ ตามจำนวนครั้งที่รับประทานส้มตำ n = 300

ลักษณะการบริโภคส้มตำในอนาคต	จำนวน	ร้อยละ
1. เพิ่มขึ้น	210	70
2. ลดลง	19	6.34
3. เท่าเดิม	61	20.33
4. ไม่แน่นอน	10	3.33
รวม	300	100

14. การบริโภคส้มตำในอดีต เปรียบเทียบกับปัจจุบัน ผู้บริโภคร้อยละ 53.67 บริโภคส้มตำในอดีตเปรียบเทียบกับปัจจุบันเพิ่มขึ้น ร้อยละ 26.67 14.33 และ 5.33 บริโภคส้มตำในอดีตเปรียบเทียบกับปัจจุบันไม่แน่นอน เท่าเดิมและลดลง ตามลำดับ (ตารางที่ 20)

ตารางที่ 20 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำตามลักษณะการบริโภคส้มตำในอดีต เปรียบเทียบกับปัจจุบัน n = 300

ลักษณะการบริโภคส้มตำในอดีต	จำนวน	ร้อยละ
1. เพิ่มขึ้น	161	53.67
2. ลดลง	16	5.33
3. เท่าเดิม	43	14.33
4. ไม่แน่นอน	80	26.67
รวม	300	100

อุปสรรค / ข้อเสนอแนะ ในการซื้อส้มตำ

1. อุปสรรคที่พบในการบริโภคส้มตำ ผู้บริโภคร้อยละ 32.97 และ 16.22 พบอาการท้องเสีย และปวดท้องหลังการบริโภคส้มตำ ร้อยละ 5.31 4.25 7.44 4.26 6.91 5.90 2.65 และ 1.06 พบอุปสรรคในการบริโภคส้มตำ คือ ราคาอุปกรณ์สูง ส้มตำราคาแพง ส้มตำไม่อร่อย ร้านขายส้มตำอยู่ห่างไกล ขาดมะละกอ ใสผงชูรสมากเกินไป พบแมลงวันมาก ปลาร้า ไม่คั้มและ ส้มตำได้ปริมาณน้อย ตามลำดับ ร้อยละ 3.99 พบไม่มีเงินซื้อ และส้มตำไม่ สะอาดมีจำนวนเท่ากัน (ตารางที่ 21)

ตารางที่ 21 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำ แบ่งตามอุปสรรคที่พบในการบริโภคส้มตำ

n = 300

อุปสรรค	จำนวน	ร้อยละ
1. ปวดท้อง	61	53.67
2. ท้องเสีย	124	5.33
3. ไม่มีเงินซื้อ	15	14.33
4. ราคาอุปกรณ์แพง	20	26.67
5. ส้มตำราคาแพง	16	4.25
6. ไม่สะอาด	15	3.99
7. ไม่อร่อย	28	7.44
8. ร้านอยู่ไกล	16	4.26
9. ขาดมะละกอ	26	6.91
10. ใส่ผงชูรสมากเกินไป	22	5.90
11. พบแมลงวันมาก	10	2.65
12. ปลาร้าไม่คั้ม	19	5.05
13. ได้ปริมาณน้อย	4	1.06
รวม	376	100

2. การปรับปรุงการขายส้มตำ ผู้บริโภคร้อยละ 66.32 ต้องการให้ร้านขายส้มตำปรับปรุงด้าน ความสะอาดของร้าน ร้อยละ 9.12 7.02 3.50 6.67 3.86 0.70 และ 2.81 ต้องการให้ร้าน ปรับปรุงในด้านความสะอาดของวัตถุดิบที่ใช้ทำส้มตำ คั้มปลาร้าก่อนทำส้มตำร้านมีสูตรส้มตำ

หลากหลาย ลดปริมาณการใช้ผงชูรส เพิ่มการบริการที่ดี เพิ่มปริมาณส้มตำ และมีการล้างครกทุกครั้งเมื่อตำเสร็จ ตามลำดับ (ตารางที่ 22)

ตารางที่ 22 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำ แบ่งตามเหตุผลที่อยากให้ปรับปรุงร้านขายส้มตำ

n = 300

เหตุผลที่อยากให้ปรับปรุงร้านขาย	จำนวน	ร้อยละ
1. ความสะอาดของร้าน	189	66.32
2. ความสะอาดของวัตถุดิบที่ใช้ทำส้มตำ	26	9.12
3. ทำปลาร้าให้สุก	20	7.02
4. ร้านมีสูตรส้มตำหลากหลาย	10	3.50
5. ลดปริมาณผงชูรส	19	6.67
6. เพิ่มการบริการที่ดี / มีความเป็นระเบียบ	11	3.86
7. เพิ่มปริมาณส้มตำ	2	0.70
8. มีการล้างครกทุกครั้งเมื่อทำเสร็จ	3	2.81
รวม	285	100

4. การพิจารณาการเลือกซื้อส้มตำ ร้อยละ 39.46 ผู้บริโภคเลือกซื้อส้มตำโดยพิจารณาจากความสะอาดของผู้ขาย / ร้านค้า ร้อยละ 36.40 พิจารณาจากรสชาติของส้มตำ ร้อยละ 13.22 และ 10.92 พิจารณาจาก ความสะดวกในการซื้อและมีราคาถูก ตามลำดับ (ตารางที่ 23)

ตารางที่ 23 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำ แบ่งตามเหตุผลที่พิจารณาในการเลือกซื้อส้มตำ เป็นอันดับแรก

n = 300

เหตุผลพิจารณาในการเลือกซื้อ	จำนวน	ร้อยละ
1. ความสะอาดของผู้ขาย / ร้านค้า	206	39.46
2. รสชาติ	190	36.40
3. ความสะดวกในการซื้อ	69	13.22
4. ราคาถูก	57	10.92
รวม	522	100

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

4. ข้อเสนอแนะ / การอนุรักษ์ส้มตำ ผู้บริโภคส้มตำอยากให้โฆษณาส้มตำให้เป็นที่รู้จักทั้งในและนอกประเทศ คิดเป็นร้อยละ 37.34 มากที่สุด ร้อยละ 28.48 และ 17.72 อยากให้ ปรับปรุงร้านส้มตำให้สะอาดและทานส้มตำเป็นประจำพร้อมชักชวนคนอื่นร่วมทานด้วย ผู้บริโภคส้มตำอยากให้ปลูกต้นมะละกอเพิ่มขึ้น อยากให้คิดค้นสูตรส้มตำใหม่ ๆ อยากให้ปรับปรุงรสชาติให้อร่อยยิ่งขึ้น มีการจัดประกวดแข่งขันส้มตำทุก ๆ ปี ใน – นอกประเทศ และ อยากให้สร้างมาตรฐานราคาให้คงที่ คิดเป็นร้อยละ 2.53 3.80 5.06 3.80 และ 1.27 ตามลำดับ (ตารางที่ 24)

ตารางที่ 24 จำนวนและร้อยละของผู้บริโภคส้มตำที่เสนอแนะแนวทางการอนุรักษ์ส้มตำให้อยู่

ตลอดไป		n = 300
ข้อเสนอแนะการอนุรักษ์ส้มตำ	จำนวน	ร้อยละ
1. ปลูกต้นมะละกอเพิ่มขึ้น	4	2.53
2. ปรับปรุงร้านให้สะอาด	45	28.48
3. ทานส้มตำเป็นประจำ / ชักชวนคนอื่นทาน	28	17.72
4. คิดค้นสูตรส้มตำใหม่ ๆ	6	3.80
5. ปรับปรุงรสชาติให้อร่อยยิ่งขึ้น	8	5.06
6. จัดประกวดแข่งขันส้มตำทุก ๆ ปีทั้งใน – นอกประเทศ	6	3.80
7. สร้างมาตรฐานราคาให้คงที่	2	1.27
8. โฆษณาให้ส้มตำเป็นที่รู้จักทั้งใน-นอกประเทศ	59	37.34
รวม	158	100

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

ส่วนที่ 2 ผู้ประกอบอาชีพขายส้มตำ

สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจ สังคม และข้อมูลทั่วไปบางประการของผู้ประกอบอาชีพขายส้มตำ ซึ่งผลการวิจัยพบว่า

1. เพศ / อายุ ผู้ประกอบอาชีพขายส้มตำ เป็นเพศหญิงส่วนใหญ่ ร้อยละ 91.0 ในขณะที่ร้อยละ 18.0 เป็นเพศชาย ซึ่งมีช่วงอายุอยู่ระหว่าง 31 – 40 ปี ร้อยละ 50.0 ช่วงอายุ 41 – 50 ปี ร้อยละ 33.3 และมากกว่า 51 ปีขึ้นไป ร้อยละ 16.7 ในขณะที่เพศหญิง ช่วงอายุ 31 – 40 ปี ร้อยละ 45.0 พบ

มากที่สุด ช่วงอายุ 41 – 50 ปี ร้อยละ 33 มากกว่า 51 ปีขึ้นไป ร้อยละ 13.0 ผู้ขายส้มตำมีอายุต่ำสุด 18 ปี มีอายุสูงสุด 48 ปี เฉลี่ยผู้ขายส้มตำอายุ 48.5 ปี (ตารางที่ 25)

ตารางที่ 25 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำจำแนกตามเพศ และอายุให้อยู่ตลอดไป n = 200

เพศ / อายุ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	18	9.0
น้อยกว่า 10 ปี		
10 – 20 ปี		
21 – 30 ปี		
31 – 40 ปี	9	50.0
41 – 50 ปี	6	33.3
มากกว่า 51 ปีขึ้นไป	3	16.7
หญิง	182	91.0
น้อยกว่า 10 ปี	17	9.0
10 – 20 ปี		
21 – 30 ปี	17	9.0
31 – 40 ปี	81	45.0
41 – 50 ปี	60	33.0
มากกว่า 51 ปีขึ้นไป	24	13.0
รวม	200	100

อายุต่ำสุด 18 ปี

อายุสูงสุด 79 ปี

อายุเฉลี่ย 48.5 ปี

2. สถานะครอบครัว ผู้ขายส้มตำร้อยละ 8.0 มีสถานะครอบครัวเป็น โสด ร้อยละ 92.0 สมรส (ตารางที่ 26)

ตารางที่ 26 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำจำแนกตามสภาพครอบครัว n= 200

สถานะภาพครอบครัว	จำนวน	ร้อยละ
โสด	16	8.0
สมรส	184	92.0
รวม	200	100

3. สถานะภาพทางสังคม ผู้ขายส้มตำร้อยละ 96 เป็นลูกบ้าน และสมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบล (ตารางที่ 27)

ตารางที่ 27 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำจำแนกตามสถานะภาพทางสังคม n = 200

สถานะภาพทางสังคม	จำนวน	ร้อยละ
ผู้ใหญ่บ้าน	-	-
ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน	-	-
อบค.	3	1.5
กรรมการหมู่บ้าน	5	2.5
ลูกบ้าน	192	96
รวม	200	100

4.ระดับการศึกษา ผู้ขายส้มตำร้อยละ 72.5 จบชั้นประถมศึกษา ร้อยละ 20.5 จบชั้นมัธยมศึกษา และร้อยละ 7.0 จบปริญญาตรี (ตารางที่ 28)

ตารางที่ 28 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำจำแนกตามระดับการศึกษา n= 200

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ประถมศึกษา	145	72.5
มัธยมศึกษา	41	20.5
ปริญญาตรี	14	7.0
รวม	200	100

5. สมาชิกในครอบครัว ร้อยละ 70 ของผู้ขายส้มคำมีสมาชิกในครอบครัว 4 – 6 คน ร้อยละ 22.5 มีสมาชิกในครอบครัว 1 – 3 คน และสมาชิกในครอบครัวโดยเฉลี่ย 8 คน จำนวนสมาชิกในครอบครัวต่ำสุด 2 คน จำนวนสมาชิกในครอบครัวสูงสุด 14 คน (ตารางที่ 29)

ตารางที่ 29 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มคำจำแนกตามจำนวนสมาชิกในครอบครัว n = 200

จำนวนสมาชิกในครอบครัว	จำนวน	ร้อยละ
0 – 3 คน	45	22.5
4 – 6 คน	141	70.5
7 – 9 คน	14	7.0
มากกว่า 9 คน		
รวม	200	100

จำนวนสมาชิกในครอบครัว ต่ำสุด 2 คน

จำนวนสมาชิกในครอบครัว สูงสุด 14 คน

จำนวนสมาชิกในครอบครัวเฉลี่ย 8 คน

6. อาชีพหลักและอาชีพรอง ผู้ขายส้มคำมีอาชีพหลักค้าขาย ร้อยละ 82.0 อาชีพทำนา ร้อยละ 15.5 อาชีพรับจ้างและช่างเฟอร์นิเจอร์ ร้อยละ 1.5 และ 1.0 ส่วนอาชีพรองผู้ขายส้มคำประกอบอาชีพรองคือ ค้าขาย ทำนา แม่บ้าน รับซักรีด และรับจ้างเลี้ยงเด็ก คิดเป็นร้อยละ 79.0 19.11 0.5 และ 0.5 ตามลำดับ (ตารางที่ 30 และ 31)

ตารางที่ 30 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มคำจำแนกตามอาชีพหลัก n = 200

อาชีพหลัก	จำนวน	ร้อยละ
ทำนา	31	15.5
ค้าขาย	164	82.0
รับจ้าง	3	1.5
ช่างเฟอร์นิเจอร์	2	1.0
รวม	200	100.0

ตารางที่ 31 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มคำจำแนกตามอาชีพรอง

n = 200

อาชีพรอง	จำนวน	ร้อยละ
ค้าขาย	158	79.0
ทำนา	38	19.0
แม่บ้าน	2	1.0
รับซักรีด	1	0.5
รับจ้างเลี้ยงเด็ก	1	0.5
รวม	200	100.0

7. รายจ่ายและรายรับต่อปี ผู้ประกอบอาชีพส้มคำร้อยละ 19.5 มีรายจ่ายอยู่ในช่วง 0 – 20,000 บาท / ปี ร้อยละ 44.0 มีรายจ่ายอยู่ในช่วง 20,001 – 40,000 บาท / ปี ร้อยละ 11.0 มีรายจ่ายอยู่ในช่วง 40,001 – 60,000 บาท / ปี ร้อยละ 8.5 และ ร้อยละ 17.0 มีรายจ่ายมากกว่า 80,000 บาท / ปี โดยเฉลี่ยผู้ขายส้มคำมีรายจ่าย 50,000 บาท / ปี รายจ่ายสูงสุด 90,000 บาท / ปี รายจ่ายต่ำสุด 10,000 บาท / ปี (ตารางที่ 32) ผู้ขายส้มคำมีรายได้ / ปีอยู่ในช่วง 20,001 - 40,000 บาท / ปีมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 30.0 รายได้ 40,001 – 60,000 บาท / ปีร้อยละ 27.5 รายได้ 60,001 – 80,000 บาท / ปี ร้อยละ 16.5 รายได้มากกว่า 80,000 บาท ร้อยละ 16.0 ร้อยละ 10.0 มีรายได้อยู่ในช่วง 0 – 20,000 บาท / ปี รายได้ต่ำสุดของผู้ขายส้มคำ 10,000 บาท / ปี รายได้สูงสุด ของผู้ขายส้มคำ 25,000 บาท / ปี รายได้เฉลี่ยของผู้ขายส้มคำ 80,000 บาท / ปี (ตารางที่ 33)

ตารางที่ 32 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มคำจำแนกตามรายจ่าย / ปี

n = 200

รายจ่าย / ปี	จำนวน	ร้อยละ
0 – 20 ,000 บาท	39	19.5
20,001 – 40,000 บาท	88	44.0
40,001 – 60,000 บาท	22	11.0
60,001 – 80,000 บาท	17	8.5
มากกว่า 80,000 บาท	37	17
รวม	200	100.0

รายจ่ายต่ำสุด 10,000 บาท
 รายจ่ายสูงสุด 90,000 บาท
 รายจ่ายเฉลี่ย 50,000 บาท

ตารางที่ 33 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำจำแนกตามรายได้ / ปี

n = 200

รายได้ / ปี	จำนวน	ร้อยละ
0 – 20,000 บาท	20	10.0
20,001 – 40,000 บาท	60	30.0
40,001 – 60,000 บาท	55	27.5
60,001 – 80,000 บาท	33	16.5
มากกว่า 80,000 บาท	32	16.0
รวม	200	100.0

รายได้ต่ำสุด 10,000 บาท
 รายได้สูงสุด 150,000 บาท
 รายได้เฉลี่ย 80,000 บาท

ลักษณะการขายส้มตำ

- พาหนะที่ใช้ในการซื้อวัตถุดิบส้มตำ ผู้ขายส้มตำร้อยละ 62.2 ใช้มอเตอร์ไซค์มากที่สุดร้อยละ 29.0 ขับรถยนต์ ร้อยละ 6.7 ใช้รถจักรยาน และร้อยละ 2.1 นั่งรถประจำทางในการซื้อวัตถุดิบส้มตำ (ตารางที่ 34)

ตารางที่ 34 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำจำแนกตามชนิดของพาหนะที่ใช้ในการซื้อวัตถุดิบส้มตำ

n = 200

ชนิดของพาหนะ	จำนวน	ร้อยละ
รถจักรยานยนต์	19	6.7
รถมอเตอร์ไซค์	175	62.2
รถยนต์	81	29.0
รถประจำทาง	6	2.1
รวม	200	100.0

2. ระยะเวลาในการประกอบอาชีพการขายส้มคำ ผู้ขายส้มคำประกอบอาชีพนี้ในช่วง ระยะเวลา 5 – 10 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 41.5 น้อยกว่า 5 ปี ร้อยละ 32.5 ผู้ขายส้มคำในช่วงระยะเวลา 11 – 15 ปี 15 – 20 ปี และมากกว่า 20 ปี ขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 7.0 9.0 และ 10.0 ตามลำดับ โดยเฉลี่ยผู้ขายส้มคำประกอบอาชีพนี้มาแล้วเป็นระยะเวลา 22 ปี ประกอบอาชีพการขายส้มคำสูงสุด 41 ปี ประกอบอาชีพการขายส้มคำต่ำสุด 3 ปี (ตารางที่ 35)

ตารางที่ 35 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มคำ แบ่งตามระยะเวลาการประกอบอาชีพการขายส้มคำ

n = 200		
ระยะเวลาการประกอบอาชีพ การขายส้มคำ (ปี)	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 5 ปี	65	32.5
5 – 10 ปี	83	41.5
11 – 15 ปี	14	7.0
16 – 20 ปี	18	9.0
มากกว่า 20 ปีขึ้นไป	20	10.0
รวม	200	100.0
ประกอบอาชีพการขายส้มคำต่ำสุด	3 ปี	
ประกอบอาชีพการขายส้มคำสูงสุด	41 ปี	
ประกอบอาชีพการขายส้มคำเฉลี่ย	22 ปี	

3. จำนวนผู้ช่วยขายส้มคำ ผู้ขายส้มคำร้อยละ 80.5 มีผู้ช่วยขายจำนวนน้อยกว่า 2 คน ร้อยละ 16.0 มีผู้ช่วยขาย 3 – 4 คน ร้อยละ 1.5 มีผู้ช่วยขาย 5 – 6 คน และร้อยละ 2.0 มีผู้ช่วยขายมากกว่า 6 คน ขึ้นไป โดยเฉลี่ยผู้ขายส้มคำมีผู้ช่วยขายจำนวน 7 คน ผู้ช่วยขายจำนวนสูงสุด 12 คน และผู้ช่วยขายต่ำสุด 2 คน (ตารางที่ 36)

ตารางที่ 36 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มคำ แบ่งตามจำนวนผู้ช่วยขายส้มคำ

n = 200		
จำนวนผู้ช่วยขายส้มคำ	จำนวน	ร้อยละ
น้อยกว่า 2 คน	161	80.5
3 – 4 คน	32	16.0
5 – 6 คน	3	1.5

มากกว่า 6 คนขึ้นไป	4	2.0
รวม	200	100.0
จำนวนผู้ช่วยขายส้มคำต่ำสุด	2 คน	
จำนวนผู้ช่วยขายส้มคำสูงสุด	12 คน	
จำนวนผู้ช่วยขายส้มคำเฉลี่ย	7 คน	

4. พาหนะและลักษณะการซื้อวัสดุในการทำส้มคำ ผู้ขายส้มคำร้อยละ 81.0 ซื้อวัสดุในการขายส้มคำเองและใช้รถยนต์ส่วนตัวร้อยละ 17.0 และ 2.0 ซื้อวัสดุเองโดยใช้รถรับจ้าง และมีพ่อค้าขายส่งมาส่งวัสดุในการขายส้มคำโดยใช้รถรับจ้าง (ตารางที่ 37)

ตารางที่ 37 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มคำแบ่งตามพาหนะและลักษณะการซื้อวัสดุในการทำส้มคำ n = 200

ลักษณะการซื้อและพาหนะ	จำนวน	ร้อยละ
1. ซื้อเอง / รถส่วนตัว	162	81.0
2. ซื้อเอง / รถรับจ้าง	34	17.0
3. พ่อค้าส่ง / รถรับจ้าง	4	2.0
4. ถูกนึ่งไปซื้อ / รถส่วนตัว	-	-
รวม	200	100.0

5. จังหวัดที่มีชื่อเสียงในการขายส้มคำ ผู้ขายส้มคำเลือกจังหวัดอุบลราชธานีเป็นจังหวัดที่มีชื่อเสียงในการขายส้มคำมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 30.0 และจังหวัดยโสธรรองลงมาคิดเป็นร้อยละ 17.3 จังหวัดอุดรธานี ขอนแก่น กาฬสินธุ์ อำนาจเจริญ และนครราชสีมา คิดเป็นร้อยละ 8.1 8.0 6.0 6.0 และ 3.8 ตามลำดับ ผู้ขายส้มคำเลือกจังหวัด บุรีรัมย์ นครพนมและเลย มีจำนวนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 0.2 เท่ากัน (ตารางที่ 38)

ตารางที่ 38 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มคำ แบ่งตามจังหวัดที่ขึ้นชื่อในการขายส้มคำ n = 342

จังหวัด	จำนวน	ร้อยละ
1. อุบลราชธานี	102	30.0
2. ยโสธร	59	17.3

3. ร้อยเอ็ด	11	3.2
4. ศรีสะเกษ	26	8.0
5. ขอนแก่น	17	5.0
6. สกลนคร	28	8.1
7. อุบลราชธานี	18	5.2
8. สุรินทร์	11	3.2
9. กาฬสินธุ์	21	6.1
10. มุกดาหาร	8	2.3
11. อำนาจเจริญ	21	6.1
12. โคราช	13	3.8
13. มหาสารคาม	4	1.1
14. บุรีรัมย์	1	0.2
15. นครพนม	1	0.2
16. เลย	1	0.2
รวม	342	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

6. สถานที่ซื้อ / หาวสดในการขายส้มตำ ผู้ขายส้มตำเลือกซื้อวัสดุในการทำส้มตำที่ตลาดเป็นส่วนใหญ่ คิดเป็นร้อยละ 89.8 เลือกซื้อวัสดุที่ส่วนร้านค้า และหาเก็บที่บ้าน คิดเป็นร้อยละ 6.4 และ 1.0 ตามลำดับ (ตารางที่ 39)

ตารางที่ 39 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำแบ่งสถานที่ที่สามารถหาส่วนประกอบในการขายส้มตำ

n = 267

สถานที่	จำนวน	ร้อยละ
ตลาด	240	89.8
สวน	17	6.4
ร้านค้า	7	2.6
บ้าน	3	1.0
รวม	267	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

7. ส่วนประกอบที่สำคัญในการทำส้มตำ ผู้ขายส้มตำเลือกปลาร้าและมะละกอก เป็นส่วนประกอบที่สำคัญที่สุดในการทำส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 27.4 และ 20.8 เลือกส่วนประกอบต่อไปนี้สำคัญลำดับสำรองลงมาคือ พริก มะนาว มะเขือเทศ ผงชูรส กระเทียม คิดเป็นร้อยละ 16.1 11.0 9.4 9.2 1.4 ตามลำดับ ผู้ขายส้มตำเลือกส่วนประกอบของน้ำปลา และน้ำมะขามเปียกเป็นจำนวนเท่ากัน ร้อยละ 1.2 เลือกกุ้งแห้ง ถั่ว และมะละกอกเป็นจำนวนเท่ากัน ร้อยละ 0.2 (ตารางที่ 40)

ตารางที่ 40 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ แบ่งตามชนิดของส่วนประกอบที่สำคัญในการทำส้มตำ n = 572

ส่วนประกอบที่สำคัญ	จำนวน	ร้อยละ
มะละกอก	119	20.8
มะนาว	63	11.0
มะเขือเทศ	54	9.4
ปลาร้า	157	27.4
น้ำปลา	7	1.2
พริก	92	16.1
มะขามเปียก	7	1.2
ผงชูรส	53	9.2
น้ำตาล	5	0.9
กุ้งแห้ง	2	0.4
หอย	1	0.2
ปู๊นึ่ง	2	0.4
กระเทียม	8	1.4
ถั่ว	1	0.2
มะกอก	1	0.2
รวม	572	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

8. ชนิดของส้มตำในร้านขายส้มตำ ประเภทของส้มตำที่มีมากที่สุดคือตำลาว คิดเป็นร้อยละ 24.4 ตำไทย ร้อยละ 20.6 ตำมั่ว ร้อยละ 15.6 ตำปู ร้อยละ 14.8 ตำขี้ ร้อยละ 8.8 ตำป้า ร้อยละ 9.9 ตำแดง ตำถั่ว ตำหนองหาร และ ตำหอย มีจำนวนเท่ากัน ร้อยละ 0.2 ตำปูปลาร้า ร้อยละ 3.2 ตำโคราช ร้อยละ 1.5 (ตารางที่ 41)

ตารางที่ 41 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ แบ่งตามชนิดของส้มตำที่ขายในร้าน n = 688

ชนิดของส้มตำ	จำนวน	ร้อยละ
ตำไทย	142	20.6
ตำลาว	168	24.4
ตำป้า	68	9.9
ตำมั่ว	107	15.6
ตำขี้	61	8.8
ตำโคราช	10	1.5
ตำปู	102	14.8
ตำทะเล	3	0.4
ตำแดง	1	0.2
ตำถั่ว	1	0.2
ตำหนองหาร	1	0.2
ตำปูปลาร้า	22	3.2
ตำหอย	2	0.2
รวม	688	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

9. ชนิดของส้มตำที่ถูกค่านิยม ตำลาว และ ตำปูปลาร้า เป็นส้มตำที่ผู้บริโภคนิยมซื้อมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 47.1 และ 26.6 ตำไทย และ ตำป้ามีจำนวนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 6.2 ตำหมูยอ และตำหอย มีจำนวนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 0.3 ตำมั่ว 3.4 ตำหนองหาร 3.1 ตำขี้ 5.3 และตำทะเล 0.9 (ตารางที่ 42)

ตารางที่ 42 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ แบ่งตามชนิดของส้มตำที่ถูกค่านิยม n = 323

ชนิดของส้มตำที่นิยม	จำนวน	ร้อยละ
ตำไทย	152	47.1
ตำลาว	20	6.2
ตำป่า	20	6.2
ตำหนุ่ย	1	0.3
ตำปูปลาร้า	86	26.6
ตำขี้วัว	17	5.3
ตำทะเล	3	0.9
ตำหนองหาร	10	3.1
ตำมั่ว	11	3.4
ตำโคราช	2	0.6
ตำหอย	1	0.3
รวม	323	100

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

10. ส่วนประกอบที่ทำให้ส้มตำอร่อย ผู้ขายส้มตำเลือกปลาร้าเป็นส่วนประกอบสำคัญที่ทำให้ส้มตำอร่อยมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 48.0 ผงชูรส ร้อยละ 15.5 พริก ร้อยละ 14.9 มะละกอ ร้อยละ 8.3 น้ำตาล และ มะนาว มีจำนวนเท่ากันร้อยละ 3.3 ปู่นึ่ง น้ำปลา และมะเขือเทศ มีจำนวนเท่ากัน ร้อยละ 1.9 มะขามเปียก กุ้งแห้ง ขนมนจีน กระเทียม และหอยหนึ่ง มีจำนวนเท่ากัน ร้อยละ 0.2 (ตารางที่ 43)

ตารางที่ 43 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำที่ตัดสินใจเลือกส่วนประกอบที่ทำให้ส้มตำอร่อยมากที่สุด n = 362

ส่วนประกอบของส้มตำ	จำนวน	ร้อยละ
ผงชูรส	56	15.5
ปลาร้า	172	48.0
น้ำตาล	12	3.3
พริก	54	14.9

การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคส้มตำ

มะละกอ	30	8.3
มะนาว	12	14.9
ปูฉิ่ง	7	8.3
มะเขือเทศ	7	3.3
มะขามเปียก	1	1.9
กุ้งแห้ง	1	1.9
ขนมจีน	1	0.2
กระเทียม	1	0.2
น้ำปลา	7	1.9
หอย	1	0.2
รวม	362	100

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

11. ที่มาของสูตรส้มตำ ผู้ขายส้มตำได้สูตรส้มตำโดยคิดค้นด้วยตัวเอง คิดเป็นร้อยละ 84.3 ได้จากพ่อ และ แม่ ร้อยละ 9.5 ได้จากเพื่อน ร้อยละ 2.9 และได้จากญาติ ร้อยละ 3.3 (ตารางที่ 44)

ตารางที่ 44 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ แบ่งตามที่มาของสูตรส้มตำ			n = 210
ที่มาของส้มตำ	จำนวน	ร้อยละ	
1. คิดเอง	17	84.3	
2. พ่อและแม่	20	9.5	
3. เพื่อน ๆ	6	2.9	
4. ญาติ	7	3.3	
รวม	210	100.0	

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

12. ชนิดของวัตถุดิบที่สามารถทดแทนเส้นมะละกอได้ ผู้ขายส้มตำเลือกแตงกวาและถั่วฝักยาว เป็นวัตถุดิบที่สามารถทดแทนเส้นมะละกอได้ ร้อยละ 35.8 และ 34.0 แครอท ร้อยละ 12

กล้วย ร้อยละ 6.4 มะม่วง ร้อยละ 3.0 เส้นมาม่า ร้อยละ 2.4 ขนมหิน ร้อยละ 4.9 ผลไม้ตามฤดูกาล และ เส้นหมี่ มีจำนวนเท่ากัน ร้อยละ 0.5 (ตารางที่ 45)

ตารางที่ 45 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ แบ่งตามชนิดของวัตถุดิบที่สามารถทดแทนเส้น

มะละกอได้		n = 201
วัตถุดิบที่ทดแทนได้	จำนวน	ร้อยละ
แดง	72	35.8
ถั่วฝักยาว	68	34
แครอท	24	12
มะม่วง	6	3
กล้วย	13	6.4
ผลไม้ตามฤดูกาล	1	0.5
เส้นหมี่	1	0.5
มาม่า	5	2.4
หอย	1	0.5
ขนมหิน	10	4.9
รวม	210	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

13. วิธีการเลือกมะละกอ ผู้ขายส้มตำเลือกมะละกอสด ร้อยละ 62.0 มะละกอกรอบ ร้อยละ 19.3 มะละกอสีเขียว ร้อยละ 2.0 มะละกอผลใหญ่ ไม่มีแมลง และ มะละกอแก่จัด จำนวนเท่ากัน ร้อยละ 1.4 มะละกอสะอาด ร้อยละ 3.9 (ตารางที่ 46)

ตารางที่ 46 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ แบ่งตามวิธีการเลือกมะละกอในการทำส้มตำ

		n = 207
วัตถุดิบที่ทดแทนได้	จำนวน	ร้อยละ
มะละกอสด	128	62.0
มะละกอกรอบ	40	19.3
มะละกอสีเขียว	25	12.0

มะละกอผลใหญ่- ไม่มีมีแมลงเจาะ	3	1.4
มะละกอแก่จัด	3	1.4
มะละกอสะอาด	8	3.9
รวม	207	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

14. เหตุผลในการเลือกมะละกอ ผู้ขายส้มตำเลือกมะละกอ เนื่องจากจะได้ส้มตำที่มีความอร่อย ร้อยละ 90.0 ได้เส้นมะละกอรอบ ร้อยละ 8.5 ได้ส้มตำที่มีคุณภาพ ร้อยละ 1.5 (ตารางที่ 47)

ตารางที่ 47 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ ที่ตัดสินใจเลือกมะละกอ n = 200

เหตุผลในการเลือกมะละกอ	จำนวน	ร้อยละ
ทำให้อร่อย	180	90
ได้เส้นมะละกอรอบ	17	8.5
ได้ส้มตำที่มีคุณภาพ	3	1.5
รวม	200	100.0

15. ชนิดของเครื่องปรุงที่ใช้ในการทำส้มตำ ผู้ขายส้มตำเลือกเครื่องปรุงที่ใช้ในการทำส้มตำได้ ทั้งหมด 18 ชนิด เลือกผงชูรส และ ปลา ร้า เป็นเครื่องปรุงที่สำคัญ คิดเป็นร้อยละ 13.6 และรองลงมา คือน้ำปลา มะนาว มะเขือเทศ น้ำตาล พริก และกระเทียม คิดเป็นร้อยละ 12.7 12.1 10.6 11.0 7.5 5.7 ตามลำดับ ส่วนเมล็ดกระถิน ถั่วลิสง หอยเชอรี่ต้ม กุ้งแห้งและ ถั่วฝักยาว มีจำนวน เท่ากัน ร้อยละ 0.2 ปูเค็ม และ มะกอก มีจำนวนเท่ากันร้อยละ 0.5 เท่ากัน น้ำตาลปี๊บ ร้อยละ 0.8 น้ำมะขามเปียก ร้อยละ 0.3 (ตารางที่ 48)

ตารางที่ 48 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ แบ่งตามชนิดของเครื่องปรุงที่ใช้ในการทำส้มตำ

n = 660

ชนิดของเครื่องปรุง	จำนวน	ร้อยละ
1. มะนาว	80	12.1
2. น้ำปลา	84	12.7

3. ปลาร้า	86	13.0
4. ผงชูรส	90	13.6
5. มะเขือเทศ	70	10.6
6. พริก	50	7.5
7. มะขามเปียก	29	4.3
8. กระเทียม	38	5.7
9. น้ำตาล	73	11.0
10. มะละกอ	44	6.7
11. เมล็ดกระถิน	1	0.2
12. ถั่วลิสง	1	0.2
13. หอยเชอรี่คั้ม	1	0.2
14. ปูเค็ม	3	0.5
15. มะกอก	3	0.5
16. กุ้งแห้ง	1	0.2
17. น้ำตาลปี๊ป	5	0.8
18. ถั่วฝักยาว	1	0.2
รวม	660	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

16. พันธุ์มะละกอที่ใช้ในการขายส้มตำ ผู้ขายส้มตำเลือกพันธุ์มะละกอแขกคำในการทำส้มตำมากที่สุด ร้อยละ 43.0 พันธุ์แขกคำค้ำเนิน ร้อยละ 31.5 และพันธุ์พื้นบ้าน ร้อยละ 25.5 (ตารางที่ 49)

ตารางที่ 49 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ แบ่งตามชนิดของพันธุ์มะละกอที่ใช้ในการทำส้มตำ

n = 200

พันธุ์มะละกอ	จำนวน	ร้อยละ
1. พื้นบ้าน	51	25.5
2. แขกคำ	86	43.0
3. แขกคำค้ำเนิน	63	31.5
รวม	200	100.0

17. พันธุ์พริกที่ใช้ในการทำส้มตำ ผู้ขายเลือกใช้พันธุ์พริกที่ห่อการค้าสดมากที่สุด ร้อยละ 36.5 พันธุ์จินดา ร้อยละ 24.4 พันธุ์พื้นบ้าน ร้อยละ 20.3 พริกชี้ฟ้า ร้อยละ 16.9 พันธุ์ยอดสน ร้อยละ 0.7 พันธุ์ห้วยสีทน พันธุ์สายฝน และยี่ห่อซูปเปอร์สอท มีจำนวน เท่ากัน ร้อยละ 0.4 (ตารางที่ 50)

ตารางที่ 50 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ แบ่งตามชนิดพันธุ์พริกที่ใช้ในการทำส้มตำ n = 266

พันธุ์พริก	จำนวน	ร้อยละ
1. พริกชี้ฟ้า	45	16.9
2. ยอดสน	2	0.7
3. พื้นบ้าน	54	20.3
4. จินดา	65	24.4
5. สดแดง	97	36.5
6. ห้วยสีทน	1	0.4
7. สายฝน	1	0.4
8. ซูปเปอร์สอท	1	0.4
รวม	266	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

18. ชนิดของปลาร้าและชนิดของปลาร้าที่ผู้บริโภคนิยม ผู้ขายส้มตำนิยมใช้ปลาร้าต้ม มากที่สุด ร้อยละ 91.6 ปลาร้าเป็นตัว ร้อยละ 3.9 ปลาร้าไม่ต้ม ร้อยละ 3.0 ปลาร้าพื้นบ้าน ร้อยละ 1.5 (ตารางที่ 51) ผู้บริโภคนิยมรับประทานปลาร้าต้ม ร้อยละ 97 ปลาร้าคิบและปลาร้าปรุงรส ร้อยละ 2.0 และ 1.0 ตามลำดับ (ตารางที่ 52)

ตารางที่ 51 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ แบ่งตามชนิดของปลาร้าที่ใช้ในร้าน n = 203

ชนิดของปลาร้า	จำนวน	ร้อยละ
1. ปลาร้าต้ม	186	91.6
2. ปลาร้าไม่ต้ม	6	3.0
3. ปลาร้าตัว	8	3.9

4. ปลาร้าพื้นบ้าน	3	1.5
รวม	266	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

ตารางที่ 52 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ แบ่งตามชนิดของปลาร้าที่ถูกค่านิยม n = 201

ชนิดของปลาร้า	จำนวน	ร้อยละ
1. ปลาร้าต้ม	195	97.0
2. ปลาร้าดิบ	4	2.0
3. ปลาร้าปรุงรส	2	1.0
รวม	201	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

19. รสชาติส้มตำที่ถูกค่านิยม ผู้ขายส้มตำเลือกรสชาติที่ผู้บริโภคนิยมสั่งซื้อมากที่สุดคือเปรี้ยว และรสเผ็ด คิดเป็นร้อยละ 33.8 และ 32.4 รสหวาน ร้อยละ 25.1 รสเค็มร้อยละรสอื่น ๆ ร้อยละ 2.4 (ตารางที่ 53)

ตารางที่ 53 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ จำแนกตามรสชาติที่ถูกค่านิยมซื้อมากที่สุด

n = 411

รสชาติที่นิยม	จำนวน	ร้อยละ
เปรี้ยว	139	33.8
เค็ม	26	6.3
เผ็ด	133	32.4
หวาน	103	25.1
อื่น ๆ	10	2.4
รวม	411	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

20. ชนิดของผักที่ใช้รับประทานพร้อมส้มตำ ผู้ขายส้มตำเลือกผักนึ่ง และ ผักกาดเป็นผักที่นิยมขายพร้อมส้มตำ ร้อยละ 51.2 และ 20.7 ถั่วฝักยาว ร้อยละ 5.0 ผักพวย ร้อยละ 8.6 กระหล่ำปลี ร้อยละ 7.1 เมล็ดกระถิน ร้อยละ 5.6 และ ผักกระถิน ร้อยละ 1.8 (ตารางที่ 54)

ตารางที่ 54 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ แบ่งตามชนิดของผักที่ใช้ร่วมรับประทานพร้อมส้มตำ

n = 324		
ชนิดของผัก	จำนวน	ร้อยละ
1. ผักนึ่ง	166	51.2
2. ผักกาด	67	20.7
3. ถั่วฝักยาว	16	5.0
4. ผักพวย	28	8.6
5. กระหล่ำปลี	23	7.1
6. เมล็ดกระถิน	18	5.6
7. ผักกระถิน	6	1.8
รวม	324	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

21. ชนิดของอาหารที่ขายร่วมกับส้มตำ ผู้ขายส้มตำเลือกข้าวเหนียว และ ไก่ย่างขายร่วมกับส้มตำ คิดเป็นร้อยละ 2.1 และ 19.1 ปลาเผา ร้อยละ 12.0 แคมหมู ร้อยละ 6.4 ขนมหิน ร้อยละ 8.0 ไข่ต้มและหมูย่างมีจำนวนเท่ากัน ร้อยละ 2.2 ไก่ทอด และ คัมปลา ร้อยละ 4.4 เท่ากัน แหนม ร้อยละ 5.1 ไข่ข้าว ร้อยละ 4.2 ไส้กรอก ร้อยละ 2.0 หมูขย ร้อยละ 1.7 อาหารตามสั่ง ร้อยละ 2.1 ก๋วยเตี๋ยว ร้อยละ 0.7 แกงหน่อไม้ และ ข้าวรวมมิตร ร้อยละ 0.9 (ตารางที่ 55)

ตารางที่ 55 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ แบ่งตามชนิดของอาหารที่ขายร่วมส้มตำ

n = 905		
ชนิดของอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
1. ไก่ย่าง	173	19.1
2. ไส้กรอก	18	2.0
3. ไข่ต้ม	20	2.2

4. ปลาเผา	109	12.0
5. ไก่ทอด	40	4.4
6. ข้าวเหนียว	200	22.1
7. คัมปลา	40	4.4
8. หมูย่าง	20	2.2
9. หมูขยอ	15	1.7
10. แหนม	46	5.1
11. ยำรวมมิตร	8	0.9
12. อาหารตามสั่ง	19	2.1
13. ก๋วยเตี๋ยว	6	0.7
14. ข้าวผัด	2	0.2
15. แคลหมู	58	6.4
16. ขนมจีน	72	8.0
17. แกงหน่อไม้	21	2.3
18. ไข่ข้าว	38	4.2
รวม	905	100.0

หมายเหตุ คอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

22. ชนิดของสัตว์ที่ปรุงได้ยาก ผู้ขายสัตว์เลือกคำข้าว ทำยากที่สุด ร้อยละ 42.0 คำป้าร้อยละ 25.7 คำไทย ร้อยละ 15.3 คำปู ร้อยละ 6.5 คำทะเล ร้อยละ 4.0 คำมั่ว ร้อยละ 3.6 คำหนองหาร ร้อยละ 1.6 คำปูปลาร้า ร้อยละ 1.3 (ตารางที่ 56)

ตารางที่ 56 จำนวนและร้อยละของผู้ขายสัตว์ แบ่งตามสัตว์ที่ปรุงได้ยาก n = 307

ชนิดของสัตว์ที่ทำได้ยาก	จำนวน	ร้อยละ
คำข้าว	129	42.0
คำป้า	79	25.7
คำไทย	47	15.3
คำปู	20	6.5
คำหนองหาร	5	1.6

ตำมั่ว	11	3.6
ตำทะเล	12	4.0
ตำปูปลาร้า	4	1.3
รวม	307	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

23. ชนิดของส้มตำที่ปรุงได้ง่าย ผู้ขายส้มตำเลือกตำลาวทำได้ง่ายที่สุด คิดเป็นร้อยละ 88.2
ตำปูปลาร้า ร้อยละ 8.9 ตำปู ร้อยละ 1.9 และ ตำไทย ร้อยละ 1.0 (ตารางที่ 57)

ตารางที่ 57 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ แบ่งตามชนิดของส้มตำที่ปรุงได้ง่าย $n = 203$

ชนิดของส้มตำที่ทำได้ง่าย	จำนวน	ร้อยละ
ตำลาว	179	88.2
ตำปูปลาร้า	18	8.9
ตำไทย	2	1.0
ตำปู	4	1.9
รวม	203	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

24. ฤดูกาลที่ขายส้มตำได้มาก และ น้อย ผู้ขายส้มตำขายส้มตำในฤดูร้อนได้มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 90.0 ฤดูหนาว และ ฤดูฝน ร้อยละ 5.0 ในขณะที่ฤดูฝนขายส้มตำได้น้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 93.2 ฤดูหนาว ร้อยละ 4.4 และฤดูร้อน ร้อยละ 2.4 (ตารางที่ 58 และ 59)

25. รายได้จากการขายส้มตำ ผู้ขายส้มตำมีรายได้จากการขายส้มตำ อยู่ในช่วง 0 – 3,000 บาท / เดือน คิดเป็น ร้อยละ 94.5 ร้อยละ 5.5 อยู่ในช่วง 3,001 – 6,000 บาท / เดือน (ตารางที่ 60)

ตารางที่ 58 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ จำแนกตามฤดูกาลที่ขายส้มตำได้มาก $n = 220$

ฤดูกาล	จำนวน	ร้อยละ
ฤดูร้อน	198	90.0
ฤดูหนาว	11	5.0

ฤดูฝน	11	5.0
รวม	220	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

ตารางที่ 59 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ จำแนกตามฤดูกาลที่ขายส้มตำได้น้อย n=208

ฤดูกาล	จำนวน	ร้อยละ
ฤดูร้อน	5	2.4
ฤดูหนาว	9	4.4
ฤดูฝน	194	93.2
รวม	208	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

ตารางที่ 60 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำ จำแนกตามรายได้จากการขายส้มตำ n= 200

รายได้ / เดือน	จำนวน	ร้อยละ
0 – 3,000 บาท	189	94.5
3,001 – 6,000 บาท	11	5.5
6,001 – 9,000 บาท	-	-
9,001 – 12,000 บาท	-	-
มากกว่า 12,000 บาทขึ้นไป	-	-
รวม	200	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

26. ชนิดของผักที่ใช้ในการทำส้มตำ ผู้ขายส้มตำนิยมใช้ผักขาวพร้อมการทำส้มตำคิดเป็นร้อยละ 37.0 มากที่สุด ร้อยละ 20.6 เป็นถั่วงอก ร้อยละ 11.3 เป็นผักกะเจต ร้อยละ 11.0 เป็นกระถิน มีจำนวนเท่ากัน ร้อยละ 1.7 ผักบุ้ง ร้อยละ 4.6 ผักกาดขาว ร้อยละ 3.8 มะเขือ ร้อยละ 2.5 หน่อไม้ ร้อยละ 2.1 ใบกระเทียม ร้อยละ 0.8 (ตารางที่ 61)

ตารางที่ 61 จำนวนและร้อยละของผู้ชายส้มคำ จำแนกตามชนิดของผักที่ใส่พร้อมส้มคำ $n = 238$

ชนิดของผัก	จำนวน	ร้อยละ
1. ถั่วฝักยาว	88	37
2. ผักกะหล่ำ	27	11.3
3. ถั่วงอก	49	20.6
4. กระถิน	26	11.0
5. ผักคอง	4	1.7
6. ผักกระหล่ำปลี	4	1.7
7. ผักบุ้ง	11	4.6
8. ผักกาด	9	3.8
9. มะเขือ	6	2.5
10. ต้นหอม	2	0.8
11. ผักชีฝรั่ง	1	0.4
12. หน่อไม้	5	2.1
13. เมล็ดกระถิน	4	1.7
14. ใบกระเทียม	2	0.8
รวม	238	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

27. ชนิดของพริกที่ใช้ในการทำส้มคำ ผู้ชายส้มคำนิยมใช้พริกสด มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 69.8
พริกแห้ง ร้อยละ 30.2 (ตารางที่ 62)

ตารางที่ 62 จำนวนและร้อยละของผู้ชายส้มคำ จำแนกตามชนิดของพริกที่ใช้ในส้มคำ $n = 245$

ชนิดของพริก	จำนวน	ร้อยละ
พริกสด	171	69.8
พริกแห้ง	74	30.2
รวม	245	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

28. การเตรียมเส้นมะละกอในการทำส้มคำ ผู้ขายส้มคำนิยมใช้มีดตัดเส้นมะละกอ มากกว่าการใช้
เครื่องขูด คิดเป็นร้อยละ 90.8 และ 9.2 ตามลำดับ (ตารางที่ 63)

ตารางที่ 63 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มคำจำแนกตามการเตรียมเส้นมะละกอที่ใช้ทำส้มคำ

n = 218		
การเตรียมเส้นมะละกอ	จำนวน	ร้อยละ
ใช้มีดตัด	198	90.8
ใช้เครื่องขูด	20	9.2
รวม	218	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

29. ลักษณะของมะละกอ ผู้ขายส้มคำไม่เจาะจงลักษณะของมะละกอที่ใช้ในการทำส้มคำ
คิดเป็นร้อยละ 44.5 เลือกมะละกอแก่จัด ร้อยละ 40.0 มะละกออ่อน ร้อยละ 15.5
(ตารางที่ 64)

ตารางที่ 64 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มคำจำแนกตามลักษณะของมะละกอที่ใช้ในการทำ
ส้มคำ

n = 200		
ลักษณะของมะละกอ	จำนวน	ร้อยละ
มะละกออ่อน	31	15.5
มะละกอแก่จัด (ห้าม)	80	40.0
ไม่เจาะจง	89	44.5
รวม	218	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

30. เหตุผลในการเลือกพันธุ์มะละกอ ผู้ขายส้มคำนิยมเลือกพันธุ์มะละกอในการทำส้มคำมากกว่าไม่
เลือกพันธุ์มะละกอ คิดเป็นร้อยละ 62.5 และ 37.5 เหตุที่เลือกพันธุ์มะละกอ เนื่องจากทำส้มคำได้
อร่อยร้อยละ 53.7 ได้เส้นมะละกอมีลักษณะกรอบ ร้อยละ 46.3 เหตุผลที่ไม่

เลือกพันธุ์มะละกอในการทำส้มตำเนื่องจากไม่มีเวลา ร้อยละ 60.0 มะละกอทุกพันธุ์สามารถทำส้มตำได้หมด ร้อยละ 22.9 มะละกอพันธุ์ดีมีราคาแพง ร้อยละ 17.1 (ตารางที่ 65)

ตารางที่ 65 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำที่ตัดสินใจเลือกพันธุ์มะละกอ n = 280

เหตุผลในการเลือกพันธุ์มะละกอ	จำนวน	ร้อยละ
เลือก	175	62.5
ทำส้มตำได้อร่อย	94	53.7
ได้เส้นมะละกอกรอบ	81	46.3
ไม่เลือก	105	37.5
ไม่มีเวลา	63	60.0
ทุกพันธุ์ทำได้หมด	24	22.9
ราคาแพง	18	17.1
รวม	280	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

31. ช่วงวันที่ขายส้มตำ ผู้ขายส้มตำเลือกช่วงเที่ยง เป็นช่วงวันที่ขายส้มตำได้มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 65.6 ช่วงเย็น ร้อยละ 26.2 และช่วงเช้า ขายได้น้อยที่สุด ร้อยละ 8.2 (ตารางที่ 66)

ตารางที่ 66 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำแบ่งตามช่วงวันที่ขายส้มตำได้ n = 244

ช่วงวันที่ขายส้มตำได้	จำนวน	ร้อยละ
เช้า	20	8.2
เที่ยง	160	65.6
เย็น	64	26.2
รวม	244	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

ปัญหา อุปสรรค ข้อเสนอแนะในการขายส้มตำ

1. อุปสรรคในการขายส้มตำ ผู้ขายส้มตำเลือกวัตถุดิบในการทำส้มตำแพ่งเป็นอุปสรรคอันดับแรก คิดเป็นร้อยละ 61.5 มะนาวแพ่ง ร้อยละ 11.6 กินส้มตำแล้วมีอาการท้องร่วงระบาคคิดเป็นร้อยละ 7.5 มะละกอกขาดตลาด ร้อยละ 7.1 มะเขือเทศขาดตลาด ร้อยละ 4.5 มีลูกค้าน้อย ร้อยละ 2.9 ต้องเตรียมอุปกรณ์แต่เช้า ร้อยละ 1.9 คนขายส้มตำเยอะ และ ไม่มีที่จอดรถให้ลูกค้า ร้อยละ 1.5 เท่ากัน (ตารางที่ 67)

ตารางที่ 67 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำจำแนกตามอุปสรรคในการขายส้มตำ n = 244

อุปสรรค	จำนวน	ร้อยละ
วัตถุดิบแพ่ง	165	61.5
มะเขือเทศขาดตลาด	12	4.5
มะละกอกขาดตลาด	19	7.1
มะนาวแพ่ง	31	11.6
ไม่มีที่จอดรถลูกค้า	4	1.5
เตรียมร้านแต่เช้า	5	1.9
คนขายเยอะ	4	1.5
ลูกค้าน้อย	8	2.9
โรคท้องร่วงระบาค	20	7.5
รวม	268	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

2. ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงร้าน ผู้ขายส้มตำเสนอว่า ควรมีการปรับปรุงเรื่องความสะอาดมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 51.0 มีการคัมปลาร้าก่อนปรุง ร้อยละ 25.3 ไม่ควรใส่ผงชูรสมาก ร้อยละ 18.5 ควรมีมาตรฐาน ร้อยละ 5.2 (ตารางที่ 68)

ตารางที่ 68 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำจำแนกตามข้อเสนอแนะในการปรับปรุงร้าน

n = 200

ข้อเสนอแนะ	จำนวน	ร้อยละ
ปรับปรุงเรื่องความสะอาด	198	51.0
ควรมีมาตรฐาน	20	5.2

มีการดื่มปลาร้า	98	25.3
ไม่ควรใส่ผงชูรสมาก	72	18.5
รวม	388	100.0

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

3. วิธีการอนุรักษ์ส้มตำ ผู้ขายส้มตำเสนอแนะว่า ควรให้มีการบริโภคส้มตำบ่อย ๆ ร้อยละ 38.3 สอนวิธีการตำส้มตำให้เด็ก ร้อยละ 24.9 ปรับปรุงรสชาติให้อร่อย ร้อยละ 23.4 และเชิญชวนชาวต่างชาติทานส้มตำบ่อย ๆ (ตารางที่ 69)

ตารางที่ 69 จำนวนและร้อยละของผู้ขายส้มตำจำแนกตามวิธีการอนุรักษ์ส้มตำ			n = 209
วิธีการอนุรักษ์	จำนวน	ร้อยละ	
มีคนบริโภคส้มตำบ่อย ๆ	80	38.3	
ปรับปรุงรสชาติให้อร่อย	49	23.4	
เชิญชาวต่างชาติมาทานบ่อย ๆ	28	13.4	
สอนวิธีการตำส้มตำให้เด็ก	52	24.9	
รวม	209	100.0	

หมายเหตุ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

การอนุรักษ์คุณภาพความปลอดภัยของส้มตำในเขตกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล จากการส้มตำปรุงสำเร็จ 202 ตัวอย่าง และวัสดุในการทำส้มตำ อาทิ เส้นมะละกอสับ 20 ตัวอย่าง ถั่วลิสงคั่ว 20 ตัวอย่าง กุ้งแห้ง 20 ตัวอย่าง น้ำตาลปี๊บ 16 ตัวอย่าง และผักสด 4 ชนิด ได้แก่ถั่วฝักยาว พริกสด มะเขือเทศ กะหล่ำปลี รวม 76 ตัวอย่าง พบว่า ส้มตำปูปลาร้า ส้มตำไทยใส่ปู และส้มตำไทยอยู่ในเกณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน คิดเป็น 30 % และ 54 % ตามลำดับ สถานที่ขายส้มตำที่มีการปนเปื้อนมากที่สุด อยู่ในห้างสรรพสินค้า 88.8 % ขายในร้านอาหาร 66.6 % ขายที่แผงลอย 33.3 % โรคที่พบมากที่สุดในการบริโภคส้มตำ คือ โรคอาหารเป็นพิษ คิดเป็น 67 % และโรคท้องร่วง คิดเป็น 25 % นอกจากนี้ยังพบสารปนเปื้อนในอุปกรณ์ที่ประกอบการทำส้มตำ เช่น กุ้งแห้งใส่สีสังเคราะห์ 95 % ถั่วลิสงมีอะฟลาทอกซินเกินมาตรฐาน 15 % (<http://gotoknow.org/blog/health>) จากการศึกษาของคณะแพทยศาสตร์มหาวิทยาลัยขอนแก่น พบว่าผักกูดน้ำ และผักก้านตรง มีพิษไซโบไมซ์ Fasiloa ปะปนอยู่ ซึ่งทำให้เกิดโรคฝีที่คับหรือท่อน้ำคือนูดัน และอักเสบได้(<http://www.narak.com/webboard/show>)

วิเชียร และ ภานันท์, มปป. ได้ตรวจร้านส้มคำ จำนวน 30 ร้านในจังหวัดอุตรธานี พบว่า พริก กับมะเขือเทศมีสารเคมีที่เป็นศัตรูพืชอันตราย ไม่ปลอดภัยกับผู้บริโภค นอกจากนี้ยังพบสารเคมีใน ถั่วฝักยาว กระหล่ำปลี กระเทียม และน้ำตาลปีบ ซึ่งตรวจเบื้องต้นไม่พบสารเคมีในชั้นอันตราย แต่ควร แช่วางผักก่อน 2 ครั้ง เพื่อละลายสารพิษเบื้องต้น พืชผักจาก ผงชูรส ที่มักเห็นได้ในส้มคำเป็นทัพพี เพื่อให้เกิดความอร่อย แต่ก่อเกิดโรค มือชา ปากชา หัวใจสั่น อาจารย์นิภาพร อามัสสา จากสถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล จ.สกลนคร ได้นำเอาภูมิปัญญาชาวบ้านเพื่อลดการใช้ผงชูรส โดย นำเอาผัก สมุนไพรพื้นบ้าน 12 ชนิด คือ ผักหวาน ใบมะรุ้มใบหม่อน ใบกระเทียม ใบมะขาม ใบกระเจียว ผัก โขม ใบน้อยหน่า ใบมะม่วง ใบกุยช่าย เลือกใบขนาดกลางไม่อ่อนมากหรือแก่มากเกินไป ผสมให้ได้ รสชาติกลมกล่อมแทนการใช้ผงชูรส(<http://th.wikipedia.org/wiki>)

งานวิจัยเรื่องนี้เน้นการศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคส้มคำในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ตอนล่าง เพื่อเป็นการเพิ่มความหลากหลายของข้อมูลที่ทำการศึกษา จึงได้ขยายพื้นที่ในการทำวิจัย เพิ่มขึ้น เนื่องจากผู้บริโภค บางรายแนะนำว่า ควรไปสัมภาษณ์เก็บข้อมูลร้านส้มคำที่จังหวัดอื่น ๆ นอกจากเขตอีสานใต้เพิ่มขึ้น มีร้านที่มีชื่อเสียงอีกหลายร้าน ทางคณะผู้วิจัยจึงได้ขยายพื้นที่เพิ่มเติม เช่น ในจังหวัด ขอนแก่น สกลนคร มุกดาหาร กาฬสินธุ์ ร้อยเอ็ด เป็นต้น ซึ่งได้ข้อมูลมาเป็นที่น่า พึงพอใจถึงวัฒนธรรมการกินส้มคำ ดังที่รายงานมาข้างต้น และสามารถนำมาวิเคราะห์ได้ว่า การบริโภค ส้มคำในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง ตอนกลาง และตอนบน มีวัฒนธรรมการกินและรู้จัก อาหารประเภทนี้มาเป็นระยะเวลายาวนาน มากกว่า 80 ปี อ้างอิงจากอายุของผู้ที่สัมภาษณ์ ที่มี มากกว่า 80 ปีขึ้นไปตามที่ได้ตรวจเอกสารส้มคำถือกำเนิดในช่วงสงครามเวียดนาม

(<http://th.wikipedia.org/wiki>) บางตำรากล่าวว่าส้มคำถือกำเนิดในสมัยพระบาทสมเด็จพระ

จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 มีการปรุงส้มคำจากข้าหลวงในห้องเครื่องปรุงถวาย และทรงคิด พระทัยในรสชาติ จึงสั่งให้มีการพัฒนาปรับปรุงอาหารประเภทนี้ เรื่อย ๆ มา คนอีสานทุกจังหวัดมี การบริโภคส้มคำทุกมื้อ บางคนกินส้มคำวันละมากกว่า 3 ครั้งขึ้นไป และใน 1 เดือน มีผู้บริโภคบาง คนกินส้มคำมากกว่า 20 ครั้ง ขึ้นไป / เดือน (มปป, 2549)

การบริโภคส้มคำไม่จำกัดเพศ วัย การศึกษา และ อาชีพ ทุกคนรู้จักและสามารถทานส้มคำได้ ทุกโอกาส ทุกสถานที่ แม้แต่เด็กวัย 5 ปี ขึ้นไป ตามชนบทสามารถทำส้มคำได้เอง ช่วงที่ผู้ปกครองคิด ขาด หรือ เวลาหิวข้าว ตามหมู่บ้านในชนบท จะมีผักสวนครัวรั้วกินได้ที่เป็นวัตถุดิบในการทำส้มคำ เกือบทุกหลังคาเรือน โดยเฉพาะมะละกอ ตามสวนหลังบ้าน ข้างบ้าน จะพบทุกหลังบ้าน ชาวบ้าน นิยมปลูกไว้ทำส้มคำมากกว่ารอกินผลสุก บางคันมีโรค และ แมลง เข้าทำลายจนเหลือแต่ต้น และถูก มะละกอชาวบ้านก็ไม่ยอมตัดทิ้ง (เนื่องจากโรคใบจุดวงแหวนเป็นโรคประจำต้นมะละกอ ที่ไม่มีต้น

มะละกอ จะต้องเป็นโรคนี้เสมอ ถ้าไม่มีการดูแลจัดการอย่างดี และสามารถแพร่ระบาดได้อย่างรวดเร็ว แต่ชาวบ้านไม่ได้ใส่ใจมาก เพราะถึงมะละกอจะเป็นโรค ชาวบ้านก็ยังสามารถเก็บผลมะละกามาทำส้มตำได้เสมอ) จากการสัมภาษณ์พบว่า ผู้บริโภคส่วนมากชอบทานส้มตำ เพราะ มีความอร่อย และ ชอบเป็นหนัก เนื่องจากรสชาติที่จัดจ้าน เผ็ดเปรี้ยว ถูกใจ โดยเฉพาะ ผู้หญิงสามารถทานเป็นอาหารว่าง ทวมน้ำหนักทานเท่าไรก็ไม่อ้วน จึงทำให้เกิดร้านส้มตำขึ้นมากมาย ส้มตำชนิดคำลาวเป็นชนิดเก่าแก่ที่นิยมมาแต่โบราณ ทำง่าย เครื่องปรุงหาได้ไม่ยากจึงเป็นที่นิยมจากการเก็บข้อมูลโดยแบบสัมภาษณ์และการสัมภาษณ์พบว่า

1. ข้อมูลบางส่วนของผู้บริโภคและผู้ขายส้มตำจะคล้ายคลึงกัน ผู้ขายส้มตำจะพบว่า ผู้บริโภคชอบสั่งคำลาว คำไทย คำมั่ว คำขั่ว คำปูปลาร้า ก่อนข้างมาก ส่วนรสชาติ นิยม รสเปรี้ยวจัด เผ็ดจัด และ ชอบปลาร้าหอม ๆ ทุก ๆ ผู้บริโภคที่เป็นคนภาคอื่น ๆ แต่มาทำงานอยู่ภาคอีสานนิยมสั่ง คำไทย เผ็ดน้อย รสชาติหวานอมเปรี้ยว ในขณะที่ผู้บริโภคในกลุ่มวัยรุ่นที่เป็นนักศึกษาหญิงล้วน จะนิยมสั่งคำมั่ว คำขั่ว เนื่องจากเผ็ดมาก มีเครื่องเยอะ ๆ หลากหลายโดยเฉพาะมีเส้นขนมจีนช่วยเพิ่มรสชาติ และ ช่วยบรรเทาความเผ็ดได้ ในหมู่ผู้ขายวัยรุ่นจะชอบคำลาว คำปูปลาร้า รสชาติเผ็ดเปรี้ยว ไม่นั่นมากแต่ขอให้รสส้มตำ ทั้งผู้บริโภคและผู้ขายจะเลือกปลาร้า และ ผงชูรส เป็น ส่วนประกอบที่สำคัญ ที่ทำให้ส้มตำมีรสชาติอร่อย ถ้าขาดเครื่องปรุง 2 ชนิดนี้ ส้มตำจะหมดความอร่อยเลย แต่มีข้อเสนอแนะในเรื่องความสะอาด และความสุก ของปลาร้า ควรมีการต้มทั้งปลาร้าและปูคั่วหนึ่ง ส่วนผงชูรสควรลดปริมาณ มาใช้ลงบ้าง จะเป็นการเพิ่มคุณภาพของส้มตำและยังเป็นการคำนึงและห่วงใยต่อสุขภาพผู้บริโภคด้วย ในปัจจุบันนี้การทานส้มตำอาจเปรียบได้ว่าส้มตำเป็นน้ำพริกชนิดหนึ่งที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เพราะ มีส่วนประกอบที่เป็นสมุนไพร หลายชนิด และยังมี การทานพร้อมผักอีกหลายชนิด ชนิดของผักที่ผู้บริโภคและผู้ขายส้มตำ เลือกในการทานส้มตำเป็นอันดับต้น ๆ คือ ผักบุ้ง และ กะหล่ำปลี เป็นผักยอดฮิต ส่วนหนึ่งน่าจะมาจากราคาของผักทั้ง 2 ชนิดนี้ต่ำ ได้ปริมาณมาก ทำให้ผู้ขายส้มตำนิยมซื้อมาแถมพร้อมการขายส้มตำ และ ผู้บริโภคก็เลยมองต้องกินผักทั้ง 2 ชนิดนี้บ่อยครั้งมากกว่าชนิดอื่น ๆ ทำให้การเก็บข้อมูลผักที่ผู้บริโภคชอบ อาจจะคลาดเคลื่อนไปบ้าง แต่บางครั้งผู้บริโภคบางคน ชอบกินผักที่แตกต่าง จากนี้บ้าง และไม่ต้องไปซื้อให้เปลืองเงิน เพียงแต่เก็บข้าง ๆ บ้าน ตามป่าที่รกร้าง มักจะมีดินกระดินขึ้น ภาษาชาวบ้านเรียกว่า " ผักกะเจด " ซึ่งสามารถกินกับส้มตำได้ตั้งแต่ ใบยอด จนถึงผล (เมล็ด) ปัจจุบันเมล็ดกระดินมีพ่อค้า แม่ค้าหัวใส นำมาขายพร้อมวัตถุดิบการทำส้มตำ โดยการเก็บเมล็ดกระดินซึ่งเป็นถุงขาย ราคาถุงละประมาณ 20 บาทขึ้นไป สำหรับโรยหน้าส้มตำเพิ่มรสชาติ และ ภายความเผ็ดร้อนส้มตำ นอกจากนี้ยังมีผักพวยสายบัว ที่สามารถเก็บได้ตามหนองน้ำทั่ว ๆ ไป ที่มีคำกล่าวว่าทานส้มตำแต่ละครั้งเหมือนกับการ

ทานอาหาร 1 มื้อ เนื่องจากการทานส้มตำต้องมีอาหารชนิดอื่น ๆ ทานไปพร้อมกันด้วย ทานแล้ว เหมือนกับการกินข้าวและทำให้อิ่มได้เลย ซึ่งอาหารที่ขึ้นชื่อและนิยมทานไปพร้อมกับส้มตำมากที่สุด ทั้งผู้บริโภค และ ผู้ขายส้มตำจะตอบเป็นข้อมูลเดียวกัน คือ ข้าวเหนียว ไก่ย่าง ปลาเผา เป็นอาหารที่ต้องกินคู่กับส้มตำเสมอ โดยเฉพาะในมือเที่ยงวัน ผู้บริโภคส่วนใหญ่ จะนิยมทานส้มตำ ข้าวเหนียว ไก่ย่าง มากกว่าในช่วงเช้า และ ช่วงเย็น และฤดูร้อนจะมีเปอร์เซ็นต์การทานส้มตำมากกว่าฤดูหนาว และฝน ส่วนหนึ่งน่าจะมาจากฤดูร้อนการเดินทางสะดวกสบาย ไม่ร้อนและเหมือนฤดูฝน และ สภาพอากาศไม่หนาวเย็นมาก สามารถออกจากบ้านได้ง่าย และ ช่วงฤดูร้อนเป็นช่วงปิดภาคเรียน นักเรียน นักศึกษา และ ประชาชนทั่วไปไม่ต้องเร่งรีบ การทานส้มตำจึงมีความสะดวก และพบบ่อยมากในช่วงนี้ เนื่องจากมีเวลาว่าง พบปะแลกเปลี่ยนพูดคุยกันมากขึ้น

ในการเก็บข้อมูล จากการสัมภาษณ์จะพบปัญหาในเรื่องของผู้ขายส้มตำมากกว่าผู้บริโภค ส้มตำ เนื่องจาก ผู้ขายส้มตำมีทั้งรายใหญ่ และ รายย่อย ส่วนมากเป็นรายย่อยที่ไม่ได้มีการขึ้นเสียภาษี ร้านค้า ทำให้มีความระแวงว่าผู้วิจัยเป็นตัวแทนเจ้าหน้าที่สรรพากรมาตรวจสอบและจะเก็บข้อมูลเพื่อให้อื่นเสียภาษี การให้ข้อมูลบางครั้งไม่ตรงความเป็นจริง โดยเฉพาะในเรื่องรายได้จากการขายส้มตำ / เดือน ส่วนมากเป็นข้อมูลที่ปกปิด นอกจากร้านที่สนิทกับผู้วิจัยมาก ๆ จึงจะยอมบอกข้อมูลตามความจริง ส่วนหนึ่งของการปกปิดข้อมูลในเรื่องนี้ผู้ขายส่วนใหญ่กลัวว่าถ้าคนทั่วไปรู้ว่าการขายส้มตำมีรายได้มาก จะทำให้มีคนอยากขายส้มตำมากขึ้น ทำให้มีคนซื้อน้อยลง ดังนั้นการเก็บข้อมูล จะจ้างเด็กนักศึกษา หรือ เด็ก ๆ ออกสำรวจเป็นส่วนใหญ่ ส่วนหนึ่งพ่อค้าและแม่ค้าส้มตำจะไม่ค่อยหวาดระแวงเกี่ยวกับเจ้าหน้าที่สรรพากรปลอมตัวเก็บข้อมูล

2. การประเมินค่าวิวัฒนาการความสัมพันธ์ของส้มตำ

จากการใช้โปรแกรม (NTSYS) สามารถจับกลุ่มตาม Cluster ต่าง ๆ ได้ด้วยวิเคราะห์วิธีการ UPGMA (unweighted pair group method on the basis of arithmetic averages) ประกอบด้วยส้มตำ จำนวน 44 ชนิด ดังนี้คือ ตำมั่วทะเล ตำโคตรมั่ว ตำแหลก ตำป่า1 ตำป่า2 ตำป่าชายเลน ตำขมจีน ตำลงทุ้ง ตำลาว ตำลาวใส่หอย ตำมั่วหนองคาย ตำปูปลาร้า ตำทะเลปลาร้า ตำากหมู ตำหอยคอง1 ตำหอยคอง2 ตำสมุนไพรปลากรอบ ตำปลากรอบ ตำเชียงใหม่ ตำค้องแด้ ตำไทย ตำไทยพริกแห้ง ตำปู ตำไทยปู ตำไทยไข่เค็ม ตำปูม้า ตำปูนิ่ม ตำหอยแครง ตำทะเล ตำเง ตำโคราช1 ตำโคราช2 ตำน้ำปูแบบเหนือ ตำซั่ว1 ตำซั่ว2 ตำซั่วหอยคอง ตำซั่วป่า ตำซั่วผัก ตำมั่ว ตำมั่วทรงเครื่อง ตำมั่วโคราช ตำมั่วหนองคาย ตำมั่วเชียงใหม่

เครื่องปรุงของส้มตำทั้ง 44 ชนิด ประกอบด้วย พริกขี้หนู น้ำตาล มะเขือส้ม มะเขือสีดา มะละกอดิบ ใบกระเทียม ปลาร้า น้ำปลา มะนาว พูนา กุ้งฝอย มะละกอส้ม ผักชีฝรั่ง หอย นาคัม เมล็ดกระถิน มะกอกป่า ถั่วฝักยาว ปูเค็ม หอยแมลงภู่คอง พริกแห้ง มะเขือ เปราะบ้าน ถั่วลิสงทอด ปลาช่อนทะเล แหนม ปลาหมึก กุ้งแช่บ๊วย ปูอัด กากหมู ตะไคร้หั่น แครอท ปลากรอบสามรส พริกกระเทียม มะขามเปียก กระเทียม ข่า หอม แขนงน้ำตาลปึก ไข่เค็ม หน่อไม้ปิ้ง ผักพวย สามารถจัดกลุ่มส้มตำ 44 ชนิด ได้เป็น 9 กลุ่ม ดังนี้

กลุ่มที่ 1. ประกอบด้วยส้มตำ 28 ชนิด คือ ตำมั่วทะเล ตำโคตรมั่ว ตำหอยคอง ตำโคราช

ตำโคราช ตำมั่วหนองคาย ตำขมจีน ตำลาว ตำคองเค้ ตำลาวหนองคาย ตำไทยปู ตำข้าว ตำมั่ว ตำมั่วทรงเครื่อง ตำไทย ตำปูม้า ตำหอยแครง ตำไทยไข่เค็ม ตำทะเล และ ตำปลาทุขัวมัน

กลุ่มที่ 2. ประกอบด้วยส้มตำ 5 ชนิด คือ ตำป่า ตำป้า ตำเชียงใหม่ ตำลาวใส่หอย และ ตำมั่วเชียงใหม่

กลุ่มที่ 3. ประกอบด้วยส้มตำ 1 ชนิด คือ ตำลงทุ่ง

กลุ่มที่ 4. ประกอบด้วยส้มตำ 2 ชนิด คือ ตำสมุนไพรปลากรอบ และ ตำข้าวหอยคอง

กลุ่มที่ 5. ประกอบด้วยส้มตำ 2 ชนิด คือ ตำแหลก และ ตำทะเลปลาร้า

กลุ่มที่ 6. ประกอบด้วยส้มตำ 3 ชนิด คือ ตำหอยคอง ตำไทยพริกแห้ง และ ตำปู่ม

กลุ่มที่ 7. ประกอบด้วยส้มตำ 1 ชนิด คือ ตำเจ

กลุ่มที่ 8. ประกอบด้วยส้มตำ 2 ชนิด คือ ตำป่าชายเลน และ ตำข้าวป่า

กลุ่มที่ 9. ประกอบด้วยส้มตำ 1 ชนิด คือ ตำมั่วทะเล

ความสัมพันธ์ทางวิวัฒนาการของส้มตำทั้ง 44 ชนิด อยู่ในช่วง Similarity Coefficient ระหว่าง 0.69 – 0.97 ส้มตำส่วนใหญ่ มีค่า Similarity Coefficient อยู่ในช่วง 0.79 – 0.96 ยกเว้น ตำมั่วทะเล มีความสัมพันธ์ทางวิวัฒนาการห่างจากส้มตำชนิดอื่น มีค่า ความสัมพันธ์ทางวิวัฒนาการ = 0.69 เนื่องจากมีส่วนประกอบที่แตกต่างกับส้มตำประเภทอื่น มีอาหารทะเลเป็นส่วนประกอบสำคัญช่วยเพิ่มรสชาติ เช่น ปูอัด ปลากรอบสามรส ผักคอง ไข่กรอก ลูกชิ้น หอยแมลงภู่ เป็นต้น ส่วนเครื่องปรุงคล้ายคลึงกับส้มตำทั่วไป ส่วนตำเจ เป็นส้มตำอีกชนิดหนึ่งที่ไม่ค่อยจัดกลุ่มกับส้มตำชนิดอื่น ๆ ได้

มีค่าความเหมือนของวัตถุดิบที่ใช้ปรุง 0.79 มีความใกล้เคียงกับส้มตำทั่วไป อยู่เหมือนกันแต่ไม่มาก วัตถุดิบที่มีความแตกต่าง คือ ไม่มีการใส่ปลาร้า และ น้ำปลา เครื่องปรุงเน้นจากผัก แทนเนื้อสัตว์ เช่น พริกขี้หนู น้ำตาล มะเขือส้ม มะละกอดิบ มะนาว ถั่วฝักยาว มะเขือเปราะพื้นบ้าน ถั่วลิสงทอด น้ำตาล ป๊อป เกลือป่น ชีอิ้วขาว สาหร่ายทะเล งามาข้าวคั่ว ตำลงทุ้ง มีความแตกต่างจากคำอื่น ๆ ในส่วนประกอบ เป็นปูนาตัวเป็น มีชีวิต ใส่ลงบนจานส้มตำเมื่อคำเสร็จเดินได้บนจานส้มตำ มีค่า Similarity Coefficient) = 0.82

กลุ่มที่ 1 สามารถแบ่งเป็นกลุ่มย่อยได้ 3 กลุ่ม คือ

กลุ่ม 1.1 เรียกว่า ตำมั่ว

ประกอบด้วย ตำโคตรมั่ว ตำหอยคอง ตำมั่วโคราช ตำมั่วหนองคาย มีส่วนประกอบที่เหมือนกัน คือ มีการใส่ขนมจีน ผักคอง เป็นส่วนเสริมหลักที่เหมือนกัน

กลุ่ม 1.2 เรียกว่า ตำปลาร้า

ประกอบด้วย ตำขนมจีน ตำลาว ตำคองแค ตำลาวหนองคาย ตำไทยปู ตำปูปลาร้า ตำน้ำปูแบบเหนือ คำซั่ว คำกากหมู คำปู คำซั่วผัก คำปลากรอบ ตำมั่ว มีส่วนประกอบที่มีเหมือนกันคือ ปลาร้า เป็นหลัก นอกจากนั้นเป็นเครื่องปรุงเสริมที่หาได้แล้วแต่ท้องถิ่น

กลุ่มที่ 1.3 เรียกว่า ตำไทย

ประกอบด้วย ตำไทย ตำปูม้า ตำหอยแครง ตำไทยไข่เค็ม ตำโคราช1 ตำทะเล ตำปลาหูช้างมัน ในกลุ่มนี้มีลักษณะที่เหมือนกันคือ ไม่ใส่ปลาร้า ในทุกชนิดของส้มตำในกลุ่มนี้ และรสชาติจะออกเปรี้ยวหวานน่าเหมาะกับผู้บริโภคภาคกลาง

กลุ่มที่ 2 หรือเรียกว่าคำป่า

ประกอบด้วย คำป่า1 คำป่า2 คำเชียงใหม่ ตำลาวใส่หอย มีค่าความใกล้เคียงกันอยู่ในช่วง 0.90 – 0.97 มีความใกล้เคียงกันมาก ส่วนประกอบหลักที่ต้องมีคือ หอยนาต้มหั่นเป็นชิ้นคำรวมกัน

กลุ่มที่ 3. ตำลงทุ้ง

ประกอบด้วยส้มตำเพียงชนิดเดียวคือ ตำลงทุ้ง มีลักษณะคล้ายตำลาวใส่ปู แต่ต่างตรงที่ว่า ปูที่ใส่เป็นปูที่ยังมีชีวิตอยู่ ในปัจจุบันได้มีการควบคุมและเปลี่ยนจากปูที่มีชีวิตเป็นปูคองเรียบร้อยแล้ว

กลุ่มที่ 4 ตำสมุนไพร

ประกอบด้วยคำปลากรอบ และ คำซั่วหอยคอง ค่าใกล้เคียงของวัตถุดิบ ประมาณ 0.81 ทั้ง 2 ชนิดมีความคล้ายกันคือ มีการนำสมุนไพรเช่น ตะไคร้ ข่า แครอท หอมแขก ตำร่วมกับเครื่องปรุงชนิดอื่น ๆ

กลุ่มที่ 5 ตำทะเลปลาร้าและตำแหลก

ตำทะเลปลาร้ามีความใกล้ชิดกับตำแหลก มีค่า Coefficient ประมาณ 0.82 มีเครื่องปรุงที่เหมือนกันคือ พริก น้ำตาล มะเขือส้ม มะเขือสีดา มะละกอดิบ ใบกระเทียม ปลาร้า น้ำปลา มะนาว ปูนา กุ้งฝอยแห้ง และ กากหมู

กลุ่มที่ 6. ตำหอยคอง ตำไทยพริกแห้ง และ ตำปูนัม

ประกอบด้วยส้มตำ 3 ชนิด คือ ตำหอยคอง ตำไทยพริกแห้ง และ ตำปูนัม มีการนำเอาเครื่องปรุงที่มาจากทะเลมาช่วยให้รสชาติส้มตำน่ารับประทานและมีการใส่ตะไคร้ช่วยกำจัดกลิ่นคาว

กลุ่มที่ 7. ตำเจ

ประกอบด้วยส้มตำ 1 ชนิด คือ ตำเจ มีลักษณะต่างคือ ไม่ใส่เครื่องปรุงรสที่ทำมาจากสิ่งมีชีวิตซึ่ง

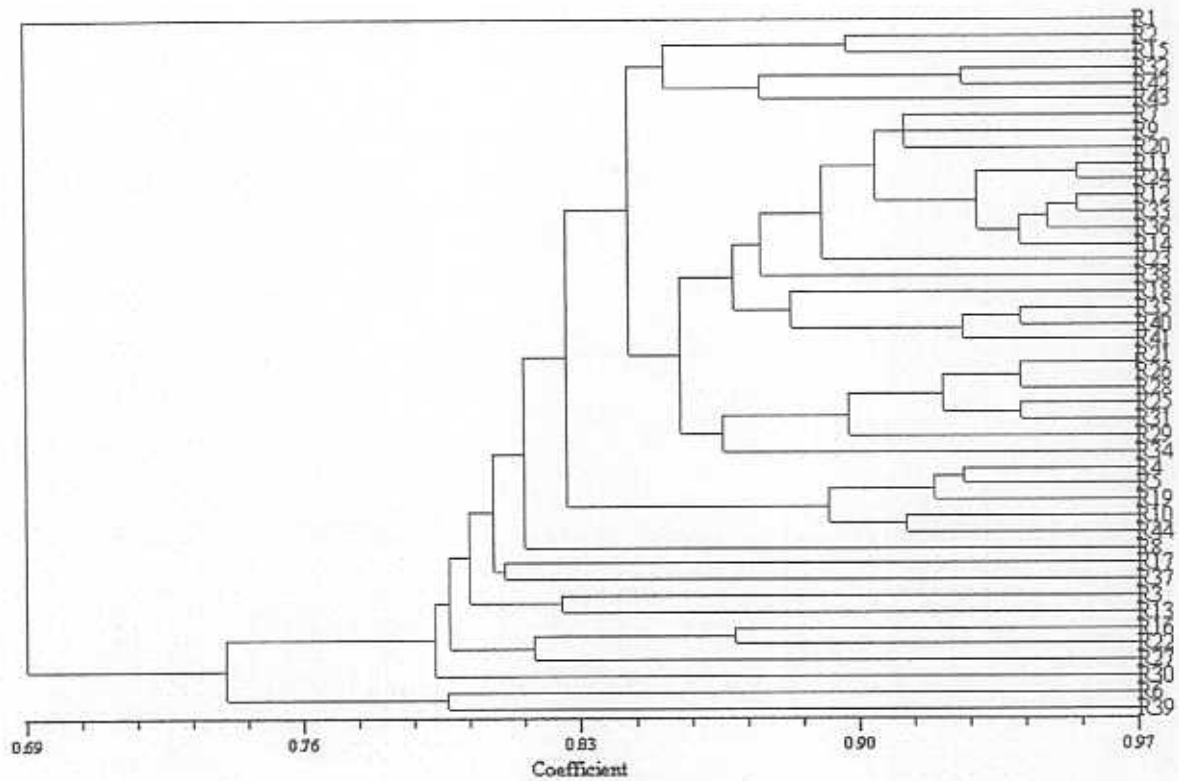
กลุ่มที่ 8 ตำป้าขายเลนและตำข้าวป้า

ตำป้าขายเลนมีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับตำข้าวป้า มีค่าความใกล้ชิดประมาณ 0.79 วัตถุดิบสำคัญที่เหมือนกันคือ หน่อไม้ปิ้ง เส้นคองแดง

รวมถึงน้ำปลาด้วย

กลุ่มที่ 9. ตำมั่วทะเล

ประกอบด้วยส้มตำ 1 ชนิด คือ ตำมั่วทะเล มีความแตกต่างจากส้มตำทุกชนิดเนื่องจากได้รวบรวมเครื่องปรุงที่มาจากทะเล เช่น หอย ปลาหมึก ปูทะเล รวมกับเครื่องปรุงจากข้าวป้าเป็นตัวเสริมรสชาติ



แสดงความสัมพันธ์ของชนิดส้มตำที่พบในประเทศไทย

เมื่อ R1= ตำมั่วทะเล , R2 = ตำโคตรมั่ว , P3 = ตำแหลก , R 4 = ตำป่า1 , R5 = ตำป่า2 ,
 R6 = ตำป่าชายเลน , R 7 = ตำขนมจีน , R8 = ตำลงทุ่ง , R 9= ตำลาว , R10 = ตำลาวใส่หอย ,
 R 11= ตำลายหนองคาย , R 12 = ตำปูปลาร้า , R 13 = ตำทะเลปลาร้า , R 14 = ตำกากหมู ,
 R15 = ตำหอยคอง , R16 = ตำหอยคอง , R 17 = ตำสมุนไพรปลารอบ , R18 = ตำปลารอบ ,
 R 19 = ตำเชียงใหม่ , R 20 = ตำค้อแฉ่ง , R 21 = ตำไทย , R22 = ตำไทยพริกแห้ง , R23 = ตำปู , R
 24 = ตำไทยปู , R25 = ตำไทยไข่เค็ม , R26 = ตำปูม้า , R 27 = ตำปูนึ่ง , R28 = ตำหอยแครง , R29 =
 ตำทะเล , R 30= ตำเจ , R31 = ตำโคราช1 , R32 = ตำโคราช2 , R33 = ตำน้ำปูแบบเหนือ , R 34 = ตำ
 ปลาทุบกับข้าวมัน , R 35 = ตำข้าว1 , R 36 = ตำข้าว2 , R37 = ตำข้าวหอยคอง ,
 R38 = ตำข้าวผัด , R39 = ตำข้าวป่า , R 40 = ตำมั่ว , R41= ตำมั่วทรงเครื่อง , R42 = ตำมั่วโคราช ,
 R43 = ตำมั่วหนองคาย , R44 = ตำมั่วเชียงใหม่

สรุปผลการวิจัย

การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคส้มตำในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่างซึ่งได้กำหนด วัตถุประสงค์ ไว้ 4 ข้อ ประกอบด้วย 1) เพื่อศึกษาข้อมูลวัตถุดิบในการทำส้มตำในแต่ละจังหวัด 2) เพื่อรวบรวมประเภท ชนิด และกรรมวิธีการปรับปรุงส้มตำในแต่ละจังหวัด 3) เพื่อรวบรวมข้อมูล วิวัฒนาการการบริโภคส้มตำในแต่ละจังหวัด 4) เพื่อจัดทำฐานข้อมูลสารสนเทศของวัฒนธรรมการ บริโภคส้มตำในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 300 ราย จากจังหวัดต่าง ๆ ในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ประกอบด้วย อุบลราชธานี ศรีสะเกษ อำนาจเจริญ สุรินทร์ ชัยภูมิ ร้อยเอ็ด กาฬสินธุ์ ขอนแก่น มุกดาหาร นครราชสีมา อุรธานี เลย และ สกลนคร โดยการใช้แบบสัมภาษณ์และนำข้อมูลมาวิเคราะห์ด้วยวิธีการทางสถิติโดยใช้ โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS เพื่อหาความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ยเลขคณิต $\bar{X}$ ซึ่งผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

ส่วนที่ 1 ผู้บริโภคส้มตำ

สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจ สังคม และ ข้อมูลทั่วไปบางประเภทของผู้บริโภคส้มตำ พบว่า ผู้บริโภค ส้มตำร้อยละ 73 เป็นหญิง ร้อยละ 27 เป็นชาย ร้อยละ 6.67 มีอายุช่วง 10 – 20 ปี ร้อยละ 16.33 มี อายุช่วง 21 – 30 ปี ร้อยละ 32.00 , 29.67 และ 5.00 มีอายุในช่วง 31 – 40 ปี , 41 – 50 ปี และ 51 – 60 ปี ร้อยละ 6.33 มีอายุมากกว่า 70 ปีขึ้นไป โดยเฉลี่ยผู้บริโภคส้มตำมีอายุ 46 ปี อายุต่ำสุด 12 ปี อายุสูงสุด 80 ปี ผู้บริโภคส้มตำ ร้อยละ 37.67 เป็นโสด ร้อยละ 62.33 มีครอบครัวแล้ว ผู้บริโภค ส้มตำร้อยละ 78 มีจำนวนสมาชิกในครอบครัว 3 – 5 คน ร้อยละ 17 มีสมาชิกในครอบครัว 6 – 8 คน ร้อยละ 4.67 มีสมาชิกในครอบครัว 9 – 12 คน และ ร้อยละ 3.33 มีสมาชิกในครอบครัวน้อยกว่า 3 คน โดยเฉลี่ยผู้บริโภคมีสมาชิกในครอบครัว 6 คน ต่ำสุด 2 คน สูงสุด 10 คน อาชีพหลักของ ผู้บริโภคส้มตำ ร้อยละ 28.33 ประกอบอาชีพทำนา ร้อยละ 28.33 อาชีพรับจ้าง ร้อยละ 14.67 อาชีพค้าขาย ร้อยละ 12.67 อาชีพธุรกิจส่วนตัว ร้อยละ 6.67 3.33 2.67 และ 2.33 ประกอบอาชีพพนักงาน ข้าราชการ พนักงานบริษัท พนักงานของรัฐ และ พนักงานรักษาความปลอดภัย ผู้บริโภค ร้อยละ 48.33 จบระดับประถมศึกษา ร้อยละ 29.67 จบระดับมัธยมศึกษา จบระดับ ปวศ. ปริญญาตรี และสูงกว่า ปริญญาตรี ร้อยละ 4.00 16.00 และ 2.00 ตามลำดับ

ลักษณะการบริโภคส้มตำ พบว่า ผู้บริโภคส้มตำร้อยละ 47.23 เลือกบริโภคส้มตำ เนื่องจากความอร่อย ร้อยละ 33.23 เลือกบริโภคส้มตำ เนื่องจากชอบในรสชาติเปรี้ยว เผ็ด และ หวาน ร้อยละ 11.95 เลือกบริโภคส้มตำในความสะดวก ร้อยละ 2.91 และ 2.66 เลือกเพราะเป็นอาหารพื้นเมือง และมีราคาถูก ร้อยละ 0.87 0.58 0.58 และ 0.29 เลือกเพราะ เป็นอาหารสุขภาพ อาหารบำรุงสายตา อาหารแก่วง และเป็นอาหารลดน้ำหนัก ตามลำดับ ความถี่ในการทานส้มตำ ผู้บริโภคร้อยละ 36.33 ทานส้มตำ 6 – 8 ครั้ง / สัปดาห์ ร้อยละ 21 – 67 ทานส้มตำ 5 – 6 ครั้ง / สัปดาห์ ร้อยละ 19.33 8.00 และ 14.67 ทานส้มตำสัปดาห์ละ 3 – 4 ครั้ง มากกว่า 8 ครั้งขึ้นไป และ น้อยกว่า 2 ครั้ง / สัปดาห์ โดยเฉลี่ยผู้บริโภคทานส้มตำ 11 ครั้ง / สัปดาห์ ทานส้มตำต่ำสุด 2 ครั้ง / สัปดาห์ ทานส้มตำสูงสุด 20 ครั้ง / สัปดาห์ ชนิดของส้มตำที่ผู้บริโภคชอบทานมากที่สุดคือ ตำลาว คิดเป็นร้อยละ 34.04 ตำไทย ร้อยละ 17.38 ตำปูปลาร้า ร้อยละ 16.37 ตำป่า ร้อยละ 11.52 ตำมั่ว ร้อยละ 7.62 ตำข้าว ร้อยละ 6.91 ตำทะเล ร้อยละ 2.85 ตำโคราช ร้อยละ 1.27 ตำพม่า ร้อยละ 0.35 ตำหนองหาร ร้อยละ 0.81 ตำปุ้นมี ร้อยละ 0.71 ตำกากหมู ร้อยละ 0.53 จังหวัดที่มีชื่อเสียงในการทำส้มตำ คือ อุบลราชธานี คิดเป็นร้อยละ 23.80 อำนาจเจริญ ร้อยละ 15.29 ยโสธร ร้อยละ 11.03 ร้อยเอ็ด ร้อยละ 13.30 ศรีสะเกษ ร้อยละ 6.02 ขอนแก่น ร้อยละ 6.27 สกลนคร ร้อยละ 4.01 มุกดาหาร ร้อยละ 4.51 สุรินทร์ ร้อยละ 3.00 นครราชสีมา ร้อยละ 3.50 อุตรดิตถ์ ร้อยละ 2.00 เลย ร้อยละ 0.50 บุรีรัมย์ นครพนม ชลบุรี อยุธยา กรุงเทพฯ คิดเป็น ร้อยละเท่ากัน 0.25 การตัดสินใจทำส้มตำเอง และไม่ทำส้มตำเอง ผู้บริโภคร้อยละ 82 เลือกทำส้มตำเอง ส่วนผู้บริโภค ร้อยละ 18 ไม่เลือกทำส้มตำเองเนื่องจากทำไม่เป็น ไม่มีอุปกรณ์ทำไม่อร่อย และ ไม่มีเวลา คิดเป็นร้อยละ 48.15 27.78 22.22 และ 1.85 ตามลำดับ จำนวนสมาชิกที่ทานส้มตำได้ร้อยละ 68.67 มีจำนวน 3 – 6 คน ร้อยละ 22.00 มีจำนวนน้อยกว่า 3 คน ร้อยละ 6.66 มีจำนวน 7 – 9 คน ร้อยละ 2.67 มีจำนวนมากกว่า 10 คนขึ้นไป ส่วนประกอบที่ทำให้ส้มตำอร่อย ผู้บริโภคเลือก ปลาร้า คิดเป็นร้อยละ 48.8 ร้อยละ 10.24 เลือกผงชูรส ร้อยละ 9.15 พริก ร้อยละ 6.75 ปู่นึ่ง ร้อยละ 4.58 น้ำตาล ร้อยละ 4.14 ถั่วงอก ร้อยละ 0.87 น้ำปลา ร้อยละ 2.83 มะนาว ร้อยละ 6.10 มะเขือเทศ ร้อยละ 2.18 ขนมะจีน ร้อยละ 1.74 มะขามเปียก ร้อยละ 1.09 มะกอก ร้อยละ 0.43 ส่วนประกอบของ ปูตอง ปลากรอบ หอย กุ้ง และ มดแดง คิดเป็นร้อยละ 0.22 เท่ากัน ชนิดของผักที่นิยมทานพร้อมส้มตำ ผู้บริโภคเลือก ผักบุ้ง คิดเป็นร้อยละ 48.00 กระหล่ำปลี ร้อยละ 10.71 ถั่วงอก ร้อยละ 2.46 ผักกาด ร้อยละ 16.07

ถั่วฝักยาว ร้อยละ 6.25 โหระพา ร้อยละ 10.93 ผักกาดดอง ร้อยละ 1.12 ก้านทุ่น ร้อยละ 0.45 มะเขือเปราะ และ ผักพวย ร้อยละ 0.67 เท่ากัน ผักสลัด ใบกระเทียม สายบัว ร้อยละ 0.22 เท่ากัน ชนิดของอาหารที่เลือกทานพร้อมส้มตำมากที่สุด คือ ไก่ย่าง คิดเป็นร้อยละ 91.80 ขนมหู ร้อยละ 6.98 ข้าวเหนียว ร้อยละ 16.34 ปลาเผา ร้อยละ 10.56 แคนหมู ร้อยละ 2.86 ปลาทอด ร้อยละ 1.04 หมูยอ ปลาแห้ง ปลาทุ คัดเป็นร้อยละ 1.19 เท่ากัน ลาบ / ต้ม ต้มปลา ข้าวสวย คิดเป็นร้อยละ 1.49 เท่ากัน หมูปิ้ง ร้อยละ 1.78 หมูต้ม ร้อยละ 4.46 ต้มไก่ ร้อยละ 2.08 ไส้กรอก ร้อยละ 1.34 เส้นก๋วยเตี๋ยว ร้อยละ 2.68 ไข่เจียว ร้อยละ 0.45 ผักดอง และ ไข่ต้ม คิดเป็นร้อยละ 0.60 เท่ากัน ผู้บริโภคชอบทานส้มตำ ในฤดูร้อนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 54.16 ฤดูหนาว ร้อยละ 25.4 ฤดูฝน ร้อยละ 20.40 ผู้บริโภคซื้อส้มตำในช่วงราคา 16 – 20 บาท มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 32.33 ช่วงราคา 26 – 30 บาท ร้อยละ 28.67 ช่วงราคา 21 – 25 บาท ร้อยละ 23.33 ราคา มากกว่า 30 บาทขึ้นไป ร้อยละ 6.00 ช่วงราคา 10 – 15 บาท ร้อยละ 8.00 ราคาน้อยกว่า 10 บาท ร้อยละ 1.67 โดยเฉลี่ยผู้บริโภคส้มตำในราคา 25 บาท ราคาซื้อส้มตำต่ำสุด 10 บาท ราคาซื้อ ส้มตำสูงสุด 40 บาท ผู้บริโภคนิยมทานส้มตำ เดือนละ 11 – 20 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 33.67 ทาน เดือนละ 1 – 10 ครั้ง ร้อยละ 19.33 ทานเดือนละ 21 – 30 ครั้ง ร้อยละ 18.35 ทานมากกว่า 41 ครั้ง ขึ้นไป ร้อยละ 16.67 ทานเดือนละ 31 – 40 ครั้ง ร้อยละ 12.00 เปรียบเทียบการทานส้มตำในอดีต ถึงปัจจุบัน มีปริมาณเพิ่มขึ้น ร้อยละ 3.67 มีปริมาณลดลง ร้อยละ 5.33 มีปริมาณเท่าเดิม ร้อยละ 14.33 มีปริมาณไม่แน่นอน ร้อยละ 26.67 ปริมาณการบริโภคส้มตำในอนาคต ผู้บริโภคเลือก รับประทานปริมาณเพิ่มขึ้น ร้อยละ 70 ปริมาณเท่าเดิม ร้อยละ 20.33 ปริมาณลดลง ร้อยละ 6.34 ปริมาณไม่แน่นอน ร้อยละ 3.33

อุปสรรค / ข้อเสนอแนะ ในการซื้อส้มตำ พบว่า ผู้บริโภคส้มตำ พบอาการท้องเสีย และ ปวดท้อง ร้อยละ 32.97 และ 16.22 ราคาอุปกรณ์สูง ร้อยละ 5.31 ส้มตำราคาแพง ร้อยละ 4.25 ส้มตำไม่อร่อย ร้อยละ 7.44 ร้านส้มตำอยู่ห่างไกล ร้อยละ 4.26 ขาดมะละกอ ร้อยละ 6.91 ใต้พวงซุงมากเกินไป ร้อยละ 5.90 พบแมลงวันมาก ร้อยละ 2.65 ปลาไร้ไม้ต้ม ร้อยละ 5.05 ส้มตำได้ปริมาณน้อย ร้อยละ 1.06 ส่วนส้มตำไม่สะอาด และ ไม่มีเงินซื้อส้มตำ ร้อยละ 3.99 เท่ากัน การปรับปรุงร้านขายส้มตำ ผู้บริโภค ร้อยละ 66.32 ต้องการให้ร้านขายส้มตำสะอาด ร้อยละ 9.12 ต้องการให้วัตถุดิบในการทำ ส้มตำสะอาด ต้องการให้ต้มปลาร้าก่อน ร้อยละ 7.02 ต้องการให้มีสูตรหลากหลาย ร้อยละ 3.50 ลด ปริมาณการใช้ผงชูรส ร้อยละ 6.67 เพิ่มการบริการที่ดี ร้อยละ 3.86 เพิ่มปริมาณส้มตำ ร้อยละ 0.70 และ ถ้างครกทุกล้างเมื่อตำเสร็จ ร้อยละ 2.81 การพิจารณาเลือกซื้อส้มตำ ผู้บริโภค ร้อยละ 39.46 เลือก

ซื้อโดยพิจารณาจากความสะอาดของผู้ขาย / ร้านค้า เป็นอันดับแรก ร้อยละ 36.40 พิจารณาจากรสชาติ ร้อยละ 13.22 พิจารณาจากความสะดวกในการซื้อ ร้อยละ 10.92 พิจารณาจากราคาถูก การอนุรักษ์ ส้มตำ ผู้บริโภคอยากให้มีการโฆษณา ส้มตำให้เป็นที่รู้จักทั้งในและนอกประเทศ คิดเป็นร้อยละ 37.34 อยากให้ปรับปรุงร้านให้สะอาด ร้อยละ 28.48 อยากให้ทานส้มตำเป็นประจำ ร้อยละ 17.72 อยากให้ปลูกมะละกอเพิ่มขึ้น ร้อยละ 2.53 อยากให้ปรับปรุงรสชาติให้อร่อยยิ่งขึ้น ร้อยละ 5.06 อยากมีการประกวดส้มตำทุก ๆ ปี ทั้งใน - นอกประเทศ ร้อยละ 3.80 อยากให้สร้างมาตรฐานราคาให้ คงที่ ร้อยละ 1.27

ส่วนที่ 2 ผู้ขายส้มตำ

สภาพพื้นฐานทางเศรษฐกิจ สังคม และ ข้อมูลทั่วไปบางประการของผู้ประกอบอาชีพส้มตำ พบว่า ผู้ขายส้มตำส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 91 มีช่วงอายุ 31 - 40 ปี ร้อยละ 45.0 มีช่วงอายุ 41 - 50 ปี ร้อยละ 33 มากกว่า 51 ปีขึ้นไป ร้อยละ 13.0 เพศชาย ร้อยละ 18.0 มีช่วงอายุ 31 - 40 ปี ร้อยละ 50.0 ช่วงอายุ 41 - 50 ปี ร้อยละ 33.3 และมากกว่า 51 ปีขึ้นไป ร้อยละ 16.7 ผู้ขายส้มตำมีอายุ ค่ำสุด 18 ปี อายุสูงสุด 79 ปี เฉลี่ยผู้ขายส้มตำอายุ 48.5 ปี ร้อยละ 8.0 เป็นโสดร้อยละ 92.0 สมรส แล้ว ตำแหน่งทางสังคม ร้อยละ 96 เป็นชาวบ้าน ร้อยละ 2.5 และ 1.5 เป็นกรรมการหมู่บ้าน และ สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบล ผู้ขายส้มตำส่วนใหญ่จบการศึกษา ระดับประถมศึกษา ร้อยละ 72.5 ร้อยละ 20.5 จบชั้นมัธยมศึกษา ร้อยละ 7.0 จบปริญญาตรี มีสมาชิกในครอบครัว 4 - 6 คน ร้อยละ 70 มีสมาชิกในครอบครัว 1 - 3 คน ร้อยละ 22.5 จำนวนสมาชิกในครอบครัวโดยเฉลี่ย 8 คน จำนวน สมาชิกในครอบครัวค้ำสุด 2 คน จำนวนสมาชิกในครอบครัวสูงสุด 14 คน ผู้ขายส้มตำมีอาชีพหลัก คือ ค้าขาย ร้อยละ 82.0 อาชีพทำนา ร้อยละ 15.5 รับจ้างและเป็นช่าง ร้อยละ 1.5 และ 1.0 ผู้ขาย ส้มตำมีรายจ่ายต่อปี อยู่ในช่วง 0 - 20,000 บาท / ปี ร้อยละ 11.0 รายจ่ายมากกว่า 80,000 บาท / ปี ร้อยละ 17.0 รายจ่ายโดยเฉลี่ย 50,000 บาท / ปี รายจ่ายสูงสุด 90,000 บาท / ปี รายจ่ายค้ำสุด 10,000 บาท / ปี ส่วนรายรับ ร้อยละ 30.0 อยู่ในช่วง 20,001 - 40,000 บาท / ปี ร้อยละ 27.0 อยู่ ในช่วง 40,001 - 60,000 บาท / ปี รายรับมากกว่า 80,000 บาท / ปี ร้อยละ 16.0 รายรับค้ำสุด 10,000 บาท / ปี รายรับสูงสุด 25,000 บาท / ปี รายรับเฉลี่ย 80,000 บาท / ปี

ลักษณะการขายส้มตำ พบว่า ผู้ขายส้มตำใช้มอเตอร์ไซค์ในการซื้อวัตถุดิบการทำส้มตำ ร้อยละ 62.2 ร้อยละ 29.0 ขับรถยนต์ ร้อยละ 6.7 ใช้รถจักรยาน ร้อยละ 2.1 นั่งรถประจำทางผู้ขายส้มตำ ประกอบอาชีพนี้มาเป็นเวลา 5 - 10 ปี ร้อยละ 14.5 น้อยกว่า 5 ปี ร้อยละ 32.5 มากกว่า 20 ปีขึ้นไป ร้อยละ 10.0 โดยเฉลี่ยผู้ขายส้มตำประกอบอาชีพนี้มาเป็นระยะเวลา 22 ปีประกอบอาชีพสูงสุด 41 ปี

ประกอบอาชีพค้าสุต 3 ปี ผู้ขายส้มตำมีผู้ช่วยขายน้อยกว่า 2 คน ร้อยละ 80.5 ผู้ช่วยขาย 3 - 4 คน ร้อยละ 16.0 ผู้ช่วยขาย 5 - 6 คน ร้อยละ 1.5 มีผู้ช่วยขายมากกว่า 6 คนขึ้นไป ร้อยละ 2.0 โดยเฉลี่ยผู้ขายส้มตำมีผู้ช่วยขาย จำนวน 7 คน สูงสุด 12 คนและต่ำสุด 2 คน ผู้ขายส่วนใหญ่ซื้อวัสดุในการทำส้มตำเอง โดยใช้รดส่วนตัว ร้อยละ 81.0 ซื้อวัสดุเองโดยใช้รถรับจ้าง ร้อยละ 17.0 และมีพ่อค้ามาส่งเอง ร้อยละ 2.0 ผู้ขายส้มตำเลือกจังหวัดอุบลราชธานี เป็นจังหวัดที่มีชื่อเสียงในการขายส้มตำมากที่สุด ร้อยละ 30.0 ยโสธร ร้อยละ 17.0 และ กาฬสินธุ์ ร้อยละ 3.8 สถานที่ซื้อวัสดุในการทำส้มตำ ผู้ขายนิยมซื้อที่ตลาด ร้อยละ 89.8 ซื้อที่สวน ร้อยละ 6.4 ซื้อที่ร้าน ร้อยละ 2.6 และหาเก็บที่บ้าน ร้อยละ 1.0 ผู้ขายส้มตำเลือกปลาร้า และ มะละกอ เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ ร้อยละ 27.4 และ 20.8 พริก ร้อยละ 16.1 มะนาว ร้อยละ 11.0 มะเขือเทศ ร้อยละ 9.4 ผงชูรส ร้อยละ 9.2 กระเทียม ร้อยละ 1.4 ชนิดของส้มตำในร้านมีตำลาวมากที่สุด ร้อยละ 24.4 ตำไทย ร้อยละ 20.6 ตำมั่ว ร้อยละ 15.6 ตำปู ร้อยละ 14.8 ตำโคราช ร้อยละ 1.5 ตำลาวและตำปูปลาร้าเป็นชนิดของส้มตำที่ถูกถ่านิยมมากคิดเป็นร้อยละ 47.1 และ 22.6 ตำไทยและตำปา ร้อยละ 6.2 เท่ากัน ตำหมอยอ และ ตำหมอย ร้อยละ 0.3 เท่ากัน และตำทะเล ร้อยละ 0.9 ส่วนประกอบที่ทำให้ส้มตำอร่อย ผู้ขายเลือกปลาร้า และผงชูรส ร้อยละ 48.0 และ 15.5 มากที่สุด มะละกอ ร้อยละ 8.3 พริก ร้อยละ 14.9 น้ำตาล และมะนาว ร้อยละ 3.3 เท่ากันตาม ปูนี้้ง น้ำปลา และ มะเขือเทศ ร้อยละ 1.9 มีจำนวนเท่ากัน มะขามเปียก กุ้งแห้ง ขนมหิน กระเทียม และ หอยนึ่ง ร้อยละ 0.2 มีจำนวนเท่ากัน ผู้ขายส้มตำส่วนใหญ่ มีการคิดต้นทุนของส้มตำเอง ร้อยละ 84.3 ได้จากพ่อ แม่ ร้อยละ 9.5 จากเพื่อน ร้อยละ 2.9 และจากญาติ ร้อยละ 3.3 ผู้ขายเลือกแดงกว่า และถั่วฝักยาว เป็นวัตถุดิบที่สามารถทดแทน เส้นมะละกอได้ ร้อยละ 35.8 และ 34.0 แครอท ร้อยละ 12 กถั่ว ร้อยละ 6.4 มะม่วง ร้อยละ 3.0 ผู้ขายมีวิธีการเลือกมะละกอเป็นมะละกอสด ร้อยละ 6.0 มะละกอรอบ ร้อยละ 19.3 มะละกอสะอาด ร้อยละ 3.9 เหตุผลที่มีการเลือกมะละกอเพื่อต้องการให้ได้ส้มตำที่มีความอร่อย ร้อยละ 90.0 ได้เส้นมะละกอรอบ ร้อยละ 8.5 ได้ส้มตำที่มีคุณภาพ ร้อยละ 1.5 เครื่องปรุงที่มีความสำคัญในการทำส้มตำ ผู้ขายเลือก ผงชูรส และ ปลาร้า ร้อยละ 13.6 และ 13.0 น้ำปลา ร้อยละ 12.7 มะนาว ร้อยละ 12.1 มะเขือเทศ ร้อยละ 10.6 น้ำตาล ร้อยละ 11.0 พริก ร้อยละ 7.5 กระเทียม ร้อยละ 5.7 น้ำตาลปีบ ร้อยละ 0.6 น้ำมะขามเปียก ร้อยละ 4.3 ผู้ขายเลือกมะละกอพันธุ์แขกคำ และ แขกคำดำเนิน ในการทำส้มตำมากที่สุด ร้อยละ 43.0 และ 31.5 พันธุ์พื้นบ้าน ร้อยละ 25.5 เลือกพริกขี้หน่อสรแดง ในการทำส้มตำมากที่สุด ร้อยละ 31.5 พันธุ์จินดา ร้อยละ 24.4 พันธุ์พื้นบ้าน ร้อยละ 20.3 พริกขี้ฟ้า ร้อยละ 16.9 พันธุ์ยอดสน ร้อยละ 0.7 พันธุ์ห้วยถีพัน พันธุ์สายฝน และขี้หน่อชุบเปอร์ธอท มีจำนวนเท่ากัน ร้อยละ 0.4 ปลาร้าที่นิยมใช้คือปลาร้าคัมสุก ร้อยละ 91.6 ปลาร้าเป็นตัว ร้อยละ 3.9 ปลาร้าไม่คัม ร้อยละ 3.0

ผู้บริโภคนิยมรับประทานส้มตำที่ใส่ปลาร้าคั้มมากกว่าปลาร้าชนิดอื่น ร้อยละ 97 ปลาร้าดิบ ร้อยละ 2.0 ปลาร้าปรุงรส ร้อยละ 1.0 ผู้บริโภคนิยมตั้งส้มตำรสชาติเปรี้ยว และ เผ็ด ร้อยละ 33.8 และ 32.4 รสหวาน ร้อยละ 25.1 รสเค็ม ร้อยละ 2.4 ผู้ขายนิยมเลือกผักบั้ง และ ผักกาด ขายเป็นไปพร้อมส้มตำ ร้อยละ 51.2 และ 20.7 ถั่วฝักยาว ร้อยละ 5.0 ผักพวย ร้อยละ 8.6 เมล็ดกระถิน ร้อยละ 5.6 และยอดกระถิน ร้อยละ 1.8 อาหารที่นิยมทานไปพร้อมกับส้มตำ นิยมข้าวเหนียว ร้อยละ 22.1 ไข่ย่าง ร้อยละ 19.1 ปลาเผา ร้อยละ 12.0 แคบหมู ร้อยละ 6.4 ขนมน้ำเงิน ร้อยละ 8.0 ชนิดของส้มตำที่ปรุงยาก คือ ตำขั่ว ร้อยละ 42.0 ตำป่า ร้อยละ 25.7 ตำไทย ร้อยละ 15.3 ตำปู ร้อยละ 6.5 ตำทะเล ร้อยละ 4.0 ตำมั่ว ร้อยละ 3.6 ตำหนองหาร ร้อยละ 1.6 ตำปูปลาร้า ร้อยละ 1.3 ชนิดของส้มตำที่ปรุงได้ง่ายคือ ตำลาว ร้อยละ 88.2 ตำปูปลาร้า ร้อยละ 8.9 ตำปู ร้อยละ 1.9 ตำไทย ร้อยละ 1.0 ผู้ซื้อสามารถขายส้มตำได้มากที่สุด ร้อยละ 90.0 ผู้ซื้อขายส้มตำได้น้อยสุด ร้อยละ 93.2 ผู้ขายส้มตำ มีรายได้จากการขายส้มตำ อยู่ในช่วง 0 – 3,000 บาท / เดือน ร้อยละ 94.5 ช่วง 3,001 – 6,000 บาท / เดือน ร้อยละ 5.5 ชนิดของผักที่นิยมใส่ไปพร้อมการตำส้มตำ คือ ถั่วฝักยาว ร้อยละ 37.0 ถั่วงอก ร้อยละ 20.6 ผักกะเจ ร้อยละ 11.3 ผักกระถิน ร้อยละ 11.0 ผักคอง กะหล่ำปลี และ เมล็ดกระถิน ร้อยละ 1.7 มีจำนวนเท่ากัน ผักบั้ง ร้อยละ 4.6 ผู้ขายนิยมใช้พริกสด มากกว่าการใช้พริกแห้ง คิดเป็นร้อยละ 69.8 และ 30.2 ผู้ขายนิยมใช้มีดสับเส้นมะละกอ มากกว่าการใช้เครื่องขูด คิดเป็นร้อยละ 90.8 และ 9.2 ผู้ขายไม่นิยมเลือกมะละกอ ร้อยละ 44.5 เลือกมะละกอแก่จัด ร้อยละ 60.0 มะละกอทุกพันธุ์สามารถตำส้มตำได้หมด ร้อยละ 22.9 เลือกพันธุ์สีม่วงมีราคาแพง ร้อยละ 17.1 ผู้ขายคิดว่าอุปสรรคในการทำส้มตำ วัดดูคิการทำส้มตำแพง ร้อยละ 61.5 มะนาวแพง ร้อยละ 11.6 กลัวโรคท้องร่วง ร้อยละ 7.5 มะละกอขาดตลาด ร้อยละ 2.9 คนขายส้มตำมาก และ ไม่มีที่จอดรถให้ลูกค้า ร้อยละ 1.5 เท่ากัน ผู้ขายเสนอแนะว่า ควรปรับปรุงเรื่องความสะอาดมากที่สุด ร้อยละ 51.0 มีการดัดปลาร้าก่อนปรุง ร้อยละ 25.3 ไม่ควรใส่ผงชูรส ร้อยละ 18.5 ควรมีมาตรฐาน ร้อยละ 5.2 และแนะนำวิธีการอนุรักษ์ส้มตำ ว่าควรให้มีการบริโภคส้มตำบ่อย ๆ ร้อยละ 38.3 สอนวิธีการทำส้มตำให้เด็ก ๆ ร้อยละ 24.9 ปรับปรุงรสชาติให้อร่อย ร้อยละ 23.4 และเชิญชาวต่างชาติทานบ่อย ๆ ร้อยละ 13.4

ส่วนที่ 2 การประเมินค่าวิวัฒนาการความสัมพันธ์ของส้มตำ

จากการใช้โปรแกรม UPGMA สามารถจัดกลุ่มส้มตำ 44 ชนิดได้เป็น 9 กลุ่มดังนี้
กลุ่มที่ 1 ประกอบด้วยส้มตำ 28 ชนิด สามารถจัดเป็นกลุ่มย่อยได้ 3 กลุ่มย่อยคือ

1.1 กลุ่มตำมั่ว ประกอบด้วย ตำโคตรมั่ว ตำมั่วโคราช ตำมั่วหนองคาย

- 1.2 กลุ่มคำปลาร้า ประกอบด้วย คำลาว คำไทยปู คำปูปลาร้า คำลาวหนองคาย คำน้ำ
ปูแบบเหนือ คำซั่ว2 คำากหมู คำปู คำซั่วผัก คำขนมจีน
- 1.3 กลุ่มคำไทย ประกอบด้วย คำไทย คำปูม้า คำไทยไข่เค็ม คำโคราช1
คำปลาช่อน ข้าวมัน คำหอยแครง คำทะเล
- กลุ่มที่ 2 ประกอบด้วย คำป่า 1 คำป่า2 คำเชียงใหม่ คำลาวใส่หอย คำมั่วเชียงใหม่
- กลุ่มที่ 3 ประกอบด้วย คำลงทุ่ง
- กลุ่มที่ 4 ประกอบด้วย คำสมุนไพร และคำซั่วหอยคอง
- กลุ่มที่ 5 ประกอบด้วย คำแหลก และ คำทะเลปลาร้า
- กลุ่มที่ 6 ประกอบด้วย คำหอยคอง คำไทยพริกแห้ง และคำปูนึ่ง
- กลุ่มที่ 7 ประกอบด้วย คำเจ
- กลุ่มที่ 8 ประกอบด้วย คำป่าชายเลน และคำซั่วป่า
- กลุ่มที่ 9 ประกอบด้วย คำมั่วทะเล

จากค่า Similarity Coefficient พบว่าส้มตำมีค่าในช่วง 0.69 – 0.97 ส้มตำทั้ง 44 ชนิด มีความใกล้ชิดทางวิวัฒนาการปรุงแต่ง มีเครื่องปรุงคล้ายคลึงกัน ส่วนวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาจมีความแตกต่างกันแล้วแต่วิธีการของส้มตำ

ข้อเสนอแนะของผู้วิจัย

จากการสัมภาษณ์และวิเคราะห์แบบสอบถามวัฒนธรรมการบริโภคส้มตำในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พบว่า ผู้บริโภคในภาคตะวันออกเฉียงเหนือส่วนใหญ่นิยมบริโภคส้มตำเป็นอาหารหลัก เป็นจำนวนมากทั้งในเมือง และ ชนบท และมีความสามารถในการประกอบอาหารชนิดนี้ได้เอง ทั้ง เด็กและผู้ใหญ่ แต่ยังพบว่า การทำส้มตำเอง และ การซื้อส้มตำยังปราศจากความสะอาดเป็นส่วนใหญ่ ดังนั้น ร้านส้มตำที่เน้นความสะอาดเป็นหลักมักจะมีผู้บริโภคนิยมใช้บริการมากกว่าร้านที่ขาดความสะอาด และวัสดุที่ใช้ในการประกอบส้มตำควรผ่านการทำให้สุก ลดปริมาณผงชูรสจะเป็นตัวดึงดูดใจผู้บริโภคส้มตำ ถ้าทำเป็นส้มตำปลอดสารพิษได้จะยิ่งดี เพราะ ปัจจุบันเหล่านี้ จะเป็นตัวเสริมจากรสชาติของส้มตำ ซึ่งปัจจุบันผู้บริโภคหันมาให้ความสนใจสุขภาพยิ่งขึ้น ดังนั้น ร้านส้มตำที่มีรสชาติอร่อย เป็นที่ถูกใจผู้บริโภคอยู่แล้ว การเพิ่มความสะอาดจะเป็นตัวดึงดูดใจลูกค้าได้อีกทาง

2. หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมวัฒนธรรมด้านอาหารไทย / อาหารพื้นเมือง และ ด้านความปลอดภัยของอาหาร ตลอดจน หน่วยงานด้านการเกษตร ควรมีการเข้าไปดำเนินการส่งเสริมให้ส้มตำเป็นอาหารประจำชาติ หรือประจำภาคอีสาน เพิ่มขึ้น มีการโฆษณาและส่งเสริมให้คนในและนอกประเทศเห็นความสำคัญ และอนุรักษ์ให้ถูกหลานต่อไปในอนาคต ด้านการเกษตร มีการปรับปรุงพันธุ์มะละกอ ให้เหมาะสมต่อการนำไปทำส้มตำ ตลอดจนให้มะละกามีผลผลิตได้ตลอดปี ไม่ควรให้มีช่วงขาดตลาด รวมทั้งวัตถุดิบอื่น ๆ ที่ใช้ประกอบในการทำส้มตำ เช่น พริก มะเขือเทศ ผักชนิดต่าง ๆ เป็นต้น นอกจากนี้ด้านอุตสาหกรรมการเกษตรควรมีการศึกษาวิจัยการผลิตส้มตำกระป๋องส่งนอกประเทศ เนื่องจากยังไม่มีประเทศใดในโลกสามารถผลิตอาหารชนิดนี้ได้ รวมทั้ง การแยกส่วนประกอบส้มตำ ให้สามารถทำได้เอง ในตลาดต่างประเทศ

3. หน่วยงานของรัฐ เช่น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ควรควบคุมปริมาณการใช้สารเคมีที่ใช้ในการกำจัดศัตรูพืช เพราะส้มตำมีวัตถุดิบที่ประกอบด้วยพืช ผัก เป็นส่วนใหญ่ ที่ไม่ได้ผ่านการทำให้สุก ใช้การบริโภคสด หากมีการสะสมสารกำจัดศัตรูพืชอาจทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้

4. ควรมีการพัฒนาโครงการส้มตำไร้สารพิษ มีการให้ร้านส้มตำเข้าร่วมโครงการ แล้วติดป้ายร้านส้มตำที่สามารถทำไร้สารพิษได้ โดยสนับสนุนให้ใช้วัตถุดิบที่มาจากเกษตรกรแบบไร้สารพิษ , แบบอินทรีย์ มีเป้าหมายเพิ่มร้านส้มตำไร้สารพิษขึ้นทุกปีทั่วประเทศ

บรรณานุกรม

ฉบับค้น “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ส้มตำปนเปื้อนเกือบ 100 % . ผู้จัดการรายวัน. 11 เมษายน
หน้า 1 – 2.

รัชดาภรณ์ จันทาศรี. 2550. มะละกอเพื่อการค้า. พิมพ์ครั้งที่ 1. อุบลราชธานี : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัย
อุบลราชธานี. 80 หน้า.

สารปนเปื้อนที่ตรวจพบในส้มตำ , ผู้จัดการรายวัน . 11 เมษายน 2548. หน้า 1

สำเริง จันทรสวรรณ และ สุวรรณ บัวทวน. 2537.สถิติสำหรับการวิจัยทางสังคมศาสตร์,
ภาควิชาสังคมวิทยา และ มานุษยวิทยา:คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

มปป.2549. ส้มตำทำเป็นอาชีพ.พิมพ์ครั้งที่ 1.กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์แสงแดด.

<http://www.khonkaenlink.com/board/forum – posts> ค้นเมื่อวันที่ 18 เมษายน 2550

[http : // www. Thaifoodtoworld . com / home / recipedetail .](http://www. Thaifoodtoworld . com / home / recipedetail .) ค้นเมื่อวันที่ 18 เมษายน 2550

[http : // th. Wikipedia . org / wiki](http://th. Wikipedia . org / wiki) ค้นเมื่อวันที่ 20 เมษายน 2550

[http : // gotoknow . org/blog / health 2 you .](http://gotoknow . org/blog / health 2 you .) ค้นเมื่อวันที่ 14 เมษายน 2550

[http : // gotoknow . org/blog / talk 2 you .](http://gotoknow . org/blog / talk 2 you .) ค้นเมื่อวันที่ 14 เมษายน 2550

Rohlf , F.J. 1997.NTSYS – PC : Numerical taxomoy and multivariate analysis.

System.Version & Excler Soft ware , New York.

Sneath , P. H. A. and Sokal , R . R . 1973 . Numeric taxonomy Freeman , San Francisco.

ภาคผนวก

สรุปค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานโครงการฯ (แยกตามหมวดค่าใช้จ่าย)

งบประมาณที่ได้รับการจัดสรร	341,000	บาท
ค่าตอบแทน	-	บาท
ค่าใช้สอย	151,970.7	บาท
ค่าวัสดุ	207,355.70	บาท
ค่าสาธารณูปโภค	16,132	บาท
รวมงบประมาณที่ใช้จริง	375,458.4	บาท

แบบสัมภาษณ์ผู้ขายส้มตำ

การวิจัยเรื่อง : การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคส้มตำในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง

ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์.....บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ตอนที่ 1 สภาพพื้นฐานทางสังคมและเศรษฐกิจบางประการ

1. เพศ.....อายุ.....ปี สถานะภาพ โสด/สมรส จำนวนบุตร.....คน
2. ระดับการศึกษา
() จบชั้นประถมศึกษา () จบชั้นมัธยมศึกษา
() จบชั้นปริญญาตรีขึ้นไป () อื่นๆ ระบุ.....
3. สถานภาพทางสังคมในหมู่บ้าน
() ผู้ใหญ่บ้าน () ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน
() กรรมการหมู่บ้าน () สมาชิก อบ.ค.
() อื่นๆ ระบุ.....
4. จำนวนสมาชิกในครอบครัว.....คน
5. ท่านมีอาชีพหลักอะไร.....
6. ท่านมีอาชีพรอง.....
7. ท่านมีรายได้ทั้งหมด/ปี..... บาท
8. ท่านมีรายจ่ายทั้งหมด/ปี.....บาท
9. ท่านมีพาหนะอะไรบ้าง โปรดระบุ
1.....
2.....
3.....
4.....

ตอนที่ 2 ข้อมูลการจำหน่ายสินค้า

1. ท่านขายสินค้ามาแล้วกี่ปีปี
2. ท่านมีผู้ช่วยขายสินค้ากี่คน.....คน
3. ท่านไปซื้อวัสดุในการทำสินค้าอย่างไร
() ซื้อเอง/รถส่วนตัว () พ่อค้ามาส่ง/รถรับจ้าง
() ซื้อเอง/รถรับจ้าง () ลูกน้องไปซื้อ/รถส่วนตัว
() ลูกน้องไปซื้อ/รถรับจ้าง
() อื่นๆ ระบุ.....
4. เมื่อกล่าวถึงสินค้าท่านนึกถึงจังหวัดใด
1.....2.....
3.....4.....
5. ท่านคิดว่าส่วนประกอบที่สำคัญในการทำสินค้ามีอะไรบ้าง
1.....2.....
3.....4.....
6. ท่านสามารถหาส่วนประกอบในการทำสินค้าจากที่ใดได้บ้าง
1.....2.....
3.....4.....
7. ร้านของท่านขายสินค้าประเภทไหนบ้าง
1.....2.....
3.....4.....
8. สินค้าประเภทใดเป็นที่นิยมของลูกค้ามากที่สุด
1.....2.....
3.....4.....
9. ท่านคิดว่าส่วนประกอบใดที่ทำให้สินค้าของท่านอร่อยที่สุด
1.....2.....
3.....4.....
10. สูตรสินค้าในร้านของท่านได้มาอย่างไร
1.....2.....
3.....4.....

11. ท่านคิดว่าวัตถุดิบชนิดใดที่สามารถใช้แทนเส้นมะละกอได้บ้าง

1.....2.....

3.....4.....

12. ท่านมีวิธีการเลือกมะละกอในการทำส้มตำอย่างไร

1.....เพราะ.....

2.....เพราะ.....

13. พันธุ์มะละกอที่เลือกใช้ในการทำส้มตำ พันธุ์.....

14. พริกที่ใช้ในการทำส้มตำ

1. พันธุ์.....เพราะ.....

2. พันธุ์.....เพราะ.....

15. เครื่องปรุงในการทำส้มตำของท่านมีอะไรบ้าง

1.....2.....3.....4.....

5.....6.....7.....8.....

9.....10.....

16. ขั้นตอน/วิธีการ ในการทำส้มตำของท่านมีอย่างไร

1.....

2.....

3.....

4.....

5.....

6.....

7.....

8.....

17. ประเภทของปลาร้าที่ใช้ในร้านของท่าน 1.....2.....

3.....

18. ปลาร้าชนิดใดที่คนนิยมมากที่สุด1.....2.....

19. รสชาติของส้มตำที่ถูกค่านิยมสั่งมากที่สุด

()เปรี้ยว ()เค็ม ()เผ็ด ()หวาน ()จืด

()อื่นๆ ระบุ.....

20. ชนิดของผักที่นิยมกินร่วมกับส้มตำ 1.....2.....3.....

21. ชนิดของอาหารชนิดอื่นที่ขายร่วมกันในร้านส้มตำ

1.....2.....
3.....4.....

22. ส้มตำประเภทไหนทำยากมากที่สุด.....

23. ส้มตำประเภทไหนทำได้ง่ายที่สุด.....

24. ท่านคิดว่าฤดูกาลไหนที่สามารถขายส้มตำได้ดีที่สุด/ฤดูไหนขายได้น้อย.....

25. ชนิดของผักที่นิยมผสมลงในส้มตำ 1.....2.....3.....4.....

26. ท่านมีรายได้จากการขายส้มตำวันละ.....บาท

27. ทำไมท่านจึงเลือกที่ขายส้มตำ

1.....2.....
3.....4.....

28. ท่านคิดว่าการขายส้มตำมีอุปสรรคอย่างไร

1.....2.....
3.....4.....

29. ท่านคิดว่าการทำส้มตำในปัจจุบันควรมีการปรับปรุงแก้ไขอย่างไร.....

30. ท่านคิดว่าท่านสามารถอนุรักษ์อาหารประเภทส้มตำให้อยู่ตลอดไปได้ได้อย่างไร.....

31. ท่านนิยมใช้พริกชนิดใดในการประกอบส้มตำ

() พริกสด () พริกแห้ง

32. โดยปกติท่านใช้เส้นมะละกอลักษณะใด

() เส้นใช้มีดสับ () เส้นที่ใช้เครื่องขูดเส้นมะละกอ

33. ในการทำส้มตำส่วนมากท่านจะใช้มะละกอลักษณะใด

() มะละกออ่อน () มะละกอแก่จัดถึงห่าม

() ไม่ได้เจาะจงขอให้หาได้ตามสะดวก

34. ท่านให้ความสำคัญในการเลือกสายพันธุ์มะละกามาทำส้มตำหรือไม่

() เลือก เหตุผล (ระบุ)

() ไม่เลือก เหตุผล (ระบุ)

35. ส่วนมากผู้ซื้อจะนิยมซื้อส้มตำครั้งละกี่ถุง

() 1 ถุง () 2 ถุง () อื่นๆ (ระบุ)

36. ช่วงเวลาใดที่มีผู้ซื้อมาซื้อส้มตำท่านมากที่สุด.....

แบบสัมภาษณ์ผู้บริโภคสินค้า

การวิจัยเรื่อง : การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคสินค้าในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง

ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์.....บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ตอนที่ 1 สภาพพื้นฐานทางสังคมและเศรษฐกิจบางประการ

1. เพศ.....อายุ.....ปี สถานะภาพ โสด/สมรส จำนวนบุตร.....คน

2. ระดับการศึกษา

- () จบชั้นประถมศึกษา () จบชั้นมัธยมศึกษา
() จบชั้นปริญญาตรีขึ้นไป () อื่นๆ ระบุ.....

3. สถานภาพทางสังคมในหมู่บ้าน

- () ผู้ใหญ่บ้าน () ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน
() กรรมการหมู่บ้าน () สมาชิก อบ.ค.
() อื่นๆ ระบุ.....

4. ท่านมีอาชีพหลักอะไร.....

5. จำนวนสมาชิกในครอบครัว.....คน

ตอนที่ 2 ข้อมูลการบริโภคสินค้า

6. ท่านมีเหตุผลอะไรจึงเลือกทานสินค้า 1.....2.....
3.....4.....

7. ท่านทานสินค้าบ่อยแค่ไหน.....

8. สินค้าประเภทไหนที่ท่านชอบทานมากที่สุด/น้อยที่สุด 1.....
2.....3.....4.....

9. เมื่อเอ่ยถึงสินค้าท่านนึกถึงจังหวัดใด 1.....2.....
3.....4.....

10. ท่านรู้จักสินค้านานเท่าไร (อายุกี่ปี)

11. ท่านสามารถทำสินค้ากินเองได้หรือไม่/เพราะอะไร.....

12. สินค้าร้านไหนที่ท่านชอบไปซื้อรับประทาน/เพราะอะไร.....

13. ครอบครัวท่านสามารถทานสินค้าได้กี่คน.....

14. ท่านคิดว่าสินค้านี้อร่อยเพราะส่วนผสมใดมากที่สุด 1.....2.....3.....

15. ท่านคิดว่าสินค้าในฝันของท่านเป็นอย่างไร.....

16. ท่านชอบเลือกผักชนิดใดทานกับส้มตำ.....2.....3.....4.....

17. ท่านชอบเลือกอาหารประเภทใดทานไปพร้อมกับส้มตำ

1.....2.....3.....

18. ท่านคิดว่าท่านชอบซื้อส้มตำทานในฤดูกาลใดมากที่สุด/น้อยที่สุด/เพราะเหตุใด

1.....2.....3.....

19. ท่านคิดว่าอุปสรรคในการบริโภคส้มตำคืออะไร

1.....2.....3.....

20. ท่านคิดว่าร้านค้าส้มตำในปัจจุบันควรปรับปรุงการทำส้มตำอย่างไร

21. ท่านคิดว่าการอนุรักษ์ส้มตำให้อยู่ตลอดไปควรทำอย่างไร

22. ในการตัดสินใจเลือกซื้อส้มตำ ท่านพิจารณาจากเรื่องใดเป็นอันดับแรก

() ความสะอาดของผู้ขาย และร้านค้า

() รสชาติที่อร่อย

() ความสะดวกในการซื้อ

() ราคาขายถูก ประหยัด

() อื่นๆ (ระบุ).....

23. ในการซื้อส้มตำส่วนมากท่านซื้อครั้งละบาท

24. ในช่วงเวลา 1 เดือน ท่านจะรับประทานส้มตำกี่ครั้ง (ทั้งทำเองและซื้อ).....ครั้ง

25. จากประสบการณ์ที่ผ่านมา ท่านคิดว่าท่านมีการบริโภคส้มตำเพิ่มขึ้นหรือลดลง

() เพิ่มขึ้น

() ลดลง

() เท่าเดิม

26. ในอนาคตข้างหน้าท่านคิดว่าจะบริโภคส้มตำเพิ่มขึ้นหรือลดลง

() เพิ่มขึ้น

() ลดลง

() เท่าเดิม

() ไม่แน่นอน

