

กรอบแนวคิด

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย

(Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste”

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

“อาหาร” เป็นภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่สำคัญอย่างหนึ่งของมนุษย์ ที่สะท้อนความคิด วิถีชีวิต ประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญา ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การปรุงรสอาหาร วิธีการรับประทาน ข้อกำหนดและข้อห้ามเกี่ยวกับอาหาร แตกต่างกันไปตามเชื้อชาติ ขึ้นอยู่กับสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ประวัติศาสตร์ และวัฒนธรรม รวมถึงการติดต่อสัมพันธ์กับต่างชาติ

“อาหารไทยถิ่น รสชาติถึงใจ คออาหารไทยต้องไปโดน ความมีเสน่ห์ของอาหารไทยทั้งรสชาติ และการนำเสนอ ทำให้อาหารไทยเป็นที่ชื่นชอบทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ” ทุกวันนี้แม้จะมีร้านอาหารไทยให้เราได้เลือกรับประทานมากมาย แต่คงจะดีหากถ้าหากแต่ละจังหวัดมีอาหารพื้นถิ่นเป็นอัตลักษณ์ของตนเองให้ลิ้มลองแบบบอกต่อและไปแล้วต้องไปอีก อาหารที่สร้างสรรค์ด้วยวัตถุดิบใหม่สดจากแหล่งผลิตในพื้นที่ เปี่ยมคุณค่าประโยชน์ทางโภชนาการ สรรพคุณสมุนไพร เน้นสุขภาพ ตอบโจทย์ตามเทรนด์สุขภาพในยุคปัจจุบัน ปรุงแต่งรสชาติด้วยสูตรลับความอร่อยฉบับต้นตำรับจากคนท้องถิ่น ทุกเมนูมีเรื่องราวที่มาของอาหาร ทั้งในเชิงประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างความประทับใจ และส่งเสริมการเรียนรู้

ด้วยเหตุนี้ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม จึงได้จัดทำ “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย มาพัฒนา สร้างสรรค์ ยกระดับเป็นอาหารประจำถิ่นให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ผนวกให้เกิดความตระหนักภาคภูมิใจอาหารไทยพื้นถิ่น ปลุกฝังค่านิยมการรับประทานอาหารที่ปรุงจากอาหารภูมิปัญญาพื้นบ้าน แก่เยาวชนรุ่นใหม่ เพิ่มคุณค่าและมูลค่าของอาหารไทย ด้วยวัตถุดิบในท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวและยกระดับเศรษฐกิจของชุมชนอย่างยั่งยืน

นอกจากนี้ยังบูรณาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมการแพทย์แผนไทย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ภาคเอกชน ภาคประชาสังคม เพื่อเสริมสร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการอาหารในพื้นที่ ส่งเสริมขับเคลื่อนเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์อย่างมีส่วนร่วมในระดับประเทศ ตามยุทธศาสตร์ซอฟต์แวร์แห่งชาติ Thailand creative content agency (THACCA) กับ ๑๑ กลุ่มอุตสาหกรรมสร้างสรรค์

แนวทางการดำเนินโครงการฯ สวธ.มอบหมายให้คณะกรรมการแต่ละจังหวัดดำเนินการคัดเลือกเมนูอาหารท้องถิ่นของตนเอง ตามหลักเกณฑ์ของ สวธ. ๕ ด้าน ประกอบด้วย ๑. วัตถุดิบท้องถิ่น ๒. เคล็ดลับวิธีการปรุง/ประวัติความเป็นมา ๓. โภชนาการและสมุนไพร ๔. การสืบสานและถ่ายทอด และ ๕. ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าให้เศรษฐกิจ

ตราสัญลักษณ์ (Logo) ที่ชนะเลิศการประกวด จึงเป็นส่วนสำคัญยิ่งที่จะสะท้อนแนวคิดของโครงการและง่ายในการสร้างภาพจำสู่สาธารณชน โดยปรากฏในสื่อต่าง ๆ อาทิ ป้ายประจำโครงการในร้านอาหารที่จำหน่าย “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” สื่อสิ่งพิมพ์ สื่อโทรทัศน์ และโซเชียลมีเดีย

.....