



ประกาศจังหวัดสุราษฎร์ธานี

เรื่อง การเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก เมนูอาหารถิ่นของจังหวัดสุราษฎร์ธานี
“รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ด้วยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม จัดกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกระดับ พัฒนา สร้างสรรค์ เป็นอาหารถิ่นของจังหวัด เพื่อเป็นการอนุรักษ์ เผยแพร่องค์ความรู้และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารของประเทศ ตลอดจนนำเสนอเมนูอาหารที่สร้างสรรค์จากอาหารพื้นบ้าน เพิ่มมูลค่าของอาหาร ต่อยอดวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพรจากชุมชน ให้สามารถนำเสนอในมิติที่แตกต่าง แปลกใหม่และเป็นสากล ตลอดจนเล็งเห็นถึงโอกาสในการปลูกฝังค่านิยมการรับประทานอาหารที่ปรุงจากอาหารพื้นบ้านแก่เยาวชนรุ่นใหม่สืบไป

คำนิยาม

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

“อาหารคาว” หมายถึง อาหารหลักประจำมื้อของคนไทยที่นิยมรับประทานกันตอนเช้า กลางวัน และตอนเย็น ซึ่งจะมีเอกลักษณ์โดดเด่นไม่เหมือนใคร ประกอบด้วย รสชาติ หวาน เปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวาน ตามปกติ อาหารคาว สามารถแบ่งเป็นประเภท ได้แก่

“แกง” มีส่วนประกอบหลักเป็น พริก ผัก และเนื้อสัตว์ มีรสชาติเผ็ดในน้ำซุ๊ป เช่น ต้มยำแกงส้ม

“ผัด” จะใช้เป็นเนื้อสัตว์ ผัก ปูรุกรสด้วยเครื่องปรุงผัดในกระทะด้วยน้ำมันเล็กน้อย

“ยำ” จะมีรสชาติดหวานหรือเปรี้ยว ลักษณะคล้ายสลัดของต่างประเทศ เช่น ยำถั่วพู

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

/ “เครื่องจิ้ม”...

“เครื่องจิ้ม” ใ้รับประทานกับผัก มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น น้ำพริกเผา ปลาจืดลน
ที่มา: เจตนา อินยะรัตน์ และวรรณกร พลพิชัย, อดัลักษณะวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ของชาวบ้าน
ย่านเมืองเก่า อำเภอเสนา จังหวัดต่ง , รายงานการวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

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

ความหมายเพิ่มเติม “ของหวาน” เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่ได้รับประทานได้ทุกโอกาส
ไม่ว่าจะเป็นหลังมื้ออาหารหลัก ระหว่างมื้อ หรือแม้แต่ในเทศกาลงานสำคัญ โดยทั่วไปชื่อของหวานมักเรียก
ตามส่วนประกอบสำคัญหรือรูปลักษณ์ภายนอก เช่น ฝอยทอง ขนมฝักบัว ขนมกง ข้าวเหนียวแก้ว เป็นต้น
ที่มา : สำนักงานราชบัณฑิตยสภา

“อาหารว่าง” หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่า
อาหารประจำมื้ออาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอคำ
หยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทาน หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้
อย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น หมูโสร่ง กระทงทอง ช่อม่วง ขนมจีบนกไทย เมี่ยงกลีบบัว เป็นต้น
ที่มา : อุบล ศีสวัสดิ์. (๒๕๔๙). อาหารว่าง. กรุงเทพฯ : เพชรการเรือน.)

แบบเสนอรายการเพื่อเข้ารับการคัดเลือก

ตามแบบที่แนบท้ายประกาศนี้

เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัดการคัดเลือก ๑๐๐ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและ ตัวชี้วัด	ค่าคะแนน	คำอธิบายเกณฑ์การประเมินและ ตัวชี้วัด
๑.	ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ	๒๕ คะแนน - ประวัติความเป็นมา (๑๐ คะแนน) - มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคน ในท้องถิ่น (๑๐ คะแนน) - มี ขั้นตอนการปรุงอาหาร ที่ชัดเจน (๕ คะแนน)	- เป็นเมนูที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นหรือ วิถีชีวิตที่มีสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรม และภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ที่สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญา ทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น - ข้อมูลสอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในชุมชน เช่น การเกิด/ บวช/ แต่งงาน/ เจ็บป่วย/ ประเพณี/ ตาย เป็นต้น
๒.	ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสาน และถ่ายทอด	๒๕ คะแนน	- เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้า ของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การ สืบทอดรุ่นสู่รุ่น
๓.	ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญ ของอาหาร	๑๕ คะแนน	- เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายใน ท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรม ภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด	ค่าคะแนน	คำอธิบายเกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด
๔.	ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์	๑๕ คะแนน	- เมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร - การส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
๕.	ด้านโภชนาการ	๑๐ คะแนน	- เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย สรรพคุณช่วยบำรุงสุขภาพ
๖.	ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	๑๐ คะแนน	- เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

ระยะเวลาการรับแบบเสนอรายการอาหาร

๑๗ มิถุนายน – ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๗

การจัดส่งแบบเสนอรายการอาหาร

๑. ส่งด้วยตนเอง ณ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุราษฎร์ธานี ศาลากลางจังหวัดสุราษฎร์ธานี ชั้น ๓ (หลังเก่า) ถนนดอนนก ตำบลมะขามเตี้ย อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี จังหวัดสุราษฎร์ธานี

๒. ส่งทางไปรษณีย์ ถึง วัฒนธรรมจังหวัดสุราษฎร์ธานี สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุราษฎร์ธานี ศาลากลางจังหวัดสุราษฎร์ธานี ชั้น ๓ (หลังเก่า) ถนนดอนนก ตำบลมะขามเตี้ย อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี จังหวัดสุราษฎร์ธานี ๘๔๐๐๐ โดยดูจากวันประทับตราไปรษณีย์

๓. ส่งทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ ww.ratt22@gmail.com

๔. ส่งทาง Line ID : 0818748971

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๗



(นายเจษฎา จิตรัตน์)
ผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร..... จังหวัด.....

ประเภท อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

ประจำ เทศกาล ฤดูกาล อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล)

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่..... หมู่..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)

สถานที่ตั้ง.....

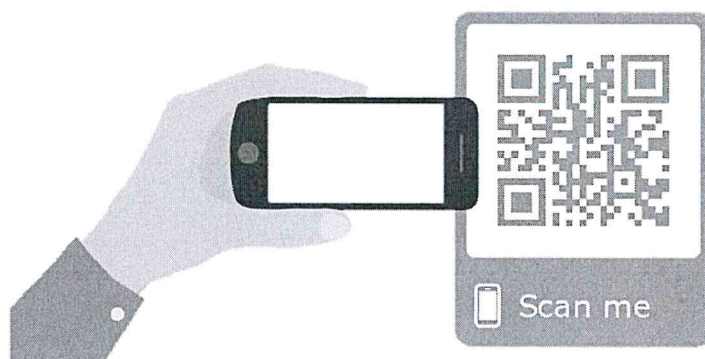
เลขที่..... หมู่..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิตที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

.....
.....

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

.....
.....

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

.....
.....

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกิโลกรัม ไร่/บ่อ)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา

ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ
- เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

- เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- อื่นๆ (ระบุ)

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

- เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- อื่นๆ (ระบุ)

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร ความยาวไม่เกิน ๕ นาที



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

หมายเหตุ : จัดส่งแบบเสนอรายการอาหาร ตั้งแต่บัดนี้จนถึงวันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๗

๑. ส่งด้วยตนเอง ณ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุราษฎร์ธานี ศาลากลางจังหวัดสุราษฎร์ธานี ชั้น ๓ (หลังเก่า) ถนนดอนนก ตำบลมะขามเตี้ย อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี จังหวัดสุราษฎร์ธานี
๒. ทางไปรษณีย์ ถึง วัฒนธรรมจังหวัดสุราษฎร์ธานี สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุราษฎร์ธานี ศาลากลางจังหวัดสุราษฎร์ธานี ชั้น ๓ (หลังเก่า) ถนนดอนนก ตำบลมะขามเตี้ย อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี จังหวัดสุราษฎร์ธานี ๘๔๐๐๐ โดยดูจากวันประทับตราไปรษณีย์
๓. ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ www.ratt22@gmail.com
๔. ทาง Line ID : 0818748971