



ประกาศกรมส่งเสริมวัฒนธรรม
เรื่อง ผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น
“รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๔

ตามที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ร่วมกับสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ๗๖ จังหวัด และกรุงเทพมหานคร ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๔ ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรม และอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกระดับ พัฒนารวมถึงการสร้างสรรค์ให้เป็นเมนูอาหารถิ่นที่มีชื่อเสียงในระดับจังหวัด และเพื่อเป็นการอนุรักษ์ เผยแพร่องค์ความรู้ และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารของประเทศ โดยเปิดรับสมัครและคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นระดับจังหวัด ให้ได้ผลการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นจังหวัดละ 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” ของจังหวัด

บัดนี้ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ได้รวบรวมผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๔ เรียบร้อยแล้ว ซึ่งมีรายการเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือก และได้รับผลการโหวตสูงสุดจากประชาชนทั่วประเทศ จำนวน ๒ ประเภท ดังนี้

ประเภทที่ ๑ โล่รางวัล สำหรับเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับผลโหวตสูงสุด ระดับประเทศ จำนวน ๑ รางวัล/ เมนู ได้แก่ “เมนูบ๊วยตาก” จังหวัดภูเก็ต

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

- | | |
|---|-------------------|
| ๑. เมนูขนมจีนน้ำยาหยวกกล้วยไข่ | จังหวัดกำแพงเพชร |
| ๒. เมนูข้าวเหลืองอุบลไก่อ | จังหวัดเชียงราย |
| ๓. เมนูขนมเป็ยง (ลิ้นหมา) | จังหวัดเชียงใหม่ |
| ๔. เมนูผัดเต้าเจี้ยวเมืองตาก | จังหวัดตาก |
| ๕. เมนูแกงเปรอระนางเหี่ยว | จังหวัดนครสวรรค์ |
| ๖. เมนูลาบปลาหมี่ | จังหวัดน่าน |
| ๗. เมนูตำกุ่มเมือง | จังหวัดพะเยา |
| ๘. เมนูแกงเยื่อไผ่ไทรทอง (แกงหยวกกล้วย) | จังหวัดพิจิตร |
| ๙. เมนูปลาตะเพียนต้มเค็ม | จังหวัดพิษณุโลก |
| ๑๐. เมนูน้ำพริกสนามรบ | จังหวัดเพชรบูรณ์ |
| ๑๑. เมนูลาบขมเมืองแปะ | จังหวัดแพร่ |
| ๑๒. เมนูข้างป่องเต็กเบ็ง | จังหวัดแม่ฮ่องสอน |
| ๑๓. เมนูขนมปาดบ่าเก่าพื้นถิ่นเมืองลำปาง | จังหวัดลำปาง |
| ๑๔. เมนูยำผักกาดนา | จังหวัดลำพูน |

/๑๕. เมื่อนอกหม้อไก่บ้าน...

- | | |
|---------------------------------------|------------------------|
| ๑๕. เมื่อนอกหม้อไก่บ้าน | จังหวัดสุโขทัย |
| ๑๖. เมนูยำกล้วยแช่ | จังหวัดอุดรดิตถ์ |
| ๑๗. เมนูแกงบอนวังอ้อยหนู | จังหวัดกาฬสินธุ์ |
| ๑๘. เมนูลาบไก่จิ้นสมุนไพร | จังหวัดขอนแก่น |
| ๑๙. เมนูปิ้งหมกปลาชิว | จังหวัดชัยภูมิ |
| ๒๐. เมนูแจ่วหนังเค็มแซ่บนัวครัวไทกวน | จังหวัดนครพนม |
| ๒๑. เมนูทอดมันหมูโคราช | จังหวัดนครราชสีมา |
| ๒๒. เมนูข้าวหลงโบราณ | จังหวัดบึงกาฬ |
| ๒๓. เมนูบักสวาย (ตำไก่ใส่มะม่วง) | จังหวัดบุรีรัมย์ |
| ๒๔. เมนูข้าวเม้าทอด | จังหวัดมหาสารคาม |
| ๒๕. เมนูพนาแค้แม่โขง | จังหวัดมุกดาหาร |
| ๒๖. เมนูลาบยโส | จังหวัดยโสธร |
| ๒๗. เมนูลาบเทา | จังหวัดร้อยเอ็ด |
| ๒๘. เมนูมูนเมืองเลย | จังหวัดเลย |
| ๒๙. เมนูขนมบายกริม | จังหวัดศรีสะเกษ |
| ๓๐. เมนูไก่ดำภูพานึ่งสมุนไพร | จังหวัดสกลนคร |
| ๓๑. เมนูเป้าะมาออม (ตำผักแขยง) | จังหวัดสุรินทร์ |
| ๓๒. เมนูยู่ปลาน้ำโขง | จังหวัดหนองคาย |
| ๓๓. เมนูซูปักแดง | จังหวัดหนองบัวลำภู |
| ๓๔. เมนูยำวุ้นเส้นถั่วเขียวโบราณ | จังหวัดอำนาจเจริญ |
| ๓๕. เมนูหมาน้อยลอยกะทิ | จังหวัดอุดรธานี |
| ๓๖. เมนูลาบหมากจอบ | จังหวัดอุบลราชธานี |
| ๓๗. เมนูแกงคั่วเห็ดเผาะหมูสามชั้น | กรุงเทพมหานคร |
| ๓๘. เมนูปลาสร้อยสามสายน้ำแดดเดียว | จังหวัดกาญจนบุรี |
| ๓๙. เมนูพล่าหัวตาลส้มโอคั่ว | จังหวัดชัยนาท |
| ๔๐. เมนูข้าวหลามบ๊ะจ่าง | จังหวัดนครปฐม |
| ๔๑. เมนูกระเช้าสีดา เกาะเกร็ด | จังหวัดนนทบุรี |
| ๔๒. เมนูแกงมะตาด | จังหวัดปทุมธานี |
| ๔๓. เมนูน้ำพริกคั่วมะพร้าวเคียว | จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ |
| ๔๔. เมนูมัศกอด | จังหวัดพระนครศรีอยุธยา |
| ๔๕. เมนูแกงป่าหยวกกล้วยพริกพราน | จังหวัดเพชรบุรี |
| ๔๖. เมนูเต้าหู้ดำ | จังหวัดราชบุรี |
| ๔๗. เมนูมีสละคินถิ่น | จังหวัดลพบุรี |
| ๔๘. เมนูขนมจีนน้ำยาปลาหมู่น้อยจาก | จังหวัดสมุทรสงคราม |
| ๔๙. เมนูข้าวเหนียวมูนหน้าปลาสด | จังหวัดสมุทรสาคร |
| ๕๐. เมนูปลาช่อนทอดราดน้ำลาบสมุนไพร | จังหวัดสิงห์บุรี |
| ๕๑. เมนูขนมก้นกระทะ | จังหวัดสุพรรณบุรี |
| ๕๒. เมนูแกงคั่วแห้งสมุนไพรปลากระทะทอง | จังหวัดอ่างทอง |
| ๕๓. เมนูกะละแม่มอญโบราณ | จังหวัดอุทัยธานี |

/๕๔. เมนูหมูขย่ำระกำจันท (หมูพล่าระกำ)...

๕๔. เมนูหมูขยำระกำจันท (หมูล่าระกำ)	จังหวัดจันทบุรี
๕๕. เมนูแกงคั่วชะครามกุ้งแม่น้ำ	จังหวัดฉะเชิงเทรา
๕๖. เมนูแกงคั่วปลุกสามสิบ	จังหวัดชลบุรี
๕๗. เมนูกระดูกปลาสดต้มกะทิใส่ผัก	จังหวัดตราด
๕๘. เมนูต้มข่าปลาสดใบมะดัน	จังหวัดนครนายก
๕๙. เมนูข้าวต้มมัดคูลำพัน	จังหวัดปราจีนบุรี
๖๐. เมนูแกงหัวกระทือระยอง	จังหวัดระยอง
๖๑. เมนูกะละแมรมะยมสุตรโบราณ	จังหวัดสมุทรปราการ
๖๒. เมนูยำกบใบมะกอกเผา	จังหวัดสระแก้ว
๖๓. เมนูแกงบุกคางคกหอยหอมบ้านฉางน้ำพุ	จังหวัดสระบุรี
๖๔. เมนูข้าวมันหอยกระต๊อบ	จังหวัดกระบี่
๖๕. เมนูทอดมันหัวปลีใส่เนื้อปู	จังหวัดชุมพร
๖๖. เมนูแกงคั่วเครื่อง (ไก่ทั้งตัว)	จังหวัดตรัง
๖๗. เมนูน้ำพริกลูกประ	จังหวัดนครศรีธรรมราช
๖๘. เมนูข้าวย่ำกรือหย่า (ข้าวคลุกสมุนไพร)	จังหวัดนราธิวาส
๖๙. เมนูปูตูฮาลือบอ	จังหวัดปัตตานี
๗๐. เมนูหิวหุฉา (ผัดมันแกวปลาหมึกแห้ง)	จังหวัดพังงา
๗๑. เมนูน้ำซุบพลก	จังหวัดพัทลุง
๗๒. เมนูบี๋ถั่วยัก	จังหวัดภูเก็ต
๗๓. เมนูมาดุดาตง	จังหวัดยะลา
๗๔. เมนูฮูเกี่ยมทิ้ง	จังหวัดระนอง
๗๕. เมนูแป้งแดง	จังหวัดสงขลา
๗๖. เมนูแกงป๋จี่สับปะรด	จังหวัดสตูล
๗๗. เมนูแกงคั่วปลาเม็งใบส้มแป้นขี้ม้า	จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๙



(นายสุรพันธ์ เจริญทรัพย์)
รองอธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม
รักษาราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม