



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 ร่วมกับสภาวัฒนธรรมกรุงเทพมหานคร
- ๓.๒ การแต่งตั้งคณะกรรมการระดับจังหวัด
- ๓.๓ คณะกรรมการระดับจังหวัดประกาศเปิด-ปิด รับสมัครเมนูอาหารระดับจังหวัด พร้อมกันทั้งประเทศ
- 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 : thelosttastessm@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 หาดูได้เฉพาะถิ่น ไม่ได้มีการบริโภคอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เพราะเป็นอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญา ความผูกพัน ในวิถีชีวิตและนำ วัตถุดิบพื้นถิ่นมาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบภายใต้ความหลากหลายทางวัฒนธรรมและความหลากหลายทางชีวภาพเป็นอาหารที่มีคุณค่า เป็นแบบอย่างที่เราควรเชิดชูให้อยู่คู่กับท้องถิ่น ทำให้เกิดการรักษา และฟื้นฟู พัฒนาไปสู่ เมนูอาหารถิ่นที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจของชุมชน ทำให้เกิดการอนุรักษ์และสืบสานให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรมของจังหวัด

ที่มา: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

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

“แกง” มีส่วนประกอบหลักเป็น พริก ผัก และเนื้อสัตว์ มีรสชาติเผ็ดในน้ำซุบ เช่น ต้มยำแกงส้ม

“ผัด” จะใช้เป็นเนื้อสัตว์ ผักปรุงรสด้วยเครื่องปรุงผัดในกระทะด้วยน้ำมันเล็กน้อย

“ยำ” จะมีรสชาติหวานหรือเปรี้ยว ลักษณะคล้ายสลัดของต่างประเทศ เช่น ยำถั่วพู

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

“เครื่องจิ้ม” รับประทานกับผัก มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น น้ำพริกเผา ปลาร้าหลน

ที่มา: เจตนา อินะรัตน์ และวรรณกร พลพิชัย, *อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ* ของชาวบ้านย่านเมืองเก่า อำเภอสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี, รายงานการวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“อาหารหวาน” มีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากปรุงด้วยกะทิ น้ำตาล และแบ่งเป็นหลัก เช่น ก๋วยเตี๋ยวชานมเป๊กปูณ ชนมใส่ไส้ (สอด้ไส้) ชนมเหนียว เป็นต้น ที่มา: *สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน*

ความหมายเพิ่มเติม “ของหวาน” เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่รับประทานได้ทุกโอกาส ไม่ว่าจะเป็นหลังมื้ออาหารหลัก ระหว่างมื้อ หรือแม้แต่ในเทศกาลงานสำคัญ โดยทั่วไปชื่อของหวานมักเรียกตามส่วนประกอบสำคัญหรือรูปลักษณ์ภายนอก เช่น ฝอยทอง ชนมฝักบัว ชนมกง ข้าวเหนียวแก้ว เป็นต้น

ที่มา : สำนักงานราชบัณฑิตยสภา

“อาหารว่าง” หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่าอาหารประจำมื้ออาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอคำ หยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทาน หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้ได้อย่างหนึ่ง เช่น หมูสักร่าง กระทงทอง ช่อม่วง ชนมจับนกไทย เมี่ยงกลีบบัว เป็นต้น

ที่มา : อุบล ศิวัณต์. (๒๕๔๙). *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

๗. สิ่งที่ต้องดำเนินการ และส่งกลับมายังสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดระยองเพื่อใช้ประกอบการพิจารณา ประกอบด้วย

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

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

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

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

๘. ช่องทางการส่งแบบเสนอรายการอาหาร ภายในวันที่ ๓๐ เดือนพฤษภาคม ๒๕๖๔

ส่งแบบเสนอรายการอาหาร และ CD/DVD ทางไปรษณีย์ไปยัง สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดระยอง ศาลากลางจังหวัดระยอง ชั้น ๔ ตำบลเนินพระ อำเภอเมืองระยอง จังหวัดระยอง ๒๑๑๕๐
โทรศัพท์ ๐ ๓๘๖๙๔ ๑๕๓-๔ โทรสาร ๐ ๓๘๖๙๔ ๑๕๔

กลุ่ม Line “๑ จังหวัด ๑ เมนู”

