



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 หาทานได้เฉพาะถิ่น 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 ปูรุกรสด้วยเครื่องปรุงผัดในกระทะด้วยน้ำมันเล็กน้อย

“ยำ” จะมีรสชาติหวานหรือเปรี้ยว ลักษณะคล้ายสลัดของต่างประเทศ เช่น ยำถั่วพู

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

“เครื่องจิ้ม” ใช้รับประทานกับผัก มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น น้ำพริกเผา ปลาร้าหลน

ที่มา: เจตนา อินยะรัตน์ และวารณกร พลพิชัย, อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของชาวบ้านย่านเมืองเก่า อำเภอเสนา จังหวัดตราบัง, รายงานการวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

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

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

ที่มา : สำนักงานราชบัณฑิตยสภา

“อาหารว่าง” หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่าอาหารประจำมื้ออาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอคำหยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทาน หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้ได้อย่างหนึ่ง เช่น หมูโสร่ง กระทงทอง ช่อม่วง ขนมจีบนกไทย เมี่ยงกลีบบัว เป็นต้น

ที่มา : อุบล ดีสวัสดิ์ . (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 ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบต่อรุ่นสู่รุ่น

๓. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

- ๓.๑ เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่
- ๓.๒ เป็นเมนูที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาฐานทรัพยากรอาหาร 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) ส่งเสริมอนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญา พื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้าน ไม่ให้สูญหายผ่านการบันทึกและถ่ายทอด
- ๕.๓ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- ๕.๔ เป็นเมนูที่มีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการได้

๕. แบบประเมินการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด ๑ จังหวัด ๑ เมนู เขตชูอาหารถิ่น “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 ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย	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

ข้อ	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 ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดต่อรุ่นสู่รุ่น	- 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		

๗. สิ่งที่ต้องดำเนินการ และส่งกลับมายังสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดอำนาจเจริญ ประกอบด้วยรายละเอียดดังนี้
- ๗.๑ แบบเสนอผลงานเมนูอาหารถิ่น ในรูปแบบ MS Word และ PDF (อย่างละเอียด) โดยใช้ Font TH Sarabun PSK ในการพิมพ์แบบเสนอผลงาน
 - ๗.๒ ส่งรูปขนาดไฟล์ภาพอย่างน้อย ๒,๔๐๐ x ๔,๐๐๐ pixels ในรูปแบบไฟล์ .jpg (จำนวนไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ/ ๑ เมนู) ที่สื่อถึงขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร/ ผู้ปรุงอาหารและอาหารที่ปรุงสำเร็จจัดอยู่ในภาชนะสวยงาม
 - ๗.๓ ส่งคลิปวิดีโอ CD/DVD ที่สื่อให้เห็นถึงวิธีการทำเมนูอาหารพื้นถิ่นของจังหวัด (จำนวน ๑ คลิป/ ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๕ นาที) โดยเนื้อหาต้องประกอบด้วย ขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบ และวิธีการปรุงอาหาร/ ผู้ปรุงอาหาร ที่ครบและถูกต้องสมบูรณ์ สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์
 - ๗.๔ ส่งคลิปวิดีโอ นำเสนอเมนูอาหารถิ่นที่น่าสนใจ สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๓๐ วินาที ผ่าน TIKTOK หรืออื่นๆ

๘. ช่องทางการส่งผลงาน ภายในวันที่พฤหัสบดี ๒๕๖๙

- ส่งแบบเสนอเมนูอาหารถิ่น และ CD/DVD ทางไปรษณีย์ไปยังสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดอำนาจเจริญ ชั้น ๒ ศาลากลางจังหวัดอำนาจเจริญ โทร ๐๔ ๕๕๒๓ ๑๒๓ - ๔ (ยึดตราประทับไปรษณีย์เป็นสำคัญ) หรือส่งด้วยตนเอง ภายในระยะเวลาที่กำหนด

๙. สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

นายครองศักดิ์ โคตรพัฒน์ โทร ๐๖ ๑๙๗๑ ๔๙๖๓



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 หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก 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 ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น 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. ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร

๕.๑ เป็นเมนูอาหารที่มีสารอาหารตามหลักโภชนาการ ๕ หมู่

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

๕.๒ เป็นเมนูอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ และมีสรรพคุณสมุนไพร

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

๑)

๒)

๓)

๔)

๕)

๕.๓ เป็นเมนูอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัย

- กระบวนการปรุงและแหล่งที่มาของวัตถุดิบสะอาดและปลอดภัย

๖. ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

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

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



ตัวอย่าง

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

หมายเหตุ:

๑. สิ่งที่ต้องดำเนินการ และส่งกลับมายังสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดอำนาจเจริญเพื่อใช้ประกอบการพิจารณาประกอบด้วย

๑.๑ แบบเสนอผลงานในรูปแบบ MS Word และ PDF (อย่างละเอียด) 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 ขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร/ ผู้ปรุงอาหาร ที่ครบและถูกต้องสมบูรณ์ สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์

๑.๔ ส่งคลิปวิดีโอ นำเสนอเมนูอาหารถิ่นให้น่าสนใจ สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ คลิป / ๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๓๐ วินาที (ผ่าน TIKTOK ถ้ามี)

๒. ช่องทางการส่งผลงาน /สามารถส่งได้ตั้งแต่บัดนี้ จนถึงวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙

๒.๑ ส่งข้อมูลทั้งหมดได้ที่สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดอำนาจเจริญ ตามที่กำหนด

๒.๒ ส่งรูปเล่มแบบเสนองาน และ CD/DVD ทางไปรษณีย์ไปยัง สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดอำนาจเจริญ ชั้น ๒ ศาลากลางจังหวัดอำนาจเจริญ ถนนชยางกูร ตำบลโนนหนามแท่ง อำเภอเมืองอำนาจเจริญ จังหวัดอำนาจเจริญ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ กลุ่ม Facebook อาหารไทยถิ่น Thailand Best Local Food

โทรศัพท์. ๐๔๕ ๕๒๓ ๑๒๓ - ๔ , ๐๖ ๑๙๗๑ ๔๙๖๓

ผู้ประสานงานโครงการ นายครองศักดิ์ โคตรพัฒน์

จังหวัดอำนาจเจริญ

ขอเชิญชวนเสนอรายการอาหาร
เพื่อเข้าร่วมการคัดเลือกอาหาร

๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ของจังหวัดอำนาจเจริญ

ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรม
และอัตลักษณ์ความเป็นไทย
(Thailand Best Local Food) "รสชาติ...ที่หายไป The lost taste"
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

คุณสมบัติ

- ๑. เป็นเมนูอาหารไทย อาหารท้องถิ่น หรืออาหารพื้นบ้าน
- ๒. เป็นอาหารคาว อาหารหวาน หรืออาหารว่าง
- ๓. เป็นเมนูอาหารใกล้สูญหาย หรือเมนูที่กำลังจะเลือนหายจากความทรงจำ

ส่งแบบเสนอรายการอาหารได้ที่
สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดอำนาจเจริญ
ชั้น ๒ ศาลากลางจังหวัดอำนาจเจริญ
ตั้งแต่วันที่ ๑๕ มีนาคม - ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙



แบบเสนอรายการอาหาร



ร่วมค้นหา
เมนูอาหารถิ่น จังหวัดอำนาจเจริญ
ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙



อู่พุงปลา เมนูอาหารถิ่น จังหวัดอำนาจเจริญ
ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖



ปลาตะไคร้
เมนูอาหารถิ่น จังหวัดอำนาจเจริญ
ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘



ลาบปลาคังแม่น้ำโขงสมุนไพร
เมนูอาหารถิ่น จังหวัดอำนาจเจริญ
ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๗