

แนวทางและหลักเกณฑ์การคัดเลือกกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรม

และอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food)

“รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖

๑. คุณสมบัติของเมนู

๑.๑ เป็นเมนูอาหารไทย อาหารท้องถิ่นหรืออาหารพื้นบ้าน

๑.๒ เป็นอาหารคาวอาหารหวานหรืออาหารว่าง

๑.๓ เป็นเมนูอาหารใกล้สูญหายหรือสูญหายแล้ว

๒. พื้นที่การคัดเลือก

๒.๑ ส่วนภูมิภาค จำนวน ๗๖ จังหวัด

๒.๒ ส่วนกลางกรุงเทพมหานคร จำนวน ๑ จังหวัด

๓. แนวทางการพิจารณาคัดเลือก

๓.๑ กรมส่งเสริมวัฒนธรรมจัด ส่งแนวทางพร้อมหลักเกณฑ์ในการคัดเลือกฯ

๓.๑.๑ ส่วนภูมิภาค จำนวน ๗๖ จังหวัด โดยนายกเหล่ากาชาดจังหวัดเป็นประธาน และมอบหมายสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดเป็นฝ่ายเลขานุการ

๓.๑.๒ ส่วนกลาง กรุงเทพมหานคร กรมส่งเสริมวัฒนธรรมดำเนินการร่วมกับสภาวัฒนธรรมกรุงเทพมหานคร

๓.๒ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ร่วมกับสภาวัฒนธรรมจังหวัด/กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ร่วมกับสภาวัฒนธรรมกรุงเทพมหานครดำเนินการคัดเลือกเมนูอาหารประจำจังหวัดฯ ละ ๓ เมนู ตามหลักเกณฑ์ที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรมกำหนด

๓.๓ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด/สภาวัฒนธรรมกรุงเทพมหานคร จัดส่งผลการคัดเลือกฯ จังหวัดละ ๓ เมนู ให้แก่กลุ่มส่งเสริมเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ทางวัฒนธรรม กองกิจการเครือข่ายทางวัฒนธรรม กรมส่งเสริมวัฒนธรรม เลขที่ ๑๔ ถนนเทียมร่วมมิตร แขวงห้วยขวางเขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐ โทร ๐ ๒๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๒๔หรือ ๑๔๑๗

๓.๔ กรมส่งเสริมวัฒนธรรมดำเนินการจัดประชุมเพื่อพิจารณาคัดเลือก “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

๓.๕ กรมส่งเสริมวัฒนธรรมประกาศผลการคัดเลือก “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖

๔. รางวัลที่ได้รับ

- โล่รางวัล พร้อมเกียรติบัตรจากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรมจำนวน ๗๗ รางวัล

๕. นิยามศัพท์

อาหารไทยแบ่งออกเป็น ๒ ชนิด คือ อาหารคาว และอาหารหวาน นอกจากนี้ยังมีอาหารว่าง ซึ่งเป็นอาหารคาวก็ได้ หรืออาหารหวานก็ได้ ไว้รับประทานระหว่างแต่ละมื้อ (สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนเล่มที่ ๑๓),

อาหารท้องถิ่นหรืออาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่ประชาชนบริโภคอยู่ในชีวิตประจำวันและบริโภคในโอกาสต่างๆ โดยอาศัยเครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่างๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่ด้วยการเก็บของป่าการล่าสัตว์ การจับสัตว์น้ำ และจากการผลิตขึ้นมาเอง เช่น การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยน โดยมีกรรมวิธีทำเป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่เป็นเฉพาะถิ่นแตกต่างกันไป (อำไพ พุดิวรพงศ์กุล, ๒๕๕๑) อาจเป็นอาหารที่ใกล้สูญหายหรือสูญอยู่แล้วก็ได้

๖. หลักเกณฑ์การคัดเลือกกิจกรรม

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖

เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ในการคัดเลือกกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖

๖.๑ ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร และการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ๒๐ คะแนน

มีการใช้วัตถุดิบหรือเครื่องปรุงที่มีในท้องถิ่น ที่สามารถบ่งบอกถึงลักษณะภูมิภาคทางธรรมชาติที่ผลิตได้ในพื้นที่ และมีส่วนช่วยดูแลรักษาฐานทรัพยากรอาหารในการส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม ตลอดจนระบบนิเวศซึ่งเป็นแหล่งที่มาของวัตถุดิบ

๖.๒ ด้านวิธีการปรุง/เคลือบ/ประวัติตามความเป็นมา ๒๐ คะแนน

มีการบรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิตที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ที่สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๖.๓ ด้านสุขภาพ/โภชนาการ/สมุนไพร ๒๐ คะแนน

เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และมีสรรพคุณจากเครื่องสมุนไพรช่วยบำรุงร่างกาย ช่วยป้องกันและบรรเทาโรคภัยต่างๆและมีส่วนผสมหรือเครื่องปรุงที่ถูกหลักโภชนาการ ให้สารอาหารครบ ๕ หมู่

๖.๔ ด้านการสืบสานและถ่ายทอด ๒๐ คะแนน

เป็นเมนูที่ใกล้สูญหายหรือหายาก ควรได้รับการสืบทอดและจัดทำข้อมูลและตำราหรือได้รับการเผยแพร่

๖.๕ ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ๒๐ คะแนน

มีการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ สร้างสรรค์ให้เป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหาร ในการพัฒนาเป็นอาหารเอกลักษณ์ท้องถิ่น หรือพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนด้านคหกรรมอาหารของไทย ที่จะสามารถนำไปพัฒนาต่อยอด เพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลได้

รวม ๑๐๐ คะแนน



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือกกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ชื่อเมนู.....จังหวัด.....

คำชี้แจง : แบบเสนอนี้เป็นส่วนหนึ่งของ “กิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” โดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกย่อง พัฒนา สร้างสรรค์เป็นอาหารประจำจังหวัด

คำนิยาม : อาหารไทย แบ่งออกเป็น ๒ ชนิด คือ อาหารคาว และอาหารหวาน นอกจากนี้ยังมีอาหารว่าง ซึ่งเป็นอาหารคาวก็ได้ หรืออาหารหวานก็ได้ ได้รับความหมายระหว่างแต่ละมือ (สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ ๑๓) ,อาหารท้องถิ่นหรืออาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่ประชาชนบริโภคอยู่ในชีวิตประจำวัน และบริโภคในโอกาสต่าง ๆ โดยอาศัยเครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่างๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่ด้วยการเก็บของป่า การล่าสัตว์ การจับสัตว์น้ำ และจากการผลิตขึ้นมาเอง เช่น การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยน โดยมีกรรมวิธีทำเป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่เป็นเฉพาะถิ่นแตกต่างกันไป (อ่ำไพ พงศัตถวิทยา, ๒๕๕๑) อาจเป็นอาหารที่ใกล้สูญหายหรือสูญแล้วก็ได้

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร หรือชื่อเรียกเฉพาะ.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง ☐ อื่นๆ (ระบุ).....

(เลือกเพียง ๑ รายการ)

๑.๒ ช่วงเวลาการผลิต

☐ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ).....

(เลือกเพียง ๑ รายการ)

๑.๓ ผู้ให้ข้อมูล (ชุมชน/หมู่บ้าน/ร้านค้า).....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....อีเมล.....

๒. วัตถุดิบและเครื่องปรุง

☐ มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น (โปรดระบุจำนวน,ปริมาณ,สารอาหารหลัก ประโยชน์หลัก,บำรุงอะไร และที่มา)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/เครื่องปรุง (ให้ระบุปริมาณด้วย)	สารอาหารหลัก ประโยชน์หลัก/บำรุงอะไร	ที่มา
			เช่น ผลิต,เลี้ยง,เพาะปลูกเอง/ ป่าชุมชนตามธรรมชาติ (แหล่งน้ำ,ทะเล)/ซื้อ (จากตลาดชุมชนหรือจังหวัด ใกล้เคียง)

☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่หาได้ในท้องถิ่น

๓. ด้านวิธีการประกอบอาหาร บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิตที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ที่สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๓.๑ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

.....

.....

.....

๓.๒ เคล็ดลับการปรุง

.....

.....

.....

๔. ด้านประวัติความเป็นมาและคติความเชื่อ/วัฒนธรรมการกิน

.....

.....

.....

๕. ด้านสุขภาพ/โภชนาการ/สมุนไพร

☐ มีส่วนผสมของสมุนไพรที่มีสรรพคุณจากเครื่องสมุนไพรในการช่วยบำรุงร่างกาย

☐ มีส่วนผสมหรือเครื่องปรุงที่ถูกหลักโภชนาการ เช่น ให้สารอาหารครบ ๕ หมู่

(โปรดระบุจำนวน,ปริมาณ,สรรพคุณ,บำรุงอะไร และใครควรรับประทาน)

ที่	ชื่อสมุนไพร (ให้ระบุปริมาณด้วย)	สรรพคุณ/บำรุงอะไร	ใครควรรับประทาน
			เช่น เหมาะกับผู้สูงอายุ หรือผู้ป่วยเป็นโรค..... หรือ กลุ่ม ผู้บริโภคน ลักษณะพิเศษใด เป็นต้น

☐ ไม่มีส่วนผสมของสมุนไพรที่หาได้ในท้องถิ่น

๖. ด้านการสืบสานและถ่ายทอด (เลือกตอบได้เพียง ๑ ข้อ)

- ☐ เป็นเมนูที่ได้รับการเผยแพร่อย่างแพร่หลาย
- ☐ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
- ☐ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหารับประทานยาก (โปรดระบุสถานที่, ช่วงเวลาในการรับประทาน)
- ☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้วและต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
- ☐ อื่นๆ (ระบุ).....

๗. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (สามารถตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)

- ☐ เป็นเมนูที่มีการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการร้านอาหารนำไปจัดจำหน่าย
- ☐ เป็นเมนูที่สามารถนำไปพัฒนาเป็นหลักสูตรการเรียนการสอนด้านคหกรรมในสถานศึกษา
- ☐ เป็นเมนูที่สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์
- ☐ เป็นเมนูที่สามารถส่งเสริมการตลาดและพัฒนาธุรกิจอาหารไทยเพื่อนำไปสู่การรณรงค์การบริโภคอาหารไทยสู่สากลได้
- ☐ เป็นเมนูที่สามารถพัฒนาเป็นอาหารเอกลักษณ์ท้องถิ่นได้
- ☐ อื่นๆ (ระบุ).....

๘. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม บรรยายให้เห็นถึงการมีส่วนช่วยดูแลรักษาและฐานทรัพยากรอาหารในการส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมตลอดจนระบบนิเวศซึ่งเป็นแหล่งที่มาของวัตถุดิบ

.....

.....

.....

.....

๙. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอ ของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามหมายเหตุ แนบท้าย)

ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....