

เทศบาลเมืองอำนาจเจริญ

☐ สป. ☐ ก.ค. ☐ ก.สว.

☐ กช. ☐ กศ. ☒ ก.วช.

☐ ก.อ. ☐ ก.อ. ☐ ตรวจสอบ

ลงชื่อ.....



สำนักงานเทศบาลเมืองอำนาจเจริญ

ที่..... 5269

วันที่..... 4 ก.ย. 2569

เวลา..... 13:35

ศาลากลางจังหวัดอำนาจเจริญ

ถนนชยางกูร อจ ๓๗๐๐๐

กองยุทธศาสตร์และงบประมาณ

ที่..... 529

วันที่..... 4 ก.ย. 2569

เวลา..... 15.40

๕ กันยายน ๒๕๖๙

เรื่อง ประกาศผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๙

เรียน หัวหน้าส่วนราชการ ทุกส่วนราชการ หัวหน้าหน่วยงานรัฐวิสาหกิจ ทุกแห่ง นายอำเภอ ทุกอำเภอ

นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดอำนาจเจริญ และนายกเทศมนตรีเมืองอำนาจเจริญ

อ้างถึง หนังสือจังหวัดอำนาจเจริญ ที่ อจ ๐๐๓๒/ว ๔๓๒๑ ลงวันที่ ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๙

สิ่งที่ส่งมาด้วย ประกาศกรมส่งเสริมวัฒนธรรม เรื่อง ผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่นฯ

ลงวันที่ ๑๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ จังหวัดอำนาจเจริญได้ประชาสัมพันธ์เชิญชวนร่วมโหวตเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดอำนาจเจริญ ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรม และอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ นั้น

บัดนี้ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ได้ประกาศผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๙ เรียบร้อยแล้ว โดยจังหวัดอำนาจเจริญมีเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับผลโหวตสูงสุดระดับจังหวัด คือ เมนูยำวุ้นเส้นถั่วเขียวโบราณ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

เรียน ผู้อำนวยการกองยุทธศาสตร์และงบประมาณ

- เพื่อโปรดทราบ

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด จังหวัดอำนาจเจริญ

ประกาศผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู

เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost

Taste” ประจำปี ๒๕๖๙

- หนังสือแจ้งโปรดทราบ

20

(นางวาสนา สันวรณ์)

ผู้ช่วยนักประชาสัมพันธ์

๗ ก.ย. ๖๙

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด

กลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะและวัฒนธรรม

โทรศัพท์ ๐ ๔๕๕๒ ๓๑๒๓ - ๔

โทรสาร ๐ ๔๕๕๒ ๓๑๒๓ - ๔

ขอแสดงความนับถือ

(นายเสนีย์ สัมเชื้อหวาน)

ผู้ว่าราชการจังหวัดอำนาจเจริญ

เรียน ปลัดเทศบาล

- เพื่อโปรดทราบ

- เพื่อดำเนินการ

และในโอกาสต่อไป

ในนามเทศบาล

20

(นายหาญชนะ ไชยเสนา)

7 ก.ย. ๖๙

ผู้อำนวยการกองยุทธศาสตร์และงบประมาณ

(นายเรืองชัย รุ่งนง)

เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ปฏิบัติงาน

9 ก.ย. ๖๙

เรียน ผู้อำนวยการกองยุทธศาสตร์และงบประมาณ

- เพื่อโปรดทราบ

- เพื่อดำเนินการ

20

(นางณิชรันต์ แสนอุบล)

หัวหน้าฝ่ายบริหารงานทั่วไป

7 ก.ย. ๖๙

(นายสุเวช ทรงอยู่สุข)

ปลัดเทศบาลเมืองอำนาจเจริญ



ประกาศกรมส่งเสริมวัฒนธรรม
เรื่อง ผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น
“รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๙

ตามที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ร่วมกับสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด ๗๖ จังหวัด และกรุงเทพมหานคร ได้ดำเนินการจัดกิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๙ ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรม และอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกระดับ พัฒนารวมถึงการสร้างสรรค์ให้เป็นเมนูอาหารถิ่นที่มีชื่อเสียงในระดับจังหวัด และเพื่อเป็นการอนุรักษ์ เผยแพร่องค์ความรู้ และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารของประเทศ โดยเปิดรับสมัครและคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นระดับจังหวัด ให้ได้ผลการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นจังหวัดละ ๕ เมนู และให้ผู้ทรงคุณวุฒิและกรรมการฯ จากส่วนกลาง ได้พิจารณากลับกรอง จาก ๕ เมนู ให้เหลือ ๓ เมนู และเปิดให้ประชาชนทั่วไปร่วมโหวตให้เหลือจังหวัดละ ๑ เมนู เพื่อยกย่องให้เป็น ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ของจังหวัด

บัดนี้ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ได้รวบรวมผลการโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๙ เรียบร้อยแล้ว ซึ่งมีรายการเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับการพิจารณาคัดเลือก และได้รับผลการโหวตสูงสุดจากประชาชนทั่วประเทศ จำนวน ๒ ประเภท ดังนี้

ประเภทที่ ๑ โล่รางวัล สำหรับเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับผลโหวตสูงสุด ระดับประเทศ จำนวน ๑ รางวัล/เมนู ได้แก่ “เมนูบักต้อบัก” จังหวัดภูเก็ต

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

๑. เมนูขนมจีนน้ำยาหยวกกล้วยไข่	จังหวัดกำแพงเพชร
๒. เมนูข้าวเหลืองอุบลไก่อ	จังหวัดเชียงราย
๓. เมนูขนมเปี๊ยะ (ลิ้นหมา)	จังหวัดเชียงใหม่
๔. เมนูผัดเต้าเจี้ยวเมืองตาก	จังหวัดตาก
๕. เมนูแกงเปรอะนางเหี่ยว	จังหวัดนครสวรรค์
๖. เมนูลาบปลาหมี่	จังหวัดน่าน
๗. เมนูตำกุ่มเมือง	จังหวัดพะเยา
๘. เมนูแกงเหี่ยวไกรทอง (แกงหยวกกล้วย)	จังหวัดพิจิตร
๙. เมนูปลาตะเพียนต้มเค็ม	จังหวัดพิษณุโลก
๑๐. เมนูน้ำพริกสนามรบ	จังหวัดเพชรบูรณ์
๑๑. เมนูลาบขมเมืองแปะ	จังหวัดแพร่
๑๒. เมนูข้างป่องเด็กเบ็ง	จังหวัดแม่ฮ่องสอน
๑๓. เมนูขนมปาดบ่าเก่าพื้นถิ่นเมืองลำปาง	จังหวัดลำปาง
๑๔. เมนูยำผักกาดนา	จังหวัดลำพูน

๑๕. เมื่อนอกหม้อไก่บ้าน	จังหวัดสุโขทัย
๑๖. เมนูยำกล้วยแช่	จังหวัดอุดรดิตถ์
๑๗. เมนูแกงบอนวังอ้อยหนู	จังหวัดกาฬสินธุ์
๑๘. เมนูลาบไก่จิ้นสมุนไพร	จังหวัดขอนแก่น
๑๙. เมนูปิ้งหมกปลาชิว	จังหวัดชัยภูมิ
๒๐. เมนูแจ่วหนังเค็มแซ่บนัวครัวไทกวน	จังหวัดนครพนม
๒๑. เมนูทอดมันหมูโคราช	จังหวัดนครราชสีมา
๒๒. เมนูข้าวหลงโบราณ	จังหวัดบึงกาฬ
๒๓. เมนูบักสวาย (ตำไก่ไล่มะม่วง)	จังหวัดบุรีรัมย์
๒๔. เมนูข้าวเผ้าทอด	จังหวัดมหาสารคาม
๒๕. เมนูพญาแค้แม่โขง	จังหวัดมุกดาหาร
๒๖. เมนูลาบยโส	จังหวัดยโสธร
๒๗. เมนูลาบเทา	จังหวัดร้อยเอ็ด
๒๘. เมนูมูนเมืองเลย	จังหวัดเลย
๒๙. เมนูขนมบายกริม	จังหวัดศรีสะเกษ
๓๐. เมนูไก่ดำภูพานนึ่งสมุนไพร	จังหวัดสกลนคร
๓๑. เมนูเปาะมาออม (ตำผักแขยง)	จังหวัดสุรินทร์
๓๒. เมนูยู่ปลาน้ำโขง	จังหวัดหนองคาย
๓๓. เมนูซูปปักแตง	จังหวัดหนองบัวลำภู
๓๔. เมนูยำวันเส้นถั่วเขียวโบราณ	จังหวัดอำนาจเจริญ
๓๕. เมนูหมาน้อยลอยกะทิ	จังหวัดอุดรธานี
๓๖. เมนูลาบหมากจอบ	จังหวัดอุบลราชธานี
๓๗. เมนูแกงคั่วเห็ดเผาะต้มหมูสามชั้น	กรุงเทพมหานคร
๓๘. เมนูปลาสร้อยสามสายน้ำแดดเดียว	จังหวัดกาญจนบุรี
๓๙. เมนูปลาหัวตาลส้มโอคั่ว	จังหวัดชัยนาท
๔๐. เมนูข้าวหลามบ๊ะจ่าง	จังหวัดนครปฐม
๔๑. เมนูกระเช้าสีดา เกาะเกร็ด	จังหวัดนนทบุรี
๔๒. เมนูแกงมะตาด	จังหวัดปทุมธานี
๔๓. เมนูน้ำพริกคั่วมะพร้าวเคียว	จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
๔๔. เมนูผักกูด	จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
๔๕. เมนูแกงป่าหยวกกล้วยพริกพราน	จังหวัดเพชรบุรี
๔๖. เมนูเต้าหู้ดำ	จังหวัดราชบุรี
๔๗. เมนูปลาลำเค็ม	จังหวัดลพบุรี
๔๘. เมนูขนมจีนน้ำยาปลาหมึกจาก	จังหวัดสมุทรสงคราม
๔๙. เมนูข้าวเหนียวมูนหน้าปลาสด	จังหวัดสมุทรสาคร
๕๐. เมนูปลาช่อนทอดราดน้ำลาบสมุนไพร	จังหวัดสิงห์บุรี
๕๑. เมนูขนมก้นกระทะ	จังหวัดสุพรรณบุรี
๕๒. เมนูแกงคั่วแห้งสมุนไพรปลากระทะทอง	จังหวัดอ่างทอง
๕๓. เมนูกะละแม่มอญโบราณ	จังหวัดอุทัยธานี

๕๔. เมนูหมูขย่ำระก่ำจันท์ (หมูพล่าระก่ำ)	จังหวัดจันทบุรี
๕๕. เมนูแกงคั่วชะครามกุ้งแม่น้ำ	จังหวัดฉะเชิงเทรา
๕๖. เมนูแกงคั่วปลุกสามสิบ	จังหวัดชลบุรี
๕๗. เมนูกระดูกปลาสลิตต้มกะทิใส่ฟัก	จังหวัดตราด
๕๘. เมนูต้มข่าปลาสลิตใบมะดัน	จังหวัดนครนายก
๕๙. เมนูข้าวต้มมัดคูลำพัน	จังหวัดปราจีนบุรี
๖๐. เมนูแกงหัวกระทือระยอง	จังหวัดระยอง
๖๑. เมนูกะละแมรมะม่วงสุตรโบราณ	จังหวัดสมุทรปราการ
๖๒. เมนูยำกบใบมะกอกเผา	จังหวัดสระแก้ว
๖๓. เมนูแกงบุกคางคกหอยหอมบ้านดำน้าพุ	จังหวัดสระบุรี
๖๔. เมนูข้าวมันหอยกระต๊อบ	จังหวัดกระบี่
๖๕. เมนูทอดมันหัวปลีใส่เนื้อมะเขือ	จังหวัดชุมพร
๖๖. เมนูแกงคั่วเครื่อง (ไก่ทั้งตัว)	จังหวัดตรัง
๖๗. เมนูน้ำพริกลูกประ	จังหวัดนครศรีธรรมราช
๖๘. เมนูข้าวย่างรื้อหยา (ข้าวคลุกสมุนไพร)	จังหวัดนราธิวาส
๖๙. เมนูปูดุฮาลือบอ	จังหวัดปัตตานี
๗๐. เมนูหิ้วหูลา (ผัดมันแกวปลาหมึกแห้ง)	จังหวัดพังงา
๗๑. เมนูน้ำซุบพลก	จังหวัดพัทลุง
๗๒. เมนูบิ๊ถ้ายบัก	จังหวัดภูเก็ต
๗๓. เมนูมาตุมาตง	จังหวัดยะลา
๗๔. เมนูอู๋เกี่ยมทั้ง	จังหวัดระนอง
๗๕. เมนูแป้งแดง	จังหวัดสงขลา
๗๖. เมนูแกงปิจรีสับปะรด	จังหวัดสตูล
๗๗. เมนูแกงคั่วปลาเม็งใบส้มแป้นขี้ม้า	จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



(นายสุรพันธ์ เจริญทรัพย์)

รองอธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม

รักษาราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม