

นเรศวร
17 มี.ค. 2569

อบต.เถินเขา
เลขรับที่ 259
วันที่ 17 มี.ค. 2569
เวลา



ที่ สฎ ๐๐๒๓.๑/๒๖๙

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ (ยกเว้นอำเภอเกาะสมุย) นายกเทศมนตรี
และนายกองค์การบริหารส่วนตำบล ทุกแห่ง

ด้วยจังหวัดสุราษฎร์ธานีแจ้งว่า กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม จัดกิจกรรม
“๑ จังหวัด ๑ เมนูเชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทาง
วัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste”
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกระดับ
พัฒนา สร้างสรรค์เป็นอาหารถิ่นของจังหวัด เพื่อเป็นการอนุรักษ์ เผยแพร่องค์ความรู้และภูมิปัญญาทาง
วัฒนธรรมอาหารของประเทศ ตลอดจนนำเสนอเมนูอาหารที่สร้างสรรค์จากอาหารพื้นบ้าน เพิ่มมูลค่าของ
อาหาร ต่อยอดวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพรจากชุมชน ให้สามารถนำเสนอในมิติที่แตกต่าง แปลกใหม่และเป็นสากล
 ตลอดจนเล็งเห็นถึงโอกาสในการปลูกฝังค่านิยมการรับประทานอาหารที่ปรุงจากอาหารพื้นบ้านแก่เยาวชน
รุ่นใหม่สืบไป โดยขอความอนุเคราะห์ท่านประชาสัมพันธ์ การเสนอรายการอาหารเพื่อคัดเลือกเมนูอาหารถิ่น
ของจังหวัดสุราษฎร์ธานี โครงการ “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” จังหวัดสุราษฎร์ธานี ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ (รอบคัดเลือก) โดยผู้สนใจสามารถส่งเมนูอาหารเข้าร่วมการคัดเลือก ได้ตั้งแต่วันที่
๑๕ มีนาคม ๒๕๖๙ - ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙ ได้ที่สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุราษฎร์ธานี รายละเอียดปรากฏตาม
สำเนาหนังสือจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ สฎ ๐๐๓๒/ว ๑๑๕๗ ลงวันที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๖๙ ที่ส่งมาพร้อมนี้

เรียน ทมด. อบต.เถินเขา

- อ.อ.ง. ขอความร่วมมือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
การเสกอาหารอาหารเพื่อเสกอาหารถิ่น
อาหารถิ่น ของ อ.อ.ง. ใ้รวบรวม ๑ ตัวต่อ
๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น อ.อ.ง. ๒๕๖๙ ๖๙
เพื่อโปรดทราบ ผอ.อ.อ.ง.ร่วมด้วย

อ.อ.ง.

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
ฝ่ายบริหารทั่วไป 17 มี.ค. 2569
โทร. ๐ ๗๗๒๗ ๒๒๑๘

- ผอ.อ.อ.ง. เคารพ

18/มี.ค./๖๙

- ผอ.อ.อ.ง. เคารพ

อ.อ.ง.

18 มี.ค. ๖๙

- อ.อ.ง.

18 มี.ค. ๖๙



ที่ สฎ ๐๐๓๒/ว ๑๑๕๗

ศาลากลางจังหวัดสุราษฎร์ธานี
ถนนดอนนก อ.เมืองฯ สฎ. ๘๔๐๐๐

๑๘ มีนาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ประชาสัมพันธ์เสนอรายการอาหารเพื่อคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดสุราษฎร์ธานี
โครงการ “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” จังหวัดสุราษฎร์ธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ (รอบคัดเลือก)

เรียน หัวหน้าส่วนราชการทุกส่วนราชการ หัวหน้าหน่วยงาน นายอำเภอทุกอำเภอ นายกองค์การบริหาร
ส่วนจังหวัดสุราษฎร์ธานี นายกเทศมนตรีนครสุราษฎร์ธานี นายกเทศมนตรีนครเกาะสมุย
นายกเทศมนตรีเมืองทุกแห่ง ประธานหอการค้าจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประธานสภาอุตสาหกรรมจังหวัด
นายกสมาคม/สโมสร ประธานชมรม/มูลนิธิในจังหวัดทุกแห่ง ประธานชุมชนทุกชุมชน ในเขตเทศบาล
นครสุราษฎร์ธานี

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบเสนอรายการอาหาร จำนวน ๑ ชุด
๒. Infographic เพื่อประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม จัดกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู
เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์
ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ
พ.ศ. ๒๕๖๕ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกระดับ พัฒนา สร้างสรรค์
เป็นอาหารถิ่นของจังหวัด เพื่อเป็นการอนุรักษ์ เผยแพร่องค์ความรู้และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหาร
ของประเทศ ตลอดจนนำเสนอเมนูอาหารที่สร้างสรรค์จากอาหารพื้นบ้าน เพิ่มมูลค่าของอาหาร ต่อยอดวัตถุดิบ
ที่เป็นสมุนไพรจากชุมชน ให้สามารถนำเสนอในมิติที่แตกต่าง แปลกใหม่และเป็นสากล ตลอดจนเล็งเห็นถึง
โอกาสในการปลูกฝังค่านิยมการรับประทานอาหารที่ปรุงจากอาหารพื้นบ้านแก่เยาวชนรุ่นใหม่สืบไป

จังหวัดสุราษฎร์ธานี จึงขอความอนุเคราะห์ท่านประชาสัมพันธ์ การเสนอรายการอาหาร
เพื่อคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดสุราษฎร์ธานี โครงการ “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” จังหวัด
สุราษฎร์ธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ (รอบคัดเลือก) โดยผู้สนใจสามารถส่งเมนูอาหารเข้าร่วมการ
คัดเลือก ได้ตั้งแต่วันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๕ - ๓๐ เมษายน ๒๕๖๕ ได้ที่สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด
สุราษฎร์ธานี ศาลากลางจังหวัดสุราษฎร์ธานี (หลังเก่า) ถนนดอนนก ตำบลมะขามเตี้ย อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี
จังหวัดสุราษฎร์ธานี ๘๔๐๐๐ หรือ Line ID : 0819913286 รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายวิทศักดิ์ จำเริญนุสิต)

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด รองผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี ปฏิบัติราชการแทน
กลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะและวัฒนธรรม ผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี

โทร. ๐ ๗๗๒๗ ๕๔๖๔

โทรสาร ๐ ๗๗๒๗ ๕๔๖๕



สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ - ๒

<https://shorturl.asia/JzBgd>



1 จังหวัด 1 เมนู

เชิดชูอาหารถิ่น [รอบคัดเลือก]

ขอเชิญชวนผู้ประกอบการร้านอาหารส่งเมนูอาหารถิ่น
เข้าร่วมคัดเลือกเป็น "1 จังหวัด 1 เมนู เชิดชูอาหารถิ่น"

ประจำจังหวัดสุราษฎร์ธานี พ.ศ. 2569

เปิดรับสมัคร

15 มี.ค. 69 ถึง

30 เม.ย 69



The Lost Taste
รสชาติ...ที่หายไป



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและส่งเอกสารได้ที่ :

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุราษฎร์ธานี
ศาลากลางจังหวัดสุราษฎร์ธานี (หลังเก่า) ชั้น 3
ถ.ดอนนก ต. มะขามเตี้ย อ. เมืองฯ จ. สุราษฎร์ธานี 84000
โทรศัพท์ 077275464, 0819913286 โทรสาร 077275465

QR CODE

หลักเกณฑ์และ
เงื่อนไขการประกวดอาหาร
<https://shorturl.asia/JzBgd>





แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....จังหวัด.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ผู้ให้ข้อมูลเมนูอาหาร.....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (แจ้งได้มากกว่า ๑ ร้าน) ***จำเป็นต้องมี

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)

สถานที่ตั้ง.....

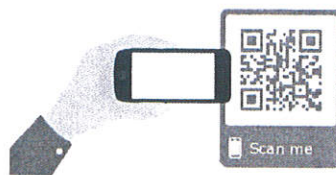
เลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง*



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา

บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือ วิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรม และมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

.....

.....

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

.....

.....

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

.....

.....

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย (ตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)

- ☐ เป็นเมนูอาหารดั้งเดิมของพื้นที่
- ☐ เป็นเมนูอาหารเก่าแก่ คนรุ่นใหม่ไม่รู้จัก
- ☐ เป็นเมนูอาหารที่ไม่ค่อยมีร้านอาหารในพื้นที่ผลิตหรือจำหน่าย
- ☐ วัตถุดิบที่ใกล้สูญหาย ได้แก่
- ☐ ไม่ได้รับความนิยม เพราะ
- ☐ ไม่มีผู้สืบทอด
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

- ☐ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรม ภูมิปัญญาและระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ/ อัตลักษณ์ที่โดดเด่น	ที่มา
๑.			☐ มีการผลิตใช้เอง ☐ หาได้ในพื้นที่ ☐ นำเข้าจากนอกพื้นที่
๒.			☐ มีการผลิตใช้เอง ☐ หาได้ในพื้นที่ ☐ นำเข้าจากนอกพื้นที่
๓.			☐ มีการผลิตใช้เอง ☐ หาได้ในพื้นที่ ☐ นำเข้าจากนอกพื้นที่
๔.			☐ มีการผลิตใช้เอง ☐ หาได้ในพื้นที่ ☐ นำเข้าจากนอกพื้นที่
๕.			☐ มีการผลิตใช้เอง ☐ หาได้ในพื้นที่ ☐ นำเข้าจากนอกพื้นที่

- ☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาฐานทรัพยากรอาหาร ที่เป็นระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในพื้นที่
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๕. ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร

๕.๑ เป็นเมนูอาหารที่มีสารอาหารตามหลักโภชนาการ ๕ หมู่

- ☐ โปรตีน (Protein)
- ☐ คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate)
- ☐ เกลือแร่/แร่ธาตุ (Minerals)
- ☐ วิตามิน (Vitamins)
- ☐ ไขมัน (Fats)

๕.๒ เป็นเมนูอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ และมีสรรพคุณสมุนไพร

- ☐ ต้านอนุมูลอิสระสูง บำรุงผิว เสริมภูมิคุ้มกัน ป้องกันหวัด เผลาะและขับลม
- ☐ กระตุ้นการเผาผลาญไขมัน และช่วยให้ร่างกายดูดซึมสารอาหารอื่นได้ดีขึ้น
- ☐ บำรุงหัวใจ ลดอาการอ่อนเพลีย ช่วยให้ร่างกายสดชื่น
- ☐ ช่วยในการไหลเวียนของโลหิต บำรุงสายตา และช่วยให้ผ่อนคลาย
- ☐ บำรุงสมอง เพิ่มความจำ ลดความเครียด และช่วยให้หลับสบายเร็ว
- ☐ อื่นๆ เพิ่มเติม

๑)

๒)

๓)

๔)

๕)

๕.๓ เป็นเมนูอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัย

- ☐ กระบวนการปรุงและแหล่งที่มาของวัตถุดิบสะอาดและปลอดภัย

๖. ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- ☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

☐ ส่งเสริมให้เป็นระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ (Learning Ecosystem) ส่งการอนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้าน ไม่ให้สูญหายผ่านการบันทึกและถ่ายทอด

☐ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ สามารถวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการได้

- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่ายวัตถุดิบ เครื่องปรุง ขั้นตอนการทำ และภาพอาหารที่ปรุงเสร็จเรียบร้อย อยู่ในภาชนะตกแต่งสวยงาม ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)

ภาพถ่าย

ภาพถ่าย

ภาพถ่าย

ภาพถ่าย

ภาพถ่าย

ภาพถ่าย

ภาพถ่าย

ภาพถ่าย

ภาพถ่าย

ภาพถ่าย

คลิปวิดีโอความยาว

ไม่เกิน ๕ นาที

คลิปวิดีโอความยาว

ไม่เกิน ๓๐ วินาที

ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

หมายเหตุ:

๑. สิ่งที่ต้องดำเนินการ และส่งกลับมายังกรมส่งเสริมวัฒนธรรมเพื่อใช้ประกอบการพิจารณา ประกอบด้วย

๑.๑ แบบเสนอผลงานในรูปแบบ MS Word และ PDF (อย่างละเอียดย) โดยใช้ Font TH Sarabun PSK ในการพิมพ์แบบเสนอผลงาน

๑.๒ ส่งรูป ขนาดไฟล์ภาพจากกล้อง DSLR, Mirrorless และ Compact ขนาด ๒,๔๐๐ x ๔,๐๐๐ pixels ในรูปแบบไฟล์ .jpg หรือ .jpeg หรือ tiff (จำนวนไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ / ๑ เมนู)

๑.๓ ส่งคลิปวิดีโอ CD/DVD ที่สื่อให้เห็นถึงวิธีการทำเมนูอาหารพื้นถิ่นของจังหวัด (จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๕ นาที) โดยเนื้อหาต้องประกอบด้วย ขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบ และวิธีการปรุงอาหาร/ ผู้ปรุงอาหาร ที่ครบและถูกต้องสมบูรณ์ สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์

๑.๔ ส่งคลิปวิดีโอ นำเสนอเมนูอาหารถิ่นให้น่าสนใจ สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๓๐ วินาที (ผ่าน TIKTOK ถ้ามี)

๒. ช่องทางการส่งผลงาน /สามารถส่งได้ตั้งแต่บัดนี้ จนถึงวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๔

๒.๑ ส่งข้อมูลทั้งหมดได้ที่สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุราษฎร์ธานี สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ศาลากลางจังหวัดสุราษฎร์ธานี (หลังเก่า) ชั้น ๓ ถ.ดอนนก ต. มะขามเตี้ย อ. เมืองฯ จ. สุราษฎร์ธานี ๘๔๐๐๐ โทรศัพท์ ๐๗๗๒๗๕๔๖๔ โทรสาร ๐๗๗๒๗๕๔๖๕ หรือ Line ID : 0819913286

๓. ในวันคัดเลือกรายการอาหาร ผู้เสนอรายการอาหารจะต้องเตรียมวัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์ ทำอาหาร เพื่อทำการสาธิตขั้นตอนการทำอาหาร ให้คณะกรรมการได้พิจารณา โดยสำนักงานวัฒนธรรม จังหวัดสุราษฎร์ธานี จะแจ้งวัน เวลา และสถานที่สำหรับคัดเลือกให้ทราบ ในภายหลัง



คำชี้แจง

แนวทางและหลักเกณฑ์การคัดเลือกกิจกรรม

ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙
โดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

๑. คุณสมบัติของเมนู

- ๑.๑ เป็นเมนูอาหารไทย อาหารท้องถิ่น หรืออาหารพื้นบ้าน
- ๑.๒ เป็นอาหารคาว อาหารหวาน หรืออาหารว่าง
- ๑.๓ เป็นเมนูอาหารใกล้สูญหาย หรือ เมนูที่กำลังจะเลือนหายจากความทรงจำ

๒. พื้นที่การคัดเลือก

- ๒.๑ ส่วนภูมิภาค จำนวน ๗๖ จังหวัด
- ๒.๒ ส่วนกลาง กรุงเทพมหานคร จำนวน ๑ จังหวัด

๓. คำนิยาม

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้แนวคิด การส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ซึ่งเป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย หาดานได้เฉพาะถิ่น ไม่ได้มีการบริโภคอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เพราะเป็นอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญา ความผูกพัน ในวิถีชีวิตและนำวัตถุดิบพื้นถิ่น มาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบภายใต้ความหลากหลายทางวัฒนธรรมและความหลากหลายทางชีวภาพเป็นอาหารที่มีคุณค่า เป็นแบบอย่างที่ดีควรเชิดชูให้อยู่คู่กับท้องถิ่น ทำให้เกิดการรักษา และฟื้นฟู พัฒนาไปสู่เมนูอาหารถิ่นที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจของชุมชน ทำให้เกิดการอนุรักษ์และสืบสานให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของจังหวัด

ที่มา: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

“อาหารคาว” หมายถึง อาหารหลักประจำมื้อของคนไทยที่นิยมรับประทานกันตอนเช้า กลางวัน และตอนเย็น ซึ่งจะมีเอกลักษณ์โดดเด่นไม่เหมือนใคร ประกอบด้วย รสชาติ หวาน เปรี้ยว เผ็ด เค็ม ตามปกติอาหารคาว สามารถแบ่งเป็นประเภท ได้แก่

“แกง” มีส่วนประกอบหลักเป็น พริก ผัก และเนื้อสัตว์ มีรสชาติเผ็ดในน้ำซุ๊ป เช่น ต้มยำแกงส้ม

“ผัด” จะใช้เป็นเนื้อสัตว์ ผัก ปรงรสด้วยเครื่องปรุงผัดในกระหมัดด้วยน้ำมันเล็กน้อย

“ยำ” จะมีรสชาติหวานหรือเปรี้ยว ลักษณะคล้ายสลัดของต่างประเทศ เช่น ยำถั่วพู

“ทอด ย่าง เผา หรือปิ้ง” มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบหลัก โดยการทำให้สุกด้วยความร้อน เช่น ไก่ย่าง หมูทอด ปลาเผา เป็นต้น

“เครื่องจิ้ม” ใช้รับประทานกับผัก มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น น้ำพริกเผา ปลาร้าหลน

ที่มา: เจตนา อินะรัตน์ และวรรณกร พลพิชัย, อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของชาวบ้านย่านเมืองเก่า อำเภอสีดา จังหวัดตรัง, รายงานการวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“อาหารหวาน” มีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากปรุงด้วยกะทิ น้ำตาล และแบ่งเป็นหลัก เช่น ก๋วย บวชชี ขนมเปียกปูน ขนมใส่ไส้ (สอด้ไส้) ขนมเหนียว เป็นต้น **ที่มา: สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน**

ความหมายเพิ่มเติม “ของหวาน” เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่ได้รับประทานได้ทุกโอกาส ไม่ว่าจะเป็นหลังมื้ออาหารหลัก ระหว่างมื้อ หรือแม้แต่ในเทศกาลงานสำคัญ โดยทั่วไปชื่อของหวานมักเรียกตาม ส่วนประกอบสำคัญหรือรูปลักษณ์ภายนอก เช่น ฝอยทอง ขนมฝักบัว ขนมกง ข้าวเหนียวแก้ว เป็นต้น

ที่มา : สำนักงานราชบัณฑิตยสภา

“อาหารว่าง” หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่า อาหารประจำมื้ออาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอคำ หยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทาน หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น หมูสอโร่ง กระทงทอง ซ่อม่วง ขนมจีบนกไทย เมี่ยงกลีบบัว เป็นต้น

ที่มา : อุดล ดีสวัสดิ์. (๒๕๔๙). อาหารว่าง. กรุงเทพฯ : เพชรการเรือน.)

๔. หลักเกณฑ์การคัดเลือกกิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste”

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ประกอบด้วย ๕ ด้าน ดังนี้

๑. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา

- เป็นเมนูที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นหรือวิถีชีวิตที่มีสืบทอดกันมาผ่านวัฒนธรรมและภูมิปัญญา ที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ที่สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญา

๒. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

- เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

๓. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

- ๓.๑ เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่

- ๓.๒ เป็นเมนูที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาสถานทรัพยากรอาหาร ที่เป็นระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

๔. ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร

- ๔.๑ เป็นเมนูอาหารที่มีสารอาหารตามหลักโภชนาการ ๕ หมู่

- ๔.๒ เป็นเมนูอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ และมีสรรพคุณสมุนไพร

- ๔.๓ เป็นเมนูอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัย

๕. ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- ๕.๑ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

- ๕.๒ ส่งเสริมให้เป็นระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ (Learning Ecosystem) ส่งการอนุรักษ์ สืบทอด ภูมิปัญญา

พื้นที่บ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้าน ไม่ให้สูญหายผ่านการบันทึกและถ่ายทอด

- ๕.๓ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจ อาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

- ๕.๔ เป็นเมนูที่มีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถพัฒนา ศักยภาพผู้ประกอบการได้

๕. แบบประเมินการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป

The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๕.๑ เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัดการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste”

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ประกอบด้วย ๕ ด้าน จำนวน ๑๐๐ คะแนน ดังนี้

๕.๑.๑ ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา	๓๐	คะแนน
๕.๑.๒ ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย	๓๐	คะแนน
๕.๑.๓ ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม	๑๕	คะแนน
๕.๑.๔ ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร	๑๕	คะแนน
๕.๑.๕ ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์	๑๐	คะแนน
	รวม ๑๐๐	คะแนน