ฝ.บห.
กง.บถ.
กง.สส.
กง.กม.
กง.กง.
กง.บป.

สถจ. ปัตตานี
รับที่ 2137
วันที่ ๑๗ มี.ค. ๒๕๖๙
เวลา 14.12

ที่ ปน ๐๐๓๒/ว ๕๑๓๓

ศาลากลางจังหวัดปัตตานี
ถนนเดชา ปน ๙๔๐๐๐

๑๖ มีนาคม ๒๕๖๙

เรื่อง ขอความร่วมมือในการประชาสัมพันธ์และเสนอรายการอาหารถิ่น เพื่อเข้าร่วมการคัดเลือกเป็น "๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น" ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙

เรียน ตามบัญชีแนบท้าย

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. คำชี้แจงหลักเกณฑ์การคัดเลือกเมนูอาหารถิ่น จำนวน ๑ ชุด
๒. แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก จำนวน ๑ ชุด
๓. สื่อประชาสัมพันธ์กิจกรรม จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ได้จัดกิจกรรม "๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น" ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) "รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste" ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ เพื่อรวบรวม อนุรักษ์ และยกระดับเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ตลอดจนนำเสนออาหารพื้นบ้านในมิติใหม่เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ และสืบสานภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารของประเทศสู่เยาวชนต่อไป โดยกำหนดให้จังหวัดต่าง ๆ ดำเนินการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด เพื่อนำเสนอกรมส่งเสริมวัฒนธรรมพิจารณาคัดเลือกให้เหลือจำนวน ๓ เมนู และกรมส่งเสริมวัฒนธรรมจะเปิดให้ประชาชนร่วมลงคะแนนโหวตผ่านระบบออนไลน์ในช่วงเดือนกรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๙ เพื่อคัดเลือกให้เหลือเพียง ๑ เมนู ที่จะได้รับการประกาศยกย่องให้เป็น "๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น" ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ ของจังหวัดปัตตานี

ในการนี้ จังหวัดปัตตานี โดยสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดปัตตานี จึงขอความร่วมมือจากท่านในการประชาสัมพันธ์เชิญชวนบุคลากร ประชาชน และเครือข่ายในสังกัด ร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการอนุรักษ์และส่งเสริมมรดกทางวัฒนธรรมของจังหวัด โดยการเสนอรายการเมนูอาหารถิ่น "รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste" (ประเภทอาหารคาว อาหารหวาน หรืออาหารว่าง) ที่ใกล้สูญหายหรือกำลังจะเลือนหายจากความทรงจำ เพื่อเข้าร่วมการคัดเลือกเป็น "๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น" ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ ของจังหวัดปัตตานี ผู้ที่สนใจสามารถส่งแบบเสนอรายการอาหารได้**ตั้งแต่วันที่ ๑๕ มีนาคม ถึงวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙** โดยสามารถยื่นด้วยตนเองได้ที่ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดปัตตานี ชั้น ๔ อาคาร ๒ ศาลากลางจังหวัดปัตตานี หรือส่งทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ที่ sirichai.p1992@hotmail.com รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ทั้งนี้ ได้มอบหมายให้นายศิริชัย เพชรประสมกูล นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๒๕๘๙ ๑๖๒๔ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาประชาสัมพันธ์และดำเนินการตามที่เห็นสมควร จะขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(นางพาตีเมาะ สะดียามู)
ผู้ว่าราชการจังหวัดปัตตานี

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ - ๓

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด
กลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม
โทรศัพท์ ๐ ๗๓๓๓ ๑๗๔๐ โทรสาร ๐ ๗๓๓๓ ๑๗๔๐

บัญชีแนบท้าย

หนังสือจังหวัดปัตตานี ที่ ปน ๐๐๓๒/ว ๕๖๓๓ ลงวันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๖๙
เรื่อง ขอความร่วมมือในการประชาสัมพันธ์และเสนอรายการอาหารถิ่น
เพื่อเข้าร่วมการคัดเลือกเป็น "๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น" ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙

๑) นายกเหล่ากาชาดจังหวัดปัตตานี
๒) ปลัดจังหวัดปัตตานี
๓) หัวหน้าสำนักงานจังหวัดปัตตานี
๔) พัฒนาการจังหวัดปัตตานี
๕) โยธาธิการและผังเมืองจังหวัดปัตตานี
✓๖) ท้องถิ่นจังหวัดปัตตานี
๗) ท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดปัตตานี
๘) เจ้าพนักงานที่ดินจังหวัดปัตตานี
๙) หัวหน้าสำนักงานป้องกันและบรรเทาสาธารณภัยจังหวัดปัตตานี
๑๐) นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดปัตตานี
๑๑) รองอธิการบดีวิทยาเขตปัตตานี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
๑๒) เกษตรและสหกรณ์จังหวัดปัตตานี
๑๓) เกษตรจังหวัดปัตตานี
๑๔) ประมงจังหวัดปัตตานี
๑๕) สหกรณ์จังหวัดปัตตานี
๑๖) ปศุสัตว์จังหวัดปัตตานี
๑๗) พาณิชย์จังหวัดปัตตานี
๑๘) อุตสาหกรรมจังหวัดปัตตานี
๑๙) คลังจังหวัดปัตตานี
๒๐) ศึกษาธิการจังหวัดปัตตานี
๒๑) แรงงานจังหวัดปัตตานี
๒๒) นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดปัตตานี
๒๓) ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๒๓ ปัตตานี
๒๔) ผู้อำนวยการแขวงทางหลวงปัตตานี
๒๕) ผู้อำนวยการแขวงทางหลวงชนบทปัตตานี
๒๖) พลังงานจังหวัดปัตตานี
๒๗) พัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์จังหวัดปัตตานี
๒๘) ผู้อำนวยการสำนักงานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมจังหวัดปัตตานี
๒๙) สถิติจังหวัดปัตตานี
๓๐) ประชาสัมพันธ์จังหวัดปัตตานี
๓๑) ผู้อำนวยการสำนักงานพระพุทธศาสนาจังหวัดปัตตานี
๓๒) ปฏิรูปที่ดินจังหวัดปัตตานี
✓๓๓) นายอำเภอ ทุกอำเภอ
✓๓๔) นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดปัตตานี
๓๕) ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาปัตตานี เขต ๑ - ๓

/๓๖) ผู้อำนวยการ...

๓๖) ผู้อำนวยการสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาปัตตานี
๓๗) ผู้อำนวยการสำนักงานการศึกษาเอกชนจังหวัดปัตตานี
๓๘) ผู้อำนวยการสำนักงานอาชีวศึกษาจังหวัดปัตตานี
๓๙) ผู้อำนวยการวิทยาลัยชุมชนปัตตานี
๔๐) ประธานสภาวัฒนธรรมจังหวัดปัตตานี
๔๑) ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอทุกอำเภอ
๔๒) ประธานสภาอุตสาหกรรมจังหวัดปัตตานี
๔๓) ประธานหอการค้าจังหวัดปัตตานี
๔๔) นายกสมาคมธุรกิจอาหารจังหวัดปัตตานี
๔๕) นายกสมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดปัตตานี
๔๖) ผู้อำนวยการสถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทยจังหวัดปัตตานี
๔๗) หัวหน้าสถานีวิทยุกระจายเสียง มอ. ปัตตานี

คำชี้แจง

หลักเกณฑ์การคัดเลือกเมนูอาหารถิ่น
ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) "รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙
"๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น" จังหวัดปัตตานี

---

๑. คุณสมบัติของผู้เข้าร่วมเสนอแบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่น

ประชาชน บุคคลทั่วไป หรือผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดปัตตานี

๒. คุณสมบัติของเมนู

๒.๑ เป็นเมนูอาหารไทย อาหารท้องถิ่น หรืออาหารพื้นบ้าน

๒.๒ เป็นเมนูอาหารคาว อาหารหวาน หรืออาหารว่าง

๒.๓ เป็นเมนูอาหารใกล้สูญหาย หรือ เมนูที่กำลังจะเลือนหายจากความทรงจำ

๒.๔ เมนูที่เสนอต้องไม่เคยเป็นเมนูที่เคยได้รับการประกาศยกย่องให้เป็น "๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น" ของ ๓ จังหวัดชายแดนใต้ โดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม ในปีที่ผ่านมา (ปี ๒๕๖๖, ปี ๒๕๖๗ และปี ๒๕๖๘) ดังนี้

"๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น" ของ ๓ จังหวัดชายแดนใต้ โดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม			
จังหวัด	**ปี ๒๕๖๖**	**ปี ๒๕๖๗**	**ปี ๒๕๖๘ (ล่าสุด)**
ปัตตานี	ข้าวยำ	มะตะบะปูยุด	ละแซ
ยะลา	ข้าวยำโจร	ซามาอาซัมกลูโก	ขนมเจ๊ะแม๊ะ
นราธิวาส	อาเกาะ	ตูปะซูตง	นีเล็ง

๓. คำนิยาม

"๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น" ภายใต้แนวคิด การส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) "รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste" ซึ่งเป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย หาทานได้เฉพาะถิ่น ไม่ได้มีการบริโภคอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เพราะเป็นอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญา ความผูกพัน ในวิถีชีวิตและนำวัตถุดิบพื้นถิ่นมาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบภายใต้ความหลากหลายทางวัฒนธรรมและความหลากหลายทางชีวภาพ เป็นอาหารที่มีคุณค่า เป็นแบบอย่างที่ควรเชิดชูให้อยู่คู่กับท้องถิ่น ทำให้เกิดการรักษา และฟื้นฟู พัฒนาไปสู่เมนูอาหารถิ่นที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจของชุมชน ทำให้เกิดการอนุรักษ์และสืบสานให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของจังหวัด

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

"แกง" มีส่วนประกอบหลักเป็น พริก ผัก และเนื้อสัตว์ มีรสชาติเผ็ดในน้ำซุป เช่น ต้มยำแกงส้ม

"ผัด" จะใช้เป็นเนื้อสัตว์ ผัก ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงผัดในกระทะด้วยน้ำมันเล็กน้อย

"ยำ" จะมีรสชาติหวานหรือเปรี้ยว ลักษณะคล้ายสลัดของต่างประเทศ เช่น ยำถั่วพู

"ทอด ย่าง เผา หรือปิ้ง" มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบหลัก โดยการทำให้สุกโดยความร้อน เช่น ไก่ย่าง

"เครื่องจิ้ม" ใช้รับประทานกับผัก มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น น้ำพริกเผา ปลาร้าหลน

/"อาหารหวาน"...

"อาหารหวาน" มีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากปรุงด้วยกะทิ น้ำตาล และแป้งเป็นหลัก เช่น กล้วยบวชชี ขนมเปียกปูน ขนมใส่ไส้ (สอดไส้) ขนมเหนียว เป็นต้น

ความหมายเพิ่มเติม "ของหวาน" เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่รับประทานได้ทุกโอกาส ไม่ว่าจะเป็นหลังมื้ออาหารหลัก ระหว่างมื้อ หรือแม้แต่ในเทศกาลงานสำคัญ โดยทั่วไปชื่อของหวานมักเรียกตามส่วนประกอบสำคัญหรือรูปลักษณ์ภายนอก เช่น ฝอยทอง ขนมฝักบัว ขนมกง ข้าวเหนียวแก้ว เป็นต้น

"อาหารว่าง" หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่าอาหารประจำมื้ออาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอคำหยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทาน หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้อย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น หมูโสร่ง กระทงทอง ช่อม่วง ขนมจีบนกไทย เมี่ยงกลีบบัว เป็นต้น

๔. หลักเกณฑ์การคัดเลือกกิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น "รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ประกอบด้วย ๕ ด้าน ประกอบด้วย ๕ ด้าน จำนวน ๑๐๐ คะแนน ดังนี้

๔.๑ ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา (๓๐ คะแนน)

๑) เป็นเมนูที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นหรือวิถีชีวิตที่มีสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ที่สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญา

๔.๒ ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย (๓๐ คะแนน)

๑) เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบต่อรุ่นสู่รุ่น

๔.๓ ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม (๑๕ คะแนน)

๑) เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญาและระบบนิเวศของพื้นที่

๒) เป็นเมนูที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาฐานทรัพยากรอาหาร ที่เป็นระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

๔.๔ ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร (๑๕ คะแนน)

๑) เป็นเมนูอาหารที่มีสารอาหารตามหลักโภชนาการ ๕ หมู่

๒) เป็นเมนูอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ และมีสรรพคุณสมุนไพร

๓) เป็นเมนูอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัย

๔.๕. ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (๑๐ คะแนน)

๑) เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

๒) ส่งเสริมให้เป็นระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ (Learning Ecosystem) สู่การอนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้าน ไม่ให้สูญหายผ่านการบันทึกและถ่ายทอด

๓) เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

๔) เป็นเมนูที่มีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการได้

/๕. ช่องทาง...

๕. ช่องทางการส่งแบบเสนอรายการอาหาร

ผู้สนใจสามารถส่งแบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือกฯ ได้ ๒ ช่องทาง ดังนี้

- ✓ ยื่นด้วยตนเอง: ณ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดปัตตานี ชั้น ๔ อาคาร ๒ ศาลากลางจังหวัดปัตตานี
- ✓ ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail): sirichai.p1992@hotmail.com

๖. กำหนดส่งแบบเสนอรายการอาหาร

ตั้งแต่วันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙

๗. การประกาศผล

คณะกรรมการพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นระดับจังหวัด จะดำเนินการพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นให้เหลือจำนวน ๕ เมนู ภายในเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๙ เพื่อนำเสนอกรมส่งเสริมวัฒนธรรมพิจารณาคัดเลือกให้เหลือจำนวน ๓ เมนู ภายในเดือนมิถุนายน ๒๕๖๙ จากนั้น จะเปิดโอกาสให้ประชาชนทั่วไปได้มีส่วนร่วมในการลงคะแนนโหวตตัดสินผ่านช่องทางออนไลน์ Facebook ภายในเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๙ ทั้งนี้ เมนูอาหารที่ได้รับคะแนนโหวตสูงสุด จะได้รับการประกาศยกย่องให้เป็น “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” จังหวัดปัตตานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ อย่างเป็นทางการ โดยจะมีการประกาศผลพร้อมกันทั่วประเทศภายในเดือนสิงหาคม ๒๕๖๙ และเมนูที่ได้รับการคัดเลือกดังกล่าว จะได้รับการนำไปจัดแสดงเพื่อส่งเสริมและเผยแพร่อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม ในงานเทศกาลมหกรรมอาหารถิ่น หากินยาก ประจำปี ๒๕๖๙ ในช่วงเดือนสิงหาคม - กันยายน ๒๕๖๙ ณ กรุงเทพมหานคร ต่อไป

๘. สอบถามเพิ่มเติม:

นายศิริชัย เพชรประสมกูล (นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ)
สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดปัตตานี
โทร. ๐๘๒ ๕๘๙ ๑๖๒๔

****

แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด "รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....จังหวัด.....

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

*****เลือกเพียง ๑ รายการ**

๑.๓ ผู้ให้ข้อมูลเมนูอาหาร.....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (แจ้งได้มากว่า ๑ ร้าน) ***จำเป็นต้องมี

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) .....

สถานที่ตั้ง.....

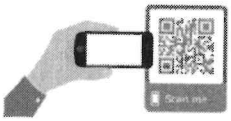
เลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

*****QR Code พิกัดที่ตั้ง******



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา

บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือ วิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

.....

.....

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

.....

.....

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

.....

.....

/๓. ด้าน...

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย (ตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)

☐ เป็นเมนูอาหารดั้งเดิมของพื้นที่
☐ เป็นเมนูอาหารเก่าแก่ คนรุ่นใหม่ไม่รู้จัก
☐ เป็นเมนูอาหารที่ไม่ค่อยมีร้านอาหารในพื้นที่ผลิตหรือจำหน่าย
☐ วัตถุดิบที่ใกล้สูญหาย ได้แก่ .....
☐ ไม่ได้รับความนิยม เพราะ .....
☐ ไม่มีผู้สืบทอด
☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☐ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรม ภูมิปัญญาและระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ/ อัตลักษณ์ที่โดดเด่น	ที่มา
๑.			☐ มีการผลิตใช้เอง ☐ หาได้ในพื้นที่ ☐ นำเข้าจากนอกพื้นที่
๒.			☐ มีการผลิตใช้เอง ☐ หาได้ในพื้นที่ ☐ นำเข้าจากนอกพื้นที่
๓.			☐ มีการผลิตใช้เอง ☐ หาได้ในพื้นที่ ☐ นำเข้าจากนอกพื้นที่
๔.			☐ มีการผลิตใช้เอง ☐ หาได้ในพื้นที่ ☐ นำเข้าจากนอกพื้นที่
๕.			☐ มีการผลิตใช้เอง ☐ หาได้ในพื้นที่ ☐ นำเข้าจากนอกพื้นที่

☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาฐานทรัพยากรอาหาร ที่เป็นระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในพื้นที่
☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

/๕. ด้าน...

๕. ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร

๕.๑ เป็นเมนูอาหารที่มีสารอาหารตามหลักโภชนาการ ๕ หมู่

☐ โปรตีน (Protein)

☐ คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate)

☐ เกลือแร่/แร่ธาตุ (Minerals)

☐ วิตามิน (Vitamins)

☐ ไขมัน (Fats)

๕.๒ เป็นเมนูอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ และมีสรรพคุณสมุนไพร

☐ ต้านอนุมูลอิสระสูง บำรุงผิว เสริมภูมิคุ้มกัน ป้องกันหวัด เผาผลาญและขับลม

☐ กระตุ้นการเผาผลาญไขมัน และช่วยให้ร่างกายดูดซึมสารอาหารอื่นได้ดีขึ้น

☐ บำรุงหัวใจ ลดอาการอ่อนเพลีย ช่วยให้ร่างกายสดชื่น

☐ ช่วยในการไหลเวียนของโลหิต บำรุงสายตา และช่วยให้ผ่อนคลาย

☐ บำรุงสมอง เพิ่มความจำ ลดความเครียด และช่วยให้แผลหายเร็ว

☐ อื่นๆ เพิ่มเติม

๑) .....

๒) .....

๓) .....

๔) .....

๕) .....

๕.๓ เป็นเมนูอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัย

☐ กระบวนการปรุงและแหล่งที่มาของวัตถุดิบสะอาดและปลอดภัย

๖. ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

☐ ส่งเสริมให้เป็นระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ (Learning Ecosystem) สู่การอนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้าน ไม่ให้สูญหายผ่านการบันทึกและถ่ายทอด

☐ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

☐ สามารถวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการได้

☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

/๗. ภาพถ่าย...

๗. ภาพถ่ายวัตถุดิบ เครื่องปรุง ขั้นตอนการทำ และภาพอาหารที่ปรุงเสร็จเรียบร้อย อยู่ในภาชนะตกแต่งสวยงาม ไม่น้อยว่า ๑๐ ภาพ และคลิปวีดิโอของเมนูอาหาร (ถ้ามี) ที่สื่อให้เห็นถึงวิธีการทำเมนูอาหารพื้นถิ่นของจังหวัด ความยาวไม่เกิน ๕ นาที (แนวนอน) โดยเนื้อหาต้องประกอบด้วย ขั้นตอน ที่มา และวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร/ผู้ปรุงอาหาร ที่ครบและถูกต้องสมบูรณ์

ตัวอย่างภาพถ่าย



ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หมายเหตุ :

- **ช่องทางการส่งแบบเสนอรายการอาหาร:**

  ผู้สนใจสามารถส่งแบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือกฯ ได้ ๒ ช่องทาง ดังนี้

  - ✓ ยื่นด้วยตนเอง: ณ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดปัตตานี ชั้น ๔ อาคาร ๒ ศาลากลางจังหวัดปัตตานี
  - ✓ ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail): **sirichai.p1992@hotmail.com**

- **กำหนดส่ง:** ตั้งแต่วันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๙ ถึงวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙
- **สอบถามเพิ่มเติม:** นายศิริชัย เพชรประสมกูล (นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ) โทร. ๐๘๒ ๕๘๙ ๑๖๒๔

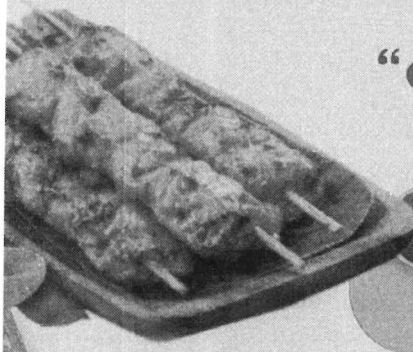


จังหวัดปัตตานี

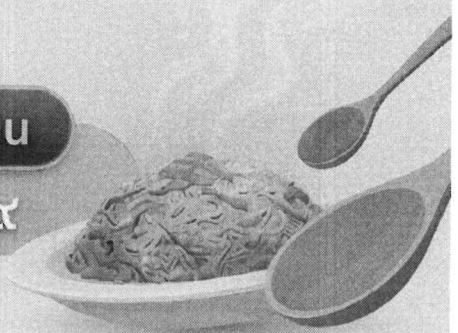
ขอเชิญชวนร่วมเสนอเมนูอาหารถิ่น

“รสชาติ...ที่หายไป”

เพื่อเข้าร่วมการคัดเลือกเป็น
“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”
ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙



กำหนดส่งแบบเสนอรายการอาหารถิ่น
๑๕ มีนาคม – ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙



คุณสมบัติของผู้เข้าร่วมเสนอ:

- ประชาชน บุคคลทั่วไป หรือผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดปัตตานี

คุณสมบัติเมนูที่เสนอ:

- เป็นเมนูอาหารไทย อาหารท้องถิ่น หรืออาหารพื้นบ้าน
- เป็นเมนูอาหารคาว อาหารหวาน หรืออาหารว่าง
- เป็นเมนูอาหารใกล้สูญหาย หรือ เมนูที่กำลังจะเลือนหายจากความทรงจำ

เงื่อนไขพิเศษ: ต้องไม่ซ้ำกับเมนูที่เคยได้รับการประกาศให้เป็น ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ในปีที่ผ่านมา (ปี ๒๕๖๖ - ๒๕๖๘) ได้แก่ : ข้าวยำ, มะตะบะปูยุด, ละแซ, ข้าวยำโจร, ซามาอาซัมกลูโก, ขนมเจ๊ะแม๊ะ, อาเกาะ, ตูปะซูตง, นีเล็ง

ช่องทางการส่งผลงาน

- ยื่นด้วยตนเอง: ณ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดปัตตานี ชั้น ๔ อาคาร ๒ ศาลากลางจังหวัดปัตตานี
- ส่งทางอีเมลล์: sirichai.p1992@hotmail.com

สแกนคิวอาร์โค้ด
เพื่อดาวน์โหลดหลักเกณฑ์
และแบบฟอร์มเสนอรายการอาหาร

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม:
นายศิริชัย เพชรประสมกูล (นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ)
โทร. ๐๘๒ – ๕๘๙๑๖๒๔

จังหวัดปัตตานี

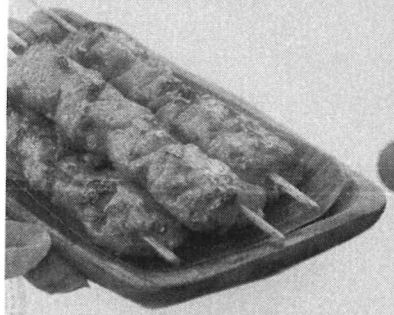
ขอเชิญชวนร่วมเสนอเมนูอาหารถิ่น

“รสชาติ...ที่หายไป”

เพื่อเข้าร่วมการคัดเลือกเป็น

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙





คุณสมบัติของผู้เข้าร่วมเสนอ:

- ประชาชน บุคคลทั่วไป หรือ ผู้ประกอบการร้านอาหาร ในจังหวัดปัตตานี

คุณสมบัติเมนูที่เสนอ:

- เป็นเมนูอาหารไทย อาหารท้องถิ่น หรืออาหารพื้นบ้าน
- เป็นเมนูอาหารคาว อาหารหวาน หรืออาหารว่าง
- เป็นเมนูอาหารใกล้สูญหาย หรือ เมนูที่กำลังจะเลือนหายจากความทรงจำ

เงื่อนไขพิเศษ:

ต้องไม่ซ้ำกับเมนูที่เคยได้รับการประกาศให้เป็น ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ในปีที่ผ่านมา (ปี ๒๕๖๖ – ๒๕๖๘) ได้แก่:

- ข้าวยำ
- มะตะบะปูยุด
- ละแซ
- ข้าวยำโจร
- ขนมเจ๊ะแม๊ะ
- อาเกาะ
- ตูปะชูตง
- นีเล็ง
- ชามาอาซัมกลูโก



กำหนดส่งแบบเสนอรายการอาหารถิ่น

๑๕ มีนาคม – ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙

ช่องทางการส่งผลงาน

- ยื่นด้วยตนเอง:
  ณ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดปัตตานี
  ชั้น ๔ อาคาร ๒ ศาลากลางจังหวัดปัตตานี
- ส่งทางอีเมลล์: sirichai.p1992@hotmail.com

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม:
นายศิริชัย เพชรประสมกูล (นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ)
โทร. ๐๘๒ – ๕๘๙๑๖๒๔

สแกนคิวอาร์โค้ด
เพื่อดาวน์โหลดหลักเกณฑ์
และแบบฟอร์มเสนอรายการอาหาร