



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 ๓๗ เมนู ดังนี้

๑. ข้าวตอกตั้ง	กรุงเทพมหานคร
๒. แกงมีสมันกล้วยไข่	จังหวัดกำแพงเพชร
๓. ยำไถ่น้ำของ (สำหรับแม่ น้ำโขง)	จังหวัดเชียงราย
๔. ตำจิ้นแห้ง	จังหวัดเชียงใหม่
๕. เมี่ยงจอมพล	จังหวัดตาก
๖. หอดมันปลาทราย	จังหวัดนครสวรรค์
๗. แกงแคไก่เมือง	จังหวัดน่าน
๘. หลนปลาสามพะเยา	จังหวัดพะเยา
๙. ยำส้มโอกระทงทองสูตรเมืองชาละวัน	จังหวัดพิจิตร
๑๐. น้ำพริกเม็ดบัวปลาย่าง	จังหวัดพิษณุโลก
๑๑. ปิ้งไก่ข้าวเปลือก	จังหวัดเพชรบูรณ์
๑๒. น้ำพริกน้ำย่อย	จังหวัดแพร่
๑๓. ข้าวส้ม โถโก้	จังหวัดแม่ฮ่องสอน
๑๔. ยำปลาแห้ง	จังหวัดลำปาง
๑๕. แกงฮังเลลำไย อำเภอเมืองลำพูน	จังหวัดลำพูน
๑๖. ข้าวเป็็บสุโขทัย	จังหวัดสุโขทัย
๑๗. อั่วบักเผ็ด	จังหวัดอุตรดิตถ์
๑๘. ข้าวแตงงา	จังหวัดกาฬสินธุ์
๑๙. ปลาแดกบองสมุนไพร	จังหวัดขอนแก่น

๒๐. คั่วเนื้อคั่วปลา
๒๑. เมี่ยงตาสวด
๒๒. เมี่ยงคำ (โคราช)
๒๓. หมกหม้อปลาน้ำโขง
๒๔. ขนมตดหมา
๒๕. แจ่วฮ้อนทำขออนยาง
๒๖. ตำเมี่ยงตะไคร้ ลำซำสดใส่เม็ดแดง
๒๗. อั่วกบ (กบยัดไส้)
๒๘. ข้าวปุ้นน้ำยาปลาหลด
๒๙. ส้าปลาน้ำโขง
๓๐. ละแวกะตาม
๓๑. แกงหวาย
๓๒. เบาะโดง (น้ำพริกมะพร้าวโบราณ)
๓๓. หลามปลาน้ำโขง
๓๔. เมี่ยงลำภู
๓๕. อุ้ฟุงปลา
๓๖. ข้าวต้มมัดกليبบัวแดง
๓๗. ลาบหมาน้อย
๓๘. แกงส้มญวน
๓๙. ต้มปลาร้าหัวตาล
๔๐. ยำส้มโอ
๔๑. ข้าวตอกน้ำกะทิทุเรียนนนท์
๔๒. เมี่ยงคำบัวหลวง
๔๓. แกงคั่วส้มหน่อธูปฤาษีกับปลาช่อนย่าง
๔๔. แกงเหงาหงอด
๔๕. แกงหัวตาล
๔๖. แกงกะลากรุป
๔๗. ยำปลาส้มฟัก
๔๘. แกงรัญจวน
๔๙. ต้มยำปลาทุโบราณ
๕๐. แกงบวน
๕๑. ปลาหม่าสมุนไพร่ทอดกรอบ
๕๒. ปลาแนม
๕๓. ต้มส้มปลาแรด
๕๔. ลูกกะทิของ หรือน้ำพริกกะทิของ พร้อมผักเคียง
๕๕. หมูหงส์
๕๖. ปลาคอก
๕๗. แกงเลียงกะแท่งหอยนางรม
๕๘. น้ำพริกป่ามะดัน
- 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. แงกะทินางหวาน | จังหวัดปราจีนบุรี |
| ๖๐. แงส้มฝักกระชับ | จังหวัดระยอง |
| ๖๑. ขนมย่างจากใจ | จังหวัดสมุทรปราการ |
| ๖๒. น้ำพริกกะสัง | จังหวัดสระแก้ว |
| ๖๓. ลาบหัวปลี | จังหวัดสระบุรี |
| ๖๔. ปลาจุกเครื่อง | จังหวัดกระบี่ |
| ๖๕. แงส้มหยวกกล้วยเถื่อนกับหมูสามชั้น | จังหวัดชุมพร |
| ๖๖. โขยูก | จังหวัดตรัง |
| ๖๗. ขนมปะดา | จังหวัดนครศรีธรรมราช |
| ๖๘. อาเกาะ | จังหวัดนราธิวาส |
| ๖๙. ข้าวย่า | จังหวัดปัตตานี |
| ๗๐. อาจาดู | จังหวัดพังงา |
| ๗๑. แงขมื่น | จังหวัดพัทลุง |
| ๗๒. น้ำซุบเมืองหลวง ๙ อย่าง | จังหวัดภูเก็ต |
| ๗๓. ข้าวยาโจร (ข้าวยาคลูกสมุนไพโร) | จังหวัดยะลา |
| ๗๔. ก๊กขิมบี้ | จังหวัดระนอง |
| ๗๕. ข้าวสตู | จังหวัดสงขลา |
| ๗๖. เหนียวเหลืองแกงแพะ | จังหวัดสตูล |
| ๗๗. แงขมื่นโตปลาโบราณ | จังหวัดสุราษฎร์ธานี |

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายโกวิท ผกามาศ)
อธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม