



หลักเกณฑ์การสมัครเข้ารับการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดนครปฐม “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

1. ประเภทของเมนูอาหารที่ส่งเข้ามาคัดเลือก

- 1.1 เป็นเมนูอาหารคาว อาหารว่าง หรืออาหารหวาน
- 1.2 เป็นเมนูอาหารไทย อาหารพื้นถิ่น หรืออาหารพื้นบ้านที่เสี่ยงต่อการสูญหายหรือสูญหายแล้ว หาทานได้เฉพาะพื้นถิ่น
- 1.3 เป็นเมนูอาหารที่มีคุณค่า เป็นแบบอย่างที่ควรเชิดชูให้ยู่คู่กับท้องถิ่น
- 1.4 เป็นเมนูอาหารที่ควรอนุรักษ์ สืบสาน ให้เยาวชนรุ่นหลังได้สืบทอดเป็นมรดกภูมิปัญญาทางด้านวัฒนธรรมอาหารถิ่นของจังหวัดนครปฐมสืบต่อไป

2. หลักฐานการสมัคร

2.1 แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

2.2 ส่งไฟล์รูปภาพ (.JPG, .PNG) จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ภาพ/1 เมนู ที่สื่อถึงขั้นตอนที่มา และวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร/ผู้ปรุงอาหารและอาหารที่ปรุงสำเร็จ จัดอยู่ในภาชนะสวยงาม

2.3 ส่งคลิปวิดีโอที่สื่อให้เห็นถึงวิธีการทำเมนูอาหารพื้นถิ่นของจังหวัด (จำนวน 1 คลิป/ 1 เมนู ความยาวไม่เกิน 5 นาที) โดยเนื้อหาต้องประกอบด้วย ขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือก จัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร/ ผู้ปรุงอาหาร ที่ครบและถูกต้องสมบูรณ์ สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์

3. ช่องทางการส่งผลงาน

ส่งแบบเสนอรายการอาหารถิ่น ไปยัง สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม (กลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม) เลขที่ 99/18 ถนนศูนย์ราชการ ตำบลถนนขาด อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม 73000 ตั้งแต่บัดนี้จนถึงวันที่ 17 สิงหาคม 2567

โทรศัพท์ 0 3434 0349 ต่อ 13, 08 1880 7610

E-mail : pintuorn.jum2519@gmail.com

Line ID : [pintuorn_ka](https://www.line.me/tv/pintuorn_ka)



สแกนส่งแบบเสนอ
รายการอาหารถิ่น



คำชี้แจง

การขับเคลื่อนโครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

โดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

๑. คำนิยาม

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้แนวคิด การส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ซึ่งเป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย หาทานได้เฉพาะถิ่น ไม่ได้มีการบริโภคอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เพราะเป็นอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญา ความผูกพัน ในวิถีชีวิตและนำวัตถุดิบพื้นถิ่นมาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบ ภายใต้ความหลากหลายทางวัฒนธรรมและความหลากหลายทางชีวภาพเป็นอาหารที่มีคุณค่า เป็นแบบอย่างที่ดีควรเชิดชูให้อยู่คู่กับท้องถิ่น ทำให้เกิดการรักษา และฟื้นฟูพัฒนาไปสู่เมนูอาหารถิ่นที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจของชุมชน ทำให้เกิดการอนุรักษ์และสืบสานให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของจังหวัด *ที่มา: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม*

“อาหารคาว” หมายถึง อาหารหลักประจำมือของคนไทยที่นิยมรับประทานกันตอนเช้า กลางวัน และตอนเย็น ซึ่งจะมีเอกลักษณ์โดดเด่นไม่เหมือนใคร ประกอบด้วย รสชาติ หวาน เปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวาน ตามปกติ อาหารคาวสามารถแบ่งเป็นประเภท ได้แก่

“แกง” มีส่วนประกอบหลักเป็น พริก ผัก และเนื้อสัตว์ มีรสชาติเผ็ดในน้ำซุพ เช่น ต้มยำแกงส้ม

“ผัด” จะใช้เนื้อสัตว์ ผัก ปูรุกรสด้วยเครื่องปรุงผัดในกระทะด้วยน้ำมันเล็กน้อย

“ยำ” จะมีรสชาติดหวานหรือเปรี้ยว ลักษณะคล้ายสลัดของต่างประเทศ เช่น ยำถั่วพู

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

“เครื่องจิ้ม” ใช้รับประทานกับผัก มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น น้ำพริกเผา ปลาร้าหลน

ที่มา: เจตนา อินยะรัตน์ และวรรณกร พลพิชัย, อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของชาวบ้านย่านเมืองเก่า อำเภอเสนา จังหวัดตราบึง, รายงานการวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

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

ความหมายเพิ่มเติม “ของหวาน” เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่ได้รับประทานได้ทุกโอกาส ไม่ว่าจะเป็นอย่างหลังมืออาหารหลัก ระหว่างมือ หรือแม้แต่ในเทศกาลงานสำคัญ โดยทั่วไปชื่อของหวานมักเรียกตามส่วนประกอบสำคัญหรือรูปลักษณ์ภายนอก เช่น ฟลอยทอง ขนมฝักบัว ขนมกง ข้าวเหนียวแก้ว เป็นต้น

ที่มา : สำนักงานราชบัณฑิตยสภา

“อาหารว่าง” หมายถึง อาหารระหว่างมือ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่า อาหารประจำมือ อาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอคำ หยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทาน หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้ได้อย่างหนึ่ง เช่น หมูโสร่ง กระทงทอง ช่อม่วง ขนมจีบนกไทย เมี่ยงกลีบบัว เป็นต้น

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

แนวทางและระยะเวลาดำเนินงาน

ที่	กิจกรรม	ระยะเวลา (พ.ศ. ๒๕๖๗)				หมายเหตุ
		พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	
๑.	คณะกรรมการระดับจังหวัด ประกาศ เปิด รับสมัครเมนูอาหารระดับจังหวัด พร้อมกันทั่วประเทศ วันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๗					
๒.	คณะกรรมการระดับจังหวัด ประกาศ ปิด รับสมัครเมนูอาหารระดับจังหวัด พร้อมกันทั่วประเทศ วันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๗					
๓.	คณะกรรมการระดับจังหวัด ประชุมพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นให้เหลือไม่เกินประเภทละ ๓ เมนู (อาหารคาว อาหารว่าง และอาหารหวาน) ตามหลักเกณฑ์ที่กรมฯ กำหนด ดำเนินการให้แล้วเสร็จ ภายในวันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๗					
๔.	คณะกรรมการระดับจังหวัด ประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้ประชาชนในพื้นที่ร่วมโหวต สูดยอดเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ผ่านสื่อท้องถิ่นทุกช่องทาง ดำเนินการให้แล้วเสร็จ (ปิดโหวต) วันที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๖๗ เวลา ๑๖.๓๐ น.					
๕.	คณะกรรมการระดับจังหวัด ประชุมรับรองและส่งผลโหวตสุดยอดเมนูอาหารถิ่นให้เป็น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” และส่งรายชื่อเมนูดังกล่าว ข้อมูลและสื่อที่พร้อมเผยแพร่ให้กับกรมส่งเสริมวัฒนธรรม ภายในวันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๗					
๖.	กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ประกาศเผยแพร่เมนูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๗ ของ ๗๗ จังหวัด ภายในเดือนสิงหาคม ๒๕๖๗					