

ยูเนสโก 'เพชรบุรี' ติดเมืองสร้างสรรค์อาหารโลก 'ขนมหม้อแกง-แกงหัวตาล-ยำหัวโหนด' คือสุดยอดของกิน

อพท. รับต่อนี้ ยูเนสโก ได้ประกาศให้จังหวัดเพชรบุรีเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร ประจำปี 64 พร้อมยก แกงหัวตาล ยำหัวโหนด ขนมหม้อแกง ต้มสันฉนวน(ต้มยำไก่) ขนมโตเกียว คือสุดยอดของกิน

10 พฤศจิกายน 2564 16:59 น. เศรษฐกิจ-ยานยนต์



น.อ.อติคุณ คงมี ผู้อำนวยการองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (อพท.) เปิดเผยว่า ขณะนี้ องค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ หรือ ยูเนสโก ได้ประกาศให้ จังหวัดเพชรบุรีเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร ประจำปี ๖๔ โดยเป็น ๑ ใน ๔๙ เมืองจากทั่วโลก ที่ได้รับ ประกาศเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ในปีี้ สำหรับประเทศไทย เพชรบุรี เป็นเมืองที่ ๕ ที่ได้รับการประกาศเป็น เครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ จากก่อนหน้านี้มี ๔ เมือง ได้แก่ จังหวัดภูเก็ต ในปี ๕๘ จังหวัดเชียงใหม่ ในปี ๖๐ จังหวัด สุโขทัย และกรุงเทพมหานคร ในปี ๖๒

สำหรับประโยชน์ที่ประเทศไทย โดยเฉพาะคนในพื้นที่จะได้รับนอกจากเมืองได้รับการพัฒนาตามเกณฑ์ที่ ยูเนสโกกำหนด ครอบคลุมสังคมวัฒนธรรม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม ยังได้เรื่องของ การประชาสัมพันธ์เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวกลุ่มคุณภาพ มีโอกาสได้รับเลือกเป็นสถานที่จัดงานหรือจัดประชุมของกลุ่มประเทศเครือข่ายสมาชิกเมือง สร้างสรรค์ ซึ่งมีจำนวนถึง ๒๙๕ เมือง จากกว่า ๙๐ ประเทศทั่วโลก เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ ระหว่างเมืองสมาชิก นำไปสู่การพัฒนาเมืองอย่างยั่งยืน

อีกทั้งยังมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นด้านอาหาร เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพและกระจายรายได้ให้กับคนในพื้นที่ เพิ่มมากขึ้น และเพชรบุรียังเป็นพื้นที่เป้าหมายที่ อพท. อยู่ระหว่างศึกษาเพื่อเตรียมประกาศเป็นพื้นที่พิเศษต่อไป โดย นำตัวอย่างจังหวัดสุโขทัย ซึ่งเป็นพื้นที่พิเศษที่ อพท. รับผิดชอบ และได้รับเลือกเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ด้าน ทัศนกรรมและศิลปะพื้นบ้านเมื่อปี ๖๒ โดย อพท. ได้จัดทำขึ้นได้ตั้งเป้าหมายการพัฒนาท่องเที่ยวในจังหวัดสุโขทัย ระหว่างปี ๖๖-๗๐ ว่าจะมีนักท่องเที่ยวจำนวนกว่า ๘.๓ ล้านคน สร้างรายได้เข้าสู่จังหวัดประมาณ ๑.๙ หมื่นล้านบาท

น.อ.อติคุณ กล่าวว่า ขณะนี้ จังหวัดเพชรบุรี อยู่ระหว่างการจัดทำแผนงาน ขับเคลื่อนเมืองระยะ ๕ ปี (๖๕-๗๐) ภายใต้แนวทางการเป็นเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก เพื่อให้สอดคล้องกับการสนับสนุนการพัฒนาและ กำหนดแนวทางการขับเคลื่อนเมือง โดยยกตัวอย่างอาหารท้องถิ่นสร้างสรรค์คือ แกงหัวตาล ยำหัวโหนด ขนมหม้อแกง

ต้มสึนวล(ต้มข้าไก่) ขนมหิดนคสุก เป็นต้น ... สามารถติดตามต่อได้ที่ :

<https://www.dailynews.co.th/news/๔๖๒๖๗/>