



คำชี้แจง

แนวทางและหลักเกณฑ์การคัดเลือกกิจกรรม

ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙
โดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

๑. คุณสมบัติของเมนู

- ๑.๑ เป็นเมนูอาหารไทย อาหารท้องถิ่น หรืออาหารพื้นบ้าน
- ๑.๒ เป็นอาหารคาว อาหารหวาน หรืออาหารว่าง
- ๑.๓ เป็นเมนูอาหารใกล้สูญหาย หรือ เมนูที่กำลังจะเลือนหายจากความทรงจำ

๒. พื้นที่การคัดเลือก

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

๓. คำนิยาม

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้แนวคิด การส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ซึ่งเป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย หากขาดได้เฉพาะถิ่น ไม่ได้มีการบริโภคอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เพราะเป็นอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญา ความผูกพัน ในวิถีชีวิตและนำวัตถุดิบพื้นถิ่นมาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบภายใต้ความหลากหลายทางวัฒนธรรมและความหลากหลายทางชีวภาพเป็นอาหารที่มีคุณค่า เป็นแบบอย่างที่ดีควรเชิดชูให้อยู่คู่กับท้องถิ่น ทำให้เกิดการรักษา และฟื้นฟู พัฒนาไปสู่เมนูอาหารถิ่นที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจของชุมชน ทำให้เกิดการอนุรักษ์และสืบสานให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของจังหวัด

ที่มา: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

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

- “แกง” มีส่วนประกอบหลักเป็น พริก ผัก และเนื้อสัตว์ มีรสชาติเผ็ดในน้ำซุ๊ป เช่น ต้มยำแกงส้ม
- “ผัด” จะใช้เป็นเนื้อสัตว์ ผัก ปรงรสด้วยเครื่องปรุงผัดในกระทะด้วยน้ำมันเล็กน้อย
- “ยำ” จะมีรสชาติดหวานหรือเปรี้ยว ลักษณะคล้ายสลัดของต่างประเทศ เช่น ยำถั่วพู
- “ทอด ย่าง เผา หรือปิ้ง” มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบหลัก โดยการทำให้สุกด้วยความร้อน เช่น ไก่ย่าง หมูทอด ปลาเผา เป็นต้น
- “เครื่องจิ้ม” ใช้รับประทานกับผัก มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น น้ำพริกเผา ปลาจิ้มสุก

ที่มา: เจตนา อินยะรัตน์ และวรรณกร พลพิชัย, อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ

ของชาวบ้านย่านเมืองเก่า อำเภอสีกา จังหวัดตรัง, รายงานการวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

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

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

ที่มา: สำนักงานราชบัณฑิตยสภา

“อาหารว่าง” หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่าอาหารประจำมื้ออาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอคำหยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทาน หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้ได้อย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น หมูโสร่ง กระพวงทอง ซ่อม่วง ขนมจิ้นเนกไทย เมี่ยงกลีบบัว เป็นต้น

ที่มา: อุดม ติสสวัสดิ์. (๒๕๔๙). อาหารว่าง. กรุงเทพฯ: เพชรการเรือน.)

๔. หลักเกณฑ์การคัดเลือกกิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ประกอบด้วย ๕ ด้าน ดังนี้

๑. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา

- เป็นเมนูที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นหรือวิถีชีวิตที่มีสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและภูมิปัญญา ที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ที่สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญา

๒. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

- เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

๓. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

- ๓.๑ เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่
- ๓.๒ เป็นเมนูที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษารูปร่างทรัพยากรอาหาร ที่เป็นระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

๔. ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร

- ๔.๑ เป็นเมนูอาหารที่มีสารอาหารตามหลักโภชนาการ ๕ หมู่
- ๔.๒ เป็นเมนูอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ และมีสรรพคุณสมุนไพร
- ๔.๓ เป็นเมนูอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัย

๕. ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- ๕.๑ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน
- ๕.๒ ส่งเสริมให้เป็นระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ (Learning Ecosystem) สู่การอนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญา พื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้าน ไม่ให้สูญหายผ่านการบันทึกและถ่ายทอด
- ๕.๓ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- ๕.๔ เป็นเมนูที่มีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการได้

๕. แบบประเมินการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๕.๑ เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัดการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ประกอบด้วย ๕ ด้าน จำนวน ๑๐๐ คะแนน ดังนี้

๕.๑.๑ ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา	๓๐	คะแนน
๕.๑.๒ ด้านความเสี่ยงต่อภาวสูญหาย	๓๐	คะแนน
๕.๑.๓ ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม	๑๕	คะแนน
๕.๑.๔ ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร	๑๕	คะแนน
๕.๑.๕ ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์	๑๐	คะแนน
	รวม ๑๐๐	คะแนน

๕.๒ วิธีการให้คะแนน

๕.๒.๑ เกณฑ์การประเมิน จำนวน ๕ ด้าน รวม ๑๐๐ คะแนน

๕.๒.๒ การนับคะแนนจะเป็นผลรวมของการให้คะแนนในแต่ละหัวข้อ รายละเอียดดังนี้

ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา

จำนวน ๓๐ คะแนน

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

ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

จำนวน ๓๐ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๓๐ คะแนน	ค่าคะแนน			หมายเหตุ (แหล่งข้อมูลสนับสนุนการประเมินสำหรับการพิจารณาคัดเลือก)
		๑๐	๑๐	๑๐	
๒.	ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย - เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอดเป็นรากเหง้าของท้องถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดต่อรุ่นสู่รุ่น	- เป็นเมนูอาหารดั้งเดิมของพื้นที่ - เป็นเมนูอาหารเก่าแก่ คนรุ่นใหม่ไม่รู้จัก	- เป็นเมนูอาหารที่ไม่ค่อยมีร้านอาหารในพื้นที่ผลิตหรือจำหน่าย - วัตถุดิบที่ใกล้สูญหาย	- ไม่ได้รับความนิยม - ไม่มีผู้สืบทอด	- เป็นเมนูที่สูญหายแล้วและต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วนหรือใกล้สูญหายหา รับประทานยาก ควรได้รับการสืบทอดและจัดทำข้อมูลและตำราหรือได้รับการเผยแพร่
	คะแนน				
	รวมคะแนน				

ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

จำนวน ๑๕ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๕ คะแนน	ค่าคะแนน		หมายเหตุ (แหล่งข้อมูลสนับสนุนการประเมินสำหรับการพิจารณาคัดเลือก)
		๑๐	๕	
๓.	ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม - เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ - เป็นเมนูที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาฐานทรัพยากรอาหาร ที่เป็นระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่	เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่	เป็นเมนูที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาฐานทรัพยากรอาหาร ที่เป็นระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่	- เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่
	คะแนน			
	รวมคะแนน			

ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร

จำนวน ๑๕ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๕ คะแนน	ค่าคะแนน	หมายเหตุ
๔.	ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร - เป็นเมนูอาหารที่มีสารอาหารตามหลักโภชนาการ ๕ หมู่ - เป็นเมนูอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ และมีสรรพคุณสมุนไพร - เป็นเมนูอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัย	๑๕	
	คะแนน		
	รวมคะแนน		

ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

จำนวน ๑๐ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๐ คะแนน	ค่าคะแนน	หมายเหตุ
๕.	ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ - เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน - มีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการได้ - ส่งเสริมให้เป็นระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ (Learning Ecosystem) สู่การอนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้าน ไม่ให้สูญหายผ่านการบันทึกและถ่ายทอด - เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย	๑๐	
	คะแนน		
	รวมคะแนน		

ตารางรวบรวมคะแนน

ชื่อเมนู.....จังหวัด.....

	ด้านอัตลักษณ์ และภูมิปัญญา (๓๐ คะแนน)	ด้านความเสี่ยง ต่อการสูญหาย (๓๐ คะแนน)	ด้านวัตถุดิบ ท้องถิ่นและ สิ่งแวดล้อม (๑๕ คะแนน)	ด้านโภชนาการ และสรรพคุณ สมุนไพร (๑๕ คะแนน)	ด้านการต่อยอด เพิ่มมูลค่า ทางเศรษฐกิจ สร้างสรรค์ (๑๐ คะแนน)	รวมคะแนน จากกรรมการ (๑๐๐ คะแนน)
รวมคะแนน ทั้งหมด						
ผลคะแนนรวมจากกรรมการจำนวน ๑๐๐ คะแนน						
คะแนนที่ได้คะแนน						
ลำดับ.....(๑ - ๕)						

ลงนาม.....

(.....)

ประธานคณะกรรมการ

๖. แนวทางการพิจารณาคัดเลือกและระยะเวลาดำเนินงาน

ลำดับ	การดำเนินงาน	วันเดือนปี
๑.	การแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิและกรรมการโครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ (คำสั่งกรมส่งเสริมวัฒนธรรม ๘๓๔/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๘)	๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๘
๒.	สวธ. ประชุมผู้ทรงคุณวุฒิและกรรมการโครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๙	๑๔ มกราคม ๒๕๖๙
๓.	สวธ. ประสานงานเครือข่าย จัดส่งหลักเกณฑ์ พร้อมแนวทางการดำเนินงาน และการจัดสรรงบประมาณ เพื่อดำเนินโครงการผ่านสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด (ฝ่ายเลขาฯ) ตามหลักเกณฑ์ที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรมกำหนด	มกราคม ๒๕๖๙
๔.	สำนักงานวัฒนธรรมแต่งตั้งและประชุมเตรียมความพร้อมของคณะกรรมการระดับจังหวัด	ภายในวันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๖๙
๕.	สวธ. ร่วมกับสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ประกาศ “เปิดรับสมัคร” เมนูอาหารระดับจังหวัด พร้อมกันทั่วประเทศ	๑๕ มีนาคม ๒๕๖๙
๖.	สวธ. ร่วมกับสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ประกาศ “ปิดรับสมัคร” เมนูอาหารระดับจังหวัด พร้อมกันทั่วประเทศ	๓๐ เมษายน ๒๕๖๙
๗.	สำนักงานวัฒนธรรมประชุมพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารถิ่น ตามหลักเกณฑ์ที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรมกำหนด และจัดส่งข้อมูลให้กรมฯ จังหวัดๆ ละ ๕ เมนู	ภายในเดือน พฤษภาคม ๒๕๖๙
๘.	สวธ. จัดประชุมคณะกรรมการและผู้ทรงคุณวุฒิ ครั้งที่ ๒/๒๕๖๙ เพื่อพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารของทุกจังหวัด จากจำนวน ๕ เมนู ให้เหลือจำนวน ๓ เมนู และจัดทำลิงก์การโหวตข้อมูลเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด พร้อมจัดส่งลิงก์ให้จังหวัดประชาสัมพันธ์ เพื่อให้ประชาชน มีส่วนร่วมกันในการโหวต พร้อมกันทั่วประเทศ	ภายในเดือน มิถุนายน ๒๕๖๙
๙.	การเปิดและปิดโหวต มีระยะเวลา ๑๕ วัน กรมฯ เป็นผู้กำหนด	ภายในเดือน กรกฎาคม ๒๕๖๙
๑๐.	ประกาศเผยแพร่ผลการโหวตเมนูอาหารถิ่น ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๙ พร้อมกันทั่วประเทศ	ภายในเดือน สิงหาคม ๒๕๖๙
๑๑.	การจัดกิจกรรมเทศกาลมรดกอาหารถิ่น หากินยาก ประจำปี ๒๕๖๙	สิงหาคม/ กันยายน ๒๕๖๙

หมายเหตุ แนวทางการพิจารณาคัดเลือกและระยะเวลาดำเนินงาน สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

๖. แนวทางการพิจารณาคัดเลือกและระยะเวลาดำเนินงาน

ลำดับ	การดำเนินงาน	วันเดือนปี
๑.	การแต่งตั้งผู้ทรงคุณวุฒิและกรรมการโครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สุ่มรถทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ (คำสั่งกรมส่งเสริมวัฒนธรรม ๘๓๔/๒๕๖๘ ลงวันที่ ๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๘)	๑๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๘
๒.	สวธ. ประชุมผู้ทรงคุณวุฒิและกรรมการโครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สุ่มรถทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ครั้งที่ ๑/๒๕๖๙	๑๔ มกราคม ๒๕๖๙
๓.	สวธ. ประสานงานเครือข่าย จัดส่งหลักเกณฑ์ พร้อมแนวทางการดำเนินงาน และการจัดสรรงบประมาณ เพื่อดำเนินโครงการผ่านสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด (ฝ่ายเลขาฯ) ตามหลักเกณฑ์ที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรมกำหนด	มกราคม ๒๕๖๙
๔.	สำนักงานวัฒนธรรมแต่งตั้งและประชุมเตรียมความพร้อมของคณะกรรมการระดับจังหวัด	ภายในวันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๖๙
๕.	สวธ. ร่วมกับสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ประกาศ “เปิดรับสมัคร” เมนูอาหารระดับจังหวัด พร้อมกันทั่วประเทศ	๑๕ มีนาคม ๒๕๖๙
๖.	สวธ. ร่วมกับสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ประกาศ “ปิดรับสมัคร” เมนูอาหารระดับจังหวัด พร้อมกันทั่วประเทศ	๓๐ เมษายน ๒๕๖๙
๗.	สำนักงานวัฒนธรรมประชุมพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารถิ่น ตามหลักเกณฑ์ที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรมกำหนด และจัดส่งข้อมูลให้กรมฯ จังหวัดฯ ละ ๕ เมนู	ภายในเดือน พฤษภาคม ๒๕๖๙
๘.	สวธ. จัดประชุมคณะกรรมการและผู้ทรงคุณวุฒิฯ ครั้งที่ ๒/๒๕๖๙ เพื่อพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารของทุกจังหวัด จากจำนวน ๕ เมนู ให้เหลือจำนวน ๓ เมนู และจัดทำลิงก์การโหวตข้อมูลเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด พร้อมจัดส่งลิงก์ให้จังหวัดประชาสัมพันธ์ เพื่อให้ประชาชน มีส่วนร่วมกันในการโหวต พร้อมกันทั่วประเทศ	ภายในเดือน มิถุนายน ๒๕๖๙
๙.	การเปิดและปิดโหวต มีระยะเวลา ๑๕ วัน กรมฯ เป็นผู้กำหนด	ภายในเดือน กรกฎาคม ๒๕๖๙
๑๐.	ประกาศเผยแพร่ผลการโหวตเมนูอาหารถิ่น ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๙ พร้อมกันทั่วประเทศ	ภายในเดือน สิงหาคม ๒๕๖๙
๑๑.	การจัดกิจกรรมเทศกาลมหรหรรษาอาหารถิ่น หากินยาก ประจำปี ๒๕๖๙	สิงหาคม/ กันยายน ๒๕๖๙

หมายเหตุ แนวทางการพิจารณาคัดเลือกและระยะเวลาดำเนินงาน สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....จังหวัด.....

ประเภท อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

ประจำ เทศกาล ฤดูกาล อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ผู้ให้ข้อมูลเมนูอาหาร.....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (แจ้งได้มากกว่า ๑ ร้าน) ***จำเป็นต้องมี

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)

สถานที่ตั้ง.....

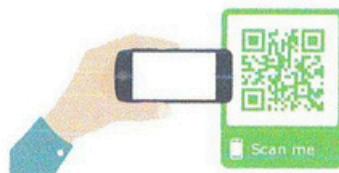
เลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา

บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือ วิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรม และมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

.....
.....

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

.....
.....

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

.....
.....

/๓. ด้าน...

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย (ตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)

- เป็นเมนูอาหารดั้งเดิมของพื้นที่
- เป็นเมนูอาหารเก่าแก่ คนรุ่นใหม่ไม่รู้จัก
- เป็นเมนูอาหารที่ไม่ค่อยมีร้านอาหารในพื้นที่ผลิตหรือจำหน่าย
- วัตถุดิบที่ใกล้สูญหาย ได้แก่
- ไม่ได้รับความนิยม เพราะ
- ไม่มีผู้สืบทอด
- อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรม ภูมิปัญญาและระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ/ อัตลักษณ์ที่โดดเด่น	ที่มา
๑.			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่
๒.			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่
๓.			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่
๔.			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่
๕.			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่

- เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาฐานทรัพยากรอาหาร ที่เป็นระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในพื้นที่
- อื่นๆ (ระบุ)

/๕. ด้าน...

๕. ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร

๕.๑ เป็นเมนูอาหารที่มีสารอาหารตามหลักโภชนาการ ๕ หมู่

- โปรตีน (Protein)
- คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate)
- แร่ธาตุ/เกลือแร่ (Minerals)
- วิตามิน (Vitamins)
- ไขมัน (Fats)

๕.๒ เป็นเมนูอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ และมีสรรพคุณสมุนไพร

- ต้านอนุมูลอิสระสูง บำรุงผิว เสริมภูมิคุ้มกัน ป้องกันหวัด-แพ้และขี้บวม
- กระตุ้นการเผาผลาญไขมัน และช่วยให้ร่างกายดูดซึมสารอาหารอื่นได้ดีขึ้น
- บำรุงหัวใจ ลดอาการอ่อนเพลีย ช่วยให้ร่างกายสดชื่น
- ช่วยในการไหลเวียนของโลหิต บำรุงสายตา และช่วยให้ผ่อนคลาย
- บำรุงสมอง เพิ่มความจำ ลดความเครียด และช่วยให้หลับสบายเร็ว
- อื่นๆ เพิ่มเติม

- ๑)
- ๒)
- ๓)
- ๔)
- ๕)

๕.๓ เป็นเมนูอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัย

- กระบวนการปรุงและแหล่งที่มาของวัตถุดิบสะอาดและปลอดภัย

๖. ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน
- ส่งเสริมให้เป็นระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ (Learning Ecosystem) สู่การอนุรักษ์ สืบทอด ภูมิปัญญาพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้าน ไม่ให้สูญหายผ่านการบันทึกและถ่ายทอด
- เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- สามารถวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการได้
- อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่ายวัตถุดิบ เครื่องปรุง ขั้นตอนการทำ และภาพอาหารที่ปรุงเสร็จเรียบร้อย อยู่ในภาชนะตกแต่งสวยงาม ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ถึงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
(.....)
ตำแหน่ง.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หมายเหตุ:

- สิ่งที่ต้องดำเนินการ และส่งกลับมายังกรมส่งเสริมวัฒนธรรมเพื่อใช้ประกอบการพิจารณา ประกอบด้วย
 - ๑.๑ แยกเสนอผลงานในรูปแบบ MS Word และ PDF (คล้ายละเอียด) 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 ขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบ และวิธีการปรุงอาหาร/ ผู้ปรุงอาหาร ที่ครบและถูกต้องสมบูรณ์ สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์
 - ๑.๔ ส่งคลิปวิดีโอ นำเสนอเมนูอาหารถิ่นที่น่าสนใจ สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๓๐ วินาที (ผ่าน TIKTOK ถ้ามี)

/๒. ช่องทาง...

๒. ช่องทางการส่งผลงาน /สามารถส่งได้ตั้งแต่บัดนี้ จนถึงวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙

๒.๑ ส่งข้อมูลทั้งหมดที่ส่งสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนั้น ๆ หรือ ช่องทางอื่น ๆ ตามที่สำนักงานวัฒนธรรม นั้น ๆ กำหนด

๒.๒ ส่งรูปเล่มแบบเสนอผลงาน และ CD/DVD ทางไปรษณีย์ไปยัง กลุ่มสนับสนุนกิจการพิเศษ กองกิจการเครือข่ายทางวัฒนธรรม กรมส่งเสริมวัฒนธรรม เลขที่ ๑๔ ถนนเทียมร่วมมิตร แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๖

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ กลุ่ม Facebook อาหารไทยถิ่น Thailand Best Local Food

โทรศัพท์. ๐๒ ๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๙, ๑๔๑๔ FAX: ๐๒ ๒๔๕ ๒๙๕๘

ผู้ประสานงานโครงการ กลุ่มสนับสนุนกิจการพิเศษ กองกิจการเครือข่ายทางวัฒนธรรม

โทรศัพท์. ๐๒-๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๔, ๑๔๑๙

