

กิจกรรมประชาสัมพันธ์ วัฒนธรรมขวนเที่ยว มาดู มามู มากิน

๑.ประกาศผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนูเชิดชูอาหารถิ่น "รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘



๒.ประเด็นการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ซอฟต์พาวเวอร์จังหวัดชัยภูมิ



๓.องค์ความรู้มรดกวัฒนธรรมทรงคุณค่า“กลองเพลโบราณ” และกระบวนการซ่อมบำรุงอย่างประณีต ณ วัดไพรีพินาศ ตำบลในเมือง อำเภอเมืองชัยภูมิ





ประกาศกรมส่งเสริมวัฒนธรรม
เรื่อง ผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น
“รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

ตามที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ร่วมกับสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ๗๖ จังหวัด และกรุงเทพมหานคร ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติศาสตร์ของอาหารไทย อาหารท้องถิ่นที่มีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตคนไทย รวมถึงการรวบรวมและเผยแพร่ข้อมูลสารสนเทศ รวมทั้งเสนอสาระความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและอาหารท้องถิ่น ต่อยอดสมุนไพรไทย ที่เป็นสรรพคุณทางเลือกและการส่งต่อภูมิปัญญาที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น อีกทั้ง เป็นการส่งเสริมศักยภาพของเครือข่ายวัฒนธรรมในการบริหารจัดการงานวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน บนพื้นฐานมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมท้องถิ่น นั้น

ดังนั้น กรมส่งเสริมวัฒนธรรม สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ร่วมกับเครือข่ายทางวัฒนธรรม ทั่วประเทศ ได้ดำเนินการเปิดรับสมัครและคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นระดับจังหวัด ให้ได้ผลการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นจังหวัดละ ๕ เมนู และให้ผู้ทรงคุณวุฒิและกรรมการฯ จากส่วนกลาง ได้พิจารณากลั่นกรอง จาก ๕ เมนู ให้เหลือ ๓ เมนู และเปิดให้ประชาชนทั่วไปร่วมโหวตให้เหลือจังหวัดละ ๑ เมนู เพื่อยกย่องให้เป็น ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ บัดนี้ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ได้รวบรวมผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ เรียบร้อยแล้ว มีรายการเมนูอาหารถิ่น ที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือกโดยได้รับผลการโหวตสูงสุดจากประชาชนในพื้นที่ทั่วประเทศ จำนวน ๒ ประเภท ดังนี้

ประเภทที่ ๑ โล่รางวัล : สำหรับเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับผลโหวตสูงสุด ระดับประเทศ จำนวน ๑ รางวัล/ เมนู ได้แก่

“หมูจำเหนียว” จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประเภทที่ ๒ โล่รางวัล : พร้อมเกียรติบัตร สำหรับเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับผลโหวตสูงสุด ระดับจังหวัด จำนวน ๗๗ รางวัล/ เมนู ได้แก่

๑. ขนมขี้หนู	กรุงเทพมหานคร
๒. ขนมหัวผักกาดกวนโรยถั่วลิสง	จังหวัดกำแพงเพชร
๓. แกงแคไก่เมือง	จังหวัดเชียงราย
๔. ขนมกนไทเขิน	จังหวัดเชียงใหม่
๕. แกงมะแฮะ	จังหวัดตาก
๖. ขนมนวลแห้ว	จังหวัดนครสวรรค์

/๗. ขนม...

๗. ขนมปาดงาม่อน	จังหวัดน่าน
๘. ยำมะม่วงหนังหมูมะพร้าวคั่ว	จังหวัดพะเยา
๙. ยำชาละวันเดินดง	จังหวัดพิจิตร
๑๐. น้ำพริกเผากล้วยย่างรสถิ่น	จังหวัดพิษณุโลก
๑๑. แกงหัวเอื้อง (เอื้องหมายนา)	จังหวัดเพชรบูรณ์
๑๒. น้ำพริกน้ำปู่เมืองแป้	จังหวัดแพร่
๑๓. โถ่พูซิ่ง	จังหวัดแม่ฮ่องสอน
๑๔. จิ้นแดง	จังหวัดลำปาง
๑๕. หลามบอน	จังหวัดลำพูน
๑๖. ต้มกะทิปลาตะเพียน	จังหวัดสุโขทัย
๑๗. ลอดช่องเค็ม	จังหวัดอุตรดิตถ์
๑๘. แกงไข่ผำใส่ใบหมากไฟ	จังหวัดกาฬสินธุ์
๑๙. แกงไข่ผำ	จังหวัดขอนแก่น
๒๐. หม่ำ	จังหวัดชัยภูมิ
๒๑. หมกจ๊อของกิน ไทญ้อเมืองอุเทน	จังหวัดนครพนม
๒๒. ตำส่มโคราช	จังหวัดนครราชสีมา
๒๓. อุเอาะปลาน้ำโขง	จังหวัดบึงกาฬ
๒๔. จรั๊วะโดง	จังหวัดบุรีรัมย์
๒๕. ต้มส้มปลาบู่	จังหวัดมหาสารคาม
๒๖. หลามปลาข่อ	จังหวัดมุกดาหาร
๒๗. กบพ่นไฟ	จังหวัดยโสธร
๒๘. แกงไข่ผำ	จังหวัดร้อยเอ็ด
๒๙. ไก่ซั๊วสาวหลง	จังหวัดเลย
๓๐. อาซอม	จังหวัดศรีสะเกษ
๓๑. แจ่วแมงแคงกับลวกผักป่าภูพาน	จังหวัดสกลนคร
๓๒. ซันลอเจก (แกงกล้วย)	จังหวัดสุรินทร์
๓๓. โหย่ย	จังหวัดหนองคาย
๓๔. ลาบเทา	จังหวัดหนองบัวลำภู
๓๕. ปลายำตะไคร้	จังหวัดอำนาจเจริญ
๓๖. พิคานย่าวัวบ้านย่างเตาถ่าน	จังหวัดอุดรธานี
๓๗. ข้าวเม่าคลุก	จังหวัดอุบลราชธานี
๓๘. แกงป่าหัวตาลไก่บ้าน	จังหวัดกาญจนบุรี
๓๙. ม้าฮ่อส้มโอ	จังหวัดชัยนาท
๔๐.ขนมขี้หนูเนื้อตาล	จังหวัดนครปฐม
๔๑. แกงคั่วกระท้อน	จังหวัดนนทบุรี
๔๒. ข้าวมันส้มตำ	จังหวัดปทุมธานี
๔๓. แกงคั่วสับปะรดไข่แมงดาทอดฟู	จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
๔๔. ขนมดอกโสน	จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
๔๕. แกงกระทือปลาดุกทะเล	จังหวัดเพชรบุรี
๔๖. ขนมงาสลัด	จังหวัดราชบุรี

/๔๗. น้ำพริก...

๔๗. น้ำพริกปลาส้มสมุนไพร	จังหวัดลพบุรี
๔๘. หอยหลอดผัดฉ่า	จังหวัดสมุทรสงคราม
๔๙. ขนมเรไร	จังหวัดสมุทรสาคร
๕๐. ต้มกะทิปลาเค็มยอดมะขามอ่อน	จังหวัดสิงห์บุรี
๕๑. กาละแมตำนานดิน	จังหวัดสุพรรณบุรี
๕๒. ข้าวตอกโบราณทอด	จังหวัดอ่างทอง
๕๓. ต้มโคล้งปลาย่างลุ่มแม่น้ำสะแกกรัง	จังหวัดอุทัยธานี
๕๔. หอยฉ็อง	จังหวัดจันทบุรี
๕๕. แกงส้มปลาอีกง	จังหวัดฉะเชิงเทรา
๕๖. หมูคั่วปลากุเลา	จังหวัดชลบุรี
๕๗. แกงกะทิกระดอมคอหมูย่าง	จังหวัดตราด
๕๘. ปลาดูสมุนไพร สูตรลาวเวียง	จังหวัดนครนายก
๕๙. ขนมเขียวใบหยก	จังหวัดปราจีนบุรี
๖๐. ข้าวตูโบราณ	จังหวัดระยอง
๖๑. แกงโหม่งจาก	จังหวัดสมุทรปราการ
๖๒. ไก่ตะไคร้	จังหวัดสระแก้ว
๖๓. หมี่เจ๊กเชยสีชมพูสระบุรี	จังหวัดสระบุรี
๖๔. กุ้งผัดเคยฉลูสะตอ	จังหวัดกระบี่
๖๕. มะพร้าวคั่ว	จังหวัดชุมพร
๖๖. ขนมเปี๊ยะพริกไทยตรัง	จังหวัดตรัง
๖๗. พุงปลาอื้อ	จังหวัดนครศรีธรรมราช
๖๘. นีเล็ง	จังหวัดนราธิวาส
๖๙. ละแซ	จังหวัดปัตตานี
๗๐. ปลาถ้ำ	จังหวัดพังงา
๗๑. บี้หุนตำนาน	จังหวัดพัทลุง
๗๒. อิ่วปึ่ง	จังหวัดภูเก็ต
๗๓. ขนมเจ๊ะแม๊ะ	จังหวัดยะลา
๗๔. ยาวเยสูตรดั้งเดิม	จังหวัดระนอง
๗๕. ยำสาย (ยำสาหร่ายผมนาง)	จังหวัดสงขลา
๗๖. ปัสมอส	จังหวัดสตูล
๗๗. หมูจำเหนียว	จังหวัดสุราษฎร์ธานี

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

(นางยุถิกา อิศรางกูร ณ อยุธยา)
อธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม