



## ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบันคนไทยให้ความสำคัญเกี่ยวกับสุขภาพยิ่งมากขึ้น โดยมีกิจกรรมทางการตลาดของสินค้าต่าง ๆ ที่นำเสนอในแง่ของการมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น สอดแทรกความรู้ทางโภชนาการ และประเด็นสำคัญคือการเน้นเรื่องสุขภาพเป็นอย่างมาก ดังจะเห็นได้จากสื่อทุกประเภทที่มีการเสนอเรื่องราวต่างๆที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ เช่น นิตยสารผู้หญิงที่มีคอลัมน์แนะนำอาหารและสอนการประกอบอาหารหรือแม้แต่นิตยสารที่เน้นเพื่อสุขภาพอย่างเดียว เช่น หนังสือชีวิต และหนังสือ Health & Cuisine ของค่ายอัมรินทร์พริ้นติ้ง และนิตยสาร Food News นอกจากนี้ยังมีสื่อโทรทัศน์ที่นำเสนอรายการการทำอาหารต่าง ๆ อีกมากมายอีกด้วย

“แม้ที่ผ่านมารายการทำอาหารทางโทรทัศน์จะไม่ใช่ที่นิยมและถูกกล่าวขวัญถึงมากมายเท่ากับรายการบันเทิงต่าง ๆ แต่ปรากฏว่ามีรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ออกอากาศทุกวันประมาณ 20 รายการ” (ศิรินุช วิเศษนลินวงษ์, 2543)

ซึ่งรายการเหล่านี้นำเสนอรูปแบบการประกอบอาหาร แนะนำร้านอาหารที่น่าสนใจ เกร็ดเล็กเกร็ดน้อยในการเลือกซื้อ หรือแม้แต่แนะนำสินค้าต่าง ๆ เพื่อให้เลือกใช้ในการประกอบอาหารได้อย่างถูกหลักโภชนาการ จะเห็นได้ว่ารายการทำอาหารทางโทรทัศน์ที่นำเสนอรายการทำอาหารอยู่นั้น มีการนำเสนอรูปแบบใหม่ ๆ หลายรายการ ทั้งที่พัฒนารูปแบบของรายการให้ทันสมัยและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เน้นในเรื่องของการประยุกต์อาหาร เช่นรายการหมึกแดงแผลงรส รายการพ่อลูกเข้าครัว และรายการเคาะกระทะ เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีการพลิกแพลงสูตรและเครื่องปรุงต่างๆ ให้ต่างไปจากการปรุงอาหารแบบเดิมก่อให้เกิดนวัตกรรมใหม่ ๆ ในวงการอาหาร หรือแม้แต่การจัดอาหารใส่จาน (Food Presentation) ก็ถือว่าเป็นศิลปะอย่างหนึ่งในการเพิ่มมูลค่า (Value Added) ของอาหาร ซึ่งนอกเหนือจากรสชาติของอาหารแล้ว ความสวยงามหรือหน้าตาของอาหารต้องดูดีเพื่อดึงดูดให้เกิดความน่ารับประทาน

รูปแบบการนำเสนอรายการนั้น นอกจากจะมีการสาธิตตามรูปแบบเดิมๆแล้ว ยังมีการยืดเอารูปแบบของรายการทำอาหารทางโทรทัศน์จากต่างประเทศมาเป็นแบบอย่าง เช่น รายการ Yan can cook ที่เป็นรายการทำอาหารยอดนิยมของสหรัฐอเมริกา มีนำเสนอรูปแบบที่เน้นความสนุกสนาน และเพิ่มสีสันในการสอนเพื่อให้ผู้ชมรู้สึกว่าการเข้าครัวเป็นเรื่องสนุกและไม่ยากอย่างที่คิด ซึ่งสิ่งสำคัญที่สุดคือผู้ชมได้เรียนรู้เทคนิคในการทำอาหารแต่ละอย่างที่ทางรายการนำเสนอในแต่ละตอน

“รายการจะนำเสนอด้วยรูปแบบและเนื้อหาที่หลากหลาย ไม่ได้มีเพียงการบรรยายประกอบการสาธิตอย่างเดิมๆ เท่านั้น แต่ยังมีกรนำเสนอรูปแบบของรายการบันเทิง เข้ามานำเสนอร่วมกับการสาธิตด้วย เช่น มีการเล่นละครสั้น ๆ เพื่อนำเข้าสู่การสาธิตวิธีทำอาหาร มีการแบ่งรายการออกเป็นช่วงต่าง ๆ เพื่อนำเสนอ เนื้อหาที่เกี่ยวกับอาหารในแง่มุมที่หลากหลาย ตัวอย่างรายการที่มีลักษณะดังกล่าว คือ รายการหมึกแดง...แฝงรส รายการเคาะกระทะ และรายการครอบครัวवाल คิทเช่น” (ศิรินุช วิเศษนลินวงษ์, 2543)

“ปัจจุบันมีผู้ผลิตหันมาให้ความสนใจในการผลิตรายการทำอาหารทางโทรทัศน์กันมากขึ้น การแข่งขันสูงขึ้น จำเป็นต้องมีการปรับปรุงและพัฒนาารูปแบบรายการให้ทันสมัยตลอดเวลา และประกอบกับสภาวะเศรษฐกิจที่ตกต่ำอย่างต่อเนื่องมาเป็นเวลานานทำให้ผู้บริโภคมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการกินของตัวเองและครอบครัว คือ หันมาให้ความสำคัญกับการทำอาหารทานกันเองที่บ้าน เพื่อความประหยัดและผลพลอยได้ อีกอย่างหนึ่ง คือ ความอบอุ่นของครอบครัวที่นับวันจะไม่ค่อยมีในสังคมไทย” (ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์, สัมภาษณ์ 28 ตุลาคม 2543)

จากการให้สัมภาษณ์ของอาจารย์ยิ่งศักดิ์นั้น หากมองในแง่ธุรกิจแล้ว ไม่ว่าจะเศรษฐกิจตกต่ำเพียงใดก็ตาม หากทว่าผู้คนยังต้องกินอาหาร กินเพื่อความอยู่รอด และกินเพื่อการมีสุขภาพพลานามัยแข็งแรงสมบูรณ์ ในการดำเนินธุรกิจนั้นการตลาดและโฆษณาเป็นสิ่งจำเป็นอยู่ แต่หากธุรกิจนั้น ๆ ประสบปัญหาวิกฤตเศรษฐกิจนั้น งบประมาณใช้จ่ายสิ่งแรกที่ต้องตัดออกไปคือ งบโฆษณา

แต่สำหรับผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่เกี่ยวข้องกับอาหารแล้ว การโฆษณายังเป็นสิ่งสำคัญอยู่ เพราะถ้าสินค้าไม่มีกิจกรรมทางการตลาดนั้น อาจมีผลกระทบต่อยอดขายรวมทั้งการวาง

ตำแหน่งของสินค้า (Positioning) และหากคู่แข่งมีกิจกรรมทางการตลาดอย่างต่อเนื่องก็จะมีส่วนแบ่งตลาดไปทันที

สำหรับผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่เกี่ยวกับอาหารนั้น หากมีการนำเสนอให้กับผู้บริโภคได้อย่างถูกต้อง จะทำให้ผู้บริโภคมีแนวคิดที่จะนำเอาสินค้าหรือผลิตภัณฑ์นั้น ๆ มาใช้ประกอบอาหารได้หลากหลายและมีสีสัน รวมถึงรสชาติที่ดีขึ้นด้วย ดังนั้นการนำเสนอรายการทำอาหารทางโทรทัศน์นั้นจะต้องสอดแทรกความบันเทิงรวมถึงความรู้เทคนิคต่าง ๆ ในการปรุงอาหารเข้าไปด้วย

แต่รายการในปัจจุบันจะมีผู้เชี่ยวชาญทางอาหาร (Food Specialist) มาเป็นผู้ดำเนินรายการและสาธิตให้ผู้ชมรู้จักวิธีการนำเอาสินค้าเหล่านั้นไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารด้วย ซึ่งอาจเรียกได้ว่าเป็นการสอนแบบ "How to" ดังเช่น รายการพ่อลูกเข้าครัวที่มี ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์เป็นผู้ดำเนินรายการซึ่งเป็นที่ยอมรับจากผู้ชมว่าเป็นผู้เชี่ยวชาญทางโภชนาการ และยังเป็นผู้ที่สำเร็จการศึกษาด้านอาหารโดยตรงจากโรงเรียน Chef ที่ Culinary Institute of America Hyde Park, New York ประเทศสหรัฐอเมริกาและยังเป็น Columnist ให้กับหนังสือพิมพ์และนิตยสารต่าง ๆ รวมทั้งเป็นที่ปรึกษาด้านการบริการบนเครื่องบินให้กับ บริษัทการบินไทย จำกัด (มหาชน) นอกเหนือจากความสามารถเฉพาะตัวแล้วยังมีเครดิตจากบิดาคือ ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ ที่เป็นเจ้าของ โลโก้ เซลล์ชวนชิมเป็นผู้ร่วมดำเนินรายการอีกแรงหนึ่งด้วย

"ผมเป็นคน ใ้อ้อ... โคตรมีโชคเลยนะ ได้กิน ได้เที่ยวและได้ทำงานในสิ่งที่เราอยากจะทำ" เป็นประโยคที่เขาเอ่ยถึงตัวเองขณะที่ชื่อ "หมึกแดง" ประทับอยู่ในใจของใครหลายคน คำที่มีลีลาหน้าจอบแบบไม่เหมือนใครและไม่มีใครเหมือน แต่บางคนก็บอกว่าเขากำลังวัดรอยเท้าพ่อ (ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์) ผมได้เปรียบคนอื่นเยอะ เพราะเรียนมาโดยตรงเพราะสื่อเป็น และเพราะเป็นลูกถนัดศรี" (ม.ล. ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์, แพรว, 25 มีนาคม 2543: 144)

"หมึกแดงเกิดในวัง โตในวัง กินแต่ของดี ๆ กินอาหารชาววังมาโดยตลอด ลิ่นจิ้งคูนกับอาหารในวังมาตลอดชีวิต" ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์, แพรว, 25 พฤศจิกายน 2543: 256)

จากการให้สัมภาษณ์ดังกล่าวข้างต้นเป็นการแสดงถึงการสนับสนุนม.ล. ศิริเฉลิม ถึงการเป็นผู้รู้จักจริง หรือผู้คุ่นเคย กับการกินอาหารที่ดี เพราะขึ้นชื่อว่าอาหาร "ชาววัง"

ย่อมจะต้องดีและมีคุณภาพกว่าอาหารทั่ว ๆ ไป นับเป็นการตอกย้ำถึงเครดิตของคุณหมึกแดงโดย บิดา ซึ่งนับได้ว่าเป็นที่ยอมรับในการรับประกันความอร่อยของคนไทยได้เป็นอย่างดี

“น้ำมันถั่วเหลืองมรกตฟาสีเหลืองใช้สำหรับผัด น้ำมันปาล์มฟาสีเขียวใช้สำหรับ ทอดน้ำมันเมล็ดดอกทานตะวันฟาสีทองเพิ่มวิตามินอี และปราศจากคอเลสเตอรอล” คำพูด ดังกล่าวเป็นการตอกย้ำสรรพคุณของน้ำมันพืชมรกต ผ่านทางรายการเคาะกระทะอยู่เป็นประจำ โดย อาจารย์ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ จะทำหน้าที่ในการบรรยายสรรพคุณของสินค้าอยู่เสมอ ทั้งนี้เพื่อเป็นการแยกแยะ การเลือกใช้น้ำมันประเภทต่าง ๆ ให้กับผู้ชมเสมอ ซึ่งตัวอาจารย์ยิ่งศักดิ์ นั้น สำเร็จการศึกษาทางด้านคหกรรมศาสตร์จากสถาบันราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา และยังได้ รับปริญญาครุศาสตร์บัณฑิตกิตติมศักดิ์ สาขาวิชาการศึกษาสายมัธยมศึกษา โปรแกรมวิชา คหกรรมศาสตร์ จากวิทยาลัยครูธนบุรี สหวิทยาลัยรัตนโกสินทร์ และปัจจุบันเป็นผู้อำนวยการ สถาบันศิลปศาสตร์การอาหาร ซึ่งเปิดดำเนินการสอนทำอาหารและเบเกอรี่มานานกว่า 18 ปี สามารถรับรองคุณภาพของ อาจารย์ยิ่งศักดิ์ ได้เป็น อย่างดี

ริสา : อาจารย์คะ ทำไมเนื้อเค้กสูตรนี้ อาจารย์ต้องให้เอาแบ่งผสมกับ น้ำตาลก่อนแล้วจึงเทลงอ่างผสม แล้วตีให้เข้ากันคะ?”

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : อ้อ การเทแบ่งกับน้ำตาลทรายเคล้าให้เข้ากันก่อนแล้วจึงนำไป ผสม จะทำให้แบ่งไม่จับกันเป็นลูก

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : เค้กเนื้อชิฟฟอนเนี่ย จะต้องใช้การคนผสมแบบ Folding นะ

ริสา : คือ อะไรคะ การคนผสมแบบ Folding

อาจารย์ยิ่งศักดิ์ : ก็คือ การคนผสมไปในทางเดียวกันให้ส่วนผสมค่อย ๆ ผ่าน ตะกร้อ เนื้อเค้กจะได้เบาและฟู สูตรนี้ 3 ปอนด์ แต่บอบออกมา แล้วจะฟูเป็น 6 ปอนด์ ได้กำไรหลายบาทเชียว

ประโยคเหล่านี้ คือ ตัวอย่างการสนทนาในระหว่างการดำเนินรายการ การทำ ขนม ของ อ.ยิ่งศักดิ์และผู้ดำเนินรายการในรายการเคาะกระทะ จะเห็นได้ว่าในขณะที่อาจารย์ กำลังทำการสาธิตนั้น ผู้ดำเนินรายการ อีกท่านหนึ่ง จะทำหน้าที่เป็นตัวแทนของผู้ชมที่ไม่เข้าใจ และอยากทราบถึงเทคนิค ซึ่งบทบาทหน้าที่ในการเชื่อมโยงหรือการเปิดประเด็นคำถามเพื่อให้ อาจารย์ยิ่งศักดิ์ สามารถตอบคำถามให้เข้ากับสินค้าที่อยู่ในรายการก็ดี หรือการตอบคำถามเพื่อ แสดงถึง “ภูมิ” ของตัวอ. ยิ่งศักดิ์เอง เพื่อเป็นการย้ำถึง การเป็นผู้รู้จริงในวงการอาหาร ก็เป็นส่วน หนึ่งที่รายการเคาะกระทะใช้ในการนำเสนอ

"การทำอาหารเป็นเรื่องของวิทยาศาสตร์ นั่นคือ มีหลักการและเหตุผล ไขมันผสมกับไขมัน เกิดไขมันขึ้นมา ภาษาฝรั่งเศสเรียก Principle of cooking เช่น หมูหนังกรอบที่มีมันมาก ๆ ทำไมต้องกินกับแอปเปิ้ลซอส...คนไทยบอกว่ามันอร่อยนี่...ไอ้คำว่าอร่อยนี่...พว้าเพื่่อรู้ใหม่ เราต้องบอกให้ได้สิว่าทำไมมันถึงอร่อย"

"อ้อ...หมูมีไขมันเยอะ...เปลี่ยนไขมันใหม่ ตามหลักวิทยาศาสตร์การเคมี สารที่ตัดความเลี่ยนได้ คือ กรดไขมัน... กรดอยู่ในอะโรบิก... อยู่ในผลไม้เบอรี่ ๆ หวาน ๆ เขาก็เลยเอาแอปเปิ้ลซอสมา แก่เลี่ยน เป็นการล้างปากและช่วยย่อยไปด้วยในตัว ถึงได้อร่อยงี้จะ" ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์, ม.ล., สัมภาษณ์ นิตยสารแพรว (25 มีนาคม 2543) หน้า 147.

จากการสัมภาษณ์ ของคุณหมึกแดง ก็เป็นการแสดงถึงความเป็นตัวจริงในวงการอาหารเช่นเดียวกัน และลักษณะในการพูดเพื่อเป็นการถ่ายทอดความรู้ที่คุณหมึกแดงมีผ่านทางรายการ "พ่อลูกเข้าครัว" ก็มีลักษณะคล้ายคลึงกับการให้สัมภาษณ์เช่นกัน

สื่อมวลชนเป็นสถาบันที่ทำหน้าที่ให้ความรู้และความบันเทิงแก่ผู้รับสาร จึงมีบทบาทในการหล่อหลอมผู้รับสาร ตลอดจนมีอิทธิพลต่อความคิดและพฤติกรรมของคนส่วนใหญ่ เป็นเหตุให้สื่อมวลชนเหล่านี้มีภารกิจ ที่จะต้องรับผิดชอบต่อความต้องการของผู้รับสาร สื่อมวลชนจึงต้องผลิตงานขึ้นเพื่อตอบสนองกลุ่มเป้าหมาย ซึ่งมีลักษณะแตกต่างกันไปตามลักษณะความต้องการของแต่ละกลุ่ม ดังนั้นสื่อที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารและต้องพึ่งพาสื่อมวลชน ในฐานะที่เป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดข้อมูลเกี่ยวกับอาหาร (ชไมพร แก้วประไพ, 2541)

McQuail (1994) ได้กล่าวว่า รากฐานของผู้รับสารได้เปลี่ยนแปลงไปสู่การให้ความสนใจต่อผู้รับสารในฐานะที่เป็นตลาด มีอำนาจในการตัดสินใจ อำนาจในการซื้อหรือบริโภคในระดับสูง ทำให้ผู้รับสารมีความสำคัญต่อผู้ส่งสารในฐานะที่เป็นผู้บริโภคผลผลิตที่จะขาย

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าไม่ว่าจะเป็นรายการ "พ่อลูกเข้าครัว" หรือ รายการ "เคาะกระทะ" ต่างพยายามที่จะนำเสนอสูตรอาหารต่าง ๆ ที่มีสินค้าที่เป็นผู้อุปถัมภ์รายการอยู่อย่างต่อเนื่องและใช้วิธีการโน้มน้าวใจผู้ชมให้คล้อยตาม ด้วยการตอกย้ำสรรพคุณหรือการหยิบสินค้าต่าง ๆ มาให้เห็นในการสาธิต เรียกได้ว่านอกจากจะโฆษณาให้ทราบถึงสรรพคุณ แล้วยังต้องพยายามส่งเสริมการขายสินค้าต่าง ๆ ด้วยคำรับเด็ดตามฝีมือของแต่ละคน เพื่อเป็นการสอนผู้ชม

ถึงการสามารถนำสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่เป็นผู้อุปถัมภ์ไปใช้อย่างหลากหลายได้ คือเป็นการนำเสนอโดยใช้วิธี "How to"

และด้วยวิธี "How to" นี้เอง ผู้อุปถัมภ์ (Sponsors) ต่าง ๆ เองก็ให้การตอบรับเป็นอย่างดี เนื่องจากเมื่อสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ได้เป็นเนื้อหาส่วนหนึ่งของรายการที่ตนเองเป็นผู้สนับสนุนแล้ว โอกาสที่แฟนรายการหรือผู้ชมรายการจะทดลองทำตามก็ย่อมต้องมีโอกาสมากกว่าการโฆษณาในลักษณะ Spot ในช่วงเบรค ธรรมดาทั่วไป อีกทั้งยังมีต้องกังวลถึงปัญหาการเปลี่ยนช่องหนีไปชมรายการอื่น เมื่อถึงตอนพักโฆษณาอีกด้วย

แต่ทั้งนี้และทั้งนั้น จะทราบได้อย่างไรว่า การที่มีการสอน How to ในรายการ (In-program) แล้วจะได้ผล ปัจจัยที่จะทำให้ผู้ชมเชื่อถือและคล้อยตามมีอะไรบ้าง

J. Klapper, 1960 (อ้างในกาญจนา แก้วเทพ, 2541) ได้สรุปผลการวิจัยเรื่องผลกระทบของสื่อในช่วง 2-3 ทศวรรษ ที่ผ่านมา และพันธให้ข้อสรุปว่า "สื่อมวลชนไม่ใช่ปัจจัยตัวเดียว ทั้งไม่ใช่ปัจจัยที่จำเป็น (necessary cause) และปัจจัยที่เพียงพอ (Sufficient cause) ที่จะส่งผลกระทบต่าง ๆ ต่อผู้รับสารได้ หากว่าสื่อมวลชนจำเป็นต้องทำงานร่วมกับปัจจัยอื่น ๆ

จากผลสรุป J. Klapper อาจกล่าวได้ว่า พลังแห่งผลกระทบของสื่อจะเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งจะต้องขึ้นอยู่กับโลกแห่งความเป็นจริงในแต่ละช่วงเวลา

และในปัจจุบันดังที่ได้กล่าวในข้างต้น มีรายการทำอาหารทางโทรทัศน์มากมายหลายรายการ แต่ผู้ดำเนินรายการ (Food Specialist หรือ Presenter) ที่เป็นที่รู้จักเป็นที่ยอมรับและถูกกล่าวขวัญถึงมากที่สุด และอดไม่ได้ที่จะถูกนำมาเปรียบเทียบกันอย่างเห็นได้ชัด มีอยู่ 2 ท่าน คือ อาจารย์ยິงศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ และ คุณหมึกแดง หรือ ม.ล. ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ ซึ่งอาจารย์ยິงศักดิ์ ก็มีลีลาในการนำเสนอที่ ไร่รื่นสนุกสนาน เน้นการประยุกต์อาหารให้แปลกใหม่ หลีกหนี ความซ้ำซากจำเจ และมีผู้ร่วมดำเนินรายการ คือ ริสา หงส์ทิพย์ หรือมิคา รัสเชลล์ ทำหน้าที่คอยซักถามและเชื่อมโยงช่วงต่าง ๆ ของรายการเข้าด้วยกัน อีกทั้งยังมีแขกรับเชิญซึ่งเป็นผู้ที่มีชื่อเสียงในวงการต่าง ๆ มาร่วมในรายการ และคุณหมึกแดง หรือ ม.ล. ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ นั้นก็มีลีลาในการนำเสนอแบบ สบาย ๆ ดูเป็นฝรั่ง และที่สำคัญมี ม.ร.ว. ถนัดศรี ผู้เป็นบิดา ยืนประกบตลอดในรายการ เพื่อเป็นการสร้างสีสัน และความมั่นใจให้กับผู้ชม และยังสามารถใช้ประสบการณ์และความรู้อันยาวนานในวงการอาหาร มาคอยสอดแทรกเพื่อเป็นสาระให้ผู้ชมอีกด้วย

"ผมทำทุกรายการมีคอนเซ็ปต์ ไม่ใช่รายการที่ตามใจ สปอนเซอร์ รายการหมึกแดง ทุกรายการ มีความแตกต่างจากรายการอื่น รายการนี้สิ่งที่ยากก่อนอื่น คือ ขยายความรู้ของพิธีกร.. ทำให้คนติด.. เพราะมีประโยชน์ ถ้าให้แต่เอนเตอร์เทนเฉย ๆ อยู่ไม่ได้หรอก คนดูสมัยนี้ ฉลาดจะตาย"

"มันจะดีกว่าไหม ที่นาน ๆ ที่เอาโปรดักต์ (Product) มาใช้ที เพื่อเป็นประโยชน์ จริง ๆ ไม่ใช่ทุกตอนก็ตะบั้งตะบันใช้ไป คนดูก็แข็ง เพราะไม่อยากดูแล้วว่ามันจะทำอะไรกับไอ้สินค้า นั้น" (ม.ล. ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์, แพรว, 25 มีนาคม 2543: 150-151)

"วิธีทำงานของอาจารย์ ต้องตอบโจทย์ลูกค้าได้.. สูตรอาหารที่ออกอากาศในแต่ละ สัปดาห์ต้องมีการประยุกต์... ต้องสามารถใช้สินค้าได้ครบตาม Contract และที่สำคัญต้องดูดี และอร่อย" (ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์, สัมภาษณ์, 26 เมษายน 2544)

จากข้อมูลที่ได้สังเกตจากกลุ่มของผู้ชมรายการทั่ว ๆ ไป ที่มักจะเขียนจดหมาย เข้ามายังรายการนั้น พบว่ามีมากมายหลากหลายรูปแบบ เช่น

"ดิฉันมีโอกาสได้ชมรายการอยู่เป็นประจำ สนุกและได้สาระมากค่ะ ทุก ๆ วัน จันทร์ ดิฉันจะนั่งดูอยู่หน้า TV. ว่าวันนี้ อาจารย์ยังศักดิ์กับคุณเบ๊ก็ จะทำอาหารหรือขนมชนิดใด เมนูไหนที่ดูแล้วพอทำได้ก็จะทดลองทำทันที" (ดวงใจ สุขประเสริฐ, จดหมาย, 25 กุมภาพันธ์ 2544)

"สวัสดิ์ดีค่ะ อาจารย์ยิ่งศักดิ์ ดิฉันดูรายการเคาะกระทะ ทุก ๆ วันจันทร์มีคนเขียน จดหมายมาถามปัญหาอาจารย์มากมาย และอาจารย์ตอบได้ทุกปัญหา ดิฉันจึงอยากเรียนถาม อาจารย์บ้างว่า แป้งสาลีเนกประสงค์ แตกต่างจากแป้งเค้กและแป้งขนมปังอย่างไร คุกกี้บางสูตร ใช้แป้งสาลีเนกประสงค์ บางสูตรใช้แป้งเค้ก" (อำพร ศิริพรโณ, จดหมาย, 3 มีนาคม 2544)

จากตัวอย่างจดหมายดังกล่าวข้างต้น จะเห็นได้ว่าผู้ชมนอกจากจะชมรายการแล้ว จดจำสูตรที่ได้นำเสนอผ่านรายการไปทดลองทำตาม ใช้เครื่องปรุงตามแบบอย่างที่คุณดำเนิน รายการแนะนำ และรวมถึงการใช้รายการเป็นที่ปรึกษาในการตอบปัญหาต่าง ๆ ที่เขาเหล่านั้น ประสบในขณะที่ได้ทดลองประกอบอาหารต่าง ๆ

กลุ่มของผู้ชมที่ให้ความสนใจในการจดจำสูตรอาหารที่ได้นำเสนอผ่านทาง รายการไปทดลองทำหรืออาจนำไปประยุกต์เพิ่มเติมนั้น เป็นกลุ่มที่น่าสนใจที่จะนำมาศึกษา

พฤติกรรมของเขาเหล่านั้นต่อไปว่าจะเป็นอย่างไรมีเมื่อได้รับความรู้ไปแล้ว เกิดความสนใจจนนำไปสู่ขั้นตอนของการทดลองปฏิบัติตาม แล้วหลังจากทดลองแล้วทำต่อเนื่องหรือไม่อย่างไรเป็นต้น

ดังนั้นหากเราทำการศึกษาดังกล่าวถึงความสำคัญของผู้ดำเนินรายการ (Food Specialist หรือ Presenter) ที่ได้ใช้สื่อมวลชน คือรายการสอนทำอาหารทางโทรทัศน์ ว่าจะมีส่วนในการโน้มน้าวใจผู้ชมให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามความตั้งใจของผู้ดำเนินรายการหรือไม่และรูปแบบรายการเนื้อหา รวมถึงวิธีการนำเสนอจะสามารถโน้มน้าวใจผู้ชมที่รับผิดชอบในการประกอบอาหารได้หรือไม่ อย่างไรนั้น ก็จะเกิดประโยชน์และสามารถนำมาเป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนา รูปแบบรายการให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้ชม และที่สำคัญเพื่อให้เกิดความหลากหลายในการประยุกต์ใช้สินค้า จะได้ไม่เกิดความซ้ำซากจำเจ และเพื่อให้ผู้ดำเนินรายการและผู้ผลิตมีความรับผิดชอบต่อผู้ชมในอนาคตอีกด้วย

### ปัญหานำวิจัย

1. รูปแบบการนำเสนอ เนื้อหาของรายการทำอาหารทางโทรทัศน์เพื่อใช้ในการสื่อความหมายเป็นอย่างไร
2. บทบาทของรายการอาหารและพิธีกร พิทยากร ในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์เป็นอย่างไร
3. ผลของการสื่อความหมาย มีผลต่อพฤติกรรมในการประกอบอาหารของผู้ชมอย่างไร

### วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อให้ทราบถึงวิธีการนำเสนอ และเนื้อหาในการสื่อสารของผู้ดำเนินรายการทำอาหารทางโทรทัศน์
2. เพื่อศึกษาบทบาทหน้าที่ของผู้ดำเนินรายการในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบัน
3. เพื่อศึกษาบทบาทหน้าที่ของรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ในปัจจุบัน
4. เพื่อศึกษาพฤติกรรมของผู้ชม ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบในการประกอบอาหาร หลังจากได้ชมรายการทำอาหารทางโทรทัศน์



## ขอบเขตการวิจัย

ผู้วิจัยกำหนดขอบเขตการวิจัยเรื่อง "บทบาทของรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการประกอบอาหารของผู้ชมที่รับผิดชอบในการประกอบอาหาร" โดยผู้วิจัยจะศึกษารายการทำอาหารทางโทรทัศน์และผู้ชมที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการประกอบอาหาร ดังนี้

### รายการทำอาหารทางโทรทัศน์

1. รายการ "พ่อลูกเข้าครัว" ออกอากาศทางสถานีโทรทัศน์ไอทีวี ทุกวันเสาร์เวลา 11.00 น. ดำเนินรายการโดย ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ และ ม.ล. ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ โดยบริษัทถนัดศรีเอนด์ซัน จำกัด ซึ่งเป็นรายการเดี่ยวที่ ม.ล. ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ เป็นเจ้าของรายการเอง และม.ล. ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ ได้รับรางวัลโทรทัศน์ทองคำ ในฐานะผู้ดำเนินรายการดีเด่นประจำปี 2542 อีกด้วย (ปัจจุบันรายการได้เลิกออกอากาศไปแล้วและทางบริษัท ผลิตรายการใหม่ภายใต้ชื่อ "หมึกแดงเวลาดึก" ขึ้นมาแทน)
2. รายการ "เคาะกระทะ" ออกอากาศทางสถานีโทรทัศน์ช่อง 9 อ.ส.ม.ท ทุกวันจันทร์เวลา 8.00 น. ดำเนินรายการโดย อ. ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์ และคุณริสา หงส์หิรัญ (รมิดา รัชเชลล์) โดยบริษัท เคาะกระทะ จำกัด ซึ่งเป็นบริษัท ที่มี อาจารย์ยิ่งศักดิ์ และคุณริสา เป็นผู้บริหารและเป็นเจ้าของรายการเอง และรายการเคาะกระทะ ได้รับรางวัลเมฆลารายการสาระบันเทิงสำหรับสตรีดีเด่น ประจำปี 2542 และปี 2545 อีกด้วย

### ผู้ชมรายการทำอาหารทางโทรทัศน์

1. ผู้ชมที่รับผิดชอบในการประกอบอาหาร ที่ชมรายการพ่อลูกเข้าครัว
2. ผู้ชมที่รับผิดชอบในการประกอบอาหาร ที่ชมรายการเคาะกระทะ

### ข้อสันนิษฐานของการวิจัย

1. ผู้ดำเนินรายการในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ มีอิทธิพลในการโน้มน้าวใจในการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการประกอบอาหารของผู้ชม

- เนื้อหารายการและวิธีนำเสนอรายการมีความสำคัญและมีอิทธิพลในการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการประกอบอาหารของผู้ชมที่รับผิดชอบในการประกอบอาหาร

### นิยามศัพท์

รายการทำอาหารทางโทรทัศน์	หมายถึง	รายการโทรทัศน์ประเภทหนึ่งที่น่าสนใจออกสารคดีวิธีทำอาหารและให้ข้อมูลความรู้ทางด้านอาหารให้กับประชาชนโดยทั่วไป โดยอาจจะมีการนำรูปแบบของความบันเทิงมาสอดแทรกในรายการได้อีกด้วย
ผู้ดำเนินรายการ	หมายถึง	ผู้ทำหน้าที่ในการนำเสนอเทคนิค และวิธีการประกอบอาหาร ให้ข้อมูลความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ รวมถึงเชื่อมโยงเนื้อหาส่วนต่าง ๆ ของรายการ ทำให้เกิดความต่อเนื่องและราบรื่น
ผู้ชม	หมายถึง	กลุ่มของผู้ชมรายการที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการประกอบอาหารที่บ้านหรือของครอบครัว ซึ่งจะเป็นแม่บ้าน พ่อบ้าน หรือใครก็ตามที่ทำหน้าที่ในการประกอบอาหารในแต่ละมื้อให้กับสมาชิกในครอบครัว และผู้ชมในที่นี้ ยังหมายถึงแม่ค้าในร้านอาหาร ขนาดเล็กอีกด้วย

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ผลจากการวิจัยสามารถนำไปประยุกต์ใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงรูปแบบ เนื้อหา และวิธีการนำเสนอในรายการทำอาหารทางโทรทัศน์ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น
- ผลจากการวิจัยสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนากิจกรรมทางการตลาดของผู้ผลิตสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

3. การศึกษาครั้งนี้คาดว่าจะทำให้ผู้ดำเนินรายการ สามารถทราบถึง การสื่อสารที่เหมาะสมกับผู้ชมฯ ได้มากยิ่งขึ้นและเพื่อใช้เป็นบรรทัดฐานของผู้ดำเนินรายการในการสื่อสารต่อไป