

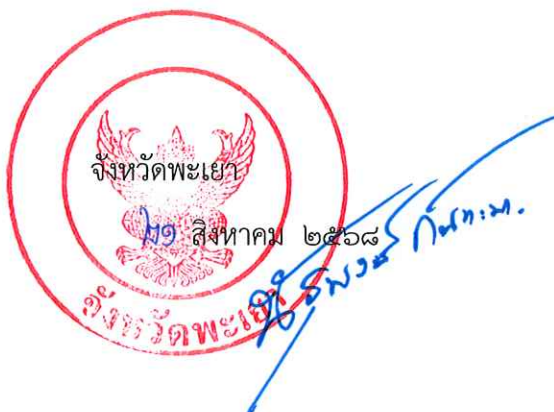


ที่ พย ๐๐๒๓.๖/ว ๕๑

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ

ด้วยจังหวัดพะเยา ได้ขอความร่วมมือหน่วยงานประชาสัมพันธ์ให้บุคลากรในสังกัดและเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ร่วมโหวตเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดพะเยา ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ทางเฟสบุ๊คเพจกรมส่งเสริมวัฒนธรรม

กรมส่งเสริมวัฒนธรรมได้ดำเนินการรวบรวมผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ และได้จัดทำประกาศผลดังกล่าว สำหรับเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดพะเยาที่ได้รับการโหวตสูงสุด ได้แก่ เมนูยำมะม่วงหนังหมูมะพร้าวคั่ว สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดพะเยาจึงขอให้สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ประชาสัมพันธ์ผลการโหวตดังกล่าว เพื่อให้เครือข่ายและประชาชนในพื้นที่ร่วมยินดีและภูมิใจในภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารของท้องถิ่น รายละเอียดตามสำเนาหนังสือ จังหวัดพะเยา ที่ พย ๐๐๓๒/ว ๓๔๓๘ ลงวันที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๖๘ ที่แนบมาพร้อมนี้



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดพะเยา

กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นฯ

โทร.๐ ๕๔๔๔ ๘๖๒๒-๒๔ ต่อ ๑๓



ที่ พย ๐๐๓๒/ว ๓๕๓๘

ส.พ.ย
เลขที่ ๒๙๐๔
วันที่ 15 ส.ค. 2560
ศาลากลางจังหวัดพะเยา
ถนนพหลโยธิน พย ๕๖๐๐๐

๘ สิงหาคม ๒๕๖๘

เรื่อง โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘
เรียน หัวหน้าส่วนราชการ หัวหน้าหน่วยงานรัฐวิสาหกิจ นายอำเภอทุกอำเภอ นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดพะเยา นายกเทศมนตรีเมืองพะเยา นายกเทศมนตรีเมืองดอกคำใต้ ประธานหอการค้าจังหวัดพะเยา และประธานสภาอุตสาหกรรมจังหวัดพะเยา

อ้างถึง หนังสือจังหวัดพะเยา ที่ พย ๐๐๓๒/ว ๓๐๙๑ ลงวันที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๘

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. สำเนาประกาศกรมส่งเสริมวัฒนธรรม เรื่อง ผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ จำนวน ๑ ชุด
๒. อินโฟกราฟฟิก จำนวน ๑ แผ่น

ตามที่ จังหวัดพะเยา ได้ขอความร่วมมือหน่วยงานของท่านประชาสัมพันธ์ให้บุคลากรในสังกัด และเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ร่วมโหวตเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดพะเยา ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ทางเฟสบุ๊คเพจ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ความละเอียดตามหนังสือที่อ้างถึง นั้น

กรมส่งเสริมวัฒนธรรมได้ดำเนินการรวบรวมผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ และได้จัดทำประกาศผลการโหวต ดังกล่าว สำหรับเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดพะเยาที่ได้รับการโหวตสูงสุด ได้แก่ เมนูยำมะม่วงหนังหมูมะพร้าวคั่ว รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย และขอความอนุเคราะห์หน่วยงานของท่านประชาสัมพันธ์เผยแพร่ผลการโหวตดังกล่าว เพื่อให้เครือข่ายและประชาชนในพื้นที่ร่วมยินดีและภูมิใจในภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ด้านอาหารของท้องถิ่น

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายบำรุง สังข์ขาว)

รองผู้ว่าราชการจังหวัดพะเยา รักษาการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดพะเยา

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด
กลุ่มกิจการพิเศษ
โทร. ๐ ๕๔๔๘ ๕๗๘๑ - ๒
โทรสาร ๐ ๕๔๔๘ ๕๗๘๓
นางฉันทนา ไชยธิ ๐๘ ๑๗๖๘ ๙๔๕๐



ประกาศกรมส่งเสริมวัฒนธรรม
เรื่อง ผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น
“รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

ตามที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ร่วมกับสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ๗๖ จังหวัด และกรุงเทพมหานคร ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติศาสตร์ของอาหารไทย อาหารท้องถิ่น ที่มีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตคนไทย รวมถึงการรวบรวมและเผยแพร่ข้อมูลสารสนเทศ รวมทั้งเสนอสาระความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและอาหารท้องถิ่น ต่อยอดสมุนไพรไทย ที่เป็นสรรพคุณทางเลือกและการส่งต่อภูมิปัญญา ที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น อีกทั้ง เป็นการส่งเสริมศักยภาพของเครือข่ายวัฒนธรรมในการบริหารจัดการงาน วัฒนธรรมอย่างยั่งยืน บนพื้นฐานมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมท้องถิ่น นั้น

ดังนั้น กรมส่งเสริมวัฒนธรรม สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ร่วมกับเครือข่ายทางวัฒนธรรม ทั่วประเทศ ได้ดำเนินการเปิดรับสมัครและคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นระดับจังหวัด ให้ได้ผลการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่น จังหวัดละ ๕ เมนู และให้ผู้ทรงคุณวุฒิและกรรมการฯ จากส่วนกลาง ได้พิจารณากลั่นกรอง จาก ๕ เมนู ให้เหลือ ๓ เมนู และเปิดให้ประชาชนทั่วไปร่วมโหวตให้เหลือจังหวัดละ ๑ เมนู เพื่อยกย่องให้เป็น ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ บัดนี้ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ได้รวบรวมผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ เรียบร้อยแล้ว มีรายการเมนูอาหารถิ่น ที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือกโดยได้รับผลการโหวตสูงสุดจากประชาชนในพื้นที่ทั่วประเทศ จำนวน ๒ ประเภท ดังนี้

ประเภทที่ ๑ โล่รางวัล : สำหรับเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับผลโหวตสูงสุด ระดับประเทศ จำนวน ๑ รางวัล/ เมนู ได้แก่

“หมูจุ่มเหนียว” จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประเภทที่ ๒ โล่รางวัล : พร้อมเกียรติบัตร สำหรับเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับผลโหวตสูงสุด ระดับจังหวัด จำนวน ๗๗ รางวัล/ เมนู ได้แก่

- | | |
|--------------------------------|------------------|
| ๑. ขนมหี่หนู | กรุงเทพมหานคร |
| ๒. ขนมหั่วผัดกาดกวนโรยถั่วลิสง | จังหวัดกำแพงเพชร |
| ๓. แกงแคไก่เมือง | จังหวัดเชียงราย |
| ๔. ขนมนกไทรเขิน | จังหวัดเชียงใหม่ |
| ๕. แกงมะแฮะ | จังหวัดตาก |
| ๖. ขนมนวลเหั่ว | จังหวัดนครสวรรค์ |

๗. ขนมหาดงาม่อน	จังหวัดน่าน
๘. ยำมะม่วงหนังหมูมะพร้าวคั่ว	จังหวัดพะเยา
๙. ยำชาละวันเดินดง	จังหวัดพิจิตร
๑๐. น้ำพริกเผากล้วยย่างรสถีน	จังหวัดพิษณุโลก
๑๑. แกงหัวเอื้อง (เอื้องหมายนา)	จังหวัดเพชรบูรณ์
๑๒. น้ำพริกน้ำปูเมืองแป้	จังหวัดแพร่
๑๓. โถ่พูชิง	จังหวัดแม่ฮ่องสอน
๑๔. จิ้นแดง	จังหวัดลำปาง
๑๕. หลามบอน	จังหวัดลำพูน
๑๖. ต้มกะทิปลาตะเพียน	จังหวัดสุโขทัย
๑๗. ลอดช่องเค็ม	จังหวัดอุดรธานี
๑๘. แกงไข่ม้วนใส่ใบหมากไฟ	จังหวัดกาฬสินธุ์
๑๙. แกงไข่ม้วน	จังหวัดขอนแก่น
๒๐. หมี่	จังหวัดชัยภูมิ
๒๑. หมกจิ้งของกิน ไทญ้อเมืองอุเทน	จังหวัดนครพนม
๒๒. ตำส้มโคราช	จังหวัดนครราชสีมา
๒๓. อุเอะปลาน้ำโขง	จังหวัดบึงกาฬ
๒๔. จั๊วะโคง	จังหวัดบุรีรัมย์
๒๕. ต้มส้มปลาน้ำจืด	จังหวัดมหาสารคาม
๒๖. หลามปลาช่อน	จังหวัดมุกดาหาร
๒๗. กบพ่นไฟ	จังหวัดยโสธร
๒๘. แกงไข่ม้วน	จังหวัดร้อยเอ็ด
๒๙. ไก่ซิวสาวหลง	จังหวัดเลย
๓๐. อาซอม	จังหวัดศรีสะเกษ
๓๑. แจ่วแมงแดงกับลาวผักป่าภูพาน	จังหวัดสกลนคร
๓๒. ซันล่อเจก (แกงกล้วย)	จังหวัดสุรินทร์
๓๓. ไห้อย	จังหวัดหนองคาย
๓๔. ลาบเทา	จังหวัดหนองบัวลำภู
๓๕. ปลายำตะไคร้	จังหวัดอำนาจเจริญ
๓๖. พิคานย้าวบ้านย่างเตาถ่าน	จังหวัดอุดรธานี
๓๗. ข้าวเม่าคั่ว	จังหวัดอุบลราชธานี
๓๘. แกงป่าหัวตาลไก่บ้าน	จังหวัดกาญจนบุรี
๓๙. ม้าฮ่อส้มโอ	จังหวัดชัยนาท
๔๐. ขนมหัดหนุนเนื้อตาล	จังหวัดนครปฐม
๔๑. แกงคั่วกระท้อน	จังหวัดนนทบุรี
๔๒. ข้าวมันส้มตำ	จังหวัดปทุมธานี
๔๓. แกงคั่วสับปะรดไข่แมงดาทอดฟู	จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
๔๔. ขนมหัดหนุน	จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
๔๕. แกงกระเทียมปลาตุ๋นทะเล	จังหวัดเพชรบุรี
๔๖. ขนมหัดหนุน	จังหวัดราชบุรี

๔๗. น้ำพริกปลาสามสมุนไพโร	จังหวัดลพบุรี
๔๘. หอยหลอดผัดฉ่า	จังหวัดสมุทรสงคราม
๔๙. ขนมเวิโร	จังหวัดสมุทรสาคร
๕๐. ต้มกะทิปลาเค็มยอตะขอมะขามอ่อน	จังหวัดสิงห์บุรี
๕๑. กากะแมต้านานดิน	จังหวัดสุพรรณบุรี
๕๒. ข้าวตอกโบราณทอด	จังหวัดอ่างทอง
๕๓. ต้มโคล้งปลาย่างลุ่มแม่น้ำสะแกกรัง	จังหวัดอุทัยธานี
๕๔. หอยถั่ว	จังหวัดจันทบุรี
๕๕. แกงส้มปลาอีกร	จังหวัดฉะเชิงเทรา
๕๖. หมูคั่วปลาเกลือ	จังหวัดชลบุรี
๕๗. แกงกะทิกระตอมคอกหมูย่าง	จังหวัดตราด
๕๘. ปลาตุ๋นสมุนไพร สูตรลาวเวียง	จังหวัดนครนายก
๕๙. ขนมเขี้ยวใบหยก	จังหวัดปราจีนบุรี
๖๐. ข้าวตอกโบราณ	จังหวัดระยอง
๖๑. แกงโหม่งจาก	จังหวัดสมุทรปราการ
๖๒. ไก่ตะไคร้	จังหวัดสระแก้ว
๖๓. หมี่เจ๊กเขยสีชมพูสระบุรี	จังหวัดสระบุรี
๖๔. กุ้งผัดเคยผัดสุระตอ	จังหวัดกระบี่
๖๕. มะพร้าวคั่ว	จังหวัดชุมพร
๖๖. ขนมเปียะพริกไทยตรัง	จังหวัดตรัง
๖๗. พุงปลาอื้อ	จังหวัดนครศรีธรรมราช
๖๘. นีเล้ง	จังหวัดนราธิวาส
๖๙. ละแซ	จังหวัดปัตตานี
๗๐. ปลาถั่ว	จังหวัดพังงา
๗๑. บั๊นต๋านาน	จังหวัดพัทลุง
๗๒. อั่วปิ้ง	จังหวัดภูเก็ต
๗๓. ขนมเจ๊ะแม๊ะ	จังหวัดยะลา
๗๔. ยาวเยสูตรดั้งเดิม	จังหวัดระนอง
๗๕. ยำสาย (ยำสาหร่ายผมนาง)	จังหวัดสงขลา
๗๖. ปัสมอส	จังหวัดสตูล
๗๗. หมูจำเนียว	จังหวัดสุราษฎร์ธานี

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

(นางยุถิกา อิศรางกูร ณ อยุธยา)
อธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม



THAILAND BEST
LOCAL FOOD

๑ จังหวัด ๑ เมนู

เชิดชูอาหารถิ่น จังหวัดพะเยา

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

ยำมะม่วงหั่นหยาบมะพร้าวคั่ว



เสนอโดย

นางสมศรี วังวล (ป่าไผ่)

โทร. ๐๘ ๖๙๒๔๙๐๐๔

จำหน่ายทุกวันพุธ ณ กาดหล่ายต้า

จวนน้อยรอด (สะพานแดง) ภูมิบุร

ซอย ๒ ถนนแม่ตำสาภายใน ต.แม่ตำ

อ.เมืองพะเยา จ.พะเยา

Facebook : สนง.วัฒนธรรม จังหวัดพะเยา
เบอร์โทรศัพท์ ๐ ๕๔๔๘ ๕๗๘๑