



ข่าวเด่นรายสัปดาห์ ระหว่างวันที่ 27 ธันวาคม 2564 – 2 มกราคม 2565

ชาวต่างชาติยกให้ไก่ทอดสไตล์เกาหลีเป็นอาหารเกาหลียอดนิยม ในขณะที่ชาวเกาหลีไม่ยอมรับว่าเป็นอาหารเกาหลี (ที่มา : The Korea Times วันที่ 30 ธันวาคม 2564)

จากการทำแบบสำรวจพบว่าชาวต่างชาติเลือกไก่ทอดสไตล์เกาหลีเป็นอาหารเกาหลีที่โปรดปราน ในขณะที่ชาวเกาหลีมากกว่าครึ่ง ให้ความเห็นว่าไก่ทอดไม่ได้อยู่ในหมวดหมู่อาหารเกาหลี



สถาบันส่งเสริมอาหารเกาหลี (Korean Food Promotion Institute) ได้จัดทำแบบสำรวจสอบถามชาวเกาหลี 1,500 คน จากการพิจารณาเมนูอาหารกว่า 30 ชนิด ผลสำรวจค้นพบว่า ชาวเกาหลีร้อยละ 63.9 ให้ความเห็นว่าไก่ทอดน้ำมันไม่ใช่อาหารเกาหลีและร้อยละ 45.1 ให้ความเห็นว่าไก่ทอดหมักซอสก็ไม่ใช่อาหารเกาหลี ในขณะที่ชาวเกาหลีร้อยละ 99.7 ยกให้กิมจิเป็นอาหารที่คนส่วนใหญ่ ยกให้เป็นอาหารเกาหลี ตามด้วยเทนจังจีเก(ซูบเต้าเจี้ยว) ร้อยละ 99.3 พูซิมแกก(แพนเค้กเกาหลี) ร้อยละ 95.3 ฉับแซ(ผัดวุ้นเส้น) ร้อยละ 94.3 และคิมบับ(ข้าวห่อสาหร่าย) ร้อยละ 90.8

จากการจัดทำแบบสำรวจสอบถามในเดือนสิงหาคมและกันยายน 2564 โดยผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด 8,500 คน จาก 17 เมืองทั่วโลก โดยให้เขียนชื่ออาหารเกาหลีที่พวกเขาชื่นชอบ ไก่ทอดเป็นเมนูอันดับ 1 ด้วยคะแนนร้อยละ 16.1 โดยไก่ทอดสไตล์เกาหลีเป็นอาหารเกาหลีที่พวกเขากินบ่อยที่สุด ตามด้วยกิมจิและบิบิมบับ การรับรู้ว่าเป็นเมนูไก่ทอดเป็นอาหารเกาหลีหรือไม่ มีความแตกต่างกันจากตัวแปรเรื่องที่อยู่อาศัย กล่าวคือประเทศที่อยู่อาศัยของชาวต่างชาติที่ทำแบบสำรวจนั้น ส่งผลต่อการรับรู้ในเรื่องนี้

ยูยองฮา ศาสตราจารย์ด้านการศึกษาศึกษาพื้นเมืองของสถาบันเกาหลีศึกษา (Academy of Korean Studies) กล่าวในการสัมภาษณ์กับสถานีวิทยุท้องถิ่น CBS ว่า ควรเน้นเรื่องแนวคิดของอาหารเกาหลี (Concept of K-food) แทนที่จะโต้แย้งว่าไก่ทอดควรถือว่าเป็นอาหารเกาหลีหรือไม่ เมื่อถูกถามว่าไก่ทอดจัดเป็นอาหารเกาหลีหรือไม่ ศาสตราจารย์ฯ กล่าวว่าควรพิจารณาให้เป็นอาหารเกาหลี โดยเพิ่มเติมอาหาร



ประเภทนี้เข้าไปด้วย นอกเหนือจากอาหารที่ชาวเกาหลีคิดว่าเป็นอาหารตามประเพณีเกาหลีดั้งเดิมเท่านั้น แต่รวมถึงอาหารที่เสิร์ฟในร้านอาหารเกาหลี หรืออาหารที่ผลิตในโรงงานอาหารเกาหลี ควรถูกเพิ่มเติมลงไปด้วย

ศาสตราจารย์ฯ ระบุว่า ชาวต่างชาติที่อาศัยอยู่ในต่างประเทศ มักจะสนใจอาหารเกาหลีหลังจากได้เห็นอาหารเหล่านั้นในละครเกาหลี เช่น ซัมกยอบซัล (หมูสามชั้นย่าง) โซจู, ต็อกบกกี และพาจอน (แพนเค้กเกาหลี) ขณะเดียวกัน ชาวเกาหลีมีความต้องการที่จะให้ต่างชาติรู้จักกับอาหารเกาหลีตามประเพณีดั้งเดิมมากขึ้น เช่น อาหารจากในวัง ซึ่งถือว่าเป็นอาหารเกาหลีแท้



ศาสตราจารย์ฯ กล่าวเพิ่มเติมอีกว่า การรับรู้ว่าเป็นอาหารบางประเภทเป็นอาหารเกาหลีหรือไม่นั้น จะถูกเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา ไม่ว่าจะเป็นต็อกบกกีที่เริ่มเป็นที่รู้จักในช่วงปลายปี 1960 ฉับแซ ที่มีต้นกำเนิดจากเส้นก๋วยเตี๋ยว มันฝรั่งหวานจากประเทศจีน และซอสถั่วเหลืองจากประเทศญี่ปุ่น ในช่วงปี 1930 แม้ว่าอาหารเหล่านี้ จะปรากฏขึ้นตั้งแต่สมัยราชวงศ์โชซอนก็ตาม เมื่อเวลาผ่านไป ชาวเกาหลีมองว่า ฉับแซรูปแบบใหม่เป็นอาหารตามประเพณีดั้งเดิมของเกาหลี

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงโซล พิจารณาแล้วเห็นว่า รัฐบาลเกาหลีมีความพยายามอย่างยิ่งที่จะทำให้อาหารเกาหลีเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมจากทั่วโลก และตอนนี้ถือเป็นความสำเร็จอย่างงดงามจากการส่งออกวัฒนธรรม ผ่านอาหารไปยังตลาดโลกของภาพยนตร์ ผ่านซีรีส์ ผ่านรายการเกมโชว์ที่มี ไฮดอล ศิลปิน ดารา นักร้องร่วมเป็นแขกรับเชิญ จนสามารถกล่าวได้ว่า K-Pop ส่งผลไปถึง K-Food ยกตัวอย่าง ความโด่งดังของภาพยนตร์เรื่อง Parasite ทำให้ออดชาຍบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปจากบริษัท Nongshim ที่เปิดตัวภายใต้ผลิตภัณฑ์ใหม่ ภายใต้ชื่อ จาปากูรี ในประเทศชายติและได้รับความนิยมอย่างมาก นอกจากนั้น ยังมีออดชาຍทั่วโลกรวมกันราว 849 ล้านบาท ไม่เพียงเท่านั้น ซีรีส์เรื่อง Crash Landing on You ก็ทำให้ผู้คนมากมายบริโภคไก่ทอด Golden Olive Chicken ของแบรนด์ Genesis BBQ Group จนขณะนี้ผ่านมามากกว่าแล้ว ก็ยังมีการบริโภคกันอย่างต่อเนื่อง อุตสาหกรรมบันเทิงของเกาหลีได้ ช่วยทำให้คนหันมาทานอาหารเกาหลีเพิ่มมากขึ้น เกิดเป็นการรับรู้ใหม่ในเรื่องอาหารเกาหลี และมูลค่าการส่งออกอาหารเพิ่มขึ้นถึง 1 หมื่นล้านเหรียญสหรัฐเป็นครั้งแรกในปี 2021 แสดงให้เห็นว่า Soft Power ของประเทศเกาหลีได้



โดยเฉพาะในส่วนของวัฒนธรรมคือสินทรัพย์ทางการทูตที่มีค่า หากผู้ประกอบการไทยสามารถทำให้อาหารไทย ซึ่งเป็นที่ยอมรับอยู่แล้วทั่วโลก ได้แรงสนับสนุนจากอุตสาหกรรมอื่น หรือ Soft Power ร่วมด้วย ก็ถือเป็นเรื่องที่น่านำไปพิจารณาปรับใช้ ทำให้อุตสาหกรรมอาหารของไทยเติบโตได้มากยิ่งขึ้นในอนาคต

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงโซล
จัดทำโดย นางสาวกมลภวารี ภูจินตานนท์
ตรวจทานโดย นางสาวปิยพิชญ์ พัฒนาสุวรรณ
ผู้ช่วยผู้อำนวยการ สคต. ณ กรุงโซล