



ประกาศกรมส่งเสริมวัฒนธรรม
เรื่อง ผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น
“รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๔

ตามที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ร่วมกับสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ๗๖ จังหวัด และกรุงเทพมหานคร ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๔ ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรม และอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกย่อง พัฒนา รวมถึงการสร้างสรรคให้เป็นเมนูอาหารถิ่นที่มีชื่อเสียงในระดับจังหวัด และเพื่อเป็นการอนุรักษ์ เผยแพร่องค์ความรู้ และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารของประเทศ โดยเปิดรับสมัครและคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นระดับจังหวัด ให้ได้ผลการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นจังหวัดละ ๕ เมนู และให้ผู้ทรงคุณวุฒิและกรรมการฯ จากส่วนกลาง ได้พิจารณาถ้อยแถลงจาก ๕ เมนู ให้เหลือ ๓ เมนู และเปิดให้ประชาชนทั่วไปร่วมโหวตให้เหลือจังหวัดละ ๑ เมนู เพื่อยกย่องให้เป็น ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ของจังหวัด

บัดนี้ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ได้รวบรวมผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๔ เรียบร้อยแล้ว ซึ่งมีรายการเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือก และได้รับผลการโหวตสูงสุดจากประชาชนทั่วประเทศ จำนวน ๒ ประเภท ดังนี้

ประเภทที่ ๑ โล่รางวัล สำหรับเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับผลโหวตสูงสุด ระดับประเทศ จำนวน ๑ รางวัล/เมนู ได้แก่ “เมนูบ๊วยตาก” จังหวัดภูเก็ต

ประเภทที่ ๒ โล่รางวัล พร้อมเกียรติบัตร สำหรับเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับผลโหวตสูงสุด ระดับจังหวัด จำนวน ๗๗ รางวัล/เมนู ได้แก่

๑. เมนูขนมจีนน้ำยาหยวกกล้วยไข่	จังหวัดกำแพงเพชร
๒. เมนูข้าวเหลืองอุบล	จังหวัดเชียงราย
๓. เมนูขนมเปียก (สินหมา)	จังหวัดเชียงใหม่
๔. เมนูผัดเต้าเจี้ยวเมืองตาก	จังหวัดตาก
๕. เมนูแกงเปรอนางเหียว	จังหวัดนครสวรรค์
๖. เมนูลาบปลาหมี่	จังหวัดน่าน
๗. เมนูตำกุ่มเมือง	จังหวัดพะเยา
๘. เมนูแกงเยื่อไผ่ไทรทอง (แกงหยวกกล้วย)	จังหวัดพิจิตร
๙. เมนูปลาตะเพียนต้มเค็ม	จังหวัดพิษณุโลก
๑๐. เมนูน้ำพริกสนามรบ	จังหวัดเพชรบูรณ์
๑๑. เมนูลาบหมเมืองแป้	จังหวัดแพร่
๑๒. เมนูช่างป่องเด็กเบ้ง	จังหวัดแม่ฮ่องสอน
๑๓. เมนูขนมปาดบ่าเก่าพื้นถิ่นเมืองลำปาง	จังหวัดลำปาง
๑๔. เมนูยำผักกาดนา	จังหวัดลำพูน

/๑๕. เมนูนอกหม้อไก่อบ้าน...

๑๕. เมนูนอกหม้อไก่อบ้าน
 ๑๖. เมนูยำกล้วยแช่
 ๑๗. เมนูแกงบอนวังอ้อยหนู
 ๑๘. เมนูลาบไก่โง่นสมุนไพร
 ๑๙. เมนูบั้งหมกปลาข้าว
 ๒๐. เมนูแจ่วหนังเค็มแซบนิ้วครัวไทกวน
 ๒๑. เมนูทอดมันหมูโคราช
 ๒๒. เมนูข้าวหลามโบราณ
 ๒๓. เมนูบักสวาย (ตำไก่โสมมะม่วง)
 ๒๔. เมนูข้าวเม้าทอด
 ๒๕. เมนูหนานแคแม่โขง
 ๒๖. เมนูลาบยโส
 ๒๗. เมนูลาบเทา
 ๒๘. เมนูหมูเมืองเลย
 ๒๙. เมนูขนมบายกริม
 ๓๐. เมนูไก่คำภูพานเมืองสมุนไพร
 ๓๑. เมนูเบ้ามะอ้อม (ตำผักแขยง)
 ๓๒. เมนูยู่ปลาน้ำใจ
 ๓๓. เมนูซูปักแดง
 ๓๔. เมนูยำวุ้นเส้นถั่วเขียวโบราณ
 ๓๕. เมนูหมาน้อยลอยกะทิ
 ๓๖. เมนูลาบหมากจอบ
 ๓๗. เมนูแกงคั่วเห็ดเผาะหมูสามชั้น
 ๓๘. เมนูปลาสร้อยสามสายน้ำแดงเดียว
 ๓๙. เมนูพล่าหัวตาลส้มโอคั่ว
 ๔๐. เมนูข้าวหลามบ๊ะจ่าง
 ๔๑. เมนูกระเช้าสีดา เกาะเกร็ด
 ๔๒. เมนูแกงมะตาด
 ๔๓. เมนูน้ำพริกคั่วมะพร้าวเคี้ยวตัว
 ๔๔. เมนูผักกูด
 ๔๕. เมนูแกงป่าหอยกกล้วยพริกพราน
 ๔๖. เมนูเต้าหู้ดำ
 ๔๗. เมนูปลาลำคินถิ่น
 ๔๘. เมนูขนมจีนน้ำยาปลาหมูจาก
 ๔๙. เมนูข้าวเหนียวหมูหน้าปลาสด
 ๕๐. เมนูปลาช่อนทอดราดน้ำลาบสมุนไพร
 ๕๑. เมนูขนมก้นกระทะ
 ๕๒. เมนูแกงคั่วแห้งสมุนไพรปลากระแหทอง
 ๕๓. เมนูกะละแมมอญโบราณ

จังหวัดสุโขทัย
 จังหวัดอุดรธานี
 จังหวัดกาฬสินธุ์
 จังหวัดขอนแก่น
 จังหวัดชัยภูมิ
 จังหวัดนครพนม
 จังหวัดนครราชสีมา
 จังหวัดบึงกาฬ
 จังหวัดบุรีรัมย์
 จังหวัดมหาสารคาม
 จังหวัดมุกดาหาร
 จังหวัดยโสธร
 จังหวัดร้อยเอ็ด
 จังหวัดเลย
 จังหวัดศรีสะเกษ
 จังหวัดสกลนคร
 จังหวัดสุรินทร์
 จังหวัดหนองคาย
 จังหวัดหนองบัวลำภู
 จังหวัดอำนาจเจริญ
 จังหวัดอุดรธานี
 จังหวัดอุบลราชธานี
 กรุงเทพมหานคร
 จังหวัดกาญจนบุรี
 จังหวัดชัยนาท
 จังหวัดนครปฐม
 จังหวัดนนทบุรี
 จังหวัดปทุมธานี
 จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
 จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
 จังหวัดเพชรบุรี
 จังหวัดราชบุรี
 จังหวัดลพบุรี
 จังหวัดสมุทรสงคราม
 จังหวัดสมุทรสาคร
 จังหวัดสิงห์บุรี
 จังหวัดสุพรรณบุรี
 จังหวัดอ่างทอง
 จังหวัดอุทัยธานี

/๕๔. เมนูหมูข่าระกำจันทน์ (หมูพล่าระกำ)...

๕๔. เมนูหมูขย่ำระกำจันท (หมูพล่าระกำ)	จังหวัดจันทบุรี
๕๕. เมนูแกงคั่วชะครามกุ้งแม่น้ำ	จังหวัดฉะเชิงเทรา
๕๖. เมนูแกงคั่วปลุกสามสิบ	จังหวัดชลบุรี
๕๗. เมนูกระดูกปลาสลิตต้มกะทิใส่ฟัก	จังหวัดตราด
๕๘. เมนูต้มข้าวปลาสลิตใบมะดัน	จังหวัดนครนายก
๕๙. เมนูข้าวต้มมัดคู่ลำพัน	จังหวัดปราจีนบุรี
๖๐. เมนูแกงหัวกระตือรือรยของ	จังหวัดระยอง
๖๑. เมนูกะละแมรมันญสูตรโบราณ	จังหวัดสมุทรปราการ
๖๒. เมนูย่างกบใบมะกอกเผา	จังหวัดสระแก้ว
๖๓. เมนูแกงบุกคางคกหอยหอมบ้านถ้ำน้ำพุ	จังหวัดสระบุรี
๖๔. เมนูข้าวมันหอยกระต๊อบ	จังหวัดกระบี่
๖๕. เมนูทอดมันหัวปลีใส่เนื้อปู	จังหวัดชุมพร
๖๖. เมนูแกงคั่วเครื่อง (ไก่ทั้งตัว)	จังหวัดตรัง
๖๗. เมื่อน้ำพริกลูกประ	จังหวัดนครศรีธรรมราช
๖๘. เมนูข้าวยากหรือหยา (ข้าวคลุกสมุนไพร)	จังหวัดนราธิวาส
๖๙. เมนูปูตุ๋นเกลือ	จังหวัดปัตตานี
๗๐. เมนูห้วยหูลดา (ผัดมันแกวปลาหมึกแห้ง)	จังหวัดพังงา
๗๑. เมื่อน้ำซุบพลก	จังหวัดพัทลุง
๗๒. เมนูบักถั่วบัก	จังหวัดภูเก็ต
๗๓. เมนูมาตุฆาดง	จังหวัดยะลา
๗๔. เมนูถั่วเทียมทั้ง	จังหวัดระนอง
๗๕. เมนูแป้งแดง	จังหวัดสงขลา
๗๖. เมนูแกงปิ้งรสับประรด	จังหวัดสตูล
๗๗. เมนูแกงคั่วปลาเม็งใบส้มแป้นขี้ม้า	จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



(นายสุรพันธ์ เจริญทรัพย์)

รองอธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม

รักษาราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม