

บทที่ 1

บทนำ

หลักการและเหตุผล

แคนหมู เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวล้านนาไทยโดยเฉพาะในจังหวัดเชียงใหม่ การทำแคนหมูเป็นวิธีการแปรรูปและการถนอมอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้าน สืบทอดกันมาเป็นเวลาช้านาน ควบคุมนิยมใช้เป็นของฝากเมืองเหนือที่มีคุณค่าทั้งผู้ให้และผู้รับ และเป็นผลิตภัณฑ์การนำหานั้นๆ มาผ่านกรรมวิธีการทอด จนได้ลักษณะกรอบพองมีกลิ่นหอม รสกลมกล่อม ใช้รับประทานเป็นอาหารประจำเครื่องเคียง (อำนวย ผู้บรรยาย, ม.ป.ป. : ออนไลน์)

แคนหมู ถือได้ว่าเป็นสินค้าของฝากของจังหวัดเชียงใหม่ เป็นสินค้าที่แสดงถึงอัตลักษณ์ภูมิปัญญา ของชาวเชียงใหม่ เช่นเดียวกันกับไส้อั่ว และน้ำพริกหนุ่ม ซึ่งเป็นสินค้าที่นักท่องเที่ยวจำนวนมากใช้เป็นของฝาก ไม่เพียงแต่นักท่องเที่ยวเท่านั้นที่นิยมใช้แคนหมูเป็นของฝากที่แสดงถึงวัฒนาดิมาหายใจของจังหวัดเชียงใหม่แล้ว คนพื้นเมืองเชียงใหม่ และภาคเหนือ ก็นิยมบริโภคแคนหมูในชีวิตประจำวัน ทั้งเป็นอาหารทานเล่น และเป็นเครื่องเคียงรับประทานกับน้ำพริกในมื้ออาหารหลัก

แต่เดิมแคนหมูที่ขายในเชียงใหม่ไม่มีชื่อและไม่มีบรรจุภัณฑ์จะขายตามความต้องการของลูกค้า จากการสำรวจในปัจจุบัน แคนหมูเริ่มนิยมชื่อชื่อ ทำให้มีการแบ่งขั้นกันมากขึ้นทุกด้าน โดยมีการปรับปรุงด้านบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและ มีหลากหลายรสชาติ เช่น แคนหมูไรมัน แคนหมูติดมัน แคนหมูปูรูส ซึ่งแคนหมูที่มี เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคซื้อเพื่อรับประทานเอง และซื้อเป็นของฝาก จากการสำรวจพบว่าแคนหมูในจังหวัดเชียงใหม่มีมากกว่า 10 ชื่อ ประกอบกับแคนหมูเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีผลิตอยู่ในธุรกิจประเภทขนาดกลางและขนาดย่อม (Small Medium Enterprise: SMEs) และ หันไปดำเนินการ OTOP ซึ่งได้รับการสนับสนุนโดยนายกทางรัฐบาลในการดำเนินการ

โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกระบวนการพัฒนาท้องถิ่น สร้างชุมชนที่เข้มแข็งพึ่งตนเองได้ ให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการสร้างรายได้ด้วยการนำทรัพยากร่วมทั้ง ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์และบริการคุณภาพที่มีคุณค่าและมูลค่าเพิ่มเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศสอดคล้องกับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของท้องถิ่น (ระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยคณะกรรมการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์แห่งชาติ, 2544:

ออนไลน์) นอกจากนี้ยังพบว่า แคนหมู ไส้อั่ว หมูยอและน้ำพริกหนุ่มเป็นสินค้ายอดนิยม 4 อันดับแรก ของนักท่องเที่ยวและผู้บุริโภคจังหวัดเชียงใหม่ (ทรงศักดิ์ ศรีบูลจิตต์, 2547)

จากเหตุผลที่กล่าวข้างต้นประกอบการกับตอนสนองนโยบายของรัฐบาลและการส่งเสริมอาชีพ ทำให้ศึกษาสนใจที่จะศึกษาพุทธิกรรมการซื้อแคนหมูของผู้บุริโภคใน อำเภอเมือง จังหวัด เชียงใหม่ เพื่อให้ทราบข้อมูลเกี่ยวกับพุทธิกรรมของผู้บุริโภคต่อการซื้อ ปัจจัยที่มีผลต่อพุทธิกรรม การซื้อ และปัญหาที่พบในการซื้อเพื่อเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับแคนหมู สามารถนำไปปรับปรุงผลิตภัณฑ์ แผนการตลาดและวางแผนขายตลาดให้ก้าวไปข้างหน้าและสอดคล้องกับความต้องการของผู้บุริโภค

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาพุทธิกรรมของผู้บุริโภคต่อการเลือกซื้อแคนหมูในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงพุทธิกรรมการซื้อแคนหมูของผู้บุริโภค รวมถึงปัจจัยทางการตลาด และปัญหาของผู้บุริโภคในการซื้อแคนหมู ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
2. นำไปใช้เป็นแนวทางในการวางแผนการตลาดให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บุริโภค และความต้องการของตลาด

นิยามศัพท์

พุทธิกรรมการซื้อ หมายถึง การศึกษาถึงพุทธิกรรมการตัดสินใจและการกระทำการของผู้บุริโภคที่เกี่ยวข้อง ใช้คำตามเพื่อกันหาลักษณะพุทธิกรรมผู้บุริโภค ได้แก่ สถานที่ซื้อ ซื้อมีเมื่อใด ความดีในการซื้อ ปริมาณในการซื้อ ลักษณะการซื้อ ผู้ที่มีส่วนร่วมในการตัดสินใจซื้อ

ผู้บุริโภค หมายถึง ผู้บุริโภคที่ซื้อแคนหมูจากร้านที่จำหน่ายในอำเภอเมือง จังหวัด เชียงใหม่

แคนหมู หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากหม้อน้ำ อาจมีไขมันแข็งอยู่ด้วยก็ได้ ตัดเป็นชิ้นตามต้องการนำไปดูมัดแล้วนำไปหั่น成ชิ้นๆ หรือเหลา成ชิ้นๆ หรืออาจนำไปเคี่ยวด้วยไฟอ่อน ๆ แล้วนำไปประกอบอาจปูรุงรส เช่น เกลือ ซีอิ๊ว เครื่องปูรุงอื่นๆ ด้วยก็ได้ (มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ชุมชน, 2546)