

รับทราบ ๑๖/๑๐



เลขที่: 1775
วันที่: 12 ก.ค. 66
ปี: 13.48.๖

ที่ ตง ๐๔๑๘/๒๒๒๔

ที่ว่าการอำเภอปะเหลียน
ถนนตรัง - ปะเหลียน ตง ๙๒๑๒๐

๑๐ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง การจัดกิจกรรม "๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น"

เรียน นายกเทศมนตรี และนายกองค์การบริหารส่วนตำบลทุกแห่ง

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. สำเนาหนังสือจังหวัดตรัง ที่ ตง ๐๐๓๒/ว ๓๖๖๐ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๖ จำนวน ๑ ชุด
- ๒. แนวทางและหลักเกณฑ์การคัดเลือกกิจกรรม จำนวน ๑ ชุด
- ๓. แบบเสนอรายการอาหาร จำนวน ๑ ชุด

ด้วยอำเภอปะเหลียน ได้รับแจ้งจากจังหวัดตรังแจ้งว่าจังหวัดตรังได้กำหนดจัดโครงการ "๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น" ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกรระดับอาหารถิ่น สุ่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) "รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๖ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติศาสตร์ของอาหารไทย อาหารท้องถิ่น ที่มีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตคนไทย รวมถึงการรวบรวมและเผยแพร่ข้อมูลสารสนเทศ รวมทั้งเสนอสาระความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย และอาหารท้องถิ่น ต่อยอดสมุนไพรไทย สรรพคุณทางเลือก และส่งต่อเป็นภูมิปัญญาที่มีการสืบทอดรุ่นสู่รุ่น อีกทั้งเป็นการส่งเสริมศักยภาพของเครือข่ายวัฒนธรรมในการบริหารจัดการงานวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน บนพื้นฐานมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมท้องถิ่น

ในการนี้ อำเภอปะเหลียนจึงขอให้ท่านประชาสัมพันธ์เชิญชวนประชาชนและร้านอาหารในพื้นที่ร่วมส่งแบบเสนอรายการอาหารตามแนวทางและหลักเกณฑ์การคัดเลือกกิจกรรมฯ เพื่อเสนอเป็นเมนูของจังหวัดตรังตามโครงการดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถส่งแบบเสนอรายการอาหารได้ที่สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดตรัง เพื่อเข้าร่วมการคัดเลือก ได้ตั้งแต่วันที่ ๑๔ กรกฎาคม ๒๕๖๖ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อทราบและพิจารณาดำเนินการ

เรียน ปลัดเทศบาลตำบลทุกแห่ง

ขอแสดงความนับถือ

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลทุ่งยาว
- เพื่อโปรดทราบ

- ๑.๒.๒๕๖๖ ๒๖๖๖๐ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๖
- ๑.๒.๒๕๖๖ ๒๖๖๖๐ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๖
- ๒. แนวทางและหลักเกณฑ์การคัดเลือกกิจกรรม
- ๓. แบบเสนอรายการอาหาร

ที่ทำการปกครองอำเภอ
กลุ่มงานบริหารงานปกครอง (งานสำนักงาน)
โทร./โทรสาร ๐ ๓๕๒๘ ๙๔๒๖

๒๕๖๖

นายวีรศรณ สุตสาคร
ปลัดเทศบาล

นางโชติกา แซ่คิ้ว

(นางโชติกา แซ่คิ้ว)

นักพัฒนาชุมชนชำนาญการ

๑๒ ก.ค. ๒๕๖๖

- ยืนยันขอรับทราบ
หรือร้านอาหารในพื้นที่เขตตำบลทุ่งยาว
หากมีข้อสงสัยโปรดโทรมา

(นางสาวศศินันท์ ศิลปโสภานันท์)
หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล

12 ก.ค. ๖๖

(นายเฉลิมพล ชัยเกษตรสิน)
นายกเทศมนตรีตำบลทุ่งยาว

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 ร่วมกับสภาวัฒนธรรมกรุงเทพมหานครดำเนินการคัดเลือกเมนูอาหารประจำจังหวัดๆ 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 พุดศิริพงศ์กุล, ๒๕๕๑) อาจเป็นอาหารที่ใกล้สูญหายหรือสูญแล้วก็ได้

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/เคล็ดลับ/ประวัติความเป็นมา | ๒๐ คะแนน |
| มีการบรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิตที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ที่สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม | |
| ๖.๓ ด้านสุขภาพ/โภชนาการ/สมุนไพร | ๒๐ คะแนน |
| เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และมีสรรพคุณจากเครื่องสมุนไพรช่วยบำรุงร่างกาย ช่วยป้องกันและบรรเทาโรคภัยต่างๆและมีส่วนผสมหรือเครื่องปรุงที่ถูกหลักโภชนาการ ให้สารอาหารครบ ๕ หมู่ | |
| ๖.๔ ด้านการสืบสานและถ่ายทอด | ๒๐ คะแนน |
| เป็นเมนูที่ใกล้สูญหายหรือรับประทานยาก 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 ไว้รับประทานระหว่างแต่ละมื้อ (สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ ๑๓) ,อาหารท้องถิ่นหรืออาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่ประชาชนบริโภคอยู่ในชีวิตประจำวัน และบริโภคในโอกาสต่าง ๆ โดยอาศัยเครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากแหล่งต่างๆ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติที่แวดล้อมอยู่ด้วยการเก็บของป่า การล่าสัตว์ การจับสัตว์น้ำ และจากการผลิตขึ้นมาเอง เช่น การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยน โดยมีกรรมวิธีทำเป็นเอกลักษณ์ รวมทั้งรสชาติที่เป็นเฉพาะถิ่นแตกต่างกันไป (อ่ำไพ พงศดิวิราชกุล, 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 ผลิตเลี้ยงทะเลปลูกเอง/ 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..... หรือกลุ่มผู้บริโภค ลักษณะพิเศษใด เป็นต้น

ไม่มีส่วนผสมของสมุนไพรที่หาได้ในท้องถิ่น

๖. ด้านการสืบสานและถ่ายทอด (เลือกตอบได้เพียง ๑ ข้อ)

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

๗. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (สามารถตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)

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

๘. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม บรรยายให้เห็นถึงการมีส่วนร่วมช่วยดูแลรักษาและฐานทรัพยากรอาหารในการส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมตลอดจนระบบนิเวศซึ่งเป็นแหล่งที่มาของวัตถุดิบ

.....
.....
.....
.....

๙. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอ ของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามหมายเหตุ แนบท้าย)

ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....