



ที่ ปข ๐๑๑๘/ว ๑๑๓ ๗

ที่ว่าการอำเภอเมืองประจวบคีรีขันธ์
ถนนก้องเกียรติ ปข ๗๗๐๐๐

เทศบาลตำบล กม.5
เลขที่รับ ๙๐๒
รับวันที่ ๑๙ เม.ย. ๒๕๖๘
เวลา

๘ เมษายน ๒๕๖๘

เรื่อง การคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ กิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

เรียน นายกเทศมนตรีตำบล และนายกองค์การบริหารส่วนตำบล ทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. สำเนาประกาศจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เรื่อง การคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ กิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

จำนวน ๑ ชุด

๒. แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยอำเภอเมืองประจวบคีรีขันธ์ ได้รับแจ้งจากจังหวัดว่า ได้กำหนดจัดกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกย่อง พัฒนา สร้างสรรค์ เป็นอาหารถิ่นของจังหวัด และเพื่อเป็นการอนุรักษ์ เผยแพร่องค์ความรู้และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของประเทศ ตลอดจนนำเสนอเมนูอาหารที่สร้างสรรค์จากอาหารพื้นบ้านเพิ่มมูลค่าของอาหารต่อยอดวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพร จากชุมชนให้สามารถนำเสนอในมิติความแตกต่างแปลกใหม่และเป็นสากล ตลอดจนเล็งเห็นถึงโอกาสในการปลูกฝังค่านิยมการรับประทานอาหารที่ปรุงจากอาหารพื้นบ้านแก่เยาวชนรุ่นใหม่สืบไป

อำเภอเมืองประจวบคีรีขันธ์ จึงขอความร่วมมือท่านเจ้าประจำสำนักงานผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้สนใจ สมัครเข้าร่วมการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดฯ โดยส่งแบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก ได้ที่สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ภายในวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๘ สามารถดาวน์โหลดเอกสารที่ส่งมาด้วย ตาม QR Code ที่ปรากฏท้ายหนังสือนี้ ทั้งนี้ มอบหมายให้ นายกวินท์ กาญจนแก้ว นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๓๕๑๔ ๙๖๖๔ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายสุชัย ครุธดำ)
นายอำเภอเมืองประจวบคีรีขันธ์



ที่ทำการปกครองอำเภอ
สำนักงานอำเภอ
โทร. ๐-๓๒๖๑-๑๑๕๓

๒/๐๕.

สนง.ทต.กม.5
☒ สำนักปลัดเทศบาล
☐ กองคลัง
☐ กองช่าง
☐ กองสาธารณสุข
☐ กองการศึกษา
☐ กองการประปา
.....
ผู้รับผิดชอบ



ประกาศจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

เรื่อง การคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์

กิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น
สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food)
“รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

ตามที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม จัดกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”
ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย
(Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘
โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกย่อง พัฒนา สร้างสรรค์ เป็นอาหาร
ถิ่นของจังหวัด และเพื่อเป็นการอนุรักษ์ เผยแพร่องค์ความรู้และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของประเทศ
ตลอดจนนำเสนอเมนูอาหารที่สร้างสรรค์จากอาหารพื้นบ้านเพิ่มมูลค่าของอาหารต่อยอดวัตถุดิบ
ที่เป็นสมุนไพร จากชุมชนให้สามารถนำเสนอในมิติความแตกต่างแปลกใหม่และเป็นสากล ตลอดจนเล็งเห็น
ถึงโอกาสในการปลูกฝังค่านิยมการรับประทานอาหารที่ปรุงจากอาหารพื้นบ้านแก่เยาวชนรุ่นใหม่สืบไป
และมอบหมายให้จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์

เพื่อให้การดำเนินกิจกรรมดังกล่าวเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุตามวัตถุประสงค์
จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ โดยสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จึงกำหนดหลักเกณฑ์
การคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ดังนี้

๑. คำนิยาม

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้แนวคิด การส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น
สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste”
ซึ่งเป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย หาดูได้เฉพาะถิ่น ไม่ได้มีการบริโภคอย่างแพร่หลาย
ในปัจจุบัน ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เพราะเป็นอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญา ความผูกพัน ในวิถีชีวิต
และนำวัตถุดิบพื้นถิ่นมาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบภายใต้ความหลากหลายทางวัฒนธรรมและความหลากหลาย
ทางชีวภาพเป็นอาหารที่มีคุณค่า เป็นแบบอย่างที่ดีควรเชิดชูให้อยู่คู่กับท้องถิ่น ทำให้เกิดการรักษา และฟื้นฟู
พัฒนาไปสู่เมนูอาหารถิ่นที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจของชุมชน ทำให้เกิดการอนุรักษ์และสืบสานให้เป็นมรดก
ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของจังหวัด *ที่มา: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม*

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

“แกง” มีส่วนประกอบหลักเป็น พริก ผัก และเนื้อสัตว์ มีรสชาติเผ็ดในน้ำซุบ เช่น ต้มยำ
แกงส้ม

“ผัด” จะใช้เป็นเนื้อสัตว์ ผัก ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงผัดในกระทะด้วยน้ำมันเล็กน้อย

/“ยำ”

“ยำ” จะมีรสชาติหวานหรือเปรี้ยว ลักษณะคล้ายสลัดของต่างประเทศ เช่น ยำถั่วพู
“ทอด ย่าง เผา หรือปิ้ง” มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบหลัก โดยการทำให้อสุกด้วยความร้อน
เช่น ไก่ย่าง หมูทอด ปลาเผา เป็นต้น

“เครื่องจิ้ม” ใช้รับประทานกับผัก มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น น้ำพริกเผา ปลาแร่หลน
ที่มา: เจตนา อินยะรัตน์ และวรรณกร พลพิชัย, *อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น เพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ของชาวบ้านย่านเมืองเก่า อำเภอสีเกา จังหวัดตรัง ,รายงานการวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การประมงมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย*

“อาหารหวาน” มีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากปรุงด้วยกะทิ น้ำตาล และแป้งเป็นหลัก
เช่น ก๋วยเตี๋ยวชี่ ขนมเปียกปูน ขนมใส่ไส้ (สอดไส้) ขนมเหนียว เป็นต้น ที่มา: *สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน*

ความหมายเพิ่มเติม “ของหวาน” เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่ได้รับประทานได้ทุกโอกาส
ไม่ว่าจะเป็นหลังมื้ออาหารหลัก ระหว่างมื้อ หรือแม้แต่ในเทศกาลงานสำคัญ โดยทั่วไปชื่อของหวานมักเรียก
ตามส่วนประกอบสำคัญหรือรูปลักษณ์ภายนอก เช่น ฝอยทอง ขนมฝักบัว ขนมกง ข้าวเหนียวแก้ว เป็นต้น
ที่มา : *สำนักงานราชบัณฑิตยสภา*

“อาหารว่าง” หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่า
อาหารประจำมื้อ อาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆ
ขนาดพอคำหยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทาน หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน
หรือน้ำผลไม้ได้อย่างหนึ่ง เช่น หมูสัปรด กระทงทอง ซ่อม่วง ขนมจีบนกไทย เมี่ยงกลีบบัว เป็นต้น
ที่มา : *อุบล ดีสวัสดิ์. (๒๕๔๙). อาหารว่าง. กรุงเทพฯ : เพชรการเรือน.*

๒. เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัดในการคัดเลือก “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ รวม ๑๐๐ คะแนน ประกอบด้วย ๕ ด้าน

๒.๑ ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา ๓๐ คะแนน

- เป็นเมนูที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นหรือวิถีชีวิตที่มีสืบทอดต่อกันมา
ผ่านวัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ที่สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญา
ทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น

๒.๒ ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย ๓๐ คะแนน

- เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด
เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรค่าแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

๒.๓ ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม ๑๕ คะแนน

- เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์
ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่

๒.๔ ด้านการพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ๑๕ คะแนน

- เมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนา
ต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร

- การส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากล ในการ
พัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

๒.๕ ด้านโภชนาการ ๑๐ คะแนน

- เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
 - เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และมีสรรพคุณจากเครื่องสมุนไพรช่วยบำรุงร่างกาย
- ช่วยป้องกันและบรรเทาจากโรคภัยต่างๆ และมีส่วนผสมหรือเครื่องปรุงที่ถูกต้องหลักโภชนาการ

๓. ขั้นตอนการดำเนินงาน

๓.๑ เกณฑ์การประเมิน จำนวน ๕ ด้าน รวม ๑๐๐ คะแนน

๓.๒ คณะกรรมการระดับจังหวัดประชุมพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารถิ่น ในทุกประเภทให้เหลือ ๕ เมนู (อาหารคาว อาหารว่าง และอาหารหวาน) ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และประกาศเมนู ที่ผ่านเกณฑ์การคัดเลือก และจัดส่งให้กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ภายในวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘

๓.๓ กรมส่งเสริมวัฒนธรรมดำเนินการจัดประชุมคัดเลือกเมนูอาหารของทุกจังหวัด จากจำนวน ๕ เมนู ให้เหลือจำนวน ๓ เมนู และจัดทำลิงก์การโหวตเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด

๓.๔ คณะกรรมการระดับจังหวัด ประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้ประชาชนในพื้นที่ร่วมโหวต สดุดเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ที่ผ่านเกณฑ์การคัดเลือก จากคณะกรรมการฯ ผ่านสื่อท้องถิ่นทุกช่องทาง ภายในเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๘ (การเปิดและปิดโหวต มีระยะเวลา ๑๕ วัน ซึ่งทางกรมส่งเสริมวัฒนธรรมจะเป็นผู้กำหนด)

๓.๕ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ประกาศเผยแพร่เมนูอาหารถิ่น “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๘ ของ ๗๗ จังหวัด พร้อมกันทั้งประเทศ ภายในเดือนสิงหาคม ๒๕๖๘

๔. หลักฐานประกอบการคัดเลือก

๔.๑ แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่น “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๘ ในรูปแบบ MS Word และ PDF (อย่างละเอียดย) โดยใช้ Font TH Sarabun PSK ในการพิมพ์แบบเสนอผลงาน

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

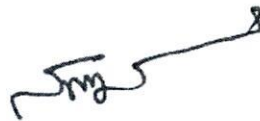
๔.๓ ส่งคลิปวิดีโอ CD/DVD ที่สื่อให้เห็นถึงวิธีการทำเมนูอาหารพื้นถิ่นของจังหวัด (จำนวน ๑ คลิป/๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๕ นาที) โดยเนื้อหาต้องประกอบด้วย ขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร/ผู้ปรุงอาหาร ที่ครบและถูกต้องสมบูรณ์ สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์

๕. การส่งผลงานเข้ารับการคัดเลือก

ส่งแบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่น “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๘ ตามข้อ ๔ ได้ด้วยตนเอง หรือส่งไปรษณีย์ไปยัง สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เลขที่ ๕/๑ พิพิธภัณฑสถานเมืองประจวบคีรีขันธ์ ถนนสละชีพ อำเภอเมืองประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ตั้งแต่บัดนี้ จนถึงวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๘ โดยหากส่งทางไปรษณีย์จะถือว่าประทับตราไปรษณีย์ เป็นสำคัญ

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๘



(นายสิทธิชัย สวัสดิ์แสน)
ผู้ว่าราชการจังหวัดประจวบคีรีขันธ์



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....จังหวัด.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)

สถานที่ตั้ง.....

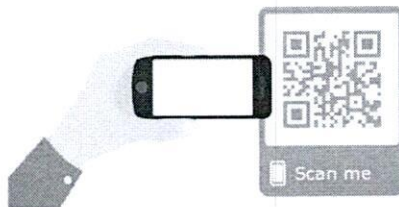
เลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

.....
.....

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

.....
.....

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

.....
.....

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

- ☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
☐ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหารับประทานยาก
☐ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☐ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา

- ☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร
☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
☐ อื่นๆ (ระบุ)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☐ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

☐ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หมายเหตุ:

๑. สิ่งที่ต้องดำเนินการ และส่งกลับมายังกรมส่งเสริมวัฒนธรรมเพื่อใช้ประกอบการพิจารณา ประกอบด้วย

๑.๑ แบบเสนอผลงานในรูปแบบ MS Word และ PDF (อย่างละเอียด) 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 ๕ ภาพ / ๑ เมนู)

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

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

๒. ช่องทางการส่งผลงาน ภายในวันที่ พฤษภาคม ๒๕๖๘

๒.๑ ส่งข้อมูลทั้งหมดตามที่กลุ่ม LINE: ส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ @สวธ.

หรือ E-mail : thelosttastess3@gmail.com



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

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ กลุ่ม Facebook อาหารไทยถิ่น Thailand Best Local Food

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔ FAX: ๐๒ ๖๔๕ ๒๙๕๘

ผู้ประสานงานโครงการ คุณเอกชัย เกื้อทอง (ต้น)

คุณกชนัน สุขสวัสดิ์ (แก้ง)

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔





คำชี้แจง

แนวทางและหลักเกณฑ์การคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘
โดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

๑. คุณสมบัติของเมนู

- ๑.๑ เป็นเมนูอาหารไทย อาหารท้องถิ่น หรืออาหารพื้นบ้าน
- ๑.๒ เป็นอาหารคาว อาหารหวาน หรืออาหารว่าง
- ๑.๓ เป็นเมนูอาหารที่สูญหายแล้ว หรือใกล้จะสูญหาย หรือกำลังจะเลือนหายจากความทรงจำ

๒. พื้นที่การคัดเลือก

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

๓. แนวทางการพิจารณาคัดเลือก

- ๓.๑ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม จัดส่งแนวทางพร้อมหลักเกณฑ์และงบประมาณในการคัดเลือกฯ
 - ๓.๑.๑ ส่วนภูมิภาค จำนวน ๗๖ จังหวัด ถึงผู้ว่าราชการจังหวัด และมอบหมายสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดเป็นฝ่ายเลขานุการ
 - ๓.๑.๒ ส่วนกลาง กรุงเทพมหานคร กรมส่งเสริมวัฒนธรรมดำเนินการ ร่วมกับสภาวัฒนธรรม กรุงเทพมหานคร
- ๓.๒ การแต่งตั้งคณะกรรมการระดับจังหวัด
- ๓.๓ คณะกรรมการระดับจังหวัดประกาศเปิด-ปิด รับสมัครเมนูอาหารระดับจังหวัด พร้อมกันทั่วประเทศ
- ๓.๔ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ร่วมกับเครือข่ายทางวัฒนธรรมในพื้นที่ /กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ร่วมกับสภาวัฒนธรรมกรุงเทพมหานคร ดำเนินการคัดเลือกเมนูอาหารของจังหวัดๆ ละ ๕ เมนู ตามหลักเกณฑ์ที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรมกำหนด
- ๓.๕ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด/ สภาวัฒนธรรมกรุงเทพมหานคร จัดส่งผลการคัดเลือกฯ จังหวัดละ ๕ เมนู ให้กลุ่มสนับสนุนกิจการพิเศษ กองกิจการเครือข่ายทางวัฒนธรรม กรมส่งเสริมวัฒนธรรม เลขที่ ๑๔ ถนนเทียมร่วมมิตร แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐ โทร ๐ ๒๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๔ หรือ ๑๔๑๙ และ E-mail : thelosttastess3@gmail.com
- ๓.๕ กรมส่งเสริมวัฒนธรรมดำเนินการจัดประชุมเพื่อพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารของทุกจังหวัด (ตามหลักเกณฑ์การพิจารณา) จาก ๕ เมนู ให้เหลือ ๓ เมนู และจัดทำลิงก์สำหรับการโหวตเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด และจัดส่งลิงก์ให้ทุกจังหวัด เพื่อให้ประชาชนและคนที่สนใจ มีส่วนร่วมในการโหวต พร้อมกันทั่วประเทศ
- ๓.๖ กรมส่งเสริมวัฒนธรรมประกาศผลการคัดเลือกกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ พร้อมกันทั่วประเทศ

๔. คำนิยาม

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้แนวคิด การส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่ มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ซึ่งเป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย หาทานได้เฉพาะถิ่น ไม่ได้มีการบริโภคอย่างแพร่หลายใน ปัจจุบัน ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เพราะเป็นอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญา ความผูกพัน ในวิถีชีวิตและนำ วัตถุดิบพื้นถิ่นมาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบภายใต้ความหลากหลายทางวัฒนธรรมและความหลากหลายทาง ชีวิตภาพเป็นอาหารที่มีคุณค่า เป็นแบบอย่างที่ดีควรเชิดชูให้อยู่คู่กับท้องถิ่น ทำให้เกิดการรักษา และฟื้นฟู พัฒนาไปสู่ เมนูอาหารถิ่นที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจของชุมชน ทำให้เกิดการอนุรักษ์และสืบสานให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรมของจังหวัด

ที่มา: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

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

“แกง” มีส่วนประกอบหลักเป็น พริก ผัก และเนื้อสัตว์ มีรสชาติเผ็ดในน้ำซุพ เช่น ต้มยำแกงส้ม

“ผัด” จะใช้เป็นเนื้อสัตว์ ผัก ปรงรสด้วยเครื่องปรุงผัดในกระทะด้วยน้ำมันเล็กน้อย

“ยำ” จะมีรสชาติหวานหรือเปรี้ยว ลักษณะคล้ายสลัดของต่างประเทศ เช่น ยำถั่วพู

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

“เครื่องจิ้ม” ใช้รับประทานกับผัก มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น น้ำพริกเผา ปลาฉ่ำหลน

ที่มา: เจตนา อินยรัตน์ และวรรณกร พลพิชัย, อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ของ ชาวบ้านย่านเมืองเก่า อำเภอสีดา จังหวัดตรัง, รายงานการวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรี วัชชัย

“อาหารหวาน” มีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากปรุงด้วยกะทิ น้ำตาล และแบ่งเป็นหลัก เช่น ก๋วยเตี๋ยวชี่ ขนมหะยักปุ่น ขนมหะยัก (สอด้) ขนมหะยัก เป็นต้น ที่มา: สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน

ความหมายเพิ่มเติม “ของหวาน” เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่รับประทานได้ทุกโอกาส ไม่ว่าจะเป็นหลังมื้อ อาหารหลัก ระหว่างมื้อ หรือแม้แต่ในเทศกาลงานสำคัญ โดยทั่วไปชื่อของหวานมักเรียกตามส่วนประกอบสำคัญ หรือรูปลักษณะภายนอก เช่น ฝอยทอง ขนมหะยัก ขนมหะยัก ข้าวเหนียวแก้ว เป็นต้น

ที่มา : สำนักงานราชบัณฑิตยสภา

“อาหารว่าง” หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่า อาหารประจำมื้ออาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอคำ หยิบ รับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทาน หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้ได้อย่าง หนึ่ง เช่น หมูสักร่าง กระทงทอง ซ่อม่วง ขนมหะยักไทย เมี่ยงกลีบบัว เป็นต้น

ที่มา: อุดม ดิษฐ์ศักดิ์. (๒๕๕๙). อาหารว่าง. กรุงเทพฯ : เพชรการเรือน.)

๕. หลักเกณฑ์การคัดเลือก “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด
ในการคัดเลือก “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

- | | |
|--|----------|
| ๑. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา | ๓๐ คะแนน |
| - เป็นเมนูที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นหรือวิถีชีวิตที่มีสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ที่สอดคล้องกับลักษณะของมรดก | |
| ๒. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย | ๓๐ คะแนน |
| - เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น | |
| - เป็นเมนูที่ใกล้สูญหายหรือหายาก ควรได้รับการสืบทอดและจัดทำข้อมูลและตำราหรือได้รับการเผยแพร่ | |
| ๓. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม | ๑๕ คะแนน |
| - เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญาและระบบนิเวศของพื้นที่ | |
| ๔. ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ | ๑๕ คะแนน |
| - เมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร | |
| - การส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากล ในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย | |
| ๕. ด้านโภชนาการ | ๑๐ คะแนน |
| - เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ | |
| - เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และมีสรรพคุณจากเครื่องสมุนไพรช่วยบำรุงร่างกาย ช่วยป้องกันและบรรเทาจากโรคภัยต่างๆ และมีส่วนผสมหรือเครื่องปรุงที่ถูกหลักโภชนาการ | |
| รวม ๑๐๐ คะแนน | |

๖. แบบประเมินการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๑. เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัดการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ประกอบด้วย ๕ ด้าน

- | | | |
|---|----|-------|
| ๑.๑ ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา | ๓๐ | คะแนน |
| ๑.๒ ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย | ๓๐ | คะแนน |
| ๑.๓ ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม | ๑๕ | คะแนน |
| ๑.๔ ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ | ๑๕ | คะแนน |
| ๑.๕ ด้านโภชนาการ | ๑๐ | คะแนน |

รวม ๑๐๐ คะแนน

๒. วิธีการให้คะแนน

๒.๑ เกณฑ์การประเมิน จำนวน ๕ ด้าน รวม ๑๐๐ คะแนน

๒.๒ การนับคะแนนจะเป็นผลรวมของการให้คะแนนในแต่ละหัวข้อ

๑. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา

จำนวน ๓๐ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๓๐ คะแนน	ค่าคะแนน			หมายเหตุ (แหล่งข้อมูลสนับสนุน การประเมินสำหรับการ พิจารณาคัดเลือก)
		๑๐	๑๐	๑๐	
๑.	ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา - เป็นเมนูที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ ท้องถิ่นหรือวิถีชีวิตที่มีสืบทอดต่อ กันมาผ่านวัฒนธรรม และภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ ของท้องถิ่น ที่สอดคล้องกับ ลักษณะของมรดกภูมิปัญญา ทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น	ประวัติความเป็นมา	มีภูมิปัญญาที่เป็น เอกลักษณ์ที่ เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต ของคนในท้องถิ่น	มีวิธีการและขั้นตอน การปรุง / เคล็ดลับ การปรุง ที่ชัดเจน	- ข้อมูลสอดคล้องกับ วิถีชีวิตของคนใน ชุมชน เช่น การเกิด/ บวช/ แต่งงาน/ เจ็บป่วย/ ประเพณี/ ตาย เป็นต้น
คะแนน					
รวมคะแนน					

๒. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

จำนวน ๓๐ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๓๐ คะแนน	ค่าคะแนน			หมายเหตุ (แหล่งข้อมูลสนับสนุน การประเมินสำหรับการ พิจารณาคัดเลือก)
		๑๐	๑๐	๑๐	
๒.	ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย - เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการ สูญหาย ควรได้รับการรักษา และสืบทอด เป็นรากเหง้าของ ท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่ การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น	เป็นเมนูที่สูญหาย แล้ว และต้องการ ส่งเสริมอย่างเร่งด่วน	เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญ หายและหา รับประทานยาก	เป็นเมนูที่มีการสืบทอด จากรุ่นสู่รุ่นมีการ จัดทำข้อมูลและตำรา	- เป็นเมนูที่สูญหาย แล้วและต้องการ ส่งเสริมอย่างเร่งด่วน หรือใกล้สูญหายหา รับประทานยาก ควรได้รับการสืบทอด และจัดทำข้อมูล และตำราหรือ ได้รับการเผยแพร่
คะแนน					
รวมคะแนน					

๓. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

จำนวน ๑๕ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๕ คะแนน	ค่าคะแนน		หมายเหตุ (แหล่งข้อมูลสนับสนุนการ ประเมินสำหรับการ พิจารณาคัดเลือก)
๓.	ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม - เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายใน ท้องถิ่น ที่สะท้อน อัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และ ระบบนิเวศของพื้นที่ - เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ	๑๐	๕	- เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบ และเครื่องปรุงภายใน ท้องถิ่น ที่สะท้อน อัตลักษณ์ ด้าน วัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของ พื้นที่
	คะแนน			
	รวมคะแนน			

๔. ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

จำนวน ๑๕ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๕ คะแนน	ค่าคะแนน	หมายเหตุ
๔.	ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่า ทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ - เมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการ วิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร - การส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากล ในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการณรงค์การบริโภคอาหารไทย	๑๕	
	รวมคะแนน		

๕. ด้านโภชนาการ

จำนวน ๑๐ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๐ คะแนน	ค่าคะแนน	หมายเหตุ
๕.	ด้านโภชนาการ - เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ - เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และมีสรรพคุณจากเครื่องสมุนไพรช่วยบำรุงร่างกาย ช่วยป้องกันและบรรเทาจากโรคร้ายต่างๆ และมีส่วนผสมหรือเครื่องปรุงที่ถูกต้องหลักโภชนาการ	๑๐	
รวมคะแนน			

ตารางรวบรวมคะแนน

ชื่อเมนู.....จังหวัด.....

	ด้านอัตลักษณ์ และภูมิปัญญา (๓๐ คะแนน)	ด้านความเสี่ยงต่อ การสูญหาย (๓๐ คะแนน)	ด้านวัตถุดิบท้องถิ่น และสิ่งแวดล้อม (๑๕ คะแนน)	ด้านการต่อยอดเพิ่ม มูลค่าทางเศรษฐกิจ สร้างสรรค์ (๑๕ คะแนน)	ด้านโภชนาการ (๑๐ คะแนน)	รวมคะแนน จากกรรมการ (๑๐๐ คะแนน)
รวมคะแนน ทั้งหมด						
	ผลคะแนนรวมจากกรรมการจำนวน ๑๐๐ คะแนน					
	คะแนนที่ได้คะแนน					
	ลำดับ.....(๑ - ๕)					

กรรมการฯ ลงนาม.....

(.....)

๗. ตารางระยะเวลาดำเนินงาน

ที่	กิจกรรม	ระยะเวลา (พ.ศ. ๒๕๖๘)						หมายเหตุ
		มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	
๑.	กรมฯ ทำหนังสือจัดส่งหลักเกณฑ์ พร้อมแนวทางการดำเนินงาน และการจัดสรรงบประมาณ เพื่อดำเนินโครงการผ่านสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด (ฝ่ายเลขานุการ) (ภายในเดือนมีนาคม ๒๕๖๘)							สวธ.
๒.	การแต่งตั้งคณะกรรมการระดับจังหวัด ดำเนินการให้แล้วเสร็จ ภายในวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๘ หรือตั้งแต่ได้รับหนังสือจากกรมฯ							สวจ.
๓.	คณะกรรมการระดับจังหวัดประกาศเปิดรับสมัครเมนูอาหารระดับ จังหวัด พร้อมกันทั่วประเทศ วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๘							สวจ.
๔.	คณะกรรมการระดับจังหวัดประกาศปิดรับสมัครเมนูอาหารระดับ จังหวัด พร้อมกันทั่วประเทศ วันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๘							สวจ.
๕.	คณะกรรมการระดับจังหวัดดำเนินการประชุมพิจารณาคัดเลือก เมนูอาหารถิ่น ตามหลักเกณฑ์ที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรมกำหนด และ จัดส่งข้อมูลให้กรมฯ จังหวัดละ ๕ เมนู โดยดำเนินการให้แล้วเสร็จ ภายในวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘							สวจ.
๖.	กรมฯ ดำเนินการจัดประชุม เพื่อพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารของทุก จังหวัด จากจำนวน ๕ เมนู ให้เหลือจำนวน ๓ เมนู และจัดทำลิงก์การ โหวตเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด							สวธ.
๗.	กรมฯ ดำเนินการจัดส่งลิงก์การโหวตเมนูอาหารถิ่นให้กับจังหวัด เพื่อประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้ประชาชนในพื้นที่ร่วมโหวต สดุดยอด เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ... ที่หายไป The Lost Taste” ผ่านสื่อท้องถิ่นทุกช่องทางพร้อมกันทั่วประเทศ							สวจ. และ สวธ.
๘.	ทุกจังหวัดดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เชิญชวนประชาชนทั่ว ประเทศร่วมโหวต สดุดยอดเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่ หายไป The Lost Taste” ผ่านสื่อทุกช่องทาง ซึ่งจะดำเนินการให้ แล้วเสร็จภายในเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๘ (การเปิดและปิดโหวตมีระยะเวลา ๑๕ วัน กรมฯ เป็นผู้กำหนด)							สวจ. และ สวธ.
๙.	กรมฯ ประกาศเผยแพร่เมนูอาหารถิ่น “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชู อาหารถิ่น” “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๘ ของ ๗๗ จังหวัด พร้อมกันทั่วประเทศ ภายในเดือนสิงหาคม ๒๕๖๗							สวธ.

๘. สิ่งที่ต้องดำเนินการ และส่งกลับมายังกรมส่งเสริมวัฒนธรรม (เฉพาะเมนูที่ได้รับการคัดเลือกจำนวน ๕ เมนู) ประกอบด้วย

๘.๑ แบบเสนอผลงานเมนูอาหารถิ่นจำนวน ๕ เมนู ของจังหวัด ในรูปแบบ MS Word และ PDF (อย่างละเอียด) โดยใช้ Font TH Sarabun PSK ในการพิมพ์แบบเสนอผลงาน

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

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

๘.๔ ส่งคลิปวิดีโอ นำเสนอเมนูอาหารถิ่นให้น่าสนใจ สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๓๐ วินาที (ผ่าน TIKTOK หรืออื่นๆ)

๙. ช่องทางการส่งผลงาน ภายในวันที่ ๓๑ เดือนพฤษภาคม ๒๕๖๘

ส่งรูปเล่มแบบเสนอผลงาน และ CD/DVD ทางไปรษณีย์ไปยัง กลุ่มสนับสนุนกิจการพิเศษ กองกิจการเครือข่ายทางวัฒนธรรม กรมส่งเสริมวัฒนธรรม เลขที่ ๑๔ ถนนเทียมร่วมมิตร แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐ และ E-mail : thelosttastess3@gmail.com

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

กลุ่ม Facebook อาหารไทยถิ่น Thailand Best Local Food



กลุ่ม Line กลุ่มส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ @สวธ.



QR code_ส่งข้อมูลอาหาร ช่องทาง E-mail : thelosttastess3@gmail.com



ผู้รับผิดชอบโครงการ

กลุ่มสนับสนุนกิจการพิเศษ กองกิจการเครือข่ายทางวัฒนธรรม

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔