



## คำชี้แจง

แนวทางและหลักเกณฑ์การคัดเลือกกิจกรรม  
ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย  
(Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔  
โดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

### ๑. คุณสมบัติของเมนู

- ๑.๑ เป็นเมนูอาหารไทย อาหารท้องถิ่น หรืออาหารพื้นบ้าน
- ๑.๒ เป็นอาหารคาว อาหารหวาน หรืออาหารว่าง
- ๑.๓ เป็นเมนูอาหารใกล้สูญหาย หรือ เมนูที่กำลังจะเลือนหายจากความทรงจำ

### ๒. คำนิยาม

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้แนวคิด การส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ซึ่งเป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย หากทานได้เฉพาะถิ่น ไม่ได้มีการบริโภคอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เพราะเป็นอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญา ความผูกพัน ในวิถีชีวิตและนำวัตถุดิบพื้นถิ่นมาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบภายใต้ความหลากหลายทางวัฒนธรรมและความหลากหลายทางชีวภาพเป็นอาหารที่มีคุณค่า เป็นแบบอย่างที่ดีควรเชิดชูให้อยู่คู่กับท้องถิ่น ทำให้เกิดการรักษา และฟื้นฟู พัฒนาไปสู่เมนูอาหารถิ่นที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจของชุมชน ทำให้เกิดการอนุรักษ์และสืบสานให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของจังหวัด

ที่มา: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

“อาหารคาว” หมายถึง อาหารหลักประจำมื้อของคนไทยที่นิยมรับประทานกันตอนเช้า กลางวัน และตอนเย็น ซึ่งจะมีเอกลักษณ์โดดเด่นไม่เหมือนใคร ประกอบด้วย รสชาติ หวาน เปรี้ยว เผ็ด เค็ม ตามปกติอาหารคาว สามารถแบ่งเป็นประเภท ได้แก่

“แกง” มีส่วนประกอบหลักเป็น พริก ผัก และเนื้อสัตว์ มีรสชาติเผ็ดในน้ำซุ๊ป เช่น ต้มยำแกงส้ม

“ผัด” จะใช้เป็นเนื้อสัตว์ ผัก ปู รสด้วยเครื่องปรุงผัดในกระทะด้วยน้ำมันเล็กน้อย

“ยำ” จะมีรสชาติหวานหรือเปรี้ยว ลักษณะคล้ายสลัดของต่างประเทศ เช่น ยำถั่วพู

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

“เครื่องจิ้ม” ใช้น้ำพริกกับผัก มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น น้ำพริกเผา ปลาร้าหล่น

ที่มา: เจตนา อินะรัตน์ และวารณกร พลพิชัย, อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของชาวบ้านย่านเมืองเก่า อำเภอเสนา จังหวัดศรีสะเกษ, รายงานการวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“อาหารหวาน” มีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากปรุงด้วยกะทิ น้ำตาล และแป้งเป็นหลัก เช่น กล้วยบัวขี้ขนมเปียกปูน ขนมใส่ไส้ (สอดไส้) ขนมเหนียว เป็นต้น *ที่มา: สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน*

**ความหมายเพิ่มเติม** “ของหวาน” เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่ได้รับประทานได้ทุกโอกาส ไม่ว่าจะเป็นหลังมื้ออาหารหลัก ระหว่างมื้อ หรือแม้แต่ในเทศกาลงานสำคัญ โดยทั่วไปชื่อของหวานมักเรียกตามส่วนประกอบสำคัญหรือรูปลักษณะภายนอก เช่น ฝอยทอง ขนมฝักบัว ขนมกง ข้าวเหนียวแก้ว เป็นต้น

*ที่มา : สำนักงานราชบัณฑิตยสภา*

“อาหารว่าง” หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่าอาหารประจำมื้ออาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอคำหยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทาน หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้ได้อย่างหนึ่ง เช่น หมูโสร่ง กระทงทอง ซ่อม่วง ขนมจีบนกไทย เมี่ยงกลีบบัว เป็นต้น

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

๓. หลักเกณฑ์การคัดเลือกกิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ประกอบด้วย ๕ ด้าน ดังนี้

**๑. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา**

- เป็นเมนูที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นหรือวิถีชีวิตที่มีสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ที่สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญา

**๒. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย**

- เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบต่อรุ่นสู่รุ่น

**๓. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม**

๓.๑ เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่

๓.๒ เป็นเมนูที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาฐานทรัพยากรอาหาร ที่เป็นระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

**๔. ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร**

๔.๑ เป็นเมนูอาหารที่มีสารอาหารตามหลักโภชนาการ ๕ หมู่

๔.๒ เป็นเมนูอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ และมีสรรพคุณสมุนไพร

๔.๓ เป็นเมนูอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัย

**๕. ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์**

๕.๑ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

๕.๒ ส่งเสริมให้เป็นระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ (Learning Ecosystem) ส่งเสริมอนุรักษ์ สืบสานภูมิปัญญาพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้าน ไม่ให้สูญหายผ่านการบันทึกและถ่ายทอด

๕.๓ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

๕.๔ เป็นเมนูที่มีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการได้

๔. แบบประเมินการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๔.๑ เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัดการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ประกอบด้วย ๕ ด้าน จำนวน ๑๐๐ คะแนน ดังนี้

๔.๑.๑ ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา	๓๐	คะแนน
๔.๑.๒ ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย	๓๐	คะแนน
๔.๑.๓ ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม	๑๕	คะแนน
๔.๑.๔ ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร	๑๕	คะแนน
๔.๑.๕ ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์	๑๐	คะแนน
	<b>รวม ๑๐๐</b>	<b>คะแนน</b>

๔.๒ วิธีการให้คะแนน

๔.๒.๑ เกณฑ์การประเมิน จำนวน ๕ ด้าน รวม ๑๐๐ คะแนน

๔.๒.๒ การนับคะแนนจะเป็นผลรวมของการให้คะแนนในแต่ละหัวข้อ รายละเอียดดังนี้

**ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา**

**จำนวน ๓๐ คะแนน**

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

ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

จำนวน ๓๐ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๓๐ คะแนน	ค่าคะแนน			หมายเหตุ (แหล่งข้อมูลสนับสนุนการประเมินสำหรับการพิจารณาคัดเลือก)
		๑๐	๑๐	๑๐	
๒.	ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย - เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอดเป็นรากเหง้าของท้องถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดต่อรุ่นสู่รุ่น	- เป็นเมนูอาหารดั้งเดิมของพื้นที่ - เป็นเมนูอาหารเก่าแก่ คนรุ่นใหม่ไม่รู้จัก	- เป็นเมนูอาหารที่ไม่ค่อยมีร้านอาหารในพื้นที่ผลิตหรือจำหน่าย - วัตถุดิบที่ใกล้สูญหาย	- ไม่ได้รับความนิยม - ไม่มีผู้สืบทอด	- เป็นเมนูที่สูญหายแล้วและต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วนหรือใกล้สูญหายหารับประทานยาก ควรได้รับการสืบทอดและจัดทำข้อมูลและตำราหรือได้รับการเผยแพร่
คะแนน					
รวมคะแนน					

ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

จำนวน ๑๕ คะแนน

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๕ คะแนน	ค่าคะแนน		หมายเหตุ (แหล่งข้อมูลสนับสนุนการประเมินสำหรับการพิจารณาคัดเลือก)
		๑๐	๕	
๓.	ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม - เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ - เป็นเมนูที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาฐานทรัพยากรอาหาร ที่เป็นระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่	เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่	เป็นเมนูที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาฐานทรัพยากรอาหาร ที่เป็นระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่	- เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่
คะแนน				
รวมคะแนน				

**ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร**

**จำนวน ๑๕ คะแนน**

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๕ คะแนน	ค่าคะแนน	หมายเหตุ
๔.	<p><b>ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นเมนูอาหารที่มีสารอาหารตามหลักโภชนาการ ๕ หมู่</li> <li>- เป็นเมนูอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ และมีสรรพคุณสมุนไพร</li> <li>- เป็นเมนูอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัย</li> </ul>	๑๕	
	<b>คะแนน</b>		
	<b>รวมคะแนน</b>		

**ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์**

**จำนวน ๑๐ คะแนน**

ข้อ	เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัด ๑๐ คะแนน	ค่าคะแนน	หมายเหตุ
๕.	<p><b>ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน</li> <li>- มีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการได้</li> <li>- ส่งเสริมให้เป็นระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ (Learning Ecosystem) สู่การอนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้าน ไม่ให้สูญหายผ่านการบันทึกและถ่ายทอด</li> <li>- เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทย สู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย</li> </ul>	๑๐	
	<b>คะแนน</b>		
	<b>รวมคะแนน</b>		

### ตารางรวบรวมคะแนน

ชื่อเมนู.....จังหวัด.....

	ด้านอัตลักษณ์ และภูมิปัญญา (๓๐ คะแนน)	ด้านความเสี่ยง ต่อการสูญหาย (๓๐ คะแนน)	ด้านวัตถุดิบ ท้องถิ่นและ สิ่งแวดล้อม (๑๕ คะแนน)	ด้านโภชนาการ และสรรพคุณ สมุนไพร (๑๕ คะแนน)	ด้านการต่อยอด เพิ่มมูลค่า ทางเศรษฐกิจ สร้างสรรค์ (๑๐ คะแนน)	รวมคะแนน จากกรรมการ (๑๐๐ คะแนน)
รวมคะแนน ทั้งหมด						
	ผลคะแนนรวมจากกรรมการจำนวน ๑๐๐ คะแนน					
	คะแนนที่ได้ .....คะแนน					
	ลำดับ.....( ๑ - ๕ )					

ลงนาม.....  
(.....)

ประธานคณะกรรมการ