



ประกาศกรมส่งเสริมวัฒนธรรม

เรื่อง ผลการคัดเลือกกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ตามที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติศาสตร์ของอาหารไทย อาหารท้องถิ่น ที่มีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตคนไทย รวมถึงการรวบรวมและเผยแพร่ข้อมูลสารสนเทศ รวมทั้งเสนอสาระความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย และอาหารท้องถิ่น ต่อยอดสมุนไพรไทย สรรพคุณทางเลือกและส่งต่อเป็นภูมิปัญญาที่มีการสืบทอดรุ่นสู่รุ่น อีกทั้งเป็นการส่งเสริมศักยภาพของเครือข่ายวัฒนธรรมในการบริหารจัดการงานวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน บนพื้นฐานมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมท้องถิ่น นั้น

บัดนี้ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ได้พิจารณาคัดเลือกกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” โดยมีรายการอาหารที่ได้รับการคัดเลือกเป็น “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๗๗ เมนู ดังนี้

๑. ข้าวตอกตั้ง	กรุงเทพมหานคร
๒. แกงมัสมั่นกล้วยไข่	จังหวัดกำแพงเพชร
๓. ยำไถ่น้ำของ (สำหรับแม่บ้าน)	จังหวัดเชียงราย
๔. ตำจิ้นแห้ง	จังหวัดเชียงใหม่
๕. เมี่ยงจอมพล	จังหวัดตาก
๖. ทอดมันปลาทราย	จังหวัดนครสวรรค์
๗. แกงแคไก่เมือง	จังหวัดน่าน
๘. หลนปลาสามพะเยา	จังหวัดพะเยา
๙. ยำส้มโอกระทงทองสูตรเมืองชาละวัน	จังหวัดพิจิตร
๑๐. น้ำพริกเม็ดบัวปลาย่าง	จังหวัดพิษณุโลก
๑๑. ปิ้งไก่ข้าวเปือ	จังหวัดเพชรบูรณ์
๑๒. น้ำพริกน้ำย่อย	จังหวัดแพร่
๑๓. ข้าวสั้ม โถโก๋	จังหวัดแม่ฮ่องสอน
๑๔. ยำปลาแห้ง	จังหวัดลำปาง
๑๕. แกงฮังเลลำไย อำเภอเมืองลำพูน	จังหวัดลำพูน
๑๖. ข้าวเปิ๊บสุโขทัย	จังหวัดสุโขทัย
๑๗. อั่วบักเผ็ด	จังหวัดอุตรดิตถ์
๑๘. ข้าวแตงนา	จังหวัดกาฬสินธุ์
๑๙. ปลาแดกบองสมุนไพร	จังหวัดขอนแก่น

๒๐. คั่วเนื้อคั่วปลา
๒๑. เมี่ยงตาสด
๒๒. เมี่ยงคำ (โคราช)
๒๓. หมกหม้อปลาน้ำโขง
๒๔. ขนมตดหมา
๒๕. แก้วฮ้อนท่าซอนยาง
๒๖. ตำเมี่ยงตะไคร้ ลำซาสดใส่เม็ดแดง
๒๗. อั่วกบ (กบยัดไส้)
๒๘. ข้าวปุ้นน้ำยาปลาหลด
๒๙. ส้าปลาน้ำโขง
๓๐. ละแวกะตาม
๓๑. แกงหวาย
๓๒. เบาะโดง (น้ำพริกมะพร้าวโบราณ)
๓๓. หลามปลาน้ำโขง
๓๔. เมี่ยงคำลำภู
๓๕. อู่ฟุงปลา
๓๖. ข้าวต้มมัดกลีบบัวแดง
๓๗. ลาบหมาน้อย
๓๘. แกงส้มญวน
๓๙. ต้มปลาหัวตาล
๔๐. ยำส้มโอ
๔๑. ข้าวตอกน้ำกะทิทุเรียนนนท์
๔๒. เมี่ยงคำบัวหลวง
๔๓. แกงคั่วส้มหน่ออุปลาชี่กับปลาช่อนย่าง
๔๔. แกงเหงหางอด
๔๕. แกงหัวตาล
๔๖. แกงกะลากรูบ
๔๗. ยำปลาส้มผัก
๔๘. แกงรัญจวน
๔๙. ต้มยำปลาทุโบราณ
๕๐. แกงบวน
๕๑. ปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ
๕๒. ปลาแนม
๕๓. ต้มส้มปลาแรด
๕๔. ลูกกะทิของ หรือน้ำพริกกะทิของ พร้อมผักเคียง
๕๕. หมูหงส์
๕๖. ปลาคก
๕๗. แกงเลียงกะแท่งหอยนางรม
๕๘. น้ำพริกปามะดัน
- จังหวัดชัยภูมิ
จังหวัดนครพนม
จังหวัดนครราชสีมา
จังหวัดบึงกาฬ
จังหวัดบุรีรัมย์
จังหวัดมหาสารคาม
จังหวัดมุกดาหาร
จังหวัดยโสธร
จังหวัดร้อยเอ็ด
จังหวัดเลย
จังหวัดศรีสะเกษ
จังหวัดสกลนคร
จังหวัดสุรินทร์
จังหวัดหนองคาย
จังหวัดหนองบัวลำภู
จังหวัดอำนาจเจริญ
จังหวัดอุดรธานี
จังหวัดอุบลราชธานี
จังหวัดกาญจนบุรี
จังหวัดชัยนาท
จังหวัดนครปฐม
จังหวัดนนทบุรี
จังหวัดปทุมธานี
จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
จังหวัดเพชรบุรี
จังหวัดราชบุรี
จังหวัดลพบุรี
จังหวัดสมุทรสงคราม
จังหวัดสมุทรสาคร
จังหวัดสิงห์บุรี
จังหวัดสุพรรณบุรี
จังหวัดอ่างทอง
จังหวัดอุทัยธานี
จังหวัดจันทบุรี
จังหวัดฉะเชิงเทรา
จังหวัดชลบุรี
จังหวัดตราด
จังหวัดนครนายก

- | | |
|--|----------------------|
| ๕๙. แกงกะทินางหวาน | จังหวัดปราจีนบุรี |
| ๖๐. แกงส้มผักระชับ | จังหวัดระยอง |
| ๖๑. ขนมย่างจากใจ | จังหวัดสมุทรปราการ |
| ๖๒. น้ำพริกกะสัง | จังหวัดสระแก้ว |
| ๖๓. ลาบหัวปลี | จังหวัดสระบุรี |
| ๖๔. ปลาจุกเครื่อง | จังหวัดกระบี่ |
| ๖๕. แกงส้มหยวกกล้วยเชื่อมกับหมูสามชั้น | จังหวัดชุมพร |
| ๖๖. โขยุก | จังหวัดตรัง |
| ๖๗. ขนมปะดา | จังหวัดนครศรีธรรมราช |
| ๖๘. อาเกาะ | จังหวัดนราธิวาส |
| ๖๙. ข้าวยา | จังหวัดปัตตานี |
| ๗๐. อากาดู | จังหวัดพังงา |
| ๗๑. แกงขมิ้น | จังหวัดพัทลุง |
| ๗๒. น้ำชุบเมืองหลวง ๙ อย่าง | จังหวัดภูเก็ต |
| ๗๓. ข้าวยาคูลูกสมุนไพร | จังหวัดยะลา |
| ๗๔. กักขิมบี้ | จังหวัดระนอง |
| ๗๕. ข้าวสตู | จังหวัดสงขลา |
| ๗๖. เหนียวเหลืองแกงพะพะ | จังหวัดสตูล |
| ๗๗. แกงขมิ้นไต้ปลาโบราณ | จังหวัดสุราษฎร์ธานี |

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(นายโกวิท ผกามาศ)

อธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม