

พช. ส่งสำเนาพร้อมภาพถ่าย



องค์การบริหารส่วนตำบลกาหลง
เลขรับ 1891
วันที่ 12 ก.ย. 2566
เวลา 13.21 น.

ที่ สค ๐๐๓๒/๑๒๒๒๔

ศาลากลางจังหวัดสมุทรสาคร
ถนนเศรษฐกิจ ๑ สค ๗๔๐๐๐

Amul

๑๒ กันยายน ๒๕๖๖

เรื่อง แจ้งผลการคัดเลือกกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

เรียน **นายกองค์การบริหารส่วนตำบลกาหลง**

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาประกาศกรมส่งเสริมวัฒนธรรม ลงวันที่ ๒๙ สิงหาคม ๒๕๖๖ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยกรมส่งเสริมวัฒนธรรมแจ้งผลการคัดเลือกกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ และมีรายการอาหารที่ได้รับการคัดเลือกเป็น “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๗๗ เมนู โดยเมนูประจำจังหวัดสมุทรสาคร ที่ได้รับการคัดเลือกฯ ได้แก่ ต้มยำปลาทุบโบราณ

ในการนี้ เพื่อสร้างการรับรู้และประชาสัมพันธ์ให้ทุกหน่วยงานมีส่วนร่วมในการส่งเสริมสร้างการขับเคลื่อนเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ด้านอาหาร จึงขอความร่วมมือท่านเผยแพร่และถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและอาหารท้องถิ่น ให้แก่บุคลากรในสังกัด เครือข่าย และภาคส่วนที่เกี่ยวข้องขอทราบ โดยสามารถดาวน์โหลดเอกสารได้จาก https://samutsakhon.m-culture.go.th/th/db_92_samutsakhon_36

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

นบ.เต.

(นายณรงค์ รักร้อย)

ผู้ว่าราชการจังหวัดสมุทรสาคร

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด

กลุ่มกิจการพิเศษ

โทรศัพท์/โทรสาร ๐-๓๔๔๑ ๑๓๒๕

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ : culture.skn@gmail.com



ประกาศกรมส่งเสริมวัฒนธรรม

เรื่อง ผลการคัดเลือกกิจกรรม "๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

ตามที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม "๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น" ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น ผู้มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) "รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติศาสตร์ของอาหารไทย อาหารท้องถิ่น ที่มีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตคนไทย รวมถึงการรวบรวมและเผยแพร่ข้อมูลสารสนเทศ รวมทั้งเสนอสาระความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย และอาหารท้องถิ่น ต่อยอดคนรุ่นใหม่ สรรพคุณทางเลือกและส่งเสริมเป็นภูมิปัญญาที่มีการสืบทอดรุ่นสู่รุ่น อีกทั้งเป็นการส่งเสริมศักยภาพของเครือข่ายวัฒนธรรมในการบริหารจัดการงานวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน บนพื้นฐานมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมท้องถิ่น นั้น

บัดนี้ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ได้พิจารณาคัดเลือกกิจกรรม "๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น" โดยมีรายการอาหารที่ได้รับการคัดเลือกเป็น "๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๗๗ เมนู ดังนี้

- | | |
|-------------------------------------|-------------------|
| ๑. ข้าวคอกตั้ง | กรุงเทพมหานคร |
| ๒. แกงมีส้มกั้งกล้วยไข่ | จังหวัดกำแพงเพชร |
| ๓. ยำโกนน้ำของ (สาหร่ายแม่ไม้โขง) | จังหวัดเชียงราย |
| ๔. คำจิ้นแห้ง | จังหวัดเชียงใหม่ |
| ๕. เมี่ยงจอมพล | จังหวัดตาก |
| ๖. ทอดมันปลาทราย | จังหวัดนครสวรรค์ |
| ๗. แกงแคไก่พื้นเมือง | จังหวัดน่าน |
| ๘. หลนปลาสามทะเล | จังหวัดพะเยา |
| ๙. ยำส้มโอกระหนงทองสุครเมืองชาละวัน | จังหวัดพิจิตร |
| ๑๐. น้ำพริกเม็ดบัวปลาหย่าง | จังหวัดพิษณุโลก |
| ๑๑. ปิ้งไก่ข้าวเหนียว | จังหวัดเพชรบูรณ์ |
| ๑๒. น้ำพริกน้ำย่อย | จังหวัดแพร่ |
| ๑๓. ข้าวลิ่ม ไถโก้ | จังหวัดแม่ฮ่องสอน |
| ๑๔. ยำปลาแห้ง | จังหวัดลำปาง |
| ๑๕. แกงฮังเลลำไย อำเภอเมืองลำพูน | จังหวัดลำพูน |
| ๑๖. ข้าวเป็ญสุโขทัย | จังหวัดสุโขทัย |
| ๑๗. ถั่วบักเผ็ด | จังหวัดอุตรดิตถ์ |
| ๑๘. ข้าวแตงมา | จังหวัดกาฬสินธุ์ |
| ๑๙. ปลาแดกของสมุนไพโร | จังหวัดขอนแก่น |

- ๒๐. คั่วเนื้อคั่วปลา
- ๒๑. เมี่ยงตาสวด
- ๒๒. เมี่ยงคำ (โคราช)
- ๒๓. หมกหม้อปลาน้ำโขง
- ๒๔. ชมพุดาหม
- ๒๕. แจ่วฮ้อนทำขอนแก่น
- ๒๖. ตำเมี่ยงตะไคร้ ลำปางไล่ลมแดง
- ๒๗. อั่วกับ (กบยัดไส้)
- ๒๘. ข้าวปั้นน้ำยาปลาหลด
- ๒๙. ส้าปลาน้ำโขง
- ๓๐. ละแวกะตาม
- ๓๑. แกงหาวย
- ๓๒. เบาะโดง (น้ำพริกมะพร้าวโบราณ)
- ๓๓. หลามปลาน้ำโขง
- ๓๔. เมี่ยงคำลำภู
- ๓๕. อุ้ฟงปลา
- ๓๖. ข้าวต้มมัดบัวแดง อำเภอเมืองอุดรธานี
- ๓๗. ลาบหนาน้อย
- ๓๘. แกงลัมญวน
- ๓๙. ต้มปลาร้าหัวตาล
- ๔๐. ยำส้มโอ
- ๔๑. ข้าวตอกน้ำกะทิทุเรียนนนท์
- ๔๒. เมี่ยงคำบัวหลวง
- ๔๓. แกงคั่วส้มหน่อรูปดาซึกับปลาช่อนย่าง
- ๔๔. แกงหงาหงอด
- ๔๕. แกงหัวตาล
- ๔๖. แกงกะลากรูป
- ๔๗. ยำปลาส้มพริก
- ๔๘. แกงร้อยจาน
- ๔๙. ต้มยำปลาทุโบราณ
- ๕๐. แกงบวน
- ๕๑. ปลาหมักสมุนไพรทอดกรอบ
- ๕๒. ปลาแวม
- ๕๓. ต้มส้มปลาแรด
- ๕๔. ลูกกะทิ หรือน้ำพริกกะทิของพร้อมผักเคียง
- ๕๕. หมูหงส์
- ๕๖. ปลาคอก
- ๕๗. แกงเลี้ยงกะแห้งหอยนางรม
- ๕๘. น้ำพริกป่ามะดัน
- จังหวัดชัยภูมิ
- จังหวัดนครพนม
- จังหวัดนครราชสีมา
- จังหวัดบึงกาฬ
- จังหวัดบุรีรัมย์
- จังหวัดมหาสารคาม
- จังหวัดมุกดาหาร
- จังหวัดยโสธร
- จังหวัดร้อยเอ็ด
- จังหวัดเลย
- จังหวัดศรีสะเกษ
- จังหวัดสกลนคร
- จังหวัดสุรินทร์
- จังหวัดหนองคาย
- จังหวัดหนองบัวลำภู
- จังหวัดอำนาจเจริญ
- จังหวัดอุดรธานี
- จังหวัดอุบลราชธานี
- จังหวัดกาฬสินธุ์
- จังหวัดชัยนาท
- จังหวัดนครปฐม
- จังหวัดนนทบุรี
- จังหวัดปทุมธานี
- จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
- จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
- จังหวัดเพชรบุรี
- จังหวัดราชบุรี
- จังหวัดลพบุรี
- จังหวัดสมุทรสงคราม
- จังหวัดสมุทรสาคร
- จังหวัดสิงห์บุรี
- จังหวัดสุพรรณบุรี
- จังหวัดอ่างทอง
- จังหวัดอุทัยธานี
- จังหวัดจันทบุรี
- จังหวัดฉะเชิงเทรา
- จังหวัดชลบุรี
- จังหวัดตราด
- จังหวัดนครนายก

- | | |
|--------------------------------------|----------------------|
| ๕๕. แงกะทินางหวาน | จังหวัดปราจีนบุรี |
| ๖๐. แงส้มฝักกระชับ | จังหวัดระยอง |
| ๖๑. ขนอย่างจากใจ | จังหวัดสมุทรปราการ |
| ๖๒. น้ำพริกกะลั้ง | จังหวัดสระแก้ว |
| ๖๓. ลาบหัวปลี | จังหวัดสระบุรี |
| ๖๔. ปลาจุกเครื่อง | จังหวัดกระบี่ |
| ๖๕. แงส้มหยวกกล้วยกับหมูสามชั้น | จังหวัดชุมพร |
| ๖๖. โขยูก | จังหวัดตรัง |
| ๖๗. ขนมะปลา | จังหวัดนครศรีธรรมราช |
| ๖๘. อาเกาะ | จังหวัดนราธิวาส |
| ๖๙. ข้าวย่ำ | จังหวัดปัตตานี |
| ๗๐. อางาคู | จังหวัดพังงา |
| ๗๑. แงขมิ้น | จังหวัดพัทลุง |
| ๗๒. น้ำซุเนืองกลาง ๘ อย่าง | จังหวัดภูเก็ต |
| ๗๓. ข้าวย่ำโจร (ข้าวย่ำคลูกสมุนไพโร) | จังหวัดยะลา |
| ๗๔. กักจิมบี้ | จังหวัดระนอง |
| ๗๕. ข้าวสตู | จังหวัดสงขลา |
| ๗๖. ข้าวเหนียวเหลืองแกงแพะ | จังหวัดสตูล |
| ๗๗. แงขมิ้นไต้ปลาโบราณ | จังหวัดสุราษฎร์ธานี |

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(นายโกวิท ผกามาศ)

อธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม