



ประกาศคณะกรรมการการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด
โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย
(Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
เรื่อง กิจกรรมการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดก
ทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste”
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

ด้วยจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ได้รับแจ้งจากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ว่าได้จัดทำกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกระดับ พัฒนา สร้างสรรค์เป็นอาหารถิ่นของจังหวัด และเพื่อเป็นการอนุรักษ์ เผยแพร่ องค์ความรู้และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารของประเทศ ตลอดจนนำเสนอเมนูอาหารที่สร้างสรรค์จากอาหารพื้นบ้านเพิ่มมูลค่าของอาหารต่อยอดวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพรจากชุมชน ให้สามารถนำเสนอในมิติความแตกต่างแปลกใหม่และเป็นสากล ตลอดจนปลูกฝังค่านิยมการรับประทานอาหารที่ปรุงจากอาหารพื้นบ้าน แก่เยาวชนรุ่นใหม่สืบต่อไป จึงประกาศเปิดรับสมัครการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๑. คุณสมบัติของเมนู

๑.๑ เป็นเมนูอาหารไทย อาหารท้องถิ่น หรืออาหารพื้นบ้าน

๑.๒ เป็นอาหารคาว อาหารหวาน หรืออาหารว่าง

๑.๓ เป็นเมนูอาหารที่สูญหายแล้ว หรือใกล้จะสูญหาย หรือกำลังจะเลือนหายจากความทรงจำ

๒. คำนิยาม

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้แนวคิด การส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ซึ่งเป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย หากท่านได้เฉพาะถิ่น ไม่ได้มีการบริโภคอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เพราะเป็นอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญา ความผูกพัน ในวิถีชีวิต และนำวัตถุดิบพื้นถิ่นมาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบภายใต้ความหลากหลายทางวัฒนธรรม และความหลากหลายทางชีวภาพเป็นอาหารที่มีคุณค่า เป็นแบบอย่างที่ดีควรเชิดชูให้อยู่คู่กับท้องถิ่น ทำให้เกิดการรักษา และฟื้นฟู พัฒนาไปสู่เมนูอาหารถิ่นที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจของชุมชน ทำให้เกิดการอนุรักษ์ และสืบสานให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของจังหวัด ที่มา: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม
“อาหารคาว” หมายถึง อาหารหลักประจำมื้อของคนไทยที่นิยมรับประทานกันตอนเช้า กลางวัน และตอนเย็น ซึ่งจะมีเอกลักษณ์โดดเด่นไม่เหมือนใคร ประกอบด้วย รสชาติ หวาน เปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวาน ตามปกติ อาหารคาวสามารถแบ่งเป็นประเภท ได้แก่

“แกง” มีส่วนประกอบหลักเป็น พริก ผัก และเนื้อสัตว์ มีรสชาติเผ็ดในน้ำซุบ เช่น ต้มยำ แกงส้ม

“ผัด” จะใช้เป็นเนื้อสัตว์ ผัก ปรงรสด้วยเครื่องปรุงผัดในกระทะด้วยน้ำมันเล็กน้อย

“ยำ” จะมีรสชาติหวานหรือเปรี้ยว ลักษณะคล้ายสลัดของต่างประเทศ เช่น ยำถั่วพู

/ทอด...

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

“เครื่องจิ้ม” ใช้รับประทานกับผัก มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น น้ำพริกเผา ปลาร้าหลน

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

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

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

ที่มา : สำนักงานราชบัณฑิตยสภา

“อาหารว่าง” หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบา ๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่า อาหารประจำมื้อ อาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งหวานและขม หรือเป็นอาหารชิ้นเล็ก ๆ ขนาดพอคำ หยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามมารับประทาน หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้อย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น หมูโสร่ง กระทงทอง ช่อม่วง ขนมจีบนกไทย เมี่ยงกลีบบัว เป็นต้น

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

๓. รายละเอียดการสมัครเข้ารับการคัดเลือก

๓.๑ กรอกแบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ในรูปแบบ MS Word และ PDF (อย่างละเอียด) 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 นำเสนอเมนูอาหารถิ่นให้น่าสนใจ สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๓๐ วินาที (ผ่าน TIKTOK ถ้ามี)

๓.๕ ผู้ที่สมัครจะต้องเป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้

๓.๕ กำหนดส่งแบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก ตั้งแต่วันที่ ๑ ถึงวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๘ เวลา ๑๖.๓๐ น. ได้ที่สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพระนครศรีอยุธยา อาคาร ๑ ชั้น ๔ ศาลากลางจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

๓.๖ คาวนโหลดแบบเสนอรายการอาหารตาม QR Code ด้านล่าง



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

๔.๑ เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัดการคัดเลือก เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ประกอบด้วย ๕ ด้าน รวม ๑๐๐ คะแนน ดังนี้

๑) ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา ๓๐ คะแนน

- เป็นเมนูที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นหรือวิถีชีวิตที่มีสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นที่สอดคล้องกับลักษณะของมรดก

๒) ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย ๓๐ คะแนน

- เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น
- เป็นเมนูที่ใกล้สูญหายหรือหายาก ควรได้รับการสืบทอดและจัดทำข้อมูลและตำราหรือได้รับการเผยแพร่

๓) ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม ๑๕ คะแนน

- เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่

๔) ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ๑๕ คะแนน

- เมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร
- การส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากล ในการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

๕) ด้านโภชนาการ ๑๐ คะแนน

- เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และมีสรรพคุณจากเครื่องสมุนไพรช่วยบำรุงร่างกาย ช่วยป้องกันและบรรเทาจากโรคภัยต่าง ๆ และมีส่วนผสมหรือเครื่องปรุงที่ถูกต้องหลักโภชนาการ

๔.๒ คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน ๕ เมนูตามหลักเกณฑ์ที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรมกำหนด

/๔.๓ กรมส่งเสริม...

๔.๓ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม พิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารของจังหวัด จาก ๕ เมนู ให้เหลือ ๓ เมนู และจัดทำลิงก์สำหรับการโหวตเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด และจัดส่งลิงก์ ให้จังหวัด เพื่อให้ประชาชนและคนที่สนใจ มีส่วนร่วมในการโหวต พร้อมกันทั่วประเทศ

๔.๔ คณะกรรมการประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้ประชาชนในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ร่วมโหวต สุดยอดเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

๕. การประกาศผล

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ประกาศผลการคัดเลือก “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ พร้อมกันทั่วประเทศ ภายในเดือนสิงหาคม ๒๕๖๗ และทาง Facebook ของสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๘



(นายนิวัฒน์ รุ่งสาคร)

ผู้ว่าราชการจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ประธานกรรมการการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด

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