



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....ไก่ดำภูพานนิ่งสมุนไพร.....จังหวัด.....สกลนคร.....

ประเภท ☒ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☐ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูลนายจักรพันธ์ มาตราช.....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....๙๗.....หมู่.....๑๑.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....วังยาง.....อำเภอ/เขต.....พรรณานิคม.....

จังหวัด.....สกลนคร.....รหัสไปรษณีย์.....๔๗๑๓๐.....

หมายเลขโทรศัพท์.....๐๙๓-๒๒๙๗๑๕๙.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (**จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

เมื่อ ๑๕ ปีก่อนได้มีการนำไก่ดำเข้ามาเลี้ยงที่จังหวัดสกลนคร โดยกรมปศุสัตว์เป็นผู้นำเข้าจากประเทศจีนไก่ดำได้สร้างความสนใจให้แก่เกษตรกรได้ระยะหนึ่งแล้วก็หายไป ต่อมาคุณชูชีพ หาญสวัสดิ์ ครั้งดำรงตำแหน่งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและ สหกรณ์ ได้มาเยี่ยมศูนย์ฯ ภูพานจึงมีแนวคิดหาสิ่งใหม่ๆ ให้เกษตรกรเลี้ยง เกษตรกร สามารถเลี้ยงง่าย ต้นทุนต่ำ พอเพียงในครอบครัวดังนั้น จึงเล็งเห็นการเพาะเลี้ยง ไก่ดำ เพราะไก่ดำขายได้ราคาดีกว่าไก่พื้นเมืองธรรมดา งาน ศึกษาและพัฒนาด้านปศุสัตว์จึงได้เริ่มต้นการพัฒนาไก่ดำตั้งแต่ปี ๒๕๔๕ เป็นต้นมา

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

ภูพาน เป็นไก่ดำสายพันธุ์ใหม่ที่งานศึกษาและพัฒนาด้านปศุสัตว์ ศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูพานฯ เริ่มต้นการพัฒนาไก่ดำสายพันธุ์ภูพาน ขึ้นตั้งแต่ปี ๒๕๔๕ เป็นต้นมา โดยการนำไก่ดำ ๕ ตัว เป็นไก่ดำลูกผสม ไก่พื้นเมืองมาผสมพันธุ์ แบบ In Breeding การศึกษาและพัฒนา ใช้ระยะเวลาทั้งหมด ๓ ชั่วโมง จึงได้ไก่ดำที่ตรงตามลักษณะที่ต้องการ คือ ขนดำ หนังดำ แข้งดำ เนื้อเทาดำ กระดูก เทาดำ และเป็นสาย พันธุ์ที่ทนทานโรค ทนต่อสภาพแวดล้อมเลี้ยงง่าย กินเก่ง โตเร็ว เพื่อสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกร

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

๑. ทำเครื่องหมักโดยโขลกพริกแห้ง พริกแดง เกลือ รากผักชี หอมแดง และกระเทียมจนละเอียด ใส่ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ปรุงรสตามชอบ คลุกเคล้าให้เข้ากัน

๒. ใส่ไก่ภูพานลงไปหมัก ประมาณ ๓๐ นาที พอครบเวลาก็นำไปนึ่งประมาณ ๓๐ นาทีหรือจนสุก ตักเสิร์ฟ

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☐ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
	ไก่ดำภูพาน ๑ ตัว พริกแห้ง พริกแดงจินดา เกลือ รากผักชี หอมแดงซอย กระเทียม ตะไคร้หั่นแฉลบ ข่าหั่นแฉลบ	ไก่ดำ จัดเป็นอาหารบำรุงสุขภาพ เหมาะสำหรับผู้ป่วย คนชรา คนท้อง และ หลังคลอด หรือผู้ต้องการบำรุงสุขภาพโดยเชื่อว่าไก่ดำ ถ้าบริโภคสม่ำเสมอจะช่วย สร้างความแข็งแรงให้แก่ร่างกาย ทำให้สมอง	

ใบมะกรูดฉีก ซอสหอยนางรม ซอสปรุงรส น้ำปลา น้ำตาลทราย น้ำปลา	แจ่มใส กระชุ่มกระชวย เสริมสร้าง สมรรถภาพ การทำงานของร่างกาย จากความเชื่อนี้จึงทำให้ไก่ ดำเป็นที่นิยมกันอย่าง แพร่หลายในปัจจุบัน ทั้ง การบริโภคเป็นตัวหรือ การทำเป็นซूपไก่สกัดที่มี จำหน่าย	
---	--	--

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

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- ☒ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยี
 เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ
☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหาร
 ไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

- ☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....จักรพันธ์ มาตราช.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
 (นายจักรพันธ์ มาตราช)
 ตำแหน่ง.....
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....