

มาากินฉันสิ



โดย
นางสาวสุนิสา กำไลแก้ว

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปมหาบัณฑิต
สาขาวิชาทัศนศิลป์ศึกษา แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญามหาบัณฑิต

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2562

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

COME AND EAT ME



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for Master of Fine Arts (VISUAL ARTS EDUCATION)
Graduate School, Silpakorn University
Academic Year 2019
Copyright of Graduate School, Silpakorn University

61901309 : ทัศนศิลป์ศึกษา แผน ก แบบ ก 2 ระดับปริญญาโทบัณฑิต

คำสำคัญ : ประติมากรรมสื่อผสม, พฤติกรรมการกิน, อาหารขยะ, รูปลักษณ์ของอาหารขยะ

นางสาว สุณิสา กำไลแก้ว: มากินฉันสิ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : อาจารย์ ดร. ธิญญาภัทร์ นิธิภัทร
อนันต์

พฤติกรรมการกินอาหารขยะของผู้หญิงวัยทำงาน กลายเป็นพฤติกรรมทางสังคมอย่างหนึ่ง การเลือกกินอาหารที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงาม โดยที่ไม่ได้คำนึงถึงคุณค่าทางอาหาร และอาหารขยะก็เป็นที่ยอมรับมากในสังคมปัจจุบันเพื่อให้ผลงานแสดงออกถึงความอันตรายที่มาให้รูปแบบของอาหารขยะที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงาม การสร้างสรรค์งานทัศนศิลป์รูปแบบประติมากรรมสื่อผสมสามมิติ ด้วยวิธีการดำเนินการสร้างสรรค์เทคนิคการปักผสมระหว่าง ผ้าเลื่อม ลูกปัด และการแทรกวัสดุที่ทำจากเศษขยะ แสดงออกถึงลักษณะเด่นของอาหารขยะที่มีหน้าตาสวยงามชวนให้กิน แต่มีโทษซ่อนอยู่ สร้างสรรค์เป็นผลงานศิลปะผู้หญิงกับอาหาร ที่สื่อความหมายสองแง่คิด จึงหยิบยกผู้หญิงกับความอ้วนที่แฝงความหมายเชิงล้อเลียน ใช้สีสันที่สวยงามดึงดูดให้คนเข้ามาสนใจตั้งชื่อของงาน “Come and Eat Me. มากินฉันสิ” เป็นการสร้างสรรค์ผลงานประติมากรรมสื่อผสม จำนวน 2 ชุด

ข้าพเจ้าได้รับแรงบันดาลใจจากมืออาหาร จึงนำประเด็นพฤติกรรมการกินของผู้หญิงวัยทำงานที่มีการกินที่เปลี่ยนแปลงจากอดีต คือการกินอาหารที่มีอยู่อย่างจำกัดเพื่อความอยู่รอดหรือเพื่อประทังชีวิต ไปเป็นการกินอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของแต่ละบุคคลตามกำลังทรัพย์ เพราะในปัจจุบันมีอาหารให้เลือกมากขึ้น พฤติกรรมการกินจึงมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอด ตามการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและปัจจัยต่างๆ โดยเฉพาะการเลือกกินอาหารขยะ ที่มีราคาถูก อร่อย พกพาและกินได้สะดวกในทุกที่ และยังเป็นอีกหนึ่งทางเลือกในการกินของคนวัยเรียนและวัยทำงานที่ใช้ชีวิตอย่างเร่งรีบ ข้าพเจ้าต้องการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะที่แสดงออกถึงลักษณะเด่นของอาหารขยะ ที่มีหน้าตาสวยงามชวนให้กิน และหยิบยกความอันตรายของอาหารขยะ มาสร้างสรรค์เป็นผลงานศิลปะอาหาร แสดงออกด้วยเทคนิคประติมากรรมสื่อผสม ที่ใช้เทคนิคการปักผสมระหว่างผ้า เลื่อม ลูกปัด และการแทรกวัสดุที่ทำจากเศษขยะลงไปบนชิ้นงาน มีรายละเอียด นูนต่ำ ลอยตัว 3 มิติ มีน้ำหนักต้นเล็ก หนาบาง จัดแสดงออกมาในรูปแบบผู้หญิงอ้วนที่อยู่ท่ามกลางอาหารขยะ

ผลงานการศึกษาและการสร้างสรรค์ในครั้งนี้ ข้าพเจ้าหวังเป็นอย่างยิ่งในผลงานวิทยานิพนธ์ชุดนี้จะ เป็นผลงานทัศนศิลป์โดยการแสดงออกทางด้านรูปแบบประติมากรรมสื่อผสม ด้วยเทคนิคการปัก จำนวน 2 ชิ้น ให้มีความสมบูรณ์ทางด้านทัศนธาตุเพื่อให้สอดคล้องตรงตามเนื้อหาที่ได้กล่าวมาข้างต้น ผลงานชุดนี้จะเป็นสิ่งสะท้อนให้ทุกคนตระหนักถึงพฤติกรรมการกินอาหารขยะ ที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงามแต่แฝงไปด้วยความอันตราย

61901309 : Major (VISUAL ARTS EDUCATION)

Keyword : Mixed Media Sculpture, Eating behaviors, Junk Food, Junk Food Appearance

MISS SUNISA KAMLAIKAEW : COME AND EAT ME THESIS ADVISOR :
INSTRUCTOR RINYAPHAT NITHIPATTARAAHNAN, Ph.D.

Junk food Eating behaviors of working women became a kind social behavior, as the way to choose the beautiful appearance food without considering of the nutrition, while junk food is very popular in society, nowadays. To exhibit the dangers that come in the forms of junk food with beautiful appearance, 3 dimensional mixed media sculpture creative visual arts have been created, embroidery techniques were used, sequin together with the beads and junk materials. As to demonstrate the distinctive characteristics of junk food that has a beautiful looking, and looks tasty but comes with a hidden hazard. In creating works of art concerning women and food that communicate these 2 aspects, I intend to satire on women with hidden fatness, by using colorful colors to attract the audiences, under title "Come and eat me" with 2 series of mixed media sculptures.

I was inspired by the meal, therefore I have brought working women eating behaviors that have changed from the past, from eating the limited food to survive or to sustain life, to eating food to meet the needs of ones according to their purchasing power. Because there are more foods to choose in present. Eating behaviors therefore have always been changed according to social changes and various factors. Especially, choosing to eat junk food that is cheap, tasty, portable and can be easily eaten everywhere. Furthermore, it is also one of the alternatives in eating for school age and working age in their hurry lives. I want to create the art work that expresses the distinctive characteristics of tasty looking junk food whereas the dangers of them have been presented and created in 2 series of artistic food that demonstrated through mixed media sculpture techniques with embroidery techniques using sequin together with the beads and junk materials. They are 3 dimensional base-relief sculpture, showing a chubby girl between junk food.

This creative art work study that I hopefully that the 2 pieces of work can express and complete visual elements in order to be consistent with the content mentioned above, this series of work will be a reflection of everyone's awareness in beautiful but hidden danger junk food eating behaviors.

กิตติกรรมประกาศ

การค้นคว้าและสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ “มากินฉันลี” สำเร็จลุล่วงได้ด้วย ความอนุเคราะห์ช่วยเหลือจาก ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ปรีชา เกาทอง, อาจารย์ ดร.ริญญาภัทร์ นิธิภัทร อนันต์ และอาจารย์ ดร.พิสิฐ ตั้งพรประเสริฐ ที่ปรึกษาโครงการวิทยานิพนธ์ ที่ให้ความรู้ให้คำแนะนำ ด้านต่างๆ มากมายในการถ่ายทอดอารมณ์ ความรู้สึกสู่การสร้างสรรค์ผลงานศิลปะของข้าพเจ้าออกมา ได้อย่างสมบูรณ์ ครบถ้วนทางอารมณ์ และรูปแบบมาก และให้คำแนะนำ และความรู้ ในการเขียน เอกสารวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สมบูรณ์ครบถ้วน จนสามารถเขียนออกมาได้ตามที่มุ่งหวังเป็นอย่างดี

ขอกราบขอบพระคุณ ศาสตราจารย์เกียรติคุณ พิษณุ ศุภนิมิต, ศาสตราจารย์ ญาณวิทย์ กุญแจทอง และเหล่าคณาจารย์คณะจิตรกรรม ประติมากรรมและภาพพิมพ์ และคณาจารย์คณะ ศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากรทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำ ให้ความรู้ คอยดูแลช่วยเหลือมาโดยตลอด ในช่วงระยะเวลาของการศึกษา

ขอขอบคุณเพื่อน พี่ น้อง Thai craft studio ทุกท่านที่คอยให้ความช่วยเหลือในด้านต่างๆ และคอยเป็นกำลังใจตลอดระยะเวลาในการศึกษา

ขอขอบคุณเพื่อนๆ พี่ๆ น้องๆ ในรุ่น 10 ที่ร่วมฝ่าฟันอุปสรรคต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของ การเรียน การทำงาน โดยเฉพาะในช่วงของการทำศิลปนิพนธ์ ที่ประสบปัญหา การแพร่ระบาดของโรค Covid 19 ทำให้ต้องจัดแสดงงานผ่านระบบออนไลน์ ได้ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน จนกระทั่งสามารถผ่าน อุปสรรคเหล่านั้นมาได้ และออกมาเป็นที่น่าประทับใจ

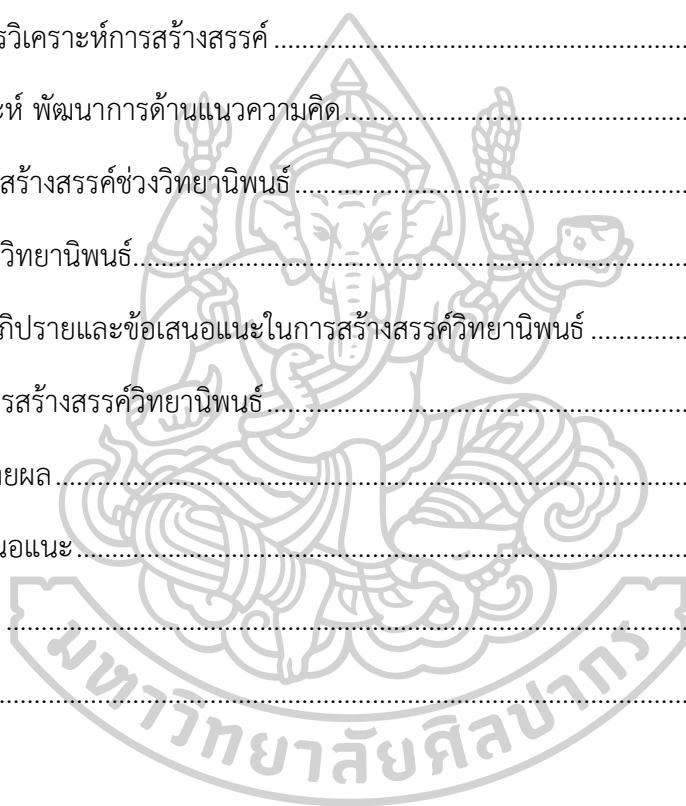
สุดท้ายนี้ขอขอบพระคุณ พ่อ แม่ และครอบครัวที่คอยสนับสนุนในเรื่องของกำลังใจ และ เป็นกำลังใจให้ในเวลาเหนื่อยและท้อให้สามารถมีแรงต่อสู้จนสามารถประสบความสำเร็จ และผ่านพ้น อุปสรรคต่างๆ มาได้จนถึงทุกวันนี้

สุนิสา กำไลแก้ว

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ฌ
สารบัญภาพ.....	ญ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความสำคัญของปัญหาและแรงบันดาลใจ.....	1
1.2 วัตถุประสงค์.....	2
1.3 กรอบแนวความคิดในการสร้างสรรค์.....	3
1.4 สมมติฐานของการศึกษา.....	3
1.5 ขอบเขตการสร้างสรรค์.....	4
1.6 วิธีการศึกษาและการสร้างสรรค์.....	4
1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ.....	5
1.8 วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการสร้างสรรค์.....	5
1.9 งบประมาณที่ใช้ในการสร้างสรรค์.....	6
1.10 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	6
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง.....	7
2.1 แนวคิดและ ทฤษฎี ที่เกี่ยวกับอาหารขยะ.....	8
2.2 ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการกินอาหาร.....	28
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการสร้างสรรค์.....	89

3.1 แนวความคิดและแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงาน	90
3.2 รูปแบบของการสร้างสรรค์	90
3.3 วิธีการดำเนินงาน	94
3.4 รายละเอียดของระยะเวลาในการดำเนินงาน	95
3.5 วัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินงาน	96
3.6 เทคนิค ขั้นตอน และกระบวนการ	105
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์การสร้างสรรค์	129
4.1 วิเคราะห์ พัฒนาการด้านแนวความคิด	130
4.2 ผลงานสร้างสรรค์ช่วงวิทยานิพนธ์	138
สรุปผลงานวิทยานิพนธ์	146
บทที่ 5 สรุปอภิปรายและข้อเสนอแนะในการสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์	147
5.1 สรุปการสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์	147
5.2 อภิปรายผล	149
5.3 ข้อเสนอแนะ	150
รายการอ้างอิง	154
ประวัติผู้เขียน	158



สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 วิเคราะห์อิทธิพลทางด้านรูปแบบของอาหารขยะ	24
ตารางที่ 2 วิเคราะห์ผลงานของศิลปินที่ได้จากรูปแบบการสร้างสรรค์ รูปแบบการทำงาน และ แนวความคิด	72
ตารางที่ 3 ตารางการพัฒนาแบบร่างจากการรวบรวมข้อมูลแบบร่าง	91
ตารางที่ 4 ตารางรายละเอียดของระยะเวลาในการดำเนินงาน	95
ตารางที่ 5 ตารางแสดงการเลือกใช้ วัสดุ และอุปกรณ์ในการสร้างสรรค์ผลงาน	102
ตารางที่ 6 วิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์	136
ตารางที่ 7 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์	144



สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 แฮมเบอร์เกอร์.....	11
ภาพที่ 2 พิซซ่า.....	12
ภาพที่ 3 เฟรนช์ฟรายส์.....	13
ภาพที่ 4 ฮอตดอก.....	14
ภาพที่ 5 บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป.....	15
ภาพที่ 6 ชานมไข่มุก.....	16
ภาพที่ 7 น้ำอัดลม.....	17
ภาพที่ 8 เค้ก.....	18
ภาพที่ 9 คัพเค้ก.....	19
ภาพที่ 10 โดนัต.....	20
ภาพที่ 11 ซีเรียล.....	21
ภาพที่ 12 คุกกี้.....	22
ภาพที่ 13 ไอศกรีม.....	23
ภาพที่ 14 การโฆษณาอาหาร.....	32
ภาพที่ 15 การโฆษณาอาหาร 2.....	34
ภาพที่ 16 ผักผลไม้.....	35
ภาพที่ 17 ลูกกวาด.....	36
ภาพที่ 18 ความสำคัญของสีในอาหาร.....	39
ภาพที่ 19 การจัดจานอาหาร.....	40
ภาพที่ 20 การจัดจานอาหาร 2.....	40
ภาพที่ 21 การจัดจานอาหาร 3.....	41

ภาพที่ 22 การจัดจานอาหาร 4	42
ภาพที่ 23 Pop Art	44
ภาพที่ 24 ‘Whaam!’ 1963	45
ภาพที่ 25 M-Maybe 1965	45
ภาพที่ 26 In the Car 1963	46
ภาพที่ 27 Untitled from Marilyn Monroe 1967	47
ภาพที่ 28 Campbell’s Soup Cans 1962	47
ภาพที่ 29 Campbell’s Soup Cans 1962	48
ภาพที่ 30 French Fries and Ketchup 1963	49
ภาพที่ 31 "Giant BLT (Bacon, Lettuce, and Tomato Sandwich)" (1963)	49
ภาพที่ 32 Spoonbridge and Cherry	50
ภาพที่ 33 Pink and Rose 1890	52
ภาพที่ 34 Kate Jenkins	56
ภาพที่ 35 Fish and Chips for breakfast	57
ภาพที่ 36 Panzer’s 9	58
ภาพที่ 37 Mad about the Macarons	58
ภาพที่ 38 Sweetest Love Print	59
ภาพที่ 39 Teresa Lim	60
ภาพที่ 40 Italy, Cinque Terre	61
ภาพที่ 41 Jusangjeolli Cliff, Jeju Island, Korea	62
ภาพที่ 42 Toa Payoh, Singapore	62
ภาพที่ 43 Venezia	63
ภาพที่ 44 Fernando Botero	64
ภาพที่ 45 Mona Lisa, 1978	65

ภาพที่ 46 Woman with fruit, Bamberg, Germany	66
ภาพที่ 47 Tablao Flamenco, painted in 1984.....	66
ภาพที่ 48 Bather on the Beach	67
ภาพที่ 49 fernando-botero/bather-on-the-beach	68
ภาพที่ 50 Il sogno di Teti.....	69
ภาพที่ 51 Il sogno di Euridice	70
ภาพที่ 52 Il sogno della Sibilla.....	70
ภาพที่ 53 Il sogno di Icaro.....	71
ภาพที่ 54 Untitled, 2536.....	77
ภาพที่ 55 สิ่งที่มีมองเห็น หมายเลข 1	77
ภาพที่ 56 มนุษย์อวกาศ.....	78
ภาพที่ 57 Comedian	81
ภาพที่ 58 Forest of Resonating Lamps – One Stroke, Cherry Blossoms.....	81
ภาพที่ 59 “ทำนบ” (Embankment).....	82
ภาพที่ 60 การเย็บ ปัก ถัก ร้อย	83
ภาพที่ 61 การปักเลื่อม	85
ภาพที่ 62 การปักลูกปัด.....	85
ภาพที่ 63 การปักถมไหม	86
ภาพที่ 64 วัสดุอุปกรณ์ 1	96
ภาพที่ 65 วัสดุอุปกรณ์ 33	96
ภาพที่ 66 วัสดุอุปกรณ์ 3	97
ภาพที่ 67 วัสดุอุปกรณ์ 4	97
ภาพที่ 68 วัสดุอุปกรณ์ 4	97
ภาพที่ 69 วัสดุอุปกรณ์ 5	98

ภาพที่ 70 วัสดุอุปกรณ์ 6	98
ภาพที่ 71 วัสดุอุปกรณ์ 7	99
ภาพที่ 72 วัสดุอุปกรณ์ 8	99
ภาพที่ 73 วัสดุอุปกรณ์ 9	100
ภาพที่ 74 วัสดุอุปกรณ์ 10	100
ภาพที่ 75 วัสดุอุปกรณ์ 11	101
ภาพที่ 78 ภาพร่างผลงานชิ้นที่1	105
ภาพที่ 79 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่1	105
ภาพที่ 80 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่1	106
ภาพที่ 81 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่1	106
ภาพที่ 82 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่1	107
ภาพที่ 83 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่1	107
ภาพที่ 84 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่1	108
ภาพที่ 85 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่1	108
ภาพที่ 86 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่1	109
ภาพที่ 87 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่1	109
ภาพที่ 88 ภาพผลงานชิ้นที่1	110
ภาพที่ 89 ภาพผลงานชิ้นที่1	110
ภาพที่ 90 ภาพร่างผลงานชิ้นที่2	111
ภาพที่ 91 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่2	112
ภาพที่ 92 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่2	112
ภาพที่ 93 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่2	113
ภาพที่ 94 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่2	113
ภาพที่ 95 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่2	114

ภาพที่ 96 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 2	114
ภาพที่ 97 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 2	115
ภาพที่ 98 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 2	115
ภาพที่ 99 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 2	116
ภาพที่ 100 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 2	116
ภาพที่ 101 ภาพผลงานขั้นที่ 2	117
ภาพที่ 102 ภาพร่างผลงานขั้นที่ 3	118
ภาพที่ 103 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3	118
ภาพที่ 104 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3	119
ภาพที่ 105 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3	119
ภาพที่ 106 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3	120
ภาพที่ 107 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3	120
ภาพที่ 108 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3	121
ภาพที่ 109 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3	121
ภาพที่ 110 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3	122
ภาพที่ 111 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3	123
ภาพที่ 112 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3	124
ภาพที่ 113 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3	125
ภาพที่ 114 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3	126
ภาพที่ 115 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 2	127
ภาพที่ 116 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3	127
ภาพที่ 117 ภาพผลงานขั้นที่ 3	128
ภาพที่ 118 รูปภาพผลงานก่อนการสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์	132
ภาพที่ 119 รูปภาพผลงานก่อนการสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์	134

ภาพที่ 120 รูปภาพผลงานก่อนการสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์	135
ภาพที่ 121 รูปภาพผลงานก่อนการสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์	135
ภาพที่ 122 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่1	139
ภาพที่ 123 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่1	139
ภาพที่ 124 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่1	139
ภาพที่ 125 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่2	140
ภาพที่ 126 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่2	140
ภาพที่ 127 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่2	141
ภาพที่ 128 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่3	142
ภาพที่ 129 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่3	142
ภาพที่ 130 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่3	143



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญของปัญหาและแรงบันดาลใจ

การกินเป็นหนึ่งในความต้องการพื้นฐานที่ร่างกายของมนุษย์ต้องการ และถูกทำเป็นกิจวัตรประจำวัน ที่ทำไปโดยอัตโนมัติ เป็นความเคยชินในชีวิตแบบซ้ำๆ จนบางครั้งก็ละเลย หรือว่าลืมที่จะคำนึงถึงเรื่องของสุขภาพ สำหรับบางคนเรื่องกินเป็นเรื่องใหญ่ และนั่นทำให้หลายคนที่ว่ากลายเป็นคนตามใจปาก กินโดยที่ไม่ได้คิดถึงผลดี ผลเสียจากอาหารนั้นๆ และจากสภาพสังคมในปัจจุบันก็บีบบังคับให้เราต้องทำลายสุขภาพไปโดยปริยาย ค่านิยมต่างๆ ที่เกิดขึ้นในสังคมมีอิทธิพลต่อการกินเป็นอย่างมาก ยิ่ง โดยเฉพาะผู้หญิง ผู้หญิงจะใส่ใจกับเรื่องการกินมากกว่าผู้ชาย และเมื่อก้าวเข้าสู่ชีวิตการทำงานคนเหล่านี้จะมีเวลาพักผ่อนน้อยลงเพราะต้องใช้เวลาด้านการทำงาน อาจทำให้ขาดการดูแลสุขภาพของตนเอง ซึ่งโรคของคนวัยทำงานมีสาเหตุหลายอย่างแต่ที่สำคัญคือพฤติกรรมเสี่ยงที่มาเกี่ยวกับวิถีชีวิตสมัยใหม่ที่มีการกินมากขึ้น แต่ขาดกิจกรรมทางกายที่เพียงพอจนก่อให้เกิดโรค และการกินอาหารที่ไม่มีประโยชน์ เช่น อาหารสำเร็จรูป อาหารขยะ ถึงแม้ว่าจะสะดวกสบาย และใช้เวลาไม่นานก็ตาม แต่ถ้าหากเรากินอาหารพวกนี้เป็นประจำย่อมเกิดผลเสียต่อร่างกาย นอกจากจะทำให้อ้วนแล้วยังเป็นตัวการก่อโรคอีกหลายชนิดด้วย เช่น โรคเบาหวาน โรคหัวใจ โรคอ้วน และโรคตับ เป็นต้น¹

ความเร่งรีบในการใช้ชีวิตทำให้คนวัยทำงานขาดการดูแลสุขภาพเอาใจใส่ในแต่ละมื้ออาหาร ต้องการเพียงอาหารที่อร่อยและมีความสะดวกรวดเร็วในการกิน ซึ่งอาหารขยะเป็นสิ่งที่ตอบโจทย์สำหรับใครหลายคน ในเรื่องของความอร่อย และความความสะดวกสบาย โดยเฉพาะภาพ วิดีโอตามสื่อโฆษณาต่างๆ ที่ถ่ายทอดสีสันของอาหารขยะ นอกจากสีที่เกิดจากธรรมชาติแล้ว ยังมีการใช้สีผสมอาหารเพื่อปรุงแต่งอาหารให้สวยงาม รวมถึงการจัดตกแต่งจานอาหารก็มีความสำคัญมาก เพราะช่วยให้อาหารนั้นมองดูน่ากิน มีสีสันตรงตามที่ผู้บริโภคต้องการ ซึ่งมีผลต่อความชอบและการยอมรับของผู้บริโภค² และยังมีผลต่อการตัดสินใจในการกินอาหารเป็นอย่างมาก สำหรับคนที่ไม่ค่อยมีเวลาทำอาหารทานเองแล้วนั้น อาหารขยะเหล่านี้จึงเป็นตัวเลือกที่แสนจะแยบยลใจให้หลายคนซื้อกินเสมอ แต่หากอาหารขยะเหล่านี้ก็มีโทษต่อร่างกายเป็นอย่างมากทั้งทางตรง และทางอ้อม

¹ วิชัช เกษมทรัพย์, **พฤติกรรมบั่นทอนสุขภาพ หม่อมสาววัยทำงาน**. เข้าถึงเมื่อวันที่ 2 ตุลาคม 2562, เข้าถึงได้จาก <http://www.bangkok.go.th/bangrak/page/sub/2917/1/1/nfo/33657>

² Food Network Solution, **Color/สี**, เข้าถึงเมื่อวันที่ 10 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2310/color-E0%B8%AA%E0%B8%B5>

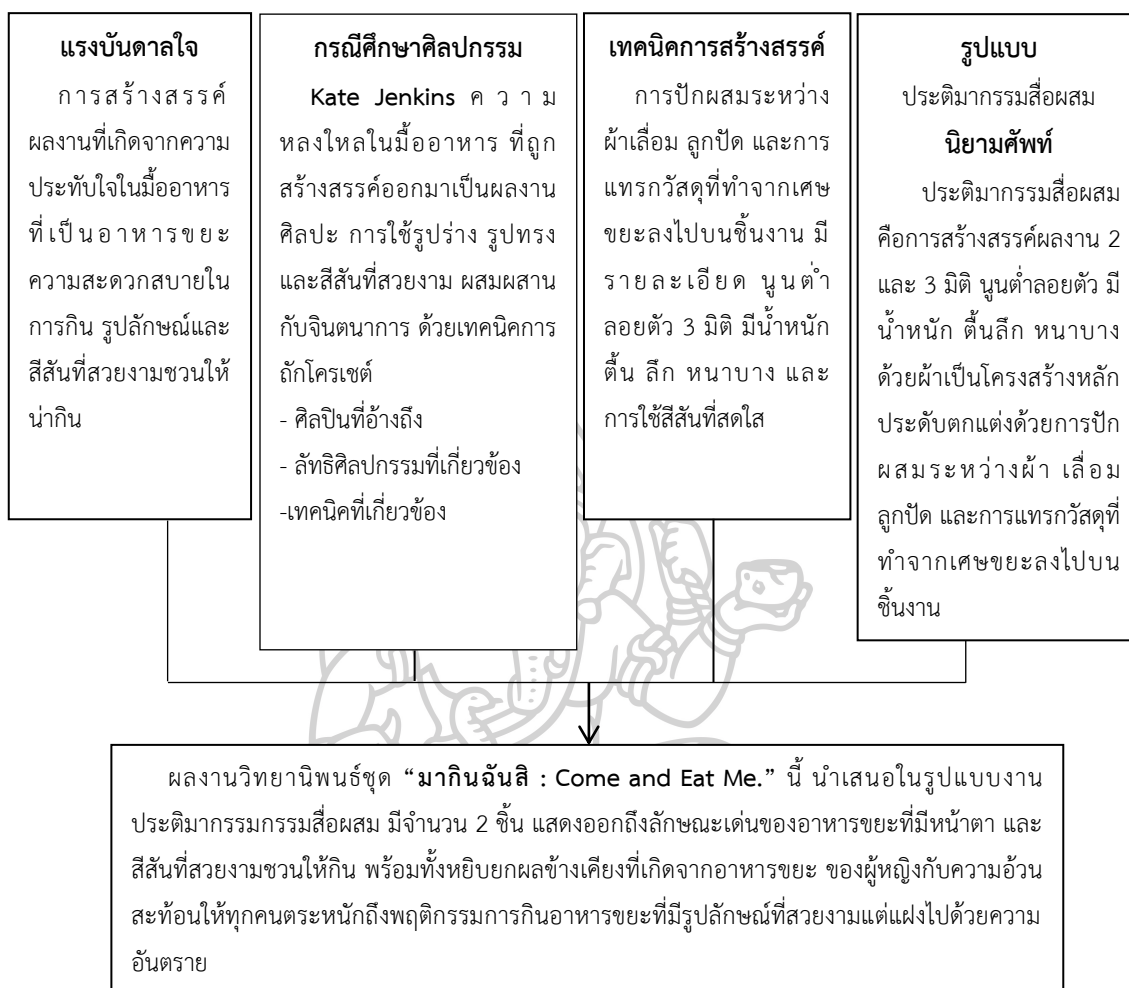
จากแรงบันดาลใจในมื้ออาหาร จึงนำประเด็นพฤติกรรมการกินของผู้หญิงวัยทำงานที่มีการใช้ชีวิตแบบเร่งรีบ เปลี่ยนแปลงจากอดีตที่เป็นการกินอาหารที่มีอยู่อย่างจำกัดเพื่อความอยู่รอด หรือเพื่อประทังชีวิต ไปเป็นการกินอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของแต่ละบุคคลตามกำลังทรัพย์ เพราะในปัจจุบันมีอาหารให้เลือกมากขึ้น ข้าพเจ้าต้องการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะที่แสดงออกถึงลักษณะเด่นของอาหารขยะ จึงหยิบยกลักษณะเด่นของอาหารขยะที่มีหน้าตาสวยงามชวนให้กิน และหยิบยกผลข้างเคียงที่เกิดจากอาหารขยะ ผู้หญิงกับความอ้วน มาสร้างสรรค์เป็นผลงานศิลปะอาหารแสดงออกถึงลักษณะเด่นของอาหารขยะที่มีหน้าตาสวยงามชวนให้กินแต่มีโทษซ่อนอยู่ สร้างสรรค์เป็นผลงานศิลปะที่สื่อความหมายสองแง่คิด แฝงความหมายเชิงล้อเลียน ใช้สีสันทึบสวยงามดึงดูดให้คนเข้ามาสนใจตั้งชื่อของงาน “มากินฉันสิ : Come and Eat Me.” เป็นการสร้างสรรค์ผลงานประติมากรรมสื่อผสม จำนวน 3 ชุด ที่ใช้เทคนิคการปักผสมระหว่างผ้า เลื่อม ลูกปัด และการแทรกวัสดุที่ทำจากเศษขยะลงไปบนชิ้นงาน มีรายละเอียด นูนต่ำ ลอยตัว 3 มิติ มีน้ำหนัก ตื้น ลึก หนา บาง

วิทยานิพนธ์หัวข้อ “มากินฉันสิ” ฉบับนี้ต้องการแสดงถึงเรื่องราวพฤติกรรมการกินของผู้หญิงวัยทำงาน ที่กลายเป็นพฤติกรรมทางสังคมอย่างหนึ่งการเลือกกินอาหารที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงาม โดยเฉพาะการเลือกกินอาหารขยะ ที่มีราคาถูก อร่อย พกพาและกินได้สะดวกในทุกที่ และอาหารขยะเป็นอีกหนึ่งทางเลือกในการกินของคนวัยเรียนและวัยทำงานที่ใช้ชีวิตอย่างเร่งรีบ เพื่อให้ผลงานแสดงออกถึงความอันตรายที่มาในรูปแบบของอาหารขยะ ที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงามเป็นสิ่งสะท้อนให้ทุกคนตระหนักถึงพฤติกรรมการกินอาหารขยะที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงามแต่แฝงไปด้วยความอันตราย

1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาและถ่ายทอดแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานทัศนศิลป์ ที่เกิดจากความประทับใจในมื้ออาหาร ที่เป็นอาหารขยะที่มีรูปลักษณ์สวยงาม
2. เพื่อศึกษาผลงานรูปแบบแนวความคิดที่สามารถถ่ายทอดความสวยงามของอาหารขยะผ่านลักษณะของผลงานโดยมุ่งเน้นการแสดงออกเกี่ยวกับพฤติกรรมการกินทางสังคม
3. เพื่อศึกษาการสร้างสรรค์ผลงานในทัศนศิลป์ โดยใช้รูปแบบประติมากรรมสื่อผสม ด้วยเทคนิคการปักผสมระหว่าง ผ้า เลื่อม ลูกปัด เป็นสื่อกลางในการสร้างสรรค์ผลงาน

1.3 กรอบแนวความคิดในการสร้างสรรค์



1.4 สมมติฐานของการศึกษา

การสร้างสรรค์ผลงานผ่านแนวความคิดพฤติกรรมกรกินอาหารขยะที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงามในรูปแบบประติมากรรมสื่อผสม ด้วยเทคนิคการปักผสมระหว่าง ผ้า เลื่อม และแทรกวัสดุที่ทำจากเศษขยะ จนเกิดเป็นผลงานอาหารขยะที่มีสีสันทสวยงาม ดึงดูด น่ากิน สะท้อนถึงพฤติกรรมกรกินทางสังคม ที่มีการกินอาหารขยะเป็นจำนวนมาก เพราะอาหารขยะมีความสะดวก รวดเร็ว อร่อยและมีรูปลักษณ์ หน้าตาอาหารที่สวยงาม

1.5 ขอบเขตการสร้างสรรค

1.ขอบเขตด้านเนื้อหา

- เนื้อหาสาระของผลงานเป็นการนำเสนอ ในเรื่องของลักษณะเด่นของอาหารขยะที่มีหน้าตา และสีสันทที่สวยงามชวนให้กิน การนำเสนอภาพพจน์การโฆษณา และการตกแต่งจานอาหารที่ดึงดูดผู้บริโภค

2.ขอบเขตด้านเทคนิค

- เป็นผลงานศิลปะประติมากรรมสื่อผสมที่ใช้เทคนิคการปักผสมระหว่างผ้า เลื่อม และลูกปัด ที่แสดงรายละเอียด นูนต่ำ ลอยตัว 3 มิติ การปักผสมระหว่างวัสดุสังเคราะห์และเศษขยะที่มีสีสันทสวยงามแวววาว นำมาปักประกอบขึ้นเป็นชิ้นงานอาหารขยะที่สวยงาม

3.ขอบเขตด้านรูปแบบ

- รูปแบบการนำเสนอผลงานประติมากรรมสื่อผสมที่ใช้เทคนิคการปักผสมระหว่างผ้า เลื่อม และลูกปัด ที่แสดงรายละเอียด นูนต่ำ ลอยตัว 3 มิติ ให้เกิดเป็นภาพลักษณ์อาหารที่สวยงาม สื่อความหมายสองแง่คิด และแฝงความหมายเชิงล้อเลียน

1.6 วิธีการศึกษาและการสร้างสรรค

วิธีการสร้างสรรคผลงานวิทยานิพนธ์ชุด “มากินฉันทสิ” มีขั้นตอนสรุปโดยสังเขปดังนี้

1.รวบรวมข้อมูล ศึกษาและค้นคว้าข้อมูลภาคเอกสาร รวบรวมข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวกับพฤติกรรมกรกินอาหารขยะ และผลกระทบจากการกินอาหารขยะที่เพิ่มขึ้นกับผู้หญิงวัยทำงาน ศึกษา และค้นคว้าทางด้านทัศนศิลป์ ที่ว่าด้วยเทคนิค วิธีการ และกระบวนการถ่ายทอดการสร้างสรรคผลงานที่แสดงถึงความสวยงามที่แฝงไปด้วยโทษของอาหารขยะ

2.ศึกษาเทคนิควิธีการต่างๆ ที่ถ่ายทอดการสร้างสรรคผลงานศิลปะ วัสดุ อุปกรณ์ และรูปแบบการนำเสนอผลงาน

3.การวิเคราะห์ข้อมูล และการสร้างสรรคภาพร่าง เมื่อได้ข้อมูลจากการรวบรวมข้อมูลเบื้องต้นนำมาวิเคราะห์ และสังเคราะห์ออกมาโดยการสร้างสรรคออกแบบชิ้นงานที่ได้จากแนวความคิดที่เกี่ยวกับพฤติกรรมกรกินของผู้หญิงวัยทำงานที่นิยมกินอาหารขยะ จากภาพพจน์ของอาหาร และผลของการโฆษณา นำเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อรับคำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไขให้ผลงานมีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น และเกิดการพัฒนาในการสร้างสรรคผลงานจริงในครั้งต่อไป

4.ขั้นตอนการสร้างสรรคผลงานจริง นำแบบภาพร่างที่ได้รับการปรับปรุงแก้ไขโดยเกือบสมบูรณ์มาพัฒนาสร้างสรรคต่อเป็นผลงานประติมากรรมสื่อผสม ที่ใช้เทคนิคการปักผสมระหว่างผ้า เลื่อม และลูกปัด ที่แสดงรายละเอียด นูนต่ำ ลอยตัว 3 มิติ

1.7 นิยามศัพท์เฉพาะ

พฤติกรรมการกินทางสังคม หมายถึง พฤติกรรมการกินของมนุษย์ จะเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ตามการเปลี่ยนแปลงทางสังคม และปัจจัยต่างๆ เช่น เพศ อายุ ความรู้ ฐานะทางเศรษฐกิจ สังคม ศาสนา และขนบธรรมเนียมประเพณี พฤติกรรมต่างๆ ของมนุษย์ที่อยู่ร่วมกันในสังคม มีอิทธิพลส่งต่อกัน หรือมีปฏิริยาทางสังคมแก่กัน ซึ่งพฤติกรรมการกินทางสังคมก็ส่งผลกระทบต่อพฤติกรรมการกินแต่ละบุคคลด้วย เช่น การกินอาหารขยะที่สื่อถึงค่านิยมตะวันตกที่มีความทันสมัย เป็นต้น

อาหารขยะ และอาหารสำเร็จรูป หมายถึง อาหารที่ผลิตเรียบร้อยพร้อมกินที่บรรจุในภาชนะที่มิดชิด เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการน้อย มีแคลอรีสูง ส่วนใหญ่ประกอบด้วย ไขมัน คาร์โบไฮเดรต หรือโซเดียมในปริมาณมาก เช่น อาหารแช่แข็ง อาหารกระป๋อง บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป น้ำอัดลม ของหวาน อาหารทอด ขนมขบเคี้ยว ขนมปังกรอบ ซึ่งมีสีสังสวยงาม นอกจากสีที่เกิดจากธรรมชาติแล้ว ยังมีการใช้สีผสมอาหารเพื่อปรุงแต่งอาหารให้สวยงาม รวมถึงการจัดตกแต่งจานอาหารก็มีความสำคัญมาก เพราะช่วยให้อาหารนั้นมองดูน่ากิน มีสีสังตรงตามที่ผู้บริโภคต้องการ ซึ่งมีผลต่อความชอบและการยอมรับของผู้บริโภค และยังมีผลต่อการตัดสินใจในการกินอาหารเป็นอย่างมาก หากรับประทานบ่อยครั้งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพ เป็นปัจจัยก่อให้เกิดโรคต่างๆ

ประติมากรรมสื่อผสม หมายถึง การสร้างสรรค์ผลงานที่ใช้รูปแบบการสร้างสรรค์มากกว่า 2 สื่อ โดยมีจิตรกรรม 2 มิติ ประติมากรรม 2 มิติ และประติมากรรม 3 มิติ สร้างสรรค์ออกมาเป็นงานชิ้นเดียวกัน

1.8 วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการสร้างสรรค์

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงานชุดนี้ ได้แบ่งออกเป็นสองส่วน คือ ส่วนของการร่างภาพ และส่วนของการสร้างสรรค์ผลงานจริง โดยรายละเอียดดังนี้

สำหรับใช้ในการร่างภาพต้นแบบ

วัสดุ

- | | |
|----------|---------------|
| 1. ดินสอ | 2. ยางลบ |
| 3. สี | 4. สมุดวาดภาพ |

อุปกรณ์

1. คอมพิวเตอร์
2. อุปกรณ์สำหรับเก็บข้อมูล (Flash Drives)

สำหรับใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน

วัสดุ

- | | | |
|--------------------------|--|------------------|
| 1. ด้าย Venus 60 สีต่างๆ | 2. ลูกปัด ขนาดเล็ก กลาง ใหญ่ รูปแบบต่างๆ | |
| 3. แล็บผ้า | 4. เลื่อม ขนาด 3 มิล -18 มิล รูปแบบต่างๆ | |
| 5. ผ้าชนิดต่างๆ | 6. แท่งกาว | 7. กาวลาเท็กซ์ |
| 8. กาวยู่อู๋ | 9. ฝาจิบ | 10. หลอดน้ำ |
| 11. ตะเกียบ | 12. ไฟแช็ค | 13. สีอะคริลิก |
| 14. กระดาษสาแบบบาง | 15. นี้อต | 16. แผ่นอะคริลิก |
| 17. ใยสังเคราะห์ | 18. ยูรีเทน | 19. โฟม |

อุปกรณ์

- | | | |
|----------------------------|---------------------|-------------|
| 1. สะติงกลม สะติงเหลี่ยม | 2. เข็ม เบอร์ 8 -11 | 3. เข็มหมุด |
| 4. กรรไกรตัดผ้า, ตัดชีด้าย | 5. ตัวร้อยด้าย | 6. ปืนกาว |
| 7. ไม้บรรทัด | 8. คัตเตอร์ | 9. ไขควง |
| 10. ค้อน | 11. พู่กัน | 12. สว่าน |

1.9 งบประมาณที่ใช้ในการสร้างสรรค์

(โดยประมาณ) ไม่เกิน 50,000 บาท

รายการ	จำนวนเงิน/บาท
ค่าขยายภาพต้นแบบ	1,000 บาท
ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการสร้างสรรค์ผลงาน	25,000 บาท
ค่าเดินทาง	1,000 บาท
ค่าจัดทำเอกสาร	10,000 บาท
รวม	37,000 บาท

1.10 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ศึกษาและถ่ายทอดแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานทัศนศิลป์ ที่เกิดจากความประทับใจในมื้ออาหารที่เป็นอาหารขยะ ที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงาม แต่มาพร้อมกับโทษต่อร่างกาย
2. สามารถสร้างสรรค์ผลงานผ่านแนวความคิดที่สามารถถ่ายทอด ความสวยงามของอาหารขยะ ลักษณะของผลงานโดยมุ่งเน้นการแสดงออกเกี่ยวกับพฤติกรรมการกินทางสังคม
3. สามารถการสร้างสรรค์ผลงานในรูปแบบทัศนศิลป์ โดยใช้เทคนิคประติมากรรมสื่อผสม ด้วยเทคนิคการปักผสมระหว่าง ผ้า เลื่อม ลูกปัด เป็นสื่อกลางในการสร้างสรรค์ผลงาน

บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

เนื่องด้วยศิลปินพจน์ชุดนี้ได้มีการสร้างสรรค์ โดยมีการอ้างอิงข้อมูลจากเอกสาร ตำราต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารขยะ อาหารสำเร็จรูป รวมไปถึงพฤติกรรมการกินอาหารขยะของผู้หญิงวัยทำงาน อิทธิพลในการกินอาหารที่เกิดจากสังคม และสื่อโฆษณา และโรคต่างๆ ที่เกิดจากการกินอาหารขยะ การศึกษาศิลปินที่มีความเกี่ยวข้องในการสร้างสรรค์ผลงาน พร้อมศึกษาการสร้างสรรค์งานในรูปแบบงานประติมากรรมสื่อผสม (Mixed media sculpture) เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการสร้างสรรค์ผลงานของข้าพเจ้าทางด้านรูปแบบของผลงาน ซึ่งนำเสนอเป็นหัวข้อต่างๆ ดังนี้

2.1. แนวคิดและ ทฤษฎี ที่เกี่ยวกับอาหารขยะ

- 2.1.1 ความหมายของอาหารขยะ
- 2.1.2 อันตรายและโรคที่มาจากอาหารขยะ
- 2.1.3 อิทธิพลทางด้านรูปแบบของอาหารขยะ

2.2. ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการกินอาหาร

- 2.2.1 อิทธิพลที่มีผลต่อการกินอาหาร

2.3. ผลงานงานศิลปกรรมที่เกี่ยวข้อง

- 2.3.1 ลัทธิศิลปกรรมที่เกี่ยวข้อง
- 2.3.2 ศิลปินที่อ้างอิงถึง
- 2.3.3 เทคนิคที่เกี่ยวข้อง

2.1. แนวคิดและ ทฤษฎี ที่เกี่ยวกับอาหารขยะ

2.1.1 ความหมายของอาหารขยะ

อาหารขยะ (Junk Food) คือ อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำ อาหารขยะส่วนใหญ่ ประกอบไปด้วย แป้ง ไขมัน น้ำตาล เกลือ แต่มีปริมาณ โปรตีน วิตามิน เกลือแร่ เส้นใย อยู่น้อย ตัวอย่าง เช่น มันฝรั่งทอด น้ำอัดลม อาหารว่าง หรือขนมขบเคี้ยว ข้าวโพดคั่ว แสมเบอร์เกอร์ซึ่งทุกวันนี้สังคมไทยเปลี่ยนแปลงไปมากทำให้วิถีชีวิตและพฤติกรรมของคนเมืองเปลี่ยนไป ต้องฝากท้องกับอาหารสำเร็จรูป ซึ่งส่วนใหญ่มาในรูปแบบอาหารตะวันตกประเภทสะดวกซื้อ เร็ว อิ่ม ทำให้ร้านสะดวกซื้อมีเพิ่มมากขึ้น เพราะหาซื้อได้ทั่วไปถูกปากคนรุ่นใหม่ พกพาไปได้สะดวก อาหารขยายนอกจากมีปริมาณ แป้ง ไขมัน น้ำตาล และเกลือสูงแล้ว ยังมีวัตถุเจือปนอาหาร เช่น ผงชูรส สารกันบูด สีผสมอาหาร ทำให้มีผลต่อสุขภาพร่างกายดั่งนั้น อันตรายหรือภัยมืดที่เกิดจากการรับประทานอาหารขยะ โดยไม่ได้รับประทานอาหารที่มีสารอาหารสมดุลครบถ้วนอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกายได้³

คำว่า (Junk food) เป็นศัพท์แสลงของอาหาร ที่มีสารอาหารจำกัดหรือที่เรียกกันว่า “อาหารขยะ” หมายถึงอาหารที่ให้ประโยชน์ทางโภชนาการน้อย และถ้ากินมากหรือกินเป็นประจำจะเกิดโทษต่อร่างกายอาหารขยะส่วนใหญ่ประกอบไปด้วย น้ำตาล ไขมัน และแป้ง แต่มีส่วนผสมของ โปรตีน วิตามิน และเกลือแร่น้อยมาก เช่น ลูกอม น้ำอัดลม อาหารจานด่วน ขนมขบเคี้ยว บะหมี่ซอง อาหารกลุ่มนี้ส่วนใหญ่เป็นแป้งที่ขัดสีเอาเส้นใย และวิตามินออกหมด ใช้น้ำตาลที่ผ่านการฟอกขาวและเติมด้วยสารแต่งสี / กลิ่น รสตามด้วยกระบวนการทอดเป็นต้น⁴

2.1.2 อันตรายและโรคที่มาจากอาหารขยะ

อาหารขยะส่วนใหญ่มีคาร์โบไฮเดรตชนิดไม่ดี ไขมัน และโซเดียมในปริมาณมาก หากได้รับสารอาหารเหล่านี้เป็นประจำจะเกิดการสะสมในร่างกายและส่งผลกระทบต่อสุขภาพในระยะยาว ดังนี้

- **คาร์โบไฮเดรต** แบ่งออกเป็นคาร์โบไฮเดรตเชิงเดี่ยว (Simple Carbohydrate) คือน้ำตาลชนิดต่าง ๆ ทั้งน้ำตาลสังเคราะห์และน้ำตาลที่พบตามธรรมชาติในนมและผลไม้ กับคาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อน (Complex Carbohydrate) ซึ่งเป็นคาร์โบไฮเดรตชนิดดีที่ควรเลือกรับประทาน พบได้ใน

³ อารี ชูวิสิฐกุล, **ภัยมืดจากอาหารขยะ**, เข้าถึงเมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก http://lib3.dss.go.th/fulltext/dss_j/2551_56_176_P1_2.pdf

⁴ ขนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์, **อาหารขยะ**, เข้าถึงเมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก http://www.dss.go.th/images/st-article/ct_10_2550_JunkFood.pdf

พืชตระกูลถั่ว ข้าว ผัก และธัญพืช หากเป็นธัญพืชที่ไม่ผ่านการขัดสีก็จะยิ่งอุดมด้วยคุณค่าทางสารอาหารและไฟเบอร์

ส่วนคาร์โบไฮเดรตเชิงเต็ยว้นั้ย่อยง่าย ร่างกายจึงดูดซึ่มเข้าสู่กระแสเลือดได้อย่างรวดเร็วในรูปของน้ำตาลกลูโคส เมื่อระดับน้ำตาลในเลือดเพิ่มขึ้น ตับอ่อนจะตอบสนองด้วยการหลั่งอินซูลิน ซึ่งเป็นฮอร์โมนที่มีหน้าที่กระตุ้นให้ร่างกายนำน้ำตาลไปใช้เป็นพลังงาน แต่หากน้ำตาลในเลือดมีปริมาณมากจนร่างกายใช้ไม่ได้ไม่หมด อินซูลินจะส่งสัญญาณให้ตับเก็บน้ำตาลเอาไว้ และนำออกมาใช้เมื่อร่างกายมีระดับน้ำตาลในเลือดต่ำ

การบริโภคอาหารที่มีคาร์โบไฮเดรตเชิงเต็ยว้นั้ย่อยง่ายน้ำตาลในปริมาณมากเป็นประจำ เช่น ขนมอบ คุกกี้ น้ำอัดลม น้ำผลไม้ และอาหารเข้าซีเรียล ทำให้ตับอ่อนต้องหลั่งอินซูลินเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องจนร่างกายไม่ตอบสนองต่ออินซูลิน หรือเรียกว่ามีภาวะดื้ออินซูลิน หมายถึงผู้ที่มีน้ำตาลตกค้างอยู่ในกระแสเลือด ซึ่งเสี่ยงต่อโรคเบาหวานและโรคอ้วน

- ไขมัน แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือไขมันอิ่มตัวหรือไขมันไม่ดี ซึ่งเป็นไขมันจากเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนย เนยแข็ง และไขมันไม่อิ่มตัวหรือไขมันดี พบได้จากพืชและปลา บางชนิด เช่น น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันมะกอก และถั่วต่าง ๆ ทั้งนี้ ไขมันที่มักใช้ในกระบวนการผลิตอาหารขยะและอาหารแปรรูป คือไขมันทรานส์สังเคราะห์ ซึ่งเป็นไขมันอิ่มตัวชนิดหนึ่ง เกิดจากกระบวนการทางเคมีที่เรียกว่าไฮโดรจีเนชัน (Hydrogenation) คือการเติมโมเลกุลไฮโดรเจนลงไปในน้ำมันพืช เพื่อลดกลิ่นเหม็นหืนและยืดอายุการเก็บรักษา ซึ่งส่งผลเสียต่อสุขภาพอย่างมาก เพราะไขมันทรานส์สังเคราะห์จะไปลดปริมาณคอเลสเตอรอลชนิดดี (HDL) และเพิ่มปริมาณคอเลสเตอรอลชนิดไม่ดี (LDL) ในร่างกาย การบริโภคอาหารที่มีไขมันทรานส์เป็นส่วนประกอบเป็นประจำ เช่น อาหารทอด ขนมกรุบกรอบ พิซซา จึงอาจทำให้มีภาวะคอเลสเตอรอลสูง และเสี่ยงต่อสารพัดโรค เช่น โรคหัวใจ หัวใจขาดเลือด เส้นเลือดในสมองแตก เป็นต้น

- โซเดียม เป็นองค์ประกอบหนึ่งของเกลือที่บริโภคกันอยู่เป็นประจำ มีคุณสมบัติช่วยป้องกันร่างกายสูญเสียน้ำ รักษาสมดุลของของเหลวภายในร่างกาย และควบคุมความดันโลหิตให้อยู่ในระดับปกติ หากบริโภคอาหารที่มีโซเดียมปริมาณมาก เช่น ขนมกรุบกรอบ มันฝรั่งทอด อาจก่อให้เกิดภาวะบวม น้ำ ทำให้รู้สึกหงุดหงิด อึดอัด และมีอาการบวมตามส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย ทั้งยังเสี่ยงต่อภาวะความดันโลหิตสูง ซึ่งอาจส่งผลให้เกิดโรคหัวใจตามมาได้อีกด้วย

การบริโภคอาหารขยะเป็นประจำนั้นนอกจากจะเสี่ยงเกิดโรคเบาหวาน โรคหัวใจ โรคอ้วน และโรคหลอดเลือดสมอง ยังอาจส่งผลให้ระบบต่าง ๆ ของร่างกายทำงานผิดปกติ ดังนี้

- ระบบหัวใจ โรคอ้วนที่มีสาเหตุส่วนหนึ่งมาจากการรับประทานอาหารขยะ อาจก่อให้เกิดภาวะแทรกซ้อนที่กระทบต่อระบบทางเดินหายใจ เช่น โรคหอบหืด หายใจถี่ เป็นต้น

- **ระบบประสาทส่วนกลาง** งานวิจัยหลายชิ้นอ้างว่าการบริโภคอาหารขยะเป็นประจำมีแนวโน้มก่อให้เกิดโรคซึมเศร้าได้

- **ระบบกระดูก** โรคอ้วนส่งผลให้ความหนาแน่นของมวลกระดูกและมวลกล้ามเนื้อลดลง และอาจทำให้กระดูกแตกหรือหักได้ง่าย นอกจากนี้ การบริโภคคาร์โบไฮเดรตและน้ำตาลทำให้เสี่ยงมีปริมาณกรดในช่องปากเพิ่มมากขึ้น ซึ่งกรดเหล่านี้อาจทำลายสารเคลือบฟัน (Tooth Enamel) และทำให้เกิดฟันผุ

- **ระบบผิวหนัง** เช่น เกิดอาการผื่นผิวหนังอักเสบ เนื่องจากมีงานวิจัยชิ้นหนึ่งพบว่าเด็กและวัยรุ่นที่รับประทานอาหารขยะอย่างน้อยสัปดาห์ละ 3 ครั้ง มีแนวโน้มเกิดโรคนี้มากขึ้น

- **ระบบสืบพันธุ์** การรับประทานอาหารขยะเป็นประจำอาจส่งผลให้ระบบสืบพันธุ์ทำงานผิดปกติ โดยมีงานวิจัยอ้างว่าการบริโภคอาหารแปรรูปปนเปื้อนพาทาเลต (Phthalates) ซึ่งเป็นสารเคมีชนิดหนึ่งที่มักนำมาใช้ผลิตภาชนะพลาสติกบรรจุอาหาร อาจขัดขวางการทำงานของฮอร์โมนในร่างกาย ก่อให้เกิดปัญหาต่อระบบสืบพันธุ์ และในหญิงตั้งครรภ์อาจส่งผลกระทบต่อทารกพิการแต่กำเนิดได้⁵



⁵ พบแพทย์, **อาหารขยะ ทำให้ถึงอันตรายต่อสุขภาพ**, เข้าถึงเมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.pobpad.com/อาหารขยะทำให้ถึงอันตรายต่อสุขภาพ>

2.1.3 อิทธิพลทางด้านรูปแบบของอาหารขยะ

- แฮมเบอร์เกอร์ (Hamburger)



ภาพที่ 1 แฮมเบอร์เกอร์

ที่มา : <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn%3AAND9GcRvnJNXsQFwvgHXuRiWlalCFJ1Tb4bJ5IBkkrkejRMW4z3PCou4&usqp=CAU>

แฮมเบอร์เกอร์ (Hamburger) หรือเรียกสั้น ๆ ว่า เบอร์เกอร์ (Burger) เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่อยู่ภายในประเภทเดียวกับแซนวิช ประกอบด้วยเนื้อสัตว์ปรุงแล้วที่มีลักษณะเป็นแผ่นสอดใส่อยู่ตรงกลาง อาทิ เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อปลาทอด หรือเป็นเนื้อสัตว์หลายประเภทผสมกัน ประกบบนล่างด้วยขนมปังแผ่นกลม มีการสอดใส่ด้วยผักชนิดต่างๆ เช่น มะเขือเทศ ผักกาดหอม หอมหัวใหญ่ ชีสและเครื่องปรุงรสอื่น เช่น มัสตาร์ด มายองเนส ซอสมะเขือเทศ เป็นต้น แฮมเบอร์เกอร์เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมและแพร่หลายไปทั่วโลก⁶

⁶ วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี, แฮมเบอเกอร์, เข้าถึงเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/แฮมเบอเกอร์>

- พิซซ่า (Pizza)



ภาพที่ 2 พิซซ่า

ที่มา : <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn%3AANd9GcRcXX5mW1az4V2QoQI4UnX4yDwoHe-9JPODqZPYRdU9bPgfCngd&usqp=CAU>

พิซซ่า (Pizza) เป็นอาหารอิตาเลียน คำว่า "พิซซ่า" ตรงกับภาษาอังกฤษว่า "พาย" นิยมกันมาก ในสหรัฐอเมริกา และเป็นที่ยอมรับของคนไทย เมื่อไม่นานมานี้ พิซซ่าประกอบด้วย 3 ส่วน คือ แผ่นแป้ง ซอส และเครื่องแต่งหน้า แผ่นแป้งมีหลายตำรับอาจใช้ผงฟู หรือยีสต์ แผ่นแป้งที่ขึ้นฟูด้วยผงฟู จะกรอบ แบบแคร็กเกอร์ (Cracker) ส่วนยีสต์จะทำให้แผ่นแป้งเหนียว และนุ่ม พิซซ่าซอสทำจาก มะเขือเทศสด ปั่นรสตามชอบ และใส่เครื่องเทศ ให้มีกลิ่นเฉพาะ บางตำรับใส่ใบโหระพากานพลู ใบ กระวาน และอื่น ๆ แต่ส่วนใหญ่ นิยมใส่ผง อริกาโน บางคนใช้ซอสมะเขือเทศที่ขายตามท้องตลาดแทนพิซซ่าซอสนี้เลย เครื่องแต่งหน้าที่นิยมคือ แฮม ไส้กรอก หรือ เนื้อสัตว์ ประเภทต่าง ๆ ตามชอบ ส่วนผักมักใช้ พริกหวาน หอมใหญ่ มะกอกฝรั่ง และเห็ด สิ่งที่ขาดไม่ได้คือ เนยแข็ง (mozzarella cheese) สำหรับโรยหน้า⁷

⁷ เนตรนภิส วัฒนสุชาติ, พิซซ่า, เข้าถึงเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.ku.ac.th/e-magazine/december43/agri/pizza.html>

- เฟรนช์ฟรายส์ (French fries)



ภาพที่ 3 เฟรนช์ฟรายส์

ที่มา : <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn%3AAND9GcSLcqsioEeihse0H9NYmxDC1HcmE2wNMp1rLmmdhFYqWyxi5wTH&usqp=CAU>

เฟรนช์ฟรายส์ (French fries) มันฝรั่งทอดแบบแท่ง ซึ่งเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมสูงในอเมริกา ในขณะเดียวกันในบ้านเราก็พบเฟรนช์ฟรายส์ได้ทั่วไป บ้างก็เสิร์ฟมาพร้อมกับอาหารจานด่วน บ้างก็มีในอาหารฝรั่ง และบ้างก็กลายเป็นของกินเล่นที่แม่แต่หน้าโรงเรียนก็มีให้นักเรียนได้ซื้อกินกัน ทุกวันนี้ไม่เพียงเฟรนช์ฟรายส์ รายที่ใส่เกลือป่นให้มีรสเค็มเท่านั้น แต่เฟรนช์ฟรายส์ ได้พัฒนารสชาติให้แตกต่างไปจากเดิมด้วยการใช้สารปรุงแต่งรสอาหารจนกลายเป็นเฟรนช์ฟรายส์รสบาร์บีคิว รสไก่ รสปาปริก้า เป็นต้น

ถึงแม้ว่าเฟรนช์ฟรายส์ จะทำมาจากมันฝรั่ง ซึ่งในความเป็นจริงแล้วน่าจะเป็นอาหารสุขภาพที่ดี เพราะ “มันฝรั่ง” เป็นอาหารที่มีคุณค่าด้านโภชนาการไม่น้อย แต่ในความจริงกว่าก็คือ มันไม่ได้เป็นอย่างนั้น เพราะ เฟรนช์ฟรายส์ มีขั้นตอนการทำที่ไม่ส่งผลดีต่อสุขภาพอย่างที่ควรจะเป็น นั่นคือการทอดเฟรนช์ฟรายส์ ให้กรอบนอก นุ่มใน และกรอบนาน และยังเป็นอาหารที่ให้พลังงานค่อนข้างสูงอีกด้วย⁸

⁸ Food Story อาหาร, เฟรนช์ฟรายส์ มันฝรั่งแท่ง แฝงอันตราย, เข้าถึงเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://www.matichonacademy.com/content/food-story/article_21808

- ฮอตดอก (Hotdog)



ภาพที่ 4 ฮอตดอก

ที่มา : https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn%3AANd9GcQ1lCAwtAe3btc_2s0X8J8cY89tz5hntT6OIXGCBGQHe1gXMYYYbl&usqp=CAU

ฮอตดอก (Hotdog) เป็นไส้กรอกหนึ่ง หรืออย่าง ซึ่งวางในขนมปังที่ผ่ากลางแนวยาว โดยรับประทานในรูปแบบคล้ายแซนด์วิช มีส่วนประกอบหลักเนื้อสัตว์ และที่นิยมใช้ทำฮอตดอกคือเนื้อวัว , หมู หรือ ไก่ หรืออาจเป็นเนื้อสัตว์สามหรือสองชนิดนี้ผสมรวมกันก็ได้ เครื่องปรุงที่นิยมรับประทานข้างเคียงได้แก่ มัสตาร์ด, ซอสมะเขือเทศ, หอมใหญ่, มายองเนส, แดงกวาดอง, เนยแข็ง, ซีลีคอนการ์เน และเซาเออร์เคราท์

ฮอตดอกถือกำเนิดมานานกว่า 3,500 ปีแล้วในยุคบาบิโลเนีย มีลักษณะเป็นเนื้อหมักเครื่องเทศ ยัดไว้ในไส้สัตว์ ชาวโรมันเรียกอาหารประเภทนี้ว่า "Salsus" และเป็นชื่อของคำว่า "Sausage" หรือไส้กรอกในภาษาอังกฤษ ในยุคกลาง เมืองต่าง ๆ ของทวีปยุโรปได้พัฒนาสูตร รสชาติ และรูปร่างของไส้กรอกของตนเอง และตั้งชื่อไส้กรอกตามชื่อเมืองที่เป็นถิ่นกำเนิด เช่น ไส้กรอกเวียนนา เป็นต้น

คำว่าฮอตดอกกลายเป็นคำที่ติดปากชาวอเมริกันทั่วไป จนเลิกเรียกไส้กรอกด้วยคำอื่น ๆ และยังทำให้ชาวโลกคิดว่าฮอตดอกเป็นอาหารที่ชาวอเมริกันคิดขึ้นมาอีกด้วย⁹

⁹ วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี, **ฮอตดอก**, เข้าถึงเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/ฮอตดอก>

- บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (Instant noodles)



ภาพที่ 5 บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

ที่มา : https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn%3AAND9GcQnizyl7L590jlO0yXiR0b_x_7BLvFil46v5eBEhSLYVmyjVXMg&usqp=CAU

บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป คือบะหมี่แห้งที่กึ่งเตรียมทำมาให้แล้ว โดยปกติจะทานเมื่อได้เติมน้ำร้อนประมาณ 3-5 นาที ในปัจจุบันได้มีมากมายหลายยี่ห้อ มีทั้งชนิดซอง-ถ้วยและมีรสชาติต่างๆ มากมาย ถึงแม้ว่าผู้ผลิตส่วนใหญ่จะมาจากทวีปเอเชีย ไม่ว่าจะเป็น จีน ญี่ปุ่น เวียดนาม ไทย เกาหลี แต่บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมีการนิยมนทานกันในยุโรป อเมริกาเหนือ หรืออเมริกาใต้ ในประเทศไทย ชาวไทยมักเรียกกันติดปากว่า มาม่า ตามยี่ห้อของผลิตภัณฑ์ที่คุ้นเคย

ในทางโภชนาการ บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปไม่ได้ให้สารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายแต่อย่างใด มีพลังงานแคลอรีสูง มีองค์ประกอบของไขมันอิ่มตัว และโซเดียมสูงมาก ความสะดวกต่อการบริโภค และราคาถูกจึงทำให้เป็นที่นิยมอย่างมากของคนทุกกลุ่ม แต่การกินบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมากกว่า 2 ครั้งต่อสัปดาห์จะก่อให้เกิดความบกพร่องของระบบเผาผลาญอาหาร ซึ่งทำให้เสี่ยงต่อการเป็นโรคหัวใจ, เบาหวาน และอาการหลอดเลือดในสมองตีบ¹⁰

¹⁰ วิกีพีเดีย สารานุกรมเสรี, **บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป**, เข้าถึงเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป>

- ชานมไข่มุก (Pearl Milk Tea)



ภาพที่ 6 ชานมไข่มุก

ที่มา : <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn%3AANd9GcQ4RIJdmJvAc81sbHhUgYxsq5qY7ZkOeQ3rUDyIP5JMTpO3maXS&usqp=CAU>

ชานมไข่มุก (Pearl Milk Tea) เครื่องดื่มประจำชาติไต้หวัน ก่อกำเนิดในช่วงปี 1980 เคี้ยวหนึบหนับ ลูกกลม ๆ ที่ทำมาจากแป้งมันสำปะหลังนี่เป็นที่นิยมนำมาใส่ในเครื่องดื่ม คนส่วนใหญ่นิยมเรียกว่า "ไข่มุก"

ชาไข่มุกแบ่งได้เป็น 2 อธิพิพลใหญ่ ๆ คือ ชารสผลไม้ และ ชานม แต่ก็ยังมีบางร้านค้านำเสนอเมนูแบบผสมเป็น "ชานมรสผลไม้" ในชานมส่วนใหญ่ มักใช้นมผง หรือ ครีมเทียม มีบางสูตรก็ใช้นมสดมาแทนได้เหมือนกัน หรืออาจจะเป็นสูตรน้ำผลไม้ปั่น ไอศกรีมปั่น เพิ่มไข่มุก ร้านเครื่องดื่มส่วนใหญ่ในอเมริกาขาย "นมปั่น" ด้วย ซึ่งหน้าตาก็คล้ายกับชาไข่มุกแต่ไม่มีส่วนประกอบของชาเลย ร้านอาหารเล็ก ๆ บางร้านเลือกใช้ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล เช่น น้ำผึ้ง อคาเว่ สตีเวีย และ แอสปาร์แตม ขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้า¹¹

¹¹ วิกีพีเดีย สารานุกรมเสรี, **ชานมไข่มุก**, เข้าถึงเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/ชานมไข่มุก>

- น้ำอัดลม (soft drink)



ภาพที่ 7 น้ำอัดลม

ที่มา : <https://thethaiger.com/news/national/bangkok-authorities-aim-to-remove-sugary-soft-drinks-from-schools>

น้ำอัดลมเป็นเครื่องดื่มที่ผู้คนชื่นชอบในยามอากาศร้อน โดยดื่มพร้อมกับการใส่น้ำแข็งเย็นๆ เพื่อดับกระหายคลายร้อน เพราะเหตุผลที่ทำให้รู้สึกสดชื่นได้ไว มีรสชาติอร่อย ราคาถูก สามารถหาซื้อได้ง่าย อีกทั้งยังมีให้เลือกหลากหลายรสชาติหลายแบรนด์ ซึ่งบรรจุอยู่ในภาชนะที่เป็นรูปแบบกระป๋อง ขวดแก้ว และขวดพลาสติก จึงทำให้น้ำอัดลมเป็นเครื่องดื่มที่คนทั่วโลกนิยมกันอย่างมาก

น้ำอัดลมเป็นเครื่องดื่มที่ไม่มีคุณค่าทางสารอาหาร แต่ให้พลังงานและความอึดแ่งร่างกายอย่างรวดเร็ว โดยน้ำอัดลมปริมาณ 1 ลิตร ให้พลังงาน 424 กิโลแคลอรี ประกอบไปด้วยส่วนผสมหลักๆ 3 อย่าง คือ

-น้ำ อาจมาจากน้ำประปาหรือน้ำบาดาลที่ผ่านการกรองและฆ่าเชื้อโรคแล้ว

-น้ำตาล

-สารปรุงแต่ง กลิ่น และสี อีกทั้งยังมีกรดคาร์บอนิกที่อัดใส่เข้าไป เพื่อให้มีความซ่าเกิดเป็นฟอง สร้างความสดชื่นขณะดื่ม รวมถึงกรดฟอสฟอริก คาเฟอีน และสารกันบูดอีกด้วย¹²

¹² Nationtv, น้ำอัดลมอันตรายกว่าที่คิด, เข้าถึงเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.nationtv.tv/main/content/378749766/>

- เค้ก (cake)



ภาพที่ 8 เค้ก

ที่มา : <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn%3AANd9GcS4Ui2zY4gfid4rxzZBIBlFIYVosjmo3eRT1RT9zIroC9jMFQET&usqp=CAU>

เค้ก (cake) เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่มีลักษณะหวานและผ่านกระบวนการอบ ซึ่งจะทำมาจาก แป้งสาลี, น้ำตาลเทียม และส่วนประกอบอื่น ๆ เช่น ไข่ แป้งสาลี ผัก ผลไม้ที่ให้รสหวานหรือเปรี้ยว เป็นต้น หรือส่วนประกอบที่มีไขมัน เช่น เนย ชีส ยีสต์ นม, เนยเทียม เป็นต้น และนิยมรับประทานเป็นของหวาน และฉลองในเทศกาลต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในวันเกิดและวันแต่งงาน ซึ่งในโลกมีตำรับหรือสูตรการทำเค้กเป็นจำนวนมาก อีกทั้งตำรับการทำเค้กบางสูตรก็มีการสืบทอดการทำเป็นเวลาหลายศตวรรษ และเค้กนั้นยังเป็นอาหารหวานที่นิยมไปทั่วโลกอีกด้วย ปัจจุบันมีผู้สนใจที่อยากจะเรียนทำเค้กเพื่อจุดประสงค์ต่าง ๆ มากมาย อย่างเช่น เรียนเพื่อที่จะนำมาประกอบอาชีพเปิดร้านเค้ก เป็นต้น¹³

¹³ วิกีพีเดีย สารานุกรมเสรี, **เค้ก**, เข้าถึงเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/เค้ก>

- คัพเค้ก (Cupcake)



ภาพที่ 9 คัพเค้ก

ที่มา : <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn%3AANd9GcSm9hh4QqHnT0iysZhCzoelrpiBbF27brsNjrdtHrBq-s2ZQON&usqp=CAU>

คัพเค้ก (Cupcake) ที่มาจากประเทศสหรัฐอเมริกา ว่ากันว่าจุดเริ่มต้นมาจากแม่บ้านคนหนึ่งอยากทำขนมเค้กชิ้นเล็กๆ ให้สมาชิกในบ้าน แต่แทนที่จะใช้พิมพ์ปอนด์เหมือนปกติทั่วไป กลับหันมาใช้ถ้วยใส่อาหารแทน หลังจากนั้นความนิยมของคัพเค้กก็เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จนมีการผลิตพิมพ์สำหรับคัพเค้กและกลายเป็นที่แพร่หลายจนถึงปัจจุบันนี้

ทั้งนี้คัพเค้กยังเป็นที่นิยมสำหรับสาวๆ หนุ่มๆ ที่ชอบทานขนมหวานในส่วนผสมของของคัพเค้กจะแตกต่างกันซึ่งขึ้นอยู่กับรสที่เราเลือก สำหรับทำคัพเค้กจะมีหลากหลายแบบด้วยกัน แล้วแต่ว่าใครจะชอบแบบไหน แต่แบบดั้งเดิมและเหมาะสำหรับทำคัพเค้กมากที่สุดก็คือ “บัตเตอร์เค้ก” เพราะถ้าเทียบกับสปันจ์เค้กที่มีเนื้อนุ่มปานกลาง หรือเทียบกับชิฟฟอนเค้ก ซึ่งมีเนื้อนุ่มเบาที่สุดนั้น การทำคัพเค้กจำเป็นต้องได้เนื้อเค้กที่คงรูปได้ดี แม้จะถอดจากพิมพ์ เนื้อเค้กต้องไม่ยุบหรือหดตัว คัพเค้กที่ดีจะต้องมีกลิ่นหอมของเนย รสชาติเข้มข้น เนื้อแน่นแต่นุ่มลิ้น และไม่แห้งจนเกินไป ดังนั้นจึงไม่ควรเปรียบเทียบรสชาติกับสปันจ์เค้กหรือชิฟฟอนเค้ก เพราะถือว่าเป็นเค้กคนละชนิดกัน¹⁴

¹⁴ Delicake Thailand, **ที่มาของคัพเค้ก**, เข้าถึงเมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.thailanddelicake.com/tag/คัพเค้ก>

- โดนัท (doughnut, donut)



ภาพที่ 10 โดนัท

ที่มา : https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn%3AAND9GcQDwM_ujvaJiFrB4pqD-AxaBJLL9PH5hfcO3liL4GA5r2KR-vME&usqp=CAU

โดนัท (Doughnut, donut) เป็นขนมแป้งทอดหรืออบ ที่มีเนื้อคล้ายกับขนมเค้ก มีลักษณะกลมมีรูตรงกลางคล้ายกับห่วงยาง มีหลายรสชาติ ถ้าเป็นของไทยจะมีน้ำตาลอยู่ที่ผิวของขนม โดนัทสามารถแบ่งออกตามกรรมวิธีการผลิตได้เป็น 2 ประเภท คือ โดนัทยีสต์ และโดนัทเค้ก

กระบวนการผลิตโดนัทยีสต์นั้น จะใช้ยีสต์เป็นส่วนประกอบในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ซึ่งแตกต่างจากโดนัทเค้ก จะใช้ผงฟูในการหมักแป้งให้ขึ้นฟู ดังนั้นรสชาติ และเนื้อสัมผัสจะมีความแตกต่างกัน เนื่องจากโดนัทเป็นเพียงแป้งทอดธรรมดา ไม่มีรสชาติ ผู้ผลิตจึงได้เพิ่มสิ่งต่างๆ ลงไปเพื่อให้โดนัทมีรสชาติที่ดีขึ้น อาทิ สอดไส้ คลุกน้ำตาล เคลือบหน้าโดนัทด้วยสีต่างๆ

ปัจจุบันโดนัทเป็นที่นิยมอย่างมาก โดยเฉพาะในกลุ่มวัยรุ่น สามารถหาซื้อได้ตั้งแต่บนห้างสรรพสินค้าจนถึงตลาดนัด ราคาขายแตกต่างกันไปตามแต่ละสถานที่¹⁵

¹⁵ วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี, โดนัท, เข้าถึงเมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/โดนัท>

- ซีเรียล (cereal)



ภาพที่ 11 ซีเรียล

ที่มา : https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn%3AANd9GcTups5kwd-csdGzU1pNFduD8vLsWSC_LiLDOo1maYMugBDUJPCt&usqp=CAU

ซีเรียล (cereal) อาหารสำเร็จรูปที่ทำจากเมล็ดธัญพืชหลากหลายชนิด นิยมทานเป็นอาหารเช้าเพราะเตรียมได้สะดวก รวดเร็ว ประหยัดเวลา เพียงเทนมสดหรือโยเกิร์ต และเติมผลไม้สดตามที่ชอบ ก็ได้อาหารเช้าที่เพิ่มพลังงาน คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน น้ำตาล โยอาหาร วิตามิน แร่ธาตุต่างๆ ให้แก่ร่างกายและสมองไปจนถึงมือกลางวัน¹⁶ แต่ก็มีซีเรียลหลายรูปแบบ ที่ไม่ควรรับประทาน เพราะเต็มไปด้วยน้ำตาลและแป้งขัดสี ซึ่งน้ำตาลที่มีการเพิ่มเข้าไปในขั้นตอนการทำซีเรียลนั้น ถือเป็นวัตถุดิบที่แย่ที่สุดก็ได้ เพราะน้ำตาลเป็นอาหารที่เป็นต้นเหตุของโรคเรื้อรังต่างๆ หากรับประทานมากเกินไป ซีเรียลส่วนใหญ่จะมีน้ำตาลเป็นส่วนผสมที่มากเป็นอันดับ 2 หรือ 3 ของส่วนผสมทั้งหมด ดังนั้นการรับประทานซีเรียลในตอนเช้า จึงทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดและระดับอินซูลินเพิ่มสูงขึ้น บางครั้งอาจทำให้ร่างกายภาวะที่เรียกว่าเสพติดน้ำตาล ทำให้มีความต้องการน้ำตาลในทุกๆวัน ซึ่งการบริโภคน้ำตาลที่มากเกินไปนั้น¹⁷

¹⁶ ไทยรัฐ+สถาบันอาหารโครงการอาหารปลอดภัย, สารพิษตกค้างในซีเรียล, เข้าถึงเมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.thairath.co.th/news/local/1564065>

¹⁷ ชลธิชา จันทรวิบูลย์, ซีเรียล อาหารเช้าที่รักของเด็กๆ นั้นดีต่อสุขภาพจริงหรือไม่, เข้าถึงเมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://hellokhunmor.com/สุขภาพชีวิตที่ดี/โภชนาการ/ซีเรียล-ดีต่อสุขภาพจริงไหม>

- คุกกี้ (Cookie)



ภาพที่ 12 คุกกี้

ที่มา : <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn%3AAND9GcTXs2tNF8qZfRr8vdxWtLq0g41zYNS4dYGjVnbeVH-by63RGHi&usqp=CAU>

GcTXs2tNF8qZfRr8vdxWtLq0g41zYNS4dYGjVnbeVH-by63RGHi&usqp=CAU

คุกกี้ คือ ขนมอบชิ้นเล็กๆ รูปร่างแบน ซึ่งทำจากแป้งสาลี คำว่าคุกกี้มีที่มาจากคำในภาษาดัตช์ koekje ซึ่งหมายถึง "เค้กชิ้นเล็กๆ" แรกเริ่มเดิมทีนั้น คุกกี้ทำโดยการแบ่งแป้งขนมเค้กที่ผสมแล้ว ออกมาส่วนหนึ่ง จากนั้นแบ่งออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำเข้าเตาอบ เพื่อทดสอบอุณหภูมิที่จะใช้อบขนมเค้ก คำว่า "คุกกี้" (cookie) ใช้กันในสหรัฐอเมริกาและแคนาดา ในขณะที่ในสหราชอาณาจักรจะเรียกขนมแบบนี้ว่า "บิสกิต" (biscuit)¹⁸

¹⁸ วิกีพีเดีย สารานุกรมเสรี, คุกกี้, เข้าถึงเมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/คุกกี้>

- ไอศกรีม (ice cream)



ภาพที่ 13 ไอศกรีม

ที่มา : https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn%3AAND9GcTgr6T14XnkCK9LqTjUaO2qz-eITkr73aECRIq5YxpiwCEQWn_X&usqp=CAU

ไอศกรีม (Ice cream) หรือภาษาปากว่า ไอติม เป็นของหวานแช่แข็งชนิดหนึ่ง ได้จากการผสมส่วนผสมนำไปผ่านการฆ่าเชื้อ แล้วนั้นนำไปปั่นในที่เย็นจัด เพื่อเติมอากาศเข้าไปพร้อมๆ กับการลดอุณหภูมิ โดยอาศัยเครื่องปั่นไอศกรีม ไอศกรีมตกโดยทั่วไปจะต้องผ่านขั้นตอนการแช่เยือกแข็งอีกครั้งก่อนนำมาขายหรือรับประทาน

ไอศกรีม (อ่านว่า ไอ-สะ-กรีม) มาจากคำภาษาอังกฤษว่า (ice-cream) พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานให้เขียนเป็นภาษาไทยว่า ไอศกรีม ซึ่งเป็นคำที่เขียนกันมาแต่เดิม ไอศกรีมเป็นชื่อขนมอย่างหนึ่งทำด้วยครีม นม น้ำตาล ผสมกัน แล้วปั่นให้ขึ้นในอุณหภูมิที่ต่ำอาจเติมรส สี และกลิ่นต่างๆ ได้ตามชอบ เช่น ไอศกรีมช็อกโกแลต ไอศกรีมกาแฟ ไอศกรีมวานิลลา ถ้าใช้น้ำกะทิแทนครีม ก็จะเรียกว่า ไอศกรีมกะทิ ถ้าใส่เครื่องอย่างอื่น ๆ ประสมก็อาจเรียกตามชื่อเครื่องประสมนั้นๆ เช่น ไอศกรีมเม็ดแมงลัก ไอศกรีมทุเรียน ไอศกรีมข้าวโพด ไอศกรีมเผือก ภาษาปากหรือภาษาพูดมักจะเรียกว่า ไอติม และบางครั้ง ไอติม จะหมายถึงไอศกรีมชนิดที่ไม่ใส่ครีม หรือนมด้วย เช่น ไอติมแห้ง ไอติมหลอด¹⁹

¹⁹ วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี, **ไอศกรีม**, เข้าถึงเมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/ไอศกรีม>

ตารางที่ 1 วิเคราะห์อิทธิพลทางด้านรูปแบบของอาหารขยะ

อาหารขยะ	สีสัน	รูปร่าง/รูปทรง	พฤติกรรมการกิน
 <p>แฮมเบอร์เกอร์</p>	แฮมเบอร์เกอร์มีสีสันสวยงามที่เป็นสีจากวัตถุดิบในตัวอาหารเอง สีเหลืองของขนมปัง สีของผักที่ดูสดใหม่ ทำให้น่ากินเป็นอย่างมาก	แฮมเบอร์เกอร์ เป็นอาหารที่มีรูปร่างรูปทรงแบบครึ่งวงกลม	แฮมเบอร์เกอร์เป็นอาหารจานด่วนที่มีความสะดวกรวดเร็วในการซื้อ การกิน
 <p>พิซซ่า</p>	พิซซ่า เป็นอาหารที่ถูกตกแต่งด้วยวัตถุดิบนานาชนิด สร้างสีสันบนหน้าของพิซซ่า ที่มาพร้อมกับสีเหลืองของขอบแป้ง	พิซซ่า เป็นอาหารที่มีรูปร่างรูปทรงวงกลม และถูกเสิร์ฟด้วยการตัดเป็นชิ้น 3 เหลี่ยมเพื่อให้สะดวกต่อการกิน	พิซซ่าเป็นอาหารที่เหมาะสมกับการกินหลายคนเป็นอาหารชุดใหญ่ ที่มีความอร่อย
 <p>เฟรนฟรายด์</p>	เฟรนฟรายด์อาหารประเภททอดที่มาพร้อมกับสีเหลืองทอง บ่งบอกถึงความกรอบนอก นุ่มใน	เฟรนฟรายด์ เป็นอาหารที่มีรูปร่างรูปทรงแบบแท่ง ยาว เหลี่ยมที่เกิดจากการตัดให้มีขนาดพอดีคำ	เฟรนฟรายด์เป็นอาหารกินเล่นที่เคี้ยวเพลิน กินเพลินอร่อยได้ในวิธีการทำที่ง่าย ๆ
 <p>ไส้กรอก</p>	ไส้กรอก มีสีสันที่หลากหลาย ทั้งสีเนื้อ, แดง, เหลือง, เขียว และชมพู ขึ้นอยู่กับประเภทของวัตถุดิบนั้นๆ	ไส้กรอก อาหารที่มีรูปร่างรูปทรงแบบแท่งยาวมน และสันมีขนาดที่หลากหลาย บางชิ้นมีรูปร่างกลมแบน	ไส้กรอกมีหลายรสชาติ หลายแบบให้เลือกกิน เป็นอาหารที่กินง่าย มีขายอยู่ทั่วไป


ตารางที่ 1 วิเคราะห์อิทธิพลทางด้านรูปแบบของอาหารขยะ (ต่อ)

 <p>บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป</p>	<p>บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป มีสีส้มไม่มากนัก นอกเสียจาก เพิ่มการตกแต่งด้วยวัตถุดิบต่างๆที่มีสีสันสวยงามเหมือนหน้าซอง</p>	<p>บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป อาหารที่ขาดตัวรวมกันมาเป็นก้อนสีเหลือง หรือก้อนกลม เมื่อต้มแล้วจะคลายตัวออกเป็นเส้นคลี่ยาวๆ</p>	<p>บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เป็นอาหารที่นิยมกันมายาวนาน ทำง่ายกินง่าย และเป็นที่นิยมมากในเวลาสิ้นเดือน</p>
 <p>ชานมไข่มุก</p>	<p>ชานมไข่มุกเป็นเครื่องดื่มที่มีสีสันสดใส มีให้เลือกอยู่มากมายหลายสี ทั้งสีที่เป็นชาแบบใส แบบขุ่น ส่วนใหญ่จะเป็นสีพาสเทล</p>	<p>ชานมไข่มุกเป็นเครื่องดื่มที่ถูกบรรจุลงในแก้วรูปทรงต่างๆ ทั้งที่เป็นทรงกระบอก ไปจนถึงรูปทรงของหลอดไฟ</p>	<p>ชานมไข่มุกเป็นเครื่องดื่มหวานเย็นชื่นใจ เป็นที่นิยมมากในปัจจุบัน มีหลายรสหลายแบบให้ได้ลิ้มลอง</p>
 <p>น้ำอัดลม</p>	<p>น้ำอัดลมเครื่องดื่มสีใสที่มีอยู่หลากหลาย มีสีส้มให้เลือกตามความชอบ ตามรสชาติ</p>	<p>น้ำอัดลมเป็นเครื่องดื่มที่ถูกบรรจุลงในขวด หรือกระป๋องรูปทรงกระบอกง่ายต่อการกิน</p>	<p>น้ำอัดลมเป็นเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับสภาพอากาศของประเทศไทย ทำให้เป็นที่นิยมของคนแทบทุกวัย</p>
 <p>เค้ก</p>	<p>เค้ก ขนมหวานที่มีสีสันสดใส ตกแต่งไปด้วยครีม เกล็ดน้ำตาล และขนมต่างๆมากมาย ทำให้เค้กมีสีสันที่สวยงาม</p>	<p>เค้ก มีรูปร่าง รูปทรงหลากหลายแบบปรับเปลี่ยนไปตามความต้องการของผู้กินทั้งรูปทรงกระบอก กลม หัวใจ และการ์ตูนๆ</p>	<p>เค้ก ของหวานที่เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตของคนไทย โดยเฉพาะวันเกิด ก็จะมีการนำเค้กมารวมฉลอง</p>

ตารางที่ 1 วิเคราะห์อิทธิพลทางด้านรูปแบบของอาหารขยะ (ต่อ)

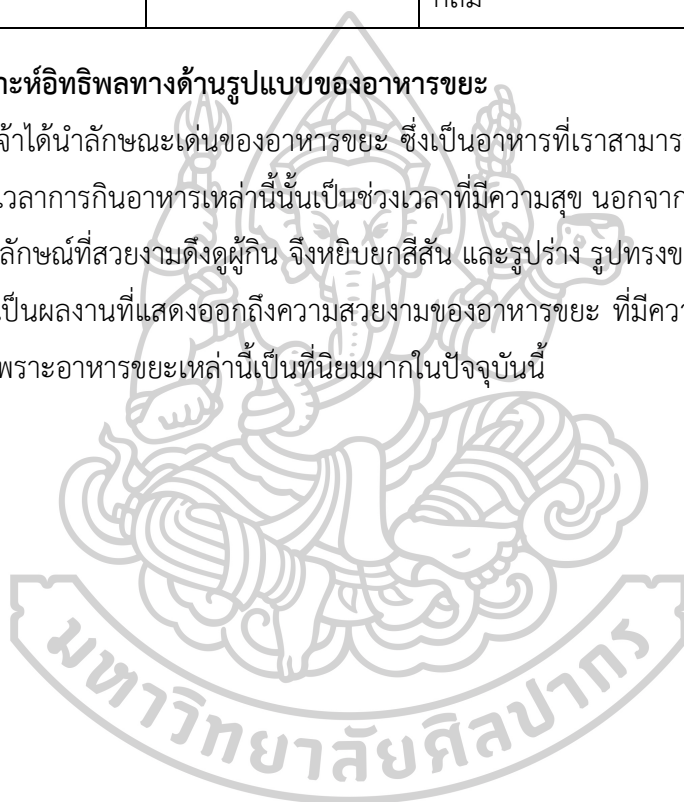
 <p>คัพเค้ก</p>	<p>คัพเค้ก ขนมหวานที่มีสีสันสดใส ตกแต่งไปด้วยครีม เกล็ดน้ำตาล และผลไม้ต่างๆ มากมาย</p>	<p>คัพเค้ก ขนมหวานที่มีขนาดเล็กมีรูปร่างรูปทรงกวยมีการสร้างสรรค์หน้าตาและรูปแบบต่างๆ มากมาย</p>	<p>คัพเค้ก ของหวานที่มีความหรูหรา อยู่ในตัว เป็นที่นิยมมากในหมู่สาวๆ เพราะนอกจากจะอร่อยแล้วยังสวยอีกด้วย</p>
 <p>โดนัท</p>	<p>โดนัท ขนมที่ถูกแต่งหน้าด้วยครีมและซอสต่างๆ มีสีสันสดใส สวยงาม เรียกได้ว่ามีแทบทุกสีเท่าที่จะมีได้</p>	<p>โดนัท ขนมที่มีรูปร่างรูปทรงเป็นวงกลมมีรูตรงกลางเหมือนห่วงยาง ปัจจุบันมีรูปร่างรูปทรงที่หลากหลายมากขึ้น</p>	<p>โดนัท ขนมที่ถูกใจเด็กๆ โดนัทเป็นขนมที่มีความอร่อยมีสีสันที่ดึงดูดตา</p>
 <p>ซีเรียล</p>	<p>ซีเรียล อาหารเช้าที่ร่อยอยู่บนนม ด้วยสีส้มที่สวยงาม เป็นอาหารเช้าที่น่ากินไม่น้อย</p>	<p>ซีเรียล มีรูปร่างรูปทรงหลายแบบ ทั้งเป็นแผ่นเล็กๆ วงกลม ห่วง ดาว หัวใจ สีเหลือง ส้ม เหลือง ส้ม ที่สร้างมาเอาใจเด็กๆ</p>	<p>ซีเรียล อาหารเช้าที่ตอบโจทย์กับวิถีชีวิตที่เร่งรีบของหลายๆคน กินง่ายและความคิดที่ว่าได้รับสารอาหารที่ดี</p>
 <p>คุกกี้</p>	<p>คุกกี้ ขนมที่มีสีไม่มากนัก โดยส่วนใหญ่จะเป็นที่สีเหลือง และน้ำตาล</p>	<p>คุกกี้ เป็นอีกหนึ่งขนมที่มีหลายรูปร่างรูปทรง ทั้งทรงกลม ดาว หัวใจ ตัวการ์ตูน และอีกมากมาย</p>	<p>คุกกี้ เป็นขนมที่อร่อยกินง่ายในทุกช่วงเวลา หยิบกินแบบเพลินๆ รู้ตัวอีกทีก็หมดเสียแล้ว</p>

ตารางที่ 1 วิเคราะห์อิทธิพลทางด้านรูปแบบของอาหารขยะ (ต่อ)

 <p>ไอศกรีม</p>	<p>ไอศกรีม ของหวานดับร้อนที่มีสีสันสดใสสวยงาม ดึงดูดเหล่านักกินได้เป็นอย่างดี</p>	<p>ไอศกรีมมีรูปร่างรูปทรงที่หลากหลาย ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้กิน มีทั้งทรงกรวย ทรงกลม แบบที่สี่เหลี่ยม แท่งกลม</p>	<p>ไอศกรีม ของหวานที่เป็นที่ชื่นชอบของทุกเพศ ทุกวัย ตอบโจทย์กับอากาศประเทศไทย รสหวาน และความเย็นของไอศกรีมทำให้ชื่นใจ</p>
--	---	--	---

สรุปการวิเคราะห์อิทธิพลทางด้านรูปแบบของอาหารขยะ

ข้าพเจ้าได้นำลักษณะเด่นของอาหารขยะ ซึ่งเป็นอาหารที่เราสามารถเจอได้แทบทุกที่ หลายคนมองว่าช่วงเวลาการกินอาหารเหล่านี้เป็นช่วงเวลาที่มีความสุข นอกจากจะอร่อยแล้วยังมีจุดเด่นในเรื่องของรูปลักษณ์ที่สวยงามดึงดูดผู้กิน จึงหยิบยกสีสัน และรูปร่าง รูปทรงของอาหารขยะแต่ละชนิดมาสร้างสรรค์เป็นผลงานที่แสดงออกถึงความสวยงามของอาหารขยะ ที่มีความแวววาว ดึงดูดสายตา มากกว่าเดิม เพราะอาหารขยะเหล่านี้เป็นที่นิยมมากในปัจจุบันนี้



2.2 ปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการกินอาหาร

2.21 อิทธิพลพฤติกรรมการกินอาหาร

สิ่งที่คนส่วนใหญ่คำนึงถึงเป็นอันดับแรกก่อนเลือกซื้ออาหารคือรสชาติมากที่สุด (ร้อยละ 24.5) รองลงมาคือความสะอาดและความชอบ (ร้อยละ 19.4 และ 17.7 ตามลำดับ) อยากรู้อาหาร (ร้อยละ 14.9) คุณค่าทางโภชนาการ (ร้อยละ 12.8) ความสะดวก รวดเร็วและราคามีน้อยกว่าร้อยละ 10 โดยในทุกกลุ่มอายุส่วนใหญ่ก่อนซื้ออาหารคำนึงถึงรสชาติเป็นอันดับแรก รองลงมาสำหรับกลุ่มอายุ 6-14 ปี จะคำนึงถึงความชอบ (ร้อยละ 23.7) และกลุ่มวัยทำงาน 25-59 ปี และ 60 ปีขึ้นไป จะคำนึงถึงความสะอาด (ร้อยละ 20.5 และ 18.8 ตามลำดับ)²⁰

-พฤติกรรมการบริโภค

เมื่อเทคโนโลยีทางการเกษตรเจริญก้าวหน้ามากขึ้น มีการคัดเลือกสายพันธุ์พืชและสัตว์ให้เหมาะสมกับสภาวะแวดล้อมหรือให้ผลผลิตมาก มีการประดิษฐ์คิดค้นเครื่องทุ่นแรงและเครื่องจักรทางการเกษตร ทำให้มีผลผลิตเพิ่มมากขึ้นจนไม่สามารถบริโภคได้หมดภายในครัวเรือน จึงได้มีการแลกเปลี่ยน หรือซื้อขายกันระหว่างเพื่อนบ้านหรือภายในชุมชนนั้น ในบางฤดูกาลก็ผลิตได้มากจนเกินที่ชุมชนจะบริโภคได้หมด ทำให้ผลผลิตเกิดการเน่าเสียและต้องทิ้งไปโดยเปล่าประโยชน์ จำเป็นต้องหาวิธีการที่จะถนอมผลผลิตทางการเกษตรให้สามารถเก็บได้เป็นเวลานาน ไม่เน่าเสีย ทำให้เกิดการแปรรูปอาหารด้วยกรรมวิธีต่างๆ ขึ้น

พฤติกรรมการบริโภคของมนุษย์จึงมีการเปลี่ยนแปลงจากอดีตที่เป็นการบริโภคอาหารที่มีอยู่อย่างจำกัดเพื่อความอยู่รอดหรือเพื่อประทังชีวิต ไปเป็นการบริโภคอาหารตามความชอบของแต่ละบุคคล ตามกำลังทรัพย์หรือเศรษฐกิจ เพราะมีอาหารให้เลือกมากขึ้น อุตสาหกรรมอาหารของประเทศในปัจจุบันมีการขยายตัวเพื่อผลิตอาหารตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและการเปลี่ยนแปลงทางสังคม มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตอาหารจากต่างประเทศ ตลอดจนการนำเข้าเครื่องจักรต่าง ๆ เข้ามาในประเทศมาก และมีการผลิตบุคลากรในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อช่วยในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ ทำให้มีการผลิตอาหารมากมายชนิดออกสู่ท้องตลาดและยังสามารถส่งไปจำหน่ายต่างประเทศ นำเงินตราเข้าประเทศเป็นจำนวนมากในแต่ละปี การแข่งขันอย่างมากของอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารในปัจจุบันทำให้ผู้ผลิตจะต้องศึกษาความต้องการของผู้บริโภค และเข้าใจพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลาและปัจจัยต่าง ๆ ที่

²⁰ สำนักงานสถิติแห่งชาติ, (2563), **คนไทยกินอาหารมือหลักครบ 3 มือเพิ่มขึ้น**, เข้าถึงเมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <http://www.nso.go.th/sites/2014/Pages/ActivityNSO/A14-11-60-1.aspx>

มีผลกระทบ แม้อุตสาหกรรมอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมก็ต้องให้ความสำคัญนี้ เพื่อที่จะผลิตอาหารสนองความต้องการของผู้บริโภค สามารถหาตลาดได้ง่ายและขายได้โดยไม่ขาดทุน

พฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของมนุษย์จะเปลี่ยนแปลงตลอดเวลาตามการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและปัจจัยต่างๆ เช่น เพศ อายุ ความรู้ ฐานะทางเศรษฐกิจ สังคม ศาสนา และขนบธรรมเนียมประเพณี โดยทั่วไปพบว่าพฤติกรรมการบริโภคจะเปลี่ยนแปลงได้แต่ต้องใช้เวลาและจะช้ากว่าการเปลี่ยนพฤติกรรมอื่นๆ เช่น ด้านการแต่งกายหรือภาษาพูด ปัจจัยที่เกี่ยวข้องหรือมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของมนุษย์ ได้แก่

1. สิ่งแวดล้อม มีอิทธิพลอย่างมากต่อชนิดของพืชพันธุ์หรือสัตว์ต่างๆ ในท้องถิ่นๆ ซึ่งมีผลต่ออาหารของมนุษย์ในบริเวณนั้นด้วย มนุษย์ตั้งแต่อดีตจะบริโภคพืชหรือสัตว์ที่หาได้ง่ายหรือมีอยู่ในท้องถิ่นนั้นเป็นอาหาร (food availability) เช่น เดิมชาวเอสกิโมไม่สามารถเพาะปลูกได้เพราะอากาศหนาวจัดและไม่มีพื้นที่สำหรับปลูกพืชมาก จึงต้องบริโภคเนื้อสัตว์เป็นหลัก เช่น เนื้อหมีขั้วโลก แมวน้ำ ปลา ฯลฯ แต่ในปัจจุบันชาวเอสกิโมมีอาหารที่ผลิตมาจากที่ต่าง ๆ ทำให้พฤติกรรมการบริโภคเปลี่ยนแปลงไป มีการบริโภคอาหารชนิดต่าง ๆ มากขึ้นตามชนิดของอาหารที่มีขายในท้องตลาด ชาวเอเชียเดิมนิยมบริโภคข้าวเพราะสามารถปลูกได้เจริญงอกงามในเขตร้อนขณะที่คนในประเทศแถบหนาวบริโภคขนมปังทำจากข้าวไรย์หรือข้าวสาลี เพราะเป็นธัญพืชที่เจริญได้ในสภาวะอากาศที่อบอุ่นหรือหนาว เป็นต้น แต่ในปัจจุบันการค้าระหว่างประเทศและการคมนาคมที่สะดวกรวดเร็ว การแนะนำวิธีการหุงข้าว มีหม้อหุงข้าวไฟฟ้า หรือมีอาหารสำเร็จรูปทำจากข้าวขายอยู่ทั่วไป มีการเผยแพร่วิธีการบริโภคและคุณประโยชน์ ทำให้ประชาชนในซีกโลกตะวันตกบริโภคข้าวมากขึ้น แต่กลับกัน คือ ขนมปังและขนมอบต่างๆ ก็ได้รับความนิยมบริโภคในหมู่คนเอเชียเช่นกัน จะเห็นได้ว่ามนุษย์ในปัจจุบันสามารถปรับตัวบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ ได้ง่ายขึ้นกว่าในอดีต อุตสาหกรรมแปรรูปอาหารมีบทบาทสำคัญที่ทำให้มีผลิตภัณฑ์อาหารกระจายไปยังชุมชนต่างๆ ได้ แม้ว่าชุมชนนั้นไม่สามารถผลิตอาหารนั้นได้

2. โครงสร้างทางสังคม และสถานะทางสังคม ในอดีตมนุษย์ร่วมมือกันในการออกล่าสัตว์และออกหาอาหาร และจะมีการย้ายที่อยู่อาศัยไปตามแหล่งอาหาร ชนิดของอาหารที่บริโภคขึ้นกับว่าจะสามารถแสวงหาอะไรมาได้และนำมาแบ่งปันกัน ต่อมาเมื่อรู้จักตั้งบ้านเรือนเป็นหลักแหล่งและทำการเกษตรกรรม คือ เพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์ ทำให้มีอาหารทั้งชนิดและปริมาณสำหรับการบริโภคมากขึ้น สังคมเกษตรกรรมเปลี่ยนแปลงไป มีการทำการค้าขายแลกเปลี่ยนกัน การที่ไม่ต้องออกไปล่าสัตว์หรือหาอาหาร ทำให้มนุษย์มีเวลาไปทำกิจกรรมหรืออาชีพอื่น ๆ ที่ไม่ใช่เพียงเป็นผู้ผลิตอาหารได้ ซึ่งทำให้เกิดความเจริญด้านต่าง ๆ เช่น ศิลปะ ศาสนา กฎหมาย ค้าขาย วิทยาศาสตร์ และเมื่อมนุษย์สามารถประกอบอาชีพแตกต่างกันออกไป เช่น เป็นเกษตรกร จิตรกร พระ ทนายความ พ่อค้า นักการศึกษา นักการเมือง ฯลฯ ทำให้เกิดมีความแตกต่างกันทางเศรษฐกิจและทางสังคม ซึ่งมีผลต่อ

การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมกรรมการบริโภค โดยทั่วไปพบว่าเมื่อมีรายได้เพิ่มขึ้นจะมีแนวโน้มที่จะบริโภคเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ น้ำตาล และไขมันเพิ่มมากขึ้น ขณะที่การบริโภคธัญพืชที่ไม่ผ่านการขัดสีน้อยลง เช่น คนในเมืองใหญ่นิยมบริโภคข้าวที่ขัดขาวมากกว่าข้าวซ้อมมือหรือข้าวกล้อง ซึ่งจะสัมพันธ์กับการมีโรคภัยไข้เจ็บบางชนิดมากขึ้น เช่น โรคอ้วน ไขมันสูงในเลือด เบาหวาน มะเร็ง ดังนั้นในปัจจุบันจึงกลับมารณรงค์ให้มีการบริโภคข้าวกล้องแทนข้าวขาวมากขึ้น เพราะมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ให้คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เกลือแร่และใยอาหาร การวางตลาดผลิตภัณฑ์อาหารจึงควรศึกษาความต้องการและเศรษฐกิจของกลุ่มเป้าหมาย เพื่อผลิตอาหารตรงความต้องการและกำหนดราคาได้อย่างเหมาะสม

3. ขนบธรรมเนียม ประเพณี ศาสนาและความเชื่อต่างๆ เป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคของมนุษย์ตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบัน อาหารที่สังคมหนึ่งเห็นว่าดีอีกสังคมหนึ่งอาจห้ามรับประทาน อาหารบางอย่างไม่ได้มีคุณค่าสูงตามหลักโภชนาการแต่มีคุณค่าสูงในด้านจิตใจแก่ผู้บริโภค อาหารบางอย่างมีข้อห้ามทางศาสนา แม้ว่าอิทธิพลด้านขนบธรรมเนียมประเพณีจะมีผลสำคัญต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภคของมนุษย์ แต่ก็พบว่าเมื่อผู้บริโภคมีการเปลี่ยนไปอยู่ในสังคมที่มีขนบธรรมเนียมประเพณีอื่น พฤติกรรมการบริโภคก็อาจเปลี่ยนแปลงไปได้เพื่อจะได้ปฏิบัติตามให้เป็นไปตามกฎเกณฑ์ต่างๆ ที่สังคมนั้นได้กำหนดไว้ หรือเพื่อให้ได้รับการยอมรับในสังคมนั้น ตัวอย่างเช่น เด็กชาวเอเชียที่ไปอยู่ในทวีปยุโรปหรือสหรัฐอเมริกาอาจชอบบริโภคขนมปังมากกว่าข้าว เป็นต้น การขยายตลาดผลิตภัณฑ์อาหารจะต้องคำนึงถึงปัจจัยนี้ด้วยเพื่อไม่ให้เกิดการต่อต้านหรือการไม่ยอมรับ เช่นการผลิตอาหารเพื่อขายในประเทศแถบตะวันออกกลาง ต้องปฏิบัติตามข้อห้ามต่างๆ ของศาสนาอิสลามต้องเป็นอาหารฮาลาล หรือในช่วงเทศกาลกินเจ การผลิตอาหารเจก็จะตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

4. การได้รับความรู้ด้านโภชนาการ การที่มีการเผยแพร่ความรู้และข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวกับอาหารและโภชนาการในสื่อต่างๆ เช่น วิทยุ โทรทัศน์ สิ่งพิมพ์ ทำให้ได้รับความสนใจและอาจทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมกรรมการบริโภคได้ โดยเฉพาะถ้าได้มีการปลูกฝังความรู้ที่ถูกต้องตั้งแต่วัยเด็ก อาจทำให้เกิดเป็นนิสัยที่จะบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายตลอดชีวิตได้ แต่ปัญหาในปัจจุบันนี้ คือ ผู้บริโภคได้รับข้อมูลเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการที่อาจไม่ถูกต้องหรือมีความคลาดเคลื่อน เนื่องจากยังมีช่องว่างระหว่างนักวิทยาศาสตร์ แพทย์ นักโภชนาการหรือนักสาธารณสุขกับผู้ผลิตสื่อต่างๆ ที่เข้าถึงประชาชนทั่วไป ทำให้ไม่สามารถส่งต่อความรู้หรือผลงานวิจัยที่มีประโยชน์ซึ่งมีข้อมูลที่ยากหรือซับซ้อนไปสู่ผู้บริโภคได้ ดังนั้นถ้าผู้ผลิตอาหารสามารถให้ข้อมูลที่ถูกต้องและเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคแต่เข้าใจได้ง่าย เช่น การทำแผ่นพับ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ด้วยสื่อต่างๆ จะเป็นจุดขายที่ดีของผลิตภัณฑ์ได้ เนื่องจากผู้บริโภคในปัจจุบันต้องการความรู้หรือข้อมูลที่ถูกต้อง

เกี่ยวกับความสัมพันธ์ของอาหารต่อสุขภาพ ต้องการบริโภคอาหารที่ปลอดภัยและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ

5.เทคโนโลยี จากการศึกษาเรียนรู้จากธรรมชาติรอบตัวและพัฒนาให้สามารถอยู่รอดมาได้จนถึงขั้นคิดค้นสิ่งประดิษฐ์ใหม่ๆ ทำให้เปลี่ยนจากสังคมเกษตรกรรมไปเป็นสังคมอุตสาหกรรมและมีการค้าขายแลกเปลี่ยนกัน ความเจริญของเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารอาจใช้แสดงความเจริญทางวัตถุของชุมชน เพราะสังคมที่บริโภคอาหารที่ใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปอาหารที่ก้าวหน้า เช่น อาหารกระป๋อง อาหารแช่แข็ง อาหารที่ต้องใช้ไมโครเวฟ อาหารฉายรังสี มักมีความเจริญทางวัตถุมาก ขณะที่ชุมชนที่บริโภคอาหารที่ไม่ผ่านการแปรรูปหรือแปรรูปน้อย อาศัยธรรมชาติหรือใช้เทคโนโลยีแบบง่าย ๆ เช่น การตากแห้งด้วยแสงแดด การรมควัน การหมักดอง สังคมนั้นมักยังไม่เจริญทางวัตถุ ตัวอย่างเช่น แม่บ้านในทวีปยุโรปอาจใช้เวลาเป็นนาทิจึงหุงต้มอาหารสำเร็จรูป ขณะที่แม่บ้านในบางประเทศอาจใช้เวลาหลายชั่วโมงในการแสวงหาอาหารและประกอบอาหารเพื่อบริโภค เป็นต้น ความก้าวหน้าของอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทำให้มีผลิตภัณฑ์อาหารให้เลือกเป็นจำนวนมากในท้องตลาด มีส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อการเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคของบุคคล พฤติกรรมบริโภคอาหารในปัจจุบันจะเปลี่ยนจากการบริโภคอาหารที่มีการแปรรูปน้อย ไปเป็นอาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูปมากขึ้น หลักของการแปรรูปอาหารจะต้องรักษาคุณค่าทางโภชนาการและให้มีความปลอดภัยและสะดวกในการบริโภค

6.การคมนาคมขนส่งและการติดต่อสื่อสาร การคมนาคมขนส่งที่สะดวกในปัจจุบันมีส่วนทำให้พฤติกรรมการบริโภคของมนุษย์เปลี่ยนแปลงรวดเร็ว การมีเครื่องบิน เรือ รถไฟ รถยนต์ ฯลฯ ทำให้สามารถขนส่งอาหารแปรรูปจากแหล่งผลิตหนึ่งไปยังที่ต่าง ๆ ได้สะดวกรวดเร็ว อาหารของแต่ละประเทศมีโอกาสเผยแพร่ไปยังประเทศอื่น ๆ และบางชนิดอาจได้รับความนิยมมาก ประชาชนในประเทศแถบหนาวได้รู้จักและบริโภคผลไม้จากประเทศเมืองร้อน เช่น มะม่วง กัลยหอม เงาะ มังคุด ฯลฯ ขณะที่คนในประเทศแถบร้อนก็มีโอกาสได้บริโภคเนยแข็ง นม เนื้อสัตว์แปรรูป ขนมหวานต่าง ๆ จากประเทศแถบหนาว คนไทยบางกลุ่มในปัจจุบันก็นิยมบริโภคอาหารแบบตะวันตกมากขึ้น ขณะเดียวกันอาหารไทยก็กำลังได้รับความนิยมไปทั่วโลก มีนักท่องเที่ยวเดินทางมาเรียนการทำอาหารไทย หรืออาหารไทยสำเร็จรูปได้ส่งออกไปจำหน่ายทั่วโลกน่ายได้เป็นจำนวนมากศาลเข้าประเทศ มีผลทำให้เกิดการสร้างงานให้คนเป็นจำนวนมากภายในประเทศ และทำให้ภาคเกษตรกรรมซึ่งผลิตวัตถุดิบเพื่อป้อนอุตสาหกรรมอาหารก็มีความเจริญและขยายตัวไปด้วย ในปัจจุบันจึงมีความเป็นไปได้ที่ชนิดของอาหารในท้องตลาดของซีกโลกหนึ่งอาจจะมีคล้ายคลึงกับในอีกซีกโลกหนึ่งได้ ในการแปรรูปอาหารจะต้องคำนึงถึงระยะเวลาในการขนส่งไปยังตลาดเป้าหมาย เพื่อควบคุมให้อาหารยังคงมีคุณภาพที่ดีและปลอดภัยในการบริโภค

7.ภาพพจน์ของอาหารและผลของการโฆษณา อาหารบางชนิดได้รับการยอมรับให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ เพราะเชื่อว่ามีผลดีต่อสุขภาพ หรืออาหารบางชนิดเหมาะกับบุคคลบางกลุ่ม ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารมีมากมาย ตัวอย่างเช่น เชื่อว่านักกล้ามหรือนักมวยต้องบริโภคอาหารที่มีเนื้อสัตว์มาก นักวิ่งต้องกินอาหารที่มีแป้งมาก นมเป็นอาหารของเด็ก การบริโภคอาหารจานด่วนแบบตะวันตก แสดงความทันสมัย การบริโภคอาหารประจำวันได้รับสารอาหารไม่เพียงพอต้องรับประทานผลิตภัณฑ์เสริมอาหารต่าง ๆ หรือเชื่อว่าการดื่มซูปเปอร์ฟู้ดจะช่วยให้ฉลาดขึ้นหรือหายจากโรคร้ายไข้เจ็บได้ด้วย เชื่อว่าข้าวกล้องเป็นข้าวของคนจนหรือนักโทษ เป็นต้น ซึ่งความเชื่อเหล่านี้อาจไม่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ แต่เชื่อเพราะการบอกต่อ ๆ กันมา จากอิทธิพลของการโฆษณา หรือจากการสร้างกระแสหรือค่านิยม คนไทยควรยึดกระแสพระราชดำริสของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวที่เกี่ยวกับประโยชน์ของข้าวกล้องเป็นหลักแทนความเชื่อในอดีต และหันมาบริโภคข้าวกล้องเพื่อสุขภาพที่ดี ในยุคของข้อมูลข่าวสารหรือโลกาภิวัตน์ อิทธิพลของสื่อต่าง ๆ มีผลอย่างมากต่อการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม การบริโภคของคนไทย ดังนั้นผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมควรนำประโยชน์จากสื่อไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ เพราะมีส่วนช่วยการตลาดของผลิตภัณฑ์ได้มาก²¹



ภาพที่ 14 การโฆษณาอาหาร

ที่มา : <https://i.pinimg.com/564x/0e/81/44/0e814497fa12deb894bc3f74ca579e91.jpg>

²¹ กนกพร ธีดารัตน์, พฤติกรรมการบริโภค, เข้าถึงเมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/kanokpornthidarat/phvtikrrm-kar-briphokh>

โฆษณา ในยุคที่การสื่อสารกว้างไกลดังปัจจุบัน สื่อมีผลต่อค่านิยมในการเลือกรับประทานของคนเป็นอย่างมาก เช่นการบริโภคอาหารขยะที่สื่อถึงค่านิยมตะวันตกที่มีความทันสมัยเป็นต้น ค่านิยมในการบริโภคอาหารนั้นบางครั้งก็ขึ้นอยู่กับเพศ อายุ ฐานะ การศึกษาหรือได้รับความรู้ด้านโภชนาการและสภาพแวดล้อมต่างๆ ล้วนแล้วแต่เป็นเหตุปัจจัยที่สำคัญ เช่นผู้ที่มีการศึกษาหรือได้รับความรู้ด้านโภชนาการ นั้นจะทำให้เกิดความสนใจและอาจทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมการบริโภคได้ โดยเฉพาะถ้าได้มีการปลูกฝังความรู้ที่ถูกต้องตั้งแต่วัยเด็ก อาจทำให้เกิดเป็นนิสัยที่จะบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย²²

การถ่ายโฆษณาอาหารนั้น หลักใหญ่เป็นการเน้นให้เห็นความสด ความสวยงาม สีสันทัน และจะต้องมีการแต่งแต้มช่วยเสริม เพราะการถ่ายนั้นไม่จำเป็นต้องคงความเป็นจริงเพราะภาพที่ออกมาอาจไม่สะดุดตาหรือน่ารับประทาน ฉะนั้นก่อนจะถ่ายภาพก็ควรจะต้องมีการเตรียมสินค้าที่จะทำการถ่าย คือ ถ้าถ่ายอาหารสด เช่น ผลไม้ เนื้อ เครื่องดื่ม น้ำหวาน การจัดแต่งองค์ประกอบในภาพนั้นก็แล้วแต่มีโนภาพของคนที่ถ่าย เป็นความสามารถเฉพาะตัวที่ต้องสร้าง ขึ้นมา จะเน้นความสดใหม่น่ารับประทาน สะอาด เช่น การถ่ายโฆษณาเบียร์ เน้นความเย็นและฟอง ดังนั้นจะเป็นเทคนิคของคนถ่ายที่จะจัดฟองเบียร์ จะให้ไหลออกมานอกแก้ว หรือพอดีขอบแก้ว แก้วใสเบียร์ต้องดูแล้วเย็นไม่ใช่ลักษณะเหมือนกับแก้วเปียก มีหยดน้ำเกาะ เป็นความเย็นที่ไม่ใช่เกิดจากการใส่น้ำแข็งหรือพวกร้านอาหารพวกเครื่องดื่มอาจจะมีควันหรือไม่ก็ได้ อาจจะเป็นควันของบุหรี่ยุ่เข้าช่วย ถ้ามีควันฉากหลังก็ควรต้องมีสีเข้มเพราะควันเป็นสีขาว

สำหรับการถ่ายภาพอาหารที่ปรุงแล้ว เช่น ขนมเค้ก แยมเบอร์เกอร์ ข้าวผัด แกงต่าง ๆ เป็นต้น ต้องเป็นอาหารที่มีความสดและประกอบชิ้นใหม่เพื่อให้สดใหม่น่ารับประทาน จึงต้องเตรียมมาปรุงในสตูดิโอถ่ายภาพ เพื่อที่ปรุงเสร็จแล้วจะได้ถ่ายได้ทันที และอาหารยังคงดูสดน่ารับประทาน เช่นผักยังสด สียังเขียวสดอยู่ ถ้าเป็นอาหารที่สามารถเตรียมไว้นาน ๆ เช่น แยมเบอร์เกอร์ พาย ก็ควรมาอบที่สตูดิโอ เพื่อดูว่าสีสันทันจากการอบนั้นใช้ได้หรือสุกไปหรือไม่ เพราะเราจะไม่คำนึงถึงรสชาติของอาหารเลยนอกนั้นเจ้าของต้องมาเตรียมอาหารที่เหมือนกันทั้งขนาดรูปทรงมา 1 ที่เพื่อให้ช่างภาพได้เตรียมจัดไฟจัดแสงล่วงหน้า เมื่อปรุงอาหารเสร็จก็จะได้อาหารนั้นแทนและถ่ายได้เลย

องค์ประกอบอาหารในงานเป็นสิ่งสำคัญ ไม่ควรใส่สิ่งที่ดูแล้ววกินไม่ได้ลงไปในงานโดยมาก จะใช้ผักสดๆ ผลไม้สวยๆ หรือนำมาแกะสลัก ซึ่งสิ่งเหล่านี้เราจะแน่ใจได้ว่ารับประทานได้ นอกเสียจากว่า เราจะใช้เทคนิคการทำของปลอมขึ้นมาแทนของจริงเพื่อความสะดวกในการทำงาน เช่นการใช้ก้อนน้ำแข็งปลอม การใช้มันฝรั่งบดแล้วผสมสีแทนไอศกรีม

²² สุวัฒน์ บุญทะจิตรี, **ปัจจัยทางสังคมกับอาหาร**, เข้าถึงเมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/dodeese/paccay-thang-sangkham-kab-xahar>

อาหารที่ถ่ายรูปล้มักจะมาใช้รับประธานอีกไม่ได้ เพราะบางครั้งเราจำเป็นต้องใส่วัสดุหรืออะไรก็ตามที่กินไม่ได้เพื่อช่วยให้อาหารดูน่ารับประทานขึ้น เช่น การทาเกลือหรือโรยลงไปบนอาหารเพื่อให้ดูมัน หรือผสมลงไปเพื่อให้ดูเหนียว เพราะถ้าใช้น้ำมันพืชจะไม่ช่วยในการเกาะตัวและอาจเกิดเป็นไขหรือแม้แต่การถ่ายภาพแกงเผ็ดเราอาจจะใส่มะเขือที่ล้างเพื่อให้มะเขือดูเขียวสด ซึ่งในความเป็นจริงเราคงต้องเคี้ยวให้มะเขือสุกจึงจะใช้ได้

ภาพผลไม้จะต้องดูว่า ต้องการให้เห็นหรือผิวของผลไม้ เพื่อแสดงความน่ากินอยู่ที่ตัวหรือเนื้อผลไม้ทั้งผลอาจดูน่ารับประทานมากกว่าผ่าให้เห็นเนื้อ เช่น แอปเปิ้ล หรืออาจต้องวางทั้งผลและที่ปอกฝานประกบกันไป เพียงแต่ขอให้ภาพออกมาดูสด สะอาด สวย น่ารับประทาน ซึ่งเป็นหัวใจของการถ่ายภาพอาหารนี้

อาหารบางชนิดเป็นประเภทใช้ประกอบหรือปรุงแต่งอาหาร เช่น ซอสต่าง ๆ ในการถ่ายต้องพร้อมกับอาหารชนิดต่างๆ ที่เหมาะจะรับประทานกับซอสนั้น อาหารจะเป็นส่วนจูงใจให้ไปซื้อซอสมาปรุงแต่งรสชาติตามต้องการ²³



ภาพที่ 15 การโฆษณาอาหาร 2

ที่มา : <https://i.pinimg.com/564x/6b/2c/2d/6b2c2da20729285241c4e78b7b3a061a.jpg>

²³ เยาวนารถ พันธุ์เพ็ง, กระบวนการผลิตภาพถ่ายโฆษณา, เข้าถึงเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.east.spu.ac.th/comm/admin/knowledge/A4023.pdf>

- สีของอาหารที่มีผลต่อการบริโภค

สี (color) เป็นสมบัติทางกายภาพของอาหาร ด้านสมบัติเชิงทัศนศาสตร์ (optical properties) ที่มีผลต่อคุณภาพ และการยอมรับของผู้บริโภค สีของอาหารและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เป็นคุณสมบัติทางกายภาพอย่างหนึ่งเนื่องจากสีเป็นคุณสมบัติที่เกิดจากการรับรู้สัญญาณในรูปของคลื่นแสงที่ตกกระทบดวงตาของมนุษย์ซึ่งมีเซลล์รับและส่งสัญญาณผ่านไปยังสมอง และแปลงค่าเป็นค่าสีต่างๆ ตามที่แต่ละบุคคลมีอยู่ในระบบความทรงจำ สีของอาหารและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร เป็นปัจจัยที่สำคัญมากที่ส่งผลต่อคุณภาพการยอมรับและไม่ยอมรับของผู้บริโภค ถ้าสีของอาหารหรือผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรผิดปกติไป ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะไม่ยอมรับ โดยอาจไม่คำนึงถึงคุณภาพด้านอื่น เช่น กลิ่น รสชาติ หรือเนื้อสัมผัส



ภาพที่ 16 ผักผลไม้

ที่มา : <https://i.pinimg.com/564x/65/87/42/65874221e1658f743d0c84a1f697209f.jpg>

แหล่งของสีในอาหารมีสีจากธรรมชาติของอาหารเกิดจากสารสีหรือรงควัตถุ (pigment) เช่น

1. **คลอโรฟิลล์ (chlorophyll)** ให้สีเขียว พบในผักใบเขียว เป็นสารสีที่ไม่ละลายในน้ำ ละลายได้ดีในไขมันและน้ำมัน โมเลกุลของคลอโรฟิลล์มีแมกนีเซียมเป็นองค์ประกอบ
2. **แคโรทีนอยด์ (carotenoid)** มีสีเหลือง ส้ม หรือแดง พบในฟักทอง แครอท เป็นสารสีที่ไม่ละลายในน้ำ ละลายได้ดีในไขมันและน้ำมัน
3. **แอนโทไซยานิน (anthocyanin)** มีสีแดง ม่วง น้ำเงิน เป็นสารสีที่ละลายได้ดีในน้ำและไม่มี ความคงตัวต่อค่า pH

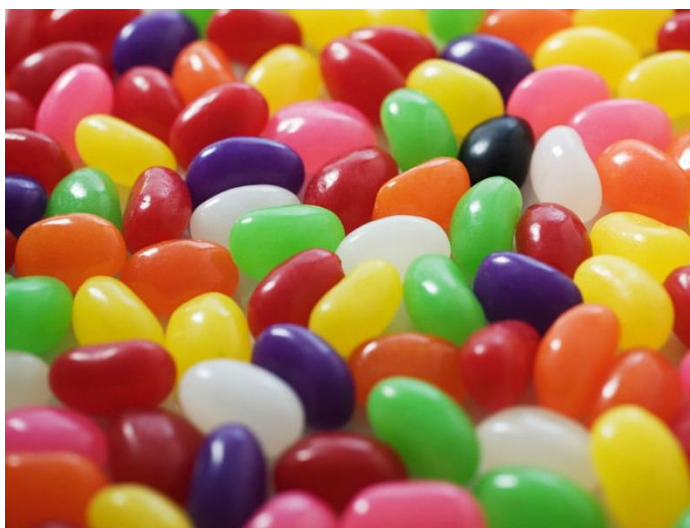
4.ไมโอโกลบิน (myoglobin) มีสีแดง เป็นรงควัตถุในเนื้อสัตว์ ในโมเลกุลของไมโอโกลบินมีเหล็กเป็นองค์ประกอบ²⁴

นอกจากสีธรรมชาติแล้วในอาหารยังมีการใช้สีผสมอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร(food additive) เพื่อปรุงแต่งสีของอาหาร ทำให้มีคุณภาพด้านสีตามที่ผู้บริโภคต้องการ การใช้สีผสมอาหารมีวัตถุประสงค์เพื่อ

1.เพื่อแต่งสีผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อให้มีสีเป็นที่ดึงดูดใจผู้บริโภค ได้แก่ลูกอมลูกกวาดไอศกรีมเยลลี่ นมปรุงแต่ง น้ำเชื่อม เครื่องดื่มวิสกี้

2.เพื่อแต่งสีผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งอาจสูญเสียหรือเปลี่ยนไปมากในระหว่างกระบวนการแปรรูปอาหารหรือการเก็บรักษาอาหาร ได้แก่ แยม น้ำผลไม้ อาหารกระป๋อง อาหารแห้ง เบียร์

3.เพื่อแต่งสีผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีสีธรรมชาติแปรเปลี่ยนตามฤดูกาลและสภาพภูมิอากาศ เช่น การใช้สีผสมอาหารแต่งสีไขมันนม ซึ่งปกติมักมีสีแตกต่างกันมากขึ้นกับฤดูกาล เนื่องจากไขมันนมที่ได้จากน้ำนมในฤดูร้อนมักมีสีเหลืองเข้มกว่าน้ำนมในฤดูหนาว



ภาพที่ 17 ลูกกวาด

ที่มา : <https://image.dek-d.com/27/0356/7091/115286592>

²⁴ Food Network Solution, **Pigment / รงควัตถุ หรือสารสี** , เข้าถึงเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0437/pigment-รงควัตถุ>

คุณสมบัติของสีผสมอาหาร

- ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและไม่ก่อให้เกิดอันตรายในอาหาร (food hazard)
- ไม่ทำให้สมบัติของอาหารเปลี่ยนไปในทางที่เลวลง
- ให้ความเข้มของสีสูง
- มีความคงตัวในอาหาร
- ไม่เกิดปฏิกิริยากับผลิตภัณฑ์อาหารและบรรจุภัณฑ์ที่ใช้
- ใช้เติมลงในผลิตภัณฑ์ได้ง่าย
- มีราคาเหมาะสม²⁵

8 เหนือสี ที่เพิ่มและลดความอยากของอาหาร

1. สีแดง ตามปกติสีแดงส่งผลกับอารมณ์ให้ความรู้สึกร้อน รุนแรง ตื่นตัวและอุดมสมบูรณ์ แฉมยังช่วย กระตุ้นความอยากอาหารและความหิวของเราขึ้นมา สมองเข้าใจว่าอาหารรสชาติอร่อย อิทธิพลของสีแดงนี้เองที่ทำให้แบรนด์อาหารหลายๆ แบรนด์ใช้สีแดงเป็นองค์ประกอบ เพราะทำให้เราอยากกิน และรู้สึกว่ารสชาติถูกปากมากขึ้น

2. สีเหลือง ตามปกติแล้วเป็นสีที่ให้อารมณ์ความสดใสร่าเริง สัมพันธ์กับอารมณ์ความสุข แน่แน่นอนว่า ถ้าเรามีความสุขเราก็จะกินอาหารได้มากขึ้น

3. สีส้ม ให้ความรู้สึกอบอุ่น สดชื่น กระฉับกระเฉง แฉมยังส่งผลในด้านอาหารให้รู้สึกว่อาหารอร่อย มีประโยชน์ ส่งผลต่อความอยากอาหารมากขึ้น เพราะในธรรมชาติมีผักผลไม้หลายชนิด ที่มีสีส้ม ลองจินตนาการถึง แครอทใหญ่ๆ ส้มลูกโตๆ หวานๆ สี จึงไม่แปลกที่สมองจึงจดจำและ ทำให้เราอยากกินอาหารมากขึ้น

4. สีเขียว มักเป็นอาหารที่ดูเฮลตี้ เพราะผักและผลไม้ในธรรมชาติต่างเป็นสีเขียว จึงให้ ความรู้สึกอยากกินเพิ่มขึ้นเพราะดีต่อสุขภาพ ร่างกายแข็งแรง จึงทำให้อาหาร ที่ประกอบด้วยสีเขียว น่ากินมากขึ้น แต่หากสำหรับคนที่ไม่ชอบกินผักเป็นทุนเดิมสีเขียวอาจไม่ส่งผลให้อาหารน่ากิน

5. สีขาว เป็นสีที่ดูบริสุทธิ์ อ่อนโยน จึงทำให้จิตวิทยาของสีกับอาหารมีความเชื่อมโยงกัน ไปด้วยอาหารสีขาวทำให้เรารู้สึกอยากกินก็เพราะ เป็นสีที่ทำให้เรารู้สึกปลอดภัยรู้สึกว่ ไม่ก่อให้เกิดต่อ ร่างกายมากนัก จนทำให้เราอาจเผลอลืมนึกถึงแคลลอรี่ของอาหาร สีขาวไปโดยง่ายๆ ลองนึกถึงป๊อปคอร์นไซส์บิ๊ก ไปจนถึงเค้กสีขาวก้อนโตสี แต่มานึกถึงจำนวนแคลลอรี่ที่ตอนทีกินเกลี้ยงจานไปแล้ว

²⁵ Food Network Solution, (2563), **Food color / สีผสมอาหาร**, เข้าถึงเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2950/food-color-สีผสมอาหาร>

6.สีม่วง สามารถลดความอยากอาหารได้ เพราะในธรรมชาติแล้วพืชผักสีม่วงพบ ในปริมาณที่ค่อนข้างน้อย ดังนั้นอาหารสีเข้มๆ อย่างสีม่วง อาจทำให้เรารู้สึกว่าดูไม่สมจริงเท่าไร ซึ่งอิทธิพลของสีกลุ่มนี้นั้นมีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เพราะเมื่อบรรพบุรุษเห็นอาหารสีเข้มอย่างสีม่วง สีดำในธรรมชาติ จึงเข้าใจว่าสกปรกหรือมีพิษ นี่จึงเป็นอีกหนึ่งเหตุผลที่ช่วยอธิบายพฤติกรรมตามธรรมชาติ

7.สีน้ำเงินหรือสีฟ้า มักจะให้ความรู้สึกถึงความปลอดโปร่ง สบาย เป็นอิสระ ผ่อนคลาย ซึ่งความรู้สึกดังกล่าวเป็นเหตุให้สมองเรารู้สึกผ่อนคลายเหตุนี้จึงทำให้สมองลดความอยากกินอาหารลง สาวๆ หนุ่มๆ คนไหนที่กำลังไดเอทลองเลือกจานสีฟ้าหรือสีน้ำเงินขณะทานอาหารก็ช่วยได้

8.สีดำ จะช่วยลดความรู้สึกอยากกินอาหาร เพราะจะให้ความรู้สึกว่ อาหารน่ากลัวไม่ปลอดภัย หรืออาจมีพิษได้ ดังเช่น สปาร์เก็ตตี้เส้นดำ ที่บางคนอาจเห็นครั้งแรกอาจ รู้สึกประหม่าหรือคิดในใจว่าจะกินได้²⁶



ความสำคัญของสีในอาหาร

สีในอาหาร มีผลต่อความชอบและการยอมรับของผู้บริโภค แสดงถึงความสด ใหม่ หรือ บ่งบอกการเสื่อมเสียของอาหาร สียังมีความสัมพันธ์กับคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร สีในอาหาร ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการ ได้แก่ ชนิดและความเข้มข้นของรงควัตถุ พันธุ์ ความแก่อ่อน สีของอาหารเกิดการเปลี่ยนแปลงระหว่างกระบวนการแปรรูปอาหาร และการเก็บรักษาอาหาร เนื่องมาจาก ความร้อน เอนไซม์ การเปลี่ยนแปลง ค่า pH สารเคมี ออกซิเจน แสง นอกจากนี้ยังเกิดจาก ปฏิกิริยาต่างๆ ระหว่างองค์ประกอบของอาหารเอง เช่น ปฏิกิริยาเมลลาร์ด (Mallard reaction) เป็นปฏิกิริยา การเกิดสีน้ำตาลซึ่งไม่เกี่ยวข้องกับเอนไซม์ เกิดจากน้ำตาลในโปรตีนซึ่งเป็นส่วนประกอบของอาหาร เมื่อได้รับความร้อน ในการผลิตอาหารจึงมีความจำเป็นต้องรักษา และควบคุมให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีสี สม่ำเสมอ การวัดและประเมินสีในอุตสาหกรรมอาหาร จึงกระทำในขั้นตอนต่างๆ ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การคัดเลือก ระหว่างการแปรรูป ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และระหว่างการเก็บรักษา ซึ่งสามารถวัดได้ในห้องปฏิบัติการและในสายการผลิต (on line measurement)²⁷

²⁶ Mmchic, **สีสัมพันธ์กับความอยากอาหาร**, เข้าถึงเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.mmchic-th.com/fashionwear/th/article/Food-Color-Appetite>

²⁷ Food Network Solution, **color / สี**, เข้าถึงเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2950/food-color-สีผสมอาหาร>



ภาพที่ 18 ความสำคัญของสีในอาหาร

ที่มา : <https://i.pinimg.com/564x/92/d0/13/2d01358b912e315974050b1da4.jpg>

- การจัดจานอาหาร

นอกจากรสชาติอาหารแสนอร่อยที่มาพร้อมความที่เพอร์เฟคแล้ว อีกหนึ่งสิ่งที่คุณขาดไม่ได้ คือ การตกแต่งอาหารให้ออกมาดูดี น่ารับประทาน ซึ่งการจัดจานถือ เป็นศิลปะอย่างหนึ่ง ในการสร้างสรรค์ผลงาน ตกแต่งอาหารให้ออกมาดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น อีกทั้ง ช่วยสร้างความประทับใจให้กับแขกได้อีกด้วย โดยมีองค์ประกอบหลัก ดังนี้

1.ขนาดและสัดส่วน

ในการจัดอาหารแต่ละชนิด ขนาดสัดส่วนที่นำมาอยู่ในภาชนะเป็นสิ่งสำคัญอย่างมาก ซึ่งควรมีปริมาณ และ สัดส่วนที่พอดี ไม่มาก หรือ ล้นจนเกินไป เพราะอาจจะทำให้ดูไม่น่ารับประทาน ส่วนการจัดจานบนโต๊ะอาหาร ควรใช้ภาชนะที่พอเหมาะกับขนาดของโต๊ะ ไม่ควรจัดแน่นโต๊ะ เพราะอาจทำให้ตักอาหารไม่ถนัด

2.ความกลมกลืน (Harmony)

ภาชนะที่ใช้สำหรับอาหารแต่ละชนิด ควรมีความเหมาะสม และ กลมกลืน รวมถึง แยกประเภทของอาหาร ว่าชนิดไหนควรใส่จานในลักษณะใด รวมถึง การดีไซน์การจัดจานให้ดูสวยงาม และ โดดเด่น เพื่อให้ทำให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น



ภาพที่ 19 การจัดจานอาหาร

ที่มา : <https://i.pinimg.com/564x/42/8d/c1/428dc11eaa7376fbfb1d5309fa6.jpg>

3.การตัดกัน (ตรงกันข้าม)

สีของอาหารรวมถึงการปรุงอาหารควรใช้สีที่ตัดกันจะทำให้ดูสวยงามและน่ารับประทานมากขึ้น แต่ไม่ควรตัดด้วยความสูงเกินความเป็นไปได้



ภาพที่ 20 การจัดจานอาหาร 2

ที่มา : <http://www.viktoriasstable.com/grilled-octopus-over-squid-ink-pasta-tomato-garlic-sauce/>

4.เอกภาพ (Unity)

เอกภาพในการจัดอาหาร สามารถทำได้โดยการรวมกลุ่มของการจัดโต๊ะอาหาร อาทิเช่น การจัดจาน รวมถึง ซ้อนส้อมด้วยชุดที่ดูเข้ากัน เพื่อการใช้งานที่สะดวก และ เหมาะสมกับอาหารในแต่ละจาน ที่สำคัญ เครื่องปรุงควรควรอยู่ด้วยกับกับอาหารที่พร้อมเสิร์ฟ

5.การซ้ำ (Repetition)

การซ้ำ คือ เป็นตกแต่งจานในลักษณะเดิม อาทิเช่น การจัดผัก หรือ แต่งกวาเรียงรอบจาน เพื่อเน้นการจัดอาหารให้ดูน่ารับประทานมากขึ้น

6.จังหวะ (Rhythm)

จังหวะในการตกแต่งอาหาร ถือเป็นอีกสิ่งหนึ่งที่สำคัญ ไม่ว่าจะเป็น จังหวะของการตกแต่งอาหารบนโต๊ะ หรือ การจัดตกแต่งอาหารในภาชนะ รวมถึง การจัดตกแต่งบริเวณโต๊ะอาหาร ด้วยสิ่งที่แตกต่างกันออกไปอย่างมีจังหวะ อาทิ แจกันดอกไม้ หรือ เชิงเทียน

7.การเน้น (Emphasis)

สำหรับการเน้น คือ ศิลปะในการจัดตกแต่งอาหารเพื่อให้ความน่าสนใจ โดยสามารถทำได้ทั้งการตกแต่งบรรยากาศภายในห้องอาหาร รวมถึง การเน้นสีส้มของอาหารให้ดูน่ารับประทานมากขึ้น อาทิ เช่น การแกะสลักผัก และ ผลไม้ รวมถึง การจัดดอกไม้เพื่อช่วยให้สร้างบรรยากาศที่แสนเพอร์เฟค ซึ่งสิ่งเหล่านี้ล้วนเกิดจากศิลปะที่มาจากความคิดสร้างสรรค์



ภาพที่ 21 การจัดจานอาหาร 3

ที่มา : <https://i.pinimg.com/564x/4e/ce/9a/4ece9a33d011617c5a1a99fe5e26e422.jpg>

8.ความสมดุล (Balance)

การจัดอาหาร รวมถึง โต๊ะอาหาร สิ่งที่สำคัญที่สุด คือ ความสมดุลที่ช่วยให้การจัดวางมีความลงตัว ไม่หนาแน่นในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง อีกทั้ง ควรแยกประเภทอาหาร เพื่อความสะดวกในการตักอาหาร ดังนั้น ในการจัดอาหารแต่ละครั้ง ควรคำนึงถึงความสมดุลเป็นหลัก เพื่อความเหมาะสม และ ช่วยสร้างความประทับใจให้กับแขกผู้มาเยือน

9.สี (Color)

สำหรับการใช้สีในการตกแต่งอาหาร ถือเป็นสิ่งที่ช่วยดึงดูดให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น อีกทั้งเป็นการสร้างจุดเด่น ให้กับอาหารในแต่ละจานอีกด้วย ซึ่งอาหารแต่ละชนิดมีสีในตัวเองเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว จึงทำให้ง่ายต่อการตกแต่งเป็นอย่างมาก ที่สำคัญการใช้สีตกแต่งอาหาร ด้วยวัตถุดิบจากธรรมชาติ ถือเป็นสิ่งที่สำคัญที่สุด เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และ ถึงแม้ว่าอาหารจะมีรสชาติอร่อย แต่หากขาดสีสันในการปรุงแต่ง ก็ทำให้ขาดความน่าสนใจได้เช่นกัน²⁸



ภาพที่ 22 การจัดจานอาหาร 4

ที่มา : <https://i.pinimg.com/564x/90/1d/7c/901d7c5877424ad7fd9ea56e313fc488.jpg>

²⁸ Puntharee, **Plating ความสำคัญของการจัดจานอาหาร**, เข้าถึงเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://goterrestrial.com/2018/11/30/plating-ความสำคัญของการจัดจานอาหาร>

2.3. ผลงานศิลปกรรมที่เกี่ยวข้อง

2.3.2 ลัทธิศิลปะที่เกี่ยวข้อง

- Pop Art

เป็นศิลปะที่ผู้คนให้ความสนใจอย่างแพร่หลาย งาน pop art มักจะได้แรงบันดาลใจมาจากสิ่งที่พบเจอในชีวิตประจำวัน สิ่งรอบตัว แล้วนำมาทำเป็นชิ้นงานชั้นเลิศ ที่สามารถเปลี่ยนสิ่งที่ธรรมดาให้กลายเป็นสัญลักษณ์ วัฒนธรรมนิยมได้²⁹

Pop Art เป็นแนวการทำงานศิลปะอย่างหนึ่ง เกิดขึ้นในสหรัฐอเมริกาและอังกฤษ ประมาณ พ.ศ. 2498 ล้อไปกับสังคมที่เป็นแบบบริโภคนิยม ศิลปินกลุ่มนี้เชื่อว่าศิลปะจะต้องสร้างความตื่นเต้นอย่างฉับพลันทันใดแก่ผู้พบเห็น ดังนั้น เนื้อหาศิลปะของป๊อปอาร์ต จึงเป็นเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับผู้คนทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งเรื่องราวเกี่ยวกับผู้คนและสังคมในปัจจุบันที่กำลังได้รับความสนใจหรือวิพากษ์วิจารณ์ในขณะนั้น

เมื่อเริ่มถือกำเนิด Pop Art เป็นศิลปะระดับล่าง หรืออาจเรียกว่าเป็นวัฒนธรรมมหาชน โดยมีศิลปะชั้นสูงเป็นขั้วตรงกันข้าม ศิลปะชั้นสูงที่วานี้คือ บรรดางานศิลปะที่ได้รับการยกย่องว่า เป็นของดี มีคุณภาพ มีเพียงหนึ่งเดียวไม่เหมือนใคร มีคุณค่าเสียจนสถาบันศิลปะหรือสถาบันระดับรัฐต้องซื้อเก็บสะสมไว้ในพิพิธภัณฑ์ของประเทศชาติ

Pop Art คือแนวศิลปะที่แตกต่างกับศิลปะลัทธิ แอ็บสแตรค เอ็กซ์เพรสชันนิสม์ (Abstract Expressionism) ซึ่งเน้นการแสดงออกทางอารมณ์ความรู้สึก การแสดงความเป็นส่วนตัว มีแนวงานเป็นของตัวเองและเป็นเรื่องของจิตวิญญาณ แต่ Pop Art กลับหยิบยืมเอาสิ่งที่มีอยู่แล้วในท้องตลาด เช่น วัสดุสำเร็จรูป มานำเสนออย่างมีชีวิตชีวา งานของ Pop Art มักจะมีอารมณ์ขัน ขี้เล่นและชอบเสียดสี เย้ยหยันต่อศิลปะและชีวิต

ในเรื่องของสี รูปแบบของงานป๊อปอาร์ต จะเป็นการใช้สีสดใสและตัดกัน โดยส่วนใหญ่จะใช้เป็นแม่สีเพื่อบ่งบอกถึงความชัดเจนในสไตล์ Pop Art ให้อารมณ์ของสีที่โดดเด่น³⁰

²⁹ NAMPU, POP ART ศิลปะนิยมที่เหล่าสาย ART ควรรู้จัก, เข้าถึงเมื่อวันที่ 1 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <https://medium.com/@photoboothexpert/pop-art-ศิลปะนิยมที่เหล่าสาย ART ควรรู้จัก>

³⁰ bareo-isyss, POP ART , accessed June 1, 2020, available from <https://www.bareo-isyss.com/service/design-tips/pop-art/>

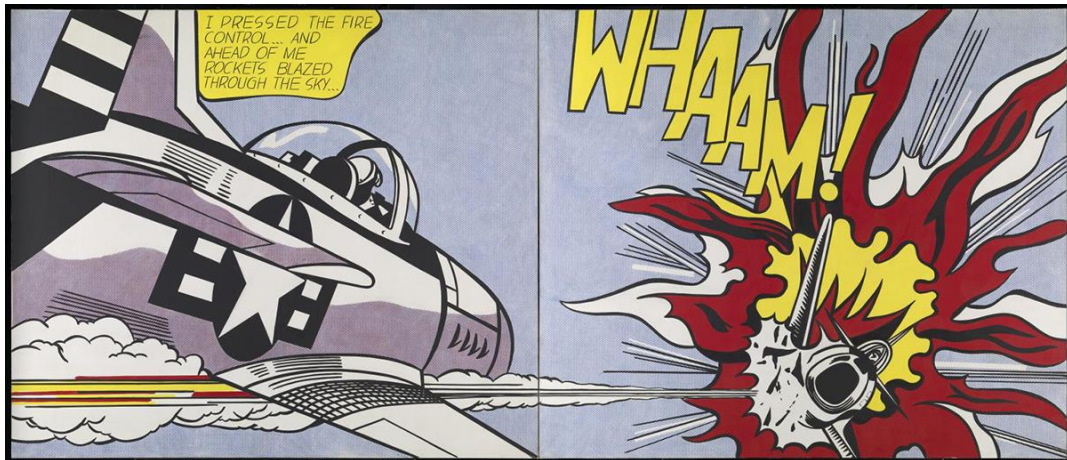
รูปแบบ วิธีคิด และวิธีการทำงานของ ป๊อปอาร์ต ได้ส่งอิทธิพลต่อศิลปินและกระแสศิลปะในยุคต่อมาเป็นอย่างมาก ซึ่งศิลปะในลัทธิหลังสมัยใหม่ ก็เติบโตมาจาก Pop Art นี้เองครับ ป๊อปอาร์ตเป็นแบบอย่างของศิลปะที่สะท้อนสภาพแท้จริงของสังคมปัจจุบัน ตามความรู้ความเข้าใจของสามัญชนทั่วไป ช่วงขณะหนึ่ง เช่น ดารายอดนิยม คุณภาพอันเลิศเลิศของสินค้า คำขวัญ ฯลฯ ศิลปะในกลุ่มนี้แสดงความวุ่นวายของสังคมซึ่งพลุ่งพล่าน สว่างวาบขึ้นมาเหมือนพลุ นิยมในช่วงเวลาที่ไม่ยาวนานพอถึงวันรุ่งขึ้นก็อาจจะลืมนี่เสียแล้ว อย่างไรก็ตามมีผู้กล่าวเอาไว้ว่า ศิลปะที่สร้างขึ้นจากสิ่งสัพเพเหระของชีวิตปัจจุบัน เป็นการแสดงความรู้สึกสะท้อนประสบการณ์ทั้งหมดของศิลปินในช่วงเวลาหนึ่ง และสถานที่แห่งหนึ่งเท่านั้น ซึ่งสะท้อนความรู้พื้นฐานธรรมดาที่ศิลปินมีส่วนร่วมอยู่ให้ปรากฏ



ภาพที่ 23 Pop Art

ที่มา : https://miro.medium.com/max/2000/1*SmAgj1Go4NCZXGjB5KEPaw.jpeg

ผลงานของ รอย ลิกเทนสไตน์ (Roy Lichtenstein)



ภาพที่ 24 'Whaam!' 1963

ที่มา : <https://waymagazine.org/what-is-pop-art/>



ภาพที่ 25 M-Maybe 1965

ที่มา : https://imgc.artprintimages.com/img/print/m-maybe-c-1965_u-l-f4y1uj0.jpg?h=900&p=0&w=90



ภาพที่ 26 In the Car 1963

ที่มา : https://en.wikipedia.org/wiki/In_the_Car

รอย ลิกเทนสไตน์ (Roy Lichtenstein) จิตรกรชาวอเมริกัน (ประสบความสำเร็จจากการนำภาพการ์ตูนที่กำลังนิยมมาใส่ไว้บนงานศิลปะของเขา) ได้ให้คำนิยามของป๊อปอาร์ตเอาไว้ว่า ในความคิดของฉัน เป็นศิลปะที่ไร้ยางอายมากที่สุดแห่งวัฒนธรรมของพวกเรา กล่าวคือ สิ่งต่าง ๆ ที่เราเกลียดชังมัน แต่บางสิ่งก็มีพลังเหมือนจะทำอะไร ๆ ให้เราดีขึ้นได้เหมือนกัน[4] ... ป๊อปอาร์ตก็เป็นจิตรกรรมที่เป็นอุตสาหกรรมอย่างมากความหมายของผลงานของผมคือการเป็นอุตสาหกรรม ซึ่งอีกไม่ช้าโลกทั้งมวลก็จะกลายเป็นโลกของอุตสาหกรรม

ผลงานของ แอนดี วอร์ฮอล (Andy Warhol)



ภาพที่ 27 Untitled from Marilyn Monroe 1967

ที่มา : <https://www.wurkon.com/blog/7-andy-warhol>



ภาพที่ 28 Campbell's Soup Cans 1962

ที่มา : <https://waymagazine.org/what-is-pop-art/>



ภาพที่ 29 Campbell's Soup Cans 1962

ที่มา : <https://whitney.org/collection/works/3253>

แอนดี วอร์ฮอล (Andy Warhol; พ.ศ. 2471-2530) สะท้อนสังคมอย่างตรงไปตรงมาด้วยการแสดงออกทางจิตรกรรม เขาเป็นคนเดียวเท่านั้นที่นำเอากระบวนการผลิตในอุตสาหกรรมมาใช้กับงานจิตรกรรม เขาเลือกเทคนิคการพิมพ์ฉลุสายผ้า (silk screen) ซึ่งเป็นกระบวนการผลิตแรก ๆ ที่คิดขึ้นมาเพื่อผลิตสินค้าได้คราวละมาก ๆ เขาประกาศอย่างติดตลกว่า จะดีมาก ถ้าทุกคนเปลี่ยนมาพิมพ์ซิลค์สกรีนกันให้หมด คนอื่น ๆ จะได้แยกไม่ออกว่ารูปนี้เป็นงานศิลปะของเขาของแท้หรือเปล่า[6] สำหรับประเด็นที่เขายกมาเป็นหัวข้อในการทำงานนั้นก็มิใช่ก้านแตกออกมาจากสังคมบริโภคนิยมและจากนิตยสารปกมันของศิลปะเชิงพาณิชย์เช่นกัน เทคนิคในการทำงานของเขาได้ตอกย้ำในเรื่องมาตรฐานของการผลิตจำนวนมากทางอุตสาหกรรม

ผลงานของ แคลส์ โอลเดนเบิร์ก Claes Oldenburg



ภาพที่ 30 French Fries and Ketchup 1963

ที่มา : <https://whitney.org/collection/works/2101>



ภาพที่ 31 "Giant BLT (Bacon, Lettuce, and Tomato Sandwich)" (1963)

ที่มา : <http://www.askyfilledwithshootingstars.com/wordpress/?p=83>



ภาพที่ 32 Spoonbridge and Cherry

ที่มา : <https://www.encirclephotos.com/image/spoonbridge-and-cherry-sculpture-by-claes-oldenburg-in-minneapolis-minnesota/>

แคลส์ โอลเดนเบิร์ก (Claes Oldenburg) ศิลปินในกลุ่มป๊อปอาร์ต (อังกฤษ: Pop Art) ผู้ซึ่งมีแนวทางในการสร้างสรรค์งานแตกต่างไปจากศิลปินคนอื่นๆ โดยจะมีการสอดแทรกความสนุกสนานน่าขบขันลงไปในงาน ในขณะเดียวกันก็ยังคงมีความสวยงามและความลงตัวซ่อนอยู่ในชิ้นงานด้วย ซึ่งผลงานที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดีคือ ประติมากรรมขนาดใหญ่ยักษ์ หรือ Large – Scale Sculptures เป็นงานที่สร้างขึ้นโดยใช้สิ่งของที่มีในชีวิตประจำวัน เช่น ไม้หนีบผ้า กรรไกร ลูกขนไก่ มาทำให้มีขนาดใหญ่ แล้วนำไปติดตั้งในที่ชุมชนทำให้ผู้ที่เดินผ่านไปผ่านมามีโอกาสได้เสพงานศิลปะมากขึ้น ทำให้งานศิลปะไม่ถูกจำกัดพื้นที่ให้อยู่แต่เพียงใน Gallery อีกต่อไป อีกทั้งยังเป็นการเล่นกับปฏิกริยาของคนดูที่มีต่องานศิลปะอีกด้วย นับว่าเป็นศิลปินที่สร้างกระแสศิลปะในรูปแบบใหม่ได้เป็นอย่างดี³¹

สรุปการวิเคราะห์ทัศนคติศิลปะ Pop Art

ในการสร้างสรรค์ผลงานของข้าพเจ้า ได้นำศิลปะแบบ Pop Art ในด้านของแนวความคิด รูปแบบงาน การใช้สี ผสมผสานระหว่างงานจิตรกรรม และประติมากรรมเข้าด้วยกัน ด้วยเทคนิคการปัก สร้างสรรค์เป็นประติมากรรมอาหารขยะที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงาม ซึ่งเป็นพฤติกรรมการกินอาหารที่ได้รับความนิยมในปัจจุบัน ออกมาในรูปแบบที่มีขนาดใหญ่ของที่มีขนาดใหญ่เกินความเป็นจริง

³¹ วิกีพีเดีย สารานุกรมเสรี, แคลส์ โอลเดนเบิร์ก, เข้าถึงเมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://th.wikipedia.org/wiki/แคลส์_โอลเดนเบิร์ก

- ศิลปหัตถกรรม (The Art and Craft)

ศิลปหัตถกรรม หมายถึง ผลงานที่เกิดจากการสร้างสรรค์ด้วยฝีมือของมนุษย์ โดยนำวัสดุที่มีอยู่ตามธรรมชาติมาประดิษฐ์เป็นเครื่องมือ เครื่องใช้ เพื่อประโยชน์ใช้สอยในชีวิตประจำวัน งานศิลปหัตถกรรมจะมีการพัฒนารูปแบบไปฝีมือของช่าง ที่สั่งสมประสบการณ์และสืบทอดความรู้ ความชำนาญ จากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งต้องใช้ระยะเวลาและทักษะ ส่งผลให้งานศิลปหัตถกรรมคุณค่าทางความงาม มีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนแต่โบราณ เพราะเป็นงานที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิตของคนทุกระดับ³²

William Morris เป็นศิลปิน นักออกแบบคนสำคัญ และนักเขียนผู้ทรงอิทธิพลอย่างสูงในยุควิคตอเรียน ช่วงปลายศตวรรษที่ 19 ซึ่งเป็นยุคเฟื่องฟูของ Industrial Revolution ผู้คนเริ่มใช้เครื่องจักรในการผลิตสินค้าทุกอย่าง ระบบอุตสาหกรรมเริ่มทำหน้าที่เป็นคนออกแบบสินค้าหน้าตาเหมือนๆ กันแต่ราคาถูกลงมาให้คนได้ใช้ Morris เป็นหนึ่งในศิลปินที่ริเริ่มลุกขึ้นสู้กับระบบนี้ในฐานะศิลปินที่เห็นว่างานศิลปะวิจิตรนั้นก็สามารถนำมาผสมเข้ากับข้าวของในชีวิตประจำวันได้ และงาน craft แบบ Traditional ของอังกฤษไม่ควรถูกกลืนหายไปเพราะระบบอุตสาหกรรม³³ ในแนวคิดที่ว่าด้วยสัจจะในการใช้วัสดุ และหลายคนที่ร่วมกับกระแสนิยมนี้เชื่อว่า “วัสดุทุกชนิดมีคุณค่าในตัวของมันเอง” ยกตัวอย่าง เช่น ลวดลายเลียนแบบธรรมชาติที่มีต้นกำเนิดมาจากงานปั้นปูนปลาสเตอร์สมัยพระราชินีอลิซาเบธที่ 1 หรือจากลายกระเบื้องโบราณของชนอิสลาม Morris ขึ้นชมรูปทรงที่เป็นประเพณีนิยมในท้องถิ่นต่างๆ ซึ่งรูปทรงเหล่านี้ย่อมผ่านวิวัฒนาการอย่างต่อเนื่องและยาวนานทั้งในแง่ความคิดสร้างสรรค์และในแง่ประโยชน์ใช้สอย แนวคิดสำหรับประการสุดท้ายของ The Art and Craft movement ก็คือความเชื่อที่ว่างานออกแบบสามารถส่งผลต่อวิถีวัฒนธรรมทางสังคมได้ Morris เชื่อว่างานออกแบบที่งดงามนั้นจะช่วยจรรโลงคุณภาพชีวิต อีกทั้งยังเชื่อว่านักออกแบบมีภาระทางจริยธรรมในการพากเพียรสร้างสรรค์งานที่ดียิ่งขึ้น

³² Suratthani, ศิลปะหัตถกรรม, เข้าถึงเมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.m-culture.go.th/suratthani/images/Hattagum.pdf>

³³ สมาคมอุตสาหกรรมฟอกย้อมพิมพ์ละตกแต่งสิ่งทอไทย, นักออกแบบสิ่งทอ William Morris, เข้าถึงเมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.atdp-textiles.org/blog-william-morris/>



ภาพที่ 33 Pink and Rose 1890

ที่มา : <https://www.bareo-isys.com/2019/wp-content/uploads/The-Morris-Pattern-03-Pink-and-Rose-780x1024.jpg>

ในตอนปลายศตวรรษที่ 19 อุดมคติของกระแสศิลปะหัตถกรรมไม่ได้เป็นเพียงแนวความคิดเกี่ยวกับการออกแบบที่เกิดขึ้นในโลกตะวันตก ในช่วงเวลานี้เกิดสไตล์นิยมที่เรียกว่าอาร์ตนูโว (Art Nouveau) ซึ่งได้รับความนิยมอย่างกว้างขวางในระดับนานาชาติตั้งแต่ ปี.ศ 1895 ถึง 1905 ลวดลายคดโค้งของ Art Nouveau เลียนแบบมาจากรูปแบบตามธรรมชาติของเถาไม้ แมลง และเรือนร่างของสตรี เพื่อใช้สื่อความหมายต่อไปในทางเกี่ยวกับเพศรส นับเป็นการริเริ่มใช้องค์ประกอบวาทวิพ และรูปลั้บโจ่งแจ่งทางเพศเข้ามาประกอบในงานออกแบบอย่างตั้งใจ กลุ่มของนักออกแบบชาวฝรั่งเศสในยุคนี้เป็นผู้นำในการนิยมนี้โดยเฉพาะอย่างยิ่งงานของ Emile Galle และ Louis Majorelle หรือที่รู้จักกันในชื่อของ School of Nancy แต่ทุกวันนี้ชื่อของ Art Nouveau ได้กลายเป็นคำสามัญที่ใช้เรียกชื่อยุคที่เกิดการฟื้นฟูงานศิลปะเพื่อการตกแต่ง ตอนปลายศตวรรษที่ 19 ในเมืองใหญ่ เช่น บรัสเซล มิลาน เวียนนา และในสหรัฐอเมริกา หนังสือที่เขียนเกี่ยวกับเรื่องนี้ตีความคำว่า Art Nouveau ไว้อย่างคร่าวๆ โดยจัดเอางานของนักออกแบบอย่าง Charles Rennie Mackintosh กลุ่มนักออกแบบชาวออสเตรียที่เรียกว่า Wiener Werkstätte รวมทั้ง Josef Hofmann เข้าไปรวมอยู่ในกลุ่มนี้ด้วย กลุ่ม Wiener ถือกำเนิดขึ้นในปี ค.ศ 1903 โดยมีพื้นฐานมาจากสหภาพหัตถกรรมของนักออกแบบชาวอังกฤษ C.R. Ashbee ลักษณะที่แตกต่างออกไปของกลุ่ม Winner อยู่

ตรงที่กรอบทางสุนทรียะที่กลุ่มนี้ใช้มีรากฐานมาจากรูปทรงเรขาคณิตง่ายๆ เช่น ลายตาราง และ รูปทรงสี่เหลี่ยม ทำให้มีลักษณะนำสมัยกว่ากลุ่มอื่นในสมัยเดียวกัน กลุ่ม Wiener ไม่ได้มีจุดประสงค์ ในการเชื่อมโยงความแตกต่างระหว่างงานออกแบบรุ่นใหม่กับระบบการผลิตในอุตสาหกรรมอย่างเช่น ที่นักคิด นักออกแบบในกระแสศิลปะและหัตถกรรมพยายามทำ กลุ่ม Winner สนใจเรื่องรูปแบบ มากกว่าที่จะใส่ใจในผลกระทบของงานออกแบบต่อการวิวัฒน์สังคม ตามอุดมคติของ William Morris ซึ่งใฝ่ฝันที่จะสร้างงาน ให้คนงานได้ทำงานอย่างรื่นรมย์ ในเวลาใกล้ๆกันมีกลุ่มนักออกแบบ ชาวเยอรมันรวมตัวกันขึ้นเป็น Deutsche Werkbund ซึ่งแปลเป็นอังกฤษได้ว่า German Association of Craftsmen สร้างงานออกแบบไปในทิศทางที่พยายามเชื่อมโยงงานออกแบบเข้ากับ กระบวนการผลิตทางอุตสาหกรรม และเป็นรากฐานสำคัญของการก่อตั้งโรงเรียนออกแบบ Bauhaus ซึ่งต่อมามีบทบาทต่อการพัฒนาการของสถาปัตยกรรมและการออกแบบอีกหลายสาขา

อย่างไรก็ตามนับว่าสไตน์นิยมนิยมแบบยุโรปเหล่านี้เป็นแนวคิดสำคัญที่เกิดขึ้นในประวัติศาสตร์ การออกแบบ ในขณะเดียวกันอเมริกาก็กำลังต่อสู้กับปัญหาที่แตกต่างกับยุโรป นั่นคือปัญหาเกี่ยวกับการผลิตและการตลาดซึ่งถือได้ว่าเป็นปัญหาพื้นฐานสำคัญ และเป็นจุดบ่งชี้การเปลี่ยนแปลงจากยุค ศตวรรษที่ 19 ไปอยู่ยุคโมเดิร์น

การจัดจำหน่ายด้วยการจัดตั้งร้านค้าที่มีสาขาตามที่ต่างๆ เริ่มจากร้านค้าของ Woolworth ในช่วงศตวรรษที่ 1880 ในขณะเดียวกันก็มีการริเริ่มการรับส่งสินค้าทางไปรษณีย์ในปี ค.ศ 1900 กิจการของเชียร์ Sears, Roebuck & Company ก็รุ่งเรืองขึ้นจนถึงขั้นมีรายการรับส่งสินค้าถึง 100,000 ราย ในแต่ละวัน การปฏิวัติการค้าปลีกของสหรัฐอเมริกาที่สอดประสานกับการเปลี่ยนแปลง อันสำคัญในระบบการผลิตซึ่งรู้จักกันในภายหลังว่า “ระบบอเมริกัน” ระบบดังกล่าวมีหลักการว่า “การออกแบบผลิตภัณฑ์โดยใช้ชิ้นส่วนที่มีมาตรฐานเหมือนกันเพื่อให้ผู้ซื้อสามารถซ่อมของเหล่านั้นได้ ไม่ว่าจะอยู่ที่ใดในอเมริกา” เพราะมีชิ้นส่วนอะไหล่ขาย แนวคิดเกี่ยวกับการแบ่งแยกผลิตภัณฑ์ ออกเป็นส่วนๆ ที่ผลิตง่ายๆ ประกอบกันเป็นผลิตภัณฑ์นั้น เป็นรากฐานนำไปสู่ทฤษฎีต่างๆ ว่าด้วยการ จัดองค์กรภายในโรงงานอุตสาหกรรม เช่น หลักการจัดการโดยใช้วิธีการทางวิทยาศาสตร์ของ frederick taylor ซึ่งตีพิมพ์ในปี ค.ศ 1911 เห็นว่ากระบวนการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมจำต้อง แบ่งออกเป็นกิจกรรมย่อยที่สุด เพื่อให้การผลิตมีความประหยัดในแง่เวลาและค่าแรงแนวความคิดนี้ซึ่ง รู้จักกันในนาม Taylorism มีอิทธิพลต่อนักบุกเบิกอุตสาหกรรมเช่น Henry Ford ผู้ที่ต่อมาคิดค้น ระบบการประกอบชิ้นส่วนบนสายพานการผลิต ซึ่งต่อมารู้จักกันในนาม Fordism เป็นตัวแทนแห่ง ความสำเร็จของระบบการผลิตในศตวรรษที่ 20 และแนวความคิดนี้ต่อมาก็ส่งอิทธิพลต่อแนวคิด ทางการออกแบบสมัยใหม่

เมื่อสงครามโลกครั้งที่ 1 เกิดขึ้น ทศนะที่ว่าด้วยการออกแบบที่นิยมกันในศตวรรษที่ 19 ถึงกับกลับตาลปัตร สงครามโลกแบ่งแยกยุโรป ชาติต่างๆให้ล่มสลายส่งผลให้ผู้คนบาดเจ็บล้มตายกัน

ไปเกือบทั้งรุ่น โศกนาฏกรรมครั้งนี้สั่นคลอนความใฝ่ฝันและโลกทรรศน์ที่ชาวยุโรปเคยมีมาแต่ก่อน คนรุ่นหลังสงครามโลกครั้งที่ 1 นี้จึงต้องแสวงหาทิศทางใหม่ๆ สำหรับงานออกแบบ และในแง่ของการออกแบบผลที่ได้ก็คือแนวคิดทางการออกแบบสมัยใหม่หรือที่เรารู้จักกันในภาษาอังกฤษว่า The Modern movement

นักออกแบบในยุคนี้ต้องการโอกาสที่จะทำงานที่ท้าทายซึ่งเกิดจากยุคสมัยของเครื่องจักรกล หรือ The Machine Age แห่งศตวรรษที่ 20 การปฏิวัติอุตสาหกรรมส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างฟุ้งทะยานในหลายมิติ ไม่ว่าจะเป็นระบบการผลิต การคมนาคม รวมถึงการขนส่ง และเทคโนโลยี การเปลี่ยนแปลงเหล่านี้ส่งผลต่อเงื่อนไขทางสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมในยุโรป ตะวันตก อเมริกาเหนือ และในที่สุดก็ส่งผลกระทบต่อทุกแทบทุกมุมโลก

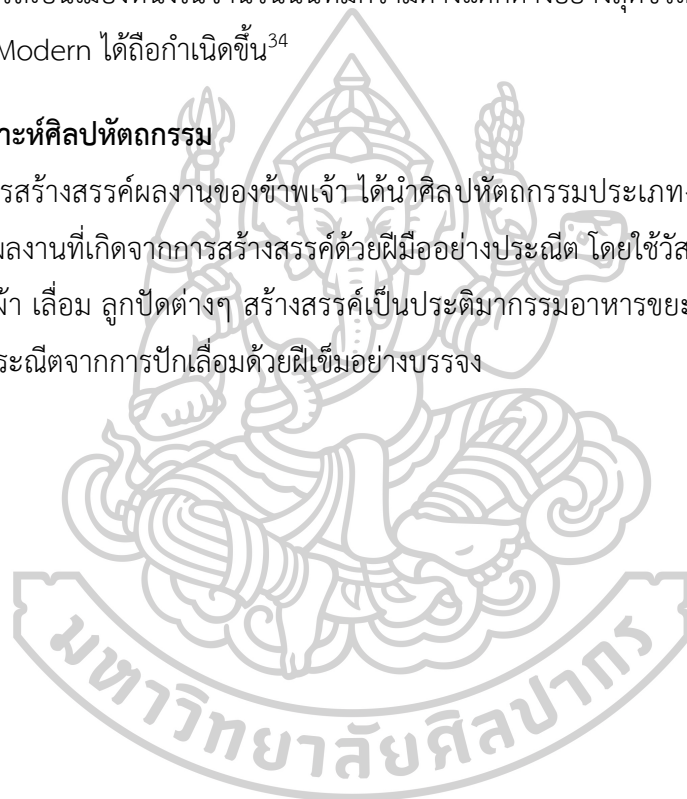
ช่วงต้นศตวรรษที่ 19 เป็นช่วงเวลาที่มีรูปแบบใหม่ของเมืองผุดขึ้นอยู่ทั่วยุโรปซึ่งเป็นผลโดยตรงจากพัฒนาการทางเทคโนโลยีและวิศวกรรมโดยเฉพาะการผลิตเหล็กและคอนกรีตปรากฏการณ์นี้เป็นผลมาจากการเกิดระบบอุตสาหกรรมโดยเฉพาะโรงงานอุตสาหกรรมมีนวัตกรรมสิ่งประดิษฐ์ใหม่เกิดขึ้นมากมายโดยเฉพาะในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการคมนาคม ส่งผลต่อวิถีชีวิต ต่อตลาดงาน ประเภทงาน และวิธีจ้างงาน ส่งผลให้โลกทัศน์ของผู้คนในยุคนั้นเปลี่ยนไปจากเดิมอย่างสิ้นเชิง เมืองยุโรป ตะวันตก และอเมริกาเหนือขยายตัวอย่างรวดเร็วในขณะเดียวกันผู้ใช้แรงงานก็พากันอพยพย้ายถิ่นฐานจากบ้านนอกเข้าสู่เมืองใหญ่เพื่อหางานทำในโรงงานอุตสาหกรรมรวมทั้ง อื่นๆ ที่เกิดเป็นผลพวงจากระบบอุตสาหกรรมส่งผลให้จำนวนประชากรในเมืองเพิ่มขึ้น ระบบการเดินทางขนส่งด้วยรถไฟจึงช่วยให้สามารถเคลื่อนย้ายทั้งคน วัตถุดิบ หรือสินค้าจำนวนมากไปได้ไกลๆ และรวดเร็วกว่าเดิม ผลที่ตามมาคือมีผู้คนจำนวนมากย้ายถิ่นฐานเข้ามาอยู่เพื่อทำงานในเมืองใหญ่ที่อุตสาหกรรมกำลังขยายตัว

ในเชิงการผลิตทางอุตสาหกรรม สินค้าที่ผลิตด้วยระบบอุตสาหกรรมได้ก้าวเข้ามาแทนที่สินค้าที่ผลิตแบบหัตถกรรมอย่างเต็มตัวแม้กระทั่งในภาคการเกษตร เครื่องจักรทางเกษตรกรรมได้เข้ามาแทนที่แรงงานคน และแรงงานสัตว์ ส่งผลให้ผลผลิตทางการเกษตร โดยเฉพาะอาหารเพิ่มปริมาณขึ้นจนเรียกได้ว่าเหลือกินเหลือใช้ แต่ก็สำหรับชนชั้นที่มีเงินจับจ่าย ไม่นับรวมชนชั้นแรงงานที่ตกเป็นเหยื่อของระบบอุตสาหกรรมและทุนนิยม โรงงานอุตสาหกรรมเพิ่มมากขึ้นอย่างรวดเร็วตามย่านชานเมืองและปริมณฑลของเมืองใหญ่ๆ ระบบการคมนาคมก็พัฒนาต่อจากการเดินทางขนส่งในประเทศมากข้ามประเทศและข้ามทวีปพัฒนาการของทางรถไฟและเรือกลไฟรุ่นใหม่ที่ทำให้สามารถเคลื่อนย้ายทั้งคนและสินค้าเข้าๆ ออกๆ จากเมืองหนึ่งไปสู่อีกเมืองหนึ่งได้อย่างง่ายดาย ในขณะเดียวกันระบบการพิมพ์รวมถึงประดิษฐ์ กำลังระบบโทรเลขและภายหลังพัฒนาไปเป็นโทรศัพท์รวมทั้งการสื่อสารผ่านคลื่นวิทยุซึ่งต่อมาพัฒนาเป็นโทรทัศน์ส่งผลทำให้ผู้คนสามารถเข้าถึงข้อมูลข่าวสารได้มากกว่าและรวดเร็วกว่าสมัยโบราณนำไปสู่การเปลี่ยนแปลงและแนวคิดกระบวนการอย่างมีนัยยะ ผู้คนต่างรู้สึก

ตะลึง งานกับการเปลี่ยนแปลงเหล่านี้บ้างก็รู้สึกดีที่มีพัฒนาการแบบก้าวกระโดดตื่นเต้นกับเทคโนโลยี และสภาพแวดล้อมใหม่ๆ ซึ่งขณะที่หลายคนกับขยะแย้งกับระบบใหม่ หวาดกลัวว่าเครื่องจักรกลจะกลืนกินมนุษยชาติไปจนหมดสิ้น สำหรับคนทำงานสร้างสรรค์ในสมัยนั้นภาพถ่ายกลายเป็นสื่อใหม่ที่อาจนำมาใช้สำหรับการบันทึกการเปลี่ยนแปลงอย่างขนานใหญ่นี้ เมื่อถึงปลายศตวรรษที่ 19 ก็ยังมีนวัตกรรมใหม่ๆ เพิ่มขึ้นยุโรปค่อนข้างสงบ ปลอดภัย สงคราม จนคนฝรั่งเศสถึงกับขนานนามยุโรปว่าเป็น La Belle Epoque (The Beautiful epoch) คือเป็นยุคสมัยอันสวยงาม ศิลปะก็อิงตามไปด้วย เมืองใหญ่ในหลายๆ เมืองทั้งในยุโรป และอเมริกาได้เปลี่ยนแปลงและขยายตัวอย่างรวดเร็วไปอีกระดับหนึ่ง ปารีสเป็นเมืองหนึ่งในจำนวนนั้นที่มีความต่างแตกต่างอย่างสุดขีดเกิดขึ้นพร้อมๆ กัน และที่นั่นเองที่ Art Modern ได้ถือกำเนิดขึ้น³⁴

สรุปการวิเคราะห์ศิลปะหัตถกรรม

ในการสร้างสรรค์ผลงานของข้าพเจ้า ได้นำศิลปะหัตถกรรมประเภทงานถัก ทอ งานเย็บ ปัก ถัก ร้อย เป็นผลงานที่เกิดจากการสร้างสรรค์ด้วยฝีมืออย่างประณีต โดยใช้วัสดุที่มีความแวววาว สีอันสวยงาม เช่นผ้า เลื่อม ลูกปัดต่างๆ สร้างสรรค์เป็นประติมากรรมอาหารขยะที่มีรูปลักษณะที่สวยงาม โดยใช้ความประณีตจากการปักเลื่อมด้วยฝีมือน้อย่างบรรจง



³⁴ เถกิง พัฒโนภาษ, กว่าจะโมเดิร์น : ประวัติย่อของศิลปะ ก่อนยุคสมัยมองกลสารสนเทศ, กรุงเทพฯ : โครงการ คอมติ พับลิเคชั่น, 36-40

2.3.1 ศิลปินที่อ้างอิง

- Kate Jenkins



ภาพที่ 34 Kate Jenkins

ที่มา : <https://translate.google.com/translate?hl=th&sl=en&tl=th&u=https%3A%2F%2Fkatejenkinsstudio.co.uk%2Fabout&anno=2>

Kate Jenkins เป็นอัจฉริยะในการถัก และเป็นหนึ่งในศิลปินอังกฤษที่มีความแปลกใหม่ด้านผลงาน เธอมีชื่อเสียงในด้านสร้างอาหารด้วยการถักโครเชต์ ที่เป็นเอกลักษณ์ของเธอ เธอมองย้อนไปถึงสิ่งของในชีวิตประจำวัน และสร้างมันขึ้นมาใหม่ด้วยขนสัตว์ ลูกปัด และเลื่อม

Kate Jenkins เรียนรู้ที่จะถัก และถักโครเชต์ เมื่อตอนอายุ 8 ขวบ ในช่วงแรกเธอติดมัน เธอใช้เวลาหลายชั่วโมงในบ้านในวัยเด็กของเธอ ในเวลส์เพื่อสร้าง 'สิ่งของ' ด้วยเส้นด้าย! เธอสร้างสรรค์งาน 3 มิติโดยใช้ขนแกะแทนที่จะใช้ภาพวาด หรือวาดรูป สิ่งนี้้นำเธอไปสู่มหาวิทยาลัยไบรตัน และเรียนจบปริญญาตรีเกียรตินิยมสาขาแฟชั่นและสิ่งทอในปี 1995 จากนั้นเธอสร้างอาชีพที่ประสบความสำเร็จในฐานะนักออกแบบเสื้อผ้า การออกแบบของเธอถูกนำไปใช้โดยแบรนด์ที่โด่งดังที่สุดของโลก รวมถึง Missoni, Donna Karan, Ralph Lauren

เธอมักจะมองหาวิธี ที่แตกต่างในการใช้ความรักของเธอกับผ้าขนสัตว์ สิ่งทอ และสี และนั่น เป็นวิธีการที่ทำให้ศิลปะของเธอเกิดมาในทุกๆ วัน อาหารสร้างความหลงใหลและเป็นแรงบันดาลใจให้ เธอเสมอ ดังนั้นเธอก็เริ่มทำสิ่งต่างๆ ที่เราทุกคนรู้จักและชื่นชอบ เช่น ปลา และมันฝรั่งทอด เธอ สร้างมันขึ้นมาจากเส้นด้าย และเลื่อม

นิทรรศการครั้งแรกของเธอ คือ “อาหารสบาย” เป็นนิทรรศการเล็กๆ ในสตูดิโอของโบรตัน เธอเป็นกังวลว่าจะมีใครมานิทรรศการของเธอไหม ศิลปะของเธอแตกต่างกันมาก แต่ที่สุดแล้ว นิทรรศการของเธอถูกอัดแน่นไปด้วยผู้คน ทุกคนรักงานศิลปะของเธอ และเธอขายงานศิลปะได้ ค่อนข้างมาก³⁵



ภาพที่ 35 Fish and Chips for breakfast.

ที่มา : https://ar.pinterest.com/pin/3307337_8485174807/?nic_v1=1atOIMo

LN3RcKs6p%2Fo4bttb8FWoTiSKEp81f%2BidS9MrvG%2B8D98bmC5NITwfxQNpvpL\

³⁵ Kate Jenkins, **Kate Jenkins**, accessed May 6, 2020, available from <https://translate.google.com/translate?hl=th&sl=en&tl=th&u=https%3A%2F%2Fkatejenkinsstudio.co.uk%2Fabout&anno=2>



ภาพที่ 36 Panzer's 9.

ที่มา : https://ar.pinterest.com/pin/108297566028244715/?nic_v1=1a0ZrzLGcmCZyW0LkpGTSUE%2B20uzmQQ2GAfWQ0FYyqUBelQLYmMRu9sUoLwutlenj



ภาพที่ 37 Mad about the Macarons

ที่มา : <https://translate.google.com/translate?hl=th&sl=en&tl=th&u=https%3A%2F%2Fkatejenkinsstudio.co.uk%2Fabout&anno=2>



ภาพที่ 38 Sweetest Love Print

ที่มา : <https://translate.google.com/translate?hl=th&sl=en&tl=th&u=https%3A%2F%2Fkatejenkinsstudio.co.uk%2Fabout&anno=2>

สรุปการวิเคราะห์ผลงานของ Kate Jenkins

ข้าพเจ้าได้รับอิทธิพลในการสร้างสรรค์ จากผลงานของ Kate Jenkins วัสดุ และเทคนิค ซึ่งผลงานของ Kate Jenkins มีรูปร่าง รูปทรง และการใช้สีสันทที่สวยงาม ในบางชิ้นงานก็เหมือนจริง บางชิ้นงานก็ผสมผสานความเป็นการ์ตูนเข้าไปทำให้ชิ้นมีความหลากหลาย และด้วยเทคนิควิธีการสร้างสรรค์ผลงานที่ต้องใช้ความประณีต ทำให้ผลงานมีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้นในส่วนของรายละเอียดของตัวชิ้นงานนั้นๆ

- Teresa Lim



ภาพที่ 39 Teresa Lim

ที่มา : <https://www.teeteeheehee.com/about>

Teresa Lim เป็นศิลปินผู้เก็บภาพความทรงจำจากจำสถานที่ต่างๆ ด้วยงานปัก แทนการถ่ายภาพเธอได้จัดแสดงผลงานของเธอในนิทรรศการในสิงคโปร์ ฮองกง กรุงเทพฯ และญี่ปุ่น จนถึงวันนี้เธอยังได้ทำงานกับลูกค้าต่างประเทศอีกมากมาย เช่น Singapore Airlines, Swarovski, Gucci, Netflix และ Olympus ในเวลาว่างของเธอชอบอ่านหนังสือและเล่นไวโอลิน

Teresa Lim ได้เริ่มต้นโปรเจกต์นี้เมื่อปลายปี 2014 เนื่องจากเธอเห็นว่าศิลปะในปัจจุบันสามารถเกิดขึ้นได้ง่ายๆ ด้วยอนุภาคของเทคโนโลยีซึ่งทำให้การถ่ายภาพเป็นเรื่องที่ง่ายมากเธอต้องการบางอย่างที่มากกว่านั้นในการเดินทางบางอย่างที่เธอจะสามารถนำส่วนหนึ่งของสถานที่นั้นกลับไปกับเธอด้วย เมื่อเธอทำผลงานศิลปะชิ้นแรกสำเร็จเธอก็จะรู้สึกพอใจมาก และคิดว่านี่คือสิ่งที่ภาพถ่ายไม่สามารถทำได้ หลังจากนั้นไม่ว่าเธอจะไปที่ไหนเธอก็ใช้เวลาประมาณ 1-2 ชั่วโมงนั่ง สเก็ตช์รายละเอียดของสถานที่และปักออกมาเป็นภาพอย่างสวยงาม เพื่อเก็บไว้เป็นความทรงจำ จนถึงตอนนี้เธอมีภาพจากหลายสถานที่ทั่วโลกทั้ง เวียดนาม โตเกียวปราก เยอรมนี และอีกมากมาย

Teresa Lim จบการศึกษาจากวิทยาลัยศิลปะลาซาลด้วยเกียรตินิยมอันดับ 1 ในสาขาการออกแบบแฟชั่น และสิ่งทอ แนวความคิดในการออกแบบส่วนบุคคลของเธอ คือ การผสมผสานความสนใจ 3 อย่างของเธอเข้าด้วยกัน คือ ภาพประกอบ การออกแบบลายปัก และลวดลายพื้นผิว การออกแบบของเธอพยายามที่จะทำให้เส้นและขอบเขตไม่ชัดเจน³⁶



ภาพที่ 40 Italy, Cinque Terre

ที่มา : <https://www.teeteeheehee.com/Sew-Wanderlust>

³⁶ Teeteeheehee, **Teresa Lim**, accessed May 6, 2020, available from <https://www.teeteeheehee.com/about>



ภาพที่ 41 Jusangjeolli Cliff, Jeju Island, Korea
ที่มา : <https://www.teeteeheehee.com/Sew-Wanderlust>



ภาพที่ 42 Toa Payoh, Singapore
ที่มา : <https://www.teeteeheehee.com/Sew-Wanderlust>



ภาพที่ 43 Venezia

ที่มา : <https://www.teeteeheehee.com/Sew-Wanderlust>

สรุปการวิเคราะห์ผลงานของ Teresa Lim

ข้าพเจ้าได้รับอิทธิพลในการสร้างสรรค์ จากผลงานของ Teresa Lim ในด้านของแรงบันดาลใจ จากความประทับใจในมื้ออาหารของข้าพเจ้า ผลงานของ Teresa Lim เป็นการบันทึกช่วงเวลา สถานที่ต่างๆ ที่เธอประทับใจ ถ่ายทอดออกมาเป็นผลงานศิลปะด้วยปักถักร้อย หรือไหม การเลือกสีไหมที่มีสีสันสวยงามเสมือนจริง แทนการวาดหรือเพ้นท์ เป็นรูปแบบงานศิลปะที่น่าสนใจเป็นอย่างมาก

- Fernando Botero



ภาพที่ 44 Fernando Botero

ที่มา : <http://spanish.peopledaily.com.cn/n3/2017/1107/c92122-9289487.html>

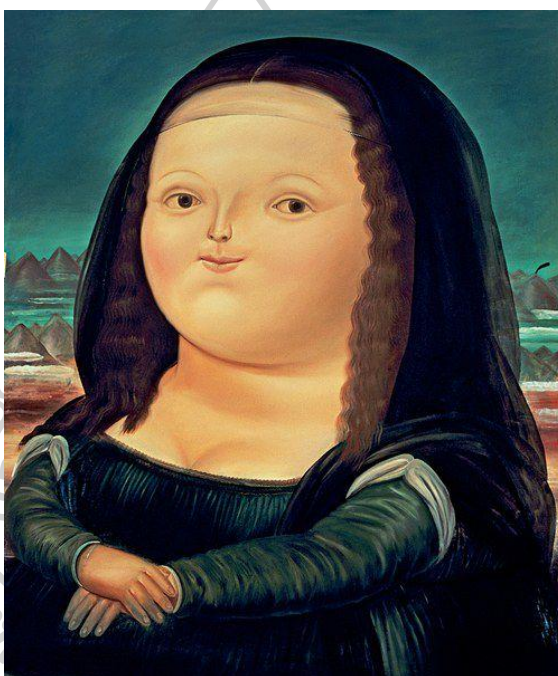
ศิลปินร่วมสมัยชาวโคลอมเบีย—เฟร์นันโด โบเตโร โบหน้าอันอวบอิมและคางอันกลมกลิ้ง เป็นลักษณะเด่นของศิลปะแบบโบเตริสโม (Boterismo)

ภาพจิตรกรรมเฟรสโกเปลี่ยนชีวิตเขา และคิดว่ามันคือสิ่งที่สวยที่สุดที่ผมเคยเห็น เป็นจุดเริ่มต้นของความหลงใหลที่ผมมีต่อศิลปะอิตาลี โดยเฉพาะความน่าประหลาดและความเย้ายวนของรูปทรง” โดย ‘ความน่าประหลาดและความเย้ายวนของรูปทรง’ ที่โบเตโรพูดถึงก็ไม่ใช่อะไรนอกจากความโค้งมนและความกลมกลิ้งนั่นเอง

โบเตโรเริ่มวาดภาพหรือสร้างประติมากรรมที่ ‘อวบอ้วน’ ไม่ว่าจะเป็นผู้หญิง ผู้ชาย สัตว์ สิ่งของ ทุกสิ่งในจักรวาลของโบเตโรล้วนแล้วแต่เป็นไซส์ XXL ทั้งสิ้น ราวกับเขากำลังบอกว่าขนาด XXL นี้แหละที่เป็นค่ากลาง เป็นขนาดปกติทั่วไป และเป็นความสามัญธรรมตาของชีวิต

โบเตโร ยืนยันว่าเขาไม่ได้วาดความ ‘อวบอ้วน’ แต่วาด ‘ปริมาตร’ (volume) โบเตโรมักวาดรูปที่เรียบง่าย เช่น ภาพพอร์ตเทรต ภาพชีวิตประจำวันของชาวลาตินอเมริกัน ภาพครอบครัวในอิริยาบถต่างๆ โดยใช้สีสดใส จัดจ้าน ผลงานของเขาจึงเข้าถึงง่ายและเชื่อมโยงกับประสบการณ์ชีวิตของคนทั่วไปเขาจึงเป็นที่ชื่นชอบทั้งในหมู่นักวิจารณ์ศิลปะ (บางส่วน) และในหมู่คนธรรมดาทั่วไป ที่อาจไม่ได้แบกความรู้ทางวิชาการเอาไว้เต็มบ่า

ทุกวันนี้เขามีอายุกว่า 80 ปีแล้ว แต่ก็ยังคงสร้างสรรค์ผลงานออกมาอย่างต่อเนื่อง และความ 'เข้าถึงได้' และเชื่อมโยงกับประสบการณ์ชีวิตของคนทั่วไป 'อันเป็นเสน่ห์ที่ก็ยังคงไม่เสื่อมคลาย โดยเฉพาะในยุคที่การมองร่างกายในเชิงบวก (body positivity) เป็นประเด็นที่ผู้คนถกเถียงในวงกว้าง หลายคนหยิบยกภาพ นู้ดของหญิงสาวเจ้าเนื้อของโบเตโรมาเป็นตัวแทนของความรักและความมั่นใจในร่างกายของตนเพราะหากสังเกตดีๆ หญิงสาวหุ่นอวบอ้วนในภาพวาดของโบเตโรนั้นล้วนโพสต์ท่าด้วยสีหน้าและท่าทางสุดแสนจะมั่นใจ พวกเธอมองตรงมาข้างหน้าอย่างไม่เกรงว่าใครหน้าไหนจะคิดอย่างไรกับร่างกายของเธอ หรือบางครั้งเธอก็พิจารณาตัวเองในกระจก รวากับกำลังบอกรักร่างกายตัวเองผ่านสายตาที่แสดงความชื่นชม³⁷



ภาพที่ 45 Mona Lisa, 1978

ที่มา : <https://thematter.co/life/fernando-botero-people-you-should-know/40198>

³⁷ Kankanid Mitrpakdee, ไม่ใช่ความอ้วน แต่คือปริมาตร! Fernando Botero ศิลปินผู้เห็นความเย้ายวนในไซส์ XXL, เข้าถึงเมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://thematter.co/life/fernando-botero-people-you-should-know/40198>



ภาพที่ 46 Woman with fruit, Bamberg, Germany
ที่มา : https://en.wikipedia.org/wiki/Fernando_Botero



ภาพที่ 47 Tablao Flamenco, painted in 1984
ที่มา : <https://www.christies.com/features/Fernando-Botero-7354-1.aspx>



ภาพที่ 48 Bather on the Beach

ที่มา : <https://www.wikiart.org/en/fernando-botero/bather-on-the-beach>

สรุปการวิเคราะห์ผลงานของ Fernando Botero

ข้าพเจ้าได้รับอิทธิพลในการสร้างสรรค์ จากผลงานของ Fernando Botero ในเรื่องของรูปแบบการสร้างสรรค์ผลงานผ่านแนวความคิด XXI ผู้หญิงอ้วนในภาพวาดของเขา ทุกคนล้วนโพสต์ทำด้วยสีหน้า และท่าทางสุดแสนจะมั่นใจ พวกเธอมองตรงมาข้างหน้าอย่างไม่เกรงว่าใครหน้าไหนจะคิดอย่างไรกับร่างกายของเธอ หรือบางครั้งเธอก็พิจารณาตัวเองในกระจก รวากับกำลังบอกรักร่างกายตัวเองผ่านสายตาที่แสดงความชื่นชม ข้าพเจ้าได้นำบุคลิกของผู้หญิงอ้วนในแบบของ Fernando Botero มาสร้างสรรค์เป็นผลงานผู้หญิงอ้วนกับอาหารที่มีความมั่นใจ สดใส และมีความสุขกับอาหารรอบตัว อย่างไม่หวั่นเกรงว่าจะถูกตำหนิว่าเธอนั้นอ้วนเพียงใด

- Elisa Mearelli



ภาพที่ 49 fernando-botero/bather-on-the-beach

ที่มา : <http://www.elisamearelli.eu/>

Elisa Mearelli เกิดที่ Fabriano เมืองที่มีประวัติศาสตร์การทำกระดาษที่มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์เธอรู้สึกว่าคุณมีความผูกพันกับวัสดุนี้ ซึ่งเธอคิดว่าเป็นมากกว่าวัสดุที่ใช้กันทั่วไปในชีวิตประจำวัน สำหรับเธอกระดาษไม่ได้เป็นเพียงการสนับสนุนเพื่อให้ครอบคลุมกับสี แต่มันเป็นตัวชูโรงที่แท้จริงของงานศิลปะ

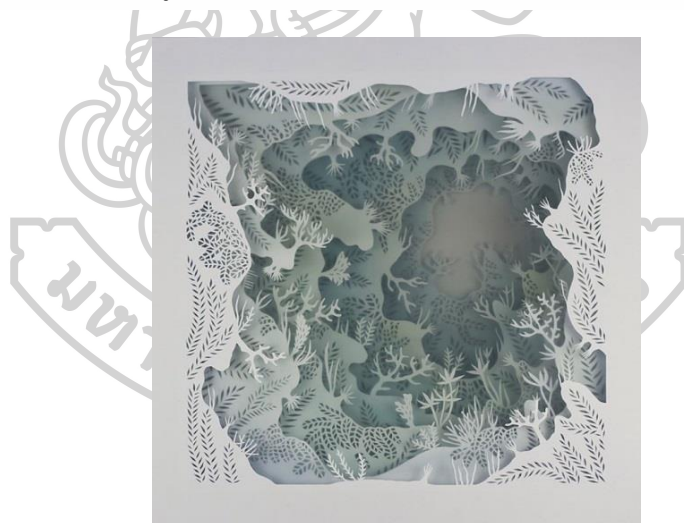
การศึกษาของเธอมุ่งเน้นไปที่ความจำเป็นในการทิ้งรอยลบที่ลบไม่ออกบนกระดาษโดยการกระทำที่รุนแรงเช่นการเจาะรูและบาดแผล งานของเธอมันไม่สามารถลบหรือปกคลุมด้วยสีได้ กระดาษถูกตัดแล้วจะไม่มีการย้อนกลับ มันมีรูปร่างของตัวเองมันบอกเล่าเรื่องราวของมันเองเหมือนผิวหนังของมนุษย์ ผลงานบางส่วนของเธอสามารถสัมผัสได้ หลับตาเพื่อให้รูปแบบใหม่ปรากฏขึ้นผ่านสัมผัสและจินตนาการ กับคนอื่นแทนมันเหมือนถูกช่วยอยู่ในโลกที่ประกอบไปด้วยเลเยอร์ตัดออกซึ่งท้ายที่สุดก็จมลงในความฝันผ่านสื่อกระดาษ³⁸

เธอเลือกนำเสนอศิลปะ กล่องกระดาษ 3 มิติ ที่ตัดฉลุละลายอย่างสลับซับซ้อน พิถีพิถันเล่นกับพื้นที่และช่องแสงอย่างสวยงาม ในผลงานคอลเลคชั่น La pietra e la piuma ผลงานคอลเลคชั่น

³⁸ Eisa Mearelli, **Eisa Mearelli**, accessed May 11, 2020, available from <http://www.elisamearelli.eu/aboutmea/>

นี่นำเสนอศิลปะแบบแอ็บสแตรกซ์ เป็นงานดีไซน์เชิงทดลองที่ทำให้ขึ้นเป็นรูปเป็นร่างราวกับเป็นฉากหนึ่งของธรรมชาติ Elisa Mearelli สร้างมิติจากการใช้กระดาษหลายๆ แผ่นเพื่อให้ได้มุมมองเชิงลึก คล้ายการเชื่อมต่อกับความฝัน ซึ่ง Mearelli เลือกใช้กระดาษสีขาว ไร้อารมณ์สีใดใดเป็นส่วนมาก หรือใช้เทคนิคการผสมสีอย่างประณีตเพื่อให้ได้มิติ พื้นผิวกระดาษที่เรียบง่ายปล่อยให้แสงไฟลอดทะลุผ่านช่องแสงของกระดาษแต่ละแผ่น โดยแสงและเงาที่ลอดผ่านจากกล่องกระดาษศิลปะ 3 มิตินี้จะเปลี่ยนไปตามทิศทางของแสงในระหว่างวัน

ผลงานของ Mearelli แตกต่างจากศิลปินคนอื่นๆ Mearelli เชื่อว่า กระดาษไม่ได้มีไว้สำหรับการระบายสีแต่เพียงเท่านั้น แต่เราสามารถชูกระดาษให้เป็นพระเอกในงานศิลปะของเราอย่างป็นเนื้อแท้ นี่คือเหตุผลที่เธอใช้กระดาษเป็นวัสดุหลักในการสร้างสรรค์ผลงาน และเธอยังเชื่อมั่นว่า ด้วยแนวคิดเช่นนี้เอง หากเธอสร้างสรรค์ผลงานที่มีแนวคิดเช่นนี้อย่างต่อเนื่อง นั้นย่อมทำให้ผู้อื่นเห็นคุณค่าของกระดาษเช่นเดียวกัน ” ฉันจำเป็นต้องโฟกัสการทำงานที่จะไม่ทำให้กระดาษมีรอยจนต้องทิ้งทั้งแผ่น นั้นหมายความว่าต้องใช้สมาธิ และทักษะการใช้มือที่แม่นยำอย่างมากในการฉลุและตัดกระดาษ ผลงานของฉันจะไม่สามารถถูกลบหรือปกปิดด้วยสีส้น เพราะเมื่อกระดาษถูกตัดแล้วก็จะไม่กลับมาเหมือนเดิม มันมีเรื่องราวทรงและมีเรื่องราวของมันเองเช่นเดียวกับผิวหนังของมนุษย์³⁹



ภาพที่ 50 Il sogno di Teti

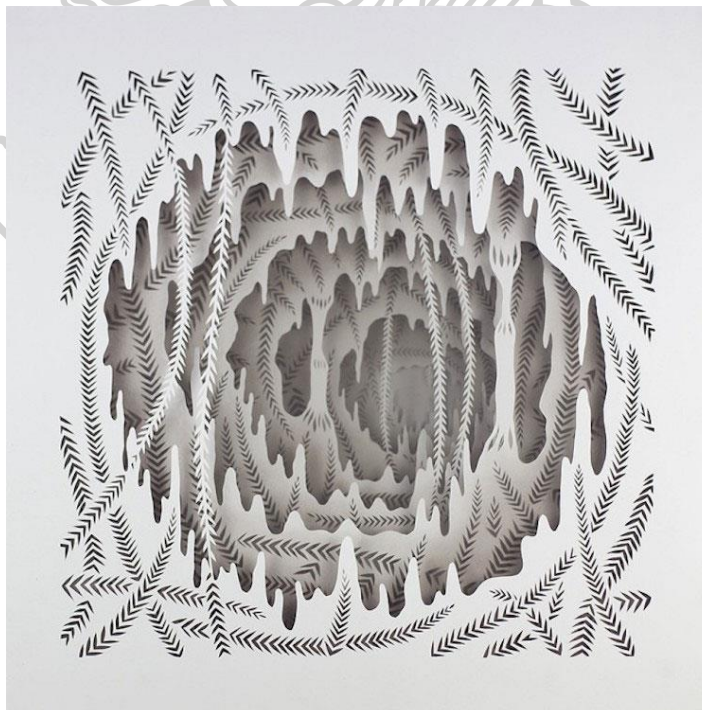
ที่มา : <http://www.elisamearelli.eu/works/>

³⁹ Earlgreylady, กล่องกระดาษ 3 มิติ ศิลปะมินิมอล เล่นกับแสงและเงาในบ้านของคุณ, เข้าถึงเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://decor.mthai.com/other/37987.html>



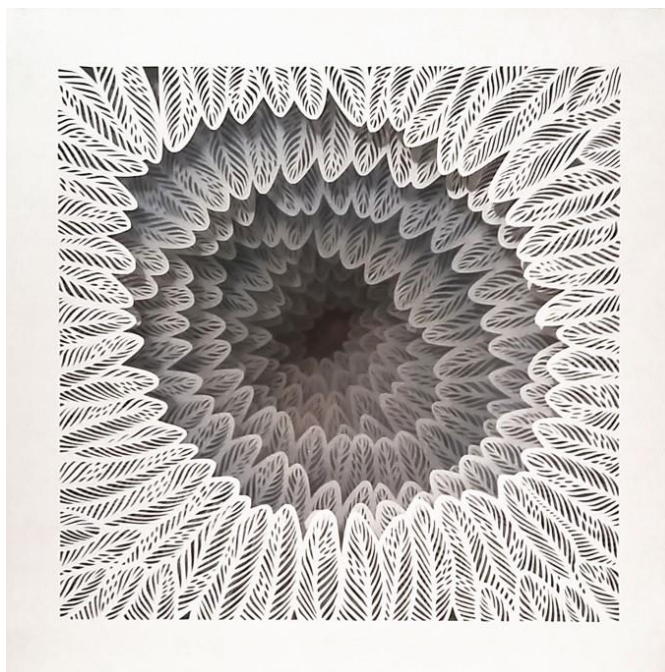
ภาพที่ 51 Il sogno di Euridice

ที่มา : <http://www.elisamearelli.eu/works/>



ภาพที่ 52 Il sogno della Sibilla

ที่มา : <http://www.elisamearelli.eu/works/>



ภาพที่ 53 Il sogno di Icaro

ที่มา : <http://www.elisamearelli.eu/works>

สรุปการวิเคราะห์ผลงานของ Elisa Mearelli

ข้าพเจ้าได้รับอิทธิพลในการสร้างสรรค์ จากผลงาน Elisa Mearelli ในเรื่องของรูปแบบการสร้างมิติจากการใช้กระดาษหลายๆ แผ่นเพื่อให้ได้มุมมองเชิงลึก และการวางกระดาษทับซ้อนกันเป็นชั้นๆ มาเป็นแนวทางในการสร้างสรรค์ผลงานชิ้นที่ 1 ในส่วนของการนำเสนอผลงานเป็นมิติทับซ้อนกันบนแผ่นอะคริลิค มีระยะหน้า หลัง จำนวน 3 แผ่น ในระยะหน้าสุดเป็นงานประติมากรรม 2 มิติ ส่วนแผ่นที่ 2 และ 3 เป็นงานจิตรกรรมที่สร้างสรรค์ด้วยการปกผสมระหว่าง ผ้า เลื่อม และลูกปัด

ตารางที่ 2 วิเคราะห์ผลงานของศิลปินที่ได้จากรูปแบบการสร้างสรรค์ รูปแบบการทำงาน และ
แนวความคิด

ผลงานของศิลปิน	อิทธิพลด้าน รูปแบบ	อิทธิพลด้าน เทคนิค	อิทธิพลด้าน แนวคิด / เนื้อหา	สรุปอิทธิพล ที่มีต่อการ สร้างสรรค์งาน
 Fish and Chips for breakfast (Kate Jenkins)	รูปแบบงานประติ มากรรมเหมือนจริง และเหนือจริงที่ นำเสนอ ด้วยรูป ร่างรูปทรงของ อาหาร ในมือต่างๆ	ใช้เทคนิคการปัก เลื่อม ผสมกับการ ถักโครเชต์	สร้างสรรค์ผลงาน จากความหลงใหล ในมืออาหาร	ได้นำเอาแนวความ คิดมาเป็นแนวทาง ในการสร้างสรรค์ ความประทับใจมือ อาหาร
 Venezia (Teresa Lim)	รูปแบบงานจิตร กรรมเหมือนจริงที่ นำเสนอ เป็นLand scape ภาพความ ประทับใจใน สถานที่ท่องเที่ยว ต่างๆ	ใช้เทคนิคการการ ปักกลมใหม่ สร้าง สรรค์ออกมาเป็น ภาพสถานที่ต่างๆ แทนการถ่ายรูป	สร้างสรรค์ผลงาน จากความประทับใจ ในสถานที่ท่องเที่ยว ต่างๆ	ได้นำเอารูปแบบ ของงานมาเป็น แนวทางในการ สร้างสรรค์ภาพ ความประทับใจที่ ลงมือทำเสร็จใน เวลานั้น ณ สถานที่ ที่ตรงนั้น
 Woman with fruit, (Fernando Botero) พ.ศ.2001	รูปแบบงานจิตร กรรมเหมือนจริง และเหนือจริงที่ นำเสนอ ด้วยรูป ร่างรูปทรงของวัตถุ ต่างๆด้วยไซส์XXL	ใช้เทคนิคการวาด ภาพสีน้ำมันสร้าง สรรค์ออกมาเป็น ภาพผู้หญิง และ สิ่งของที่มีขนาด ใหญ่เกินความจริง	สร้างสรรค์ผลงาน จากแนวความคิด ที่ว่า ความ ‘อวบ อ้วน’ คือ ‘ปริมาตร’ (volume)	ได้นำเอาแนวความ คิดมาเป็นแนวทาง ในการสร้างสรรค์ ผู้หญิงที่มีความสุข ถึงแม้จะมีร่างกาย ที่อวบอ้วน

ตารางที่ 2 วิเคราะห์ผลงานของศิลปินที่ได้จากรูปแบบการสร้างสรรค์ รูปแบบการทำงาน และ
แนวความคิด (ต่อ)

ผลงานของศิลปิน	อิทธิพลด้าน รูปแบบ	อิทธิพลด้านเทคนิค	อิทธิพลด้าน แนวคิด / เนื้อหา	สรุปอิทธิพล ที่มีต่อการ สร้างสรรค์งาน
 <p>Il sogno di Teti (Elisa Mearelli)</p>	รูปแบบงานจิตรกรรมเหมือนจริงและเหนือจริงที่นำเสนอด้วยการสร้างมิติจากการใช้กระดาษหลายๆ แผ่นเพื่อให้ได้มุมมองเชิงลึกคล้ายการเชื่อมต่อกับความฝัน	ใช้เทคนิคตัดฉลุสดลายอย่างสลับซับซ้อน พิถีพิถัน เล่นกับพื้นที่และช่องแสงอย่างสวยงาม	Mearelli สร้างสรรค์ผลงานจากแนวความคิดที่ว่า กระดาษไม่ได้มีไว้สำหรับการระบายสี แต่เพียงเท่านั้น แต่เราสามารถชูกระดาษให้เป็นพระเอกในงานศิลปะ	ได้นำเอารูปแบบการนำเสนอผลงานมาเป็นแนวทางในการสร้างสรรค์และนำเสนอผลงานชิ้นที่ 2 เป็นการนำเสนอแผ่นอะคริลิกที่ทับซ้อนกันเป็นชั้นๆ
สรุป	รูปแบบผลงานของศิลปินทั้ง 4 คนนี้เป็นงานจิตรกรรม ประติมากรรม 2 มิติ และ 3 มิติ ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตน และมีจินตนาการในการสร้างรูปร่างรูปทรงที่สวยงาม น่าสนใจในแบบฉบับของตนเอง	รูปแบบเทคนิคของศิลปินทั้ง 4 คนนี้แตกต่างกัน Jenkins สร้างสรรค์ผลงานประติมากรรมโดยใช้เทคนิคการถักโครเชต์เป็นหลัก Lim สร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรมโดยใช้เทคนิคการปกถมใหม่ Botero สร้างสรรค์ผลงานจิตรกรรมโดยใช้เทคนิคการ Paint Mearelli สร้างสรรค์ผลงานสื่อผสมโดยใช้เทคนิคตัดฉลุสดลายลงบนกระดาษ	ในส่วนของแนวความคิดและเนื้อหา Jenkins และ Lim พูดในเรื่องของความประทับใจที่เกิดจากความหลงใหลในสิ่งใดสิ่งหนึ่ง Botero พูดถึงความเชื่อในรูปร่างรูปทรงที่มีขนาดไซส์ XXL ว่าเป็นสิ่งที่สวยงาม Mearelli พูดถึงความชอบในวัสดุที่เป็นกระดาษ	นำเอาจุดที่น่าสนใจแนวความคิดและการสร้างสรรค์ของศิลปินทั้ง 4 คนมาเป็นแนวทางในการพัฒนาผลงานที่เป็นแบบฉบับเฉพาะตน

สรุปการวิเคราะห์งานของศิลปิน

จากการนำศิลปกรรมที่เกี่ยวข้องของศิลปินทั้ง 4 ท่าน มาวิเคราะห์นั้นทำให้ข้าพเจ้าได้รับแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานจากศิลปินทั้ง 4 ท่าน ในส่วนของ Kate Jenkins ได้นำเอาแนวความคิดมาเป็นแนวทางในการสร้างสรรค์ ความประทับใจมี้อาหาร ใช้เทคนิคการการปักถักร้อยใหม่สร้างสรรค์ออกมาเป็นภาพสถานที่ต่างๆ แทนการถ่ายรูป ของ Teresa Lim ในเรื่องของรูปแบบของงานมาเป็นแนวทางในการสร้างสรรค์ภาพความประทับใจที่ลงมือทำเสร็จในเวลานั้น ณ สถานที่ตรงนั้น มาสร้างสรรค์เป็นผลงานศิลปะผู้หญิงอ้วนที่มีความมั่นใจ สดใส และมีความสุขกับอาหารขยะที่มีรูปลักษณะที่สวยงามรอบตัว ที่ อย่างไม่หวั่นเกรง ดังเช่นแนวความคิดของ Fernando Botero ที่ว่าความ ‘อวบอ้วน’ คือ ‘ปริมาตร’ (volume) มาเป็นแนวทางในการสร้างสรรค์ผู้หญิงที่มีความสุขถึงแม้จะมีร่างกายที่อวบอ้วนจนทำให้ผลงานออกมาเป็นแนวทางเฉพาะตัวของข้าพเจ้าเองและด้วยเทคนิควิธีการสร้างสรรค์ผลงานที่ต้องใช้ความประณีต ทำให้ผลงานมีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้นในส่วนของรายละเอียดของตัวชิ้นงานนั้นๆ และได้้นำเอาได้นำเอารูปแบบการนำเสนอผลงานของ Elisa Mearelli ที่สร้างมิติจากการใช้กระดาษหลายๆ แผ่นเพื่อให้ได้มุมมองเชิงลึก คล้ายการเชื่อมต่อกับความฝัน มาเป็นแนวทางในการสร้างสรรค์และนำเสนอผลงานชิ้นที่2 เป็นการนำเสนอแผ่นอะคริลิคที่ทับซ้อนกันเป็นชั้นๆ



2.3.3 รูปแบบและเทคนิคที่เกี่ยวข้อง

-ประติมากรรมสื่อผสม

สื่อผสม (mixed media) เป็นวิจิตรศิลป์ ในการนำสื่อมากกว่าสองสื่อ หรือศิลปะมากกว่าสองแขนงมารวมกันขึ้นไปมาสร้างเป็นงานชิ้นเดียวกัน โดยนิยมใช้สื่อที่แตกต่างกัน มานำจุดเด่นของแต่ละสื่อมาใช้ร่วมกัน เช่น การสร้างภาพชุดชีวิตของนักบุญฟรังซิสแห่งอัสนีซีตามโบสถ์น้อยต่าง ๆ ที่ภูเขาศักดิ์สิทธิ์แห่งพีดมอนต์และลอมบาร์ดีทางตอนเหนือของประเทศอิตาลีที่ใช้ทั้งประติมากรรมและจิตรกรรมมาผสมผสานเข้าเป็นการงานชิ้นเดียวกัน ที่ทำให้เป็นงานที่มีลักษณะเป็นสามมิติ⁴⁰



ภาพที่ 53 นักบุญฟรังซิสกับนิมิต

ที่มา : <https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%AA%E0%B8%B7%E0%B9%88%E0%B8%AD%E0%B8%9C%E0%B8%AA%E0%B8%A1>

⁴⁰ วิกีพีเดีย สารานุกรมเสรี, **สื่อผสม**, เข้าถึงเมื่อวันที่ 18 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/สื่อผสม>

ประติมากรรมสื่อผสม เกิดจากการขาดแคลนวัสดุ ในช่วงสงครามโลกในระยะแรกๆ และเกิดจากเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ ความเจริญทางวัฒนธรรม สังคม อุตสาหกรรม วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีในระยะหลัง จึงทำให้ประติมากรเกิดแรงบันดาลใจ คิดค้นวิธีการสร้างสรรค์งานประติมากรรม รูปแบบใหม่ๆ จากวัสดุต่างชนิดมาผสมผสานกัน ตามความคิดจินตนาการได้อย่างเสรี⁴¹

“สื่อผสม” (หรือในกรณีของการแสดงศิลปกรรมแห่งชาติจะใช้คำว่า “สื่อประสม”) คือ Mixed Media ในภาษาอังกฤษ ไม่ใช่ลัทธิหรือแนวคิดปรัชญาทางศิลปะใดๆ คำๆ นี้เป็นเพียงการระบุถึง ศิลปะที่มีการผสมผสานสื่อทางศิลปะที่มีลักษณะแตกต่างกัน เช่น การผสมกันระหว่างงานจิตรกรรม ประติมากรรม ภาพพิมพ์ ภาพเคลื่อนไหวอย่างเช่นภาพจากโทรทัศน์ วิดีโอ เสียง กลิ่น หรือการสัมผัสทางกายภาพ

ศิลปะที่จะเข้าข่าย “สื่อผสม” ควรจะต้องมีการผสมสื่อที่แตกต่างกันเหล่านี้น้อยอย่างน้อย 2 สื่อขึ้นไป แต่ถ้าเป็นการผสมกันระหว่างเทคนิคในสื่อเดียวกัน เช่น จิตรกรรมที่มีการใช้เทคนิคสีน้ำผสมกับการเขียนภาพในบางส่วนด้วยสีน้ำมันและสีฝุ่น ก็ควรจะถือว่าเป็น “เทคนิคผสม” มากกว่า “สื่อผสม” อย่างไรก็ตามศัพท์ต่างๆ เหล่านี้ถูกบัญญัติขึ้นอย่างค่อนข้างกว้างและมีความยืดหยุ่น ทำให้เกิดการตีความที่แตกต่างกัน ทั้งจากคนดู, นักวิจารณ์และศิลปินผู้สร้างงานขึ้นมาเอง อีกทั้งยังมีการเรียกขานสิ่งเดียวกันในชื่อที่แตกต่างกันออกไปอีกด้วย

โดยพื้นฐานของ สื่อผสมแล้ว การผสมผสานสื่อที่แตกต่างกันไม่ใช่สิ่งประดิษฐ์ที่คิดค้นขึ้นใหม่แต่อย่างใด เพราะผลงานศิลปะและงานหัตถกรรมในวัฒนธรรมต่างๆ ทั่วโลกที่ทำสืบทอดกันมาหลายศตวรรษ ต่างก็มีลักษณะผสมสื่อที่ต่างกันอยู่ค่อนข้างมาก เช่น งานประติมากรรมของชนเผ่าในทวีปแอฟริกา ที่มีการแกะสลักไม้ให้เป็น 3 มิติ ผสมกับการแกะลายเบา ตีตบด้วยวัสดุธรรมชาติต่างๆ เช่น เปลือกหอยและยังมีการระบายสีต่างๆ ผสมเข้าไปด้วย

เมื่อศิลปะวิทยาการแบบตะวันตกนิยมแบ่งศาสตร์ต่างๆ ออกจากกัน (สันนิษฐานว่าคงจะหลังจาก ยุคฟื้นฟูศิลปวิทยา ในคริสต์ศตวรรษที่ 16) ด้านการจัดการและการศึกษาจิตรกรรม ประติมากรรม และสื่ออื่นๆ จึงถูกแยกออกจากกัน ในศิลปะร่วมสมัยช่วงครึ่งหลังของคริสต์ศตวรรษที่ 20 ความเคร่งครัดในการแบ่งประเภทแยกศาสตร์ต่างๆ เริ่มคลายตัว การผสมสื่อจึงได้กลายเป็นธรรมเนียม

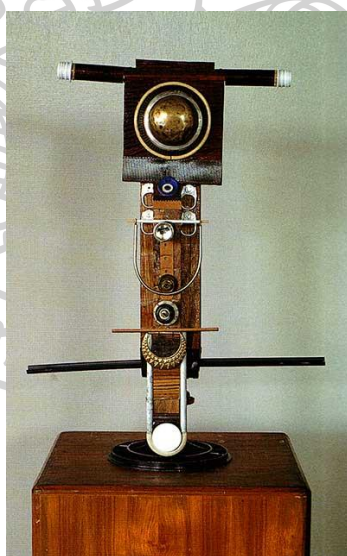
⁴¹ งานสื่อผสมสร้างสรรค์ความหลากหลาย, เข้าถึงเมื่อวันที่ 1 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก http://119.46.166.126/self_all/selfaccess7/m1/195/lesson1/content1_2/content1_2.php

นิยมปฏิบัติปกติในการศึกษาและการทำงานศิลปะ แนวโน้มการรวมศาสตร์นี้สอดคล้องไปกับกระแสการศึกษาและการพัฒนาแบบองค์รวม ไม่แยกย่อยเฉพาะทางจนคับแคบอย่างที่ผ่านมา⁴²



ภาพที่ 54 Untitled, 2536

ที่มา : http://art2.culture.go.th/index.php?case=galleryPrintingDetail&side=ach_prt&file_pri_id=545&art_id=15&file_pri_id=1799&pri_id=545



ภาพที่ 55 สิ่งที่มีองเห็น หมายเลข 1

ที่มา : <http://www.rama9art.org/artisan/artdb/artists/home.php?p=profiles&name=Tuan%20Trirapichit>

⁴² ARTISTIC MOVEMENT, MIXED MEDIA, accessed June 18, 2020, available from <https://www.designer.co.th/1327>



ภาพที่ 56 มนุษย์อวกาศ

ที่มา : <http://cms576.bps.in.th/group5/mixed-media-art-abroad>

สรุปการวิเคราะห์ประติมากรรมสื่อผสม

ในการสร้างสรรค์ผลงานของข้าพเจ้าได้นำศิลปะรูปแบบ ประติมากรรมสื่อผสมที่เกิดจากการสร้างสรรค์โดยการใช้วัสดุต่างชนิดมาประกอบกันเข้าเป็นองค์ประกอบของรูปทรงชิ้นงาน โดยเป็นการสร้างสรรค์ผลงานประติมากรรมสื่อผสม จำนวน 3 ชุด ที่ใช้เทคนิคการปักผสมระหว่างผ้า เลื่อม ลูกปัด และการแทรกวัสดุที่ทำจากเศษขยะลงไปบนชิ้นงาน มีรายละเอียด ฐานต่ำ ลอยตัว 3 มิติ มีน้ำหนัก ตื้น ลึก หนา บาง หลากอย่างมาผสมผสานกันในผลงานชิ้นนั้นๆ ให้เกิดความกลมกลืน สวยงาม

-ศิลปะจัดวาง

ศิลปะจัดวาง หรือ ศิลปะติดตั้ง (Installation art) หมายถึงประเภทของงานศิลปะที่มีที่ตั้งเฉพาะจุด, เป็นงานสามมิติ ที่ออกแบบเพื่อที่จะแปรสภาพการรับรู้ของสิ่งแวดล้อม (perception of a space) โดยทั่วไปแล้ว “ศิลปะจัดวาง” จะหมายถึงศิลปะภายในตัวสิ่งก่อสร้าง ถ้าตั้งอยู่ภายนอกก็มักจะเรียกว่า “ศิลปะภูมิทัศน์” (Land art) และศิลปะสองประเภทนี้คาบเกี่ยวกัน ศิลปะจัดวางอาจจะเป็นได้ทั้งศิลปะที่ติดตั้งอย่างถาวรหรือเพียงชั่วคราวก็ได้ ศิลปะจัดวางได้รับการติดตั้งในการแสดงงานนิทรรศการศิลปะ เช่นในพิพิธภัณฑ์หรือหอศิลป์ หรือในบริเวณทั้งที่เป็นของส่วนบุคคลและของสาธารณชน ประเภทของงานก็ครอบคลุมตั้งแต่การใช้วัสดุที่พบโดยทั่วไป ที่มักจะเลือกสรรจากวัสดุที่ทำให้มีความกระทบอารมณ์ รวมไปถึงวัสดุสมัยใหม่เช่นวิดีโอ, เสียง, การแสดง, ความเสมือนจริงแบบเต็มดำ (Immersive virtual reality) และอินเทอร์เน็ต ศิลปะจัดวางหลายชิ้นเป็นศิลปะเฉพาะที่ (Site-Specific Art) ซึ่งหมายความว่า เป็นงานที่ออกแบบให้ติดตั้งตรงตำแหน่งหรือสถานที่ที่สร้างงานศิลปะโดยเฉพาะเท่านั้น⁴³

ศิลปะจัดวาง เป็นงานศิลปะที่มีที่ตั้งเฉพาะจุด, เป็นงานสามมิติ ที่ออกแบบเพื่อที่จะแปรสภาพการรับรู้ของสิ่งแวดล้อม (Perception of a Space) โดยทั่วไปแล้ว “ศิลปะจัดวาง” จะหมายถึงศิลปะภายในตัวสิ่งก่อสร้าง ถ้าตั้งอยู่ภายนอกก็มักจะเรียกว่า “ศิลปะภูมิทัศน์” (Land Art) และศิลปะสองประเภทนี้คาบเกี่ยวกัน ศิลปะจัดวางอาจจะเป็นได้ทั้งศิลปะที่ติดตั้งอย่างถาวรหรือเพียงชั่วคราวก็ได้ ศิลปะจัดวางได้รับการติดตั้งในการแสดงงานนิทรรศการศิลปะ เช่น ในพิพิธภัณฑ์หรือหอศิลป์ หรือในบริเวณสถานที่ส่วนบุคคลหรือสถานที่สาธารณะ ประเภทของงานก็ครอบคลุมตั้งแต่การใช้วัสดุที่พบโดยทั่วไป ที่มักจะเลือกสรรจากวัสดุที่ทำให้เกิดผลกระทบกับอารมณ์ รวมไปถึงวัสดุสมัยใหม่เช่นวิดีโอ, เสียง, การแสดง, และอินเทอร์เน็ต เป็นต้น ศิลปะจัดวางหลายชิ้นเป็นศิลปะเฉพาะที่ (Site-Specific Art) ซึ่งหมายความว่า เป็นงานที่ออกแบบให้ติดตั้งตรงตำแหน่งหรือสถานที่ที่สร้างงานศิลปะโดยเฉพาะเท่านั้น⁴⁴

ศิลปะจัดวางเป็นผลงานที่มีความสัมพันธ์กับพื้นที่ ศิลปินที่สร้างงานประเภทนี้จะให้ความสำคัญกับการประกอบส่วนต่างๆ มักจะมีการจัดวางทุกอย่างโดยนึกถึงองค์รวม การสร้างสรรค์งานศิลปะแบบจัดวางนั้น จะทำให้คนดูได้รับประสบการณ์ร่วมในการสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้ชมที่กำลังชมผลงานอยู่ และทำให้ผู้ชมเข้าไป เป็นส่วนหนึ่งของผลงาน

⁴³ วิกีพีเดีย สารานุกรมเสรี, ศิลปะจัดวาง, เข้าถึงเมื่อวันที่ 18 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/ศิลปะจัดวาง>

⁴⁴ Unknown, Installation Art ศิลปะจัดวาง, เข้าถึงเมื่อวันที่ 18 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <http://1155108050411.blogspot.com/2013/12/installation-art.html>

องค์ประกอบของงานศิลปะประเภทจัดวาง

1. ความเฉพาะเจาะจงกับพื้นที่ ต้องการความเฉพาะเจาะจงเพื่อใช้ความหมายที่มีอยู่มาตอบสนองต่อแนวคิด
2. ความชั่วคราวไม่คงทนถาวร ผลงานส่วนใหญ่จะมีลักษณะไม่คงทนถาวร อาจมีการเปลี่ยนแปลงในแต่ละครั้งที่น่าออกแสดง หรือมีการเปลี่ยนรูปแบบพื้นที่ เลยทำให้ผลงานการจัดวางถูกเปลี่ยนไปด้วย
3. แนวคิดของศิลปิน ความคิดจากสติปัญญาของผู้สร้างงานโดยใช้แนวคิดเป็นตัวนำ
4. การสร้างปฏิสัมพันธ์ ระหว่างผลงาน พื้นที่ และผู้ชม
5. กระบวนการในการสร้างงานจัดวางส่วนมากให้ความสำคัญกับกระบวนการมากกว่าผลสำเร็จสุดท้าย
6. การเก็บบันทึกข้อมูล เนื่องจากความไม่คงทนถาวรของผลงานจึงควรมีการเก็บบันทึกข้อมูลอย่าง เป็นระบบทั้งหมดได้แก่ภาพร่าง 2 มิติ แบบจำลอง 3 มิติ ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง ภาพถ่าย และวิดีโอ

ศิลปะการจัดวางมีหลายประเภทจำแนกอย่างกว้างๆ ดังนี้

1. การจัดวางแบบสุ่มอัด คือ การสุ่มอัดเข้าไปให้เต็มพื้นที่ อาจเป็นวัตถุ แสง สี เสียง หรือสัมผัสอื่นๆ ใช้กายภาพ ความท้าทายในการสะกดคนดู เพื่อให้ผู้ชมเกิดความตื่นตะลึงรู้สึกที่รากับมนต์สะกด
2. การจัดวางแบบจำลองของจริง คือ การใช้พื้นที่สุ่มอัดเพื่อจำลองให้ดูเสมือนจริง เป็นการเปิดประเด็นเรื่องนัยยะของพื้นที่และสถานที่ที่ถูกนำมาจำลอง เพื่อให้เกิดความฉงนสงสัย การเกิดคำถามเกี่ยวกับการผิดที่ผิดทาง
3. การจัดวางแบบแทรกแซง หรือแทรกเข้าเพื่อวิจารณ์ การจัดวางประเภทนี้มีลักษณะเฉพาะเจาะจง กับพื้นที่เป็นการแทรกผลงานเข้ากับพื้นที่
4. การจัดวางแบบส่งเสริมทางกายภาพ เป็นการแทรกผลงานเข้าไปสู่พื้นที่เฉพาะเจาะจงเพื่อส่งเสริมกายภาพความงามสร้างความสัมพันธ์จากสิ่งที่มีอยู่เดิมในพื้นที่กับสิ่งที่สร้างขึ้น



ภาพที่ 57 Comedian

ที่มา : <http://realmetro.com/amazing-installation-art-2019/>



ภาพที่ 58 Forest of Resonating Lamps – One Stroke, Cherry Blossoms

ที่มา : <http://realmetro.com/amazing-installation-art-2019/>



ภาพที่ 59 “ทำนบ” (Embankment)

ที่มา : https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%A8%E0%B8%B4%E0%B8%A5%E0%B8%9B%E0%B8%B0%E0%B8%88%E0%B8%B1%E0%B8%94%E0%B8%A7%E0%B8%B2%E0%B8%87#/media/%E0%B9%84%E0%B8%9F%E0%B8%A5%E0%B9%8C:Whitread_tate_1.jpg

สรุปการวิเคราะห์ศิลปะจัดวาง

ในการสร้างสรรค์นำเสนอผลงานของข้าพเจ้าได้นำศิลปะการจัดวางให้ผลงานที่มีความสัมพันธ์กับพื้นที่กับส่วนประกอบต่างๆ การจัดวางทุกอย่างโดยนึกถึงองค์รวม แสดงรายละเอียดมีมิติขนาดล้อยตัว 3 มิติ มีน้ำ หนักตื้น ลึก หนา บาง รวมถึงสีของวัสดุที่นำมาใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน เป็นสีที่แสดงออกถึงความหวาน สีสดใส

-เทคนิคการปัก

การเย็บ ปัก ถัก ร้อย เป็นงานหัตถกรรมของผ้าตกแต่งหรือวัสดุอื่นๆ ที่มีเข็ม และด้ายหรือเส้นด้าย การเย็บ ปัก ถัก ร้อย ยังอาจรวมวัสดุอื่นๆ เช่น ไข่มุก ลูกปัด และ เลื่อม⁴⁵

การสร้างสรรค์ผืนผ้าเปล่าๆ ให้เกิดลวดลายสวยงาม จากเส้นด้ายหลากสี ไม่ต่างอะไรกับการ

สร้างสรรค์งานศิลปะขึ้นมาสักชิ้น เพราะด้วยขั้นตอนตั้งแต่เริ่มร่างลวดลายด้วยดินสอ ก่อนจะเลือกสีเส้นด้ายปักลงไปทีละจุดๆ ให้เกิดแพทเทิร์นของสีเส้นที่สวยงาม ซึ่งกระบวนการทั้งหมดนี้ต้องใช้ทั้งความคิดสร้างสรรค์และทักษะทางศิลปะไม่น้อยทีเดียว⁴⁶



ภาพที่ 60 การเย็บ ปัก ถัก ร้อย

ที่มา : <https://i.pinimg.com/originals/f9/6d/cc/f96dcc373f054c15bd738ce0ab5bb792.jpg>

การเย็บผ้ามีขั้นตอนในการทำงานหลายรูปแบบ ในแต่ละแบบมีการปฏิบัติ และผลลัพธ์ที่ต่างกันดังนี้

- การเนา เป็นการเย็บผ้าด้วยมือให้ติดกันชั่วคราวเพื่อการเย็บถาวรหรือการสอยเช่นการเนาตะเข็บการเนาชายเสื้อและชายกระโปรงเนากระเป๋าทัดกับตัวเสื้อเป็นต้นการเนาหลายชนิดแต่ละชนิดมีประโยชน์และการใช้งานแตกต่างกันการเนาส่วนใหญ่ทำจากขวาไปซ้ายเพราะคนทั่วไปถนัดขวา

⁴⁵ wonyo, เย็บปักถักร้อยคืออะไร?, เข้าถึงเมื่อวันที่ 1 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <http://th.bordadorasorder.com/info/what-is-embroidery-20632450.html>

⁴⁶ Younghappy, (2561), เย็บปัก ถักประโยชน์ ประโยชน์ของการปักผ้าที่หลายคนอาจไม่รู้, เข้าถึงเมื่อวันที่ 1 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <https://younghappy.com/benefit-emboidery/>

- **การเนาเท่ากัน** คือ การเย็บด้วยมือที่ช่วยยึดผ้า 2 ชั้นหรือมากกว่าให้ติดกัน มีความถี่ห่างของฝีเข็มเสมอกันทั้งด้านบนและด้านล่าง ฝีเข็มห่างประมาณ 1/4 ถึง 1/2 นิ้ว ซึ่งถ้าเนาห่างกว่านี้จะไม่สามารถบังคับผ้าทั้ง 2 ชั้นให้อยู่คงที่ได้ การเนาเท่ากันเหมาะสำหรับเนาตะเข็บ ก่อนเย็บเนาชายเสื้อและชายกระโปรงก่อนสอย เป็นต้น

- **การเนาไม่เท่ากัน** เป็นการเนาที่มีความถี่ห่างของฝีเข็มสลับกันฝีเข็มถี่อยู่ด้านบนฝีเข็มห่างอยู่ด้านล่างเป็นการเนาที่ช่วยยึดผ้าให้ติดกันแน่นกว่าการเนาเท่ากันการเนาชนิดนี้ใช้เป็นแนวในการเย็บจักรได้ดีหรือใช้เนาเพื่อลองตัวเสื้อหรือกระโปรง เป็นต้น ทำงานอยู่กับบ้าน ผ่าน net 100% รายได้ 5 หมื่น บ/ด ขั้นต่ำ ขออย่าว่าขั้นต่ำ สมัครที่ http://offto.net/new_8f6b/

- **การดัน** เป็นการเย็บด้วยมือที่ใช้แทนการเย็บด้วยจักรมีความทนทานมาก การดันที่นิยมทั่วไปมีดังนี้

1.การดันตะลุ่ย วิธีทำคล้ายการเนาเป็นการเย็บผ้า 2 ชั้นให้ติดกันอย่างถาวรโดยแทงเข็มขึ้นและลงให้ฝีเข็มถี่ที่สุดใช้เย็บทั่วไปทำแนวรูดปะผ้าเป็นต้น

2.การดันถอยหลัง เป็นการเย็บผ้า 2 ชั้นให้ติดกันโดยแทงเข็มขึ้นและย้อนกลับไปแทงเข็มด้านหลังให้มีเข็มมีความยาวเพียง?ของฝีเข็มแรงแทงเข็มลงแล้วดึงด้ายขึ้นทำเช่นนี้ไปจนสิ้นสุดตะเข็บตะเข็บชนิดนี้มีความทนทานมากด้านหน้าจะมีลักษณะฝีเข็มเหมือนการเย็บด้วยจักรส่วนด้านหลังด้ายเย็บซ้อนกันแน่นเหมาะสำหรับเย็บผ้าโดยทั่วไปที่ต้องการความทนทาน

- **การสอย** เป็นการเย็บด้วยมือที่มองเห็นรอยเย็บทางด้านนอกน้อยที่สุดนิยมใช้สอยชายเสื้อชายกระโปรงชายกางเกงหรือชายผ้าอื่น ๆ ที่ต้องการความสวยงามประณีตการสอยมีหลายชนิดที่นิยมใช้ทั่วไป

1.การสอยซ่อนด้าย เป็นการสอยที่มองเห็นเส้นด้ายเย็บเพียงเล็กน้อย โดยแทงเข็มให้เข็มสอดในพับบของผ้าให้กว้างช่วงละประมาณ 1 เซนติเมตร ก่อนแทงเข็มออกสะกิดเส้นด้ายจากผ้าชั้นล่างประมาณหนึ่ง⁴⁷

⁴⁷ sanook, การเย็บผ้า, เข้าถึงเมื่อวันที่ 1 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <https://guru.sanook.com/6088/>



ภาพที่ 61 การปักเลื่อม

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/563020390918393156/>



ภาพที่ 62 การปักลูกปัด

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/401664860515102826/>



ภาพที่ 63 การปักถักร้อย

ที่มา : <https://www.pinterest.com/pin/524036106628226742/>

สรุปการวิเคราะห์เทคนิคการปัก

เทคนิคการปัก การถักร้อยเป็นเทคนิคที่ใช้ความละเอียด ประณีตใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน ข้าพเจ้ามีความชื่นชอบในเทคนิคการปักนี้เป็นทุนเดิมอยู่แล้วจึงนำมาประยุกต์ใช้กับวัสดุ และรูปแบบงานต่างสร้างสรรค์ออกมาเป็นผลงานศิลปะนิพนธ์ที่สวยงามเป็นที่น่าพึงพอใจ

สรุปการวิเคราะห์วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

วิทยานิพนธ์หัวข้อ “มากินฉันสิ” ฉบับนี้ ต้องการแสดงถึงเรื่องราวพฤติกรรมการกินของผู้หญิงวัยทำงาน ที่กลายเป็นพฤติกรรมทางสังคมอย่างหนึ่งการเลือกกินอาหารที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงาม โดยเฉพาะการเลือกกินอาหารขยะ ที่มีราคาถูก อร่อย พกพาและกินได้สะดวกในทุกที่ และอาหารขยะเป็นอีกหนึ่งทางเลือกในการกินของคนวัยเรียนและวัยทำงานที่ใช้ชีวิตอย่างเร่งรีบ เพื่อให้ผลงานแสดงออกถึงความอันตราย ที่มาในรูปแบบของอาหารขยะ ที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงาม เป็นสิ่งสะท้อนให้ทุกคนตระหนักถึงพฤติกรรมการกินอาหารขยะที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงามแต่แฝงไปด้วยความอันตราย

ข้าพเจ้าได้นำลักษณะเด่นของอาหารขยะ ซึ่งเป็นอาหารที่เราสามารถเจอได้แทบทุกที่ หลายคนมองว่าช่วงเวลาการกินอาหารเหล่านี้เป็นช่วงเวลาที่มีความสุข นอกจากจะอร่อยแล้วยังมีจุดเด่นในเรื่องของรูปลักษณ์ที่สวยงามดึงดูดผู้กิน จึงหยิบยกสีสัน และรูปร่าง รูปทรงของอาหารขยะแต่ละชนิด มาสร้างสรรค์เป็นผลงานที่แสดงออกถึงความสวยงามของอาหารขยะ ที่มีความแวววาว ดึงดูดสายตา มากกว่าเดิม เพราะอาหารขยะเหล่านี้เป็นที่นิยมมากในปัจจุบันนี้

การสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ชุดนี้ ได้แรงบันดาลใจจากการวิเคราะห์ผลงานของศิลปิน ทั้ง 4 ท่าน ในส่วนของ Kate Jenkins ได้นำเอาแนวความคิดมาเป็นแนวทางในการสร้างสรรค์ ความประทับใจมืออาหาร ใช้เทคนิคการการปกคลุมใหม่ สร้างสรรค์ออกมาเป็นภาพสถานที่ต่างๆ แทนการถ่ายรูป ของ Teresa Lim ในเรื่องของรูปแบบของงานมาเป็นแนวทางในการสร้างสรรค์ภาพ ความประทับใจที่ลงมือทำเสร็จในเวลานั้น ณ สถานที่ตรงนั้น มาสร้างสรรค์เป็นผลงานศิลปะผู้หญิง อ้วนที่มีความมั่นใจ สดใส และมีความสุขกับอาหารขยะที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงามรอบตัว ที่ อย่างไม่หวั่นเกรง ดังเช่นแนวความคิดของ Fernando Botero ที่ว่า ความ ‘อวบอ้วน’ คือ ‘ปริมาตร’ (volume) มาเป็นแนวทางในการสร้างสรรค์ผู้หญิงที่มีความสุขถึงแม้จะมีร่างกายที่อวบอ้วนจนทำให้ผลงานออกมาเป็นแนวทางเฉพาะตัวของข้าพเจ้าเองและด้วยเทคนิควิธีการสร้างสรรค์ผลงานที่ต้องใช้ความ ประณีต ทำให้ผลงานมีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้นในส่วนของรายละเอียดของตัวชิ้นงานนั้นๆ และได้้นำเอาในรูปแบบการนำเสนอผลงานของ Elisa Mearelli ที่สร้างมิติจากการใช้กระดาษหลายๆ แผ่นเพื่อให้ได้มุมมองเชิงลึก คล้ายการเชื่อมต่อกับความฝัน มาเป็นแนวทางในการสร้างสรรค์และ นำเสนอผลงานชิ้นที่1 เป็นการนำเสนอแผ่นอะคริลิกที่ทับซ้อนกันเป็นชั้นๆ ในผลงานชิ้นที่ 2

ในการสร้างสรรค์ผลงานของข้าพเจ้า ได้นำศิลปะแบบ Pop Art ในด้านของแนวความคิด รูปแบบงาน การผสมผสานระหว่างงานจิตรกรรม และประติมากรรมเข้าด้วยกัน ด้วยเทคนิคการปูก สร้างสรรค์เป็นประติมากรรมอาหารขยะที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงาม ซึ่งเป็นพฤติกรรมการกินอาหารที่ ได้รับความนิยมในปัจจุบัน ออกมาในรูปแบบความที่มีขนาดใหญ่ของที่มีขนาดใหญ่เกินความเป็นจริง และเทคนิคในการสร้างสรรค์ที่ใช้ความประณีต งานถักทอ งานเย็บปักถักร้อย เป็นผลงาน

ศิลปหัตถกรรมที่ผลงานที่เกิดจากการสร้างสรรค์ด้วยฝีมืออย่างบรรจง สร้างสรรค์ออกมาในรูปแบบงาน ประติมากรรมสื่อผสมเป็นผลงานประติมากรรม ที่เกิดจากการสร้างสรรค์โดยการใช้วัสดุต่างชนิดมา ประกอบกันเข้า เป็นองค์ประกอบของรูปทรงชิ้นงาน และใช้เทคนิคการปักผสมระหว่างผ้า เลื่อม ลูกปัด และการสอดแทรกวัสดุจากเศษขยะ ซึ่งเป็นเทคนิคที่ใช้ความละเอียด ประณีตใช้ในการ สร้างสรรค์ผลงาน ข้าพเจ้ามีความชื่นชอบในเทคนิคการปักนี้เป็นทุนเดิมอยู่แล้วจึงนำมาประยุกต์ใช้กับ วัสดุ และรูปแบบงานต่างสร้างสรรค์ออกมาเป็นผลงานศิลปนิพนธ์ที่เป็นรูปแบบเฉพาะตัวของข้าพเจ้า ออกมาสวยงามเป็นที่น่าพึงพอใจ



บทที่ 3

วิธีการดำเนินการสร้างสรรค์

จากการศึกษาเอกสาร และข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับแนวความคิดในบทที่ 2 ทำให้ได้เข้าใจถึงรูปลักษณะความสวยงามของอาหารขยะที่มีผลต่อพฤติกรรมการกินมาพัฒนารูปแบบการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ “มากินฉันสิ” ผ่านเทคนิคการปักผสมระหว่างผ้า เลื่อม ลูกปัด และการแทรกวัสดุที่ทำจากเศษขยะ การเลือกใช้วัสดุที่มีสีสันสวยงาม โดยการดำเนินการสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ชุดนี้ ข้าพเจ้าได้วางแผน และเรียบเรียงขั้นตอนต่างๆ เพื่อง่ายต่อการปฏิบัติงาน โดยวางแผนวิธีการดำเนินงาน และกระบวนการสร้างสรรค์เป็นลำดับขั้นตอน โดยเริ่มจากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับแนวความคิด รูปแบบที่ใช้แสดงออก และถ่ายทอดเรื่องราว ศึกษาข้อมูลเทคนิค และวิธีการต่างๆ เพื่อให้ผลงานมีความสมบูรณ์ซึ่งมีขั้นตอน และกระบวนการดังนี้

3.1 แนวความคิดและแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงาน

3.2 รูปแบบของการสร้างสรรค์

- ตารางการพัฒนาแบบร่างจากการรวบรวมข้อมูลแบบร่าง

3.3 วิธีการดำเนินงาน

3.3.1 ขั้นตอนการทำงาน

3.4 ระยะเวลาการดำเนินงาน

- ตารางรายละเอียดของระยะเวลาในการดำเนินงาน

3.5 วัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินงาน

- ตารางแสดงการเลือกใช้ วัสดุ และอุปกรณ์ในการสร้างสรรค์ผลงาน

3.6 เทคนิค ขั้นตอน และกระบวนการ

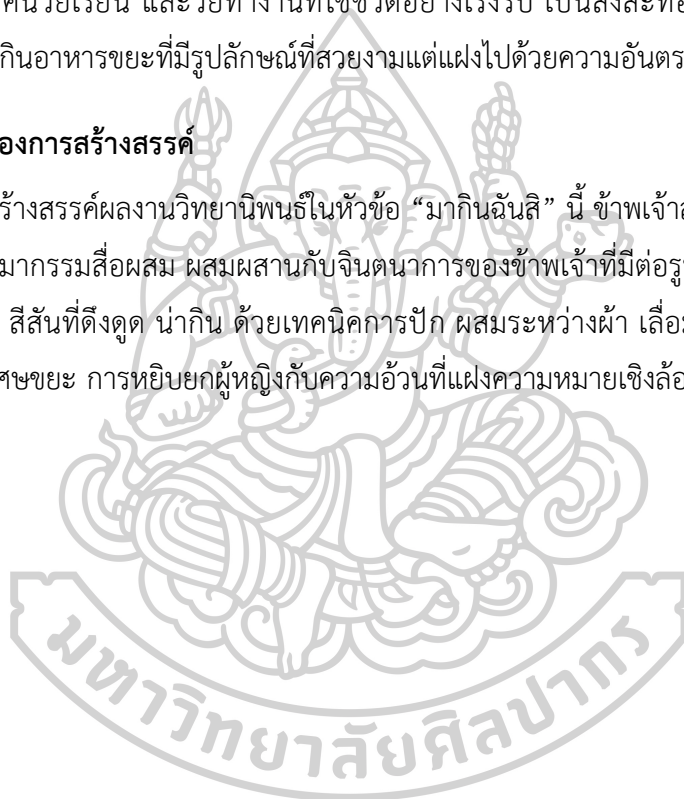
- ผลงานชิ้นที่ 1 ชานมไข่มุก (Pearl milk tea)
- ผลงานชิ้นที่ 2 ขนมหวาน (Dessert)
- ผลงานชิ้นที่ 3 เพลิดเพลินกับอาหารของฉัน (Enjoy my food)

3.1 แนวความคิดและแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงาน

วิทยานิพนธ์หัวข้อ “มากินฉัณสี” ฉบับนี้ ต้องการแสดงถึงเรื่องราวพฤติกรรมการกินของผู้หญิงวัยทำงานที่มีการใช้ชีวิตแบบเร่งรีบ การกินที่เปลี่ยนแปลงจากอดีต การกินอาหารที่มีอยู่อย่างจำกัดเพื่อความอยู่รอด หรือเพื่อประทังชีวิต ไปเป็นการกินอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของแต่ละบุคคลตามกำลังทรัพย์ เพราะในปัจจุบันมีอาหารให้เลือกมากขึ้น พฤติกรรมการกินอาหารจึงเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ตามการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและปัจจัยต่างๆ โดยเฉพาะการเลือกกินอาหารขยะ ที่มีราคาถูก อร่อย พกพาและกินได้สะดวกในทุกที่ และอาหารขยะเป็นอีกหนึ่งทางเลือกในการกินของคนวัยเรียน และวัยทำงานที่ใช้ชีวิตอย่างเร่งรีบ เป็นสิ่งสะท้อนให้ทุกคนตระหนักถึงพฤติกรรมการกินอาหารขยะที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงามแต่แฝงไปด้วยความอันตราย

3.2 รูปแบบของการสร้างสรรค์

การสร้างสรรค์ผลงานวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ “มากินฉัณสี” นี้ ข้าพเจ้าสร้างสรรค์โดยใช้รูปแบบของงานประติมากรรมสื่อผสม ผสมผสานกับจินตนาการของข้าพเจ้าที่มีต่อรูปลักษณ์ของอาหารขยะ ความสวยงาม สีเส้นที่ดึงดูด น่ากิน ด้วยเทคนิคการปัก ผสมระหว่างผ้า เลื่อม ลูกปัด และการแทรกวัสดุที่ทำจากเศษขยะ การหยิบยกผู้หญิงกับความอ้วนที่แฝงความหมายเชิงล้อเลียน





ตารางที่ 3 ตารางการพัฒนาแบบร่างจากการรวบรวมข้อมูลแบบร่าง

ภาพการ พัฒนาแบบ ร่าง	ผลงานชิ้นที่ 1
ภาพร่างที่ 1	
วิเคราะห์ การพัฒนา และการจัด วาง	<p>อิริยาบถของผู้หญิงที่ชื่นชอบการกินชานมไข่มุก แต่ก็ต้องพยายามออกกำลังกายไปด้วย เป็นการแสดงออกถึงความขัดแย้งในความต้องการ และแบบร่างยังไม่ตรงเป้าหมายของแนวความคิดที่พูดถึงความประทับใจในรูปลักษณะของอาหารชยะ</p>
ภาพร่าง สมบูรณ์	
วิเคราะห์ การพัฒนา และการจัด วาง	<p>การปรับเปลี่ยนอิริยาบถของผู้หญิงที่ชื่นชอบการกินชานมไข่มุก ในมีความหลงใหล ความต้องการที่จะกิน จนทำให้ร่างกายกลายเป็นส่วนหนึ่งของแก้วชานมไข่มุก</p>

ตารางที่ 3 ตารางการพัฒนาแบบร่างจากการรวบรวมข้อมูลแบบร่าง (ต่อ)

ภาพการพัฒนาแบบร่าง	ผลงานชิ้นที่ 2
ภาพร่างที่ 1	
วิเคราะห์การพัฒนาและการจัดวาง	<p>ภาพของอาหารทำงานน้อยเกินไป ไม่มีความโดดเด่น และแบบร่างยังไม่ตรงเป้าหมายของแนวความคิดที่พูดถึงความประทับใจ ความหลงใหลในรูปลักษณ์ และรสชาติของอาหารขยะ อิริยาบถของผู้หญิงยังไม่มีความสนุกสนานร่าเริง</p>
ภาพร่างสมบูรณ์	
วิเคราะห์การพัฒนาและการจัดวาง	<p>เพิ่มเติมในส่วนภาพของอาหารให้มีความโดดเด่น และหลากหลาย และอิริยาบถของผู้หญิงที่มีความสนุกสนานร่าเริงอยู่ท่ามกลางของหวานมากมาย</p>

ตารางที่ 3 ตารางการพัฒนาแบบร่างจากการรวบรวมข้อมูลแบบร่าง (ต่อ)

ภาพการ พัฒนาแบบร่าง	ผลงานชิ้นที่ 3
ภาพร่างที่ 1	
วิเคราะห์การ พัฒนาและการ จัดวาง	<p>ความหลากหลายของอาหารที่เป็นจุดเด่นมีน้อยไม่เพียงพอกับการจัดวางองค์ประกอบให้สวยงาม ภาพของอาหารไม่มีมิติ และไม่สามารถตอบเป้าหมายของแนวคิดได้</p>
ภาพร่าง สมบูรณ์	
วิเคราะห์การ พัฒนาและการ จัดวาง	<p>เพิ่มเติมอาหารขยะที่มีรูปลักษณ์สวยงาม และเป็นที่ยอมรับในสังคมปัจจุบัน โดยจัดองค์ประกอบให้ผู้หญิงอ้วนจมอยู่ในน้ำมันที่เต็มไปด้วยอาหารขยะทั้งคาว หวาน</p>

3.3 วิธีการดำเนินงาน

จากการศึกษาพฤติกรรมการกินของผู้หญิงวัยทำงานที่มีการใช้ชีวิตแบบเร่งรีบ การกินที่เปลี่ยนแปลงจากอดีต การกินอาหารที่มีอยู่อย่างจำกัดเพื่อความอยู่รอด หรือเพื่อประทังชีวิต ไปเป็นการกินอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของแต่ละบุคคลตามกำลังทรัพย์ เพราะในปัจจุบันมีอาหารให้เลือกมากขึ้น พฤติกรรมการกินอาหารจึงเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ตามการเปลี่ยนแปลงทางสังคม และปัจจัยต่างๆ โดยเฉพาะการเลือกกินอาหารขยะ ที่มีราคาถูก อร่อย พกพาง่าย และกินได้สะดวกในทุกที่ และสื่อโฆษณาต่างๆ ที่ถ่ายทอดสีสรรของอาหารขยะอย่างสวยงามทำให้อาหารนั้นมองดูน่ากิน มีสีสรรตรงตามที่ผู้บริโภคต้องการ ซึ่งมีผลต่อความชอบ และการยอมรับของผู้บริโภค และยังมีผลต่อการตัดสินใจในการกินอาหารเป็นอย่างมาก อาหารขยะจึงเป็นตัวเลือกที่แสนจะแยบยลใจให้หลายคนซื้อกินเสมอ จึงนำข้อมูลเหล่านี้มาสร้างสรรค์ และพัฒนาแบบร่าง 2 มิติ และ 3 มิติ สร้างสรรค์ผลงานผ่านรูปแบบประติมากรรมสื่อผสม ด้วยเทคนิคการปักที่ใช้ความอดทน ความละเอียดอ่อน ประณีต และทักษะทางช่างฝีมือ เพื่อสะท้อนอารมณ์ และความรู้สึก ให้ทุกคนตระหนักถึงพฤติกรรมการกินอาหารขยะที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงามแต่แฝงไปด้วยความอันตราย มีขั้นตอนในการดำเนินงานดังนี้

3.3.1 ขั้นตอนการทำงาน

ขั้นตอนที่ 1 : ค้นหาข้อมูลในการดำเนินงาน เกี่ยวกับรูปลักษณ์ของอาหารขยะ ที่มีหน้าตา น่ากิน และมีสีสรรที่สวยงาม พร้อมทั้งศึกษาพฤติกรรมการกินอาหารขยะของผู้หญิงวัยทำงาน และโรคภัยต่างๆ ที่มาพร้อมกับอาหารขยะ

ขั้นตอนที่ 2 : ศึกษาข้อมูลการใช้สีสรร และรูปแบบการนำเสนออาหารขยะที่มีความสวยงาม ดึงดูดให้ผู้คนอยากเข้าไปลิ้มลองผ่านจินตนาการ มาสร้างแบบร่างในรูปแบบต่างๆ เพื่อให้สามารถถ่ายทอดอารมณ์ความรู้สึกอย่างตรงไปตรงมา

ขั้นตอนที่ 3 : กำหนดแผนงานว่าในส่วนใดของชิ้นงาน จะเป็นในส่วนของ 2 มิติ 3 มิติ และชิ้นงานที่เป็นประติมากรรมลอยตัว

ขั้นตอนที่ 4 : การสร้างสรรค์ผลงาน

ขั้นตอนที่ 5 : ขั้นตอนการประกอบชิ้นงาน ในขั้นตอนนี้ค่อนข้างมีความหลากหลายในการประกอบชิ้นงานแต่ละชิ้น เพราะชิ้นงานมีรูปแบบที่แตกต่างกันออกไป ในการประกอบชิ้นงานต้องทดลองติดตั้งชิ้นงานไปด้วยเพื่อ ตรวจสอบภาพโดยรวมของชิ้นงาน และเก็บรายละเอียดโดยรวมอีกครั้งจนงานเสร็จสมบูรณ์

3.4 รายละเอียดของระยะเวลาในการดำเนินงาน

ตารางที่ 4 ตารางรายละเอียดของระยะเวลาในการดำเนินงาน

รายละเอียด ในการดำเนินงาน	เดือน/2562					รายละเอียดในการ ดำเนินงาน	เดือน/2563					
	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.		ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.
เสนอร่างแบบ ครั้งที่ 1						เสนอหัวข้อสร้างสรรค์ วิทยานิพนธ์ แนวคิด และ แรงบันดาลใจในการ สร้างสรรค์ผลงาน กับ กรรมการและอาจารย์ที่ ปรึกษา						
ส่งงานครั้งที่ 1						เสนอแบบร่างผลงานชิ้นที่ 1 กับ คณะกรรมการและ อาจารย์ที่ปรึกษา และ ปฏิบัติงานสร้างสรรค์ผลงาน ชิ้นที่ 1						
เสนอแบบร่าง ครั้งที่ 2						เสนอแบบร่างผลงานชิ้นที่ 2 กับ คณะกรรมการและ อาจารย์ที่ปรึกษาปฏิบัติ งานสร้างสรรค์ผลงานชิ้นที่ 2						
ส่งงานครั้งที่ 2						เสนอแบบร่างผลงานชิ้นที่ 3 กับ คณะกรรมการและ อาจารย์ที่ปรึกษาปฏิบัติ งานสร้างสรรค์ผลงานชิ้นที่ 3						
เสนอแบบร่าง ครั้งที่ 3						คณะกรรมการและอาจารย์ ที่ปรึกษา คัดเลือกผลงาน เพื่อใช้ในการจัดนิทรรศการ						
ส่งงานครั้งที่ 3						แสดงนิทรรศการเชื่อมต่อ ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Online) ของนักศึกษา ระดับปริญญาโท สาขาทัศน ศิลปศึกษา รุ่นที่ 10						
สรุปการทดลอง สร้างสรรค์ ผลงานศิลปะ						สอบวิทยานิพนธ์โดย คณะกรรมการ อาจารย์ที่ ปรึกษา และผู้ทรงคุณวุฒิ ภายนอก						
ประมวลองค์ ความรู้เพื่อ นำเข้าสู่ วิทยานิพนธ์						ปรับปรุงรูปแบบวิทยานิพนธ์						

3.5 วัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินงาน

- | | | | |
|----------|--------------|---------------|-----------|
| - ดินสอ | - ยางลบ | - ไม้บรรทัด | - ปากกาสี |
| - ฟู่กัน | - สีอะคริลิก | - จานสี | - ปืนกาว |
| - ไม้กาว | - กาวยู่อู | - กาวลาเท็กซ์ | |



ภาพที่ 64 วัสดุอุปกรณ์1

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม ภาพ2563



ภาพที่ 65 วัสดุอุปกรณ์33

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม ภาพ2563

- สะดิงกลม

- สะดิงเหลี่ยม

- แถบผ้า

- เชือก



ภาพที่ 66 วัสดุอุปกรณ์ 3

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม ภาพ 2563



ภาพที่ 68 วัสดุอุปกรณ์ 4

ภาพที่ 67 วัสดุอุปกรณ์ 4

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม ภาพ 2563

- | | | | |
|------------------|-----------------|----------------|-------------|
| - เข็มเบอร์ 8-10 | - เข็มหมุด | - ตัวร้อยด้าย | - ด้ายวินัส |
| - กรรไกรตัดผ้า | - กรรไกรตัดด้าย | - โยสังเคราะห์ | - ผ้าแก้ว |
| - ผ้าเลื่อม | - ผ้ามั่ง | - สักหลาด | - ผ้าต่วน |
| - ผ้าซับใน | - ผ้ายืด | - ผ้ายากเพชร | - ผ้ายืด |



ภาพที่ 69 วัสดุอุปกรณ์ 5

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563



ภาพที่ 70 วัสดุอุปกรณ์ 6

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

- เลื่อมกลม
- เลื่อมหลังเต่า
- เลื่อมดอกไม้
- เลื่อมหูช้าง
- ลูกปัด
- กระจุดม
- กระจุดมเพชร
- กระจุดม



ภาพที่ 71 วัสดุอุปกรณ์ 7

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563



ภาพที่ 72 วัสดุอุปกรณ์ 8

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

- | | | | |
|-------------|-------------|-----------|-----------|
| - คัตเตอร์ | - ค้อน | - เอ็น | - ไฟแช็ค |
| - ฝาจีบ | - หลอด | - ตะเกียบ | - กากเพชร |
| - สีสทาเล็บ | - กลีสเตอร์ | | |



ภาพที่ 73 วัสดุอุปกรณ์ 9

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม ภาพ2563



ภาพที่ 74 วัสดุอุปกรณ์ 10

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม ภาพ2563

- ส่วนไฟฟ้า
- ปากกา
- ยูรีเทน
- นี้อตเกลียว
- ตลับเมตร
- มีดแกะโฟม
- ตะปูเกลียว
- แผ่นอะคริลิก
- ไขควง
- โฟม



ภาพที่ 75 วัสดุอุปกรณ์ 11

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม ภาพ2563



ภาพที่ 76 วัสดุอุปกรณ์ 12

ภาพที่ 77 วัสดุอุปกรณ์ 12

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม ภาพ2563



ตารางที่ 5 ตารางแสดงการเลือกใช้ วัสดุ และอุปกรณ์ในการสร้างสรรค์ผลงาน

ที่	วัสดุ-อุปกรณ์	เหตุผลในการเลือก
1		<p>เข็ม และด้าย เป็นวัสดุชิ้นสำคัญที่เป็นตัวเชื่อม และสร้างสรรค์ชิ้นงานทั้งหมด ใช้ในการปักเลื่อม ลูกปัด ผ้า และการเย็บขึ้นโครงสร้างต่างๆ ความละเอียดของการปัก ความประณีต จนเกิดเป็นเทคนิคเฉพาะตัวของข้าพเจ้า</p>
2		<p>ผ้า การนำเลื่อมมาปักบนผ้าก่อน เพื่อสร้างมิติและโครงสร้างของชิ้นงาน แล้วนำไปขึ้นรูป หรือคุมบนชิ้นงานที่เป็นโฟม ทำให้การทำงานมีความสะดวกรวดเร็ว และเนื่องจากผ้ามีหลายรูปแบบ ทำให้สามารถสร้างสรรค์ผลงานแต่ละชิ้นออกมาได้แบบไม่จำเจ มีความแปลกใหม่ในพื้นที่ผิวของชิ้นงาน</p>
3		<p>เลื่อม วัสดุหลักที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน ถูกนำมาใช้ในการสร้างสรรค์ผลงานเป็นสีที่แสดงออกถึงความหวาน สีสดใส แสดงออกถึงรูปลักษณะของอาหารขยะที่สวยงามดึงดูดสายตา เหมือนกับความแวววาว รวมถึงสีสันของเลื่อม ได้เป็นอย่างดี</p>

ตารางที่ 5 ตารางแสดงการเลือกใช้ วัสดุ และอุปกรณ์ในการสร้างสรรค์ผลงาน (ต่อ)

4		<p>ลูกบิด วัสดุหลักที่ใช้ในการตกแต่งชิ้นงาน เปรียบเสมือน Topping ที่ใช้ตกแต่งหน้าตาของอาหารขยะ ให้มีรูปลักษณะที่สวยงามเพิ่มมากยิ่งขึ้น ความหลากหลายทางรูปร่าง และสีของลูกบิดช่วยให้งานมีความน่าสนใจ และมีสีสันที่สวยงาม</p>
5		<p>วัสดุจากเศษขยะ เช่น หลอด ใช้ในส่วนของการตกแต่งชิ้นงาน ฝาจิบ และตะเกียบใช้ในการสร้างสรรค์ผลงานร่วมกับผ้า และเลื่อม เป็นการสอดแทรกวัสดุที่ทำจากเศษขยะลงไปบนชิ้นงานที่เป็นอาหารขยะ เพื่อแสดงออกถึงความสวยงามที่แฝงไปด้วยความอันตราย</p>
6		<p>กากเพชร และนำยาทาเล็บ ถูกนำมาตกแต่งชิ้นงานให้มีความแวววาวเพิ่มมากขึ้น ทำให้ชิ้นงานสดใส และสะดุดสายตามากยิ่งขึ้น</p>

ตารางที่ 5 ตารางแสดงการเลือกใช้ วัสดุ และอุปกรณ์ในการสร้างสรรค์ผลงาน (ต่อ)

7		<p>โฟม ซึ่งเป็นวัสดุหลักสำหรับการทำโครงสร้างในงานรูปแบบ 3 มิติ และลอยตัว ทำให้ชิ้นงานมีรูปทรงที่สวยงามตามความต้องการ</p>
8		<p>แผ่นอะคริลิกใส ที่มีคุณสมบัติโปร่งแสงถูกนำมาใช้ในผลงานชิ้นที่ 1 ซึ่งได้นำแผ่นอะคริลิกมาเป่าเป็นแก้วขานมไข่มุก และในผลงานชิ้นที่ 2 ได้นำแผ่นอะคริลิกมาแสดงออกผ่านการทับซ้อนของชิ้นงานที่มีน้ำหนัก ตัน ลึก หนา บาง มีระยะห่างจากกัน 5 เซนติเมตร / แผ่น</p>

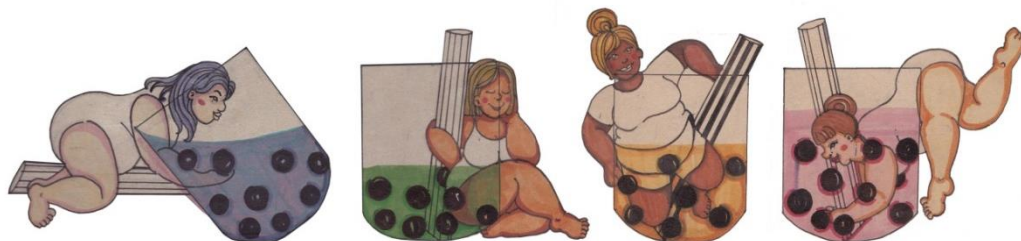
3.6 เทคนิค ขั้นตอน และกระบวนการ

ในการสร้างสรรค์ผลงานชุด “มากินฉัสนิ” ชุดนี้ ประกอบไปด้วยชิ้นงานทั้งหมด 3 ชิ้น ซึ่งมีขั้นตอน การปฏิบัติงานที่แตกต่างกันออกไปในบางช่วงของขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีขั้นตอนการปฏิบัติงานดังต่อไปนี้

ผลงานชิ้นที่ 1 ชานมไข่มุก (Pearl milk tea)

ผลงานชิ้นนี้ เป็นชิ้นงานที่ถูกลำมาพัฒนาต่อจากของเดิมในช่วงการค้นคว้าวิทยานิพนธ์มีการปรับแก้ตัวชิ้นงานใหม่ในส่วนของแก้วครอบ ซึ่งแก้วตัวเดิมทำจากพลาสติกปกอ่อนไม่แข็งแรง และชำรุด จึงทำชิ้นใหม่ ด้วยแผ่นอะคริลิก แต่งสีฟ้าพื้นหลังและปรับปรุงรูปแบบการจัดวาง

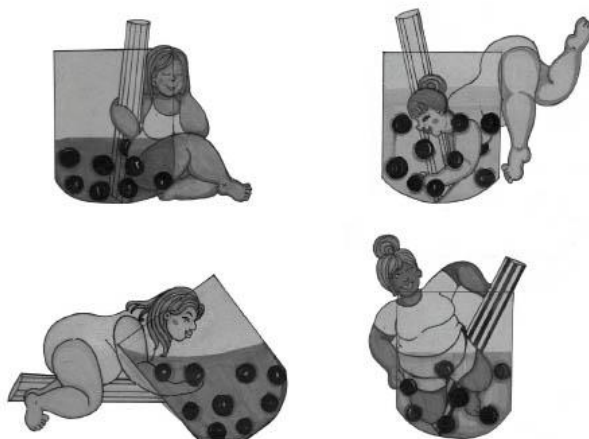
ขั้นตอนที่ 1 : สร้างภาพร่างตามแนวความคิดในการสร้างสรรค์ผลงานให้สมบูรณ์



ภาพที่ 76 ภาพร่างผลงานชิ้นที่ 1

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 2 : นำภาพร่างฉบับสมบูรณ์มาขยายให้ได้ขนาดที่ต้องการ



ภาพที่ 77 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่ 1

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 3 : ขั้นตอนของการปักชิ้นงาน 2 มิติ เริ่มจากการซึ่งเสดิ่งด้วยผ้าดิบในขนาดที่ต้องการให้
ตั้ง จากนั้นคัดลอกภาพร่างลงบนไป และเริ่มปักชิ้นงาน



ภาพที่ 78 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่1

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 4 : หลังจากปักเสร็จในแต่ละชิ้นงาน ต้องทำการถอดด้ายด้านหลังเสดิ่งด้วยกาวลาเท็กซ์
ก่อนที่จะตัดชิ้นงานออกจากเสดิ่งเพื่อไม่ให้ด้ายหลุดและทำให้ชิ้นงานตั้งไม่หัด ตัวตามแรงดึงของฝีมั้



ภาพที่ 79 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่1

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 5 : เมื่อทาวที่ทาล็อคด้ายแห้งแล้ว สามารถตัดด้ายที่เนาสะตึงออก และตัดชิ้นงานออกเป็นชิ้นๆ เสร็จแล้วตัดเก็บขอบผ้าที่เกินออกมาจากตัวชิ้นงานให้สวยงาม



ภาพที่ 80 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่1

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 6 : การแกะโฟม ร่างต้นแบบลงบนแผ่นโฟมจากนั้นตัดโฟมตามรูปทรง และตัดแต่งให้ได้ตามความต้องการ



ภาพที่ 81 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่1

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 7 : การติดกระดาษสาแบบบางลงบนโฟม เพื่อความสะดวกในการทำสีและติดผ้าหรือติด
ชิ้นงานปักสำเร็จ ลงสีตามต้นแบบโดยใช้สีอะคริลิค



ภาพที่ 82 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่1

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 8 : นำผ้าสีเดียวกับชิ้นงานคลุมลงบนแผ่นอะคริลิค จากนั้นนำชิ้นงานที่ปักสำเร็จแล้วติดลง
ไปด้วยกาาร้อนเพื่อความแน่น และความรวดเร็ว และตกแต่งชิ้นงานด้วยผ้า และลูกปัดให้สวยงาม



ภาพที่ 83 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่1

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

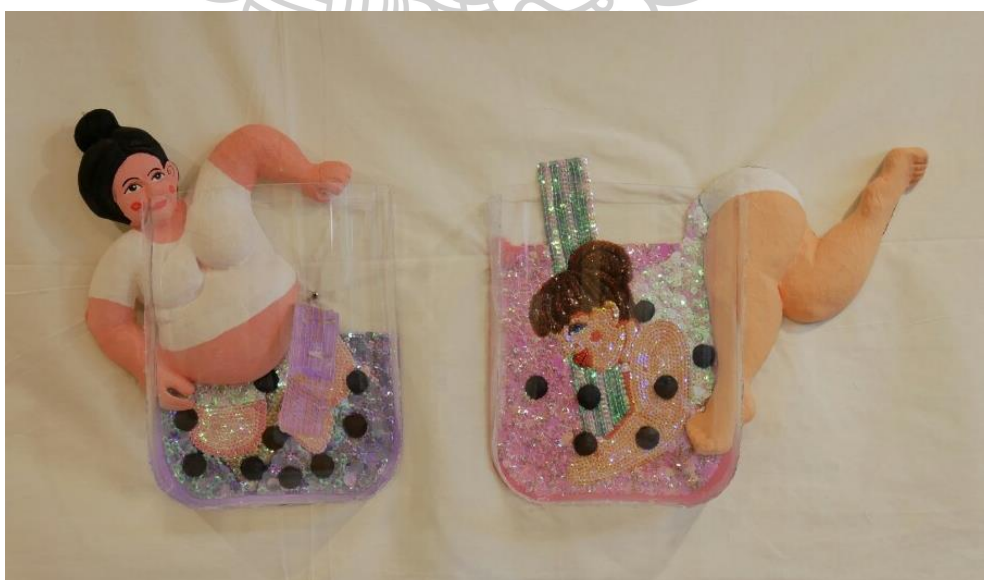
ขั้นตอนที่ 9 : นำแผ่นอะคริลิกที่ติดงานปักลงไป มาประกอบเข้ากับชิ้นงานที่เป็นโฟม จากนั้นประกอบเข้ากับตัวแก้วครอบให้แน่น



ภาพที่ 84 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่1

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 10 : ทดลองติดตั้งชิ้นงานเพื่อตรวจสอบความเรียบร้อยโดยรวมของชิ้นงาน และเก็บรายละเอียดชิ้นงานให้เสร็จสมบูรณ์



ภาพที่ 85 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่1

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ภาพผลงานเสร็จสมบูรณ์ ชั้นที่ 1



ภาพที่ 86 ภาพผลงานชั้นที่1
ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563



ภาพที่ 87 ภาพผลงานชั้นที่1
ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ผลงานชิ้นที่ 2 ขนมหวาน (Dessert)

ขั้นตอนที่ 1 : สร้างภาพร่างตามแนวความคิดในการสร้างสรรค์ผลงานให้สมบูรณ์



ภาพที่ 88 ภาพร่างผลงานชิ้นที่2

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 2 : นำภาพร่างฉบับสมบูรณ์มาขยายให้ได้ขนาด 70 x 100 เซนติเมตร



ภาพที่ 89 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่2

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม ภาพ2563

ขั้นตอนที่ 3 : ขั้นตอนของการปักชิ้นงาน 2 มิติ เริ่มจากการซึ่งสะดึงด้วยผ้าดิบในขนาดที่ต้องการให้ตั้ง จากนั้นคัดลอกภาพร่างลงบนไป และเริ่มปักชิ้นงาน



ภาพที่ 90 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่2

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 4 : หลังจากปักเสร็จในแต่ละชิ้นงาน ต้องทำการลือคด้ายด้านหลังสะดึงด้วยกาวลาเท็กซ์ ก่อนที่จะตัดชิ้นงานออกจากสะดึงเพื่อไม่ให้ด้ายหลุดและทำให้ชิ้นงานตั้งไม่หัด ตัวตามแรงดึงของผีเข็ม



ภาพที่ 91 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่2

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 5 : เมื่อกาวที่ทาหลังคด้ายแห้งแล้ว สามารถตัดด้ายที่เนาสะดึงออก และตัดชิ้นงานออกเป็นชิ้นๆ เสร็จแล้วตัดเก็บขอบผ้าที่เกินออกมาจากตัวชิ้นงานให้สวยงาม



ภาพที่ 92 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่2

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 6 : การแกะโฟม ร่างต้นแบบลงบนแผ่นโฟมจากนั้นตัดโฟมตามรูปทรง และตัดแต่งให้ได้ตามความต้องการ



ภาพที่ 93 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่2

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 7 : การติดกระดาษสาแบบบางลงบนโฟม เพื่อความสะดวกในการทำสีและติดผ้าหรือติดชิ้นงานปักสำเร็จ ลงสีตามต้นแบบโดยใช้สีอะครีลิค



ภาพที่ 94 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่2

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 8 : จากนั้นนำชิ้นงานที่ปักสำเร็จแล้วติดลงบนโฟมด้วยกาวร้อนเพื่อความแน่น และความเร็ว และตกแต่งชิ้นงานด้วยผ้า และลูกปัดให้สวยงาม



ภาพที่ 95 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่2
ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 9 : วางภาพร่างชิ้นงานด้านหลังแผ่นอะคริลิก จากนั้นติดชิ้นงานลงไปโดยเริ่มจากแผ่นที่อยู่ด้านหลังสุดติดชิ้นงานลงบนแผ่นอะคริลิกด้วยกาวร้อนให้ตรงกับภาพร่าง



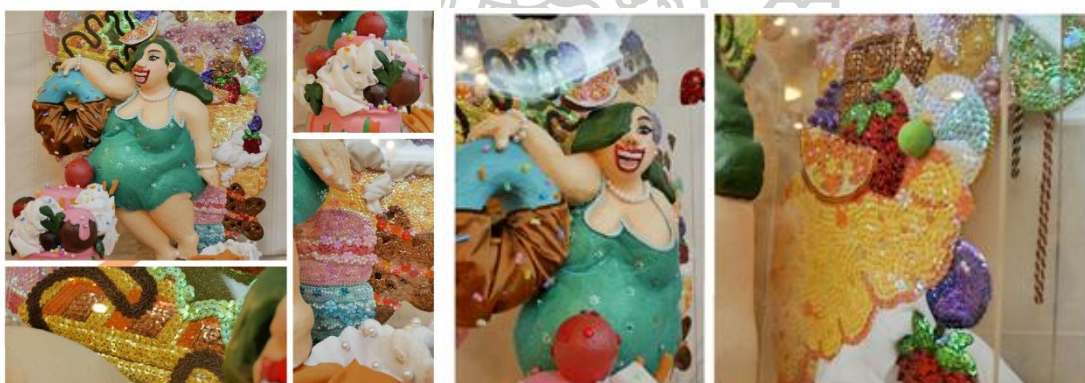
ภาพที่ 96 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่2
ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 10 : ทดลองติดตั้งชิ้นงานเพื่อตรวจดูความเรียบร้อยโดยรวมของชิ้นงาน และเก็บรายละเอียดชิ้นงานให้เสร็จสมบูรณ์



ภาพที่ 97 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 2

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563



ภาพที่ 98 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 2

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ภาพผลงานเสร็จสมบูรณ์ ชั้นที่ 2



ภาพที่ 99 ภาพผลงานชั้นที่ 2

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ผลงานชิ้นที่ 3 เพลิดเพลินกับอาหารของฉัน (Enjoy my food)

ขั้นตอนที่ 1 : สร้างภาพร่างตามแนวความคิด เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารของตะวันตก ที่ได้เข้ามามีอิทธิพลต่อการดำรงชีวิตของคนไทยเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะอาหารขยะ อาหารสำเร็จรูปที่มีความสะดวกรวดเร็วอร่อยถูกปาก ใส่บรรจุภัณฑ์ที่สวยงามทันสมัย พกพาสะดวก และมีอยู่มากมายรอบตัวเรา ในการสร้างสรรค์ผลงานให้สมบูรณ์



ภาพที่ 100 ภาพร่างผลงานชิ้นที่ 3

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 2 : นำภาพร่างฉบับสมบูรณ์มาขยายให้ได้ขนาด 100 x 250 เซนติเมตร



ภาพที่ 101 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่ 3

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 3 : ขั้นตอนของการปักชิ้นงาน 2 มิติ เริ่มจากการซึ่งเสดิ่งด้วยผ้าดิบในขนาดที่ต้องการให้ตั้ง จากนั้นคัดลอกภาพร่างลงบนไป และเริ่มปักชิ้นงาน



ภาพที่ 102 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 4 : หลังจากปักเสร็จในแต่ละชิ้นงาน ต้องทำการถอดด้ายด้านหลังเสดิ่งด้วยกาวลาเท็กซ์ ก่อนที่จะตัดชิ้นงานออกจากเสดิ่งเพื่อไม่ให้ด้ายหลุดและทำให้ชิ้นงานตั้งไม่หัด ตัวตามแรงดึงของผีเข็ม



ภาพที่ 103 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 5 : เมื่อภาวที่ทำลือคด้ายแห้งแล้ว สามารถตัดด้ายที่เนาสะตึงออก และตัดชิ้นงานออกเป็นชิ้นๆ เสร็จแล้วตัดเก็บขอบผ้าที่เกินออกมาจากตัวชิ้นงานให้สวยงาม



ภาพที่ 104 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 6 : การแกะโฟม ร่างต้นแบบลงบนแผ่นโฟมจากนั้นตัดโฟมตามรูปทรงและตัดแต่งให้ได้ตามความต้องการ



ภาพที่ 105 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 7 : การติดกระดาษสาแบบบางลงบนโฟม เพื่อความสะดวกในการทำสี และติดผ้าหรือติด
ชิ้นงานปักสำเร็จ ลงสีตามต้นแบบโดยใช้สีอะคริลิก



ภาพที่ 106 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 8 : จากนั้นนำชิ้นงานที่ปักสำเร็จแล้วติดลงบนโฟมด้วยกาวร้อนเพื่อความแน่น และความ
รวดเร็ว และตกแต่งชิ้นงานด้วยผ้าและลูกปัดให้สวยงาม



ภาพที่ 107 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 9 : ขั้นตอนการประกอบชิ้นงาน ในขั้นตอนนี้ค่อนข้างมีความหลากหลายในการประกอบชิ้นงานแต่ละชิ้น เพราะชิ้นงานมีรูปแบบที่แตกต่างกันออกไป ยกตัวอย่างการประกอบชิ้นงานที่มีความแตกต่างกัน 5 ชิ้นงาน

1. **น้ำโชดา** ปักเดินขอบขวด และฝาขวดน้ำด้วยเลื่อม และเย็บผ้ากากเพชรลงไปบนผ้าแก้วสีขาวใส โดยปักให้เหมือนฟองโชดาที่อยู่ในขวดแก้ว จากนั้นทำอีกชิ้นด้วยวิธีการเดียวกัน เสร็จแล้วทากาวลาเท็กซ์ลือค้ายด้านหลัง ก่อนตัดชิ้นงานออกมาประกบเข้าด้วยกัน

หมายเหตุ : ชิ้นงานที่ใช้เทคนิคเย็บ 2 ชั้นประกบเข้าด้วยกัน มีจำนวน 5 ชิ้น ได้แก่ น้ำโชดา น้ำส้ม ซานมไข่มุก ชาบู และแฮมเบอร์เกอร์



ภาพที่ 108 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่ 3

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

2. พืชชำ ตัดแพทเทิร์นผ้าให้ได้ตามรูปร่างที่ต้องการ ใช้จักรไฟฟ้าเย็บขอบตามรูปแบบที่กำหนดไว้ เว้นช่องไว้พลิกผ้า กลับเอาตะเข็บผ้าไว้ด้านใน แล้วอัดใยสังเคราะห์เข้าไปให้แน่น เสร็จแล้ว เย็บปิดรูผ้าให้เรียบร้อยคลุมชิ้นงานด้วยผ้าที่ทำเป็นแปงอีกครั้ง จากนั้นนำหน้าพืชชำที่ปักแยกเอาไว้ มาติดลงบนตัวงานด้วยการร่อน และตกแต่งให้สวยงาม

หมายเหตุ : ชิ้นงานที่ใช้เทคนิคขึ้นรูปด้วยผ้าและใยสังเคราะห์ มีจำนวน 5 ชิ้น ได้แก่ พืชชำ โดนัทไอศกรีม ไส้กรอกเล็ก และแพนเค้ก



ภาพที่ 109 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่ 3

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

3.กาแพ ร้างต้นแบบลงบนโพน จากนั้นตัดโพนตามรูปทรง และตัดแต่งให้ได้ตามความต้องการ เสร็จแล้วติดกระดาษสาแบบบางลงบนโพน เพื่อความสะดวกในการทำสี และติดผ้า ลงสีตามแบบร่างโดยใช้สีอะคริลิก กลุ่มผ้าลงบนชิ้นงานที่ทำสีไว้จากนั้นติดชิ้นงานที่ปักเสร็จแล้วลงบนโพนที่ทำสีไว้ ด้วยกาวยร้อนเพื่อความแน่น และรวดเร็ว และตกแต่งชิ้นงานด้วยลูกปัดให้สวยงาม

หมายเหตุ : ชิ้นงานที่ใช้เทคนิคขึ้นรูปด้วยโพน มีจำนวน 13 ชิ้น ได้แก่ กาแพ กล่องนม ส้ม ถ้วยคัพเค้ก คุกกี้ ราเมน เบอร์รี่ 4 ชิ้น เฟรนช์ฟรายส์ และไส้กรอกใหญ่



ภาพที่ 110 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่ 3

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

4. ซีเรียล ใช้ของเล่นพลาสติกที่เป็นห่วงรูปดาว และวงกลม มาลงสีอะคริลิคตามที่ต้องการ เมื่อสีรอบแรกแห้งแล้วให้ทาสีที่ผสมกาวลาเท็กซ์ไว้ เป็นแยมในส่วนด้านบนจากนั้นตกแต่งด้วยกากเพชร กลิตเตอร์แต่งเล็บ และลูกปัดต่างๆ ให้สวยงาม



ภาพที่ 111 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3
ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

5.กล่องเฟรนฟราย วาดแพทเทิร์นที่ต้องการลงบนกระดาษแข็ง ตัดประกอบขึ้นรูปจากนั้น
คลุมด้วยผ้าสีแดง และตกแต่งด้วยลูกปัด เพชร เลื่อม ให้สวยงามด้วยกาวร้อน



ภาพที่ 112 ขั้นตอนการปฏิบัติงานขั้นที่ 3
ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ขั้นตอนที่ 10 : ทดลองติดตั้งชิ้นงานเพื่อตรวจดูความเรียบร้อยโดยรวมของชิ้นงาน และเก็บรายละเอียดชิ้นงานให้เสร็จสมบูรณ์



ภาพที่ 113 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่ 2
 ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

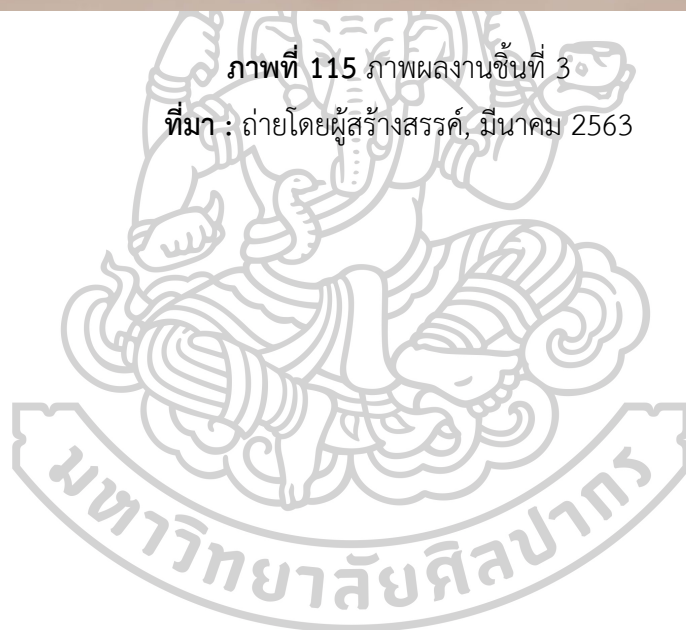


ภาพที่ 114 ขั้นตอนการปฏิบัติงานชิ้นที่ 3
 ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563

ภาพผลงานเสร็จสมบูรณ์ ชั้นที่ 3



ภาพที่ 115 ภาพผลงานชั้นที่ 3
ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, มีนาคม 2563



บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์การสร้างสรรค์

วิทยานิพนธ์ชุด “มากินฉันสิ” เป็นผลงานที่ต้องการนำเสนอรูปลักษณะของอาหารขยะที่สวยงาม แต่แฝงไปด้วยความอันตราย โดยมีที่มาในการสร้างสรรค์จากความประทับใจในมื้ออาหารที่เป็นอาหารขยะของข้าพเจ้าเอง และหยิบยกพฤติกรรมกินอาหารขยะของผู้หญิงวันทำงาน ที่กลายเป็นพฤติกรรมทางสังคม นำข้อมูลเหล่านั้นมาสังเคราะห์ผ่านจินตนาการของข้าพเจ้า โดยมีการหยิบยก รูปร่าง รูปทรง องค์ประกอบของอาหารขยะทั้งคาว หวาน มาสร้างสรรค์เป็นผลงานศิลปะอาหารที่มี สีสันสวยงาม ผ่านกระบวนการทางทัศนศิลป์

ผลงานสร้างสรรค์ช่วงก่อนวิทยานิพนธ์

- วิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ ระยะที่ 1
- วิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ ระยะที่ 2
- วิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ ระยะที่ 3
- วิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ ระยะที่ 4

ผลงานสร้างสรรค์ช่วงวิทยานิพนธ์

- วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ระยะที่ 1
- วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ระยะที่ 2
- วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์

4.1 วิเคราะห์ พัฒนาการด้านแนวความคิด

วิเคราะห์ ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์

การสร้างสรรค์ผลงานในช่วงก่อนวิทยานิพนธ์ของข้าพเจ้านั้นได้มีการค้นคว้า และศึกษาทดลองสร้างสรรค์ผลงานที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตนในการสร้างสรรค์ผลงาน โดยในช่วงผลงานก่อนการทำวิทยานิพนธ์นั้น ได้มีการใช้แนวความคิดในเรื่องของพฤติกรรมการกินอาหารขยะ ที่มีรูปลักษณะที่สวยงาม แต่ในด้านของรูปร่าง รูปทรง และวิธีการในการสร้างสรรค์มีความแตกต่างจากในช่วงหลัง มีจำนวน 2 ชุด 8 ชิ้น



แผนผังแสดงพัฒนาการสร้างสรรค์ผลงาน หัวข้อ มากินฉันสิ

ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์



ในระยะนี้ความลงตัวของผลงานของทางด้านเทคนิคยังไม่ชัดเจนและได้มีการทดลองใช้วัสดุต่างๆ เข้ามาประกอบในตัวชิ้นงาน และยังคงต้องพัฒนาปรับเปลี่ยนวิธีการกระบวนการต่างๆให้สอดคล้องกับงานสมบูรณ์มากที่สุด



ผลงานชิ้นนี้ได้เพิ่มเทคนิคการแกะโฟมเข้ามา ทำให้รูปร่าง รูปทรงของชิ้นงานชัดเจนมากขึ้นแต่ในการนำเสนอผลงานไม่สามารถมองเห็นผลงานได้รอบด้านได้



ผลงานชุดนี้ รูปทรงของชิ้นงานถูกกำหนดด้วยรูปทรงของแก้ว มีการทดลองใช้วัสดุที่เป็นแผ่นใสเข้ามาทำแก้วแต่วัสดุที่นำมาทำแก้ว บอบบาง ไม่แข็งแรง และชำรุดง่าย



ผลงานชุดนี้ใช้รูปร่างรูปทรงของอาหารเป็นหลัก ใช้สีที่ฉูดฉาดเป็นจรรยาบรรณร่างกายคน และสีสันของอาหารที่สดใส น่ากิน ทำให้รูปแบบการนำเสนอมีความน่าสนใจ

ผลงานวิทยานิพนธ์



ผลงานชุดนี้ถูกนำมาพัฒนาจากผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ในระยะที่ 3 ซึ่งรูปทรงของชิ้นงานส่วนใหญ่ ถูกกำหนดด้วยรูปทรงของแก้วมีการปรับใช้แผ่นอะคริลิกเข้ามาทำเป็นแก้ว ทำให้แก้วคงรูปร่างรูปทรงอย่างสวยงาม



รูปทรงของชิ้นงานเป็นไปตามโครงสร้างของแผ่นอะคริลิก ในส่วนล่างของชิ้นงานเป็นรูปทรงที่อิสระ ทำรูปแบบการนำเสนอมีความน่าสนใจการสร้างมิติของงานด้วยแผ่นอะคริลิก



ชิ้นงานมีรูปทรงที่อิสระด้วยเพราะถูกจัดวางอยู่บนผ้าที่ทำเป็นน่านบนการใช้มเป็นตัวเชื่อมชิ้นงานทั้งหมดเข้าไว้ด้วยกันรวมกับการใช้สีสันที่สดใส และความหลากหลายทางเทคนิคที่นำมาใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน ทำให้ผลงานมีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น

-วิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ ระยะที่ 1



ภาพที่ 116 รูปภาพผลงานก่อนการสร้างสรรควิทยานิพนธ์

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, ตุลาคม 2562

ชื่อผลงาน : อาหารและฉัน (Food and me.)

เทคนิค : ประติมากรรมสื่อผสม

ขนาด : 30 x 30 เซนติเมตร

บทวิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ชิ้นที่ 1

การสร้างสรรคผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ในช่วงนี้เป็นการพัฒนาการทางด้านศึกษา ค้นคว้า ทดลอง เนื้อหาเรื่องราวเกี่ยวกับการกินอาหารในปริมาณที่เกินความจำเป็นของร่างกาย และทดลอง เทคนิคการเย็บ ยัดไส้สังเคราะห์ เพื่อขึ้นรูปชิ้นงาน ผสมผสานไปกับเทคนิคการปัก พร้อมทั้งถ่ายทอด ออกมาเป็นผลงานทัศนศิลป์ การถ่ายทอดผลงานในรูปแบบประติมากรรมสื่อผสม และศิลปะจัดวาง ผลงานชุดนี้เป็นเพียงการค้นคว้าข้อมูล และทดลอง การสร้างสรรคผลงานศิลปะครั้งนี้ จึงเป็นที่มาของ แรงบันดาลใจของข้าพเจ้า ในการสร้างสรรครูปแบบงานประติมากรรมสื่อผสม และศิลปะการจัดวาง

ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ชิ้นที่ 1 เพื่อต้องการสะท้อนถึงอาหารและตัวข้าพเจ้าที่กลืนกินจน เป็นกลุ่มก้อนเดียวกัน โดยผลงานชิ้นนี้พูดถึงพฤติกรรมการกินอาหารขยะ จนเกิดเป็นโทษต่อร่างกาย แสดงออกอย่างซับซ้อนในรูปร่าง รูปทรง ผ่านงานประติมากรรมสื่อผสม ในระยะนี้ความหลงตัวของ ผลงานของทางด้านเทคนิคยังไม่ชัดเจน และได้มีการทดลองใช้วัสดุต่างๆ เข้ามาประกอบ วัสดุ อุปกรณ์ในตัวชิ้นงานยังคงต้องพัฒนาปรับเปลี่ยนวิธีการ กระบวนการต่างๆ ให้สอดคล้องสมบูรณ์มากที่สุด

-วิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ ระยะที่ 2



ภาพที่ 97 รูปภาพผลงานก่อนการสร้างสรรควิทยานิพนธ์

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, ตุลาคม 2562

ชื่อผลงาน : โลก (โรค) ของฉัน (My world “disease”)

เทคนิค : ประติมากรรมสื่อผสม

ขนาด : 40 x 40 เซนติเมตร

บทวิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ขั้นที่ 2

ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ขั้นที่ 2 เพื่อต้องการสะท้อนแนวความคิดที่ข้าพเจ้ามองว่าโลกนี้เต็มไปด้วยอาหารที่แสนอร่อย และอาหารก็เป็นส่วนหนึ่งของข้าพเจ้า และอีกความนัยหนึ่งคือ โรคที่มาพร้อมกับอาหารขยะ ผ่านงานประติมากรรมสื่อผสม มีการคลี่คลายรูปร่างของคนให้มีรูปร่าง รูปทรงที่ชัดเจนขึ้น ในระยะนี้ความลงตัวของผลงานทางด้านเทคนิคไปในทิศทางที่ดีขึ้น

การสร้างสรรคผลงานชิ้นนี้ เป็นชิ้นงานที่ถูกปรับแก้มาจากชิ้นงานเดิมที่ประสบปัญหาในเรื่องของขนาด สัดส่วนที่ใหญ่จนไม่สามารถควบคุม รูปร่าง รูปทรงของชิ้นงานได้ ทำให้ชิ้นงานไม่ประสบผลสำเร็จจนถูกปรับแก้มาเป็นผลงาน “โลกของฉัน”

-วิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ ระยะที่ 3



ภาพที่ 117 รูปภาพผลงานก่อนการสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, ตุลาคม 2562

ชื่อผลงาน : ชานมไข่มุก (Pearl milk tea)

เทคนิค : ประติมากรรมสื่อผสม

ขนาด : 50 x 200 เซนติเมตร

บทวิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ชุดที่ 1 ที่ จำนวน 4 ชิ้น

ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 1 เพื่อต้องการสะท้อนความต้องการอาหารที่เกินความจำเป็นของร่างกาย โดยแสดงออกผ่านผู้หญิงที่มีความพยายามจะกินชานมไข่มุกทั้ง 4 แก้ว ซึ่งเป็นเครื่องดื่มยอดฮิตจนกลายเป็นส่วนหนึ่งของแก้วผ่านงานประติมากรรมสื่อผสม เพื่อให้ผลงานที่ต้องการนำเสนอสอดคล้องกับความลุ่มหลงในอาหารขยะ สู่งานศิลปะให้มากที่สุดในระยะนี้ความลงตัวผลงานของทางด้านเทคนิคค่อนข้างดีขึ้น และได้มีการทดลองใช้วัสดุต่างๆ เข้ามาประกอบกับชิ้นงาน เรื่องของวัสดุ อุปกรณ์ในตัวชิ้นงานนี้ยังคงต้องพัฒนาปรับเปลี่ยนวิธีการเลือกใช้วัสดุ และกระบวนการต่างๆ

-วิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ ระยะที่ 3



ภาพที่ 119 รูปภาพผลงานก่อนการสร้างสรรควิทยานิพนธ์ ภาพที่ 118 รูปภาพผลงานก่อนการสร้างสรรควิทยานิพนธ์

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, พฤศจิกายน 2562

ชื่อผลงาน : กินเพื่อเป็นอาหาร (Eat for food)

เทคนิค : ประติมากรรมสื่อผสม

ขนาด : แปรผันตามพื้นที่

บทวิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ชุดที่ 2 จำนวน 2 ชิ้น

ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ ชุดที่ 2 เพื่อต้องการสะท้อนถึงพฤติกรรมการกินอาหารขยะที่เกินความจำเป็น ทำให้อาหารกลับมาทำร้ายเรา โดยแสดงออกผ่านมืออาหารยอดฮิตของทั่วไป คือ แขนวิซไ้กรอก และไอศกรีม จนกลายเป็นส่วนหนึ่งของมันและกัน อีกนัยหนึ่ง คือ ถูกอาหารกลืนกินเข้าไป สื่อความหมายในเชิงความอันตรายของอาหารขยะ มีการแสดงออกที่ซับซ้อนของรูปร่างรูปทรง ผ่านงานประติมากรรมสื่อผสม เพื่อให้ผลงานที่ต้องการนำเสนอสอดคล้องกับความพฤติกรรมการกินอาหารขยะสู่งานศิลปะให้มากที่สุด ในระยะนี้ความลงตัวของผลงานของทางด้านเทคนิคค่อนข้างดีขึ้น แต่มีปัญหาในเรื่องของขนาดงานที่ไม่สมดุลกับวัสดุที่นำมาใช้ในการสร้างสรรค์

4.1.2 วิเคราะห์ พัฒนาการด้านแนวความคิด

ตารางที่ 6 วิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์

วิเคราะห์ผลงาน ก่อนวิทยานิพนธ์		
รูปทรง (Form)	ชิ้นงานมีความซับซ้อนในรูปร่าง รูปทรง อาหารและคน ที่กลืนกินกันจนเป็นก้อน	ใช้รูปร่าง รูปทรงที่ผสมผสานความเหมือนจริงในด้านของกายภาพของร่างกายคน
พื้นผิว (Texture)	พื้นผิวในชิ้นงานเป็นเทคนิคสื่อผสม มีทั้งพื้นผิวที่นุ่ม จากผ้ามุงยัดใยสังเคราะห์ และพื้นผิวที่เป็นเลื่อม จะเป็นในส่วนของใบหน้า มือ เท้า และอาหารที่ต้องการให้เป็นจุดเด่นของชิ้นงาน	พื้นผิวในชิ้นงานเป็นเทคนิคสื่อผสม ในส่วนของหัว แขน ขา เป็นส่วนที่ทำมาจากโฟม มีพื้นผิวที่เรียบ และในส่วนของลำตัวที่เป็นเหมือนโลกนั้นถูกปกคลุมไปด้วยภาพอาหารที่สร้างสรรค์ในรูปแบบงานจิตรกรรม 2 มิติ มาติดทับซ้อนกัน
สี (Color)	ใช้สีที่อิงความเป็นจริงของร่างกายคน คือสีเนื้อ สีเส้นของอาหารที่ผ่านการสร้างสรรค์การปักเลื่อมให้ ทำให้ชิ้นงานมีจุดเด่นที่น่าสนใจ	ในส่วนของหัว แขน ขา ใช้สีเนื้อ และเน้นจุดเด่นด้วยการปักเลื่อม เลือกใช้สีเส้นที่สวยงามสร้างสรรค์ชิ้นอาหาร
การนำเสนอ (Presentation)	พฤติกรรมกรกินอาหารขยะ จนเกิดเป็นโทษต่อร่างกาย แสดงออกมาอย่างซับซ้อนในรูปร่าง รูปทรง ผ่านงานประติมากรรมสื่อผสม	อาหารขยะแสนอร่อยที่มาพร้อมกับโรค
จุดเด่น	เทคนิคการปักเลื่อมที่สร้างจุดเด่นให้กับชิ้นงาน	การใช้เทคนิคการแกะโฟมเข้ามาทำให้รูปร่างรูปทรงของงานชัดเจนมากขึ้น
จุดด้อย	รายละเอียดของชิ้นงานยังไม่ชัดเจน ในส่วนของอาหารมีน้อยเกินไป	รูปแบบการนำเสนอผลงานทำให้ไม่สามารถมองเห็นผลงานได้รอบด้านได้
แนวทางในการพัฒนา	เพิ่มเติมรายละเอียดของชิ้นงานในส่วนที่เป็นอาหารให้มากยิ่งขึ้น	ปรับเปลี่ยนรูปแบบการนำเสนอให้เห็นผลงานได้ทุกมุม

ตารางที่ 6 วิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์ (ต่อ)

<p>วิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์</p>		
<p>รูปทรง (Form)</p>	<p>รูปทรงของชิ้นงานส่วนใหญ่ถูกกำหนดด้วยรูปทรงของแก้ว</p>	<p>ใช้รูปร่าง รูปทรงของอาหารเป็นหลัก</p>
<p>พื้นผิว (Texture)</p>	<p>พื้นผิวในชิ้นงานเป็นเทคนิคสื่อผสม ตัวคนเป็นพื้นผิวที่ทำจากโฟม แล้วปิดทับด้วยกระดาษสา และลงสีอะคริลิกทับ ส่วนที่เป็นน้ำ และหลอดเป็นพื้นผิวที่สร้างขึ้นจากการปักเลื่อม และส่วนที่เป็นแก้วทำจากแผ่นใสทำให้มีพื้นผิวที่เรียบเนียน</p>	<p>พื้นผิวในชิ้นงานเป็นเทคนิคสื่อผสม ในส่วนของแขน ขา เป็นส่วนที่ทำมาจากโฟม มีพื้นผิวที่เรียบ และในส่วนที่เป็นอาหารสร้างสรรค์ในด้วยเทคนิคการปักผสมระหว่างผ้า เลื่อม ลูกปัด ทำให้แต่ละส่วนมีพื้นผิวที่แตกต่างกัน</p>
<p>สี (Color)</p>	<p>ใช้สีที่อิงความเป็นจริงของร่างกายคน คือสีเนื้อ สีเส้น ของอาหารที่ผ่านการสร้างสรรค์การปักเลื่อมให้ ทำให้ชิ้นงานมีจุดเด่นที่น่าสนใจ การเลือกสีในการปักได้เลือกจากสีของเครื่องดื่มยอติต</p>	<p>ใช้สีที่อิงความเป็นจริงของร่างกายคน คือสีเนื้อ สีเส้นของอาหารที่สดใส น่ากิน</p>
<p>การนำเสนอ (Presentation)</p>	<p>สะท้อนความต้องการอาหารที่เกินความจำเป็นของร่างกาย โดยแสดงออกผ่านผู้หญิงที่มีความพยายามจะกินขนมไม่มุกทั้ง 4 แก้ว ซึ่งเป็นเครื่องดื่มยอติตในช่วง 1 ปีที่ผ่านมา จนกลายเป็นส่วนหนึ่งของแก้ว</p>	<p>พฤติกรรมการกินอาหารขยะที่เกินความจำเป็นทำให้อาหารกลับมาทำร้ายเรา โดยแสดงออกผ่านมืออาหารยอติตทั่วไป คือ แขน วิช ไล่กรอก และไอศกรีม จนกลายเป็นส่วนหนึ่งของกันและกัน อีกนัยหนึ่ง คือ ลูกอาหารกลืนกินเข้าไป สื่อความหมายในเชิงความอันตรายของอาหารขยะ</p>
<p>จุดเด่น</p>	<p>การใช้วัสดุ ที่เป็นแผ่นใสเข้ามาทำแก้ว</p>	<p>รูปแบบการนำเสนอมีความน่าสนใจ</p>
<p>จุดด้อย</p>	<p>วัสดุที่นำมาทำแก้ว บอบบางเกินไป</p>	<p>ขนาดของชิ้นงานที่ไม่สมดุลกับวัสดุหลัก</p>
<p>แนวทางในการพัฒนา</p>	<p>ปรับเปลี่ยนวัสดุในการสร้างสรรค์ชิ้นงานส่วนที่เป็นแก้ว</p>	<p>ปรับลดขนาดของชิ้นงานให้มีความเหมาะสมกับวัสดุหลักในการสร้างสรรค์</p>

4.1.3 สรุปผลงานก่อนวิทยานิพนธ์

ผลงานช่วงก่อนวิทยานิพนธ์จะเป็นช่วงที่ค้นหาตัวเอง ค้นหาจากข้อมูลพฤติกรรมการกินอาหารขยะ และเรื่องราวที่ต้องการนำเสนอ เป็นการถ่ายทอดเรื่องราวเกี่ยวกับโทษจากการกินอาหารขยะ ผ่านเทคนิคประติมากรรมสื่อผสม การถ่ายทอดผลงานศิลปะชุดนี้ เป็นเพียงแค่การทดลองวัสดุ อุปกรณ์ และเทคนิควิธีการต่างๆ ในการสร้างสรรค์ที่สามารถสะท้อนแนวความคิดของชิ้นงานออกมาได้เป็นผลงานประติมากรรมสื่อผสม ผลงานชุดนี้เป็นการค้นหาว่าข้อมูล และการสร้างสรรค์ที่เกิดจากพฤติกรรมการกินของตัวข้าพเจ้าเอง เป็นแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงาน รูปแบบงานประติมากรรมสื่อผสม และการจัดวาง โดยใช้วัสดุอุปกรณ์ที่มีความแวววาว มีสีสดใส ในรูปแบบงานศิลปะสื่อผสม ทั้งนี้การถ่ายทอดเรื่องราวภาพผลงานที่มีรายละเอียดในด้านของพฤติกรรมกินที่เกินความจำเป็นของร่างกาย บ่งบอกถึงความเป็นอัตลักษณ์ตัวตนของข้าพเจ้า ผลงานแต่ละชิ้นจึงมีการพัฒนาต่อยอดปรับปรุงแตกต่างกันออกไป เพราะการค้นหารูปแบบ กระบวนการ และเทคนิคต่างๆ ไม่สามารถค้นหาในครั้งเดียว จึงต้องมีการคิดค้น ทดลองเทคนิค รูปแบบและการสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาผลงานแต่ละชิ้นต่อไป จนกว่าจะตรงตามเป้าหมาย และวัตถุประสงค์ที่วางไว้

4.2 ผลงานสร้างสรรค์ช่วงวิทยานิพนธ์

ผลงานวิทยานิพนธ์ หัวข้อเรื่อง “มากินฉันทสิ” เป็นการสะท้อนพฤติกรรมการกินของผู้หญิงวัยทำงานที่กลายเป็นพฤติกรรมทางสังคมอย่างหนึ่ง การเลือกกินอาหารที่มีรูปลักษณ์สวยงาม โดยเฉพาะการเลือกกินอาหารขยะที่มีราคาถูก อร่อย พกพาง่าย และกินได้สะดวกในทุกที่ และอาหารขยะเป็นอีกหนึ่งทางเลือกในการกินของคนวัยเรียน และวัยทำงานที่ใช้ชีวิตอย่างเร่งรีบ เพื่อให้ผลงานแสดงออกถึงความอันตราย ที่มาในรูปแบบของอาหารขยะ ที่มีรูปลักษณ์สวยงามเป็นสิ่งสะท้อนให้ทุกคนตระหนักถึงพฤติกรรมการกินอาหารขยะที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงามแต่แฝงไปด้วยความอันตราย จึงเป็นที่มาของแรงบันดาลใจ และแนวความคิดในการสร้างสรรค์ผลงานรูปแบบ เทคนิค กระบวนการในการสร้างสรรค์ออกมาเป็นผลงานศิลปะนิพนธ์ชุดนี้ โดยใช้เทคนิคประติมากรรมสื่อ และศิลปะการจัดวาง การนำเสนอเรื่องราวลักษณะเด่นของอาหารขยะที่มีหน้าตาสวยงามชวนให้กิน แต่มีโทษซ่อนอยู่ สร้างสรรค์เป็นผลงานศิลปะที่สื่อความหมายสองแง่คิด แฝงความหมายเชิงล้อเลียน ใช้สีสดใสสวยงามดึงดูดให้คนเข้ามาสนใจ จากการใช้เทคนิคการปักผสมที่มีความละเอียด และประณีต

4.2.1 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 1

ผลงานชั้นที่ 1 สะท้อนความต้องการอาหารที่เกินความจำเป็นของร่างกาย โดยแสดงออกผ่านผู้หญิงที่มีความพยายามจะกินชาไข่มุกทั้ง 4 แก้ว ซึ่งเป็นเครื่องดื่มยอดนิยม จนพวกเธอกลายเป็นส่วนหนึ่งของแก้ว ได้นำผลงานชั้นก่อนวิทยานิพนธ์ชุดที่ 1 จำนวน 4 ชิ้น มาพัฒนาต่อจากของเดิม มีการปรับแก้ตัวชิ้นงานใหม่ในส่วนของแก้วครอบ ซึ่งแก้วตัวเดิมทำจากพลาสติกปกอ่อนไม่แข็งแรงและชำรุด จึงทำชิ้นใหม่ ด้วยแผ่นอะคริลิก พร้อมตกแต่งสีผ้าพื้นหลัง และปรับปรุงรูปแบบการจัดวาง



ภาพที่ 120 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่1

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, เมษายน 2563



ภาพที่ 122 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่1 ภาพที่ 121 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่1

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, เมษายน 2563

ชื่อผลงาน : ชานมไข่มุก (Pearl milk tea)

เทคนิค : ประติมากรรมสื่อผสม

ขนาด : 50 x 200 เซนติเมตร

4.2.2 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 2

ผลงานชั้นที่ 2 แสดงออกผ่านผู้หญิงที่อยู่ท่ามกลางมืออาหารที่เป็นของหวาน ไม่ว่าจะเป็นเครื่องดื่ม ขนมหวานประเภทต่างๆ เพราะผู้หญิงกับขนมหวานเป็นของคู่กัน ขนมหวานนอกจากจะอร่อยแล้วมันยังสวยงามเหมาะกับการถ่ายรูปที่สุด ซึ่งในสังคมปัจจุบันคนเสพสื่อโซเชียลมากเป็นอันดับหนึ่ง การถ่ายภาพมืออาหารจึงกลายเป็นเรื่องปกติของคนในปัจจุบัน การได้เห็นภาพอาหารที่มีหน้าตาสวยงามผ่านภาพ หรือวิดีโอตามสื่อโฆษณา หรือโซเชียลต่างๆ เหล่านี้ มีผลต่อการตัดสินใจในการกินอาหารเป็นอย่างยิ่ง โดยเฉพาะอาหารประเภทของหวาน และยังเป็นที่ถูกใจของสาวๆ ซึ่งบางครั้งความชอบก็ไม่จำเป็นต้องมีเหตุผล การกินขนมหวานทำให้มีความสุขและผู้หญิงก็ไม่จำเป็นต้องหยุดกินมันเพียงเพราะกลัวอ้วน

เทคนิคการสร้างสรรคผลงานยังคงใช้รูปแบบประติมากรรมสื่อผสมที่ใช้เทคนิคกระบวนการสร้างสรรค์การปกผสมระหว่าง ผ้า เลื่อม และลูกบิด การปกผสมระหว่างวัสดุสังเคราะห์ และเศษขยะที่มีสีสันสวยงาม แวววาว นำมาประกอบขึ้นชิ้นงานแสดงรายละเอียดมิติ นูน ต่ำ รอยตัว 3 มิติ แสดงออกผ่านการทับซ้อนกันบนแผ่นอะคริลิค มีน้ำหนัก ตัน ลึก หนา บาง มีระยะห่างจากกัน 5 เซนติเมตร : แผ่น รวมถึงสีของวัตถุที่นำมาใช้ในการสร้างสรรค์ผลงานเป็นสีที่แสดงออกถึงความหวาน สีสันสดใส ผู้หญิงที่อยู่ตรงกลางชิ้นงานมีความสุขกับมืออาหารที่เป็นของหวาน ไม่ว่าจะเป็นเครื่องดื่ม และของหวานประเภทต่างๆ



ภาพที่ 124 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่2 ภาพที่ 123 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่2

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, เมษายน 2563



ภาพที่ 125 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชิ้นที่2
ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, เมษายน 2563

ชื่อผลงาน : ขนมหวาน (Dessert)

เทคนิค : ประติมากรรมสื่อผสม

ขนาด : 70 x 100 เซนติเมตร

4.2.3 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ ชั้นที่ 3

ผลงานชั้นที่ 3 แสดงออกถึงวัฒนธรรมอาหารของตะวันตกที่ได้เข้ามามีอิทธิพลต่อการดำรงชีวิตของคนไทยเป็นอย่างมาก อาหารมีให้เลือกมากมาย ทางเลือกในการกินก็มีมากขึ้น สื่อโฆษณา โซเชียลมีเดียก็ถ่ายทอดความน่าสนใจของอาหารได้เป็นอย่างดีโดยเฉพาะอาหารขยะ อาหารสำเร็จรูปที่ใส่บรรจุภัณฑ์ที่สวยงามทันสมัย และมีอยู่มากมายรอบตัวเรา

ผลงานชิ้นนี้เป็นผลงานศิลปะการจัดวาง ประกอบด้วยอาหารรูปร่างรูปทรงต่างๆ ที่สร้างสรรค์ผ่านรูปแบบงานประติมากรรมสื่อผสม โดยกำหนดให้ผู้หญิงที่อยู่ตรงกลางของงานเป็นจุดเด่นที่บอกเล่าเรื่องราวของผู้หญิงอ้วนคนหนึ่งที่ยังอยู่ในน้ำนมท่ามกลางอาหารขยะ โดยใช้นมเป็นตัวเชื่อมชิ้นงานทั้งหมดเข้าไว้ด้วยกันรวมทั้งสีของวัสดุที่นำมาใช้ในการสร้างสรรค์ผลงานแสดงถึงความหวาน สีสดใสชวนให้ลุ่มหลงในอาหารขยะเหล่านี้



ภาพที่ 127 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่3

ภาพที่ 126 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่3

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, เมษายน 2563



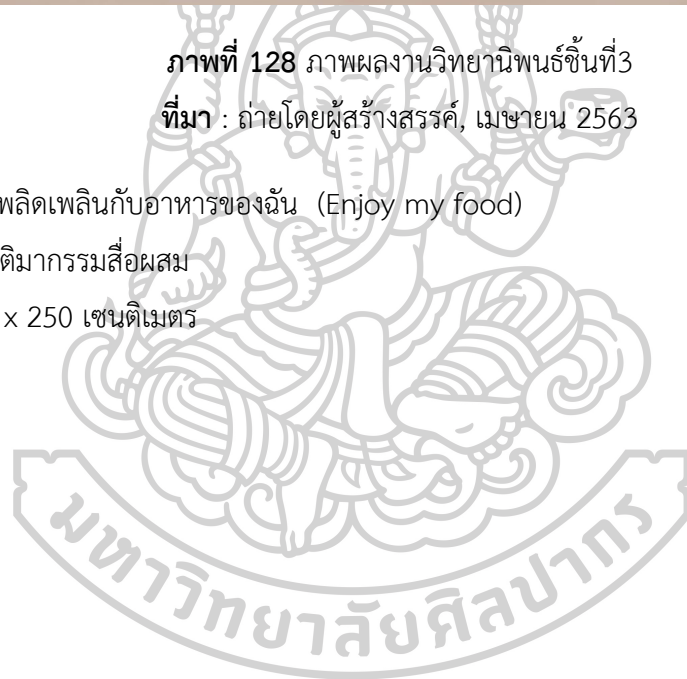
ภาพที่ 128 ภาพผลงานวิทยานิพนธ์ชั้นที่3

ที่มา : ถ่ายโดยผู้สร้างสรรค์, เมษายน 2563

ชื่อผลงาน : เพลิดเพลินกับอาหารของฉัน (Enjoy my food)

เทคนิค : ประติมากรรมสื่อผสม

ขนาด : 100 x 250 เซนติเมตร



4.2.4 การวิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์

ตารางที่ 7 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์

วิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์			
รูปทรง (Form)	รูปทรงของชิ้นงานส่วนใหญ่ถูกกำหนดด้วยรูปทรงของแก้ว	รูปทรงของชิ้นงานด้านบนเป็นไปตามโครงสร้างของแผ่นอะคริลิก ในส่วนล่างของชิ้นงานเป็นรูปทรงที่อิสระ	ชิ้นงานเป็นมีรูปทรงที่อิสระ เพราะชิ้นงานถูกวางอยู่บนผ้าที่ทำเป็นน้ำนม
พื้นผิว (Texture)	พื้นผิวในชิ้นงานเป็นเทคนิคสื่อผสม ตัวคนเป็นพื้นผิวที่ทำจากโฟม แล้วปิดทับด้วยกระดาษสา และลงสีอะคริลิกทับ ส่วนที่เป็นน้ำและหลอดเป็นพื้นผิวที่สร้างขึ้นจากการปักเลื่อม และส่วนที่เป็นแก้วทำจากแผ่นใส ทำให้มีพื้นผิวที่เรียบเนียน	พื้นผิวในชิ้นงานเป็นเทคนิคสื่อผสม ในส่วนที่ทำมาจากโฟม มีพื้นผิวที่เรียบ และ ในส่วนที่สร้างสรรค์ด้วยเทคนิคการปักผสม ระหว่างผ้า เลื่อม ลูกปัด ทำให้แต่ละส่วน มีพื้นผิวที่แตกต่างกันไปตามวัสดุต่างๆ	พื้นผิวในชิ้นงานเป็นเทคนิคสื่อผสม ในส่วนที่ทำมาจากโฟม มีพื้นผิวที่เรียบ และในส่วนที่สร้างสรรค์ด้วยเทคนิคการปักผสม ระหว่างผ้า เลื่อม ลูกปัด ทำให้แต่ละส่วนมีพื้นผิวที่แตกต่างกันออกไปตามชนิดของวัสดุต่างๆ
สี (Color)	ใช้สีที่อิงความเป็นจริงของร่างกายคน คือสีเนื้อ สีสันของอาหารที่ผ่านการสร้างสรรค์การปักเลื่อมทำให้ชิ้นงานมีจุดเด่นที่น่าสนใจ	ใช้สีที่อิงความเป็นจริงของร่างกายคน คือสีเนื้อ และ สีสันของอาหารที่สดใส น่ากิน	ใช้สีที่อิงความเป็นจริงของร่างกายคน คือสีเนื้อ และ สีสันของอาหารที่สดใส น่ากิน

ตารางที่ 7 วิเคราะห์ผลงานวิทยานิพนธ์ (ต่อ)

<p>วิเคราะห์ผลงานก่อนวิทยานิพนธ์</p>			
<p>การนำเสนอ</p>	<p>สะท้อนความต้องการอาหารที่เกินความจำเป็นของร่างกาย โดยแสดงออกผ่านผู้หญิงที่มีความพยายามจะกินขนมไข่มุกทั้ง 4 แก้ว ซึ่งเป็นเครื่องดื่มยอดฮิต จนกลายเป็นส่วนหนึ่งของแก้ว</p>	<p>ผู้หญิงที่อยู่ท่ามกลางมืออาหารที่เป็นของหวาน ไม่ว่าจะเป็นเครื่องดื่ม ขนมหวาน ประเภทต่างๆ เพราะผู้หญิงกับขนมหวานเป็นของคู่กัน ขนมหวานนอกจากจะอร่อยแล้วมันยังสวยงามเหมาะกับการถ่ายรูปที่สุด</p>	<p>ความหลากหลายของอาหารที่มีในปัจจุบัน รูปลักษณะของอาหารที่มีสีสันสวยงามชวนให้กิน โดยแสดงออกผ่านผู้หญิงที่อยู่ตรงกลางของงานเป็นจุดเด่นที่บอกเล่าเรื่องราวของผู้หญิงอ้วนคนหนึ่งที่ยังอยู่ในน้ำนมท่ามกลางอาหารขยะ โดยใช้นมเป็นตัวเชื่อมชิ้นงานทั้งหมดเข้าไว้ด้วยกัน</p>
<p>จุดเด่น</p>	<p>การใช้วัสดุ ที่เป็นแผ่นอะคริลิกเข้ามาทำเป็นแก้ว ทำให้ แก้ว คงรูป ว่างรูปทรงอย่างสวยงาม</p>	<p>รูปแบบการนำเสนอมีความน่าสนใจ การสร้างมิติของงานด้วยแผ่นอะคริลิก</p>	<p>ความหลากหลายทางเทคนิคที่นำมาใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน</p>
<p>จุดด้อย</p>	<p>ความหนาของแผ่นอะคริลิกทำให้ขั้นตอนการประกอบงานใช้เวลาค่อนข้างนาน</p>	<p>ความหนาของแผ่นอะคริลิก ทำให้สีชิ้นงานที่ถูกซ่อนอยู่ในระยะหลัง ไม่สดใสเท่าที่ควร</p>	<p>รูปแบบการจัดวางยังไม่สมดุลเท่าที่ควร</p>
<p>แนวทางในการพัฒนา</p>	<p>ปรับเปลี่ยนวัสดุในการสร้างสรรค์ชิ้นงานส่วนที่เป็นแก้ว</p>	<p>ปรับลดขนาดของแผ่นอะคริลิก หรือทดลองใช้วัสดุทดแทน</p>	<p>ปรับปรุงโครงสร้างภายในของชิ้นงานให้มีความแข็งแรงและสามารถติดตั้งได้สะดวกขึ้น</p>

สรุปผลงานวิทยานิพนธ์

ผลงานวิทยานิพนธ์ชุดนี้เป็นผลงานที่มีความลงตัวมากที่สุด แต่ก็ต้องมีการพัฒนาผลงานไปเรื่อยๆ เพื่อให้ผลงานแต่ละชิ้นตรงตามเป้าหมายที่ต้องการ ที่แสดงออกถึงความสวยงามของอาหารขยะ ทั้งรูปแบบ เนื้อหา เทคนิคที่แสดงออกถึงอารมณ์ ความรู้สึก มากกว่าผลงานชุดก่อนวิทยานิพนธ์ การจัดองค์ประกอบ การวางภาพ การผสมผสานเทคนิค วัสดุ อุปกรณ์ แบบงานประติมากรรมสื่อผสม มีความพึงพอใจเป็นอย่างมาก

การติดตั้งผลงานวิทยานิพนธ์ชุดนี้เป็นการสร้างสรรค์ผลงานในลักษณะศิลปะจัดวาง ต้องใช้พื้นที่ในการติดตั้งผลงานเป็นบริเวณกว้าง และมีชิ้นที่ต้องตั้งกับผนัง ในส่วนของชิ้นงานที่ต้องติดผนัง นั้นมีน้ำหนักมากไม่สามารถยึดชิ้นงานเข้ากับผนังได้โดยตรง ในการติดตั้งผลงานชิ้นนี้ต้องทำโครงสร้างการติดตั้งขึ้นมาเอง

โดยรวมผลงานชุดนี้มีความลงตัวการถ่ายทอดพฤติกรรมการกินอาหารขยะของตัวข้าพเจ้า และผู้หญิงวัยทำงาน ที่กลายเป็นพฤติกรรมทางสังคมอย่างหนึ่ง การเลือกบริโภคอาหารที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงาม โดยที่ไม่ได้คำนึงถึงคุณค่าทางอาหาร และอาหารขยะก็เป็น ที่นิยมมากในสังคมปัจจุบัน ที่แสดงออกถึงลักษณะเด่นของอาหารขยะที่มีหน้าตาสวยงามชวนให้กิน แต่มีความอันตรายซ่อนอยู่ สร้างสรรค์เป็นผลงานศิลปะผู้หญิงกับอาหารที่สื่อความหมายสองแง่คิด การหยิบยกผู้หญิงกับความอ้วน ที่แฝงความหมายออกมาในรูปแบบที่สื่อความหมายเชิงล้อเลียน



บทที่ 5

สรุปอภิปรายและข้อเสนอแนะในการสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์

5.1 สรุปการสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์

5.1.1. ความสำคัญของเรื่องที่ศึกษา

ในการสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์ชุด “มากินฉันสิ” นั้นได้สร้างจากความประทับใจในมืออาหารที่เป็นอาหารขยะ แสดงออกถึงเรื่องราวพฤติกรรมการกินของผู้หญิงวัยทำงาน ที่กลายเป็นพฤติกรรมทางสังคมอย่างหนึ่งการเลือกกินอาหารที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงาม สร้างสรรค์เป็นผลงานศิลปะที่สื่อความหมายสองแง่คิด แฝงความหมายเชิงล้อเลียน ใช้สีสันทที่สวยงามดึงดูดให้คนเข้ามาสนใจตั้งชื่อของงาน “มากินฉันสิ : Come and Eat Me.” เป็นการสร้างสรรค์ผลงานประติมากรรมสื่อผสม จำนวน 3 ชุด ที่ใช้เทคนิคการปักผสมระหว่างผ้า เลื่อม ลูกปัด และการแทรกวัสดุที่ทำจากเศษขยะลงไปในชิ้นงาน มีรายละเอียด นูนต่ำ ลอยตัว 3 มิติ มีน้ำหนัก ตีน ลึก หนา บาง เพื่อให้ผลงานแสดงออกถึงความอันตรายที่มาในรูปแบบของอาหารขยะที่มีรูปลักษณ์สวยงาม เป็นสิ่งสะท้อนให้ทุกคนตระหนักถึงพฤติกรรมการกินอาหารขยะที่มีรูปลักษณ์สวยงามแต่แฝงไปด้วยความอันตราย

5.1.2. วัตถุประสงค์เรื่องที่ศึกษา

เพื่อศึกษาและถ่ายทอดแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์ผลงานทัศนศิลป์ ที่เกิดจากความประทับใจในมืออาหาร ที่เป็นอาหารขยะมีรูปลักษณ์สวยงาม ผ่านแนวความคิดที่สามารถถ่ายทอดความสวยงามของอาหารขยะ สะท้อนให้ทุกคนตระหนักถึงพฤติกรรมการกินอาหารขยะที่มีรูปลักษณ์ที่สวยงามแต่แฝงไปด้วยความอันตราย ผ่านลักษณะของผลงานโดยมุ่งเน้นการแสดงออกเกี่ยวกับพฤติกรรมการกินอาหารขยะ สร้างสรรค์ออกมาเป็นผลงานทัศนศิลป์ โดยใช้รูปแบบประติมากรรมสื่อผสม ด้วยเทคนิคการปักผสมระหว่าง ผ้า เลื่อม ลูกปัด เป็นสื่อกลางในการสร้างสรรค์ผลงานจนเกิดเป็นผลงานที่แสดงออกถึงความสวยงามของอาหารขยะ

5.1.3. สรุปการสร้างสรรค์ผลงาน

ในการสร้างสรรค์วิทยานิพนธ์ชุด “มากินฉันสิ” ต้องใช้อารมณ์ความรู้สึกถ่ายทอดผลงาน และทำความเข้าใจข้อมูลพื้นฐานซึ่งเกิดจากประสบการณ์โดยตรงจากการศึกษาค้นคว้าข้อมูล และต้องเข้าถึงความอร่อยของอาหารขยะ รูปทรงของอาหารขยะ เพื่อรับรู้ เพื่อสามารถสร้างแรงกระตุ้นในการสร้างสรรค์โดยมีรูปแบบ สี เทคนิค การสร้างสรรค์เฉพาะตัว ผลงานวิทยานิพนธ์ชุดนี้สร้างสรรค์ขึ้นจากความประทับใจในมืออาหารที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการกิน และการศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับอาหารขยะทำให้เกิดการรับรู้ เรียนรู้จนเกิดเป็นจินตนาการในการสร้างสรรค์ผลงาน ข้าพเจ้าจึงนำเอา

รูปลักษณะของอาหารขยะเป็นสื่อในการแสดงออก โดยใช้รูปทรงสีสันทองของอาหารขยะมาถ่ายทอดบ่งบอกถึงความงามของอาหารขยะที่ดึงดูดให้คนเข้ามากิน ซึ่งผลงานทั้ง 3 ชิ้นได้ถ่ายทอดแนวความคิดเนื้อหาและเรื่องราวตลอดจนรูปแบบงาน โดยผ่านการสร้างสรรค์ในรูปแบบประติมากรรมสื่อผสมที่มีขนาดใหญ่กว่าความเป็นจริงด้วยเทคนิคการปักผสมระหว่างผ้า เลื่อม ลูกปัด และการสอดแทรกวัสดุที่ทำจากเศษขยะเพื่อให้สามารถถ่ายทอดความสวยงามของอาหารขยะได้อย่างชัดเจน และการใช้สีสันทองที่แสดงออกถึงความหวาน สีสดใสนำให้เกิดความน่าสนใจแก่ผลงาน ข้าพเจ้าได้ใช้อาหารขยะเป็นสื่อในการแสดงออก เพราะอาหารขยะมีสีสันทองที่สดใส สวยงามสอดคล้องกับแนวคิดของข้าพเจ้า ผลงานจึงแสดงออกถึงความอร่อย ความสวยงามที่ภาพพร้อมอันตรายนอกมาได้อย่างสมบูรณ์ และสามารถถ่ายทอดรายละเอียดของรูปทรง สีสันทองของอาหารขยะได้อย่างน่าสนใจ ซึ่งในแต่ละชิ้นมีความแตกต่างกันดังนี้

ผลงานชิ้นที่ 1 ขานมไข่มุก เป็นเครื่องดื่มที่ตอบโจทย์เรื่องรสชาติหวานชื่นใจ และในปัจจุบันขานมไข่มุกก็เป็นเครื่องดื่มที่เข้าไปเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตของผู้คนทุกเพศ ทุกวัยโดยเฉพาะกลุ่มผู้หญิงวัยทำงานถือว่าเป็นเครื่องดื่มยอดฮิตที่ซื้อทานได้ทุกวัน ถึงแม้ว่าชาไข่มุกจะเป็นความอร่อยที่มาพร้อมกับความอันตรายแต่ก็ไม่ได้ทำให้การกินขานมไข่มุกถูกลดปริมาณลงเลย ในการนำเสนอผลงานข้าพเจ้าแสดงออกถึงความต้องการในการกิน โดยใช้เทคนิคการปักผสมระหว่างผ้าเลื่อมลูกปัดและการปักผสมระหว่างวัสดุสังเคราะห์ และเศษขยะที่มีสีสันทองสวยงาม แฉวฉว นำมาปักประกอบขึ้นเป็นชิ้นงาน แสดงรายละเอียดมิติ นูน ต่ำ ออกมาเป็นผู้หญิงที่กำลังพยายามกินขานมไข่มุกทั้ง 4 แก้ว 4 รสชาติ ด้วยอารมณ์ที่มีความอยาก ความพยายาม และความสุขที่จะได้กิน สร้างสรรค์ออกมาบนแผ่นอะคริลิกที่มีตัวครอบเป็นเหมือนแก้วขานมไข่มุกผ่าครึ่ง การใช้สีของวัสดุที่นำมาใช้ในการสร้างสรรค์ผลงานแสดงออกถึงความหวาน สีสดใสน่าสนใจ และความสนุกสนานในการกิน

ผลงานชิ้นนี้ เป็นชิ้นงานที่ถูกลำนำพัฒนาต่อ จากของเดิมในช่วงการค้นคว้าวิทยานิพนธ์มีการปรับแก้ตัวชิ้นงานใหม่ในส่วนของแก้วครอบ ซึ่งแก้วตัวเดิมทำจากพลาสติกปกอ่อนไม่แข็งแรงชำรุด จึงทำขึ้นใหม่ ด้วยแผ่นอะคริลิก แต่งสีผ้าพื้นหลังและปรับปรุงรูปแบบการจัดวาง

ผลงานชิ้นที่ 2 ขนมหวาน ผู้หญิงกับขนมหวานเป็นของคู่กันเพราะขนมหวานนอกจากจะอร่อยแล้ว ยังสวยงามเหมาะกับการถ่ายรูป และผู้หญิงหลายคนเชื่อว่าการกินขนมหวานทำให้มีความสุข ในการนำเสนอผลงานข้าพเจ้าต้องการแสดงออกถึงความสวยงามของขนมหวานนานาชนิดที่มีอยู่มากมายรอบตัวเรา สร้างสรรค์ออกมาในรูปแบบประติมากรรมสื่อผสม โดยใช้เทคนิคการปักผสมระหว่างผ้า เลื่อม ลูกปัด และการปักผสมระหว่างวัสดุสังเคราะห์ และเศษขยะที่มีสีสันทองสวยงาม แฉวฉว นำมาปักประกอบขึ้นเป็นชิ้นงาน แสดงรายละเอียดมิติ นูน ต่ำ ออกมาเป็นผู้หญิงอ้วนที่มี

ความสุขอยู่ท่ามกลางขนมหวาน แสดงรายละเอียดมีมิติขนาดต่ำลอยตัว 3 มิติ ทับซ้อนกันบนแผ่นอะคริลิก มีน้ำหนัก ตื่น ลึกหนา บาง รวมถึงสีของวัสดุที่นำมาใช้ในการสร้างสรรค์ผลงานเป็นสีที่แสดงออกถึงความหวานความความสดใส ของผู้หญิงที่อยู่ตรงกลางชิ้นงาน ที่มีความสุขกับมื้ออาหารที่เป็นของหวาน ไม่ว่าจะเป็นเครื่องดื่ม และของหวานประเภทต่างๆ

ผลงานชิ้นที่ 3 เพลิดเพลินกับอาหารของฉัน ในปัจจุบันวัฒนธรรมอาหารของตะวันตกได้เข้ามามีอิทธิพลต่อการดำรงชีวิตของคนไทยเป็นอย่างมาก อาหารมีให้เลือกมากมาย ทางเลือกในการกินก็มากขึ้น สื่อโฆษณา โซเชียลมีเดียก็ถ่ายทอดความน่าสนใจของอาหารได้เป็นอย่างดีโดยเฉพาะอาหารขยะ อาหารสำเร็จรูป ที่ใส่บรรจุภัณฑ์ที่สวยงามทันสมัย และมีอยู่มากมายรอบตัวเรา ในการนำเสนอผลงานชิ้นนี้เป็นผลงานศิลปะการจัดวาง ประกอบด้วยอาหารรูปร่าง รูปทรงต่างๆ ที่สร้างสรรค์ผ่านรูปแบบงานประติมากรรมสื่อผสม โดยกำหนดให้ผู้หญิงที่อยู่ตรงกลางของงานเป็นจุดเด่นที่บอกเล่าเรื่องราวของผู้หญิงอ้วนคนหนึ่งที่มีอยู่ในร้านท่ามกลางอาหารขยะ โดยใช้นมเป็นตัวเชื่อมชิ้นงานทั้งหมดเข้าไว้ด้วยกันรวมทั้งสีของวัสดุที่นำมาใช้ในการสร้างสรรค์ผลงานแสดงออกถึงความหวานสีสดใส ชวนให้ลุ่มหลงในอาหารขยะเหล่านี้

5.2 อภิปรายผล

พฤติกรรมการกินของผู้หญิงวัยทำงานที่เกิดจากความใส่ใจในมื้ออาหารที่เป็นที่นิยม หรือเป็นค่านิยมในสังคม ความทันสมัย ความต้องการที่มากเกินไปจนทำให้มาในรูปแบบผลของการโฆษณา โดยเฉพาะอาหารขยะที่นำเสนอรูปลักษณ์ สี สีสัน และความสวยงามของอาหาร สร้างสรรค์ผ่านรูปแบบประติมากรรมสื่อผสม และแรงบันดาลใจที่ได้รับจากการวิเคราะห์ผลงานของศิลปิน เพื่อเชื่อมโยงข้อมูล และเทคนิคที่สื่อความหมาย และให้ความรู้สึกถึงความสวยงามในรูปลักษณ์ของอาหารขยะ การเลือกใช้วัสดุที่ให้สีสันสวยงาม แวววาว คือ เลื่อม และลูกบิด ความสวยงามของวัสดุสื่อถึงความสุขในขณะที่กินอาหารขยะ ผ่านกระบวนการเย็บ ปัก ที่ทำให้เกิดเป็นรูปลักษณ์อาหารขยะที่มีสีสันสวยงาม มีขนาดใหญ่กว่าความเป็นจริง การปักที่ให้ค่าน้ำหนักเหมือนจริงด้วยความละเอียด และประณีต เพื่อสามารถถ่ายทอดอารมณ์ และความรู้สึกถึงความสวยงาม ความเพลิดเพลินในการกินอาหารขยะ เทคนิคการปักผสมเป็นเหมือนสื่อกลางที่ส่งต่ออารมณ์ และความรู้สึกสู่ผลงาน

ผลงานวิทยานิพนธ์ หัวข้อ “มากินฉันสิ” นี้ นอกจากจะสามารถถ่ายทอดรูปลักษณ์ และความสวยงามของอาหารขยะแล้ว ยังมีความสมบูรณ์ทั้งเนื้อหาและรูปแบบตามวัตถุประสงค์ ที่สามารถทำให้ผู้ชมผลงานเกิดความสุข ความหลงใหลในอาหารขยะที่ถูกสร้างขึ้นมาอย่างประณีต และยังได้แง่คิดที่สะท้อนถึงความอันตรายที่แฝงอยู่ในอาหารขยะ จากการสอดแทรกวัสดุที่ทำจากเศษขยะเข้าไป และการหยิบยกเรื่องของความอ้วนที่เกิดจากพฤติกรรมการกินอาหารขยะ เพื่อให้ตระหนักถึงการกินอย่างมีความสุข โดยที่คำนึงถึงสุขภาพควบคู่กันไปด้วย

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 การดำเนินการสร้างสรรค์ผลงาน

- การศึกษารูปแบบผลงานของศิลปิน ควรมีการศึกษารูปแบบผลงานศิลปกรรมของศิลปินชาวต่างชาติและศิลปินไทยเพิ่มเติม เพื่อมุมมองที่กว้างไกลในการพัฒนาแนวคิด เทคนิค วิธีการในการสร้างสรรค์ผลงานประติมากรรมสื่อผสม ให้สามารถสร้างสรรค์ผลงานในรูปแบบทัศนศิลป์ ด้วยเทคนิคการปักผสมระหว่าง ผ้า เลื่อม ลูกปัด เป็นสื่อกลางในการสร้างสรรค์ผลงานออกมาเป็นรูปแบบเฉพาะตนมากยิ่งขึ้น

- การนำเสนอมุมมอง และเรื่องราวเกี่ยวกับรูปทรงของอาหารขยะ สีสิ้นของอาหารขยะนั้น ควรศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้อมูลการโฆษณา และการนำเสนอรูปร่าง รูปทรงของอาหารขยะซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการซึมซับลักษณะทางกายภาพของอาหารขยะทำให้สามารถเข้าใจลักษณะต่างๆ ของรูปทรงอาหารขยะได้มากยิ่งขึ้น เพราะในสังคมปัจจุบันคนเสพสื่อโซเชียลมากเป็นอันดับต้นๆ การได้เห็นภาพอาหารที่มีหน้าตาสวยงามผ่านภาพ หรือวิดีโอตามสื่อโฆษณา หรือโซเชียลต่างๆ เหล่านี้ มีผลต่อการตัดสินใจในการกินอาหารเป็นอย่างยิ่ง

- การสร้างสรรค์ผลงานประติมากรรมสื่อผสมเป็นการนำเสนอมุมมองหนึ่งที่น่าสนใจ สามารถศึกษา และทำการวิเคราะห์เพื่อพัฒนาไปสู่การสร้างสรรค์ ควรศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานประติมากรรมสื่อผสมที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลงาน และการศึกษาทัศนธาตุต่างๆ รูปร่าง รูปทรง สี น้ำหนัก และศึกษาเกี่ยวกับการจัดวางองค์ประกอบทางศิลปะซึ่งจะช่วยให้การพัฒนาผลงานสร้างสรรค์มีความสมบูรณ์ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการสร้างสรรค์ผลงานรูปแบบใหม่ๆ ต่อไป

- การสร้างสรรค์ผลงานที่แสดงออกถึงลักษณะเด่นของอาหารขยะที่มีหน้าตาสวยงามชวนให้รับประทาน แต่มีความอันตรายซ่อนอยู่ สร้างสรรค์เป็นผลงานศิลปะผู้หญิงกับอาหารที่สื่อความหมายสองแง่คิด การหยิบยกผู้หญิงกับความอ้วน ที่แฝงความหมายออกมาในรูปแบบที่สื่อความหมายเชิงล้อเลียน ถ่ายทอดอารมณ์ความรู้สึกในด้านของความสวยงาม และการตระหนักถึงความอันตรายของอาหารขยะไปพร้อมๆกัน ซึ่งในการนำเสนอครั้งนี้เป็นการนำเสนอในรูปแบบออนไลน์ทำให้มีข้อจำกัดในการชมผลงานหลายๆ อย่าง ถึงแม้ว่าผู้รับชมนิทรรศการจะสามารถเดินดูผลงานในนิทรรศการทั้งหมดได้โดยรอบ โดยผ่านโปรแกรม ARTSTEP ซึ่งเป็นโปรแกรมเสมือนสำหรับการจัดแสดงนิทรรศการแบบออนไลน์ แต่การชมผลงานผ่านระบบออนไลน์ทำให้ผู้ชมไม่สามารถรับรู้สึกของชิ้นงานได้เต็มที่ และไม่สามารถเห็นรายละเอียดของชิ้นงานได้อย่างเท่าที่ควรจะเป็น

5.3.2 ด้านการจัดแสดงผลงาน

ข้อดีในการจัดแสดงผลงานผ่านระบบออนไลน์นั้น สามารถประหยัดงบประมาณในการแสดงผลงานได้อย่างมาก และสะดวกในการติดตั้งผลงานโดยไม่ต้องเคลื่อนย้ายผลงานไปยังหอศิลป์

ต่างๆ ซึ่งอาจจะทำให้ผลงานเกิดความเสียหายระหว่างการติดตั้ง และรื้อถอน และในการจัดนิทรรศการแสดงผลงานออนไลน์ ทำให้ผู้ที่ไม่สามารถเดินทางมาชมผลงานได้ด้วยตนเองสามารถรับชมผ่านระบบออนไลน์ได้ และสามารถส่งต่อให้ผู้อื่นได้อย่างเป็นวงกว้าง

ข้อเสียของการจัดแสดงผลงานผ่านระบบออนไลน์นั้น ผู้ชมไม่สามารถรับรู้ถึงอารมณ์ ความรู้สึกที่ศิลปินต้องการถ่ายทอดออกมาได้อย่างเต็มที่เหมือนกับการชมผลงานจริง เพราะผลงานในแต่ละชิ้นนั้นมีความละเอียดประณีต และในการชมนิทรรศการแบบออนไลน์ยังมีปัญหาในเรื่องของสัญญาณความเร็วของอินเทอร์เน็ตที่ไม่เสถียร หรือมีความแรงไม่มากพอทำให้การชมผลงานเกิดความติดขัด และการเข้าระบบของโปรแกรม มักเกิดปัญหาเข้าระบบไม่ได้

ข้อดีของการจัดแสดงผลงานนิทรรศการในรูปแบบของจริงสถานที่จริง การได้ชื่นชมผลงานในระยะใกล้ ได้สัมผัสกับผลงาน ทำให้สามารถรับรู้ถึงรายละเอียดของงานได้เป็นอย่างดี และสามารถเข้าถึงอารมณ์ ความรู้สึกของผลงานที่ศิลปินต้องการสื่อออกมาให้ผู้ชมเห็น ทำให้เกิดความรู้สึกคล้อยตามในการชื่นชมผลงาน

ข้อเสียของการจัดแสดงผลงานนิทรรศการในรูปแบบของจริงสถานที่จริง มีค่าใช้จ่ายค่อนข้างสูง และในการติดตั้งผลงานนั้นหากต้องทำซ้ำหลายๆ ครั้งในการติดตั้ง และรื้อถอนอาจจะทำให้ผลงานเกิดความเสียหาย และเกิดข้อจำกัดในการเดินทางของผู้ที่ต้องการชมผลงาน ที่ไม่สามารถเดินทางมาชมผลงานจริงได้

ในการจัดนิทรรศการเพื่อเผยแพร่ผลงานสร้างสรรค์ในครั้งนี้ ได้มีการจัดแสดงผลงานนิทรรศการแบบออนไลน์ อันเป็นผลสืบเนื่องมาจากการแพร่ระบาดของไวรัส โควิด-19 เพื่อเป็นไปตามมาตรการรักษาความปลอดภัยของรัฐบาลจึงไม่อาจใช้พื้นที่ของ หอศิลป์บรมราชกุมารี ซึ่งเป็นพื้นที่สำหรับจัดแสดงผลงานแต่แรกได้ จึงได้มีการจัดนิทรรศการแสดงผลงานศิลปะแบบจำลองในรูปแบบ 3 มิติ ซึ่งได้จำลองสถานที่แสดงผลงาน คือ หอศิลป์บรมราชกุมารี และติดตั้งผลงานศิลปะทุกชิ้นให้เป็นเสมือนกับการแสดงผลงานจริง โดยได้มีการเผยแพร่ผลงานผ่านทางเพจ Psg Art Gallery ซึ่งเป็นช่องทางออนไลน์ของหอศิลป์โดยมีหลักฐานการเผยแพร่และแสดงผลงานแบบออนไลน์ดังนี้

ที่ อว 8607 / 000750



คณะจิตรกรรม ประติมากรรมและภาพพิมพ์
มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวัง
สนามจันทร์ ถนนราชมรรคาใน
ตำบลพระปฐมเจดีย์ อำเภอเมืองนครปฐม
จังหวัดนครปฐม 7 3 0 0 0

1 พฤษภาคม 2563

เรียน ผู้แทนกลุ่มนักศึกษาปริญญาโทบัณฑิต สาขาทัศนศิลป์ศึกษา คณะจิตรกรรม ประติมากรรม
และภาพพิมพ์ มหาวิทยาลัยศิลปากร รุ่นที่ 10

เรื่อง หนังสือรับรองการให้จัดนิทรรศการ เพื่อเผยแพร่ผลงานศิลปกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย เอกสาร เงื่อนไขในการเผยแพร่ศิลปะและนิทรรศการศิลปะทางช่องทางออนไลน์ ของ หอศิลป์
บรมราชกุมารี จำนวน 1 ฉบับ

ตามที่ ท่านผู้มีรายนามดังต่อไปนี้

1. นายก่อเกียรติ วชิรเลอพันธุ์
2. นายกิตติพงษ์ ธรรมวรรณ
3. นางสาวกุลนันท์ ทองน้อม
4. นายเขมชาติ รัตน์ปิยะภากรณ์
5. นายธฤต อรุณศรี
6. นายนครินทร์ มงคลชัย
7. นางสาวนิชา ชักชวนดี
8. นางสาวพนีย์ มณีรัตน์
9. นางสาวแพรวพรรณ พุฒาสัจธรรม
10. นางสาวภัทริญญา พรหมผอง
11. นางสาววิราภา จิรชัยยิ่งเจริญ
12. นายวุฒิเวทย์ หิรัญมาศ
13. นางสาวสุนิสา กำไลแก้ว
14. นายสุรศักดิ์ ลอยใหม่
15. นางสาวโสภิตา บรรยงคิด
16. นายเอกชัย ไกรงาม
17. นายกิตติธัช อินทรางาม
18. นายอดนวัฒน์ เหมืองทอง

19. นายวันชนะ ชันต่อ

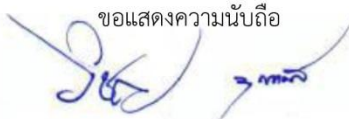
20. นางสาวณัฐรดา แยมกกาญจน์วัฒน์

ได้แจ้งความจำนง พร้อมจัดส่งตัวอย่างผลงานศิลปกรรม ในการขอใช้พื้นที่หอศิลป์บรมราชกุมารี คณะจิตรกรรม ประติมากรรมและภาพพิมพ์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ในการจัดนิทรรศการศิลปกรรม เพื่อเผยแพร่ผลงานสร้างสรรค์ ในปี พ.ศ. 2563 นั้น ในการนี้ หอศิลป์คณะจิตรกรรมฯ ได้ดำเนินการจัดส่งตัวอย่างผลงานศิลปกรรมของท่าน ให้ผู้ทรงคุณวุฒิของหอศิลป์คณะจิตรกรรมฯ ได้พิจารณาแล้วนั้น ซึ่งผลงานของท่านได้รับการพิจารณาแล้วมีความเห็นสมควรให้ได้รับการเผยแพร่ต่อไป หอศิลป์คณะจิตรกรรมฯ จึงมีมติอนุมัติให้ท่านใช้พื้นที่หอศิลป์บรมราชกุมารี จัดนิทรรศการศิลปกรรม ตามช่วงเวลาที่ท่านขอมา

แต่เนื่องจากวิกฤตการณ์สถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อโรค Covid-19 [Coronavirus Diseases 2019] เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรการการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อโรค ทางคณะจิตรกรรม ประติมากรรมและภาพพิมพ์ มหาวิทยาลัยศิลปากร จึงขอให้ท่านเผยแพร่ผลงานศิลปกรรมดังกล่าว ทางออนไลน์ ได้ตั้งแต่วันที่ 15 พฤษภาคม ถึงวันที่ 15 มิถุนายน 2563 โดยทางหอศิลป์คณะจิตรกรรมฯ ขอให้ท่านเผยแพร่ผลงานศิลปกรรมฯ ในรูปแบบตามเอกสารเงื่อนไขในการเผยแพร่ผลงานศิลปะและนิทรรศการศิลปะทางช่องทางออนไลน์ ของ หอศิลป์บรมราชกุมารี ที่ได้แนบมาพร้อมกับหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิชญ มุกตามณี)

รองคณบดีฝ่ายกิจการพิเศษและวิเทศสัมพันธ์

คณะจิตรกรรม ประติมากรรมและภาพพิมพ์

มหาวิทยาลัยศิลปากร

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

- กนกพร ธิดารัตน์, **พฤติกรรมกรบรีโภค**, เข้าถึงเมื่อ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/kanokpornthidarat/phvtikrrm-kar-briphokh>
- ชนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์, **อาหารขยะ**, เข้าถึงเมื่อ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก http://www.dss.go.th/images/st-article/ct_10_2550_JunkFood.pdf
- งานสื่อผสมสร้างสรรค์ความหลากหลาย, เข้าถึงเมื่อ 1 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก http://119.46.166.126/self_all/selfaccess7/m1/195/lesson1/content1_2/content1_2.php
- ชลธิชา จันทร์วิบูลย์, **ซีเรียล อาหารเข้าที่รักของเด็กๆ นั้นดีต่อสุขภาพจริงหรือไม่**, เข้าถึงเมื่อ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://hellokhunmor.com/สุขภาพชีวิตที่ดี/โภชนาการ/ซีเรียล-ดีต่อสุขภาพจริงไหม>
- เถกิง พัฒโนภาษ, **กว่าจะโมเดิร์น : ประวัติย่อของศิลปะ ก่อนยุคสมัยงกลสารสนเทศ**, (กรุงเทพฯ: โครงการ คอมดี พับลิเคชั่น, 2561), 36-40.
- ไทยรัฐ+สถาบันอาหารโครงการอาหารปลอดภัย, **สารพิษตกค้างในซีเรียล**, เข้าถึงเมื่อ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.thairath.co.th/news/local/1564065>
- เนตรนภิส วัฒนสุขชาติ, **พิซซ่า**, เข้าถึงเมื่อ 5 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.ku.ac.th/e-magazine/december43/agri/pizza.html>
- เยวานารถ พันธุ์เพ็ง, **กระบวนการผลิตภาพถ่ายโฆษณา**, เข้าถึงเมื่อ 11 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.east.spu.ac.th/comm/admin/knowledge/A4023.pdf>
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี, **แคลล์ โอลเดนเบิร์ก**, เข้าถึงเมื่อ 30 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/แคลล์โอลเดนเบิร์ก>
- , **ศิลปะจัดวาง**, เข้าถึงเมื่อ 18 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/ศิลปะจัดวาง>
- , **สื่อผสม**, เข้าถึงเมื่อ 18 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/สื่อผสม>
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี, **คุกกี้**, เข้าถึงเมื่อ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก

- <https://th.wikipedia.org/wiki/คุกี้>
- , **เค้ก**, เข้าถึงเมื่อ 5 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/เค้ก>
- , **ชานมไข่มุก**, เข้าถึงเมื่อ 5 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/ชานมไข่มุก>
- , **โดนัท**, เข้าถึงเมื่อ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/โดนัท>
- , **บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป**, เข้าถึงเมื่อ 5 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป>
- , **ไอศกรีม**, เข้าถึงเมื่อ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/ไอศกรีม>
- , **ฮอตดอก**, เข้าถึงเมื่อ 5 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/ฮอตดอก>
- , **แฮมเบอร์เกอร์**, เข้าถึงเมื่อ 5 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/แฮมเบอร์เกอร์>
- วิรัช เกษมทรัพย์, **พฤติกรรมบั่นทอนสุขภาพหนุ่มสาววัยทำงาน**, เข้าถึงเมื่อ 2 ตุลาคม 2562, เข้าถึงได้จาก <http://www.bangkok.go.th/bangrak/page/sub/2917/1/1/info/33657>
- สมาคมอุตสาหกรรมฟอกย้อมพิมพ์ตะวันตกแต่งสิ่งทอไทย, **นักร้องแบบสิ่งทอ William Morris**, เข้าถึงเมื่อ 11 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.atdp-textiles.org/blog-william-morris/>
- สำนักงานสถิติแห่งชาติ, **คนไทยกินอาหารมือหลักครบ 3 มือเพิ่มขึ้น**, เข้าถึงเมื่อ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <http://www.nso.go.th/sites/2014/Pages/ActivityNSO/A14-11-60-1.aspx>
- สุวัฒน์ บุญทะจิตรี, **ปัจจัยทางสังคมกับอาหาร**, เข้าถึงเมื่อ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://sites.google.com/site/dodeese/paccay-thang-sangkham-kab-xahar>
- อารี ชูวิสิฐกุล, **ภัยมืดจากอาหารขยะ**, เข้าถึงเมื่อ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก http://lib3.dss.go.th/fulltext/dss_j/2551_56_176_P1_2.pdf

ภาษาอังกฤษ

- ARTISTIC MOVEMENT, **Mixed Media**, accessed June 18, 2020, available from <https://www.designer.co.th/1327>
- bareo-isyss, **Pop Art**, accessed June 1, 2020, available from <https://www.bareo->

- isyss.com/service/design-tips/pop-art/
- Delicake Thailand, **ที่มาของคัพเค้ก**, เข้าถึงเมื่อ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.thailanddelicake.com/tag/คัพเค้ก>
- Earlgraylady, **กล่องกระดาษ 3 มิติ ศิลปะมินิมอล เล่นกับแสงและเงาในบ้านของคุณ**, เข้าถึงเมื่อ 11 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://decor.mthai.com/other/37987.html>
- Eisa Mearelli, **Eisa Mearelli**, accessed 11 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <http://www.elisamearelli.eu/aboutmea/>
- Food Network Solution, **Color/สี**, accessed May 10, 2020, available from <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2310/color-%E0%B8%AA%E0%B8%B5>
- , **Food Color / สีผสมอาหาร**, เข้าถึงเมื่อ 11 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2950/food-color-สีผสมอาหาร>
- , **Pigment / รงค์วัตถุ หรือ สารสี**, เข้าถึงเมื่อ 11 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0437/pigment-รงค์วัตถุ>
- Food Story อาหาร, **เฟรนช์ฟราย มันฝรั่งแห้ง แฝงอันตราย**, เข้าถึงเมื่อ 5 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก https://www.matichonacademy.com/content/food-story/article_21808
- Kankanid Mitrpakdee, **ไม่ใช่ความอ้วน แต่คือปริมาตร! Fernando Botero ศิลปินผู้เห็นความเย้ายวนในไซส์ XXL**, เข้าถึงเมื่อ 6 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://thematter.co/life/fernando-botero-people-you-should-know/40198>
- Kate Jenkins, **Kate Jenkins**, accessed May 6, 2020, available from <https://translate.google.com/translate?hl=th&sl=en&tl=th&u=https%3A%2F%2Fkatejenkinsstudio.co.uk%2Fabout&anno=2>
- Mmchic, **สีสันทันกับความสัมพันธ์ต่อความอยากอาหาร**, เข้าถึงเมื่อ 11 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.mmchic-th.com/fashionwear/th/article/Food-Color-Appetite>
- NAMPU, **Pop Art ศิลปะนิยมที่เหล่าสาย Art ควรรู้จัก**, เข้าถึงเมื่อ 1 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <https://medium.com/@photoboothexpert/pop-art-ศิลปะนิยมที่เหล่าสายARTควรรู้จัก>
- Nationtv, **น้ำอัดลมอันตรายกว่าที่คิด**, เข้าถึงเมื่อ 5 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.nationtv.tv/main/content/378749766/>
- Puntharee, **Plating ความสำคัญของการจัดจานอาหาร**, เข้าถึงเมื่อ 11 พฤษภาคม 2563, เข้าถึงได้จาก <https://goterrestrial.com/2018/11/30/plating-ความสำคัญของการจัดจานอาหาร>
- sanook, **การเย็บผ้า**, เข้าถึงเมื่อ 1 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <https://guru.sanook.com/6088/>

Suratthani, ศิลปะหัตถกรรม, เข้าถึงเมื่อ 11 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <https://www.m-culture.go.th/suratthani/images/Hattagum.pdf>

Teeteeheehee, Teresa Lim, accessed May 6, 2020, available from <https://www.teeteeheehee.com/about>

Unknown, Installation Art ศิลปะจัดวาง, เข้าถึงเมื่อ 18 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <http://1155108050411.blogspot.com/2013/12/installation-art.html>

wonyo, เย็บปักถักร้อยคืออะไร?, เข้าถึงเมื่อ 1 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <http://th.bordadorasorder.com/info/what-is-embroidery-20632450.html>

Younghappy, เย็บปัก ถักประโยชน์ ประโยชน์ของการปักผ้าที่หลายคนอาจไม่รู้, เข้าถึงเมื่อ 1 มิถุนายน 2563, เข้าถึงได้จาก <https://younghappy.com/benefit-emboidery/>



ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล	นางสาวสุนิสา กำไลแก้ว
วัน เดือน ปี เกิด	24 มิถุนายน 2537
สถานที่เกิด	จังหวัดเพชรบุรี
วุฒิการศึกษา	พ.ศ.2560 ปริญญาตรีศิลปบัณฑิต สาขาทัศนศิลป์ คณะศิลปปะประจำชาติ วิทยาลัยเพาะช่าง
ที่อยู่ปัจจุบัน	109/1 ม.3 ต.ดอนขุนห้วย อ.ชะอำ จ.เพชรบุรี 76120
รางวัลที่ได้รับ	พ.ศ.2560 รางวัลนริศรานวัตกรรมค์ ในงานวันนริศ จากผลงานเข้าร่วมแสดง หัวโขนไมยราพ และหุ่นกระบอกนางระเวงวิณพา มอบโดย มูลนิธินริศรานวัตกรรมค์

