



คำชี้แจง

การขับเคลื่อนโครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

โดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

๑. คำนิยาม

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้แนวคิด การส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ซึ่งเป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย หาดูได้เฉพาะถิ่น ไม่ได้มีการบริโภคอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เพราะเป็นอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญา ความผูกพัน ในวิถีชีวิตและนำวัตถุดิบพื้นถิ่นมาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบ ภายใต้ความหลากหลายทางวัฒนธรรมและความหลากหลายทางชีวภาพเป็นอาหารที่มีคุณค่า เป็นแบบอย่างที่ดีควรเชิดชูให้อยู่คู่กับท้องถิ่น ทำให้เกิดการรักษา และฟื้นฟูพัฒนาไปสู่เมนูอาหารถิ่นที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจของชุมชน ทำให้เกิดการอนุรักษ์และสืบสานให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของจังหวัด ที่มา: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

“อาหารควา” หมายถึง อาหารหลักประจำมื้อของคนไทยที่นิยมรับประทานกันตอนเช้า กลางวัน และตอนเย็น ซึ่งจะมีเอกลักษณ์โดดเด่นไม่เหมือนใคร ประกอบด้วย รสชาติ หวาน เปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวาน ตามปกติ อาหารควาสามารถแบ่งเป็นประเภท ได้แก่

“แกง” มีส่วนประกอบหลักเป็น พริก ผัก และเนื้อสัตว์ มีรสชาติเผ็ดในน้ำซุป เช่น ต้มยำแกงส้ม

“ผัด” จะใช้เส้นเนื้อสัตว์ ผัก ผงรสด้วยเครื่องปรุงผัดในกระทะด้วยน้ำมันเล็กน้อย

“ยำ” จะมีรสชาติหวานหรือเปรี้ยว ลักษณะคล้ายสลัดของต่างประเทศ เช่น ยำถั่วพู

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

“เครื่องจิ้ม” ใช้รับประทานกับผัก มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น น้ำพริกเผา ปลาร้าพริก

ที่มา: เจตนา อินะริชัย และวรรณกร พลพิชัย, อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของชาวบ้านย่านเมืองเก่า อำเภอสีดา จังหวัดศรีสะเกษ, รายงานการวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“อาหารหวาน” มีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากปรุงด้วยกะทิ น้ำตาล และแบ่งเป็นหลัก เช่น ก๋วยเตี๋ยวช็อกโกแลต ขนมเปียกปูน ขนมใส่ไส้ (สอดไส้) ขนมเหนียว เป็นต้น ที่มา: สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน

ความหมายเพิ่มเติม “ของหวาน” เป็นอาหารประเภทหนึ่งรับประทานได้ทุกโอกาส ไม่ว่าจะเป็นหลังมื้ออาหารหลัก ระหว่างมื้อ หรือแม้แต่ในเทศกาลงานสำคัญ โดยทั่วไปชื่อของหวานมักเรียกตามส่วนประกอบสำคัญหรือรูปลักษณ์ภายนอก เช่น ผ้อยทอง ขนมฝักบัว ขนมกง ข้าวเหนียวแก้ว เป็นต้น

ที่มา : สำนักพระราชพิธีดุสิต

“อาหารว่าง” หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่า อาหารประจำมื้อ อาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งหวานและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอคำ หยรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทาน หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้ได้อย่างหนึ่ง เช่น หมูโสร่ง กระททอง ซ่อม่วง ขนมจีบไทย เมี่ยงกลีบบัว เป็นต้น

ที่มา : อุบล ดีสวัสดิ์. (๒๕๕๐). อาหารว่าง. กรุงเทพฯ : (เพชรการเรือน)

๒. แนวทางและระยะเวลาดำเนินงาน

ที่	กิจกรรม	ระยะเวลา (พ.ศ. ๒๕๖๗)				หมายเหตุ
		พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	
๑.	การประกวดโลโก้ พร้อมป้ายโครงการฯ (เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ และประกาศผลภายในเดือนมิถุนายน ๒๕๖๗)					สวธ.
๒.	กรมฯ ทำหนังสือจัดส่งหลักเกณฑ์ พร้อมแนวทางการดำเนินงาน และการจัดสรรงบประมาณ เพื่อดำเนินโครงการผ่านสำนักงานวัฒนธรรม จังหวัด (ฝ่ายเลขาฯ) (ภายในเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๗)					สวธ.
๓.	การแต่งตั้งคณะกรรมการระดับจังหวัด ดำเนินการให้แล้วเสร็จ ภายใน วันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๗					สวธ.
๔.	คณะกรรมการระดับจังหวัดประกาศเปิดรับสมัครเมนูอาหารระดับ จังหวัด พร้อมกันทั่วประเทศ วันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๗					สวธ.
๕.	คณะกรรมการระดับจังหวัดประกาศปิดรับสมัครเมนูอาหารระดับจังหวัด พร้อมกันทั่วประเทศ วันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๗					สวธ.
๖.	คณะกรรมการระดับจังหวัดประชุมพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารถิ่น ให้เหลือไม่เกินประเภทละ ๓ เมนู (อาหารคาว อาหารว่าง และอาหาร หวาน) ตามหลักเกณฑ์ที่กรมฯ กำหนด ดำเนินการให้แล้วเสร็จ ภายใน วันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๗					สวธ.
๗.	คณะกรรมการระดับจังหวัด ประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้ประชาชน ในพื้นที่ร่วมโหวต สูดยอดเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ผ่านสื่อท้องถิ่นทุกช่องทาง ดำเนินการให้แล้วเสร็จ (ปิดโหวต) วันที่ ๔ สิงหาคม ๒๕๖๗ เวลา ๑๖.๓๐ น.					สวธ.
๘.	คณะกรรมการระดับจังหวัด ประชุมรับรองและส่งผลโหวตสุดยอด เมนูอาหารถิ่นให้เป็น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” และส่ง รายชื่อเมนูดังกล่าว ข้อมูลและสื่อที่พร้อมเผยแพร่ให้กับกรมฯ ภายใน วันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๗					สวธ.
๙.	คณะกรรมการระดับจังหวัด เตรียมความพร้อมในการขับเคลื่อนร่วมกับ เครือข่าย/ ผู้ประกอบการ/ ชุมชน ในพื้นที่จังหวัดระหว่างรอการ ประกาศรับรองผลจากส่วนกลาง เช่น การหาร้านจำหน่าย การเผยแพร่ สูตรอาหาร แผนการต่อยอดเผยแพร่ประชาสัมพันธ์					สวธ.
๑๐.	กรมฯ ประกาศเผยแพร่เมนูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๗ ของ ๗๗ จังหวัด ภายในเดือนสิงหาคม ๒๕๖๗					สวธ.

๓. สิ่งที่ต้องดำเนินการ และส่งกลับมายังกรมส่งเสริมวัฒนธรรม (เฉพาะเมนูที่ได้รับการโหวตอันดับ ๑ ของจังหวัด) ประกอบด้วย

๓.๑ แบบเสนอผลงานเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับการโหวตคะแนนสูงสุดของจังหวัด ในรูปแบบ MS Word และ PDF (อย่างละเย็บ) โดยใช้ Font TH Sarabun PSK ในการพิมพ์แบบเสนอผลงาน

๓.๒ ส่งรูปขนาดไฟล์ภาพ ๒,๔๐๐ x ๔,๐๐๐ pixels ในรูปแบบไฟล์ .jpg หรือ .jpeg หรือ tiff (จำนวนไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ / ๑ เมนู) ที่สื่อถึงขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร/ผู้ปรุงอาหารและอาหารที่ปรุงสำเร็จจัดอยู่ในภาชนะสวยงาม

๓.๓ ส่งคลิปวิดีโอ CD/DVD ที่สื่อให้เห็นถึงวิธีการทำเมนูอาหารพื้นถิ่นของจังหวัด (จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๕ นาที) โดยเนื้อหาต้องประกอบด้วย ขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร/ ผู้ปรุงอาหาร ที่ครบและถูกต้องสมบูรณ์ สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์

๓.๔ ส่งคลิปวิดีโอ นำเสนอเมนูอาหารถิ่นที่น่าสนใจ สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๓๐ วินาที (ผ่าน TIKTOK หรืออื่นๆ)

๔. ช่องทางการส่งผลงาน ภายในวันที่ ๑๖ เดือนสิงหาคม ๒๕๖๗

ส่งรูปเล่มแบบเสนอผลงาน และ CD/DVD ทางไปรษณีย์ไปยัง กลุ่มสนับสนุนกิจการพิเศษ กองกิจการเครือข่ายทางวัฒนธรรม กรมส่งเสริมวัฒนธรรม เลขที่ ๑๔ ถนนเทียมร่วมมิตร แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

กลุ่ม Facebook อาหารไทยถิ่น Thailand Best Local Food



กลุ่ม Line กลุ่มเศรษฐกิจสร้างสรรค์ @สวธ.



ผู้รับผิดชอบโครงการ กลุ่มสนับสนุนกิจการพิเศษ กองกิจการเครือข่ายทางวัฒนธรรม

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๓๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔