



# ฐานข้อมูลกลุ่มอาชีพ และภูมิปัญญา ท้องถิ่น ตำบลควนกรด



จัดทำโดย  
งานพัฒนาชุมชน สำนักปลัด  
องค์การบริหารส่วนตำบลควนกรด





ลักษณะภูมิอากาศของตำบลควนกรด จากสภาพที่ตั้งใกล้เส้นศูนย์สูตรจึงทำให้มีลักษณะภูมิอากาศเป็นแบบร้อนชื้นแบบมรสุม (Am) คือ มีฝนตกชุกตลอดทั้งปีและมีฤดูแล้งเพียงช่วงสั้น ๆ คือระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน

#### ๔) ลักษณะของดิน

ดินมีลักษณะ แตกต่างกันไปตามเขตพื้นที่ ลักษณะดินส่วนใหญ่เป็นดินโคละ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นพื้นที่เพาะปลูกไม้ ยืนต้น เช่น ยางพารา ไม้ผล ฯลฯ

### (๒) ด้านการเมือง/การปกครอง

๑) เขตการปกครอง ตำบลควนกรดแบ่งเขตการปกครองออกเป็น ๑๓ หมู่บ้าน

หมู่ที่	ชื่อหมู่บ้าน	จำนวนครัวเรือน	จำนวนราษฎร	ชาย	หญิง
๑	บ้านไทรห้อง (ไสไฟลาม)	๒๗๘	๗๕๙	๓๘๖	๓๗๓
๒	บ้านทุ่งใหม่	๗๒๗	๑,๐๓๙	๔๗๗	๕๖๒
๓	บ้านนาขี้เป็ด (วัดใหม่)	๒๕๘	๕๗๘	๒๗๐	๓๐๘
๔	บ้านทุ่งชน	๗๖๑	๑,๕๓๗	๗๑๖	๘๒๑
๕	บ้านโคกบก	๔๑๖	๘๑๒	๓๙๔	๔๑๘
๖	บ้านทะเล	๓๑๗	๙๗๗	๔๖๙	๕๐๘
๗	บ้านหนองพลอง	๒๐๒	๔๕๖	๒๐๙	๒๔๗
๘	บ้านแม่น้ำ	๓๔๔	๑,๐๑๕	๔๘๓	๕๓๒
๙	บ้านหน้าเขา (หนองหอย)	๑๗๘	๕๓๑	๒๗๑	๒๖๐
๑๐	บ้านควนกรด	๒๔๓	๖๓๕	๓๐๐	๓๓๕
๑๑	บ้านไสยอ	๓๐๕	๗๖๑	๒๘๒	๓๗๙
๑๒	บ้านต้นอ้าย	๓๐๔	๙๗๗	๔๕๖	๕๒๑
๑๓	บ้านหนองเสม็ด	๓๓๕	๘๕๐	๔๔๓	๔๐๗
รวม		๔,๖๖๘	๑๐,๙๑๙	๕,๒๕๖	๕,๖๖๓

หมายเหตุ ข้อมูลจากงานทะเบียนและบัตรอำเภอทุ่งสง เดือนกรกฎาคม ๒๕๖๖

**(๓) สภาพทางสังคม**

**๑) สถาบันการศึกษา**

- |                                       |                               |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| ๑. ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กก่อนวัยเรียน     | จำนวน ๒ แห่ง                  |
| - ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กควนกรด            | ตั้งอยู่หมู่ที่ ๔ บ้านทุ่งชน  |
| - ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านวัดใหม่       | ตั้งอยู่หมู่ที่ ๓ บ้านวัดใหม่ |
| ๒. โรงเรียนระดับประถมศึกษา            | จำนวน ๒ โรงเรียน              |
| - โรงเรียนชุมชนบ้านไทรห้อง            | ตั้งอยู่หมู่ที่ ๑ บ้านไทรห้อง |
| - โรงเรียนบ้านหน้าเขา                 | ตั้งอยู่หมู่ที่ ๙ บ้านหน้าเขา |
| ๓. โรงเรียนมัธยมศึกษา                 | จำนวน ๑ โรงเรียน              |
| - โรงเรียนทุ่งสงวิทยา                 | ตั้งอยู่หมู่ที่ ๑๑ บ้านไสยอ   |
| ๔. ศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนตำบลควนกรด | จำนวน ๑ แห่ง                  |

**๒) ข้อมูลด้านสาธารณสุข**

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| ๑. โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านโคกบก   | ตั้งอยู่หมู่ที่ ๑๐ บ้านควนกรด |
| ๒. โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านไทรห้อง | ตั้งอยู่หมู่ที่ ๑ บ้านไทรห้อง |
| ๓. ศูนย์สาธารณสุขมูลฐาน                   | จำนวน ๑๓ หมู่บ้าน             |
| ๔. ชมรมผู้สูงอายุ                         | จำนวน ๒ แห่ง                  |

**๓) ข้อมูลด้านความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน**

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| ๑. สถานีตำรวจชุมชน                     | จำนวน ๒ แห่ง                     |
| - สถานีตำรวจชุมชนบ้านไทรห้อง           | ตั้งอยู่หมู่ที่ ๑ บ้านไทรห้อง    |
| - สถานีตำรวจชุมชนบ้านหนองเสม็ด         | ตั้งอยู่หมู่ที่ ๑๓ บ้านหนองเสม็ด |
| ๒. ศูนย์อาสาสมัครป้องกันภัยฝ่ายพลเรือน | จำนวน ๑ แห่ง                     |

#### ๔) ข้อมูลการสังคมสงเคราะห์

๑. ผู้สูงอายุ ทั้งหมด จำนวน ๑,๘๔๐ คน ได้รับเบี้ยยังชีพ จำนวน ๑,๘๐๓ คน
๒. ผู้พิการที่รับเบี้ยยังชีพ จำนวน ๓๑๙ คน
๓. ผู้ป่วยเอดส์ที่รับเบี้ยยังชีพ จำนวน ๑๕ คน

หมายเหตุ ข้อมูล ณ วันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

#### (๔) ระบบบริการพื้นฐาน

##### ๑) การคมนาคมขนส่ง

๑ ถนนสายหลักของตำบลเป็นถนนลาดยาง ๒ สาย ได้แก่

- สายทุ่งสง - ทุ่งใหญ่ (๔๑๑๐)
- สายทุ่งสง - บางขัน (๔๑๑๖)

๒ ถนนสายรองเป็นถนนลาดยาง ๒ สาย ได้แก่

- สายหนองเสม็ด - วังขรี
- สายบ้านไทรห้อง - นาไม้ไผ่

๓ ถนนในตำบล/หมู่บ้าน จำนวน ๕๗ สาย ได้แก่

- ถนนคอนกรีตเสริมเหล็ก จำนวน ๑๖ สาย
- ถนนลาดยาง จำนวน ๓๔ สาย
- ถนนหินคลุก จำนวน ๕ สาย
- ถนนลูกรัง จำนวน ๒ สาย

##### ๒) ไฟฟ้า/ไฟฟ้าสาธารณะ

- ไฟฟ้าในครัวเรือน มีใช้ครบทั้ง ๑๓ หมู่บ้าน แต่บางครัวเรือต้องขยายเขตไฟฟ้า เนื่องจากอยู่ห่างไกลจากสายเมน
- ไฟฟ้าสาธารณะ มีใช้ครบทั้ง ๑๓ หมู่บ้าน แต่ยังไม่ครบ ๑๐๐ %

##### ๓) ประปาส่วนภูมิภาค/ประปาหมู่บ้าน

- ระบบประปาส่วนภูมิภาคมีใช้ครบทั้ง ๑๓ หมู่บ้าน แต่บางครัวเรือนต้องขอขยายแนวเขต

ประปาส่วนภูมิภาคเพิ่มเติม เนื่องจาก ห่างไกลจากสายเมนหลัก

- ระบบประปาหมู่บ้าน มีใช้ไม่ครบครบทั้ง ๑๓ หมู่บ้าน ซึ่งบางหมู่บ้านมีระบบประปาหมู่บ้าน

แต่ไม่สามารถใช้งานได้

#### ๔) การสื่อสารและโทรคมนาคม

- โทรทัศน์
- โทรศัพท์สาธารณะ/โทรศัพท์/โทรศัพท์มือถือ
- ที่อ่านหนังสือประจำหมู่บ้าน
- สถานีวิทยุชุมชน
- หอกระจายข่าวประจำหมู่บ้าน
- อินเทอร์เน็ต

#### ๕) ระบบโลจิสติกส์ (Logistics) หรือการขนส่ง

- มีระบบการขนส่ง ในพื้นที่ เช่น บริษัท ไปรษณีย์ไทย จำกัด (ปณท) ,บริษัทเคอรี่ เอ็กซ์เพรส (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) ,บริษัทแฟลช เอ็กซ์เพรส (Flash Express)

### (๕) ระบบเศรษฐกิจ

#### ๑) ข้อมูลด้านการเกษตร/การประมง/การปศุสัตว์

ประชากรในพื้นที่ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทางการเกษตร คือ ทำสวนยางพารา รองลงมาคือ การทำสวนปาล์มน้ำมัน และสวนผลไม้ โดยมีพื้นที่ในการเพาะปลูก ประมาณ ๑๘,๐๐๐ ไร่ สามารถจำแนก ตามประเภทอาชีพ ดังนี้

- |                    |              |       |
|--------------------|--------------|-------|
| ๑ เกษตร - ทำสวน    | ประมาณร้อยละ | ๔๗.๕๘ |
| ๒ เกษตร - ทำไร่    | ประมาณร้อยละ | ๐.๐๑  |
| ๓ เกษตร - ประมง    | ประมาณร้อยละ | ๐.๐๔  |
| ๔ เกษตร - ปศุสัตว์ | ประมาณร้อยละ | ๐.๐๔  |

## ๒) ข้อมูลด้านการบริการ

มีกิจการด้านการบริการในพื้นที่ เช่น การบริการที่พัก โรงแรม รีสอร์ท ร้านอาหาร ร้านเสริมสวย

การบริการด้านการขนส่งสินค้า

## ๓) ข้อมูลการท่องเที่ยว

พื้นที่ตำบลควนกรด มีพื้นที่ที่เหมาะสมในการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยว และมีสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์ที่พัฒนาเพื่อสร้างเป็นแหล่งท่องเที่ยว

- บ่อเจ้าตัก ตั้งอยู่หมู่ที่ ๙ ตำบลควนกรด (บริเวณโรงเรียนบ้านหน้าเขา)
- ที่พักสงฆ์ควนกรดหรือเจดีย์จุฬามณี ตั้งอยู่ หมู่ที่ ๑๐ ตำบลควนกรด
- หนานวัดใหม่ (กิจกรรมการล่องแพเพื่อชมธรรมชาติ) ตั้งอยู่ หมู่ที่ ๓ หมู่ที่ ๘ ตำบลควน

กรด

## ๔) ข้อมูลกลุ่มอาชีพ/ผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น/แหล่งเรียนรู้ของท้องถิ่น/ตลาดนัดชุมชน

- ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนผิงร่มไทร หมู่ที่ ๑
- ดอกไม้จันทร์/ของชำร่วย หมู่ที่ ๑
- ดอกไม้ใบยางพารา หมู่ที่ ๒
- ปลาตุ๋นใส่อวน หมู่ที่ ๒
- แกงไตปลาแห้ง หมู่ที่ ๓
- ขนมโดนัทจี๊ว หมู่ที่ ๓
- เครื่องแกงแม่กรุก หมู่ที่ ๔
- ตลาดนัดโคกบก หมู่ที่ ๕
- การปลูกผักพื้นบ้าน หมู่ที่ ๖
- ขนมตะโก้ขาววัง หมู่ที่ ๗
- ปู่ยี่ชีวภาพ หมู่ที่ ๙
- ขนมกาละแม หมู่ที่ ๘
- ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง หมู่ที่ ๑ , หมู่ที่ ๑๒
- การเลี้ยงผึ้ง ทุกหมู่บ้าน

#### ๕) รายได้เฉลี่ยต่อครัวเรือน

- รายได้เฉลี่ยต่อบุคคล ประมาณ ๖๙,๘๖๒.๔๐ บาท/คน/ปี
- รายได้เฉลี่ยต่อครัวเรือน ประมาณ ๑๖๗,๗๘๓.๔๙ บาท/ครัวเรือน/ปี

หมายเหตุ (ข้อมูลรายได้ นำมาจากข้อมูลความจำเป็นพื้นฐานระดับตำบล ปี๒๕๖๒)

#### ๖) รายจ่ายเฉลี่ยต่อครัวเรือน

- รายจ่ายเฉลี่ยต่อบุคคล ประมาณ ๕๔,๑๐๕.๘๙ บาท/คน/ปี
- รายจ่ายเฉลี่ยต่อครัวเรือน ประมาณ ๑๒๙,๙๔๒.๒๑ บาท/ครัวเรือน/ปี

หมายเหตุ (ข้อมูลรายจ่ายได้ นำมาจากข้อมูลความจำเป็นพื้นฐานระดับตำบล ปี๒๕๖๒)

#### ๗) ข้อมูลด้านอาชีพ/แรงงาน

- ด้านการเกษตร (ทำสวน) ประมาณ ๔๗.๕๘%
- ด้านการเกษตร (ทำไร่) ประมาณ ๐.๐๑%
- ด้านการเกษตร (ประมง) ประมาณ ๐.๐๔%
- รับราชการ ประมาณ ๓.๗๗%
- พนักงานรัฐวิสาหกิจ ประมาณ ๐.๑๒ %
- พนักงานบริษัท ประมาณ ๐.๙๐ %
- รับจ้างทั่วไป ประมาณ ๑๔.๙๐ %
- ค้าขาย ประมาณ ๕.๘๑ %
- ธุรกิจส่วนตัว ประมาณ ๗.๗๖ %
- อาชีพอื่น ๆ ประมาณ ๐.๓๑ %
- อยู่ระหว่างกำลังศึกษา ประมาณ ๑๗.๓๙ %
- ว่างงาน ประมาณ ๑.๔๑ %

หมายเหตุ (ข้อมูล นำมาจากข้อมูลความจำเป็นพื้นฐานระดับตำบล ปี๒๕๖๒)

## ๘) องค์กรส่งเสริมการออมทรัพย์

๑. สถาบันการเงินชุมชนตำบล	จำนวน	๑	แห่ง
ตั้งอยู่ หมู่ที่ ๒ บ้านทุ่งไหม้			
๒. กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิตเฉลิมพระเกียรติ	จำนวน	๑	แห่ง
ตั้งอยู่ หมู่ที่ ๔ บ้านทุ่งชน			
๓. กองทุนหมู่บ้าน (หมู่บ้านหนึ่งล้านบาท)	จำนวน	๑๓	แห่ง
ตั้งอยู่ หมู่ที่ ๑ - หมู่ที่ ๑๓			

## ๙) หน่วยงานธุรกิจในพื้นที่ขององค์การบริหารส่วนตำบลควนกรด

- โรงงานผลิตพลาสติก	จำนวน	๑	แห่ง
- เทสโก้โลตัสเอ็กเพรส	จำนวน	๑	แห่ง
- โกดังเก็บสินค้า	จำนวน	๑	แห่ง
- ตลาดนัดชุมชน	จำนวน	๓	แห่ง
- ร้านป้ายโฆษณา	จำนวน	๒	แห่ง
- ร้านรับจํานำทะเบียนรถ	จำนวน	๓	แห่ง
- ร้านคอมพิวเตอร์/อินเทอร์เน็ต/ถ่ายเอกสาร	จำนวน	๒	แห่ง
- ฟาร์มเลี้ยงสัตว์/ร้านจำหน่ายต้นไม้	จำนวน	๓	แห่ง
- โรงรับซื้อน้ำยาง/ร้านรับซื้อยางแผ่น/เศษยาง	จำนวน	๒	แห่ง
- ร้านขายยา	จำนวน	๖	แห่ง
- คลินิก	จำนวน	๑	แห่ง
- เซเว่นอีเลฟเว่น	จำนวน	๑	แห่ง
- บริษัทเคอรี	จำนวน	๑	แห่ง
- ห้างทอง	จำนวน	๒	แห่ง
- ร้านล้างรถ (คาร์แคร์)	จำนวน	๓	แห่ง
- ร้านเสริมสวย	จำนวน	๔	แห่ง
- โรงแรม	จำนวน	๔	แห่ง
- ร้านขายเฟอร์นิเจอร์	จำนวน	๖	แห่ง
- โรงผลิตและแปรรูปไม้	จำนวน	๕	แห่ง
- ปั้มนํ้ามัน	จำนวน	๒	แห่ง
- ร้านจำหน่าย/ซ่อมวัสดุอุปกรณ์ไฟฟ้า	จำนวน	๗	แห่ง

-	เสาสัญญาณโทรศัพท์/ร้านติดตั้งเคเบิลทีวี	จำนวน	๗	แห่ง
-	โรงเย็บผ้า/จำหน่ายเสื้อ/จำหน่ายผ้าผ้าม่าน/เช่าชุดเจ้าสาว	จำนวน	๓	แห่ง
-	ร้านจำหน่ายวัสดุการเกษตร/อาหารสัตว์	จำนวน	๑๒	แห่ง
-	ร้านจำหน่ายวัสดุก่อสร้าง/เหล็กแปรรูป	จำนวน	๓	แห่ง
-	บ้านเช่า	จำนวน	๗๘	แห่ง
-	อู่ซ่อมรถ/ร้านจำหน่ายรถ/ร้านประดับยนต์	จำนวน	๑๒	แห่ง
-	ร้านจำหน่ายอาหาร/เครื่องต้ม/โรงน้ำดื่ม	จำนวน	๑๖	แห่ง
-	ร้านขายสินค้าเบ็ดเตล็ด, อื่น ๆ	จำนวน	๔๘	แห่ง
<b>รวมหน่วยงานธุรกิจในพื้นที่ตำบลควนกรด</b>		<b>จำนวน</b>	<b>๒๓๙</b>	<b>แห่ง</b>

หมายเหตุ (ข้อมูลจากทะเบียนภาษีโรงเรือนและที่ดินประจำปี ๒๕๖๓)

## (๖) ศาสนา ประเพณี วัฒนธรรม

### ๑) การนับถือศาสนา

๑. นับถือศาสนาพุทธ	๙๙.๙๖ %
๒. นับถือศาสนาคริสต์	๐.๐๑ %
๓. นับถือศาสนาอิสลาม	๐.๐๓ %

### ๒) องค์กรทางศาสนา

๑. วัดไทรห้อง	ตั้งอยู่หมู่ที่ ๑	บ้านไทรห้อง
๒. วัดชายคลอง	ตั้งอยู่หมู่ที่ ๔	บ้านทุ่งชน
๓. วัดทะเล	ตั้งอยู่หมู่ที่ ๖	บ้านทะเล
๔. ที่พักรสงฆ์วัดใหม่	ตั้งอยู่หมู่ที่ ๓	บ้านวัดใหม่
๕. สำนักสงฆ์ควนกรด	ตั้งอยู่หมู่ที่ ๑๐	บ้านควนกรด

### ๓) ประเพณี วัฒนธรรม และงานประจำปี

ขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมที่ปฏิบัติสืบทอดกันมา ตั้งแต่บรรพบุรุษที่สำคัญ คือ

๑ ประเพณีแห่ผ้าขึ้นธาตุ ในสมัยที่พระเจ้าศรีธรรมโศกราชเป็นกษัตริย์ครองตาม พรลิงค์ (นครศรีธรรมราช) อยู่ นั้น ได้มีการบูรณะปฏิสังขรณ์พระบรมธาตุเจดีย์ครั้งใหญ่ และแล้วเสร็จในปี พ.ศ. ๑๗๗๓

ขณะที่เตรียมสมโภชพระบรมธาตุอยู่นั้น ชาวปากพ่องมากราบทูลว่า คลื่นได้ซัดเอาผ้าแถบผืนหนึ่งซึ่งมีภาพเขียนเรื่องพุทธประวัติมาขึ้นที่ชายหาดปากพ่อง ชาวปากพ่องเก็บผ้านั้นถวายพระเจ้าศรีธรรมโศกราช พระองค์จึงรับสั่งให้ซักผ้านั้นจนสะอาดเห็นภาพพุทธประวัติเรียกว่า"พระบรม"จึงรับสั่งให้ประกาศหาเจ้าของ ได้ความว่าชาวพุทธจากหงสาวดีคนหนึ่ง จะนำผ้าพระบรมไปบูชาพระพุทธรูปที่ลังกา แต่ถูกพายุกัดพามาขึ้นชายฝั่งปากพ่องเหลือผู้รอดชีวิตสิบคน พระเจ้าศรีธรรมโศกราชทรงมีความเห็นว่าควรนำผ้าพระบรมไปห่มพระบรมธาตุเจดีย์ เนื่องในโอกาสสมโภชพระบรมธาตุเจดีย์แม้จะไม่ใช่พระพุทธรูปตามที่ตั้งใจแต่ก็เป็นพระบรมสารีริกธาตุ ซึ่งเจ้าของผ้าพระบรมก็ยินดี การแห่ผ้าขึ้นธาตุจึงมีขึ้นตั้งแต่นั้นและปฏิบัติสืบต่อมาจนกลายเป็นประเพณีที่สำคัญของชาวนครศรีธรรมราชในปัจจุบัน ประเพณีนี้จะนำผ้าไปห่มองค์พระบรมธาตุเจดีย์ ณ วัดพระบรมธาตุวรมหาวิหาร ในวัยขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๓ (วันมาฆบูชา)

**๒ ประเพณีวันสงกรานต์ หรือวันว่าง** เป็นประเพณีที่สำคัญมาช้านาน ตรงกับวันที่ ๑๓-๑๕ ของเดือนเมษายน วันว่างถือเป็นวันปีใหม่ไทยของไทยเรา ธรรมเนียมการปฏิบัติคือการทำบุญเข้าวัดโดยจะทำขนมที่เรียกว่าขนมต้มไปถวายพระด้วย ซึ่งถือได้ว่าขาดไม่ได้สำหรับในสมัยนี้ นอกจากการทำบุญแล้วในวันนี้ถือว่าเป็นวันรวมญาติ มีการรดน้ำขอพรจากผู้เฒ่าผู้แก่และในวันนี้ลูกหลานญาติมิตรที่ไปอยู่ต่างถิ่นจะกลับมาเยี่ยมเยียนถิ่นกำเนิด

**๓ ประเพณีสารทเดือนสิบ** วิวัฒนาการมาจากประเพณีเปรตพลีของพราหมณ์ ซึ่งลูกหลานจัดขึ้น เพื่อทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ผู้ล่วงลับไปแล้ว ต่อมาพวกรพราหมณ์จำนวนมากได้หันมานับถือพระพุทธศาสนา และยังถือปฏิบัติในประเพณีดังกล่าวอยู่ พระพุทธองค์เห็นว่าประเพณีนี้มีคุณค่า เป็นการแสดงออกซึ่งความกตัญญูต่เวทีต่อบรรพบุรุษนำความสุขใจให้ผู้ปฏิบัติ จึงทรงอนุญาตให้อุบาสกอุบาสิกาประกอบพิธีต่อไปได้ ประเพณีสารทเดือนสิบมีมาตั้งแต่สมัยพุทธกาล คาดว่าเมื่อพระพุทธศาสนาเผยแพร่เข้ามา ชาวนครศรีธรรมราชจึงรับประเพณีนี้มาด้วย ในวันแรม ๑๓ ค่ำ ซึ่งเป็นวันจ่าย หมายถึง จ่ายจ่ายซื้อของที่จำเป็น หมับ ประกอบด้วยขนม ๕ อย่างคือ ขนมพอง ขนมลา ขนมสะบ้า ขนมดีซำและขนมไข่ปลา วันแรม๑๔ ค่ำ เป็นวันยกหมับไปวัด สำหรับวันรับตายาย วันแรม ๑๕ ค่ำ คือ วันทำบุญสารท หรือเรียกว่า วันบังสุกุลวันส่งตายาย

**๔ ประเพณีลากพระหรือชักพระ** ในสมัยที่มีการสร้างพระพุทธรูปขึ้นแล้ว พุทธศาสนิกชนได้อัญเชิญพระพุทธรูปซึ่งสมมุติแทนองค์พระพุทธเจ้ามาแห่แหน ซึ่งเปรียบเสมือนการรับเสด็จและถวายภัตตาหารให้พระพุทธเจ้าด้วยตนเอง พระภิกษุจีนชื่อ "อี่จิง" ได้จาริกแสวงบุญผ่านมายังอาณาจักรตามพรลิงค์ ได้พบเห็นชาวบ้านปฏิบัติประเพณีลากพระ จึงบันทึกจดหมายเหตุเอาไว้ว่า"พระพุทธรูปศักดิ์สิทธิ์องค์หนึ่งมีคนแห่แหนนำมาวัดโดยประดิษฐานบนรถหรือบนแคร่ มีพระสงฆ์และฆราวาสหมู่ใหญ่ห้อมล้อมมามีการตีกลองและบรรเลงดนตรีต่างๆมีการถวายของหอมและดอกไม้และถือธงชนิดต่างๆที่ทอแสงในกลางแดดพระพุทธรูปเสด็จไปสู่หมู่บ้านด้วยวิธีดังกล่าว "วันลากพระ" จะทำกันในวันออกพรรษา คือ วันแรม ๑ ค่ำ เดือน ๑๑

**๕ วันลอยกระทง** ตรงกับวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๒ เป็นประเพณีที่มีความสำคัญ โดยมีความเชื่อว่าได้บูชาพระเกตแก้ว จุฬามหาบเนศวรร์ ขึ้นดาวดึงบูชารอบพระพุทธรูปที่ประดิษฐาน ณ ริมฝั่งแม่น้ำอโนมามหานที หรือเป็นการตอบแทนและขอขมาต่อพระแม่คงคา ที่ให้มีน้ำในการอุปโภค บริโภค และ ที่

ละเมิดทั้งสิ่งปฏิกุลงไปในแม่น้ำ ลำคลอง กิจกรรมที่ต้องทำ ทำบุญตักบาตร ลอยกระทง กิจกรรมนันทนาการ การประกวดกระทง ประกวดนางนพมาศ

**๖.ประเพณีหล่อเทียนเข้าพรรษา** เป็นประเพณีที่กระทำกันเมื่อใกล้ถึงฤดูเข้าพรรษาซึ่งเป็นช่วงเวลาที่ พระภิกษุจะต้องอยู่ประจำวัดตลอด ๓ เดือนมาตั้งแต่โบราณกาล การหล่อเทียนเข้าพรรษานี้มีอยู่เป็นประจำ ทุกปี เพราะในระยะเข้าพรรษานี้ พระภิกษุจะต้องมีการสวดมนต์ทำวัตรทุกเช้าเย็นและในการนี้จะต้องมีธูป เทียนจุดบูชาด้วย พุทธศาสนิกชนทั้งหลาย จึงพร้อมใจกันหล่อเทียนเข้าพรรษาสำหรับให้พระภิกษุจุดเป็น การกุศลทานอย่างหนึ่งเพราะเชื่อกันว่าในการให้ทานด้วยแสงสว่าง จะมีอานิสงฆ์เพิ่มพูนปัญญาหุดาสว่างไสว ตามชนบท การหล่อเทียนเข้าพรรษาทำกันอย่างเอิกเกริกสนุกสนานมาก เมื่อหล่อเสร็จแล้ว ก็จะมีการแห่ รอบพระอุโบสถ ๓ รอบ แล้วนำไปบูชาพระตลอดระยะเวลา ๓ เดือน บางแห่งก็มีการประกวด การตักแตง มีการแห่รอบเมืองด้วยริ้วขบวนที่สวยงามและถือว่าเป็นงานประจำปีทีเดียว ในวันนั้นจะมีการ ร่วมกันทำบุญตักบาตรถวายแด่พระภิกษุสงฆ์

## ประวัติความเป็นมาของตำบลดวนกรด

ตำบลดวนกรด มีเรื่องเล่าที่เกี่ยวข้องกับการเดินทางมากมาย หลายกระแสแต่พอจะสรุปว่า “พระยา  
คอบลาย” ซึ่งเป็นพระยาในฝ่ายวานิชย์ทางสุราษฎร์เดินทางมา เพื่อนำสินค้าไปขายทางเมืองตรังโดยใช้เรือสำเภา  
เป็นพาหนะพร้อมเหล่าบริวารและลูกเรือมากมายแล่นเรือทวนกระแสน้ำขึ้นทางน้ำตาปีเดินทางไปเรื่อยๆและ  
แวะพักแรม พร้อมซื้อขยาแลกเปลี่ยนสินค้าไปตลอดทางผ่านเข้าคลองมินคลองจ้ง เข้าคลองจอตและเดินทาง  
ได้ระยะหนึ่งเรือสำเภาของพระยาคอบลายเกิดอัปปางทำให้ลูกเรือและสินค้าเสียหายมากมายเหล่าบริวารลูกเรือ  
ล้มตายและสูญเสียเป็นอันมากซากเรือถูกกระแสน้ำไปเกยตื้นที่บริเวณใกล้เคียง ไม่สามารถใช้เดินทางต่อไปได้  
หลังจากเรืออัปปางลงพระยาคอบลายให้เหล่าบริวารและลูกเรือช่วยกันรวบรวมทรัพย์สินและสินค้าที่เหลือ  
เคลื่อนย้ายไปเก็บรักษาไว้บนเนินพร้อมให้สร้างที่พักอาศัยในบริเวณดังกล่าวให้บริวารและลูกเรือบางส่วน  
ช่วยกันดูแลรักษาไว้และให้บริวารอีกส่วนหนึ่งเดินทางไปยังบริเวณ “ควนขี้แรด” เป็นการชั่วคราวพร้อมให้เหล่า  
บริวารสร้างกระโจมร่วมกันปักกลดอาศัยลี้ภัยนาบ่าเพ็ดญตน เพื่อเป็นการสะเดาะเคราะห์ร้ายไปด้วยในระหว่าง  
นั้น มีสตรีสูงศักดิ์ เป็นผู้ แสวงบุญจากแดนไกลนางหนึ่งชื่อว่า “นางพญาเลือดขาว” เดินทางผ่านและทราบข่าว  
เรือพระยาคอบลายอัปปางจึงเดินทางไปยังควนขี้แรดเพื่อจะช่วยเหลือแต่เมื่อไปถึงพบเพียงซากปรักหักพังและ  
กระโจมชิ้นส่วนของร่มและกลดที่ทรุดโทรมเมื่อเห็นเช่นนั้นนางพญาเลือดขาวจึงได้ให้บริวารที่ติดตามมาช่วย  
ซ่อมแซมปรับปรุงให้สภาพดีขึ้นและสมบูรณเช่นเดิมเพื่อจะได้เป็นที่ พักของคนเดินทางต่อไป

ที่พักแรม ณ ควนขี้แรดแห่งนี้ได้รับการเล่าขาน บอกกล่าวนักเดินทางไปรุ่นต่อๆ มาและเรียกที่พักแห่ง  
นี้เรื่อยมาว่า “ควนกลด” แต่ด้วยระยะเวลาที่ล่วงเลยมานาน ผวนวกกับภาษาที่ใช้ในการพูดการบอกกล่าวต่อ ๆ  
มาคำเรียกขานที่เรียกกันสืบมาว่า “ควนกลด” จึงค่อย ๆ เปลี่ยนและกลายเป็น “ควนกรด” และเป็นชื่อตำบลที่  
ประกาศใช้กันอย่างเป็นทางการจนถึงปัจจุบัน

## ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญ และมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน
2. เพื่อให้ผู้รับการถ่ายทอดตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาในท้องถิ่นของตนเอง อันจะนำไปสู่การอนุรักษ์และพัฒนาภูมิปัญญานั้นๆ ต่อไป

ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นคำที่มีความหมายเช่นเดียวกับคำว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นและภูมิปัญญาไทย เป็นองค์ความรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่นซึ่งได้รับการถ่ายทอดจากผู้รู้หรือผู้มีประสบการณ์ ซึ่งเรียกว่าปราชญ์ชาวบ้านหรือปราชญ์ ท้องถิ่น ซึ่งมีผู้ให้คำจำกัดความของภูมิปัญญาท้องถิ่นในลักษณะต่างๆ กันดังนี้

สามารถ จันทรสุรีย์ (2536) กล่าวว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นหมายถึงทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เองที่นำมาใช้ในการแก้ไขปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้านทั้งกว้าง ทั้งลึก ที่ชาวบ้านสามารถคิดเองทำเองโดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาการดำรงชีวิตในท้องถิ่นอย่างสมสมัย

กรมวิชาการ (2538) ที่ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นว่า คือความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนเราผ่านกระบวนการศึกษา สังเกต วิเคราะห์จนเกิดปัญญาและตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้เฉพาะเรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาให้เห็นเป็นศาสตร์เฉพาะสาขาวิชาต่างๆ อาจกล่าวว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นจัดเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่ช่วยในการเรียนรู้การแก้ปัญหา การจัดการปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนเรา

รัตนะ บัวสนธ์ (2535) กล่าวว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง กระบวนการที่คนที่มีต่อตนเอง ต่อโลกและสิ่งแวดล้อม ซึ่งกระบวนการที่คนดังกล่าวจะมีรากฐานจากคำสอนทางศาสนา คติจารีต ประเพณี ที่ได้รับการถ่ายทอดสั่งสอนและปฏิบัติสืบเนื่องกันมาปรับปรุงเข้ากับบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงแต่ละสมัย ทั้งนี้โดยมีเป้าหมายเพื่อความสุขของในส่วนที่เป็นชุมชน และปัจเจกบุคคล

ฉลาดชาย สมิตานนท์ (อ้างอิงถึงในพิสิฐู นาครำไพ. 2537) ให้ความหมายว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือสติปัญญาอันเกิดจากการเรียนรู้สะสมถ่ายทอดประสบการณ์ที่ยาวนานของผู้คนในท้องถิ่นซึ่งได้ทำหน้าที่ชี้แนะว่าการใช้ชีวิตอย่างยั่งยืนและถาวรกับธรรมชาติรอบตัวนั้นทำอย่างไรซึ่งในที่สุด ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาจถูกยกระดับให้หมายถึงอุดมการณ์ ของการใช้ชีวิตที่เรียบง่าย บนพื้นฐานของการไม่เบียดเบียนสรรพสิ่งทั้งหลายทั้งปวง ที่มีชีวิต สัตว์ พืชและมนุษย์ ด้วยตัวเองตลอดจนสิ่งไม่มีชีวิตรอบข้าง

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (ม.ป.ป.) กล่าวถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยว่า เป็นองค์ความรู้ความสามารถ และทักษะของคนไทยที่เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเลือกสรร เรียนรู้ ปรับปรุงแต่งและถ่ายทอดสืบทอดกันมา เพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สมดุลกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย

ประเวศ วะสี(2536) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นสะสมขึ้นจากประสบการณ์หรือความชัดเจนจากชีวิตและสังคม ในท้องถิ่นหนึ่งๆ เพราะฉะนั้นจึงมีความสอดคล้องกับเรื่องของท้องถิ่นมากกว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มาจากข้างนอกลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นคือ มีวัฒนธรรมเป็นพื้นฐาน มีความเป็นบูรณาการสูงทั้งในเรื่องของ กายใจสังคม และสิ่งแวดล้อมและเชื่อมโยงไปสู่นามธรรมที่ลึกซึ้งสูงส่ง อีกทั้งยังเน้นความสำคัญของจริยธรรม มากกว่าค่านิยม เพราะภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความสำคัญแก่ประสบการณ์ จึงมีความเคารพผู้อาวุโส ซึ่งเป็น ผู้ที่มีประสบการณ์มากกว่า

จากความหมายดังกล่าว อาจสรุปว่าภูมิปัญญา หมายถึง องค์ความรู้หรือสิ่งที่สั่งสมกันมาตั้งแต่อดีตซึ่งเป็นประสบการณ์ในการดำเนินชีวิตของคนในท้องถิ่น ซึ่งได้ผ่านการคิดค้นและปรับปรุงเปลี่ยนแปลง จนได้แนวทางที่เหมาะสม สอดคล้องกับสภาพสังคม เป็นที่ยอมรับนับถือจากบุคคลทั่วไป ถือเป็นแบบอย่างในการดำรงชีวิตที่ ถ่ายทอดสืบต่อกันมา

### ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นรวมถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดค้นขึ้น แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไขพัฒนาแก้ปัญหา เป็นที่สติปัญญาและองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้าน ดังนั้น จึงมีความครอบคลุมเนื้อหาสาระและแนวทาง ดำเนินชีวิตในวงกว้าง ภูมิปัญญาท้องถิ่นประกอบไปด้วยองค์ความรู้ในหลายวิชา สาขา ดังที่ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ(2541) ได้จำแนกไว้รวม 8 ด้าน คือ

1. ด้านเกษตรกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการกสิกรรม/การปศุสัตว์/การประมง/การป่าไม้ เช่น การทำการเกษตรแบบผสมผสาน,เกษตรทฤษฎีใหม่ เป็นต้น
2. ด้านหัตถกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในงานฝีมือหรืองานช่างที่ทำด้วยมือและอุปกรณ์อย่างง่าย โดยไม่ใช้เครื่องจักรเป็นองค์ประกอบหลักในการผลิตเช่น งานจักสาน,งานแกะหนังตะลุง,งานทอผ้าด้วยมือ. งานเย็บปักถักร้อย,การทำหัวโขน เป็นต้น
3. ด้านอุตสาหกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในงานที่ใช้ทุน แรงงาน และเครื่องจักรเป็นองค์ประกอบหลักในการผลิตโดยมีเป้าหมายการผลิตสิ่งของจำนวนมากเพื่อการค้าและรวมถึงงานด้านการบริการเช่น การทำเครื่องเรือนจากไม้แปรรูป,การแปรรูปสิ่งต่างๆจากยางพารา เป็นต้น
4. ด้านกาแพทย์ไทย คือภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการดูแลและรักษาสุขภาพแบบพื้นบ้าน เช่น การหัตถเวชกรรมไทย ,การใช้สมุนไพรในการรักษาโรค เป็นต้น
5. ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการ 4 ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งการอนุรักษ์การพัฒนา และการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรและ สิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน เช่น การบวชป่า , การสืบชะตาแม่น้ำ ,การทำแนวปะการังเทียม ,การอนุรักษ์ป่าชายเลน เป็นต้น

6. ด้านศิลปกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะสาขาต่างๆ เช่น จิตรกรรม , ประติมากรรม,นาฏศิลป์,ดนตรี,ทัศนศิลป์,คีตศิลป์,การละเล่นพื้นบ้านและการนันทนาการ

7. ด้านภาษาและวรรณกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการใช้ภาษาทั้งภาษาพูดและภาษาเขียน


8. ด้านอื่นๆเช่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านความเชื่อ ศาสนา ประเพณีพิธีกรรม อาหารพื้นบ้าน เป็นต้น



## ฐานข้อมูลเบื้องต้นกลุ่มอาชีพ

ด้านเกษตรกรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการกสิกรรม/การปศุสัตว์/การประมง/การป่าไม้เช่น การทำ  
การเกษตรแบบผสมผสาน,เกษตรทฤษฎีใหม่ เป็นต้น

ที่	ชื่อกลุ่มอาชีพและภูมิปัญญาท้องถิ่น	ผู้ดำเนินการ/ประธานกลุ่ม	ที่อยู่
1	ศูนย์เรียนรู้วิถีพอเพียง ตำบลควนกรด	นายสถิต คำแหง	58 หมู่ 1 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2	โคกหนองนา สวน ผสมผสาน	นายสมพร ชาวสองเมือง	หมู่ 1 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
3	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนฝั่ง ร่มไทร	นางสมใจ รัตนบุรี	หมู่ 4 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
4	การเผาถ่านขาย	ยายเวียง	หมู่.9 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
5	การปลูกผัก ออแกนิก	นางสาว บุญนิสา รัตนบุรี	14/1 หมู่ 12 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
6	เพาะเห็ดนางฟ้า	นางสมศิริ รักษาแก้ว	128 หมู่ 13 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
7	ศูนย์เรียนรู้เกษตรแบบ ผสมผสาน นายอุดม เกิดศรี	นายอุดม เกิดศรี	หมู่ 13 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช



ด้านหัตถกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในงานฝีมือหรืองานช่างที่ทำด้วยมือและอุปกรณ์อย่างง่าย โดยไม่ใช้เครื่องจักรเป็นองค์ประกอบหลักในการผลิตเช่น งานจักสาน,งานแกะหนังตะลุง,งานทอผ้าด้วยมือ. งานเย็บปักถักร้อย,การทำหัวโขน เป็นต้น

ที่	ชื่อกลุ่มอาชีพและภูมิปัญญาท้องถิ่น	ผู้ดำเนินการ/ประธานกลุ่ม	ที่อยู่
1	กลุ่มกองทุนพัฒนา บทบาทสตรีตำบลควน กรด ดอกไม้จันทน์	นางกำจอย พันธุ์งาม	หมู่.2 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2	บาติกมัดย้อม By พี เจียบ	นางสาวพรทิพย์ จันทร์ส่องแสง	ตลาดนัดโคกบก
3	ผลิตภัณฑ์ โรงตีเหล็ก	นายจรัญ รัตนา	120 หมู่ 11 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
4	ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ธรรมชาติ สบู่เหลว แชมพู	นางศุภลักษณ์ คงประจันทร์	146/2 หมู่.13 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
5	การแปรรูปไม้ไผ่และ กะลามะพร้าว	นายเกียรติ เคนพุทธา	หมู่.13 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช





**ด้านแพทย์ไทย** คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการดูแลและรักษาสุขภาพแบบพื้นบ้าน เช่น การหัตถเวชกรรมไทย ,การใช้สมุนไพรในการรักษาโรค เป็นต้น

ที่	ชื่อกลุ่มอาชีพและภูมิปัญญาท้องถิ่น	ผู้ดำเนินการ/ประธานกลุ่ม	ที่อยู่
1	หมอปราย บ้านโคกบก	นางสาวกิติมา ไชยสร	4 หมู่ 5 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2	นวดแผนไทย บำเอียด	นาง ยินดี จันทร์ทั้ง	หมู่ 12 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
3	วิสาหกิจชุมชนชนวนวัฒนธรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการเกษตร ตำบลควนกรด	นางสมศิริ รักษาแก้ว	128 หมู่ 13 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

**ด้านศิลปกรรม** คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะสาขาต่างๆ เช่น จิตรกรรม , ประติมากรรม,นาฏศิลป์,ดนตรี,ทัศนศิลป์,คีตศิลป์,การละเล่นพื้นบ้านและการนันทนาการ

ที่	ชื่อกลุ่มอาชีพและภูมิปัญญาท้องถิ่น	ผู้ดำเนินการ/ประธานกลุ่ม	ที่อยู่
1	เกาะสลัก หนังสติ๊ก	นายประไพ ปานสีสด	หมู่ 1 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
3	หนังสติ๊ก	หนังสือ	หมู่ 9 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
4	คณะกลองยาว	นางสุภารัตน์ คงมีศรี	68 หมู่ 5 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช



ด้านอื่นๆ เช่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านความเชื่อ ศาสนา ประเพณีพิธีกรรม อาหารพื้นบ้าน เป็นต้น

ที่	ชื่อกลุ่มอาชีพและภูมิปัญญาท้องถิ่น	ผู้ดำเนินการ/ประธานกลุ่ม	ที่อยู่
1	การทำขนมไทย	นางจรัสศรี คงบ้านควน	100 หมู่ 4 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
2	เครื่องแกงไต๋นายปัก เครื่องแกง(คั่ว ส้ม กะทิ)	นายกิตติยะ บุญมา	27/3 หมู่ 6 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
3	การเลี้ยงจิ้งหรีด แปรรูป	นายจรินทร์ ไหมละเอียด	หมู่ 7 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
4	หมูกระจกเนื้อทอง	นายสมชัย ทองเนื้อหา	60 หมู่ 9 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
5	พิธีทางศาสนา	นายมนต์ชัย คำแหง	32 หมู่ 11 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง
8	พิธีการทำแม่ชื้อ	นายช้อย ปานสีนุ่น	หมู่ 12 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
5	ข้าวเหนียวกวน / เหนียวหลบ	นาง สุกุล ตรีชัย	หมู่.12 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
6	ขนมไทยครัวเซฟอ้อ	นางพาวิณี จัทรหัง	121/1 หมู่.12 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
7	กลุ่มประมงชุมชนเพื่อการแปรรูปสัตว์น้ำ	นางกาญจนา รุ่งเมือง	152/1 หมู่.13 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช
8	พิธีการทำแม่ชื้อ	นายช้อย ปานสีนุ่น	หมู่ 12 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

## ด้านเกษตรกรรม.

### ศูนย์เรียนรู้วิถีพอเพียงตำบลควนกรด

ชื่อ : นายสถิต คำแหง ผู้ดำเนินดูแล

ที่อยู่ : 58 หมู่ 1 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ช่องทางติดต่อ : facebook ศูนย์เรียนรู้วิถีพอเพียงตำบลควนกรด



นายสนั่น คำแหง ผู้ก่อตั้งศูนย์เรียนรู้วิถีพอเพียงตำบลควนกรด ทำงานอยู่ที่กรุงเทพฯ 25 ปี โดยประมาณ หลังจากปัญหาเศรษฐกิจปี 2541 หรือต้มยำกุ้ง ก็ได้ผันตัวเองกลับมาอยู่บ้าน ดูแลพอ ช่วงแรกก็มาทำสวนยางพาราตามสภาพภูมิสังคมทั่วไป ระหว่างนั้น ก็ได้มีผู้ใหญ่หลายๆได้สนับสนุนให้ลงสมัครรับเลือกตั้งเป็นสมาชิกอบต. และเป็นส.อบต. มาตลอดระยะเวลา 13 ปี ระหว่างดำรงตำแหน่งข้าราชการทางการเมือง ลุงสนั่นก็มันเดินทาง ศึกษาหาความรู้ มีพี่น้องเครือข่าย ลุงสนั่นเอง มีความรักในสถาบัน ชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ อันสูงสุดเป็นส่วนหนึ่งในความคิดริเริ่มที่จะทำศูนย์เรียนรู้ร่น้อมนำแนวคิด ศาสตร์ พระราชา มาใช้ในการดำเนินชีวิต และได้เริ่มต้นปลูกต้นไม้ในพื้นที่สวนยางที่โค่นไป จำนวน 5 ไร่ และ ขยายมาปลูกมะพร้าวบ้านบ้านแพ้ว พันธุ์ 5 ปี และมีป่ารวมยางอีก 5 ไร่ และต่อมาได้เข้าร่วมโครงการพัฒนาพื้นที่ต้นแบบ“โคก หนอง นา โมเดล” กับกรมพัฒนาชุมชน

โดยบริบทของพื้นที่เป็นการปลูกพืชแบบผสมผสาน ต่อมาได้สังเกตเห็นถึงปัญหาของพืชชนิดต่างๆ จึงเริ่มต้นที่ข้าซึ่งมีจำนวนมากในศูนย์ และพื้นที่ข้างเคียง ทั้งข้าเหลือง ข้าแดง ได้มีความคิดริเริ่มที่จะแก้ปัญหาเรื่องข้า โดยติดต่อประสานงานไปยังมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล เพื่อขอความอนุเคราะห์สนับสนุนเรื่ององค์ความรู้และกระบวนการพัฒนาต่อยอด จึงได้ทีมีอาจารย์คณะเทคโนโลยีการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล เข้ามาสำรวจ พูดคุย แลกเปลี่ยนความรู้ และสรุปได้ว่าจะนำข้าที่มีอยู่ในปริมาณที่มากนั้น มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆและทางทีมีอาจารย์ก็ได้เข้ามาทำโครงการนวัตกรรมเพิ่มมูลค่าสูง การแปรรูปจากข้า ซึ่งมีกระบวนการตั้งแต่ ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ การปลูกพืชผสมผสาน เช่น มะพร้าว กล้วยน้ำหว่า ข้า มะนาว มะละกอ ขิง สมุนไพรไทย ไม้ ผักกินยอด เลี้ยงปลา ปลาตุก ปลานิล ปลาสร้อย ปลายี่สก ปลาบ้า ฯลฯ



## กิจกรรมของศูนย์

ลูกเสือจิตอาสาพระราชทาน เข้ามาศึกษาดูงานฐานการเรียนรู้



โครงการหลักสูตรพลังงานเพื่อชุมชน รุ่นที่8



อบรมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับโครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยBCG (U2T for BCG)



## ด้านเกษตรกรรม

โคกหนองนา สวนสมรม

ชื่อ : นายสมพร ชาวสองเมือง

ที่อยู่ : หมู่ 1 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

“เศรษฐกิจพอเพียง” เป็นปรัชญาที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงมีพระราชดำรัสชี้แนะแนวทางการดำเนินชีวิตแก่พสกนิกรชาวไทยมาโดยตลอดนานกว่า 25 ปี ตั้งแต่ก่อนเกิดวิกฤติการณ์ทางเศรษฐกิจ และเมื่อภายหลังได้ทรงเน้นย้ำแนวทางการแก้ไขเพื่อให้รอดพ้น และสามารถดำรงอยู่ได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน ภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์และความเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ การจะดำเนินชีวิตตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงได้นั้น ต้องเริ่มที่ตัวเราสามารถปรับเปลี่ยนวิถีคิดให้หันมาพึ่งตนเอง ให้ได้วิธีการคือต้องวิเคราะห์ข้อมูลตนเอง ก่อนว่า อยู่ภายใต้ ความพอประมาณ ความมีเหตุมีผลการมีภูมิคุ้มกันที่ดี และที่สำคัญต้องมีความรู้คู่คุณธรรม ด้วย นั้นหมายถึงว่า การดำเนินชีวิตตามกรอบแนวคิดที่ตัวเองเป็นผู้กำหนด ได้แก่การประกอบอาชีพที่สุจริต ไม่เบียดเบียนผู้อื่น และไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม เริ่มได้ที่ตัวบุคคล และค่อย ๆ ขยายผลไปสู่ชุมชน จากชุมชนไปสู่ประเทศชาติ และในที่สุดประชาชนในประเทศไทย ก็จะก้าวพ้นภาวะวิกฤติ ที่กำลังจะเกิดขึ้นในอนาคตอันใกล้ไปได้ สำนักงานการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ได้นำการจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง กำหนดเป็นนโยบายหลัก เพื่อกระตุ้น ปลุกฝังและให้ความรู้กับประชาชน ให้สามารถน้อมนำแนวพระราชดำรัส “เศรษฐกิจพอเพียง” ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ไปใช้ในการดำเนินชีวิตให้เป็นปกติสุข ไม่ตกเป็นทาสของความฟุ้งเฟ้อ ฟุ่มเฟือย และความล้มเหลวในชีวิตจากการเป็นหนี้สินทุกครัวเรือน เป็นมรดกตกทอดไปถึงลูกหลานไม่สามารถที่จะใช้หนี้ได้หมดสิ้น

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นการส่งเสริมรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือนให้พออยู่ พอกิน และมีการออมในครัวเรือน
2. เพื่อส่งเสริมให้ประชากรในกลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ และเข้าใจในปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและสามารถนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต



## พืชผักที่ปลูกภายในสวน

พืชที่ปลูก	จำนวน	พืชที่ปลูก	จำนวน	พืชที่ปลูก	จำนวน
หมาก	182	มะพร้าว	166	ฝรั่งจีน	1
มะม่วงหิมพานต์	100	ชะอม	18	เงาะ	2
พริกไทยดำ	88	มะละกอ	11	มะขาม	8
มะเขือพวง	11	เหลียง	80	โกโก้	3
แกวมังกร	18	มะเฟือง	2	มะเฟืองยักษ์	1
ทุเรียน	17	ละมุด	1	มะม่วง	7
ลองกอง	2	มังคุด	3	สะตอ	5
ชมพู	1	มะยมขีด	3	ละมุด	1
กล้วย	28	พริกขี้หนู	82	ผักหวาน	47
ไผ่ตง	40	รังผึ้ง	16	ไม้ประดับ	50
มะม่วงเบา	1	มะกรูด	2	ขมิ้น	3
เงาะ	3	ลำไย	2	เล็บครุฑ	10
ต้นยาง	840	บ่อน้ำ	2	บ่อปลา	1

## การทำปุ๋ย

### 1. ปุ๋ยชีวภาพแห้ง

ส่วนผสม : เศษวัสดุจากพืช 10 ปีบ + แกลบ 10 ปีบ + มูลสัตว์ 10 ปีบ + รำอ่อน 1 ปีบ + น้ำหมักพืช 1 ช้อนแกง + กากน้ำตาล 4 ช้อนแกง + น้ำ 1 ถังผักบัว (18 ลิตร)

วิธีผสม : นำส่วนผสมแห้งทั้งหมดคลุกให้เข้ากันนำน้ำผสมน้ำหมักพืชและกากน้ำตาล รดให้ทั่ว ตรวจสอบความชื้นของปุ๋ย โดยกำไว้ในมือ เมื่อปล่อยมือออกจะจับเป็นก้อนหลวมๆ พอตะกอนแล้วแตกเป็นใช้ได้ แล้วเกลี่ยกองปุ๋ยให้เสมอกันให้สูงจากพื้นไม่เกิน 30 ซม. คลุมด้วยกระสอบป่านให้มิดชิด ถ้าผสมปุ๋ยในช่วงเช้าตอนเย็นให้ทดสอบดู โดยสอดมือเข้าไปในกองปุ๋ยจะร้อนมาก และในวันรุ่งขึ้นจะเริ่มมีเส้นใยขาวๆ ปรากฏบนผิวกองปุ๋ยแสดงว่า จุลินทรีย์เริ่มทำงานทิ้งไว้ 3 วัน แล้วเปิดกระสอบป่านออกคลุกกับปุ๋ยให้ทั่วอีกครั้งหนึ่ง แล้วปิดกระสอบไว้ตามเดิม อีก 3 - 4 วันต่อมาให้ทดสอบดูอีก ถ้าปุ๋ยมีความเย็นถือว่า ใช้ได้ ถ้ายังมีความร้อนอยู่ให้ทิ้งไว้ต่อไปอีกจนกว่าจะเย็นจึงสามารถนำไปใช้ได้

### 2. ปุ๋ยคอกหมัก

วิธีทำ : นำมูลสัตว์ แกลบเผา และรำละเอียดมาผสม เข้าด้วยกัน นำน้ำหมักพืช และกากน้ำตาลผสมน้ำรดกองปุ๋ยที่ผสมคลุกให้ทั่วให้มีความชื้นระดับเดียวกับการทำปุ๋ยชีวภาพ (ปุ๋ยแห้ง) เกลี่ยกองปุ๋ยบนพื้นให้หนาไม่เกิน 15 ซม. คลุมด้วยกระสอบป่าน ทิ้งไว้ 3 - 5 วัน โดยไม่ต้องกลับเมื่อปุ๋ยเย็นลงนำไปใช้ได้



### 3. น้ำหมักชีวภาพจากเศษซากพืช

ส่วนผสม : เศษพืช 3 ส่วน น้ำตาลทรายแดง หรือกากน้ำตาล 1 ส่วน

วิธีทำ : นำส่วนผสมรวมกันหมักทิ้งไว้นาน 3 เดือน

การใช้ประโยชน์ : ใช้เป็นปุ๋ยให้กับผัก หรือฉีดพ่นขับไล่แมลง และป้องกันกำจัดโรคบางชนิด

### 4. น้ำหมักสมุนไพร

#### 4.1 พืชผักสวนครัว

ส่วนผสม : เมล็ดสะเดา 2 ก.ก หัวข่าแก่ 1 ก.ก. ตะไคร้หอม 1 ก.ก. และน้ำหมักชีวภาพ 10 ลิตร

วิธีทำ : นำส่วนผสมมาผสมรวมกัน

การใช้ประโยชน์ : ป้องกันเพลี้ยอ่อน หนอนใยผัก หนอนกระทู้ หนอนคืบ เพลี้ยไฟในถั่วฝักยาว ถั่วพู แค คะน้า ฯลฯ

#### 4.2 สวนไม้ผล

ส่วนผสม : เมล็ดสะเดา 2 ก.ก หัวข่าแก่ 1 ก.ก. ตะไคร้หอม 1 ก.ก. และน้ำหมักชีวภาพ 20 ลิตร

วิธีทำ : นำมาผสมรวมกันทั้งหมดทิ้งไว้ 1 คืน แล้วใช้ผ้ากรองมาใช้ประโยชน์

การใช้ประโยชน์ : นำน้ำเชื้อที่ได้ 1 ลิตร ผสมกับน้ำ 20 ลิตร ฉีดพ่นไม้ผลขณะแตกใบอ่อน ระยะออกดอก และมีผล เพื่อป้องกันกำจัดเพลี้ยไฟ หนอนแก้วส้ม แมลงวันทอง ดั่งงวงมะพร้าว

ภาพประกอบ



## ด้านเกษตรกรรม

### ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนผึ้งร่มไทร

ชื่อ : นางสาวใจ รัตนบุรี ประธานกลุ่ม

ที่อยู่ : หมู่ 4 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ช่องทางติดต่อ : facebook ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนผึ้งร่มไทร เบอร์โทร 099-6235692

ราคา : ตามขนาดสินค้า

“ผึ้ง” เป็นสัตว์มหัศจรรย์ขนาดจิ๋วที่มนุษย์พึ่งพาและใช้ประโยชน์มาอย่างยาวนาน ว่ากันว่า น้ำผึ้งเป็นสารให้ความหวานชนิดแรก ๆ จากธรรมชาติที่มนุษย์ใช้เป็นอาหารก่อนที่จะมีการใช้น้ำตาล มีสรรพคุณทางยาในการช่วยสมานแผล แก้เชื้อโรค บำรุงความงาม และช่วยบำรุงกำลังอีกด้วย

ในประเทศไทย พบว่า มีผึ้งที่เกษตรกรรมเลี้ยงอยู่ 2 ชนิด คือ ผึ้งโพรงฝรั่ง และผึ้งโพรงไทย ซึ่งเป็นผึ้งพื้นเมืองพบมากในแถบจังหวัดทางภาคใต้ วันนี้เอนจี้จะพาไปทำความรู้จักกับผลิตภัณฑ์จากผึ้งโพรงไทย โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ผึ้งโพรงไทยธรรมชาติภายใต้ตราสินค้า “รักแรกพบ” ซึ่งถูกเลี้ยงและพัฒนาโดยเกษตรกรชุมชนบ้านไทรห้อง อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช ชุมชนใกล้แนวสายส่งไฟฟ้าแรงสูงในพื้นที่โครงการปรับปรุงระบบส่งไฟฟ้าบริเวณภาคใต้ตอนล่างเพื่อเสริมความมั่นคงระบบไฟฟ้า (TILS) ของการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย (กฟผ.) เพื่อเสริมความมั่นคงระบบไฟฟ้าของภาคใต้ในระยะยาว รองรับการเชื่อมต่อโรงไฟฟ้าหลักและโรงไฟฟ้าพลังงานหมุนเวียนตามนโยบายภาครัฐ รองรับปัญหาขัดข้อง หรือการหยุดซ่อมบำรุงท่อก๊าซธรรมชาติประจำปี รวมทั้งรองรับระบบโครงข่ายไฟฟ้าอาเซียน (APG) และการรับซื้อ-ขายไฟฟ้าจากประเทศเพื่อนบ้าน โดยบางส่วนของสายส่งได้พาดผ่านพื้นที่ชุมชนบ้านไทรห้อง ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ชาวบ้านไทรห้องส่วนใหญ่นิยมเลี้ยงผึ้งโพรงไทยไว้ตามบ้าน โดยจะสร้างรังผึ้งจำลองไว้ที่บ้าน บ้านละ 2-3 รัง หรือมากกว่านั้น ต่างคนต่างเก็บขาย ทำให้มีไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด ระหว่างการเดินทางไปเสาะหาข้อมูลความเป็นมาของ “รักแรกพบ” ที่นครศรีธรรมราช เอนจี้ได้พบกับพี่แหลม เสกสรร โสทธยาสัย หัวหน้าหมวดประชาสัมพันธ์หน่วยบริหารงานโครงการ โครงการก่อสร้างระบบส่งไฟฟ้าเพื่อรับไฟฟ้าจากโรงไฟฟ้าเอกชนของ กฟผ. ผู้ที่จะมาเล่าเรื่องราวของรักแรกพบ

พี่แหลม เล่าความเป็นมาของ “รักแรกพบ” หลังจากที กฟผ. ลงพื้นที่สร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการก่อสร้างสายส่งของโครงการ TILS ในพื้นที่ชุมชนบ้านไทรห้อง ซึ่งเป็นขั้นตอนสำคัญของ กฟผ. ก่อนที่จะเริ่มโครงการก่อสร้างระบบส่งในพื้นที่ต่าง ๆ โดยพี่ ๆ เจ้าหน้าที่ก็จะเข้าไปพูดคุยสอบถามผู้นำชุมชนและชาวบ้านว่า ชุมชนมีความต้องการให้ กฟผ. สนับสนุนหรือช่วยเหลืออะไรบ้าง เพราะเป้าหมายหลักของ กฟผ. ที่ควบคู่ไปกับการพัฒนาระบบผลิตและส่งไฟฟ้า คือ การพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนโดยรอบให้ดีขึ้น



อย่างยั่งยืน กฟผ. ไปอยู่ที่ไหน ชุมชนโดยรอบก็ต้องอยู่ดีมีความสุขยิ่งขึ้น จึงได้มีการจัดเวทีรับฟังความคิดเห็นและความต้องการของชุมชนบ้านไทรห้อง จนได้ข้อสรุปว่า ชุมชนต้องการให้ กฟผ. ช่วยสนับสนุนองค์ความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากฝัองโพรงไทยธรรมชาติ และสนับสนุนการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ชุมชน เพื่อใช้เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ของชุมชน และผู้ที่สนใจ รวมทั้งใช้เป็นสถานที่จัดจำหน่ายสินค้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ภายใต้โครงการส่งเสริมคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างศักยภาพชุมชนในพื้นที่โครงการ TILS ของ กฟผ.

หลังจากนั้น กฟผ. ได้เริ่มเข้าไปสนับสนุนและส่งเสริมองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากฝัองให้แก่ชุมชน โดยได้นำสมาชิกวิสาหกิจฯ เดินทางไปศึกษาดูงานและอบรมด้านการแปรรูปสินค้าจากฝัอง เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ จากเดิมที่จำหน่ายเฉพาะน้ำฝัองบริสุทธิ์ในรูปแบบการกรอกใส่ขวดแก้ว ปัจจุบันได้ริเริ่มและพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์จากฝัองออกมาได้หลากหลายประเภท ภายใต้ตราสินค้า “รักแรกพบ” ได้แก่ สบู่ฝัอง โลชั่นน้ำฝัอง ยาหม่องสมุนไพรจากฝัอง และจำหน่ายฝัองธรรมชาติเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตเครื่องสำอาง เป็นต้น รวมทั้งยังได้ส่งเสริมด้านการตลาดและการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความสวยงาม และน่าสนใจมากยิ่งขึ้น

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ “รักแรกพบ” ได้ผ่านการรับรองจากองค์การอาหารและยา (อย.) ได้รับเครื่องหมายฮาลาล และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) เรียบร้อยแล้ว ช่วยสร้างความมั่นใจว่า สินค้ามีคุณภาพ สะอาด และถูกหลักอนามัย ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ฝัองโพรงไทยบ้านไทรห้อง รวมทั้งส่งเสริมอาชีพและเพิ่มรายได้ให้แก่สมาชิกวิสาหกิจฯ และชาวบ้านในชุมชนบ้านไทรห้องได้เป็นอย่างดี เอนจิมมีโอกาสไปเยี่ยมชมศูนย์การเรียนรู้ฯ มาแล้ว นอกจากจะได้เรียนรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ แล้ว ยังได้ไปชมวิธีการเลี้ยงฝัองโพรงไทยและการเก็บน้ำฝัองของชุมชนอีกด้วย

“รักแรกพบ” ถูกตั้งขึ้นตามชื่อของต้นรักแรกพบ แหล่งอาหารหลักของฝัองโพรงไทยชุมชนบ้านไทรห้อง โดย กฟผ. และชาวบ้านได้ร่วมกันนำต้นรักแรกพบมาปลูกไว้โดยรอบศูนย์การเรียนรู้ฯ และแจกจ่ายให้สมาชิกวิสาหกิจฯ นำไปปลูกภายในชุมชน เพื่อให้เหล่าฝัองโพรงไทยออกไปหาอาหารและดูดน้ำหวานจากเกสรดอกรักแรกพบมาสะสมไว้เป็นอาหารให้แก่ตัวอ่อนภายในรังฝัอง ซึ่งต้นรักแรกพบจะนิยมปลูกกันในหมู่คนเลี้ยงฝัองและชันโรง เพราะปลูกง่าย โตไว ชอบแดด ทนแล้ง ออกดอกเร็วและออกตลอดทั้งปี ที่สำคัญมีน้ำหวานและเกสรเยอะมาก จึงเหมาะเป็นแหล่งอาหารของฝัองและชันโรงได้อย่างดีเยี่ยม ที่สำคัญจากการศึกษาพบว่า น้ำฝัองที่ได้จากเกสรดอกรักแรกพบ จะมีคุณภาพสูง ใส ไม่ตกตะกอน และมีรสชาติหวานอมเปรี้ยวอย่างเป็นเอกลักษณ์ เพราะน้ำฝัองแต่ละแห่งจะมีกลิ่นและลักษณะทางกายภาพที่แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับน้ำหวานของดอกไม้ที่ฝัองเก็บมาสะสมเป็นอาหารนั่นเอง

ผู้ใหญ่สมใจ รัตนบุรี ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 1 บ้านไทรห้อง ในฐานะประธานวิสาหกิจชุมชนเลี้ยงฝัองโพรงไทยธรรมชาติบ้านไทรห้อง และสมาชิกวิสาหกิจชุมชนฯ “การเลี้ยงฝัองโพรงไทยไม่ได้เป็นเพียงวิถีชีวิตและงานอดิเรกที่ช่วยสร้างรายได้เสริมให้แก่สมาชิกและชุมชนไทรห้องเหมือนในอดีตแล้ว วันนี้ทุกคนมีเป้าหมายและมุ่งมั่นตั้งใจที่จะพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ฝัองโพรงไทยธรรมชาติของดีจากบ้านเกิดของเราอย่าง



เต็มที เพราะรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ “รักแรกพบ” เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จนกลายเป็นรายได้หลักของครอบครัวแล้ว ขอขอบคุณ กฟผ. ที่เข้ามาร่วมพัฒนาองค์ความรู้และช่วยสนับสนุนให้เกิดศูนย์การเรียนรู้ชุมชนผึ่งร่มไทร ซึ่งดำเนินการแล้วเสร็จไปกว่าร้อยละ 90 แล้ว โดยจะมีกำหนดการจัดพิธีเปิดศูนย์การเรียนรู้ฯ อย่างเป็นทางการ ภายใต้อิธัม น้ำผึ่งรักแรกพบ ต่อไป”

### ขั้นตอนการทำสบู่ก้อนน้ำผึ้ง

ส่วนผสม

- 1.กลีเซอรีน 1000 กรัม
- 2.น้ำผึ้ง 50-80 กรัม
- 3.หัวเขื่อน้ำผึ้ง 15 มิลลิกรัม

**วิธีการทำ** นำกลีเซอรีนใส่ภาชนะไปใส่ในหม้อ เพื่อต้มน้ำผึ้งให้ละลาย ประมาณ 20 นาที แล้วยกจากหม้อมาตั้งไว้ 10 นาที ใส่น้ำผึ้ง และหัวเขื่อน้ำผึ้ง แล้วรอตัดฟองข้างบนออก นำแล้วไปใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้

### ขั้นตอนการทำยาหม่อง

- 1.ไขผึ้ง 100 กรัม
- 2.วาสลีน 80 กรัม
- 3.การบูร 100 กรัม
- 4.เมนทอล 40 กรัม
- 5.น้ำมันยูคาลิปตัส 50 กรัม
- 6.น้ำมันระกำ 50 กรัม
- 7.น้ำมันกานพลู 50 กรัม
- 8.สารสกัดไพร 30 กรัม

**วิธีการทำ** นำวาสลีนใส่ภาชนะ ไปต้มน้ำให้ละลาย ใส่ไขผึ้ง ปละ ใส่ส่วนผสมทุกตัวลงในภาชนะของวาสลีน ใช้เวลา 20 นาที แล้วนำไปใส่ขวดที่เตรียมไว้



ภาพประกอบ



เลขที่ ๘๘๖-๑/๒๖๓(นศ.)



**จังหวัดนครศรีธรรมราช**  
**โดย**  
**สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดนครศรีธรรมราช**  
ให้ใบรับรองฉบับนี้ไว้เพื่อแสดงว่า

ไอศวกกฤษมขมิ้นเลี้ยงผึ้งโพรงไทยธรรมชาติบ้านไทรท่า๑๑

ได้รับอนุญาตให้แสดงเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกับ

น้ำผึ้ง มาตรฐานเลขที่ มพช.๒๖๓/๒๕๔๗

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง น้ำผึ้ง

สถานที่ทำชื่อ ไอศวกกฤษมขมิ้นเลี้ยงผึ้งโพรงไทยธรรมชาติบ้านไทรท่า๑๑

เลขที่ ๒๓๕ ตรอก/ซอย - ถนน - หมู่ที่ ๔

ตำบล คอนภรต อำเภอ ท่งศรี จังหวัด นครศรีธรรมราช

ออกให้ ณ วันที่ ๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

  
(นายไกรสร วิศิษฎ์วงศ์)  
ผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช



ประธานกรรมการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนจังหวัดนครศรีธรรมราช

มีผลบังคับใช้ วันที่ ๓ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ สิ้นอายุ วันที่ ๒ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๗



ใบประกาศนียบัตรนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

น้ำผึ้งโพรงไทย

กลุ่มเลี้ยงผึ้งโพรงไทยธรรมชาติบ้านไทรห้อง

๒ ม.๑ ไทรห้อง ต.ควนกรด อ.ทุ่งสง จ.นครศรีธรรมราช

ได้รับการจัดคะแนนยอดเยี่ยม Popular Vote

น้ำผึ้ง

ตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ. ๒๕๖๕

(OTOP Product Champion)

ให้ไว้ ณ วันที่ ๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๕

นายอรรษิษฐ์ สัมพันธรัตน์

อธิบดีกรมการพัฒนาชุมชน

## ด้านเกษตรกรรม

### การเผาถ่านด้วยเตาดิน

ชื่อ : ยายเวียง

ที่อยู่ : หมู่ 9 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ช่องทางการจำหน่าย : เบอร์โทร

ราคา : กระสอบละ 150 บาท

### การเผาถ่านด้วยเตาดิน

เริ่มจากการรับซื้อไม้ยางและช่วงนั้นราคาไม้ลดลงก็เลยคิดวิธีปรับเปลี่ยนให้ไม่มีมูลค่าขึ้นก็เลยคิดค้น การเผาถ่านสร้างด้วยดินที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้าน ซึ่งใช้งานเผาถ่านขายหรือไว้ใช้งานเป็นประจำโดยไม่ จำเป็นต้องเสียเงินสร้างเตาเผาแบบเทคโนโลยีสมัยใหม่ เตาดินเหนียวก้อมีลักษณะคล้ายจอมปลวกตัวผนังเตา ส่วนหนึ่งอยู่บนดิน อีกส่วนหนึ่งขุดลึกลงไปต่ำกว่าระดับผิวดิน ผนังเตาที่ใช้ก่อสร้างมาเหนือพื้นดินในที่นี้ใช้ดิน ลูกรัง เส้นผ่าศูนย์กลางของเตา 4 ม. เตาสอง 2.50 ม. จากพื้นดินขุดลึกลงไป 1.20 ม. ช่องใส่ไม้ กว้าง 75 ซม. สูง 120 ซม. ผนังเตาหนา 25 ซม. ช่องใส่ไฟด้านบนบนลึกลงจากผิวดิน 50 ซม. มีปล่องควัน 3 ปล่องโดยรอบเตา เส้นผ่าศูนย์กลาง 10 ซม. ปล่องเร่งไฟ (ปล่องดาว) ตรงข้ามช่องใส่ไฟ สูงจากพื้นดิน 130 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลาง 16 ซม.

### วิธีการเผาถ่าน

**การเรียงไม้** นำไม้เข้าเตาที่ช่องเปิดใส่ไม้ให้เต็มเตา โดยปักไม้ยาวพาราเรียงแนวนอนซ้อนทับกัน ส่วนเศษ ปลายไม้ท่อนเรียงแนวตั้ง เสร็จแล้วใช้แผ่นเหล็กปิดช่องเปิดใส่ไม้โดยมีดินลูกรังผสมน้ำปิดทับอีกชั้นหนึ่ง

**การจุดไฟเผาถ่าน** ใช้เศษไม้ยาวพาราเป็นเชื้อไฟทางช่องใส่ไฟ ใช้เวลาในการสูมไฟ 5-6 วัน เมื่อไม้ในเตา ติด ไฟแล้วทำการปิดช่องใส่ไฟและปิดปล่องเร่งไฟ

**การปิดปล่องควัน** ช่วงแรกในการเผาถ่านที่ปล่องควันจะมีกลุ่มควันสีขาวหนาออกมาพร้อมกับไอน้ำที่ระเหย จากเนื้อไม้ จากนั้นควันจะเป็นสีเทาหมอกลื่นฉุนแสบจมูกเรียกว่า “ควันบ้ำ” ซึ่งเป็นสารแทรกต่าง ๆ ในเนื้อไม้ ช่วงนี้ที่ปากปล่องควันมียางเหนียวสีดำเกาะอยู่ หลังจากนั้นควันสีเทาจะค่อย ๆ เปลี่ยนเป็นสีฟ้าหรือสีน้ำเงิน อ่อน ซึ่งการเผาถ่านใกล้จะเสร็จสมบูรณ์แล้ว จนกระทั่งควันขาดหรือเปลี่ยนเป็นสีใสห่างจากปล่องควัน ประมาณหนึ่งคืบ แสดงว่าไม้ได้กลายเป็นถ่านหมดแล้ว ให้ทำการปิดปล่องควันโดยใช้ดินลูกรังผสมน้ำ ซึ่งแต่ละ ปล่องอาจใช้เวลาแตกต่างกัน แต่ทั้งหมดจะใช้เวลาประมาณ 10 วันนับจากวันเริ่มจุดไฟเผาถ่าน

**การอาบน้ำเตา** หลังจากปิดปล่องควันทั้งหมดแล้ว ให้ปล่อยทิ้งไว้ 1 คืน แล้วใช้ดินผสมน้ำให้เป็นโคลน จากนั้น ใช้ผ้าชุบถูไล่ให้ทั่วเตาเพื่อลดความร้อนภายในเตา ให้อาบน้ำเตาทุกวันเป็นเวลา 3-4 วัน

**การเก็บถ่าน** ให้เปิดช่องใส่ไม้เผาถ่าน จากนั้นนำถ่านออกมาใส่กระสอบเพื่อส่งขายต่อไป เตาดินเหนียวก้อมีใช้ เวลาสร้างประมาณ 1 เดือน โดยถ่านที่ได้ในการเผาถ่านครั้งแรกจะให้คนทำเตาซึ่งถือเป็นค่าสร้างเตา ในการ เผาถ่านแต่ละครั้งจะได้ถ่านประมาณ 70-80 กระสอบ ขายได้ประมาณ 7,000-8,000 บาท สำหรับค่าโรงเรือน



ในที่นี้ใช้ไม้โครงสร้างของโรงเลื่อยกิมมีแสง ส่วนหลังคาจากซ้อมาเป็นเงิน 7,000 บาท และใช้แรงงานก่อสร้างเป็นเงิน 5,000 บาท ครอบคลุมเตาดินเหนียวก่อจำนวน 4 เตา เตาดินเหนียวก่อนี้คาดว่าจะมีอายุการใช้งาน 10 ปี ปัจจุบันกำลังสร้างอีกโรงเรือนหนึ่งเพื่อครอบคลุมเตาดินเหนียวก่อจำนวน 7 เตา

### ปัญหา

- 1.บางช่วงขาดแคลนไม้ในการเผาถ่าน เนื่องจากไม่มีไม้มาป้อนโรงเลื่อยในการแปรรูปไม้ จึงไม่มีปีกไม้และเศษปลายไม้มาเผาถ่าน
- 2.สำหรับเตาถ่านจะมีปัญหาในช่วงฤดูฝน เนื่องจากฝนตกทำให้การเผาถ่านเสร็จช้า นอกจากนี้การนำรถเข็นออกพื้นที่ยากลำบากเพราะหล่มดินโคลน

### ข้อเสนอแนะ

- 1.ต้องการความรู้เกี่ยวกับวิธีการเผาถ่านที่มีประสิทธิภาพ เพื่อให้ได้เผาถ่านได้มากขึ้น
- 2.ต้องการให้แนะนำอาชีพอื่นมาช่วยเสริมรายได้ นอกเหนือจากการเผาถ่าน



ภาพประกอบ



## ด้านเกษตรกรรม

### ปลูกผักไฮโดรโปนิคส์ สวนบุญนิสา

ชื่อ : นางสาวบุญนิสา รัตนบุรี

ที่อยู่ : 14/1 หมู่ 12 ตำบลควนกรด อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดนครศรีธรรมราช

ช่องทางติดต่อ : facebook บุญนิสา รัตนบุรี เบอร์โทร 0646379436

ราคา : ฤงละ 20 บาท

ผักไฮโดรโปนิคส์ (Hydroponics) คือ คือการปลูกผักด้วยน้ำและสารละลายที่มีแร่ธาตุจำเป็นสำหรับพืช ทำให้ไม่ต้องใช้ดินในการปลูกแต่อย่างใด โดยรากของผักที่ปลูกด้วยวิธีนี้จะดูดรับสารอาหารเข้าไปโดยตรง ทำให้เจริญเติบโตได้ภายในพื้นที่จำกัด เหมาะกับการปลูกผักสวนครัว ผักสลัด และผักอเนกชนิดต่างๆ วิธีการปลูกผักไฮโดรโปนิคส์นั้นไม่ยากเลย ไม่ต้องดูแลมากมายนัก ทั้งยังใช้อุปกรณ์และพื้นที่น้อยเมื่อเทียบกับวิธีปลูกผักปลอดสารพิษแบบอื่น ๆ ดังนั้นคนที่อาศัยอยู่ในบ้านที่ไม่ได้มีพื้นที่สำหรับการปลูกผักมากหรือคอนโดต่าง ๆ ก็อาจเลือกใช้วิธีปลูกผักอเนกชนิดในกล่องโฟมเพื่อให้มีผักปลอดสารพิษรับประทานเองได้

**เตรียมอุปกรณ์ปลูกผักไฮโดรโปนิคส์ให้ได้ผลผลิตที่ดีก็จะต้องมีอุปกรณ์ที่เหมาะสมควบคู่กันไป ประกอบไปด้วยอุปกรณ์ดังนี้**

โฟมสำหรับปลูกผักไฮโดรโปนิคส์ เนื่องจากในบทความนี้เราได้เลือกใช้เป็นวิธีปลูกผักอเนกชนิดในกล่องโฟม ดังนั้นวัสดุสำหรับการปลูกจึงสามารถใช้กล่องโฟมทั่วไปได้เลยไม่ต้องหาภาชนะปลูกรูปแบบอื่น ๆ ให้ยุ่งยากเมล็ดสำหรับเพาะปลูก โดยเลือกใช้เป็นเมล็ดพันธุ์ของผักที่คุณต้องการ ตั้งแต่ผักสวนครัว ตลอดจนผักสลัดต่างๆถ้วยปลูก หรือถ้วยเพาะเมล็ดสำเร็จรูปที่มีรูให้น้ำสามารถซึมผ่านได้ถาดเพาะเมล็ด สำหรับใส่ถ้วยปลูกและเมล็ดเพื่อเพาะปลูกในจำนวนที่คุณต้องการสารละลายธาตุอาหารสำหรับเป็นสารอาหารของพืชที่คุณจะปลูกไซริงก์ สำหรับการเติมสารละลายธาตุอาหารให้พืชของคุณเครื่องมือตรวจวัดค่ากรด-ด่าง สำหรับการเช็คค่า pH เพื่อให้แน่ใจว่าสารละลายมีค่าที่เหมาะสม สามารถนำไปให้พืชได้อุปกรณ์เสริมอื่น ๆ เช่นถุงดำหรืออุปกรณ์สำหรับช่วยคิบบเมล็ด

**เริ่มขั้นตอนการปลูกผักไฮโดรโปนิคส์ในกล่องโฟม** เมื่อเตรียมอุปกรณ์ต่าง ๆ และมีพื้นที่สำหรับเพาะปลูกพร้อมแล้วคุณก็สามารถทำตามขั้นตอนของวิธีปลูกผักไฮโดรโปนิคส์หรือวิธีปลูกผักอเนกชนิดในกล่องโฟมได้เลย โดยการทำตามขั้นตอนต่อไปนี้

- 1.เพาะเมล็ด โดยการนำเมล็ดใส่ในถ้วยปลูก แล้วจึงใส่น้ำลงไปราว ๆ 2 เซนติเมตร นำลงถาดเพาะ แล้วนำถาดเพาะไปพักทิ้งไว้เพื่อให้รากงอก หรือจะเพาะเมล็ดโดยการวางเมล็ดลงบนทิชชูชุ่มน้ำในกล่องที่มีฝาปิดแล้วน้ำเข้าตู้เย็น 1 วัน จากนั้นนำออกมาพักที่อุณหภูมิห้อง 1 วันเพื่อให้รากงอกก็ได้
- 2.เติมสารละลายธาตุอาหาร โดยการตรวจสอบค่า pH ของสารละลายธาตุอาหารก่อนว่าเหมาะสมหรือไม่ หากเหมาะสมดีแล้วก็สามารถเติมสารละลายลงไปเนเมล็ดที่มีรากเพื่อให้รากค่อยๆ งอกยาวขึ้นได้ ข้อควรระวังคือ



ต้องเติมในความเข้มข้นต่ำ ราวๆ 0.5 cm

3. ย้ายลงกล่องโฟมสำหรับปลูก เมื่อรากเริ่มยาวเพียงพอแล้วก็สามารถย้ายผักไฮโดรโปนิคส์ไปลงกล่องโฟมสำหรับปลูกและนำไปไว้ในทำเลที่คุณต้องการปลูกได้ โดยอาจใช้วิธีเจาะรูในกล่องโฟมเพื่อให้สามารถใส่ผักลงไปได้เพียงพอ

4. ดูแลผักไฮโดรโปนิคส์ให้เติบโต การดูแลหลังจากย้ายลงรางปลูกก็ไม่ยาก เพียงแค่อวดูแลไม่ให้น้ำแห้ง โดยคอยเช็คระดับน้ำเป็นประจำ

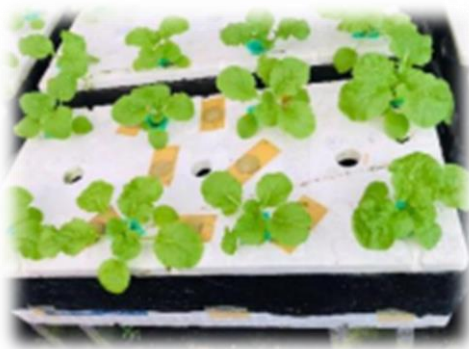
5. เก็บเกี่ยวผักออแกนิกในกล่องโฟม เมื่อเวลาผ่านไปสักพักผักปลอดสารพิษที่คุณปลูกก็จะโตเต็มที่จนสามารถเก็บเกี่ยวได้นั่นเอง

### ข้อดีของผักไฮโดรโปนิคส์

ข้อดีของการปลูกผักไฮโดรโปนิคส์คือสามารถปลูกได้แม้จะมีพื้นที่น้อยอย่างบริเวณข้างบ้านหรือระเบียงคอนโด จึงเหมาะกับไลฟ์สไตล์ของคนยุคใหม่ที่ต้องการใช้พื้นที่อย่างมีประสิทธิภาพ รวมไปถึงทำให้มีผักออแกนิกที่ปลอดสารเคมีไว้รับประทานได้ง่าย ๆ อีกด้วย



ภาพประกอบ



## ด้านเกษตรกรรม/ปราชญ์เศรษฐกิจพอเพียง

ศูนย์เรียนรู้เกษตรแบบผสมผสาน นายอุดม เกิดศรี

ชื่อ : นายอุดม เกิดศรี

ที่อยู่ : หมู่ 13 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

**สวนสมรม** เป็นภาษาใต้ที่เรียกแทนสวนผลไม้แบบผสมผสานที่คนปักษ์ใต้คุ้นหูกันดี ปัจจุบันสวนสมรมถูกยกระดับเป็นผลิตผลต้นแบบจากภูมิปัญญาดั้งเดิมในการดำรงชีวิตอยู่อย่างพอเพียงของกลุ่มเกษตรกร ความรู้ด้านเกษตรผสมผสาน การเพิ่มรายได้ สร้างงาน สร้างอาชีพ สามารถพึ่งตนเองได้โดยใช้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน บุคคลต้นแบบเกษตรกรพันธุ์แท้เจ้าของต้นตำรับ "สวนสมรม"เนื้อที่ประมาณ ไร่ ที่ทำมานานกว่า 10 ปี แม้ราคาขายพาราตกต่ำ แต่เขาก็ไม่ได้เดือดร้อนมาก เพราะยังมีรายได้จากพืชอื่นๆ เช่น มังคุด ลองกอง ทุเรียน หมากรุก พลู ชะอม จำปาตะ พริกไทย สะตอ ลูกเนียง สะละ ผักกูด และอีกหลายชนิดพืชที่สร้างรายได้ผลัดเปลี่ยน หรือต่อเนื่องไปทั้งปี สวนประกอบด้วยผลไม้มานานพันธุ์มากกว่า 10 ชนิด สวนแห่งนี้ล้วนใช้ปุ๋ยชีวภาพที่ผลิตและใช้เองทั้งหมด จึงมั่นใจได้ว่าปลอดภัยจากสารเคมี ผลผลิตผลไม้ที่เหลือจากการบริโภคในครอบครัวจะมีพ่อค้ามาติดต่อซื้อถึงที่สวน โดยเฉพาะทุเรียนที่พ่อค้าต้องจองขอเหมาซื้อกันล่วงหน้าก่อนถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยว การทำสวนสมรมทำให้มีรายได้เสริมเลี้ยงชีพ เนื่องจากสวนแห่งนี้ไม่เคยร้างผลผลิตเพราะข้อดีของการปลูกผลไม้หลายชนิดรวมกันทำให้มีการสลับหมุนเวียนการให้ผลผลิตออกมาตลอดทุกฤดูกาล ซึ่งเป็นข้อแตกต่างและเป็นจุดแข็งในการทำสวนสมรมแห่งนี้ ทำให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนจากในพื้นที่และนอกพื้นที่แวะเวียนเข้ามาศึกษาวิธีการทำสวนสมรมอย่างต่อเนื่อง" ลุงเล็ก เล่าอีกว่า ความจริงเทคนิคการทำสวนสมรมไม่มีอะไรมาก นอกจากการหาพืชและผลไม้หลากหลายชนิดมาปลูกในพื้นที่เดียวกัน โดยหมั่นดูแลรดน้ำพรวนดิน ที่สำคัญต้องเรียนรู้และศึกษาพันธุ์ไม้ชนิดนั้นๆ อย่างถ่องแท้ เช่น สัตว์ส่วนการให้ปุ๋ย การรดน้ำ การตัดดอก-กิ่ง ซึ่งล้วนเป็นปัจจัยที่ทำให้ประสบความสำเร็จในการปลูกสวนสมรม

ประโยชน์การทำการเกษตรตามรอยเท้าพ่อหลวง ร.9 เท่าที่ตัวเองจะสามารถทำได้ให้เกิดผลเชิงประจักษ์ ซึ่งจากการทำกิจกรรมหลายๆ อย่าง เช่น การปลูกแฝก การบริหารจัดการน้ำด้วยฝายชะลอน้ำ การปลูกป่า 3 อย่างประโยชน์ 4 อย่าง การทำปุ๋ยหมัก น้ำหมักชีวภาพ สิ่งเหล่านี้ ส่งผลให้ผมได้นำไปปฏิบัติในสวน

**อุปสรรคในการทำ** การเกิดระบาดของศัตรูพืช ปัญหาภัยแล้ง เนื่องจากเป็นพืชที่ไม่สามารถทนแล้งได้นาน ดังนั้นเมื่อเกิดภัยแล้งจะ ส่งผลกระทบต่อเจริญเติบโตของต้นข้าวทำให้ผลผลิตลดลง ส่งผลให้เมื่อถึงระยะเวลาเก็บเกี่ยวผลผลิตอาจได้ ผลผลิตต่ำกว่าปกติ ทำให้รายได้น้อยไม่คุ้มกับเงินที่ลงทุน



ภาพประกอบ





## ด้านเกษตรกรรม

### การเพาะเห็ด

ชื่อ : นางสาวสมศิริ รักษาแก้ว

ที่อยู่ : 128 ม.13 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ช่องทางการติดต่อ : เบอร์โทร 081-0967766

ราคา : กิโลละ 100 บ.

เริ่มจากแนวคิดที่ทำอาชีพอะไรหรืองานอะไรให้เบาบ่น้อยที่สุด มาลงที่ตัวเห็ด ในหมู่บ้านและบ้านใกล้เคียงไม่มีใครเพาะเห็ดขายด้วย เลยเพาะเห็ดมา 10กว่าปีแล้วมีทั้งขายในหมู่บ้าน ตลาดใกล้เคียง และขายตามเทศกาลต่างๆ การเพาะเห็ดไม่มีขาดทุน มีแต่กำไรเล็กน้อย แค่นั้นเอง ยังเป็นอาชีพเสริมจากกรีดยางได้ดี อาชีพหนึ่ง กรีดยางเป็นอาชีพหลัก ซึ่งการดูแลก็ไม่ได้ยุ่งยาก ให้น้ำ มีความชื้นปกติและเป็นก้อนเห็ดฟางได้ ซึ่งเป็นการลดต้นทุนได้อีกด้วย เห็ดที่เพาะมี เห็ดนางฟ้า เห็ดอังกारी นางรมเทา นางรมขมหนู นางนวล แต่หลักๆ เห็ดนางฟ้า

### ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมโรงเรือนสำหรับเพาะเห็ด

#### 1. การเตรียมโรงเรือนสำหรับเพาะเห็ด

สำหรับโรงเรือนเพาะเห็ดนางฟ้านั้นควรมีขนาด  $2 \times 15 \times 2$  (กว้าง x ยาว x สูง) เมตร ซึ่งจะวางก้อนเชื้อเห็ดนางรม และเห็ดนางฟ้าได้ประมาณ 4,000 ก้อน โรงเรือนควรเป็นแบบที่สร้างง่าย ลงทุนน้อย และวัสดุที่จะนำมาสร้างเป็นโรงเรือนนั้นจะต้องหาง่ายที่มีอยู่ในท้องถิ่น เป็นวัสดุที่มาจากธรรมชาติ เช่น ฟาง, หญ้าแฝก, ไม้ไผ่ เป็นต้น สำหรับการสร้างโรงเรือนให้เหมาะสมนั้นควรสร้างในที่เย็นชื้นและสะอาดปราศจากศัตรูของเห็ดที่จะเข้ามารบกวน หลังคามุงจากหรือแฝก แล้วคลุมทับด้วยสแลนอีก 1 ชั้น การคลุมหลังคาขึ้นอยู่กับชนิดของเห็ดด้วย เพื่อป้องกันลม ลมแรง ลมค่อย ลมหนาว ลมแห้งแล้ง สภาพลม สภาพอากาศ มีผลกระทบต่อการออกดอกของเห็ดได้เช่นเดียวกัน ปิดประตูด้วยกระสอบป่านหรือแผ่นยาง ปูพื้นด้วยทราย เพื่อเก็บความชื้น ทิศทางลม กอมีส่วนสำคัญในการโรงเพาะเห็ด ต้องดูทิศทางของลมเหนือลมใต้ เพื่อป้องกันการพัดพาเชื้อโรคที่จะมีผลต่อก้อนเห็ด และการออกดอกของเห็ด

การสร้างโรงเรือนเพาะเห็ดนางฟ้าขนาด  $2 \times 15 \times 2$  มีทั้งหมด 4 ด้านด้วยกัน ซึ่งแต่ละด้านสามารถเก็บก้อนเชื้อเห็ดนางรม และเห็ดนางฟ้าได้ถึง 1,000 ก้อน ซึ่งการทำโรงเรือนในลักษณะนี้ ใช้พื้นที่รวมแล้วแค่ประมาณ 60 ตารางเมตรเท่านั้น วัสดุในการทำงานก็ใช้ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ เช่น ไม้ไผ่ ตัวเสาก็อาจจะใช้ไม้ที่มีขนาดใหญ่เพื่อความแข็งแรงของโรงเรือน หลังคาที่ใช้หลังคาจาก ซึ่งเป็นวัสดุที่เหมาะสมกับการทำโรงเรือนเป็นอย่างดี เนื่องจากสามารถกักเก็บความร้อนขึ้นได้ดี เป็นภูมิอากาศที่เห็ดนางรม และเห็ดนางฟ้าชอบ



## ขั้นตอนที่ 2 การทำก้อนเชื้อเพาะเห็ดนางฟ้า

### วิธีการทำก้อนเชื้อเพาะเห็ดนางฟ้า

การทำก้อนเชื้อเพาะเห็ดนางฟ้าจำเป็นต้องหาวัสดุอุปกรณ์ที่ต้องเตรียมดังนี้ ได้แก่ขี้เลื่อยยางพาราหรือขี้เลื่อยไม้เนื้ออ่อน แต่ในทางปฏิบัติขี้เลื่อยยางพาราจะให้ผลดีที่สุด จากนั้นก็หาส่วนผสมต่างๆเพื่อให้ได้คุณค่าทางอาหารมากยิ่งขึ้น และสูตรการทำก้อนเชื้อเห็ดนางรม และเห็ดนางฟ้ามีส่วนผสมหลัก ๆ ดังนี้

- ขี้เลื่อยยางพาราแห้งสนิท 100 กิโลกรัม
- รำละเอียด 6 – 8 กิโลกรัม    - ข้าวโพดป่น 3 – 5 กิโลกรัม
- ปูนยิบซั่ม 1 กิโลกรัม        - หินปูนหรือผงซอล์ก 1 กิโลกรัม
- ดิเกลีส 0.2 กิโลกรัม        - น้ำ 80 กิโลกรัม    - EM 1 ลิตร

เมื่อหาส่วนผสมมาครบแล้ว ก็ทำการตากและกองขี้เลื่อยยางพาราไว้ประมาณ 7 วัน จากนั้นค่อยทำการผสมโดยการเติมน้ำลงประมาณ 70 เปอร์เซ็นต์ ทดสอบโดยการกำส่วนผสมถ้ามีน้ำซึมตามง่ามมือแสดงว่าการผสมนี้ผสมน้ำมากเกินไป แต่ถ้าเมื่อบีบแล้วขี้เลื่อยแตกเป็น 3 ก้อนแสดงว่าการผสมใช้ได้เรียกว่าพอดีแล้ว แต่ถ้าถ้ากำแล้วแบมือออกแล้วขี้เลื่อยจับตัวไม่เป็นก้อนแสดงว่าเติมน้ำน้อยจนเกินไป เมื่อผสมเข้ากันได้แล้วก็ทำการรอกใส่ถุงเพาะเห็ด ใส่ให้ได้น้ำหนักประมาณ 800 – 900 กรัม หลังจากนั้นก็ทำการรวบปากถุงกระทุ้งกับพื้นให้แน่นพอประมาณ หลังจากนั้นก็ทำการใส่คอขวด

## ขั้นตอนที่ 3 การหยอดเชื้อและบ่มเชื้อเห็ดนางฟ้า

### การหยอดเชื้อและบ่มเชื้อเห็ดนางฟ้า

เมื่อทำก้อนเชื้อเสร็จแล้ว เราก็จะนำก้อนเชื้อที่ได้ทำการหยอดเชื้อและบ่มเชื้อเห็ดนางรม และเห็ดนางฟ้าตามลำดับ โดยก่อนอื่นก้อนเชื้อที่ได้นั้นเราก็จะนำมาทำการนิ่งเพื่อฆ่าเชื้อ ถ้ามีหม้อนึ่งความดันอยู่แล้วก็ให้หนึ่งที่ความดัน 25 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว โดยทำการนิ่งที่ระยะเวลาประมาณ 1 – 2 ชั่วโมง ถ้าไม่มีหม้อนึ่งความดันอาจใช้หม้อนึ่งจากถังน้ำมัน 200 ลิตร แทนก็ได้ แต่จะต้องทำการนิ่งประมาณ 3 ครั้ง โดยทำการนิ่งที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส นิ่งที่ระยะเวลาประมาณ 2-3 ชั่วโมง และทำการนิ่งทั้งหมด 3 ครั้ง เมื่อผ่านขั้นตอนการนิ่งฆ่าเชื้อเรียบร้อยแล้ว เราก็จะทำการหยอดเชื้อเห็ดลงสู่ก้อนเชื้อ เชื้อเห็ดจากเมล็ดข้าวฟ่างควรหยอดเชื้อลงประมาณ 20 – 25 เมล็ด เมื่อหยอดเชื้อลงสู่ก้อนเชื้อเห็ดเสร็จแล้ว ให้ทำการปิดปากถุงก้อนเชื้อให้เรียบร้อย หลังจากทำการหยอดเชื้อลงในก้อนเชื้อเสร็จ เราก็จะทำการบ่มเชื้อเห็ดในอีกขั้นตอนหนึ่ง โดยการบ่มเชื้อนั้นต้องนำก้อนไปบ่มไว้ที่ระยะเวลาประมาณ 20-25 วัน กรรมวิธีการบ่มก็ไม่ยุ่งยากอะไร เพียงแต่ต้องเก็บให้เป็นระเบียบ ไม่ถูกแดด ไม่ถูกฝน ลมไม่โกรกไม่มีแมลง ไม่มีหนู อากาศถ่ายเทได้สะดวก



## ขั้นตอนที่ 4 การเก็บเกี่ยวผลผลิตเห็ดนางฟ้า

### การเก็บเกี่ยวผลผลิตเห็ดนางฟ้า

หลังจากที่ได้เราทำการบ่มเชื้อเห็ดนางฟ้าเรียบร้อยแล้ว ก็เป็นช่วงระยะเวลาของการเปิดดอกและทำการเก็บเกี่ยวผลผลิตเห็ดนางฟ้า และเห็ดนางฟ้าจะออกดอกเมื่อมีความชื้นสูงพออากาศไม่ร้อนมาก เมื่อถูกเหนี่ยวนำด้วยอากาศเย็นตอนกลางคืนก็จะออกดอกได้ดี เทคนิคที่ทำให้ดอกออกมาสม่ำเสมอและดอกใหญ่สามารถทำได้ดังนี้ เมื่อเก็บดอกเสร็จต้องทำความสะอาดหน้าก้อนเชื้อโดยเช็ดเศษเห็ดออกให้หมด งดให้น้ำสัก 3 วัน เพื่อให้เชื้อพักตัวแล้วก็กลับมาให้น้ำอีกตามปกติเห็ดก็จะเกิดเยอะเหมือนเดิมหรือเมื่อเก็บดอกเห็ดเสร็จก็ทำความสะอาดหน้าก้อนเชื้อเหมือนเดิม แล้วรดปากถุงไม่ให้อากาศเข้าที่ระยะเวลาประมาณ 2 – 3 วัน ให้น้ำปกติหลังจากนั้นก็เปิดปากถุงก็จะเกิดดอกที่สม่ำเสมอเป็นการเหนี่ยวนำให้ออกดอกพร้อมกัน เมื่อเห็ดออกดอกและบานจนได้ขนาดที่ต้องการแล้ว ให้เก็บดอกโดยจับที่โคนดอกทั้งข่อ โยกซ้ายขวา-บนล่าง แล้วดึงออกจากถุงเห็ด ระวังอย่าให้ปากถุงเห็ดบาน ถ้าดอกเห็นโคนขาดติดอยู่ให้แกะออกทิ้งให้สะอาดเพื่อป้องกันการเน่าเสีย เป็นสาเหตุทำให้เกิดหนอนจากการวางไข่ของแมลงได้ การดูแลลักษณะดอกเห็ดที่ควรเก็บ คือดอกไม่แก่ หรืออ่อนจนเกินไป ดูที่ขอบดอกยังนุ่มอยู่คือดอกที่เหมาะสมแก่การเก็บเกี่ยว ถ้าขอบยกขึ้นแสดงว่าแก่แล้ว ดอกเห็ดที่แก่จัดและออกสปอร์เป็นผงขาวด้านหลังดอกเห็ด ต้องรีบเก็บออก เพราะสปอร์จะเป็นตัวชักนำให้แมลงเข้ามาในโรงเรือนเพาะเห็ดนางฟ้าได้

### ปัญหาที่พบมากในการเพาะเห็ดนางฟ้า

หากเป็นเห็ดนางฟ้ามักจะไม่ค่อยมีปัญหาเรื่องการปลอมปนของเชื้อ ราชนิดอื่นในก้อนถุง เนื่องจากเป็น พันธุ์ที่มีความต้านทานต่อเชื้อราชนิดอื่นสูง โดยเฉพาะราเขียวและราดำ ซึ่งเป็นราที่สร้างความเสียหายให้กับ เห็ดหลายชนิดและในขั้นการเพาะ หากมีการดูแลรักษาที่ดี ปัญหาที่อาจเกิดขึ้นมักพบในช่วงเห็ดออกดอกอาจ พบปัญหาแมลงเข้าทำลายดอกเห็ด โดยเฉพาะพวกแมลงหวี่ เนื่องจากเห็ดนางฟ้าจะมีกลิ่นหอม วิธีป้องกันให้ใช้สารสมุนไพรชนิดบริเวณรอบ ๆ โรงเรือนหรือหากพบการทำลายที่ก้อนเชื้อเห็ดให้รีบกำจัดออกไปเผาทำลายทันที



ภาพประกอบ



## ด้านกิจกรรม

### กลุ่มกองทุนพัฒนาบทบาทสตรีตำบลควนกรด

ชื่อ : นางกำจอย พันธงาม

ที่อยู่ : หมู่ 2 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

#### ช่องทางติดต่อ :

กลุ่มกองทุนพัฒนาบทบาทสตรีตำบลควนกรด ได้เล็งเห็นถึงความจำเป็นและความสำคัญของการท  
ดอกไม้จันทน์ การจัดดอกไม้งานศพ เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในพระราชพิธีถวาย ดอกไม้จันทน์ และเป็น  
การส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ตำบล ให้มีงานทำ สามารถช่วยเหลือสมาชิกใน ครอบครัวให้มีอาชีพ  
เสริมสามารถอยู่ร่วมกันกับครอบครัวได้โดยไม่ต้องไปทำงานต่างถิ่น เพื่อสร้างประโยชน์ให้กับ ชุมชน เป็นการ  
ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาระดับอาชีพ ส่งเสริมรายได้ให้กับคนในชุมชน และช่วยลดต้นทุนการผลิต เสริมสร้าง  
ทักษะเรียนรู้ ต่อยอดพัฒนาอาชีพให้มีความหลากหลาย สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจในสังคมปัจจุบัน มี  
ประโยชน์กับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชน

#### วัตถุประสงค์

- เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในพระราชพิธีถวายดอกไม้จันทน์
- เพื่อเป็นการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาระดับอาชีพ ส่งเสริมรายได้ให้กับคนในชุมชน ช่วยลดต้นทุนการ  
ผลิต และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชน
- เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำดอกไม้จันทน์และการจัดดอกไม้งานศพ
- เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถ ความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพเสริมได้
- เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมเสริมสร้างทักษะเรียนรู้ ต่อยอดพัฒนาอาชีพให้มีความหลากหลาย

ภาพประกอบ





## ด้านหัตถกรรม

บาติกมัดย้อม by พี่เจี๊ยบ

ชื่อ : นางสาวพรทิพย์ จันทร์ส่องแสง

ที่อยู่ : ตลาดนัดโคกบก

ช่องทางติดต่อ : facebook Porntip Junsongsang , ตลาดชุมทางทุ่งสง

ราคา : ตามขนาด

**ผ้ามัดย้อมดิน คุณค่าจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่การสร้างสรรค์**

ผ้ามัดย้อม เป็นภูมิปัญญาที่มีมายาวนานกว่า ๑๐๐ ปี ในสมัยก่อนยังไม่มีเครื่องคิดค้นย้อมผ้าสังเคราะห์จึงเกิดเป็นภูมิปัญญาการใช้สีจากวัสดุจากธรรมชาติ ตั้งแต่การสรรหาวัตถุดิบที่ต้องการ ผ่านการตัดสับด้วยความตั้งใจ นวด เคี้ยวน้ำย้อมจนได้ที่ก่อนนำมาย้อมเครื่องนุ่งห่มให้มีสีสันสวยงาม

ปัจจุบันผ้ามัดย้อม ถือเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งในประเทศไทยที่มีความนิยมอย่างมาก มีขั้นตอนการทำงานง่าย มีสีให้เลือกอย่างหลากหลายตามวัสดุจากธรรมชาติที่มีในท้องถิ่นนั้น เช่น สีครามจากรากและต้นคราม สีชมพูจากแก่นฝาง สีเขียวจากใบหูกวาง สีเหลืองจากแก่นขนุน สีส้มจากเปลือกและรากยอ สีน้ำตาลแก่จากเปลือกไม้โกงกาง สีน้ำตาลอ่อนจากผลจาก สีดำจากลูกมะเกลือ เป็นต้น และจากวัสดุที่สรรหาได้จากธรรมชาติเหล่านี้ จึงทำให้เกิดการนำภูมิปัญญามาประยุกต์เป็นผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมที่เพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน พร้อมทั้งอนุรักษ์ไว้ซึ่งภูมิปัญญาและสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นอีกด้วย

**การทำผ้ามัดย้อมสีดิน: จากดินลูกรังสู่สีย้อมผ้าธรรมชาติ**

1. การเตรียมสีดิน เริ่มจากขั้นตอนขั้นที่ 1 การเก็บดิน เตรียมพลั่ว ถุงมือ และถุงใส่ดินให้พร้อม เมื่อไปถึงบ่อดินให้เลือกสีดินที่ต้องการแล้วใช้พลั่วตักดินใส่ถุง เทดินใส่กะละมัง ใช้พลั่วบดดินให้ละเอียดแล้วคัดแยกดินที่เป็นก้อนๆ ออกเพื่อ เตรียมพร้อมสำหรับการนำไปหมักกับน้ำเปล่า

ใส่น้ำเปล่าให้ท่วมดินขึ้นมาประมาณ 1-1.5 นิ้ว แล้วใช้มือขยำดินกับน้ำให้ผสมกัน หมักทิ้งไว้อย่างน้อย 2 ชั่วโมง (หรือ 1 คืน) ระยะที่รอเขา(ดินหมัก) ไปมัดลวด

2.การมัดลายผ้าการมัดหรือออกแบบลวดลาย มีอุปกรณ์ที่ต้องใช้เป็นหมัวยาง ผ้าขาว (หรือเสื่อผ้าแผ่นไม้รูปทรงต่างๆ ถุงพลาสติก ก้อนหินลักษณะต่างๆ และกรรไกร ซึ่งการมัดลายมีหลักสำคัญ คือ พื้นที่ที่โดนรัดไม่ว่าจะเป็นก้อนหิน แผ่นไม้ หมัวยาง หรืออื่น ๆ เอาไว้จะเป็นพื้นที่ที่ไม่โดนสี

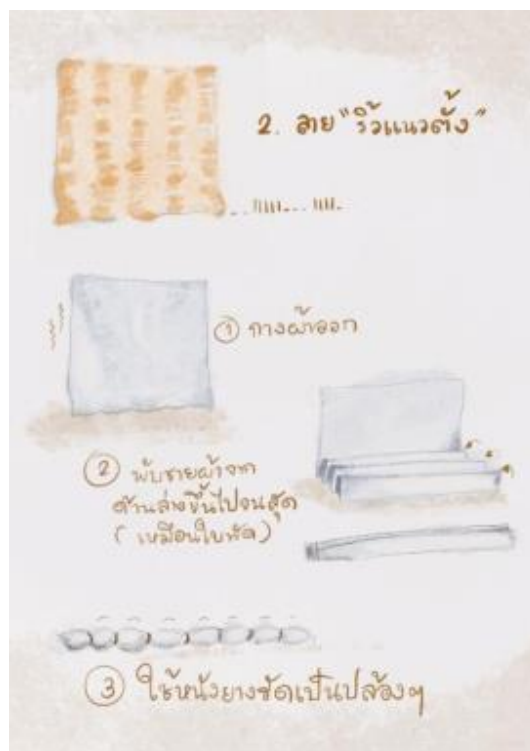


## ตัวอย่างการมัดลายผ้า

1) ลายกันหอย ให้กางเสื่อออกแล้วใช้มือจับตรงกลางเสื่อ ม้วนเสื่อจากจุดกึ่งกลางตามเข็มนาฬิกาไปเรื่อย ๆ จนทุกด้านของเสื่อเข้าหากันเป็นวงกลม จากนั้นใช้หนังยางรัดผ้าไว้ไว้ตามภาพ



2) เสื่อมัดย้อมลายริ้วแนวตั้ง เริ่มจากพับชายด้านข้างขึ้นไปจนสุด (พับแบบใบพัด) แล้วใช้หนังยางรัดให้เป็นปล้อง ๆ ความยาวตามที่ต้องการ



3) เสื่อมัดย้อมลายจุด จับเสื่อขึ้นมาแล้วใช้หนังยางมัดเป็นปมตามจุดที่ต้องการ ดังภาพ



3. การย้อมสี นำผ้าที่มัดลายเรียบร้อยแล้วไปใส่ในน้ำเปล่าเพื่อล้างแป้งหรือสิ่งที่อยู่ในผ้าออก จากนั้นใส่ลงไปจนถึงสีดินที่หมักไว้ ให้จมลงไปทั้งหมด แช่ไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมง

4. การแกะลาย

ขั้นที่ 1 เมื่อครบเวลาให้นำผ้าขึ้นมาล้างน้ำเปล่า 2-3 รอบ

ขั้นที่ 2 ใช้กรรไกรหรือคัตเตอร์ตัดยางที่มัดไว้เพื่อคลี่ผ้าออก จากนั้นนำไปผึ่งลมตากแดดให้แห้ง

5. การใช้งาน ก่อนใช้งานให้นำไปซักด้วยน้ำเปล่าจนสีน้ำซักผ้าเป็นธรรมดา แล้วแช่น้ำยาปรับผ้านุ่มไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมง (เป็นอันเสร็จสมบูรณ์)



ภาพประกอบ



## ด้านหัตถกรรม

### ผลิตภัณฑ์ ทีเหล็ก

ชื่อ : นายจรูญ รัตนมา

ที่อยู่ : หมู่ 11 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ราคา : มีดกรีดยาง 250-300 บาท พรำ 350-400 บาท

เริ่มจากทำอาชีพรับจ้าง แล้วเกิดอุบัติเหตุ จนตัวเองพิการบริเวณสันกระดูกหักจนทำงานหนักไม่ได้ เลยหันมาทางด้านผลิตภัณฑ์ด้านทีเหล็กเพราะได้เคยสัมผัสการทำ มีด พรำ มาแล้วบ้าง และมีครูการตีเหล็ก หรือการแปรรูปเหล็กเริ่มจากการนำเอาเหล็กมาเผาจนเหล็กแดงได้ที่ ใช้คีมคีมมาตี ด้วยค้อนบนทั่งเหล็ก เมื่อเหล็กเย็นลงก็นำเหล็กมาเผาซ้ำอีก จนกว่าจะตีเหล็กให้ได้รูปร่างที่ต้องการเครื่องมือที่ใช้ตีประกอบด้วย คีมคีม ค้อน เหล็กสกัด เหล็กทำกันและเหล็กตะใบ ภูมิปัญญาดั้งเดิม การตีเหล็กตีมีดจะใช้แรงงาน 4 คน แต่ผมทำคนเดียว ถ้าเหนื่อยก็นั่งพักบวกกับการเจ็บหลัง ผมทำผลิตภัณฑ์ตีเหล็กมาแล้ว 5 ปี มรดกภูมิปัญญาการตีเหล็กของผม มีคุณภาพแข็งแรง ทนทาน เป็นมรดกที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน

### เครื่องมือในการตีมีด วัสดุ

**เหล็ก** วัสดุสำคัญในการใช้ตีมีด มีหลากหลายชนิด ขึ้นอยู่กับประเภทผลิตภัณฑ์และมีผลต่อราคาการจำหน่ายด้วย มีดบ้านลองตอง จะใช้เหล็กประเภทต่างๆ ในการตีมีด เช่น เหล็กแหนบรดยนต์ หรือ เหล็กสปริง ที่มีความเหนียวและแข็ง เหล็กแท่ง หรือ เหล็กพืด มีความเหนียวและแข็งน้อยกว่าเหล็กแหนบ ใช้ตีมีดดาบ มีดหวดหย้า และมีดโต้

**ไม้** ใช้สำหรับทำด้ามมีด ทำจากไม้ชนิดต่างๆ เช่น ไม้ไผ่ ไม้ประดู่ ไม้แดง

**อุปกรณ์** เครื่องมือที่สำคัญในการทำมีดให้มีคุณภาพสูง มีความคม

1. ค้อนมี 2 ชนิด คือ ชนิดเล็ก และชนิดใหญ่ เรียกว่า พะเนิน ใช้ตีเหล็กขนาดใหญ่ มีหลายขนาด แบบชนิดหน้าเรียบ หน้าสอบ หน้าแหลม ใช้ตีเหล็กขณะเหล็กร้อนแดงสลับกัน ตีแบนเหล็กตามต้องการ
2. สือบสำหรับเป่าลม มี 3 ชนิด คือ สือบเย็นเป็นสือบคู่ สือบอนเป็นสือบเดี่ยว สือบพัดลม ใช้พัดลมเข้าเตาให้ถ่านลุกแดงมีความร้อน
3. ตีจับเหล็ก หรือ คีมจับเหล็ก ใช้คีบจับเหล็กขณะเผาไฟและจับเหล็กวางบนทั่งขณะตีหรือตัด
4. เหล็กสกัด ใช้ตัดเหล็กให้ได้ขนาดและรูปทรงตามต้องการ
5. ทั่ง มี 2 ชนิด คือ ทั่งใหญ่สำหรับรองเหล็กที่จะทำมีดใหญ่ๆ และทั่งเล็กสำหรับรองตีมีดเล็ก
6. รังและทวายเป็นบ้องมีด ใช้รองตีเหล็กด้ามมีด
7. เลื่อยตัดเหล็ก มีทั้งเลื่อยไฟฟ้าและเลื่อยมือ ใช้ตัดข้อปลอกด้ามมีด
8. เครื่องเจียรไฟฟ้ามีหลายแบบ ใช้เจียรคมมีด เจียรด้ามมีด และเจียรตกแต่ง
9. ตะใบ มี 2 ชนิด คือ ตะใบหยาบ และตะใบละเอียด ใช้ตกแต่งคมมีดให้เรียบและคม
10. เครื่องสว่านไฟฟ้า หรือ วิน ใช้เจาะรู เพื่อลงหมุดที่ปลอกด้ามมีด
11. ทรายประทับ สำหรับตอกใบมีด เป็นเครื่องหมายการค้า บ่งบอกชื่อช่างตีมีด



12. เครื่องกลึง ใช้กลึงด้ามมีด
13. บั้มสูบลม หรือ พัดลมไฟฟ้าหอยโข่ง ใช้เป่าพัดลมไฟในเตาเผาให้ร้อนแดง
14. เตาไฟ ทำจากอิฐบล็อกทนไฟและก่อหุ้มด้วยดินจอมปลวก ใช้ใส่ถ่านเผาเหล็กให้แดง
15. ถ่านไม้ สำหรับ เผาเหล็กที่จะตีเป็นมีด
16. เหล็กชุด ทำด้วยเหล็กกล้าแข็ง ปลายบางคม ใช้สำหรับชุดใบมีดให้คม และบางตามต้องการ
17. เครื่องขัด หรือ ปัดมีด
18. หินลับมีด มี 2 ชนิด คือ หินหยาบ และหินละเอียด
19. อ่างน้ำและน้ำชุบ สำหรับชุบคมมีด



ภาพประกอบ





## ด้านหัตถกรรม

### ผลิตภัณฑ์สมุนไพรธรรมชาติ สบู่เหลว แชมพู

ชื่อ : นางสาวลักขณ์ คงประจันทร์ กลุ่มแม่บ้านอำเภอยางชุมน้อย

ที่อยู่ : 146/2 หมู่ 13 ตำบลควนกรด อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดนครศรีธรรมราช

ช่องทางติดต่อ : เบอร์โทร 080-5085251

ราคา : ขวดละ 100 บาท

เริ่มแรกทางเกษตรยางชุมน้อยนำความรู้มาแนะนำเป็นเศรษฐกิจพอเพียงโครงการพระราชดำริของพระเจ้าอยู่หัว ร.๙ จากนั้นแม่บ้านก็ตั้งกลุ่มกัน9คนนำความรู้นี้มาต่อยอดเป็นแนวทางทำผลงานมาโดยตลอดผลงานที่ออกมาก็ประสบความสำเร็จบ้างไม่สำเร็จบ้างตามสถานการณ์ทั่วไปแต่ที่ประทับใจในความรู้ที่ได้สะสมมานานและเกิดความรักในความเป็นสมุนไพรธรรมชาติ กลุ่มแม่บ้านนี้ได้ทำมานานชอบทดลองถูกบ้างผิดบ้างถึงปัจจุบันเลยได้มาเป็นแชมพูสมุนไพรเป็นส่วนผสมที่ลงตัวที่สุดใช้วัตถุดิบจาก อัญชัน วานหางจระเข้ มะกรูดขิง (โสมเกาหลี) พิเศษสบู่เหลวก็มีขมิ้นมะขามมั่งคุด สมัยนี้อากาศเป็นมลพิษสูงเลยอยากให้ทุกคนหันกลับมารักษาสุขภาพโดยออกกำลังกายทานอาหารที่เป็นประโยชน์และใช้สมุนไพรธรรมชาติช่วยได้อีกทางเลือกหนึ่ง

การใช้มะกรูดสระผมเกิดมาจากภูมิปัญญาของคนในสมัยโบราณ โดยวิธีสระผมก็นำผลดิบผ่าซีกแล้วบีบน้ำมะกรูดมาใช้สระผม บางคนอาจนำผลมะกรูดไปเผาไฟ หรือนำไปต้มก่อน แล้วจึงเอาน้ำมะกรูดมาใช้สระผม ซึ่งปัจจุบันมีการนำมะกรูดมาใช้เป็นส่วนผสมในแชมพูสระผมเพิ่มมากขึ้น เพื่อช่วยบำรุงเส้นผมและหนังศีรษะ วิธีการผลิตแชมพูสมุนไพรมะกรูดสามารถทำได้หลายวิธี โดยยกตัวอย่างวิธีการผลิตแชมพูสมุนไพรมะกรูดอย่างง่ายที่เป็นสูตรธรรมชาติ ปราศจากสารเคมี เพื่อให้ผู้ใช้สามารถทำเก็บไว้ใช้เองได้

ตั้งขั้นตอนต่อไปนี้

1. นำผลมะกรูดมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วผ่าเป็นเสี้ยว 3-4 เสี้ยว และแกะเมล็ดออก
2. นำผลมะกรูดที่ผ่าเสี้ยวแล้วใส่ลงในหม้อต้ม ใส่น้ำพอประมาณ ต้มให้เปื่อย
3. เมื่อเนื้อมะกรูดเปื่อยดีแล้วให้ยกออกจากเตา ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
4. ใช้มือขยำเนื้อมะกรูดให้ละเอียด จากนั้นกรองใส่ขวดเก็บไว้ใช้สระผม

**ประโยชน์ของแชมพูสมุนไพร** นอกจากจะทำความสะอาดเส้นผมแล้ว ยังมีประโยชน์ด้านอื่นๆ อีกมากมาย อย่างเช่น ล้างออกง่าย ไม่ทำร้ายหนังศีรษะและเส้นผม เนื่องจากมีส่วนประกอบจากธรรมชาติ อ่อนโยนต่อเส้นผม ไม่ก่อให้เกิดอาการแพ้ สามารถใช้ได้ทุกวัย มีกลิ่นหอมอ่อนๆจากธรรมชาติ ช่วยให้ผ่อนคลายมากขึ้น และส่วนประกอบในแชมพูยังไม่ทำให้สภาพแวดล้อมรอบๆ ตัวของเราเป็นพิษจากสารเคมีอีกด้วย

**วิธีทำ** แชมพูน้ำ อัญชัน วานหางจระเข้ มะกรูดขิงโสมนำทุกอย่างมาต้มให้ได้เวลา 30 นาที ได้วัตถุดิบกรองน้ำสมุนไพรทั้งหมดออกมาตามสัดส่วนที่ต้องการพักให้เย็นจากนั้นใช้ส่วนผสมทั้งหมดผสมให้เข้ากันสบู่เหลว ก็เช่นกันที่ใช้วิธีเดียวกันขั้นตอนเดียวกันเพียงแต่ใช้สัดส่วนต่างกันไปตามชนิดของสมุนไพรของสบู่



## สมุนไพรที่ใช้ สรรพคุณ

**อัญชัน** ทำให้ผมดกดำ แก้มผมร่วง ปลูกผม ขจัดรังแค แก่คันศีรษะ

**มะกรูด** ทำให้ผมสลวย ลื่น หวีง่าย

**ว่านหางจระเข้** ควบคุมทุกอย่าง ทำให้หนังศีรษะแข็งแรง รักษาสุขภาพของเส้นผมให้มีน้ำหนัก

**ขิง** จัดกลิ่น ช่วยลดกลิ่นตัว

**ขมิ้น** ช่วยชะลอความเสื่อมสภาพของเซลล์ต่าง ๆ ช่วยคงความอ่อนเยาว์ทำให้ผิวเต่งตึง ความหย่อนคล้อย

นอกจากนี้ยังช่วยปกป้องเซลล์ผิวหนังจากแสงแดดความร้อนและรังสียูวีในอากาศ

**มังคุด** รักษาสีของผมให้เป็นเงางามตามธรรมชาติอย่างที่คุณปรารถนา



ภาพประกอบ



## ด้านหัตถกรรม

### การแปรรูปไม้ไผ่

ชื่อ : นายเกียรติ เคนพุทธา

ที่อยู่ : หมู่ 13 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ราคา : ตามขนาดสินค้า

เฟอร์นิเจอร์ไม้ไผ่ ปัจจุบันเป็นไม้ชนิดที่นำมาเป็นวัตถุดิบหลัก ไม้ไผ่ช่างหม่นโดยปกติไม้ชนิดนี้จะมีที่ภาคเหนือเป็นส่วนใหญ่ทุกวันนี้ภาคใต้เริ่มมีการปลูกและนำมาใช้งานแล้วโดยไม้ชนิดนี้มีความตรงสวนเนื้อหนาแน่นแข็งแรงและไม่คายน เป็นไม้ที่ทนต่อแดดดีเยี่ยม เมื่อนำมาประกอบงานเสร็จสามารถยกตัวงานตากแดดได้เลยทั้งวัน ข้อดี ตามมาคือ สามารถป้องกันมอดได้ โดยวิธีธรรมชาติ เพิ่มความมั่นใจให้ลูกค้าเพราะไร้สารเคมี และช่วยลดต้นทุนได้เป็นอย่างมากเน้นฝีมือในการประกอบตัวงาน โดยการพัฒนาจากประสบการณ์ที่ผ่านมา คำนึงถึงผู้ใช้อีกส่วนหนึ่งให้ปลอดภัยจากตัวงานโดยมีการเก็บรายละเอียดตัวงานในลำดับสุดท้ายผลลัพธ์ที่ได้ จึงเป็นที่ถูกใจของลูกค้าและเพิ่มความมั่นใจในการประกอบตัวสินค้าของผู้ทำด้วย ศักดิ์ศรีควัตถุดิบดี งานก็จะออกมาดี สามารถเพิ่มมูลค่าได้โดยลูกค้าก็พอใจ

ภาพประกอบ



## ด้านการแพทย์ไทย

หมอปราย บ้านโคกบก : แพทย์แผนโบราณ

ชื่อ : นางสาวกิติมา ไชยศร ผู้สืบทอด รุ่นที่3 (หมอปราย ไชยศร (2447-2539) แพทย์แผนโบราณ)

ที่อยู่ : 4 หมู่ 5 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราชบ้านโคก



คุณปู่ปราย หรือ หมอปราย ไชยศร เป็นผู้ที่มีวิสัยทัศน์กว้างไกล ท่านเห็นได้ว่าการศึกษามาเป็นสิ่งที่จะทำให้ชีวิตมีความเจริญก้าวหน้า ท่านได้เข้าเรียนวิชาความรู้ที่โรงเรียนถ้าตลอด ตำบลปากแพรก อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช จนมีความรู้อ่านออก เขียนได้ ความรู้ที่คุณปู่ปรายได้สั่งสมเป็นพิเศษ คือ วิชาแพทย์แผนโบราณ ซึ่งได้เรียนรู้จากบรรพบุรุษตระกูลไชยศร อาทิ หมอชูชวานภา และ หมอสมเปี้ย และตำราแพทย์แผนโบราณ หมอโกมากุจน์ หมอปรายได้ถึงแก่กรรมเมื่อวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2559 และต่อมาได้มีลูกสาวเป็นผู้สืบทอด รุ่นที่ 2 คือ คุณปราณี ไชยศร ต่อมา คุณปราณี ถึงแก่กรรม ปัจจุบันดิฉันนางสาวกิติมา ไชยศร ซึ่งเป็นหลาน ผู้สืบทอด รุ่นในที่3

หมอปราย ได้วิชาความรู้ช่วยเหลือเกื้อกูลสังคมเป็นอเนกอนันต์ ได้ทุ่มเทเวลาทั้งชีวิตช่วยเหลือผู้ป่วย ทั้งที่เป็นเด็กทารก ผู้วัยหนุ่มสาว จนถึงผู้ชราทั้งหลาย ยาสมุนไพรที่เกิดจากการปรุงรสนของ หมอปรายบ้านโคกบก เป็นที่รู้จักกันอย่างกว้างขวาง ทั้งในจังหวัดนครศรีธรรมราชและต่างจังหวัด ทวีภาคใต้ จนอาจกล่าวได้ว่า เป็นผู้ชุบชีวิตของคนป่วยใกล้ตายให้มีชีวิตใหม่มาแล้วนับไม่ถ้วน เป็นหมอยาที่ช่วยคนมาหลากหลาย เป็นผู้ที่มีน้ำใจให้ลูกหลาน เป็นนักสู้ชีวิตมายาวนาน เป็นผู้ถูกกล่าวขานในความดี ชื่อ"หมอปราย"ไว้อื่อให้ลือลั่น สร้างผลงาน บารมีและศักดิ์ศรี ถึงตัวตายชื่อเสียงยังคงมี ณ ที่นี้บ้านโคกบกยกตำนาน

## ด้านการแพทย์ไทย

### นวดแผนไทย ป้าเอียด

ชื่อ : นางยินดี จันทร์ทั้ง

ที่อยู่ : หมู่ 12 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ช่องทางติดต่อ : 064-9016852

เริ่มจากการเป็น อสม. แล้วทาง รพ.สต. ก็มีโครงการเรียนนวดแพทย์ไทย ก็เลยสมัคร เริ่มตั้งแต่ พ.ศ. 2550 ตั้งแต่นั้นมา และมีการไปถ่ายทอดความรู้ให้ทางโรงเรียน ชมรมนวดแผนไทย ที่บ้านมีห้องอบสมุนไพร มีการทำลูกประคบ มีการบริการนวดตามบ้าน/ตามหมู่บ้าน ราคา ชั่วโมงละ 300 บาท นวดแผนไทย เป็นภูมิปัญญาซึ่งบรรพบุรุษของไทยได้สั่งสมสืบทอดกันมายาวนาน มีความพยายามในการอนุรักษ์ภูมิปัญญา การแพทย์แผนไทยของชาติมาตั้งแต่อดีต มีการรวบรวมตำรายาที่ดี ทางร้านให้คำปรึกษาแนะนำด้านสุขภาพ - นวดเพื่อบำบัดรักษา/ประคบสมุนไพร - นวดฟื้นฟูสภาพผู้ป่วยอัมพฤกษ์/อัมพาต - อบสมุนไพร - นวดตัว / นวดเท้าเพื่อสุขภาพ - ฟื้นฟูสุขภาพมารดาหลังคลอด(ทับหม้อเกลือ) - นวดเปิดท่อน้ำนมมารดาหลังคลอด

**ลูกประคบสมุนไพร** มักเป็นทางเลือกของคนปวดหลังที่ต้องการบำบัดและผ่อนคลายซึ่งนับเป็นนวดไทยแบบราชสำนัก ที่ได้ผลจากตัวยาสุมุนไพร และความร้อน โดยการประคบสมุนไพรคือการใช้สมุนไพรหลายอย่างมาห่อรวมกัน ส่วนใหญ่เป็นสมุนไพรที่มีน้ำมันหอมระเหยโดยนำมานึ่งให้ร้อน ประคบบริเวณที่ปวดหรือเคล็ดขัดยอกซึ่งน้ำมันหอมระเหยเมื่อถูกความร้อนจะระเหยออกมา ความร้อนจากลูกประคบจะช่วยกระตุ้นการไหลเวียนโลหิตดีขึ้น และยังมีสารสำคัญจากสมุนไพรบางชนิดที่ซึมเข้าทางผิวหนัง ช่วยรักษาอาการเคล็ดขัด ยอก และลดปวดได้

### อุปกรณ์การทำลูกประคบ

1. ผ้าดิบสำหรับห่อลูกประคบ ขนาด กว้าง 35 x ยาว 35 เซนติเมตร 2 ผืน (เอาไว้ห่อนั้นละ)
2. เชือก หรือ หนังสาย
3. ตัวยานึ่งที่ใช้ทำลูกประคบ
4. หม้อสำหรับนึ่งลูกประคบ
5. จานหรือชามอลูมิเนียมเจาะรู (เพื่อให้ไอน้ำผ่านได้) รองลูกประคบ

### ตัวยานึ่งที่ใช้ทำลูกประคบ

1. ไพล (500 กรัม) แก้วปวดเมื่อย ลดการอักเสบ
2. ผิวมะกรูดถ้าไม่มีใช้ใบแทนได้ (200 กรัม) มีน้ำมันหอมระเหย แก้ลมวิงเวียน
3. ตะไคร้บ้าน (100 กรัม) แต่งกลิ่น
4. ใบมะขาม (300 กรัม) แก้อาการคันตามร่างกาย ช่วยบำรุงผิว
5. ขมิ้นชัน (100 กรัม) ช่วยลดการอักเสบ แก้อาการปวด
6. เกลือ (1 ช้อนโต๊ะ) ช่วยดูดความร้อนและช่วยพาตัวยานึ่งผ่าน ผิวหนังได้สะดวกขึ้น

7. การบูร (2 ซ้อนโต๊ะ) แต่งกลิ่น บำรุงหัวใจ
8. ใบส้มป่อย (100 กรัม) ช่วยบำรุงผิว แก้โรคผิวหนัง ลดความดัน
9. ใบเป่า

### วิธีการทำลูกประคบ

1. หั่นหัวไพล ขมิ้นชัน ต้นตะไคร้ ผิวมะกรูด ตำมะกรูด ตำพอหยาบๆ ตำพอหยาบๆ (เวลาประคบจะได้ไม่ระคายเคือง)
2. นำใบมะขาม ใบส้มป่อย (เฉพาะใบ) ผสมกับสมุนไพรข้อ 1 เสร็จแล้วให้ใส่เกลือ การบูร คลุกเคล้าให้เป็นเนื้อเดียวกัน แต่อย่าแฉะจนเป็นน้ำ
3. แบ่งตัวยาที่เรียบร้อยแล้ว ใส่ผ้าดิบห่อเป็นลูกประคบประมาณลูกส้มโอ รัดด้วยเชือกให้แน่น (ลูกประคบเวลาถูกความร้อนยาสมุนไพรจะพ่นออกมา ให้รัดใหม่ให้แน่นเหมือนเดิม)
4. นำลูกประคบที่ได้ไปนึ่งในหม้อนึ่ง ใช้น้ำเวลาหนึ่งประมาณ 15-20 นาที
5. นำลูกประคบที่รับความร้อนได้ที่แล้วมาประคบคนไข้ที่มีอาการต่างๆ โดยสับเปลี่ยนลูกประคบ

### วิธีการประคบ

1. จัดท่าคนไข้ให้เหมาะสม เช่น นอนหงาย นั่ง นอนตะแคง ขึ้นอยู่กับตำแหน่งที่จะทำการประคบสมุนไพร
2. นำลูกประคบที่รับร้อนได้ที่แล้วมาประคบบริเวณที่ต้องการประคบ (การทดสอบความร้อนของลูกประคบคือแตะที่ท้องแขนหรือหลังมือ)
3. ในการวางลูกประคบบนผิวหนังคนไข้โดยตรงในช่วงแรกๆ ต้องทำด้วยความเร็ว ไม่วางแช่นานๆ เพราะคนไข้จะทนร้อนไม่ได้มาก
4. เมื่อลูกประคบคลายความร้อนลงก็สามารถเปลี่ยนลูกประคบอีกลูกหนึ่งแทน (นำลูกเดิมไปนึ่งต่อ) ทำซ้ำ

### ประโยชน์ของการประคบ (จากตัวยาสมุนไพรและความร้อน)

1. บรรเทาอาการปวดเมื่อย
2. ช่วยลดอาการบวม อักเสบของกล้ามเนื้อ เอ็น ข้อต่อหลัง 24-48 ชั่วโมง
3. ลดอาการเกร็งของกล้ามเนื้อ
4. ช่วยให้เนื้อเยื่อ พังผืด ฝืดตัวออก
5. ลดการติดขัดของข้อต่อ
6. ลดอาการปวด
7. ช่วยเพิ่มการไหลเวียนของโลหิต

# ภาพประกอบ



เลขที่ ๐๐๓๖/๒/๒๕๕๐

**กระทรวงศึกษาธิการ**  
ประกาศนียบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า  
นางยีนดี จันทร์ทั้ง  
สำเร็จการศึกษาคณะศึกษาศาสตร์ วิชาชั้นประถมศึกษา  
วิชา การนวดแผนไทย หลักสูตร ๖๐ ชั่วโมง  
จาก ศูนย์บริการการศึกษานอกโรงเรียนอำเภอทุ่งสูง  
สังกัด ศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนจังหวัดนครศรีธรรมราช  
เมื่อวันที่ ๓ เดือน สิงหาคม พุทธศักราช ๒๕๕๐  
ขอให้มีมีความสุขสวัสดิเจริญเทอญ

นายทะเบียน

ผู้อำนวยการศูนย์บริการการศึกษานอกโรงเรียนอำเภอทุ่งสูง

  
**คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**  
**มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย**  
เกียรติบัตรฉบับนี้ ให้ไว้เพื่อแสดงว่า  
นางยีนดี จันทร์ทั้ง  
ได้เข้าร่วมโครงการ "โครงการเผยแพร่ภูมิปัญญาของการใช้สมุนไพรของพื้นบ้านภาคใต้"  
วันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๓  
ณ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พนม อินทฤทธิ์)  
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

## ด้านแพทย์ไทย/ด้านเกษตรกรรม

### กลุ่มวิสาหกิจชุมชนนวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการเกษตรตำบลควนกรด

ชื่อ : นางสาวศิริ รักษาแก้ว ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม

ที่อยู่ : 128 หมู่ 13 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ช่องทางติดต่อ : เพจfacebook วิสาหกิจชุมชนนวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการเกษตร ตำบลควนกรด

ราคา : ตามขนาดของ

การดำเนินการของกลุ่ม จะยึดหลัก ตามแนวคิดห่วงโซ่อุปทาน ต้นน้ำ กลางน้ำ และ ปลายน้ำโดยพื้นที่โรงเรือนอเนกประสงค์ จะเป็นพื้นที่สำหรับการวางแผน ประชุม รวมกลุ่มกัน เพื่อกำหนด แนวทาง ในการเพาะปลูก โดยจะกำหนด พื้นที่ ที่จะทำการปลูกพืชชนิดต่างๆ ไว้โดยในระหว่างขั้นตอนการปลูกจะนำกระบวนการผลิตตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี(GAP) โดยยึดหลักความเหมาะสมตามแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผลผลิตคุ้มค่ามากที่สุด ใช้พื้นที่รวมกลุ่มวางแผน ในการฝึกอบรมต่างๆ ให้เกิดพื้นที่เรียนรู้ร่วมกัน สำหรับอาคารแห่งนี้ จะมีการวางรูปแบบในอนาคต คือผลผลิตทางการเกษตร จะทำการรวบรวมกลับมาเพื่อร่วมกันแปรรูปสินค้า หรือจำหน่ายสินค้าทางการเกษตร เพื่อเป็นการยกระดับผู้ผลิต และมาตรฐานการผลิตในพื้นที่ ตลอดจนพัฒนาระบบสารสนเทศทางธุรกิจ ตลอดจนใช้พื้นที่ในการพูดคุย เสวนา แนวทางการที่จะร่วม การคิดค้น ผลิตภัณฑ์ ใหม่ๆ ต่อยอดในอนาคต เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง ตลอดจนสร้างกระบวนการเรียนรู้และจัดการความรู้ เพิ่มขีดความสามารถของชุมชนในการเรียนรู้ สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน สามารถพัฒนาคุณภาพชีวิต เศรษฐกิจ สันแวดล้อมของชุมชน บนฐานความรู้ นวัตกรรมและเทคโนโลยี

ในปัจจุบัน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนนวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการเกษตร ตำบลควนกรดเป็นกลุ่มที่รวมตัวขึ้นมา เพื่อที่จะปลูกพืชโดยใช้ กระบวนการผลิตตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP)เพื่อให้ผลผลิตทางการเกษตรที่มีคุณภาพสูง โดยใช้ความรู้ ที่ได้รับการถ่ายทอดมาจาก โครงการ "นวัตกรรมมูลค่าสมุนไพรผลิตภัณฑ์มูลค่าสูงของชุมชน ตำบลควนกรด" โดยมหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยซึ่งองค์ความรู้คือ ระบบผลิตสมุนไพรตามมาตรฐาน GAPนวัตกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์ มูลค่าสูง ซึ่งผู้เข้าร่วมโครงการดังกล่าวนี้ในขณะนั้น ยังขาดความรู้ และทักษะในการปลูกพืชตามมาตรฐาน GAPและยังขาดความต่อเนื่องในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชน

ต่อมาหลังจาก โครงการแล้วเสร็จ ทางกลุ่มได้มีทักษะ ในการแปรรูปสมุนไพรผลิตภัณฑ์มูลค่าสูงได้ และเกษตรกรในกลุ่มมีความรู้ในด้านการจัดการผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานGAPและสมาชิกในกลุ่มมีผู้ที่มีทักษะ ความรู้ผลิต และแปรรูป สามารถที่จะเพิ่มมูลค่าสมุนไพร ผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง ของชุมชน

โดยปัจจุบัน กลุ่มปลูกพืช และแปรรูป อย่างต่อเนื่อง โดยมีการพัฒนามาตรฐานทางการผลิต เช่น การพัฒนาสูตรวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต อย่างต่อเนื่อง การปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ ให้มีความคงทน ใช้งานได้ง่าย

และทนทานมากขึ้น เพื่อให้สินค้ามีคุณภาพที่ดี และได้มีการถ่ายทอดความรู้ แก่ผู้ที่สนใจในการทำเกษตร ตาม มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี(GAP)และยังมีสมาชิกใหม่ ที่สนใจในการดำเนินงานภายใต้กลุ่มเพิ่มขึ้น อย่างต่อเนื่อง

### **วัตถุประสงค์ วิสาหกิจชุมชน นวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการเกษตร**

- 1.จัดตั้งขึ้นเพื่อรวมกลุ่มเพื่อให้ผู้ที่สนใจ เข้ามาร่วมกันปลูกพืช และผลิตให้มีมาตรฐานการเพาะปลูก และผลิต สินค้าดี เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตเกษตรกร และกลุ่มผู้สนใจ
- 2.เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครัวเรือน เป็นการเสริมสร้างเศรษฐกิจชุมชนให้สามารถพึ่งตนเองได้ โดยผ่าน กระบวนการขายปลีก และขายส่ง และการแปรรูปผลผลิต
- 3.เพื่อให้เข้าใจการทำงานระบบกลุ่มสร้างความเข้มแข็งในชุมชนและสร้างอำนาจต่อรองทางการตลาด
- 4.เพื่อพัฒนาเป็นการแปรรูปอาหาร ถนอมอาหาร ตลอดจนพัฒนาขั้นตอนการผลิตให้ได้มาตรฐานที่ดี มี คุณภาพ
- 5.เพื่อให้กลุ่มเพื่อให้ชุมชนได้มีการยกระดับการสร้างรายได้ อย่างยั่งยืน
- 6.เพื่อพัฒนาต่อยอด โดยสามารถถ่ายทอดกระบวนการเรียนรู้ให้กับคนในชุมชนและผู้สนใจทั่วไปตามโอกาส
- 7.สมาชิกสามารถนำสินค้าของกลุ่มไปขายเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์สินค้าของกลุ่มสู่ตลาดอย่างกว้างขวาง

### **ความสัมพันธ์ชุมชนและกลุ่ม**

- ✓ จัดตั้งขึ้นเพื่อรวมกลุ่มเพื่อให้ผู้ที่สนใจ เข้ามาร่วมกันปลูกพืช และผลิตให้มีมาตรฐานการเพาะปลูก และผลิตสินค้าดี เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตเกษตรกร และกลุ่มผู้สนใจ
- ✓ เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครัวเรือน เป็นการเสริมสร้างเศรษฐกิจชุมชนให้สามารถพึ่งตนเองได้ โดยผ่าน กระบวนการขายปลีก และขายส่ง และการแปรรูปผลผลิต
- ✓ เพื่อให้เข้าใจการทำงานระบบกลุ่มสร้างความเข้มแข็งในชุมชนและสร้างอำนาจต่อรองทางการตลาด
- ✓ เพื่อพัฒนาเป็นการแปรรูปอาหาร ถนอมอาหาร ตลอดจนพัฒนาขั้นตอนการผลิตให้ได้มาตรฐานที่ดี มี คุณภาพ
- ✓ เพื่อให้กลุ่มเพื่อให้ชุมชนได้มีการยกระดับการสร้างรายได้ อย่างยั่งยืน
- ✓ เพื่อพัฒนาต่อยอด โดยสามารถถ่ายทอดกระบวนการเรียนรู้ให้กับคนในชุมชนและผู้สนใจทั่วไป ตาม โอกาส
- ✓ สมาชิกสามารถนำสินค้าของกลุ่มไปขายเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์สินค้าของกลุ่มสู่ตลาดอย่าง กว้างขวาง

### **ขั้นตอนการผลิตน้ำมันเหลือง**

(น้ำมันสมุนไพร) ขั้นตอนแรกเจียวน้ำมันไพร น้ำมันมะพร้าว 1 ลิตร + ไพร 200 กรัม + ขมิ้น 100 กรัม ข่า 200 กรัม (เจียวไฟอ่อนๆ) นำน้ำมันที่เจียวมากรอง เก็บใส่ขวด เตรียมส่วนผสม พิมเสน 50 กรัม + การบูร 50 กรัม + เมนทอล 100 กรัม เขย่าจนละลายหมด ทิ้งไว้ 1คืน

ขั้นตอนผสมน้ำมันเหลือง 500 มล.

น้ำมันสมุนไพร(100 มล). + สารละลาย พิมเสน(220 มล.) + น้ำมันระกำ(180 มล.) + ยูคาลิปตัส(5มล.)

กิจกรรมของกลุ่ม

ศึกษาดูงานไร่ทรัพย์ทวี อ.ปากพอง และ กรณีการ อ.ร่อนพิบูลย์ ในการดูการรูปแบบของอาคารที่เหมาะสม ในการขอมาตรฐาน



การทำปุ๋ยหมักจากวัสดุเหลือใช้เพื่อให้สมาชิกกลุ่มใช้บำรุงต้นพันธุ์



# สูตร ทำปุ๋ยหมักจากกล้วยสุก

**การทำปุ๋ยหมักจากกล้วยสุก**

- กล้วยน้ำว้าสุก 30 กก.
- เถ้าขี้เถ้า 5 กก.
- น้ำ 120 ลิตร
- มูลวัวสดคั้น 150 ลิตร
- EM 1 กิโลกรัม
- ยูเรีย 1 กิโลกรัม

**ขั้นตอนและวิธีการทำ**

ใช้ไม้หรือท่อ pvc คั้นหรือทวง ทุก 7-10 วัน

เวลาในการหมัก 3 เดือน

**อัตราและวิธีการใช้**

ผสมน้ำหมักชีวภาพ 1 ส่วนกับน้ำ 10 ส่วน รดละดัด 3-5 วันต่อครั้ง หรือ ผสมน้ำหมักชีวภาพ 1 ส่วนกับน้ำ 50 ส่วน ฉีดพ่นที่ใบและลำต้น

# ปุ๋ยหมักขานอ้อย/ผักตบชวา



## อัตราและวิธีการใช้ปุ๋ยหมัก...

ข้าว : ใช้ 2 ตันต่อไร่ หว่านโพ้ทั่วพื้นที่ไถกลบก่อนปลูกพืช

พืชไร่ : ใช้ 2 ตันต่อไร่ โรยเป็นแนวตามแนวปลูกพืช แล้วคลุมเคล้ากับดิน

พืชผัก : ใช้ 4 ตันต่อไร่ หว่านทั่วแปลงปลูกไถกลบขณะเตรียมดิน

## น้ำหมักสมุนไพรไล่แมลง



-  • ใบสะบเสือ 1 กก.
-  • หางไหล 1 กก.
-  • ข่าแก่ 1 กก.
-  • บอระเพ็ด 1 กก.
-  • สะเดา 1 กก.

### วิธีการใช้

นำสกัดมาใช้โดยผสมกับน้ำในอัตรา  
1 ต่อ 3 แล้วฉีดพ่นต้นผัก

## ด้านศิลปกรรม

### เกาะสลัก หนึ่งตะลุง

ชื่อ : ประไพ ปานสีเสด

ที่อยู่ : หมู่ 1 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

เริ่มจากการที่ได้ไปศึกษาเรียนรู้การเกาะสลักตัวหนึ่งตะลุง จ.พัทลุง โดยมีตาหนู้ย และตาหนักทอง ได้เป็นผู้คือนำหนึ่งวัวมาแกะเป็นรูปและขีดเล่าเรื่องราวพูดคุยกันโดยใช้เสาหลักซึ่งใช้ลำซ่าง ที่เรียกว่า "ตะลุง" กระผมก็ชอบผมก็เลยกลับมาประดิษฐ์จนถึงทุกวันนี้

"หนึ่งตะลุง" เป็นคำเรียกขานการแสดงพื้นบ้านที่นิยมแพร่หลายทั่วไปในภาคใต้ แสดงโดยการขีดตัวหนึ่งให้เคลื่อนไหวกิริยาให้เข้ากับบทพากย์ ผูกเรื่องให้สนุกสนาน สะท้อนสังคม การเมือง เดิมการแกะหนึ่งตะลุงเป็นการแกะเพื่อใช้สำหรับการแสดงมหรสพพื้นบ้านโดยเฉพาะรูปที่แกะส่วนมาก คือตัวที่ใช้ในการแสดง เช่น ตัวฤๅษี ตัวพระ ตัวนาง หนู้ย เท่ง ทอง เป็นต้น ต่อมาได้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบเพื่อให้เหมาะกับการนำเป็นของขวัญของฝากที่ ใช้สำหรับแขวนผนัง รูปที่ใช้จึงเปลี่ยนไปส่วนใหญ่นิยมใช้รูปในวรรณคดี เช่น พระรามนางสีดา หนุมาน นางฟ้า เทวดา ครุฑ ภาพทิวทัศน์ บุคคลสำคัญ เป็นต้น เชื่อกันว่าหนึ่งตะลุงเกิดขึ้นครั้งแรกที่บ้านควนมะพร้าวอำเภอเมืองฯ จังหวัดพัทลุง โดยมีตาหนู้ย และตาหนักทอง ได้เป็นผู้คือนำหนึ่งวัวมาแกะเป็นรูปและขีดเล่าเรื่องราวพูดคุยกันโดยใช้เสาหลักซึ่งใช้ลำซ่าง ที่เรียกว่า "ตะลุง" เป็นเสาโรงหนัง จึงได้เรียกว่า "หนึ่งตะลุง" มาจนทุกวันนี้ บางตำนาน ก็เรียกว่าหนึ่งตา หนึ่งลุง เพราะเกิดจากการเล่นหนังของตาหนู้ย ตาหนักทอง ดังกล่าว เอกลักษณ์/จุดเด่นผลิตภัณฑ์ เป็นการบ่งบอกถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานที่มีถิ่นกำเนิดในจังหวัดพัทลุง มีความเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่นภาคใต้ มีความวิจิตรงดงามประณีต

### ความสัมพันธ์กับชุมชน

อาชีพที่ผลิตสินค้า ที่มีคุณภาพออกสู่ชุมชนเท่านั้นกลุ่มยังได้ฝึกหัดอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ เพื่อนำไปประกอบอาชีพ และได้เป็นวิทยากรให้ความรู้กับประชาชนที่เข้ามาศึกษาดูงานจากสถานที่ต่างๆ

### ขั้นตอนการผลิต

การผลิตรูปหนึ่งตะลุงในขั้นตอนการผลิตดั้งเดิมกับปัจจุบันไม่ต่างกันมากนักจะมีก็แต่รูปแบบและการเพิ่มสีสันทันลงไป หรืออาจจะมีการสร้างรูปแบบมาตรฐานไว้และสามารถสำเนาไว้ใช้ได้หลาย ๆ ครั้ง เป็นการประหยัดเวลาในการสร้างแบบ โดยไม่ต้องวาดรูปใหม่การผลิตรูปหนึ่งตะลุงยังไม่จำเป็นต้องใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามา เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่ให้ความประณีตจากช่างฝีมือที่ชำนาญการเทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต กำหนดชิ้นงานที่จะผลิตว่าต้องการจะทำอะไร ก็หาหนึ่งที่เหมาะสมกับชิ้นงานนั้นๆ ก็จะได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความงดงาม และที่สำคัญคือต้องอาศัยความอดทนและความประณีต

ภาพประกอบ



## ด้านศิลปกรรม

หนังตะลุง โอบอ ศ.เกล้าน้อย

ชื่อ : นายปรินทร์ รัตนบุรี

ที่อยู่ : หมู่ 9 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ช่องทางติดต่อ : 082-2814196

เริ่มแรกทางโรงเรียนมีโครงการอนุรักษ์หนังตะลุง ก็เลยลงเรียนแล้วได้ฝึกหัดและเริ่มทำจริงจังตั้งแต่มอปลาย ก็ได้ฉายา หนังปอ และได้เข้าร่วมโครงการฝึกสอนยุวชน เล่นหนังตะลุงสู่อาชีพ โดยครูนายหนังเกล้า น้อย โรจนเมธากุล ศิลปินหนังตะลุงผู้เติบโตมาจากครอบครัวศิลปิน บ้านนา ตำบลการะเกด อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช มีผลงานการแสดงหนังตะลุงเป็นที่ประทับใจของบรรดา "คอหนังตะลุง" มากที่สุดคณะหนึ่ง โดยเฉพาะช่วงปี พ.ศ.2509 - 2520 มีชื่อเสียงโด่งดัง ศิลปินหนังตะลุง แห่งลุ่มน้ำปากพนัง เชื้อสายหนังสี่ซุ่ม "ศิลปินหนังตะลุงเรื่องรามเกียรติ์" เมื่อ หลายทศวรรษที่ผ่านมาจนถึงปัจจุบัน ที่หันมาขึ้นโรง

**ความสัมพันธ์ด้านชุมชน** การเรียนรู้การแกะรูปหนังตะลุงในหมู่บ้านและการที่หลายๆ ครอบครัวได้เข้ามารวมกลุ่มแกะหนังตะลุงขึ้นมาเป็นการใช้กระบวนการทำงานแบบการรวมกลุ่มทำงานในรูปแบบของสมาชิกกลุ่ม ทำให้มีการเคารพต่อกันและการอาศัยอยู่ร่วมกับคนอื่นภายใต้กฎระเบียบบังคับเดียวกัน ก่อให้เกิดความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันภายในชุมชน ส่งผลให้ชุมชนเข้มแข็งและสามารถอยู่ร่วมกันอย่างสันติสุขและยั่งยืน ด้านความสัมพันธ์ระหว่างชุมชน เมื่อมีกลุ่มแกะหนังตะลุงเกิดขึ้นในชุมชน จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องหาตลาดภายนอกชุมชนเพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสร้างรายได้ให้กับชุมชน เป็นการเปิดโอกาสให้ชาวบ้านได้มีโอกาสแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ถ่ายทอดความรู้ ก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับชุมชนอื่นๆ อีกด้วย

ภาพประกอบ





## ด้านศิลปกรรม

### คณะกลองยาว โศภนภักดิ์

ชื่อ : นางสาวรัตน์ คงมีศรี

ที่อยู่ : 68 หมู่ 5 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ช่องทางติดต่อ : เบอร์โทร 080-6900034

กลองยาวเป็นเครื่องมือที่ทำด้วยไม้ มีทรงกลมซึ่งด้วยหนังและมีสายสะพาย กลองยาวได้แบบอย่างมาจากพม่า ในสมัยกรุงธนบุรี หรือต้นกรุงรัตนโกสินทร์ สมัยที่ไทยกับพม่ากำลังทำสงครามกัน เวลาพักรบพวกทหารพม่าก็เล่น "กลองยาว" กันสนุกสนาน พวกชาวไทยได้เห็นก็จำแบบอย่างมาเล่นบ้าง กลองยาวของพม่าแบบนี้ ชาวพม่าจะตีกลองยาวในงายต่างๆ เช่น บวชนาค ทอดกฐิน เป็นต้น และนิยมเล่นกันเป็นที่รื่นเริงสนุกสนานในเทศกาลสงกรานต์ และเล่นกันแพร่หลายไปแทบทุกหัวบ้านหัวเมือง วงหนึ่งๆ จะใช้กลองยาวหลายลูกก็ได้ เครื่องดนตรีที่ใช้บรรเลงร่วม มี ฉิ่ง, ฉาบเล็ก, กรับ, โหม่ง เรียกการเล่นชนิดนี้ว่า "เถิงเทิง" หรือ "เทิงกลองยาว" ที่เรียกเช่นนี้เข้าใจว่าเรียกตามเสียงกลองที่ตีและตามรูปลักษณะกลอง จะเห็นได้ว่าการตีกลองยาวกลายเป็นวัฒนธรรม ภูมิปัญญาทางด้านดนตรีโบราณ ในท้องถิ่น

การมีทีมหรือคณะกลองยาวในหมู่บ้านหรือชุมชน มันจะทำให้มีความสัมพันธ์กับชุมชน และสานสัมพันธ์ด้านดนตรีโบราณที่สมควรแก่นุรักษ์ไว้ ให้อยู่คู่และสานสัมพันธ์ไว้ให้ชุมชน ทำให้มีกลุ่มเยาวชนในชุมชนมีความรักสามัคคี มีความร่วมมือ เพื่อที่จะรักษาทีมกลองยาว ให้อยู่คู่กับชุมชนตลอดไป

ภาพประกอบ



## ด้านอื่นๆ

### ทำขนมไทย ป้าศรี

ชื่อ : นางจรัสศรี คงบ้านควน

ที่อยู่ : 100 หมู่ 4 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ขนมไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เท่านั้น ส่วนขนมที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ขนมกวนหน้าขี้มัน ขนมเปียกปูน ขนมชั้น ข้าวต้มมัด ขนมกรวย

**ยกตัวอย่าง** การทำขนมขี้มัน เป็น 1 ในขนมตระกูล “ขี้” ทั้ง 3 คือ ขี้มัน ขี้มอด ขี้หนู ขนมไทยแท้โบราณที่ใกล้สูญพันธุ์ เป็นขนมพื้นบ้านประจำถิ่นทางภาคใต้ ซึ่งแต่ละที่มีชื่อเรียกต่างกันไป เช่น “ขนมกวน” หรือ “ขนมเปียกขี้มัน”

“ขี้มัน” คือ ส่วนที่เหลือจากการเคี้ยวกะทิจนแตกมัน ได้น้ำมันมะพร้าวใสๆ ลอยข้างบน ส่วนที่เหลือก้นกระทะเป็นกากคือ “ขี้มัน” กลิ่นหอมชื่นใจของกะทิ เคี้ยวกะทิในกระทะใบใหญ่บนเตา กวนด้วยไม้พายไปเรื่อยๆ ไม่ให้หยุด เพราะกะทิจะไหม้ กะทิแตกมันและงวดขึ้นเรื่อยๆ จนสุดท้ายน้ำมันใสแจ้วลอยอยู่บนขี้มัน กลิ่นขี้มันหอมไปทั่วบ้าน ขี้มันมีสีน้ำตาล ลักษณะเหมือนขุยดิน กลิ่นหอม รสชาติหวานนิดๆ มันหน้อยๆ กินกับข้าวสวยร้อนๆ

### ส่วนผสม

๑. แป้งข้าวเจ้า ๑ กก.    ๒. น้ำตาลปีป ๒ กก.    ๓. น้ำหอมแดง  
๔. ถั่วลิสงคั่ว ทูบพอแตก    ๕. น้ำกะทิ ๒ กก.    ๖. น้ำปูนใส

### วิธีทำ : ตัวขนม

1. นำแป้งข้าวเจ้า ผสมกับ น้ำกะทิ เกลือ น้ำตาล คนให้เข้ากัน
2. นำกะทิทองเหลืองตั้งไฟอ่อน กวนไปทางเดียวกันให้ทั่ว ระวังอย่าให้แป้งจับกันเป็นลูก กวนจนเหนียวได้ที่ สังเกตดูจะเห็นเนื้อขนมไม่ติดกะทิ ถ้ากวนแป้งข้นเกินไปสามารถเติมน้ำเปล่าได้เล็กน้อย
3. ตักใส่ถาด เกลี่ยให้เรียบเสมอน้ำ พักไว้ให้เย็น

### วิธีทำ : ขี้มัน

1. นำกะทิ เทใส่กระทะเพื่อเคี้ยว
2. ใช้ไฟกลาง ให้เดือดไปเรื่อยๆ ไม่ต้องกวน แค่คนตรงกลาง เพื่อไม่ให้ไหม้ กวนประมาณ 10 นาที จะเริ่มมีมันลอยบนผิวหน้า
3. เคี้ยวต่อไปเรื่อย จนกะทิงวดลงอีก ตัวน้ำมันเริ่มลอยเยอะขึ้น ตัวขี้มันก้นกระทะกอนอยู่ด้านล่าง ให้ใช้ตะหลิวคนตรงกลางไม่ให้ไหม้



4. สังเกตว่าไขมันจะเริ่มจับตัวเป็นก้อน คล้ายหมูสับ สีเข้มขึ้น หมั่นคนอย่าให้ไหม้ ไขมันเริ่มเหลืองและหอมมาก
5. ให้ได้สีออกน้ำตาลอ่อนๆ อย่าให้เข้ม ตักขึ้นจากน้ำมัน ใส่ที่กรองเอาไว้ ถ้าสีไขมันไม่เข้ม จะทำให้น้ำมันมีกลิ่นหืนได้ ส่วนที่ได้จากไขมันคือ น้ำมันมะพร้าวหอมๆ เอาไว้ทำกับข้าวต่อ
6. ให้นำหัวหอมแดงซอยบางๆ มาเจียวในน้ำมันมะพร้าว แล้วเอาหอมเจียวมาคลุกรวมกับตัวไขมัน แล้วค่อยนำไปโรยหน้า หรือ นำมาโรยหน้าขนมเลยก็ได้ ตัดขนมเป็นชิ้นเล็กๆ จัดเสิร์ฟ

ภาพประกอบ



## ด้านอื่นๆ

### เครื่องแกงไต้หวันปีก

ชื่อ : นายกิตติยะ บุญมา

ที่อยู่ : หมู่ 6 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ช่องทางติดต่อ : เพจ facebook ร้านเครื่องแกงไต้หวันปีก เบอร์โทร 0884497964

ราคา : กิโลกรัมละ 160 บาท

### เครื่องแกงไต้หวันปีก จากเพื่อนชอบฝากซื้อบ่อย ๆ ทำขายเองซะเลย

#### ใครจะคิดเป็นธุรกิจดูแลครอบครัวนานกว่า 7 ปี

เครื่องแกงเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้สำหรับการปรุงอาหารไทย วันนี้ชื่อเสียงของเครื่องแกงไต้หวันด้วยรสชาติที่จัดจ้าน ทำให้คนภาคอื่นๆ เองต่างก็ชื่นชอบแกงไต้หวัน ทำให้คนไต้หวันหันมาปรุงเครื่องแกงส่งขายทั่วประเทศ สร้างอาชีพร่ำรวยกันถ้วนหน้า

นายกิตติยะ บุญมา ผู้ผลิตจำหน่ายเครื่องแกงไต้หวันปีก เล่าว่า จุดเริ่มต้นที่มาทำเครื่องแกงไต้หวันปีก ในช่วงปี 2557 ผมทำงานประจำบริษัทแห่งหนึ่งที่กรุงเทพฯ แล้วย้ายมาที่ภูเก็ต ทำให้มีเวลากลับบ้านที่นครศรีธรรมราช ช่วงวันหยุดเสาร์ อาทิตย์ ก็มีเพื่อนฝูงคนรู้จักฝากซื้อเครื่องแกงจากนครศรีธรรมราชอยู่ตลอด แต่ความที่ตัวเองมีความมุ่งมั่น คิดว่าธุรกิจพริกแกงมันไปได้ เราเห็นช่องทางสร้างเงิน สร้างรายได้ ประมาณปี 2560 ก็ออกจากงานประจำ มาเปิดร้านเครื่องแกงไต้หวันปีกขึ้นมาเพื่อขายเครื่องแกงไต้หวัน และสินค้าอื่น ๆ ที่ใช้ประกอบอาหารอย่างเต็มตัว ถึงตอนนี้ดำเนินธุรกิจมา 7 ปีแล้ว ถือว่าประสบความสำเร็จ สามารถมีรายได้เลี้ยงครอบครัว ได้เป็นอย่างดี

นายกิตติยะ เล่าว่า สำหรับร้านเครื่องแกงไต้หวันปีก ตั้งอยู่ที่ อ. ทุ่งสง จ.นครศรีธรรมราช โดยนอกจากเครื่องแกงแล้วเรายังจำหน่ายกะทิสด เคยปลา พุงปลา เคยแกง เคยน้ำพริก หอม กระเทียม และสินค้าอาหารทางไต้หวัน อีกมากมาย หลายชนิด โดยสูตรเครื่องแกงไต้หวันปีกนั้นเราคิดค้นขึ้นมาเอง โดยสอบถามหาข้อมูลส่วนผสมพริกแกงจาก แม่ค้าเครื่องแกงในตลาด ถามคนรู้จัก ที่เค้ามีความรู้เรื่องเครื่องแกง แล้วทดลองทำ ลองผิด ลองถูก นำมาทดลอง ปรุงอาหาร ปรับปรุง รสชาติของพริกแกงมาเรื่อยๆ จนได้ สูตรที่ลงตัวเป็นเอกลักษณ์ของร้านเราเอง ที่ลูกค้าชื่นชอบ ทั้งนี้ เครื่องแกงร้านนายปีก ที่จำหน่ายในปัจจุบันมีหลายชนิด ได้แก่ พริกแกงคั่ว พริกแกงส้ม พริกแกงกะทิ พริกแกงคั่วพริก ถึงวันนี้เราผลิตเครื่องแกงไต้หวันมาแล้ว 7 ปี มีลูกค้า ประจำมากมาย ตอนที่โควิด ระบาดหนักปี 2563 -2564 ร้านเครื่องแกงของเรา ไม่ได้ได้รับผลกระทบเลย เพราะคนต้องทำกับข้าวทำอาหาร กินอาหาร ทุกวัน และพริกแกง เป็นเครื่องปรุงที่มีความจำเป็น ในการทำอาหารในทุกครัวเรือน โดยเฉพาะคนใต้ ในนครศรีธรรมราช และจังหวัดในภาคใต้เท่านั้น แต่คนไทยในจังหวัดอื่น ๆ ในปัจจุบันก็ชื่นชอบ อาหาร รสชาติจัดจ้าน มีความนิยมในเครื่องแกงไต้หวัน ชนิดต่างๆ ที่ปรุงอาหาร ออกมาอร่อย ถูกปาก



โดยเครื่องแกงใต้น้ำบึง มีลูกค้ำมากมายหลายกลุ่ม แม้ว่าราคาเครื่องแกงของร้านเรา จะราคาสูงกว่าที่อื่นโดยเครื่องแกงที่ขายราคาเริ่มต้นที่กิโลกรัมละ 160 บาท แต่ลูกค้ำก็เชื่อมั่น เลือกใช้พริกแกงของร้านนายบึง ด้วยรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ วัตถุดิบที่ใช้ปรุงเครื่องแกงมีคุณภาพ สดใหม่จนทุกคนติดใจ โดยเรามียอดขาย พริกแกง 3-4 พันกิโลกรัม ต่อเดือน เวลาว่างงานศพ งานแต่ง งานบวช งานมงคล ก็จะสั่ง ซื้อเครื่องแกงจากร้านเรา ซึ่งทุกวันนี้ร้านเครื่องแกงนายบึงมีออเดอร์ สั่งซื้อเครื่องแกงจากทั่วประเทศ เพราะนอกจากจะมีหน้าร้านจำหน่ายแล้ว ยังขายผ่านช่องทางออนไลน์ อีกด้วย

### **ประเภทของพริกแกงขาย**

**พริกแกงเผ็ด หรือ พริกแกงแดง** ประกอบด้วยพริกแห้งเม็ดใหญ่ ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด รากผักชี หอม กระเทียม กะปิ และเครื่องเทศ ได้แก่ ลูกผักชี ยี่หระ เมื่อมีการปรุงอาหารจะนำพริกแกงมาใส่กะทิ หากไม่ใส่กะทิจะเรียกว่า แกงป่า

**พริกแกงคั่ว** เหมือนกับพริกแกงเผ็ดทุกประการ แต่ไม่ใส่เครื่องเทศคือ ลูกผักชี ยี่หระ พริกไทย หากใส่กุ้งแห้งหรือปลากรอบบ่นลงไปโขลกกับพริกแกงด้วย จะเป็นอาหารประเภทแกงคั่วส้ม แกงหมูเทโพ แกงอ่อมมะระ หากนำพริกแกงนี้โขลกกระชาย ปลาอินทรีเค็มบั้งเข้าไปจะเป็นแกงซีเหล็ก นอกจากนั้นผู้ยังใช้พริกแกงคั่วนี้ด้วย

**พริกแกงส้ม/ แกงเหลือง** คล้ายแกงเลียงแต่เพิ่มกระเทียมและพริกแห้ง ส่วนแกงเหลืองหรือภาคใต้เรียกแกงส้ม สีเหลืองมาจากการใส่ขมิ้น



ภาพประกอบ



## ด้านอื่นๆ

### กลุ่มเลี้ยงจิ้งหรีด แปรรูป

ชื่อ : นายจรินทร์ ไหมละเอียด

ที่อยู่ : หมู่ 7 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ช่องทางติดต่อ : facebook ไหมมันฟาร์ม จิ้งหรีด

ราคา : กะปุก ละ 20 บาท

### ลักษณะทั่วไปของจิ้งหรีด

จิ้งหรีด (Cricket) เป็นแมลงปากกัด มีตารวม หนวดยาว ขาคู่หลังมีขนาดใหญ่ แข็งแรง กระโดดเก่ง มีลักษณะข้อปล้อง เป็นที่รู้จักของมนุษย์ และนำมาใช้ในการบริโภค เนื่องจากมีคุณค่าทางโภชนาการสูง (โปรตีน 12.9% ไขมัน 5.5% แคลเซียม 758 มิลลิกรัม/กิโลกรัม และธาตุเหล็ก 95 มิลลิกรัม/กิโลกรัม) จิ้งหรีดจึงจัดเป็นอาหารโปรตีน ทางเลือกสำหรับมนุษย์ อาหารสัตว์ หรือวัตถุดิบอาหารสัตว์ได้

### จิ้งหรีดที่พบในประเทศไทยอย่างแพร่หลายมี 4 ชนิด คือ

- ❖ ทองดำ (*Gryllus bimaculatus* De Geer) จิ้งหรีดขนาดกลาง รูปร่างสั้น หัวกลม หนวดยาว ลำตัวกว้างประมาณ 0.7 เซนติเมตร ยาว 3 เซนติเมตร ลำตัวสีดำ ขาดำ มีจุดสีเหลืองบริเวณ โคน ปีก 2 จุด เหมาะที่จะเป็นอาหารสัตว์ เนื่องจากสีดำเมื่อปรุงอาหารจะดำไม่น่ารับประทาน
- ❖ ทองแดง (*Gryllus testaceus* Walker) จิ้งหรีดขนาดกลาง มีขนาดเท่ากับพันธุ์ทองดำ ขนาดลำตัวยาว 0.25 - 0.35 เซนติเมตร ลักษณะเด่น หัว ลำตัว ขามีสีน้ำตาลเข้ม หรือน้ำตาลเหลืองทอง เหมาะที่จะเป็นอาหารของคน เมื่อทอดจะมีสีเหลือง ทอมน่ารับประทาน
- ❖ จิ้งหรีดทองแดงลาย จิ้งหรีดขาว จิ้งหรีดบ้าน แมงสะตัง จิ้งหรีดผี หรือ แอ๊ด (*Acheta domesticus* (Linnaeus)) จิ้งหรีดขนาดเล็กที่สุด ลำตัวสีน้ำตาล ลักษณะ คล้ายจิ้งหรีดทองแดง แต่ขนาดเล็กกว่า ตัวเมียมีปีกคู่ หน้าสั้นครึ่งลำตัว ไม่ชอบบิน เคลื่อนไหวไม่เร็วเท่า จิ้งหรีดชนิดอื่น ลำตัวกว้างประมาณ 0.5 เซนติเมตร ยาว 2.05 เซนติเมตร นิยมเพาะเลี้ยงเป็นอาหารของ คนเช่นกัน แม้เป็นจิ้งหรีดที่มีขนาดเล็ก แต่ให้ไข่เยอะ จึงมีความมันกว่าจิ้งหรีดชนิดอื่น
- ❖ จิ้งโกร่ง หรือ จิโปม หรือ จิโป่ง (*Brachytrupes portentosus* Lichtenstein) เป็นแมลงชนิดหนึ่งที่สามารถรับประทานได้ ลักษณะคล้ายจิ้งหรีด มีขนาดใหญ่ อ้วน สีน้ำตาล ลำตัวกว้างประมาณ 1 เซนติเมตร ยาว 3.5 – 4.5 เซนติเมตร ชอบอยู่ในรู หนวดยาว หัวกลมใหญ่ ปาก แบบกัดกิน ปีกมีลายเส้นเล็กน้อย นิยมเพาะเลี้ยงเป็น อาหารของคน เนื่องจากมีตัวขนาดใหญ่กว่าจิ้งหรีด รสชาติอร่อย น่ารับประทาน



**สถานที่ตั้งฟาร์ม** ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อจิ้งหรีด เช่น ขยะโรงงาน อุตสาหกรรม สารเคมี ฯลฯ ห้ามมีควันไฟรบกวน และคมนาคมสะดวก

**โรงเรือน** เลี้ยงจิ้งหรีดไม่มีรูปแบบตายตัว สามารถปรับใช้โรงเรือนที่มีอยู่ได้โรงเรือน ควรแข็งแรง กันแดดกันฝน มีการระบายอากาศที่ดี ทำความสะอาดง่าย และสามารถป้องกันศัตรู จิ้งหรีดได้

### **การเจริญเติบโตและให้ผลผลิตของจิ้งหรีด**

**ภูมิอากาศ** อุณหภูมิ 25-30 °C จิ้งหรีดจะสามารถกินได้ วางไข่ และเพิ่มประชากรได้อย่างเต็มที่ (ถ้าอุณหภูมิต่ำจิ้งหรีดจะไม่สามารถผสมพันธุ์และวางไข่ได้)

**พื้นที่** มีร่มเงา ไม่ตากแดด ตากฝน (ถ้าร้อน, ฝนตกชุกจะไม่ผสมพันธุ์และวางไข่)

**น้ำ** ต้องเป็นน้ำสะอาด (ถ้าไม่สะอาด จะทำให้เกิดโรคทางเดินอาหารได้ง่าย)

**ดิน** สำหรับการวางไข่ควรเป็นดินร่วนปนทราย หรือแกลบ (ถ้าเป็นดินแข็ง จิ้งหรีด จะไม่สามารถแทงเข็มวางไข่ในดินได้)

### **ลักษณะการเลี้ยง**

บ่อเลี้ยงจิ้งหรีดแบบกล่อง ไข่ไม้อัด หรือกระเบื้องสมาร์ทบอร์ด เป็นวัสดุหลักในการ สร้างกล่องเลี้ยง จิ้งหรีด ขนาดที่นิยมใช้มีความกว้าง 1.2 เมตร ยาว 2.4 เมตร สูง 60 เซนติเมตร และ มีขาสูง 15-20 เซนติเมตร หล่อน้ำ หรือน้ำมันเครื่องที่ขาทั้งหมด ใส่ชั้นไข่ประมาณ 15 ชั้น/บ่อ จะได้จิ้งหรีดทองคำประมาณ 20-25 กิโลกรัม และจิ้งหรีดบ้านประมาณ 30-35 กิโลกรัม ข้อดีมีความแข็งแรงทนทาน ใช้งานได้หลายปี ต้นทุนไม่สูงมาก ป้องกันมดได้ดีและสามารถ เคลื่อนย้ายไปที่ต่างๆได้ตามต้องการ ข้อเสีย ต้องคอยดูแล รักษามากกว่าบ่อปูน

### **การเตรียมบ่อ**

ก่อนเริ่มเลี้ยง ทำความสะอาดบ่อ ควรวางไม้ตามแนวยาวและแนวขวางที่พื้นบ่อให้มี ความ สูงประมาณ 5-10 เซนติเมตร เพื่อไว้รองแผงไข่ ไม้ให้มูลจิ้งหรีดสัมผัสกับแผงไข่ช่วยลดการสะสม เชื้อ โรคและยืดอายุการใช้แผงไข่ ขอบบ่อด้านในติดด้วยวัสดุที่ทนทาน ไม่หลุดลอก และง่ายต่อการ ทำความ สะอาดเพื่อป้องกันไม่ให้จิ้งหรีด ไข่ไต่ออก เช่น แผ่นอลูมิเนียม หรือแผ่นกระเบื้องเรียบ ปากบ่อ ปิดด้วยมุ้งตาข่าย เพื่อป้องกันศัตรูของจิ้งหรีด เช่น ตุ๊กแก จิ้งจก

การเตรียมแผงไข่ แผงไข่ต้องอยู่ในสภาพดีไม่เปียกชื้น เนื่องจากอาจเกิดเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อโรคได้ถ้า ใช้แผงไข่ใหม่สามารถนำมาใช้เลี้ยงได้ทันทีแต่ควรระวังอย่าให้มีแมลงหรือศัตรูอื่นติดมากับแผงไข่สำหรับแผง ไข่ที่ผ่านการ ใช้งานมาแล้ว ให้ทำความสะอาด เคาะแผงไข่เพื่อขจัดมูลและเศษอาหาร แล้วทำความสะอาด ฆ่า เชื้อโรคที่ติดมากับแผงไข่ โดยตากแดด 1-2 วัน หรือ ใช้ความร้อนโดยอบในตู้อบความร้อน ที่อุณหภูมิ ประมาณ 60-70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2-3 ชั่วโมง



## ที่อยู่ของจิ้งหรีด

ใช้เกาะมุดหลบภัยเวลาลอกราบ นิยมใช้แผงไข่ที่ทำจากกระดาษ / หญ้าแห้ง / กาบมะพร้าว อย่างใดอย่างหนึ่ง จะใช้ประมาณ 50% ของพื้นที่ เนื่องจาก ความหนาแน่นของที่อยู่จิ้งหรีดส่งผลต่อการระบายอากาศภายในบ่อ ภาชนะใส่น้ำ ใช้ภาชนะให้น้ำที่สะอาดเหมาะสมกับจำนวนและอายุของจิ้งหรีด ไม่ชำระ และไม่ให้จากวัสดุที่เป็นอันตรายต่อจิ้งหรีด ภาชนะให้น้ำมีหลายรูปแบบ ดังนี้

- ท่อพีวีซี (PVC) กรีดเป็นร่องปิดหัว-ท้าย อุดด้วยผ้าเพื่อซับน้ำสำหรับจิ้งหรีดดูดกิน
- ใช้ภาชนะให้น้ำสำหรับเลี้ยงไก่ ใช้ผ้าหรือ ฟองน้ำวางในถาด เพื่อป้องกันไม่ให้จิ้งหรีด จมน้ำตาย ควรทำความสะอาดผ้าทุกวัน ถาดน้ำควรลึกเพียง 1-1.5 เซนติเมตร

ภาชนะใส่อาหาร ภาชนะให้อาหารสามารถปรับใช้วัสดุใดก็ได้ ที่ชอบ ไม่ลึกมากประมาณ 1-1.5 เซนติเมตร สะอาด มีจำนวนเพียงพอต่อ จิ้งหรีด เพื่อให้จิ้งหรีดสามารถเข้าถึงอาหารได้ง่าย

ภาชนะรองไข่ภาชนะหรือวัสดุที่ใช้ให้จิ้งหรีดวางไข่ สามารถปรับใช้วัสดุ ใดก็ได้ที่มีความลึกมากกว่า 5 เซนติเมตร นิยมใช้ชั้นพลาสติกกลม เป็นภาชนะรองไข่ ขนาดชั้นเส้นผ่านศูนย์กลาง 16-20 เซนติเมตร

## การแปรรูป

มีหลายรูปแบบขึ้นอยู่กับความต้องการของ ตลาด และกลุ่มผู้บริโภค โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1. จิ้งหรีดมีชีวิต กลุ่มผู้บริโภคคือ ผู้เลี้ยงสัตว์สวยงาม เช่น ปลาสวยงาม
2. จิ้งหรีดแช่แข็ง ตลาดค่อนข้างหลากหลาย ทั้งผู้บริโภครายย่อย และ อุตสาหกรรม เนื่องจาก จิ้งหรีดแช่แข็ง เป็นวิธีการถนอมอาหารเพื่อรอการแปรรูป
3. จิ้งหรีดทอดกรอบ เป็นการแปรรูปจิ้งหรีด และเพิ่มมูลค่าจิ้งหรีดที่ง่าย และ ต้นทุนต่ำ สามารถทำเป็นรสต่างๆ เช่น โนริสาหร่าย ปาปริก้า หรือสมุนไพร ฯลฯ
4. จิ้งหรีดอบแห้ง เป็นการแปรรูปที่ใกล้เคียงจิ้งหรีดทอด แต่ไม่ใช้น้ำมัน ทำให้ ดีต่อสุขภาพ จัดเก็บได้นาน ลดปัญหากลิ่นหืน โดยใช้ตู้อบลมร้อน (Hot air oven) หรือ ตู้อบสูญญากาศแบบไมโครเวฟ (Microwave vacuum dryer)
5. ผงโปรตีนจิ้งหรีด เป็นการแปรรูปจิ้งหรีด เพื่อเพิ่มความน่ารับประทาน สามารถนำไปเป็นส่วนผสมของอาหารได้ เช่น น้ำพริก คุกกี้ เส้นขนมจีน เส้น สปาเกตตี้ ฯลฯ โดยขั้นตอนการทำผงโปรตีน คือ ต้มจิ้งหรีดในน้ำเดือด 5 นาที สะเด็ดน้ำ ให้แห้ง นำเข้าเตาอบอุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 8-10 ชั่วโมง คั่วไฟอ่อนให้หอม นำมาบดเป็นผงละเอียด
6. โปรตีนไฮโดรไลซิส เป็นการสกัดโปรตีนจิ้งหรีด โดยผ่านกระบวนการไฮโดรไลซิสย่อยด้วย เอนไซม์ให้โปรตีน มีขนาดเล็ก สามารถละลายในน้ำได้ดี นำมาแปรรูปเป็นอาหารเสริม รับประทานได้สะดวกมากยิ่งขึ้น เช่น เครื่องดื่มหรือเจลโปรตีนสูงจากแมลง



## ประโยชน์การเลี้ยงจิ้งหรีด

1. เป็นทางเลือกหนึ่งในการประกอบอาชีพ
2. เพื่อส่งเสริมให้มีอาหารปลดสารพิษไว้บริโภค
3. เป็นกิจกรรมยามว่าง ส่งเสริมสุขภาพจิต โดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุ
4. เป็นอาหารสัตว์เช่น ไก่กบ เป็น ปลา และอื่น ๆ 5. ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง (จิ้งหรีดกระป๋อง)
6. เพื่อการศึกษา เช่น ใช้เป็นเหยื่อตกปลา



ภาพประกอบ



## ด้านอื่นๆ

### หมูกระจกเนื้อทอง/น้ำพริกเผ็ดเด็ด

ชื่อ : นายสมชัย ทองเนื้อห้า

ที่อยู่ : 60 หมู่ 9 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ช่องทางติดต่อ : facebook ชนิตา เจริญศรี เบอร์โทร 0956597297

ราคา : ตามขนาด

เป็นอีกเมนูหนึ่งในการแปรรูปและถนอมอาหาร เหมาะสำหรับทานเล่นและ เป็นกับข้าว เป็นของฝากได้ด้วย สามารถเก็บไว้ได้นาน วิธีทำจะคล้าย กับแคบหมูแต่แคบหมูจะหันเป็นชิ้นใหญ่ และหนากว่าหมูกระจก ผลผลิต ที่ได้จากการทอดหมูกระจกและแคบหมูก็ คือ น้ำมันหมู ที่มีกลิ่นหอม เมื่อนำไปประกอบอาหารจะหอมอร่อยกว่าน้ำมันพืชทั่วไปอีกด้วย และยังปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการมากมาย ซึ่งน้ำมันหมูนั้นก็มี การใช้มาแต่โบราณแล้ว

วัตถุดิบ หนัหมู เกลือป่น

วิธีทำ

- 1.ทำความสะอาดขูดขนออกจากหนังหมูให้สะอาด
- 2.นำมาต้มให้สุกใช้เวลาประมาณ 1-2 ชั่วโมง เลาะไขมันออก แล้วหันเป็นชิ้น 0.5x3 นิ้ว ผสมกับเกลือป่นตามสูตร
- 3.นำไปอบร้อนที่อุณหภูมิ70องศาเซลเซียส นาน 10ชั่วโมง หรือนำไปผึ่งแดดให้แห้ง
- 4.จากนั้นนำไปต้มในน้ำมันปาล์มที่อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 130 องศาเซลเซียส นาน 20-30 นาทีจนหนังหมูลอยตัวขึ้นมา
- 5.เมื่อน้ำมันลอยตัวขึ้นมาบนผิวน้ำมันให้ตักขึ้นมาผึ่งไว้ที่อุณหภูมิห้องปกติ 2-4 ชั่วโมง จากนั้นทอดหนังหมูที่อุณหภูมิน้ำมัน 200องศาเซลเซียส นาน 45วินาทีจะได้หมู กระจก

ภาพประกอบ



## ด้านอื่นๆ

### เหนียวววน / เหนียวหลบ

ชื่อ : นางสาวสุคล ตรีชัย

ที่อยู่ : หมู่ 12 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ช่องทางติดต่อ : facebook สุคล ตรีชัย

ราคา : กิโลละ 80 บาท

เริ่มจากการทำกินกันในครัวเรือนและทำเลี้ยงตามงานบุญต่างๆ เค้กก็เลยถามไถ่สั่งกันต่อๆมา จนทำมาเป็นอาชีพบวกกับการเกษียณอายุในการทำงาน ทำเหนียวววน / เหนียวหลบ มาแล้ว 10ปี มีสูตรเฉพาะของการทำ ข้าวเหนียวแดงเหนียว ข้าวกรอบ ไม่แข็ง มีรสหวานมัน หอมกลิ่นน้ำตาล

**อัตราส่วน** ข้าวเหนียวหนึ่งสุก กะทิ น้ำตาลหรือน้ำตาลซีเก้ เกลือป่น

#### ขั้นตอนการทำ

- 1.นำข้าวเหนียวไปซาวน้ำ 3-4 น้ำ ให้น้ำที่ซาวดูใส หลังจากนั้นแช่ข้าวเหนียวไว้อย่างน้อย 3-4 ชม. พอได้เวลานำข้าวเหนียวเทน้ำออก พักใส่ตะแกรงแล้วนำมาใส่ผ้าขาวบาง นึ่งในน้ำเดือดเป็นเวลา 10 นาที หลังจากนั้นนำข้าวเหนียวออกมาเกลี่ยออก ใ้ทั่วถาด แล้วพักให้เย็น
- 2.หลังจากนั้น นำน้ำกะทิ น้ำตาลปีบ เกลือ ใส่ลงกระทะ ตั้งไฟ คนให้เข้ากัน
- 3.พอเคี่ยวไปสักพักให้น้ำกะทิเดือดจน ออกเหนียวๆหน่อย ก็นำข้าวเหนียวที่เราพักไว้จนเย็นมาใส่ลงไป จากนั้นค่อยๆคนข้าวเหนียวให้เข้ากับน้ำกะทิ ใช้ไฟอ่อนนะคะ เดี่ยวข้าวเหนียวไหม้
- 4.คนจนน้ำกะทิแห้งลง และก็คนต่อไปอีกสักพักจนรู้สึกว่ข้าวเหนียวแดงของเราได้ที่
- 5.จากนั้นยกข้าวเหนียวแดงลงมาเทใส่ถาด หรือภาชนะที่เราต้องการคะ แล้วพักให้ข้าวเหนียวเย็นตัวลงก่อนนำไปตัด
- 6.หลังจากนั้นตัดข้าวเหนียวใส่ภาชนะ ตามที่ต้องการ



ภาพประกอบ



## ด้านอื่นๆ

### ขนมไทย ครั้วเซฟอ้อ

ชื่อ : นางพาวินิจิ จัทรทััง

ที่อยู่ : 121/1 หมู่ 12 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ช่องทางติดต่อ : เบอร์โทร 0810825009

เริ่มต้นด้วยการชอบกินขนมไทย ชอบในรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ไม่เหมือนใคร นำศึกษา นำค้นหา ชอบดูคลิป การทำสอนทำขนมไทย จนใจรักและนำมาสู่การลงมือทำ บวกกับการเคยคลุกคลี ได้เห็น ได้สัมผัสกับการทำขนมมาตั้งแต่เด็กๆ ตั้งแต่จำความได้ สมัยก่อนย่าจะทำขนมขายตามตลาดนัด ย่าทำขนมไทยได้หลากหลายเมนูแต่ละเมนูของย่า ล้วนอร่อยจนใครๆก็ต้องติดใจในรสชาติ ทำขายวันไหนๆ ก็ขายดิบขายดีเป็นเทน้ำเทท่า ปากต่อปากบอกต่อกันไปจนใครๆก็รู้จัก ขนมไทยบ้านย่ามีสื่อกับบ้านทุ่งหัวนา ในสมัยนั้น เวลาพ่อกับแม่ไปทำสวนทำนาจะพาดิฉันและน้องๆได้ไปฝากไว้บ้านย่า ย่าจะคอยเรียกพวกเราให้มาอยู่ใกล้ๆทำนตอนทำขนม ให้ช่วยหยิบช่วยจับ ช่วยกวนช่วยตักขนม ย่าจะคอยบอกคอยสอนเรื่อยๆมา จนพวกเราชอบที่จะไปบ้านย่าไปดูย่าทำขนม ไปให้ย่าสอนทำขนม ไปกินขนมฟรีที่บ้านย่า อันนี้เด็ดสุด ย่าถ่ายทอดวิชาทุกอย่างจนลูกๆหลานๆย่าทำขนมเก่งเกือบทุกคน ปัจจุบันนี้ย่าอายุ 97 ปีแล้วยังแข็งแรงและสุขภาพดีแต่หยุดทำมาหลายปีแล้วย่าบอกว่าให้รุ่นลูกๆหลานๆต่อยอดต่อ

ต่อมาแม่ได้มาสืบทอดต่อการทำขนมจากย่าและการทำกับข้าวมาจากยาย ฝีมือการทำขนมและทำกับข้าวของแม่ก็เหมือนกัน ใครๆได้ชิมก็ติดใจในรสชาติ มีงานบ้านไหนแม่จะเป็นหัวเรือในการทำกับข้าวเลี้ยงแขก จนใครๆก็รู้จัก ป้าแ้วหน้าเขานม ปัจจุบันแม่อายุ 65 ปีแล้ว ยังแข็งแรงและสุขภาพดี ยังทำขนมขายดี ขายที่ตลาดนัดสัปดาห์ละ 3 วัน ส่วนดิฉันรุ่นหลาน จะรับทำขนมตามออเดอร์ส่งในงานต่างๆตลอด จนวิชาและวิธีการต่างๆส่งต่อมาถึงดิฉัน ความใฝ่ฝันที่จะทำให้ขนมไทยเป็นและอร่อย จึงพยายามฝึกฝนค้นคว้า จนทำขนมเป็นบวกกับความตั้งใจ ใส่ใจ ใจรัก ปรับปรุงสูตรที่ลงตัวเป็นของตัวเอง จนตอนนี้เทใจในการทำขนมไทย ปัจจุบันเป็นแม่ค้าขนมไทยแบบเต็มตัว รับทำขนมตามออเดอร์จัดส่งในงานต่างๆทุกงานรวมถึงรับจัดเบรกทั่วไป มีขนมให้เลือกหลากหลาย เมนู อาทิเช่น ขนมชั้น ขนมเปียกปูน วุ้นหน้ากะทิ วุ้นแก้ว ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวแก้ว ตะโก้ ข้าวเหนียวมะม่วง ช่อผกากรอง แขนวิซโบราณสด สาคุไส้หมู อีกหลายๆเมนู

**\*\*ขนมไทยใครๆก็ว่าทำยากแต่ถ้าเราตั้งใจและใส่ใจ ยากแค่ไหนก็ไม่เกินเอื้อมมือเรา By ครั้วเซฟอ้อทุ่งสง**

ภาพประกอบ



## ด้านอื่นๆ

### พิธีการทำแม่ชื้อ

ชื่อ : นายช้อย ปานสินุ่น

ที่อยู่ : หมู่ 12 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

แม่ชื้อ ตามความเชื่อของคนโบราณ หมายถึง เทวดาหรือผีประจำทารก ทำหน้าที่คอยดูแลปกป้องรักษา ป้องกัน หลอกหลอนหรือเข้าเหย้า ตามแต่ลักษณะของแม่ชื้อที่อยู่กับเด็กทารก นับแต่แรกคลอดออกจากครรภ์มารดาจนถึงอายุเดือนหรือ12ขวบแม่ชื้อจึงจะไปจากเด็กคนนั้น ในสมัยก่อนความเชื่อเรื่องแม่ชื้อเป็นความเชื่อหลักในสังคม โบราณเชื่อว่า สาเหตุที่เด็กป่วย ไข้ ไม่สบาย เป็นเพราะแม่ชื้อต้องการนำตัวเด็กกลับไปภาคใต้ ชาวบ้านมีความเชื่อว่า "แม่ชื้อ" เป็นสิ่งเร้นลับ จะมีฐานะเป็นเทวดาหรือภูตผีก็ไม่ปรากฏชัด ทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยงของทารกตั้งแต่แรกเกิดจนอายุ 12 ขวบ มีด้วยกัน 4 คนเป็นผู้หญิงชื้อ ผุด ผัด พัดและผลจากความเชื่อโบราณที่ว่านั่นเอง พ่อเด็กคลอดจากท้องแม่เพียงวันสองวันจะเห็นว่าเด็กจะยิ้มทั้งเวลาหลับและเวลาตื่นให้เห็นกันเป็นประจำ เมื่อเด็กเกิดได้สามสี่วันพ่อแม่ของเด็กก็จะกล่าวว่าแม่ชื้อจะเบียดเด็ก ไม่คอยดูแลเอาใจใส่หรือจะมารับเด็กกลับไป จึงมีพิธีรับขวัญรับทารกเป็นลูกคนเสียป้องกันเทวดาหรือผีที่ไม่ใช่เทวดาหรือผีประจำตัวเด็กคนนั้นมาเอาชีวิตหรือรบกวนได้ ส่วนของภาคใต้ เด็กทารกเกิดใหม่จะมีพิธีชื้อว่า "ทำแม่ชื้อ" หรือ "เสียแม่ชื้อ" โดยเชื่อว่าพิธีดังกล่าวเป็นสิริมงคลแก่ตัวเด็ก และจะได้รับการดูแลรักษาด้วยดีจากแม่ชื้อ การทำพิธีมักจะทำในวันเกิดของเด็ก หากเป็นวันข้างขึ้นก็ให้ใช้วันคี่ ข้างแรมให้ใช้วันคู่



## ด้านอื่นๆ

### พิธีกรรมทางศาสนา

ชื่อ : นายมนต์ชัย คำแหง

ที่อยู่ : 32 หมู่ 11 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ช่องทางติดต่อ : เบอร์โทร 094-8542419

### ความเป็นมา

สืบเนื่องด้วยบารมีของคุณพ่อวิเชียร คำแหง (ถึงแก่กรรมแล้ว) ท่านเป็นบุคคลที่อยู่กับวัดกั้ววา และพิธีกรรมความเชื่อ เมื่อเห็นว่าลูกชายของแก นายมนต์ชัย คำแหง พอที่จะมีแววในเรื่องการสวดมนต์ และการกรวดน้ำ ในทุกๆวันพระ จะมีคุณยายแพ (ท่านเป็นครูต้นของผม) ทำหน้าพระในวัด พ่อจึงบอกให้ผมไปนั่งใกล้ๆแกเพื่อที่จะได้ท่องจำในบทสวดมนต์และทำพิธีต่างๆ จนได้มาเป็นศาสนาพิธีกรรมทุกวันนี้ และสืบเนื่องจากบรรพบุรุษหลายท่านเคยทำมาแล้วด้วยองค์ประกอบของพิธีที่กระผมทำอดีตเช่น

**พิธีกรรม** คือ การกระทำที่เป็นวิธีการเพื่อให้ได้รับผลสำเร็จและนำไปสู่ผลที่ต้องการ อันเป็นเครื่องน้อมนำศรัทธาที่จะพาเข้าสู่เป้าหมายตามวัตถุประสงค์ของผู้ที่จัดกิจกรรมนั้น ๆ และสามารถน้อมนำให้ผู้ศรัทธาเข้าถึงธรรมที่สูงขึ้น

**พิธีการ** คือ ขั้นตอนของพิธีที่กำหนดไว้ตามลำดับตั้งแต่เริ่มต้นพิธีจนจบพิธี เพื่อให้การจัดกิจกรรมในพิธีนั้น ๆ เป็นไปด้วยความถูกต้อง เรียบร้อย และสวยงาม อันนำมาซึ่ง ความศรัทธาและความเชื่อในการจัดกิจกรรมร่วมกัน ทั้งในส่วนผู้ที่เข้าร่วมพิธีและผู้ที่เกี่ยวข้อง

**พิธีกร** คือ ผู้ดำเนินรายการประกอบพิธีกรรมนั้น ๆ ให้เป็นไปตามขั้นตอนที่ได้ กำหนดไว้โดยทำหน้าที่รับผิดชอบในด้านพิธีการ ประสาน ควบคุม และกำกับพิธีการต่าง ๆ ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อยตามกำหนดการ ในกรณีที่เป็นพิธีกรรมทางศาสนา จะเรียกว่า “ศาสนพิธีกร” ซึ่งหมายถึงผู้ทำหน้าที่ควบคุมและปฏิบัติศาสนพิธีให้ถูกต้องตามพิธีกรรมทางศาสนา ตลอดจนประสานงานเพื่อให้การดำเนินกิจกรรมในพิธีนั้น ๆ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย



ภาพประกอบ



## ด้านอื่นๆ

กลุ่มประมงชุมชนเพื่อการแปรรูปสัตว์น้ำ

ชื่อ : นางสาว กาญจนา รุ่งเมือง

ที่อยู่ : 152/1 หมู่.13 ตำบลควนกรด อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ช่องทางติดต่อ : 086-9411616

ราคา : กิโลละ 200 บาท

“เศรษฐกิจพอเพียง” เป็นกรอบแนวคิด ที่ได้นำมาปฏิบัติในการดำรงชีพคนในกลุ่ม ซึ่งเป็นกรอบแนวคิด มุ่งให้ทุกคนสามารถพึ่งตัวเองได้ รวมถึงการพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น จนเกิดความยั่งยืน

“พอเพียง” คือ การดำเนินชีวิต แบบทางสายกลาง โดยตั้งอยู่บนหลักสำคัญ สามประการ คือ พอประมาณ ความมีเหตุผล และการมีภูมิคุ้มกันที่ดี ทางกลุ่ม มีการบันทึกการเกษตรแบบผสมผสาน โดยการเลี้ยง ปลุก ปลุกพืช เพื่อไว้เป็นอาหารในการดำรงชีพและมีแนวคิดที่ต้องการมีอาหารที่ปลอดภัยสารพิษ (ซูเปอร์มาเก็ตในบ้าน) เหลือกิน มีการแบ่งปัน การเลี้ยงปลาในบ่อ คือเป็นการทำการประมงอีกชนิดหนึ่ง ปลาที่เล่น “ปลากินพืช” เช่น ปลานิล ปลาทับทิม ปลาบ้า ปลาเห หอย เป็นแบบการเลี้ยง แบบธรรมชาติ ให้อาหารเสริมประเภทพืชต่างๆ เช่น ผักบุ้ง พืช และผัก เพื่อลดรายจ่ายในครัวเรือน เมื่อปลาโตเต็มวัย ก็จะนำมาปรุงเพื่อเป็นอาหารในครัวเรือน และมีการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าของปลา ได้แก่ การทำปลาแดดเดียว ปลาต้ม

ปลาแดดเดียว เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ชาวบ้านสมัยก่อนใช้ในการถนอมอาหารเพื่อจะได้เก็บปลาไว้กินนาน ๆ ปัจจุบันประชาชนได้นำความรู้ในการทำปลาแดดเดียวมาทำ เป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวอีกทางหนึ่ง พื้นที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยปลา จึงมีการถนอมอาหารให้เก็บไว้รับประทานได้นานๆ ด้วยการนำมาตากแดดให้แห้ง เมื่อต้องการรับประทานจึงค่อยนำมาทอดหรือย่าง หรือผสมลงในแกงบางอย่าง พื้นที่จะนิยมใช้ ปลานิล ปลาดุก เป็นต้น นับเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมานานและยังสร้างรายได้ให้กับชุมชนอีกทางหนึ่ง

### ความสัมพันธ์กับชุมชน

- 1.ให้ชาวบ้านได้มีส่วนร่วมในการผลิตปลาเค็ม เพื่อเป็นอาชีพเสริม
- 2.ให้ชาวบ้านมีอาหารที่ปลอดภัยสารพิษไว้รับประทาน
- 3.เพื่อสร้างความสามัคคี และความมั่นคงในกลุ่ม ชุมชน
- 4.มีการจัดกิจกรรมต่างๆ แสดงความคิดเห็นร่วมกัน

### กระบวนการผลิต/อุปกรณ์

- 1.ปลา 5 กก. ( ปลานิล/ปลาดุก)
- 2.เกลือ 3 ช้อนโต๊ะ
- 3.น้ำสะอาด 1.5 ลิตร
- 4.น้ำปลา 5 ช้อนโต๊ะ
- 5.กะละมัง/มีด/เขียง

### ขั้นตอนการผลิต

1. นำปลาที่คัดเลือกมา คอดเกร็ด ตัดหัว เอาเครื่องในออก กรีดทางหางขึ้นมาข้างบน หันเป็นขึ้นตามที่ต้องการ
2. ทำความสะอาดปลา และแช่น้ำเย็นไว้ก่อน ประมาณ 15 นาที พอเนื้อปลาแข็งเล็กน้อย
3. ละลายเกลือ + น้ำ เอาปลาแช่ไว้ในน้ำเกลือประมาณ 15 นาที (สังเกต ขึ้นปลาจะลอยน้ำขึ้น)
4. นำปลาขึ้นมา ให้สะเด็ดน้ำ และนำไปแช่ในน้ำปลา คลุกเคล้าให้เข้ากันหมักไว้ประมาณ 30 นาที
5. นำปลาขึ้นมา ตากไว้บนตะแกรงเพื่อตากแดด โดยการฉีบน้ำมันพืชขึ้นปลา เพื่อป้องกัน แมลงวัน ตากแดดไว้ประมาณ 3 ชั่วโมง (กรณีมีแสงแดดจัด)
6. นำมาที่ตากแดดแล้วเก็บในตู้เย็นหรือนำมาทอดเลย

#### **เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต**

1. คัดเลือกขนาดปลาให้พอดี ไม่เล็ก ไม่ใหญ่
2. ใช้เกลือ ไอโอดีน ผสมน้ำที่ต้มไว้แล้ว
3. การตากปลาไม่แช่ และเปียกเกินไป
4. วิธีการทอด น้ำมันต้องมากให้ปลาลอยได้

#### **ปัญหา / อุปสรรค / แนวทางแก้ไข**

1. ฝนตกจะตากปลาไม่แห้ง ขายไม่ได้ ต้องนำปลาเข้าสู่แช่เพื่อตากวันต่อไป
2. บางฤดูกาลปลามีราคาแพงทำให้มีผลกำไรน้อย 3. ปลาที่ได้บางครั้งไม่ค่อยสด ได้มาแล้วต้องรีบทำทันที

ภาพประกอบ

