

ที่ อย ๐๐๓๒/ว ๒๕๖๘



สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
ถนนสายเอเชีย อย ๑๓๐๐๐

๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๗

เรื่อง ประชาสัมพันธ์กิจกรรมการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น
สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป
The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

เรียน หัวหน้าส่วนราชการ หัวหน้าหน่วยงานรัฐวิสาหกิจ นายอำเภอ นายกองค้การบริหารส่วนจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
นายกเทศมนตรีนครพระนครศรีอยุธยา นายกเทศมนตรีเมืองทุกแห่ง และภาคเอกชน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ประกาศคณะกรรมการการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดฯ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ได้รับแจ้งจากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ได้จัดทำ
กิจกรรมการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดก
ทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste”
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกกระดับ
พัฒนา สร้างสรรค์ให้เป็นเมนูอาหารที่มีชื่อเสียงของจังหวัด และเพื่อเป็นการอนุรักษ์ เผยแพร่องค์ความรู้
และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารของประเทศ ตลอดจนนำเสนอเมนูอาหารที่สร้างสรรค์จากอาหารพื้นบ้าน
เพิ่มมูลค่าของอาหารต่อยอดวัตถุดิบ ที่เป็นสมุนไพรจากชุมชน ให้สามารถนำเสนอในมิติความแตกต่าง
แปลกใหม่และเป็นสากล ตลอดจนเล็งเห็นถึงโอกาสในการปลูกฝังค่านิยมการรับประทานอาหารที่ปรุงจาก
อาหารพื้นบ้านแก่เยาวชนรุ่นใหม่สืบไป

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพระนครศรีอยุธยา จึงขอความร่วมมือจากท่านประชาสัมพันธ์
เชิญชวนผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เครือข่ายร้านขนมไทย สมัครเข้าร่วมการคัดเลือก
เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ “๑ จังหวัด ๑ เมนู
เชิดชูอาหารถิ่น” จำนวน ๓ ประเภท (อาหารคาว อาหารว่าง อาหารหวาน) โดยจัดส่งแบบเสนอรายการอาหาร
พร้อมรายละเอียด ไปยังสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพระนครศรีอยุธยา อาคาร ๑ ชั้น ๔ ศาลากลางจังหวัด
พระนครศรีอยุธยา ตั้งแต่บัดนี้ ถึงวันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๗ ในเวลาราชการ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายภาณุวัตร ปัดป้อง)

นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน
วัฒนธรรมจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

กลุ่มกิจการพิเศษ

โทร.๐-๓๕๓๓-๖๘๘๒-๓ โทรสาร ๐-๓๕๓๓-๖๘๘๑

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ : ayutthayaculture@gmail.com

วิภาวรรณฯ ผู้ประสานงาน โทร. ๐๙ ๒๒๔๙ ๖๘๑๕

“อยุธยาเมืองมรดกโลก เป็นแหล่งท่องเที่ยวคุณภาพ นำเรียนรู้ นำอยู่ นำลงทุน”



ประกาศคณะกรรมการการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด
โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย
(Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗
เรื่อง กิจกรรมการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดก
ทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste”
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

ด้วยจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ได้รับแจ้งจากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ว่าได้จัดทำกิจกรรมการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกระดับ พัฒนา สร้างสรรค์เป็นอาหารถิ่นของจังหวัด และเพื่อเป็นการอนุรักษ์ เผยแพร่องค์ความรู้ และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารของประเทศ ตลอดจนนำเสนอเมนูอาหารที่สร้างสรรค์จากอาหารพื้นบ้าน เพิ่มมูลค่าของอาหารต่อยอดวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพรจากชุมชน ให้สามารถนำเสนอในมิติความแตกต่าง แปลกใหม่และเป็นสากล ตลอดจนปลูกฝังค่านิยมการรับประทานอาหารที่ปรุงจากอาหารพื้นบ้านแก่เยาวชน รุ่นใหม่สืบทอดต่อไป จึงประกาศเปิดรับสมัครการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๑. คำนิยาม

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้แนวคิด การส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ซึ่งเป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย หาทานได้เฉพาะถิ่น ไม่ได้มีการบริโภคอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เพราะเป็นอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญา ความผูกพัน ในวิถีชีวิต และนำวัตถุดิบพื้นถิ่นมาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบ ภายใต้ความหลากหลายทางวัฒนธรรม และความหลากหลายทางชีวภาพเป็นอาหารที่มีคุณค่า เป็นแบบอย่างที่เราควรเชิดชูให้อยู่คู่กับท้องถิ่น 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 มีรสชาติเผ็ดในน้ำซุ๊ป เช่น ต้มยำ แกงส้ม

“ผัด” จะใช้เนื้อสัตว์ ผัก ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงผัดในกระทะด้วยน้ำมันเล็กน้อย

“ยำ” จะมีรสชาติหวานหรือเปรี้ยว ลักษณะคล้ายสลัดของต่างประเทศ เช่น ยำถั่วพู

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

“เครื่องจิ้ม” ใ้รับประทานกับผัก มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น น้ำพริกเผา ปลาร้าหลน

/ที่มา...

ที่มา: เจตนา อินยรัตน์ และวรรณกร พลพิชัย, อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของชาวบ้านย่านเมืองเก่า อำเภอเสนา จังหวัดศรีสะเกษ, รายงานการวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

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

ความหมายเพิ่มเติม “ของหวาน” เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่ได้รับประทานได้ทุกโอกาส ไม่ว่าจะเป็หลังมื้ออาหารหลัก ระหว่างมื้อ หรือแม้แตในเทศกาลงานสำคัญ โดยทั่วไปชื่อของหวานมักเรียกตามส่วนประกอบสำคัญหรือรูปลักษณ์ภายนอก เช่น ฝอยทอง ขนมฝักบัว ขนมกง ข้าวเหนียวแก้ว เป็นต้น

ที่มา : สำนักงานราชบัณฑิตยสภา

“อาหารว่าง” หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบา ๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่า อาหารประจำมื้อ อาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็ก ๆ ขนาดพอคำ หยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทาน หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้อย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น หมูโสร่ง กระทงทอง ซ่อม่วง ขนมจีบนกไทย เมี่ยงกลีบบัว เป็นต้น

ที่มา : อุบล ตีสวัสดิ์. (๒๕๔๗). อาหารว่าง. กรุงเทพฯ : เพชรการเรือน.)

๒. ประเภทการประกวด

๒.๑ อาหารคาว

๒.๒ อาหารว่าง

๒.๓ อาหารหวาน

๓. รายละเอียดการสมัครเข้ารับการคัดเลือก

๓.๑ กรอกแบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก 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 ผู้ที่สมัครจะต้องเป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้

๓.๕ กำหนดส่งแบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก ตั้งแต่วันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๗ เวลา ๑๖.๓๐ น. ได้ที่สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพระนครศรีอยุธยา อาคาร ๑ ชั้น ๔ ศาลากลางจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

๓.๖ ดาวนั้โหลดแบบเสนอรายการอาหารตาม QR Code ด้านล่าง



๔. หลักเกณฑ์การประเมินและวิธีการคัดเลือก

๔.๑ หลักเกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัดการคัดเลือก เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ประกอบด้วย ๖ ด้าน รวม ๑๐๐ คะแนน ดังนี้

- ๑) ด้านประวัติความเป็นมา / ภูมิปัญญา / ด้านวิธีการปรุง / เคล็ดลับ ๒๕ คะแนน
 - เป็นเมนูที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นหรือวิถีชีวิตที่มีสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นที่สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น
- ๒) ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด ๒๕ คะแนน
 - เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น
- ๓) ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร ๑๕ คะแนน
 - เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่
- ๔) ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ๑๕ คะแนน
 - เมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร
 - การส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากล ในการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- ๕) ด้านโภชนาการ ๑๐ คะแนน
 - เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- ๖) ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ๑๐ คะแนน
 - เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

๔.๒ คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นให้เหลือไม่เกินประเภทละ ๓ เมนู (อาหารคาว อาหารว่าง อาหารหวาน) ตามหลักเกณฑ์ที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรมกำหนด

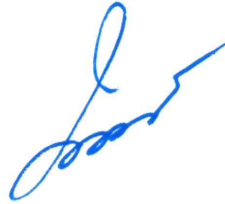
๔.๓ คณะกรรมการประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้ประชาชนในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ร่วมโหวต สูดยอดเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

๕. การประกาศผล

๕.๑ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ประกาศผลการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ภายในเดือนสิงหาคม ๒๕๖๗ และทาง Facebook ของสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

๕.๒ ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๗



(นายนิวัฒน์ รุ่งสาคร)

ผู้ว่าราชการจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ประธานกรรมการการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด

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