



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....น้ำพริกถั่วเน่า.....จังหวัด.....เชียงราย.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย.....

สถานที่ตั้ง สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย.....

เลขที่.....๘๐.....หมู่.....๙.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....บ้านดู่.....อำเภอ/เขต.....เมืองเชียงราย.....

จังหวัด.....เชียงราย.....รหัสไปรษณีย์.....๕๗๑๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๕๓.๗๗๖.๑๑๔.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ครีวภาสละองคำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มร.ชร.....

สถานที่ตั้ง สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย.....

เลขที่.....๘๐.....หมู่.....๙.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....บ้านดู่.....อำเภอ/เขต.....เมืองเชียงราย.....

จังหวัด.....เชียงราย.....รหัสไปรษณีย์.....๕๗๑๐๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๕๓.๗๗๖.๑๑๔.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



/๒.ด้านอัตลักษณ์....

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

ถั่วเน่าเป็นอาหารประจำท้องถิ่นของชาวล้านนา นิยมรับประทานกันเป็นอาหารประจำครัวเรือนที่อาศัยอยู่ตามพื้นที่ต่างๆ ในเขตภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย โดยนำถั่วเหลืองมาแปรรูปด้วยวิธีการหมักเป็นถั่วเน่า นำมารับประทานหรือใช้เป็นส่วนผสมเครื่องปรุงรสในอาหารเช่น แกง ใช้แทนกะปิในการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ ถั่วเน่าแผ่น นำมาปิ้งไฟให้หอมรับประทานกับข้าว ถั่วเน่าเมอะ ห่อใบตองนึ่งหรือปิ้งไฟให้สุกรับประทานกับข้าวเหนียว หรือผัดกับผักชีลาว ถั่วเน่ามีคุณค่าทางโภชนาการสูง ถั่วเน่าแยกประเภทได้ดังนี้ ถั่วเน่าแผ่น (ถั่วเน่าแช่บ) น้ำพริกถั่วเน่า แฉ้นถั่วเน่า ถั่วเน่าเมอะ และถั่วเน่าซา อาหารที่ใช้ถั่วเน่าเป็นเครื่องปรุงรส เช่น น้ำพริกอ่อน ลาบถั่วเน่า ขนมหินน้ำเงี้ยวถั่วเน่า แฉ้น น้ำพริกคั่ว จอผักกาด น้ำยาขนมหิน เป็นต้น รสชาติของถั่วเน่าออกเค็ม แต่ไม่ได้เค็มแบบเกลือก กลิ่นและรสชาติมีลักษณะเฉพาะตัวเปรียบได้กับกะปิที่มีกลิ่นเคย น้ำปลาหมักกลิ่นปลาหมัก เหตุที่คนล้านนาใช้ถั่วเน่าแทนเครื่องปรุงรสอื่นๆ อาจเป็นเพราะรสชาติของอาหารเหนือแท้ๆไม่เน้นรสจัดจ้าน ไม่เผ็ด เค็ม หรือหวานจัด รสชาติมาจากส่วนผสมของอาหารมากกว่าเครื่องปรุงสังเคราะห์ เรียกว่ารสเค็มจากเนื้อ หวานที่ผัก แม้กระทั่งเครื่องปรุงอย่างถั่วเน่าก็เป็นธรรมชาติ (มาลี หนววกกุล และศรีสมร คุณากรนรินทร์, ๒๕๔๗)

๒.๒ ภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

บ้านหาดบ้าย อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดศรีสะเกษ ตั้งอยู่ระหว่างเส้นทางเชียงแสน - เชียงของ เป็นถนนเลียบริมแม่น้ำโขง เดิมหาดบ้ายเป็นชื่อเกาะ แม่น้ำโขงเปลี่ยนทิศทางการไหล ทำให้หาดส่วนหนึ่ง บานออก (บ้ายออกไป) และตลิ่งส่วนหนึ่งถูกน้ำกัดเซาะพังไปต้องอพยพหมู่บ้านขึ้นไป จึงเรียก บ้านหาดบ้าย ประชากรส่วนใหญ่ในหมู่บ้านคือกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อ จึงมีขนบธรรมเนียมประเพณีอันงดงาม โดยเฉพาะฝีมือการทอผ้าพื้นเมืองที่มีชื่อเสียงจากอำเภอยางชุมน้อย นอกจากนี้นักท่องเที่ยวสามารถนั่งเรือหางยาวไปยังบ้านหาดบ้าย โดยขึ้นเรือที่ท่าเรือบัก ใช้เวลาประมาณ ๑ ชั่วโมงและยังได้ชมทัศนียภาพสองฝั่งโขงอันสวยงามอีกด้วย แม้ว่าจุดเด่นของบ้านหาดบ้ายจะเป็นผ้าทอไทลื้อที่เป็นสินค้าประจำตำบลมาช้านาน แต่น้อยคนจะรู้ว่าบ้านหาดบ้ายมีของดีประจำถิ่นไว้คอยต้อนรับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนดินแดนแห่งนี้ ผลิตภัณฑ์สินค้าจากวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น เช่น ผลิตภัณฑ์ชาดอกช่อ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกถั่วเน่า

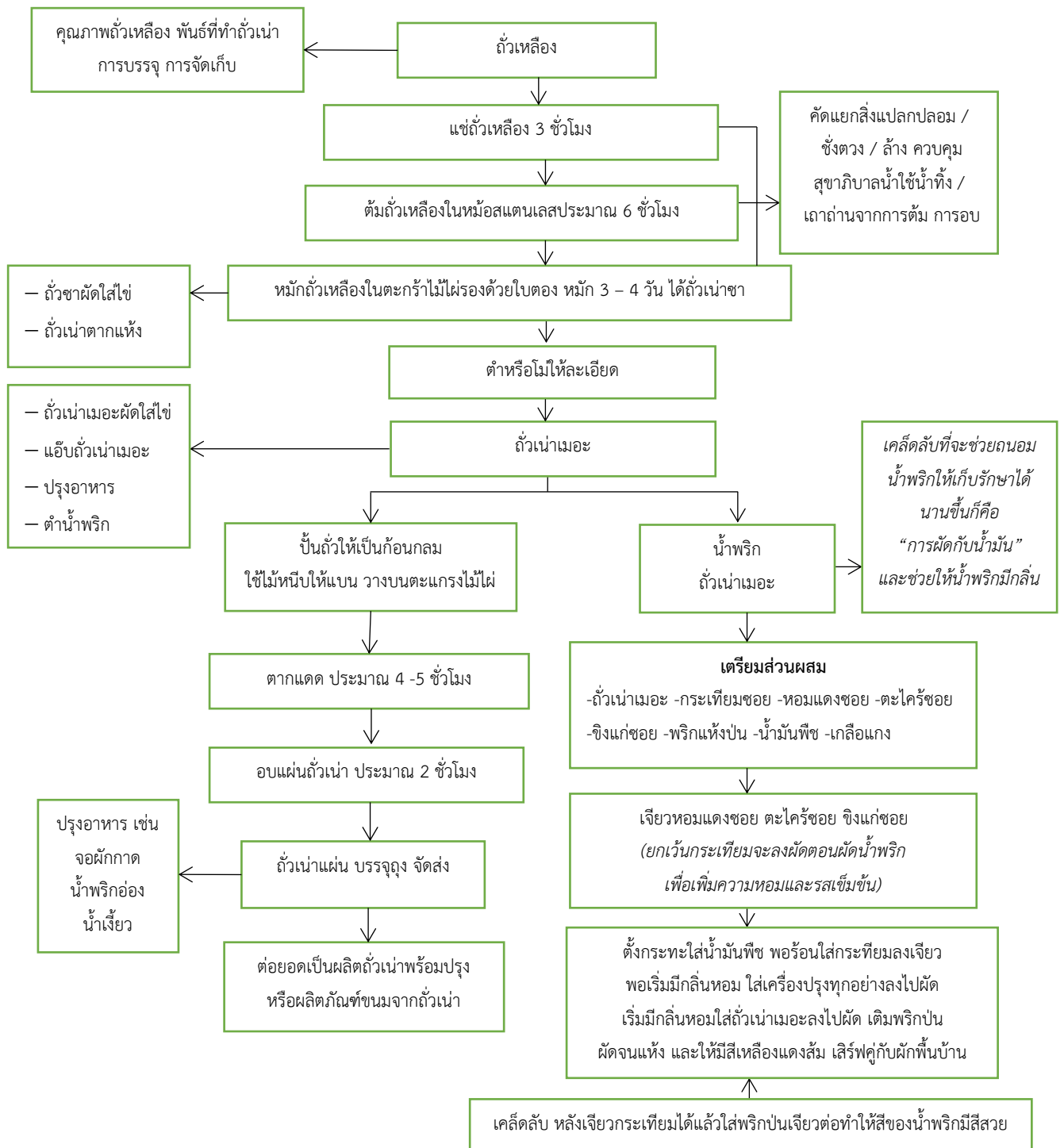
.....น้ำพริกถั่วเน่าของบ้านหาดบ้ายไม่ได้เป็นแค่อาหาร แต่เป็นตัวแทนของวิถีชีวิต ภูมิปัญญา วัฒนธรรม และความสัมพันธ์ของคนในชุมชนไทลื้อ สะท้อนถึงความผูกพันกับธรรมชาติ การพึ่งพาตนเอง และการอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข เพราะโดยวิถีชีวิตของชาวไทลื้อบ้านหาดบ้าย หลังจากที่ได้เก็บเกี่ยวข้าวนาปีเสร็จแล้วจะมีการเพาะปลูกถั่วเหลือง ผลผลิตถั่วเหลืองจะเก็บเกี่ยวได้ในเดือนมกราคม เดือนทางเหนือจะตรงกับเดือนสาม เมื่อได้ผลผลิตมาแล้วจะนำมาแปรรูปและถนอมไว้ให้ได้เก็บไว้กินตลอดทั้งปี จึงนำมาทำเป็นถั่วเน่าซึ่งจะทำการบีบเคี้ยวครั้งเท่านั้น และมีเอกลักษณ์คือถั่วเน่าจะมีรสเค็มกว่าพื้นที่อื่นๆ ถือว่าการทำถั่วเน่าเป็นการถนอมอาหารจากถั่วเหลือง ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น แสดงถึงภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารเพื่อเก็บไว้บริโภคได้นาน ที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ ทั้งกรรมวิธีการทำน้ำพริกถั่วเน่า ทั้งการหมักถั่วเหลือง การคั่ว การโขลก การผัด และการปรุงรส ล้วนเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น สะท้อนให้เห็นถึงความผูกพันกับวัฒนธรรมและประเพณีดั้งเดิมของชาวไทลื้อ วิถีชีวิต เกษตรกรรมและวัฒนธรรมการกินที่สะท้อนผ่านส่วนผสมต่างๆ ในน้ำพริก เช่น พริก หอมแดง กระเทียม และสมุนไพรต่างๆ ล้วนเป็นผลิตผลทางการเกษตรที่หาได้ในท้องถิ่นแสดงถึงความมั่นคงทางอาหารของชุมชนบ้านหาดบ้าย ตำบลริมโขง อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดศรีสะเกษ

โดยทั่วไปแล้ว น้ำพริกถั่วเน่ามีส่วนผสมหลักคือ ถั่วเน่าแผ่นย่าง พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม และอาจมีส่วนผสมอื่นๆ เพิ่มเติมตามแต่ท้องถิ่น สิ่งที่ทำให้สูตรน้ำพริกของชุมชนบ้านหาดน้อย ตำบลริมโขง อำเภอเชียงของ “พิเศษ” กว่าใคร ได้แก่

.....ชนิดถั่วเหลืองหมักล้านนา ชาวล้านนาหรือทางภาคเหนือจะเรียกกันว่า ถั่วเน่า เป็นทั้งอาหารและเครื่องปรุงพื้นบ้านทำมากันตั้งแต่สมัยโบราณสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน ทำจากถั่วเหลืองด้วยวิธีการแปรรูปและถนอมอาหาร แต่ท้องถิ่นอาจใช้ถั่วเน่าที่ทำจากถั่วเหลืองพันธุ์ต่างกัน โดยนำถั่วเหลืองแช่น้ำแล้วต้มสุก หมักไว้ ๒-๓ วัน จนมีกลิ่นและมีสีที่เปลี่ยนไปจากเดิม สำหรับสูตรชุมชนบ้านหาดน้อย จะมีความพิเศษกว่า โดยใช้เวลาในการหมัก ประมาณ ๕-๗ วัน เนื่องจากทำในช่วงฤดูหนาวเดือนพฤษภาคม เดือน ๓ เดือนพฤษภาคมกลางเดือนมกราคม โดยถั่วที่เริ่มเปื่อยยุ่ยเรียกว่า “ถั่วเน่าซา” นำไปคั่วหรือผัดใส่ไข่ หรือนำมาปรุงรสตากแห้งทำเป็นถั่วเน่าซาแห้ง ถ้านำถั่วเน่าซามาโขลกหรือบดให้ละเอียด เรียกว่า “ถั่วเน่าเมอะ” ห่อใบตองปิ้งจะเรียก “แอ็บถั่วเน่าเมอะ” หรือผัดใส่ไข่ก็ได้ ถ้านำ “ถั่วเน่าเมอะ” ทำเป็นแผ่นวงกลมตากแห้งจะเรียกว่า “ถั่วเน่าแซบ” สำหรับชาวไทลื้อชุมชนบ้านหาดน้อยถ้านำถั่วเน่าซามาโขลกเพื่อทำเป็นถั่วเน่าแซบจะมีความเค็มเป็นพิเศษกว่าชุมชนอื่นเพื่อใช้ถั่วเน่าแทนกะปิหรือปลาร้าในการปรุงรสอาหาร เช่น ผักกาดจ้อ น้ำพริกอ่อง ข้าวซอยน้ำคั่ว เป็นต้น ในปัจจุบันถั่วเน่าแซบหรือถั่วเน่าแผ่นยังมีการพัฒนาและแปรรูปเป็นถั่วเน่าผง เพื่อความสะดวกในการปรุงรสของอาหาร สำหรับสูตรน้ำพริกถั่วเน่าสูตรไทลื้อสูตรนี้ ความพิเศษคือ ใช้ถั่วเน่าเมอะที่มีความเค็มเล็กน้อยกว่า เป็นส่วนประกอบหลักในการทำน้ำพริก การเพิ่มสมุนไพรท้องถิ่น เพื่อเพิ่มความหอมและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ในแบบฉบับของชาวไทลื้อบ้านหาดน้อย ด้วยการใส่ ขิงเจียว กระเทียมเจียว ตะไคร้เจียว พริกป่น และด้วยกรรมวิธีการทำ: แบบผัดกับน้ำมัน ซึ่งเป็นกระบวนการที่มีส่วนสำคัญในการสร้างรสชาติที่แตกต่างกัน และเป็นการถนอมน้ำพริกเก็บไว้ให้นานกว่าน้ำพริกถั่วเน่าทั่วไป นอกจากเป็นน้ำพริกที่เป็นเครื่องจิ้มแล้ว ยังสามารถนำมาทำเป็นอาหารว่างข้าวบ่ายล้านนาได้อีกด้วย

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

Flow chart กระบวนการผลิตถั่วเน่า และน้ำพริกถั่วเน่า



๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

- ☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
- ☐ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหารับประทานยาก
- ☒ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
- ☒ อื่นๆ (ระบุ) มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านอาหารของชาวล้านนา.....

/๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่น.....

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑	ถั่วเน่าเมอะ	ด้วยการหมัก (fermentation) โดยใช้จุลินทรีย์ที่มีอยู่ในธรรมชาติจนได้ผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่น สี และรสที่เป็นเอกลักษณ์ เป็นแหล่งของอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง อุดมไปด้วยโปรตีน กรดไขมันไม่อิ่มตัว วิตามิน สารอาหารที่มีประโยชน์จากถั่วเหลือง	พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธยา รัตนานนท์.(ม.ป.ป.). ถั่วเน่า สืบค้นเมื่อวันที่ ๒๙ พฤษภาคม ๒๕๖๘, จาก https://shorturl.asia/๘fNoO
๒	ขิง	ทำเป็นเครื่องเทศ กลบรส แต่งกลิ่น สรรพคุณทางสมุนไพร คือ ใช้ขับลม แก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ แก้อาการ แก้หอบ ขับปัสสาวะ บำรุงธาตุ	วิทย์ เทียงบุญธรรม. (๒๕๔๘). พจนานุกรมสมุนไพรไทย. พิมพ์ครั้งที่ ๖, กรุงเทพฯ: อักษรพิทยา.
๓	หอมแดง	เป็นเครื่องปรุงช่วยดับกลิ่นและเพิ่มกลิ่นหอมให้อาหาร สรรพคุณทางสมุนไพร คือ ช่วยขับลมในกระเพาะอาหาร แก้หวัด คัดจมูก แก้ไข้ ขับเสมหะ บำรุงโลหิต	เจนจบ ยิ่งสมล. (๒๕๕๕). สารานุกรม สมุนไพรไทย. กรุงเทพฯ: บริษัททสพร บิลเลียนกรุ๊ป.
๔	กระเทียม	เป็นเครื่องปรุงช่วยดับกลิ่นและเพิ่มกลิ่นหอมให้อาหาร นอกจากนี้มีสรรพคุณทางสมุนไพร คือ แก้อาการ แก้ความดันโลหิตสูง แก้เสมหะและลม สามารถลด ปริมาณโคเลสเตอรอลในเลือดได้	วิทย์ เทียงบุญธรรม. (๒๕๔๘). พจนานุกรมสมุนไพรไทย. พิมพ์ครั้งที่ ๖, กรุงเทพฯ: อักษรพิทยา.
๕	ตะไคร้	ปรุงอาหารเพื่อดับกลิ่นบางอย่าง เพิ่มกลิ่นในอาหาร และ รสชาติอาหาร สรรพคุณทางสมุนไพร คือ บำรุงธาตุ เจริญ อาหาร ขับลม ขับปัสสาวะ ขับน้ำในปัสสาวะ	วิทย์ เทียงบุญธรรม. (๒๕๔๘). พจนานุกรมสมุนไพรไทย. พิมพ์ครั้งที่ ๖, กรุงเทพฯ: อักษรพิทยา.
๖	พริก	ใช้ปรุงอาหารเพื่อเพิ่มรสเผ็ด สรรพคุณทางสมุนไพร คือ ช่วยเจริญอาหาร ช่วยแก้อาการอาเจียน บำรุงธาตุ	เจนจบ ยิ่งสมล. (๒๕๕๕). สารานุกรม สมุนไพรไทย. กรุงเทพฯ: บริษัททสพร บิลเลียนกรุ๊ป.
๗	เกลือ		
๘	น้ำมันพืช		

- ☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร
- ☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ

☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการอนุรักษ์การบริโภคอาหารไทย

- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

/๖.ด้านโภชนา..

๖. ด้านโภชนาการ

- ☐ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกถั่วเน่าปริมาณ ๑๐๐ กรัม

คุณค่าทางโภชนาการ	ปริมาณ	หน่วย
พลังงาน	312.26	กิโลแคลอรี
คาร์โบไฮเดรต	35.93	กรัม
โปรตีน	22.91	กรัม
ไขมัน	8.54	กรัม
คอเลสเตอรอล	0	มิลลิกรัม
แคลเซียม	245.19	มิลลิกรัม
ฟอสฟอรัส	353.33	มิลลิกรัม
ธาตุเหล็ก	8.56	มิลลิกรัม
โพแทสเซียม	545.44	มิลลิกรัม
วิตามินเอ	3.6	ไมโครกรัม
เบตาแคโรทีน	903.53	ไมโครกรัม
ไทอามีน	0.24	มิลลิกรัม
ไรโบฟลาวิน	0.58	มิลลิกรัม
วิตามินซี	11.37	มิลลิกรัม
ไนอาซิน	3.47	มิลลิกรัม
ไฟเบอร์จากอาหาร	10.65	กรัม
ถั่ว	11.82	กรัม
ความชื้น	165.43	กรัม

ที่มา คำนวณวิเคราะห์ด้วยโปรแกรม INMUCAL-Nutrients V.3.

(สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. (2560). โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V.3. นครปฐม: มหาวิทยาลัยมหิดล.)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มร.ชร. ผู้เสนอเมนูอาหาร
(สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มร.ชร.)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หมายเหตุ:

๑. สิ่งที่ต้องดำเนินการ และส่งกลับมายังสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดเชียงรายเพื่อใช้ประกอบการพิจารณาประกอบด้วย

๑.๑ แบบเสนอผลงานในรูปแบบ MS Word และ PDF (อย่างละเอียด)

๑.๒ ส่งรูป ในรูปแบบไฟล์ .jpg (จำนวนไม่น้อยกว่า ๕ ภาพ / ๑ เมนู)

๑.๓ ส่งคลิปวิดีโอ ที่สื่อให้เห็นถึงวิธีการทำเมนูอาหารพื้นถิ่นของจังหวัด โดยเนื้อหาต้องประกอบด้วย
ขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร/ ผู้ปรุงอาหาร

๒. ช่องทางการส่งผลงาน ให้ส่งแบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือกฯ กลับมายัง
กลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะและวัฒนธรรม ชั้น ๒ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดเชียงราย ๕๙๐ หมู่ ๒
ถนนเลียงเมืองตะวันตก ตำบลบ้านดู่ อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย ๕๗๑๐๐
โทรศัพท์ ๐ ๕๓๑๕ ๐๑๖๙



หรือผ่านช่องทางกลุ่มไลน์ “นำส่งแบบเสนอเมนูอาหารถิ่น(รสชาติ...ที่หายไป)”

เปิดรับสมัคร ตั้งแต่บัดนี้ จนถึงวันที่ ๑๔ เมษายน ๒๕๖๔

ทั้งนี้ ได้มอบหมายให้นายอภิชาติ กันธิยะเขียว นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๑๔๖๙ ๔๐๔๐
เป็นผู้ประสานงาน