



ประกาศกรมส่งเสริมวัฒนธรรม
เรื่อง ผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น
“รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

ตามที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ร่วมกับสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ๗๖ จังหวัด และกรุงเทพมหานคร ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติศาสตร์ของอาหารไทย อาหารท้องถิ่นที่มีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตคนไทย รวมถึงการรวบรวมและเผยแพร่ข้อมูลสารสนเทศ รวมทั้งเสนอสาระความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและอาหารท้องถิ่น ต่อยอดสมุนไพรไทย ที่เป็นสรรพคุณทางเลือกและการส่งต่อภูมิปัญญาที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น อีกทั้ง เป็นการส่งเสริมศักยภาพของเครือข่ายวัฒนธรรมในการบริหารจัดการงานวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน บนพื้นฐานมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมท้องถิ่น นั้น

ดังนั้น กรมส่งเสริมวัฒนธรรม สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ร่วมกับเครือข่ายทางวัฒนธรรม ทั่วประเทศ ได้ดำเนินการเปิดรับสมัครและคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นระดับจังหวัด ให้ได้ผลการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่น จังหวัดละ ๕ เมนู และให้ผู้ทรงคุณวุฒิและกรรมการฯ จากส่วนกลาง ได้พิจารณากลับกรอง จาก ๕ เมนู ให้เหลือ ๓ เมนู และเปิดให้ประชาชนทั่วไปร่วมโหวตให้เหลือจังหวัดละ ๑ เมนู เพื่อยกย่องให้เป็น ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ บัดนี้ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ได้รวบรวมผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ เรียบร้อยแล้ว มีรายการเมนูอาหารถิ่น ที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือกโดยได้รับผลการโหวตสูงสุดจากประชาชนในพื้นที่ทั่วประเทศ จำนวน ๒ ประเภท ดังนี้

ประเภทที่ ๑ โล่รางวัล : สำหรับเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับผลโหวตสูงสุด ระดับประเทศ จำนวน ๑ รางวัล/ เมนู ได้แก่

“หมูจุ่มเหินยว” จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประเภทที่ ๒ โล่รางวัล : พร้อมเกียรติบัตร สำหรับเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับผลโหวตสูงสุด ระดับจังหวัด จำนวน ๗๗ รางวัล/ เมนู ได้แก่

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| ๑. ขนมขี้หนู | กรุงเทพมหานคร |
| ๒. ขนมหัวผักกาดกวนโรยถั่วลิสง | จังหวัดกำแพงเพชร |
| ๓. แกงแคไก่เมือง | จังหวัดเชียงราย |
| ๔. ขนมกนไทเขิน | จังหวัดเชียงใหม่ |
| ๕. แกงมะเอะ | จังหวัดตาก |
| ๖. ขนมนวลเหั่ว | จังหวัดนครสวรรค์ |

๗. ขนมหาดงาม่อน	จังหวัดน่าน
๘. ยามะม่วงหนังหมูมะพร้าวแก้ว	จังหวัดพะเยา
๙. ยำชาละวันเดินดง	จังหวัดพิจิตร
๑๐. น้ำพริกเผากล้วยย่างรสถื่น	จังหวัดพิษณุโลก
๑๑. แกงหัวเอื้อง (เอื้องหมายนา)	จังหวัดเพชรบูรณ์
๑๒. น้ำพริกน้ำปูเมืองแปะ	จังหวัดแพร่
๑๓. โถ่พูซิ่ง	จังหวัดแม่ฮ่องสอน
๑๔. จิ้นแดง	จังหวัดลำปาง
๑๕. หลามบอน	จังหวัดลำพูน
๑๖. ต้มกะทิปลาตะเพียน	จังหวัดสุโขทัย
๑๗. ลอดช่องเค็ม	จังหวัดอุดรธานี
๑๘. แกงไข่ม้วนใส่ใบหมากไฟ	จังหวัดกาฬสินธุ์
๑๙. แกงไข่ม้วน	จังหวัดขอนแก่น
๒๐. หม่า	จังหวัดชัยภูมิ
๒๑. หมกจ๊อของกิน ไทญ้อเมืองอุเทน	จังหวัดนครพนม
๒๒. ตำส้มโคราช	จังหวัดนครราชสีมา
๒๓. อุเอาะปลาน้ำโขง	จังหวัดบึงกาฬ
๒๔. จั๊วะโดง	จังหวัดบุรีรัมย์
๒๕. ต้มส้มปลาน้ำจืด	จังหวัดมหาสารคาม
๒๖. หลามปลาช่อน	จังหวัดมุกดาหาร
๒๗. กบพนไฟ	จังหวัดยโสธร
๒๘. แกงไข่ม้วน	จังหวัดร้อยเอ็ด
๒๙. ไก่ชั้วสาวหลง	จังหวัดเลย
๓๐. อาซอม	จังหวัดศรีสะเกษ
๓๑. แก้วแมงแขงกับลวกผักป่าภูพาน	จังหวัดสกลนคร
๓๒. ซันลอเจก (แกงกล้วย)	จังหวัดสุรินทร์
๓๓. โห่ย	จังหวัดหนองคาย
๓๔. ลาบเทา	จังหวัดหนองบัวลำภู
๓๕. ปลายำตะไคร้	จังหวัดอำนาจเจริญ
๓๖. พิคานยาข้าวบ้านย่างเตาถ่าน	จังหวัดอุดรธานี
๓๗. ข้าวเม่าคลุก	จังหวัดอุบลราชธานี
๓๘. แกงป่าหัวตาลไก่บ้าน	จังหวัดกาญจนบุรี
๓๙. ม้าฮ่อส้มโอ	จังหวัดชัยนาท
๔๐. ขนมหั้หนูเนื้อตาล	จังหวัดนครปฐม
๔๑. แกงคั่วกระท้อน	จังหวัดนนทบุรี
๔๒. ข้าวมันส้มตำ	จังหวัดปทุมธานี
๔๓. แกงคั่วสับปะรดไข่แมงดาทอดฟู	จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
๔๔. ขนมหอกโสน	จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
๔๕. แกงกระทือปลาตุ๋นทะเล	จังหวัดเพชรบุรี
๔๖. ขนมหาสลัด	จังหวัดราชบุรี

๔๗. น้ำพริกปลาสามสมุนไพร	จังหวัดลพบุรี
๔๘. หอยหลอดผัดฉ่า	จังหวัดสมุทรสงคราม
๔๙. ขนมเรไร	จังหวัดสมุทรสาคร
๕๐. ต้มกะทิปลาเค็มยอดมะขามอ่อน	จังหวัดสิงห์บุรี
๕๑. กาละแม้นานานดิน	จังหวัดสุพรรณบุรี
๕๒. ข้าวตอกโบราณทอด	จังหวัดอ่างทอง
๕๓. ต้มโคล้งปลาล้างกลุ่มแม่น้ำสะแกกรัง	จังหวัดอุทัยธานี
๕๔. หอยฉิ่ง	จังหวัดจันทบุรี
๕๕. แกงส้มปลาอีกร	จังหวัดฉะเชิงเทรา
๕๖. หมูคั่วปลากุเลา	จังหวัดชลบุรี
๕๗. แกงกะทิกระตอมคอกหมูย่าง	จังหวัดตราด
๕๘. ปลาตุ๋นสมุนไพร สูตรลาวเวียง	จังหวัดนครนายก
๕๙. ขนมเขี้ยวใบหยก	จังหวัดปราจีนบุรี
๖๐. ข้าวตูโบราณ	จังหวัดระยอง
๖๑. แกงโหม่งจาก	จังหวัดสมุทรปราการ
๖๒. ไก่ตะไคร้	จังหวัดสระแก้ว
๖๓. หมี่เจ๊กเซยสี่ขมพุทราบุรี	จังหวัดสระบุรี
๖๔. กุ้งผัดเคยฉลุดูสะตอ	จังหวัดกระบี่
๖๕. มะพร้าวคั่ว	จังหวัดชุมพร
๖๖. ขนมเปียะพริกไทยตรัง	จังหวัดตรัง
๖๗. พุงปลาอื้อ	จังหวัดนครศรีธรรมราช
๖๘. นีเอ็ง	จังหวัดนราธิวาส
๖๙. ละแซ	จังหวัดปัตตานี
๗๐. ปลาถ้ำ	จังหวัดพังงา
๗๑. ปู้หนุ่ตำนาน	จังหวัดพัทลุง
๗๒. อีวี่ปิ้ง	จังหวัดภูเก็ต
๗๓. ขนมเจ๊ะแม๊ะ	จังหวัดยะลา
๗๔. ยาวเยสูตรดั้งเดิม	จังหวัดระนอง
๗๕. ยำสาย (ยำสาหร่ายผมนาง)	จังหวัดสงขลา
๗๖. ปัสมอส	จังหวัดสตูล
๗๗. หมูจำเนียร	จังหวัดสุราษฎร์ธานี

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๘



(นางยุธิกา อิศรางกูร ณ อยุธยา)
อธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม