



ที่ สค ๐๐๓๒/๑๒๒๒๔

ศาลากลางจังหวัดสมุทรสาคร
ถนนเศรษฐกิจ ๑ สค ๗๔๐๐๐

๑๒ กันยายน ๒๕๖๖

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

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 และภาคส่วนที่เกี่ยวข้องทราบ โดยสามารถดาวน์โหลดเอกสารได้จาก https://samutsakhon.m-culture.go.th/th/db_92_samutsakhon_36

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายณรงค์ รักร้อย)

ผู้ว่าราชการจังหวัดสมุทรสาคร

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด

กลุ่มกิจการพิเศษ

โทรศัพท์/โทรสาร ๐-๓๔๔๑ ๑๓๒๕

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ : culture.skn@gmail.com

บัญชีรายชื่อแนบท้าย

- เรื่อง แจ้งผลการคัดเลือกกิจกรรม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖
๑. หัวหน้าส่วนราชการสังกัดราชการบริหารส่วนกลาง
 ๒. หัวหน้าส่วนราชการสังกัดราชการบริหารส่วนภูมิภาค
 ๓. หัวหน้าหน่วยงานรัฐวิสาหกิจทุกแห่ง นายอำเภอทุกอำเภอ



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. ข้าวดอกดั่ง | กรุงเทพมหานคร |
| ๒. แกงมีสมั่นกล้วยไข่ | จังหวัดกำแพงเพชร |
| ๓. ยำโกน้ำของ (สาหร่ายแม่น้ำโขง) | จังหวัดเชียงราย |
| ๔. ตำจิ้นแห้ง | จังหวัดเชียงใหม่ |
| ๕. เมี่ยงจอมพล | จังหวัดตาก |
| ๖. ทอดมันปลากราย | จังหวัดนครสวรรค์ |
| ๗. แกงแคไก่พื้นเมือง | จังหวัดน่าน |
| ๘. หลนปลาสามพะเยา | จังหวัดพะเยา |
| ๙. ยำส้มโอกระทงทองสูตรเมืองชาละวัน | จังหวัดพิจิตร |
| ๑๐. น้ำพริกเม็ดบัวปลาย่าง | จังหวัดพิษณุโลก |
| ๑๑. ปิ้งไก่ข้าวเบือ | จังหวัดเพชรบูรณ์ |
| ๑๒. น้ำพริกน้ำย้อย | จังหวัดแพร่ |
| ๑๓. ข้าวส้ม โดโก้ | จังหวัดแม่ฮ่องสอน |
| ๑๔. ยำปลาแห้ง | จังหวัดลำปาง |
| ๑๕. แกงฮังเลลำไย อำเภอเมืองลำพูน | จังหวัดลำพูน |
| ๑๖. ข้าวเป็ญสุโขทัย | จังหวัดสุโขทัย |
| ๑๗. อั่วบักเผ็ด | จังหวัดอุดรธานี |
| ๑๘. ข้าวแตงงา | จังหวัดกาฬสินธุ์ |
| ๑๙. ปลาแดกบองสมุนไพร | จังหวัดขอนแก่น |

๒๐. คั่วเนื้อคั่วปลา
๒๑. เมี่ยงตาสวด
๒๒. เมี่ยงคำ (โคราช)
๒๓. หมกหม้อปลาน้ำโขง
๒๔. ขนมตดหมา
๒๕. แจ่วฮ้อนทำขอนแก่น
๒๖. ตำเมี่ยงตะไคร้ ตำข้าสดไล่เม็ดแดง
๒๗. อั่วกบ (กบยัดไส้)
๒๘. ข้าวปั้นน้ำยาปลาหลด
๒๙. ส้าปลาน้ำโขง
๓๐. ละแวกะตาม
๓๑. แกงหวาย
๓๒. เบาะโตง (น้ำพริกมะพร้าวโบราณ)
๓๓. หลามปลาน้ำโขง
๓๔. เมี่ยงคำลำภู
๓๕. อู๋พุงปลา
๓๖. ข้าวต้มมัดบัวแดง อำเภอเมืองอุดรธานี
๓๗. ลาบหมาน้อย
๓๘. แกงส้มญวน
๓๙. ต้มปลาร้าหัวตาล
๔๐. ยำส้มโอ
๔๑. ข้าวตอกน้ำกะทิทุเรียนนนท์
๔๒. เมี่ยงคำบัวหลวง
๔๓. แกงคั่วส้มหน่ออุฎาซี่กับปลาช่อนย่าง
๔๔. แกงเหงาหงอด
๔๕. แกงหัวตาล
๔๖. แกงกะลากรูป
๔๗. ยำปลาส้มฟัก
๔๘. แกงรัญจวน
๔๙. ต้มยำปลาทุโบราณ
๕๐. แกงบวน
๕๑. ปลาหมักสมุนไพรทอดกรอบ
๕๒. ปลาเนม
๕๓. ต้มส้มปลาแรด
๕๔. ลูกกะทิ หรือน้ำพริกกะทิของพร้อมผักเคียง
๕๕. หมูหงส์
๕๖. ปลาตก
๕๗. แกงเสียงกะแท่งหอยนางรม
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. แอ่งกะทินางหวาน | จังหวัดปราจีนบุรี |
| ๖๐. แอ่งส้มผักกระชับ | จังหวัดระยอง |
| ๖๑. ขนมย่างจากใจ | จังหวัดสมุทรปราการ |
| ๖๒. น้ำพริกกะลั้ง | จังหวัดสระแก้ว |
| ๖๓. ลาบหัวปลี | จังหวัดสระบุรี |
| ๖๔. ปลาจุกเครื่อง | จังหวัดกระบี่ |
| ๖๕. แอ่งส้มหยวกกล้วยกับหมูสามชั้น | จังหวัดชุมพร |
| ๖๖. โขยูก | จังหวัดตรัง |
| ๖๗. ขนมปะดา | จังหวัดนครศรีธรรมราช |
| ๖๘. อาเกาะ | จังหวัดนราธิวาส |
| ๖๙. ข้าวย่า | จังหวัดปัตตานี |
| ๗๐. อากาดู | จังหวัดพังงา |
| ๗๑. แอ่งขมิ้น | จังหวัดพัทลุง |
| ๗๒. น้ำซूपเมืองหลวง ๙ อย่าง | จังหวัดภูเก็ต |
| ๗๓. ข้าวย่าโจร (ข้าวยาคลุกสมุนไพรร) | จังหวัดยะลา |
| ๗๔. กักขิมบี้ | จังหวัดระนอง |
| ๗๕. ข้าวสตู | จังหวัดสงขลา |
| ๗๖. ข้าวเหนียวเหลืองแกงแพะ | จังหวัดสตูล |
| ๗๗. แอ่งขมิ้นใต้ปลาโบราณ | จังหวัดสุราษฎร์ธานี |

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(นายโกวิท ผกามาศ)

อธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม