



คำชี้แจง

แนวทางและหลักเกณฑ์การคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘
โดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

๑. คุณสมบัติของเมนู

- ๑.๑ เป็นเมนูอาหารไทย อาหารท้องถิ่น หรืออาหารพื้นบ้าน
- ๑.๒ เป็นอาหารคาว อาหารหวาน หรืออาหารว่าง
- ๑.๓ เป็นเมนูอาหารที่สูญหายแล้ว หรือใกล้จะสูญหาย หรือกำลังจะเลือนหายจากความทรงจำ

๒. พื้นที่การคัดเลือก

- ๒.๑ ส่วนภูมิภาค จำนวน ๗๖ จังหวัด
- ๒.๒ ส่วนกลาง กรุงเทพมหานคร จำนวน ๑ จังหวัด

๓. แนวทางการพิจารณาคัดเลือก

- ๓.๑ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม จัดส่งแนวทางพร้อมหลักเกณฑ์และงบประมาณในการคัดเลือกฯ
 - ๓.๑.๑ ส่วนภูมิภาค จำนวน ๗๖ จังหวัด ถึงผู้ว่าราชการจังหวัด และมอบหมายสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดเป็นฝ่ายเลขานุการ
 - ๓.๑.๒ ส่วนกลาง กรุงเทพมหานคร กรมส่งเสริมวัฒนธรรมดำเนินการ ร่วมกับสภาวัฒนธรรม กรุงเทพมหานคร
- ๓.๒ การแต่งตั้งคณะกรรมการระดับจังหวัด
- ๓.๓ คณะกรรมการระดับจังหวัดประกาศเปิด-ปิด รับสมัครเมนูอาหารระดับจังหวัด พร้อมกันทั้งประเทศ
- ๓.๔ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ร่วมกับเครือข่ายทางวัฒนธรรมในพื้นที่ /กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ร่วมกับสภาวัฒนธรรมกรุงเทพมหานคร ดำเนินการคัดเลือกเมนูอาหารของจังหวัดๆ ละ ๕ เมนู ตามหลักเกณฑ์ที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรมกำหนด
- ๓.๕ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด/ สภาวัฒนธรรมกรุงเทพมหานคร จัดส่งผลการคัดเลือกฯ จังหวัดละ ๕ เมนู ให้กลุ่มสนับสนุนกิจการพิเศษ กองกิจการเครือข่ายทางวัฒนธรรม กรมส่งเสริมวัฒนธรรม เลขที่ ๑๔ ถนนเทียมร่วมมิตร แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๑๐ โทร ๐ ๒๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๔๑๔ หรือ ๑๔๑๙ และ E-mail : thelosttastess3@gmail.com
- ๓.๕ กรมส่งเสริมวัฒนธรรมดำเนินการจัดประชุมเพื่อพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารของทุกจังหวัด (ตามหลักเกณฑ์การพิจารณา) จาก ๕ เมนู ให้เหลือ ๓ เมนู และจัดทำลิงก์สำหรับการโหวตเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด และจัดส่งลิงก์ให้ทุกจังหวัด เพื่อให้ประชาชนและคนที่สนใจ มีส่วนร่วมในการโหวต พร้อมกันทั่วประเทศ
- ๓.๖ กรมส่งเสริมวัฒนธรรมประกาศผลการคัดเลือกกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ พร้อมกันทั่วประเทศ

๔. คำนิยาม

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้แนวคิด การส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่ มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ซึ่งเป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย หาทานได้เฉพาะถิ่น ไม่ได้มีการบริโภคอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เพราะเป็นอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญา ความผูกพัน ในวิถีชีวิตและนำ วัตถุดิบพื้นถิ่นมาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบภายใต้ความหลากหลายทางวัฒนธรรมและความหลากหลายทางชีวภาพเป็นอาหารที่มีคุณค่า เป็นแบบอย่างที่เราควรเชิดชูให้อยู่คู่กับท้องถิ่น ทำให้เกิดการรักษา และฟื้นฟู พัฒนาไปสู่ เมนูอาหารถิ่นที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจของชุมชน ทำให้เกิดการอนุรักษ์และสืบสานให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรมของจังหวัด

ที่มา: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

“อาหารคาว” หมายถึง อาหารหลักประจำมื้อของคนไทยที่นิยมรับประทานกันตอนเช้า กลางวัน และตอนเย็น ซึ่งจะมีเอกลักษณ์โดดเด่นไม่เหมือนใคร ประกอบด้วย รสชาติ หวานเปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวาน ตามปกติ อาหารคาว สามารถแบ่งเป็นประเภท ได้แก่

“แกง” มีส่วนประกอบหลักเป็น พริก ผัก และเนื้อสัตว์ มีรสชาติเผ็ดในน้ำซุบ เช่น ต้มยำแกงส้ม

“ผัด” จะใช้เป็นเนื้อสัตว์ ผักปรุงรสด้วยเครื่องปรุงผัดในกระทะด้วยน้ำมันเล็กน้อย

“ยำ” จะมีรสชาติหวานหรือเปรี้ยว ลักษณะคล้ายสลัดของต่างประเทศ เช่น ยำถั่วพู

“ทอด ย่าง เผา หรือปิ้ง” มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบหลัก โดยการทำให้สุกด้วยความร้อน เช่น ไก่ย่าง หมูทอด ปลาเผา เป็นต้น

“เครื่องจิ้ม” รับประทานกับผัก มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น น้ำพริกเผา ปลาร้าหลน

ที่มา: เจตนา อินะรัตน์ และวรรณกร พลพิชัย, *อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ* ของชาวบ้านย่านเมืองเก่า อำเภอสีดา จังหวัดศรีสะเกษ, รายงานการวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“อาหารหวาน” มีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากปรุงด้วยกะทิ น้ำตาล และแบ่งเป็นหลัก เช่น ก๋วยเตี๋ยวชีส ขนมหอยขี้ ขนมหอยขี้ (สอดไส้) ขนมหอยขี้ เป็นต้น ที่มา: *สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน*

ความหมายเพิ่มเติม “ของหวาน” เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่รับประทานได้ทุกโอกาส ไม่ว่าจะเป็นหลังมื้ออาหารหลัก ระหว่างมื้อ หรือแม้แต่ในเทศกาลงานสำคัญ โดยทั่วไปชื่อของหวานมักเรียกตามส่วนประกอบสำคัญ หรือรูปลักษณ์ภายนอก เช่น ฝอยทอง ขนมหอยขี้ ขนมหอย ข้าวเหนียวแก้ว เป็นต้น

ที่มา : สำนักงานราชบัณฑิตยสภา

“อาหารว่าง” หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่าอาหารประจำมื้ออาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอคำ หยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทาน หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้ได้อย่างหนึ่ง เช่น หมูสักร่าง กระทงทอง ซ่อม่วง ขนมหอยขี้ไทย เมี่ยงกลีบบัว เป็นต้น

ที่มา : อุบล ดีสวัสดิ์. (๒๕๔๙). *อาหารว่าง*. กรุงเทพฯ : เพชรการเรือน.

๕. หลักเกณฑ์การคัดเลือก “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด
ในการคัดเลือก “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๑. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา ๓๐ คะแนน
 - เป็นเมนูที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นหรือวิถีชีวิตที่มีสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ที่สอดคล้องกับลักษณะของมรดก
๒. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย ๓๐ คะแนน
 - เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดเรียนรู้
 - เป็นเมนูที่ใกล้สูญหายหรือหายาก ควรได้รับการสืบทอดและจัดทำข้อมูลและตำราหรือได้รับการเผยแพร่
๓. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม ๑๕ คะแนน
 - เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญาและระบบนิเวศของพื้นที่
๔. ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ๑๕ คะแนน
 - เมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร
 - การส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากล ในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
๕. ด้านโภชนาการ ๑๐ คะแนน
 - เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
 - เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และมีสรรพคุณจากเครื่องสมุนไพรช่วยบำรุงร่างกาย ช่วยป้องกันและบรรเทาจากโรคภัยต่างๆ และมีส่วนผสมหรือเครื่องปรุงที่ถูกหลักโภชนาการ

รวม ๑๐๐ คะแนน

๖. แบบประเมินการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๑. เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัดการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ประกอบด้วย ๕ ด้าน

๑.๑ ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา	๓๐	คะแนน
๑.๒ ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย	๓๐	คะแนน
๑.๓ ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม	๑๕	คะแนน
๑.๔ ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์	๑๕	คะแนน
๑.๕ ด้านโภชนาการ	๑๐	คะแนน

รวม ๑๐๐ คะแนน

๒. วิธีการให้คะแนน

๒.๑ เกณฑ์การประเมิน จำนวน ๕ ด้าน รวม ๑๐๐ คะแนน

๒.๒ การนับคะแนนจะเป็นผลรวมของการให้คะแนนในแต่ละหัวข้อ

๑. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา

จำนวน ๓๐ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๓๐ คะแนน	ค่าคะแนน			หมายเหตุ (แหล่งข้อมูลสนับสนุน การประเมินสำหรับการ พิจารณาคัดเลือก)
		๑๐	๑๐	๑๐	
๑.	ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา - เป็นเมนูที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ ท้องถิ่นหรือวิถีชีวิตที่มีสืบทอดต่อ กันมาผ่านวัฒนธรรม และภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ ของท้องถิ่น ที่สอดคล้องกับ ลักษณะของมรดกภูมิปัญญา ทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น	ประวัติความเป็นมา	มีภูมิปัญญาที่เป็น เอกลักษณ์ที่ เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต ของคนในท้องถิ่น	มีวิธีการและขั้นตอน การปรุง / เคล็ดลับ การปรุง ที่ชัดเจน	- ข้อมูลสอดคล้องกับ วิถีชีวิตของคนใน ชุมชน เช่น การเกิด/ บวช/ แต่งงาน/ เจ็บป่วย/ ประเพณี/ ตาย เป็นต้น
คะแนน					
รวมคะแนน					

๒. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

จำนวน ๓๐ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๓๐ คะแนน	ค่าคะแนน			หมายเหตุ (แหล่งข้อมูลสนับสนุน การประเมินสำหรับการ พิจารณาคัดเลือก)
		๑๐	๑๐	๑๐	
๒.	ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย - เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการ สูญหาย ควรได้รับการรักษา และสืบทอด เป็นรากเหง้าของ ท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่ การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น	เป็นเมนูที่สูญหาย แล้ว และต้องการ ส่งเสริมอย่างเร่งด่วน	เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญ หายและหา รับประทานยาก	เป็นเมนูที่มีการสืบทอด จากรุ่นสู่รุ่นมีการ จัดทำข้อมูลและตำรา	- เป็นเมนูที่สูญหาย แล้วและต้องการ ส่งเสริมอย่างเร่งด่วน หรือใกล้สูญหายหา รับประทานยาก ควรได้รับการสืบทอด และจัดทำข้อมูล และตำราหรือ ได้รับการเผยแพร่
คะแนน					
รวมคะแนน					

๓. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

จำนวน ๑๕ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๕ คะแนน	ค่าคะแนน		หมายเหตุ (แหล่งข้อมูลสนับสนุนการ ประเมินสำหรับการ พิจารณาคัดเลือก)
๓.	ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม - เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายใน ท้องถิ่น ที่สะท้อน อัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และ ระบบนิเวศของพื้นที่ - เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ	๑๐	๕	- เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบ และเครื่องปรุงภายใน ท้องถิ่น ที่สะท้อน อัตลักษณ์ ด้าน วัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของ พื้นที่
คะแนน				
รวมคะแนน				

๔. ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

จำนวน ๑๕ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๕ คะแนน	ค่าคะแนน	หมายเหตุ
๔.	ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่า ทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ - เมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการ วิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร - การส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากล ในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการณรงค์การบริโภคอาหารไทย	๑๕	
รวมคะแนน			

๕. ด้านโภชนาการ

จำนวน ๑๐ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๐ คะแนน	ค่าคะแนน	หมายเหตุ
๕.	ด้านโภชนาการ - เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ - เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และมีสรรพคุณจากเครื่องสมุนไพรช่วยบำรุงร่างกาย ช่วยป้องกันและบรรเทาจากโรคภัยต่างๆ และมีส่วนผสมหรือเครื่องปรุงที่ถูกต้องหลักโภชนาการ	๑๐	
รวมคะแนน			

ตารางรวบรวมคะแนน

ชื่อเมนู.....จังหวัด.....

	ด้านอัตลักษณ์ และภูมิปัญญา (๓๐ คะแนน)	ด้านความเสี่ยงต่อ การสูญหาย (๓๐ คะแนน)	ด้านวัตถุดิบท้องถิ่น และสิ่งแวดล้อม (๑๕ คะแนน)	ด้านการต่อยอดเพิ่ม มูลค่าทางเศรษฐกิจ สร้างสรรค์ (๑๕ คะแนน)	ด้านโภชนาการ (๑๐ คะแนน)	รวมคะแนน จากกรรมการ (๑๐๐ คะแนน)
รวมคะแนน ทั้งหมด						
	ผลคะแนนรวมจากกรรมการจำนวน ๑๐๐ คะแนน					
	คะแนนที่ได้คะแนน					
	ลำดับ.....(๑ - ๕)					

กรรมการฯ ลงนาม.....

(.....)

๗. ตารางระยะเวลาดำเนินงาน

ที่	กิจกรรม	ระยะเวลา (พ.ศ. ๒๕๖๘)						หมายเหตุ
		มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	
๑.	กรมฯ ทำหนังสือจัดส่งหลักเกณฑ์ พร้อมแนวทางการดำเนินงาน และการจัดสรรงบประมาณ เพื่อดำเนินโครงการผ่านสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด (ฝ่ายเลขาฯ) <u>(ภายในเดือนมีนาคม ๒๕๖๘)</u>							สวธ.
๒.	การแต่งตั้งคณะกรรมการระดับจังหวัด ดำเนินการให้แล้วเสร็จ <u>ภายในวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๘ หรือตั้งแต่ได้รับหนังสือจากกรมฯ</u>							สวจ.
๓.	คณะกรรมการระดับจังหวัดประกาศเปิดรับสมัครเมนูอาหารระดับจังหวัด พร้อมกันทั่วประเทศ <u>วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๘</u>							สวจ.
๔.	คณะกรรมการระดับจังหวัดประกาศปิดรับสมัครเมนูอาหารระดับจังหวัด พร้อมกันทั่วประเทศ <u>วันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๘</u>							สวจ.
๕.	คณะกรรมการระดับจังหวัดดำเนินการประชุมพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารถิ่น ตามหลักเกณฑ์ที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรมกำหนด และจัดส่งข้อมูลให้กรมฯ จังหวัดละ ๕ เมนู โดยดำเนินการให้แล้วเสร็จ <u>ภายในวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘</u>							สวจ.
๖.	กรมฯ ดำเนินการจัดประชุม เพื่อพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารของทุกจังหวัด จากจำนวน ๕ เมนู ให้เหลือจำนวน ๓ เมนู และจัดทำลิงก์การโหวตเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด							สวธ.
๗.	กรมฯ ดำเนินการจัดส่งลิงก์การโหวตเมนูอาหารถิ่นให้กับจังหวัด เพื่อประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้ประชาชนในพื้นที่ร่วมโหวต สูดยอดเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ... ที่หายไป The Lost Taste” ผ่านสื่อท้องถิ่นทุกช่องทางพร้อมกันทั่วประเทศ							สวจ. และ สวธ.
๘.	ทุกจังหวัดดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เชิญชวนประชาชนทั่วประเทศร่วมโหวต สูดยอดเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ... ที่หายไป The Lost Taste” ผ่านสื่อทุกช่องทาง ซึ่งจะดำเนินการให้แล้วเสร็จ <u>ภายในเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๘</u> (การเปิดและปิดโหวตมีระยะเวลา ๑๕ วัน กรมฯ เป็นผู้กำหนด)							สวจ. และ สวธ.
๙.	กรมฯ ประกาศเผยแพร่เมนูอาหารถิ่น “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๘ ของ ๗๗ จังหวัด พร้อมกันทั่วประเทศ <u>ภายในเดือนสิงหาคม ๒๕๖๗</u>							สวธ.