

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น



จัดทำโดย

กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม



องค์การบริหารส่วนตำบลนายายอาม

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช ๒๕๖๐ มาตรา ๕๗ (๑) อนุรักษ์ฟื้นฟู และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและจารีตประเพณีอันดีงามของท้องถิ่นและของชาติ และจัดให้มีพื้นที่สาธารณะสำหรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชน ชุมชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ใช้สิทธิและมีส่วนร่วมในการดำเนินการด้วยภูมิปัญญาไทยมีความสำคัญอย่างยิ่ง ช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่นมั่นคง สร้างความภาคภูมิใจและศักดิ์ศรีเกียรติภูมิแก่คนไทย สามารถปรับประยุกต์ หลักธรรมคำสอนทางศาสนาใช้กับชีวิตได้อย่างเหมาะสม สร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคมและธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน ช่วยเปลี่ยนแปลงปรับปรุงวิถีชีวิตของคนไทยให้เหมาะสมได้ตามยุค

กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม องค์การบริหารส่วนตำบลนายายอาม เล็งเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงได้จัดทำโครงการสำรวจฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้านหรือปราชญ์ท้องถิ่น เพื่อให้ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นปราชญ์ชาวบ้านหรือปราชญ์ท้องถิ่น เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน

ความหมาย

ภูมิ หมายความว่า พื้น ชั้น พื้นเพ

ปัญญา หมายความว่า ความรู้ทั่ว ความฉลาดเกิดแต่การเรียนรู้และคิด

ภูมิปัญญา หมายถึง พื้นความรู้ ความสามารถ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความสามารถในการใช้พื้นความรู้สร้างสรรค์งาน เพื่อพัฒนาและดำรงชีวิตของคนในท้องถิ่น

การถ่ายทอดความรู้หรือการสอน หมายถึง บอกวิชาความรู้ให้แสดงเข้าใจโดยวิธีบอกหรือทำให้เห็นเป็นตัวอย่างเพื่อให้รู้ตัวรู้ชั่ว

จากการศึกษาความหมายที่ผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการต่าง ๆ ซึ่งครอบคลุมคำว่า ภูมิปัญญา ภูมิปัญญาพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย สามารถรวบรวมได้ดังนี้

๑. ภูมิปัญญา

คำว่า ภูมิปัญญา ตรงกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษว่า Wisdom ซึ่งมีความหมายความว่า ความรู้ ความสามารถ ความเชื่อ ความสามารถทางพฤติกรรม และความสามารถในการแก้ไขปัญหาของมนุษย์

สรุปได้ว่า ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ ความคิด ความสามารถ ที่เป็นผลมาจากการใช้ความคิด และสติปัญญาในการปรับตัวและดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับธรรมชาติ สังคม และวัฒนธรรมของชุมชน เป็นกระบวนการที่เกิดขึ้น เรียนรู้ และสะสมมาเป็นระยะเวลานาน สามารถใช้หรือปรับเปลี่ยนมาสร้างประโยชน์และแก้ปัญหา

ในการดำเนินชีวิตของคนในสังคม ภูมิปัญญาอาจเกิดจากประสบการณ์ของกลุ่มชนในชุมชนจากภายนอกชุมชน และ/หรือผลิตใหม่ หรือผลิตซ้ำขึ้นมาก็ได้

๒. ภูมิปัญญาชาวบ้าน (Popular Wisdom) สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน ให้ความหมายของภูมิ

ปัญญาชาวบ้านว่าเป็นความรู้ของชาวบ้านที่สร้างขึ้นมาจากประสบการณ์และความเฉลียวฉลาดของแต่ละคน ซึ่งได้เรียนรู้จากพ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย ญาติพี่น้อง และผู้ที่มีความรู้ในชุมชน ความรู้เหล่านี้เกี่ยวข้องการดำเนินชีวิต เป็นแนวทางหลักเกณฑ์ มีวิธีปฏิบัติที่เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกในครอบครัว ความสัมพันธ์กับผู้ล่งลับไปแล้วกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์และกับธรรมชาติ ความรู้ที่สั่งสมมาแต่บรรพบุรุษสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง ระหว่างการสืบทอดมีการปรับปรุง ประยุกต์และเปลี่ยนแปลงจนอาจเกิดเป็นความรู้ใหม่ตามสภาพการณ์ทางวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง รากฐานความรู้ของชาวบ้านที่สร้างขึ้นจากประสบการณ์และความรอบรู้ รวมทั้งได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ และที่ได้มีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงให้เข้ากับสภาพการณ์ทางแวดล้อม และวัฒนธรรมที่มีการเปลี่ยนแปลง เพื่อนำมาใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม

๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local wisdom) พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน ๒๕๔๖ ได้ให้ความหมายของคำว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ โดยแยกให้ความหมายของคำว่า ภูมิปัญญา ว่าหมายถึง พื้นความรู้ ความสามารถ และคำว่า ท้องถิ่น ว่าหมายถึง ท้องที่ใดท้องที่หนึ่งโดยเฉพาะ ดังนั้น คำว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงหมายถึง พื้นความรู้ ความสามารถของท้องที่ใดท้องที่หนึ่ง

สำนักคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ ได้กล่าวไว้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นสะสมขึ้นมาจากประสบการณ์ของชีวิต สังคม และในสภาพสิ่งแวดล้อมที่แตกต่างกัน และถ่ายทอดสืบทอดกันมาเป็นวัฒนธรรม การดำเนินงานด้านวัฒนธรรม จึงต้องใช้ปัญญาค้นหาสิ่งที่มีอยู่แล้ว พื้นฟู ประยุกต์ เสริมสร้างสิ่งใหม่ บนรากฐานสิ่งที่เก่าที่ค้นพบนั้น นักฟื้นฟู นักประยุกต์และนักประดิษฐ์คิดค้นทางวัฒนธรรมพื้นบ้านเหล่านี้ มีชื่อเรียกในเวลาต่อมาว่า “ปราชญ์ชาวบ้าน” หรือ “ผู้รู้ชาวบ้าน” และสติปัญญาที่นำมาใช้ในการสร้างสรรค์นี้เรียกว่า “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” หรือ “ภูมิปัญญาท้องถิ่น”

ศูนย์พัฒนาหลักสูตรกรมวิชาการ กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้าน คือความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนเราผ่านกระบวนการศึกษา สังเกต คิดวิเคราะห์จนเกิดปัญญา และตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้เฉพาะหลายๆเรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาให้เห็นเป็นศาสตร์เฉพาะสาขาวิชาต่างๆ อาจกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสังคม ชุมชน และในตัวของผู้รู้เองหากมีการสืบค้นหาเพื่อศึกษาและนำมาใช้ก็จะเป็นที่รู้จัก เกิดการยอมรับ ถ่ายทอด และพัฒนาไปสู่คนรุ่นใหม่ตามยุคตามสมัยได้

สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้ที่เกิดจากการสั่งสมความรู้และประสบการณ์ของคนในชุมชนหรือท้องถิ่นที่มีการถ่ายทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นจนเป็นวิถีชีวิต มรดกทางวัฒนธรรมที่มีคุณค่าและมีความหมายเป็นอัตลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่นที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหาและพัฒนาชีวิตของคนในท้องถิ่น

๔. ภูมิปัญญาไทย (Thai Wisdom) เป็นผลของประสบการณ์สั่งสมของคนที่เรียนรู้จากปฏิสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อม ปฏิสัมพันธ์ในกลุ่มชนเดียวกันและระหว่างกลุ่มชุมชนหลาย ๆ ชาติพันธุ์ รวมไปถึงโลกทัศน์ที่มีต่อสิ่งเหนือธรรมชาติ ภูมิปัญญาเหล่านี้เคยเอื้ออำนวยให้คนไทยแก้ปัญหาได้ดำรงอยู่ และสร้างสรรค์อารยธรรมของเราเองได้อย่างมีดุลยภาพกับสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะในระดับพื้นฐานหรือระดับชาวบ้าน ภูมิปัญญาในแผ่นดินนี้มีได้เกิดขึ้นเป็นเอกเทศแต่มีส่วนแลกเปลี่ยนเลือกเฟ้น และปรับให้ภูมิปัญญาจากอารยธรรมอื่นตลอดมา

สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาไทย หมายถึง ความรู้ ความสามารถและทักษะของคนไทย อันเกิดจากการสั่งสม ประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้ เลือกรร ปรงแต่ง พัฒนาและถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สอดคล้องกับสภาพและยุคสมัย

ตารางเปรียบเทียบภูมิปัญญาท้องถิ่นกับภูมิปัญญาไทย

ประเภทภูมิปัญญา	ลักษณะที่เหมือนกัน	ลักษณะที่แตกต่าง
ภูมิปัญญาท้องถิ่น	เป็นองค์ความรู้ และวิธีการที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหาและการตัดสินใจซึ่งได้สืบทอดและเชื่อมโยงมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน	เป็นองค์ความรู้และความสามารถในระดับบุคคลหรือระดับท้องถิ่น ซึ่งมีขอบเขตจำกัดในแต่ละท้องถิ่น เช่น ภาษาอีสาน ผ้าไหม แกงไต่ปลา หนังตะลุง เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้าน ฯลฯ
ภูมิปัญญาไทย		เป็นองค์ความรู้และความสามารถโดยส่วนรวม เป็นที่ยอมรับในระดับชาติ เช่น ภาษาไทย มวยไทย ต้มยำกุ้ง เป็นภูมิปัญญาไทย ฯลฯ

ดังนั้น จึงอาจสรุปได้ว่า **ภูมิปัญญา** เป็นความรู้ ความสามารถ และวิธีการที่กลุ่มชนได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ในกระบวนการปรับตัวแลพดำรงชีพในระบบนิเวศหรือสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมทางสังคม-วัฒนธรรมที่ได้มีการพัฒนาสืบสานกันมา **ภูมิปัญญาชาวบ้าน** จึงเป็นความรู้ความสามารถ และวิธีการปฏิบัติของชาวบ้านที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหาในการดำเนินชีวิตประจำวัน ซึ่งได้สืบทอดและเชื่อมโยงมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ อดีตจนถึงปัจจุบัน หากวิธีการนั้นเป็นที่ยอมรับของคนในท้องถิ่น และมีการนำไปปฏิบัติกันอย่างแพร่หลายในชุมชนก็จะเรียกว่า **ภูมิปัญญาท้องถิ่น** แต่ถ้าได้รับการยอมรับในระดับชาติก็จะขยายกว้างเป็น **ภูมิปัญญาไทย**

จากความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้กล่าวมาข้างต้น สามารถสรุปลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ ๖ ประการ คือ

๑. มีความเป็นท้องถิ่นที่มีรากฐานอยู่ในชุมชนใดชุมชนหนึ่ง
๒. เป็นความรู้ที่ฝังลึกอยู่ในบุคคล ที่ใช้ความรู้นั้น
๓. มีการถ่ายทอดผ่านการบอกเล่าและถ่ายทอดทางวัฒนธรรม ไม่ค่อยมีการจดบันทึกไว้เป็นลายลักษณ์อักษร
๔. เป็นความรู้ที่มากการลงมือทำและประสบการณ์มากกว่าเป็นความรู้จากทฤษฎี
๕. มีรากฐานในโลกทัศน์ทางศาสนา ความสำคัญด้านจิตวิญญาณและค่านิยมของชุมชนในสังคม
๖. เป็นความรู้ที่มองสรรพสิ่งอย่างองค์รวม ความสมดุลของร่างกายและจิตวิญญาณ และมีความสำคัญในการดำรงชีวิต

คุณค่าของภูมิปัญญาไทย ได้แก่ ประโยชน์ และความสำคัญของภูมิปัญญา ที่บรรพบุรุษไทย ได้สร้างสรรค์ และสืบทอดมาอย่างต่อเนื่อง จากอดีตสู่ปัจจุบัน ทำให้คนในชาติเกิดความรัก และความภาคภูมิใจ ที่จะร่วมแรง ร่วมใจสืบสานต่อไปในอนาคต เช่น โบราณสถาน โบราณวัตถุ สถาปัตยกรรม ประเพณีไทย การมีน้ำใจ ศักยภาพใน การประสานผลประโยชน์ เป็นต้น ภูมิปัญญาไทยจึงมีคุณค่า และความสำคัญดังนี้

๑. ภูมิปัญญาไทยช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่น

พระมหากษัตริย์ไทยได้ใช้ภูมิปัญญาในการสร้างชาติ สร้างความเป็นปึกแผ่นให้แก่ประเทศชาติมา โดยตลอด ตั้งแต่สมัยพ่อขุนรามคำแหงมหาราช พระองค์ทรงปกครองประชาชน ด้วยพระเมตตา แบบพ่อปกครอง ลูก ผู้ใดประสบความเดือดร้อน ก็สามารถชี้แนะ แสดงความเดือดร้อน เพื่อขอรับพระราชทานความช่วยเหลือ ทำให้ประชาชนมีความจงรักภักดีต่อพระองค์ ต่อประเทศชาติร่วมกันสร้างบ้านเรือนจนเจริญรุ่งเรืองเป็นปึกแผ่น สมเด็จพระนเรศวรมหาราช พระองค์ทรงใช้ภูมิปัญญากระทำยุทธหัตถี จนชนะข้าศึกศัตรู และทรงกอบกู้เอกราช ของชาติไทยคืนมาได้สมเด็จพระนเรศวรมหาราชทรงใช้ ภูมิปัญญาในการทำยุทธหัตถีจนชนะศัตรู เพื่อกอบกู้เอกราชของชาติไทย พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลปัจจุบัน พระองค์ทรงใช้ภูมิปัญญาสร้าง คุณประโยชน์แก่ประเทศชาติ และเหล่าพสกนิกรมากมายเหลือคณานับ ทรงใช้พระปรีชาสามารถ แก้ไข วิกฤตการณ์ทางการเมือง ภายในประเทศ จนรอดพ้นภัยพิบัติหลายครั้ง พระองค์ทรงมีพระปรีชาสามารถหลายด้าน แม้แต่ด้านการเกษตร พระองค์ได้พระราชทานทฤษฎีใหม่ให้แก่พสกนิกร ทั้งด้านการเกษตรแบบผสมผสานและยั่งยืน พื้นฟูสภาพแวดล้อม นำความสงบร่มเย็นของประชาชนให้กลับคืนมา แนวพระราชดำริ "ทฤษฎีใหม่" แบ่งออกเป็น ๓ ขั้น โดยเริ่มจาก ขั้น ตอนแรก ให้เกษตรกรรกรายย่อย "มี พอยู่พอกิน" เป็นขั้นพื้นฐาน โดยการพัฒนาแหล่งน้ำ ใน ไร่นา ซึ่งเกษตรกรจำเป็นที่จะต้องได้รับความช่วยเหลือจากหน่วยราชการ มูลนิธิ และหน่วยงานเอกชน ร่วมใจกัน พัฒนาสังคมไทย ในขั้น ที่สอง เกษตรกรต้องมีความเข้าใจ ในการจัดการในไร่นาของตน และมีการรวมกลุ่มในรูป สหกรณ์ เพื่อสร้างประสิทธิภาพทางการผลิต และการตลาด การลดรายจ่ายด้านความเป็นอยู่ โดยทรงตระหนักถึง บทบาทขององค์กรเอกชน เมื่อกลุ่มเกษตรกรวิวัฒน์มาขั้นที่ ๒ แล้ว ก็จะมีศักยภาพ ในการพัฒนาไปสู่ขั้น ที่สาม ซึ่งจะมีอำนาจในการต่อรองผลประโยชน์กับสถาบันการเงินคือ ธนาคาร และองค์กรที่เป็นเจ้าของแหล่งพลังงาน ซึ่งเป็น ปัจจัยหนึ่งในการผลิต โดยมีการแปรรูปผลิตผล เช่น โรงสี เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตผล และขณะเดียวกันมีการจัดตั้ง ร้านค้าสหกรณ์ เพื่อลดค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน อันเป็นการพัฒนาคุณภาพชีวิตของบุคคลในสังคม จะเห็นได้ว่า มิได้ทรงทอดทิ้งหลักของความสามัคคีใน สังคม และการจัดตั้งสหกรณ์ ซึ่งทรงสนับสนุนให้กลุ่มเกษตรกรสร้าง อำนาจต่อรองในระบบเศรษฐกิจ จึงจะมีคุณภาพชีวิตที่ดี จึงจัดได้ว่า เป็นสังคมเกษตรที่พัฒนาแล้ว สมดังพระราช ประสงค์ที่ทรงอุทิศพระวรกาย และพระสติปัญญา ในการพัฒนาการเกษตรไทยตลอดระยะเวลาแห่งการครองราชย์

๒. สร้างความภาคภูมิใจ และศักดิ์ศรี เกียรติภูมิแก่คนไทย

คนไทยในอดีตที่มีความสามารถปรากฏในประวัติศาสตร์มีมาก เป็นที่ยอมรับของนานาชาติ อารยประเทศ เช่น นายขนมต้มเป็นนักมวยไทย ที่มีฝีมือเก่งในการใช้อาวุธะทุกส่วน ทุกท่าของแม่ไม้มวยไทย สามารถชกมวยไทย จนชนะพม่าได้ถึงเก้าคนสิบคนในคราวเดียวกัน แม้ในปัจจุบัน มวยไทยก็ยังถือว่าเป็นศิลปะ ชั้นเยี่ยม เป็นที่ นิยมฝึกและแข่งขันในหมู่คนไทยและชาวต่าง ประเทศ ปัจจุบันมีค่ายมวยไทยทั่วโลกไม่ต่ำกว่า

๓๐,๐๐๐ แห่ง ชาวต่างประเทศที่ได้ฝึกมวยไทย จะรู้สึกยินดีและภาคภูมิใจ ในการที่จะใช้กติกา ของมวยไทย เช่น การไหว้ครูมวยไทย การออก คำสั่งในการชกเป็นภาษาไทยทุกคำ เช่น คำว่า "ชก" "นับหนึ่งถึงสิบ" เป็นต้น ถือเป็นมรดก ภูมิปัญญาไทย นอกจากนี้ ภูมิปัญญาไทยที่โดดเด่นยังมีอีกมากมาย เช่น มรดกภูมิปัญญาทาง ภาษาและ วรรณกรรม โดยที่มีอักษรไทยเป็นของ ตนเองมาตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัย และวิวัฒนาการมาจนถึงปัจจุบัน วรรณกรรมไทยถือว่า เป็นวรรณกรรมที่มีความไพเราะ ได้อรรถรสครบทุกด้าน วรรณกรรมหลายเรื่องได้รับการ แปลเป็นภาษาต่างประเทศหลายภาษา ด้านอาหาร อาหารไทยเป็นอาหารที่ปรุงง่าย พืชที่ใช้ประกอบอาหารส่วนใหญ่เป็นพืชสมุนไพร ที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น และราคาถูก มีคุณค่าทางโภชนาการ และยังป้องกันโรคได้หลายโรค เพราะส่วนประกอบส่วนใหญ่เป็นพืชสมุนไพร เช่น ตะไคร้ ขิง ข่า กระชาย ใบมะกรูด ใบโหระพา ใบกะเพรา เป็นต้น อาหารพื้นบ้านของไทยหลากหลายชนิดที่ ปรุงจากสมุนไพร ซึ่งมีราคาถูกและอุดมไปด้วยคุณค่าทาง โภชนาการ

๓. สามารถปรับประยุกต์หลักธรรมคำสอนทางศาสนาใช้กับวิถีชีวิตได้อย่างเหมาะสม

คนไทยส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ โดยนำหลักธรรมคำสอนของศาสนา มาปรับใช้ในวิถีชีวิต ได้อย่างเหมาะสม ทำให้คนไทยเป็นผู้อ่อนน้อมถ่อมตน เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ ประณีตประณีต รักสงบ ใจเย็น มีความอดทน ให้อภัยแก่ผู้สำนึกผิด ดำรงวิถีชีวิตอย่างเรียบง่าย ปกติสุข ทำให้คนในชุมชนพึ่งพากันได้ แม้จะอดอยากเพราะ แห้งแล้ง แต่ไม่มีใครอดตาย เพราะพึ่งพาอาศัย กัน แบ่งปันกันแบบ "พริก บ้านเหนือเกลือบ้านใต้" เป็นต้น ทั้งหมดนี้ สืบเนื่องมาจากหลักธรรมคำสอนของพระพุทธศาสนา เป็นการนำเอาหลักของพระพุทธศาสนา มา ประยุกต์ใช้กับชีวิตประจำวัน และดำเนินกุศลบาย ด้านต่างประเทศ จนทำให้ชาวพุทธทั่วโลกยกย่อง ให้ประเทศไทยเป็นผู้นำทางพุทธศาสนา และเป็น ที่ตั้งสำนักงานใหญ่องค์การพุทธศาสนิกสัมพันธ์ แห่งโลก (พสล.) อยู่เยื้องๆ กับอุทยานเบญจสิริ กรุงเทพมหานคร โดยมีคนไทย (ฯพณฯ สัตถยา ธรรมศักดิ์ องคมนตรี) ดำรงตำแหน่ง ประธาน พสล. ต่อจาก ม.จ.หญิงพูนพิศมัย ดิศกุล

๔. สร้างความสมดุลระหว่างคนในสังคม และธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน

ภูมิปัญญาไทยมีความเด่นชัดในเรื่องของการยอมรับนับถือและให้ความสำคัญแก่คน สังคม และธรรมชาติอย่างยิ่ง มีเครื่องชี้ที่แสดงให้เห็นได้อย่างชัดเจนมากมายเช่น ประเพณีไทย ๑๒ เดือน ตลอดทั้งปี ล้วนเคารพคุณค่าของธรรมชาติ ได้แก่ ประเพณีสงกรานต์ ประเพณีลอยกระทง เป็นต้น ประเพณีสงกรานต์เป็น ประเพณีที่ทำใน ฤดูร้อนซึ่งมีอากาศร้อน ทำให้ต้องการความเย็น จึงมีการรดน้ำดำหัว ทำความสะอาดบ้านเรือน และธรรมชาติสิ่งแวดล้อม มีการแห่ทางสงกรานต์ การทำนายฝนว่าจะตกมากหรือน้อยในแต่ละปี ส่วนประเพณี ลอยกระทง คุณค่าอยู่ที่การบูชาระลึกถึงบุญคุณของน้ำที่หล่อเลี้ยงชีวิตของ คน พืช และสัตว์ ให้ได้ใช้ทั้งบริโภคและอุปโภคในวันลอยกระทง คนจึงทำความสะอาดแม่น้ำลำธาร บูชาแม่น้ำจากตัวอย่างข้างต้น ล้วนเป็นความสัมพันธ์ ระหว่างคนกับสังคมและธรรมชาติ ทั้งสิ้น

"ประเพณีสงกรานต์" ภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาแต่โบราณเพื่อรักษาความสมดุลระหว่างคนกับธรรมชาติ ในฤดูร้อนได้อย่างเหมาะสมในการรักษาป่าไม้ต้นน้ำลำธาร ได้ประยุกต์ให้มีประเพณีการบวชป่า ให้คนเคารพสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ธรรมชาติ และสภาพแวดล้อม ยังความอุดมสมบูรณ์แก่ต้นน้ำ ลำธาร ให้พื้นสภาพกลับคืนมาได้มากอาชีพการเกษตรเป็นอาชีพหลักของคนไทย ที่คำนึงถึงความสมดุล ทำแต่น้อยพออยู่พอกิน แบบ "เอ็ด อยู่เอ็ดกิน" ของพ่อทองดี นันทะ เมื่อเหลือกิน ก็แจกญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน บ้านใกล้เคียง นอกจากนั้น ยังนำไปแลกเปลี่ยนกับสิ่งของอย่างอื่น ที่ตนไม่มี เมื่อเหลือใช้จริงๆ จึงจะนำไปขาย อาจกล่าวได้ว่า เป็นการเกษตรแบบ "กิน-แจก-แลก -

ขาย" ทำให้คนในสังคมได้ช่วยเหลือเกื้อกูล แบ่งปันกัน เคารพรัก นับถือ เป็นญาติกัน ทั้งหมดนี้ จึงอยู่ร่วมกันอย่างสงบสุข มีความสัมพันธ์กันอย่างแนบแน่น ธรรมชาติไม่ถูกทำลายไปมากนัก เนื่องจากทำพอยู่พอกิน ไม่โลภมากและไม่ทำลายทุกอย่างผิด กับในปัจจุบัน ถือเป็นภูมิปัญญาที่สร้างความ สมดุลระหว่างคน สังคม และธรรมชาติ การสร้างแนวปะการังเทียมเพื่อทดแทน ปะการังธรรมชาติที่ถูกทำลายไป เป็นการปรับปรุงยุคภูมิปัญญาให้เข้ากับยุคสมัย

๕. เปลี่ยนแปลงปรับปรุงได้ตามยุคสมัย

แม้ว่ากาลเวลาจะผ่านไป ความรู้สมัยใหม่ จะหลั่งไหลเข้ามา มาก แต่ภูมิปัญญาไทย ก็สามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับยุคสมัย เช่น การรู้จักนำเครื่องยนต์มาติดตั้งกับเรือ ใส่ใบพัด เป็นหางเสือ ทำให้เรือสามารถแล่นได้เร็วขึ้น เรียกว่า เรือหางยาว การรู้จักทำการเกษตรแบบผสมผสาน สามารถพลิกฟื้นคืนธรรมชาติให้อุดมสมบูรณ์แทนสภาพเดิมที่ถูกทำลายไป การรู้จักออมเงิน สะสมทุนให้สมาชิกกู้ยืม ปลดเปลื้องหนี้สิน และจัดสวัสดิการแก่สมาชิก จนชุมชนมีความมั่นคง เข้มแข็ง สามารถช่วยตนเองได้หลายร้อยหมู่บ้านทั่วประเทศ เช่น กลุ่มออมทรัพย์ศรีวัง จังหวัดนครศรีธรรมราช จัดในรูปกองทุนหมุนเวียนของชุมชน จนสามารถช่วยตนเองได้เมื่อป่าถูกทำลาย เพราะถูกตัดโค่น เพื่อปลูกพืชแบบเดี่ยว ตามภูมิปัญญาสมัยใหม่ ที่หวังร่ำรวย แต่ในที่สุด ก็ขาดทุนและมีหนี้สิน สภาพแวดล้อมสูญเสียเกิดความแห้งแล้ง คนไทยจึงคิดปลูกป่า ที่กินได้ มีพืชสวน พืชป่าไม้ผล พืชสมุนไพร ซึ่งสามารถมีกินตลอดชีวิตเรียกว่า "วนเกษตร" บางพื้นที่ เมื่อป่าชุมชนถูกทำลาย คนในชุมชนก็รวมตัวกันเป็นกลุ่มรักษาป่า ร่วมกันสร้างระเบียบ กฎเกณฑ์กันเอง ให้ทุกคนถือปฏิบัติได้ สามารถรักษาป่าได้อย่างสมบูรณ์ดังเดิม

เมื่อ ปะการังธรรมชาติถูกทำลาย ปลาไม่มีที่อยู่อาศัย ประชาชนสามารถสร้าง "อุหัยม" ขึ้น เป็นปะการังเทียม ให้ปลาอาศัยวางไข่ และแพร่พันธุ์ให้เจริญเติบโต มีจำนวนมากดังเดิมได้ ถือเป็นการใช้ภูมิปัญญาปรับปรุงประยุกต์ใช้ได้ตามยุคสมัย

ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึงรวมถึงทุก สิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดค้นขึ้น แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไขพัฒนา แก้ปัญหา เป็นทั้งสติปัญญาและองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้าน ดังนั้น จึงมีความครอบคลุมเนื้อหาสาระ และ แนวทางดำเนินชีวิตในวงกว้าง ภูมิปัญญาท้องถิ่นประกอบไปด้วยองค์ความรู้ในหลายวิชา ดังที่ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (๒๕๔๑) ได้จำแนกไว้รวม ๑๐ สาขา คือ

๑. สาขาเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ทักษะ และเทคนิค ด้าน การเกษตรกับเทคโนโลยี โดยการพัฒนามนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองในสภาวะการณ์ต่างๆ ได้ เช่น การทำการเกษตรแบบผสมผสาน การแก้ปัญหา การเกษตรเป็นต้น

๒. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม (ด้านการผลิตและการบริโภค) หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้ เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการแปรรูปผลผลิต เพื่อชะลอการนำเข้าตลาด เพื่อแก้ปัญหาด้านการบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัด และเป็นธรรมอันเป็นกระบวนการให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจได้ตลอดทั้งการผลิต และการจัดจำหน่ายผลผลิตทางหัตถกรรม เช่น การรวมกลุ่มของกลุ่มโรงงานยางพารา กลุ่มโรงสี กลุ่มหัตถกรรม เป็นต้น

๓. **สาขาการแพทย์ไทย** หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกันและรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองทางด้านสุขภาพและอนามัยได้

๔. **สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม** หมายถึง ความสามารถเกี่ยวกับการจัดการ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งอนุรักษ์ การพัฒนา และใช้ประโยชน์จากคุณค่าของ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน

๕. **สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน** หมายถึงความสามารถในด้านบริหารจัดการด้านการสะสมและ บริการ กองทุนและธุรกิจในชุมชน ทั้งที่เป็นเงินตราและโภคทรัพย์เพื่อเสริมชีวิตความเป็นอยู่ของสมาชิกในชุมชน

๖. **สาขาสวัสดิการ** หมายถึง ความสามารถในการจัดสวัสดิการในการประกันคุณภาพชีวิตของคนให้เกิด ความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคม และ วัฒนธรรม

๗. **สาขาศิลปกรรม** หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานทางด้านศิลปะสาขาต่างๆ เช่น จิตรกรรม ประติมากรรม วรรณกรรม ทัศนศิลป์ คีตศิลป์ เป็นต้น

๘. **สาขาจัดการ** หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการดำเนินงานด้านต่างๆทั้งของ องค์กรชุมชน องค์กรทางสังคมอื่นๆ ในสังคมไทย เช่น การจัดการองค์กรของกลุ่มแม่บ้านระบบผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชน เป็นต้น กรณี ของการจัดการศึกษาเรียนรู้ นับได้ว่าเป็นภูมิปัญญาสาขาการจัดการที่มีความสำคัญ เพราะการจัดการศึกษาเรียนรู้ ดี หมายถึงกระบวนการเรียนรู้ พัฒนาและถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาไทยที่มีประสิทธิภาพ

๙. **สาขาภาษาและวรรณกรรม** หมายถึง ความสามารถผลิตผลงานเกี่ยวกับด้านภาษา ทั้ง ภาษาถิ่น ภาษา โบราณ ภาษาไทย และการใช้ภาษา ตลอดทั้งด้านวรรณกรรมทุกประเภท

๑๐. **สาขาศาสนาและประเพณี** หมายถึง ความสามารถประยุกต์และปรับใช้หลักธรรมคำสอนทางศาสนา เชื่อและประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติให้บังเกิดผลดีต่อบุคคลและสิ่งแวดล้อม เช่น การถ่ายทอดหลักศาสนา การบวชป่า การประยุกต์ ประเพณี บุญประเพณีข้าว เป็นต้น



ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางดำ อินทจีน

ที่อยู่ บ้านหนองตาหุ่ง หมู่ที่ ๖ ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี ๒๒๑๖๐

เบอร์ ๐๘๕-๒๘๑๑๕๑๔

สาขาภูมิปัญญา แพทย์แผนไทย

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการแพทย์ไทย

จุดเด่นของภูมิปัญญา

เป็นภูมิปัญญาที่ช่วยฟื้นฟูร่างกายคุณแม่หลังคลอด ช่วยให้คุณแม่หลังคลอดเข้าอยู่เร็ว

ข้อมูลภูมิปัญญา

ทำให้หมดลูกหดตัวได้ดี นำคาบปลาเดินสะดวก การไหลเวียนโลหิตดีขึ้น เฝاملายูไขมันหน้าท้องให้หน้าท้องยุบเร็วขึ้น

ความเป็นมา

การทับหม้อเกลือเป็นวิธีการหนึ่งของการดูแลสุขภาพในมารดาหลังคลอดที่มีมาอย่างช้านาน ซึ่งจะช่วยขับน้ำคาวปลาให้ไหลสะดวก ช่วยให้หมดลูกเข้าอยู่ได้เร็วขึ้น โดยความร้อนจะช่วยเฝاملายูไขมันที่หน้าท้อง ช่วยให้น้ำท้องยุบ แก้อาการปวดเมื่อยตามร่างกาย ทั้งยังช่วยกระตุ้นระบบการไหลเวียนโลหิต มารดาที่มีการคลอดแบบปกติ สามารถทับหม้อเกลือได้ในวันที่ 7 หลังจากคลอด ส่วนมารดาที่คลอดด้วยวิธีการผ่าท้องคลอด สามารถทับหม้อเกลือได้เมื่อครบกำหนด 1 เดือน เนื่องจากต้องรอให้แผลผ่าตัดแห้งเสียก่อน โดยสามารถทับหม้อเกลือได้วันละ 1 ครั้ง เป็นเวลานาน 1 สัปดาห์ ถึง 2 เดือน อุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับการทับหม้อเกลือได้แก่ หม้อทะนนวนจำนวน 2 ใบ ผ้าดิบขนาด 50x50 ซม.2 จำนวน 1 ผืน เตาถ่านหรือเตาไฟฟ้าจำนวน 1 เตา เกลือเม็ดใสให้เต็มหม้อ ไพลและว่านนางคำ อย่างละ 50 กรัม ใบพลับพลึง 3-4 ใบ พิมเสนและการบูรอย่างละ 1.5 กรัม

การทับหม้อเกลือมีขั้นตอนดังต่อไปนี้ ขั้นตอนที่หนึ่งเตรียมหม้อเกลือจำนวน 2 หม้อ ให้ความร้อนจนกระทั่งได้ยินเสียงเกลือแตก จากนั้นนำมาห่อด้วยผ้าดิบโดยรองสมุนไพรไว้ด้านล่าง ขั้นตอนที่สองให้มารดาหลังคลอดอยู่ในท่านอนคว่ำ แล้วทับหม้อเกลือบริเวณสะดือ ก้น ขา บั้นเอว และหลังตามลำดับ ขั้นตอนที่สามให้

มารดาหลังคลอดเปลี่ยนเป็นท่านอนหงาย แล้วทับหม้อเกลือบริเวณต้นขาด้านหน้าและด้านข้างซึ่งเป็นแนวเดียวกับ ตะเข็บกางเกง ขั้นตอนที่สองเมื่อความร้อนจากหม้อเกลือคลายตัวลง จึงนำมานาบที่บริเวณท้อง (โดยต้องทำการนวด ท้องเพื่อเป็นการกระตุ้นอวัยวะในช่องท้องให้พร้อมสำหรับรับน้ำหนักและความร้อนจากหม้อเกลือเสียก่อน) หลังจากนั้นให้กดแช่ไว้หนึ่งๆ ที่ตำแหน่งของมดลูกนาน 30 วินาที แล้วคลายออกเป็นระยะๆ

บริเวณที่ผู้ทำการทับหม้อเกลือจะต้องระวัง ได้แก่ ปุ่มกระดูกต่างๆ เช่น ลิ้นปี่ ขาโยโครง กระดูกเชิงกราน กระดูกสะโพก หัวเข่า กระดูกสันหลัง เป็นต้น เพราะอาจเกิดการชำระบมได้ง่าย และห้ามทับหม้อเกลือในสตรีมีครรภ์ หรือในกรณีที่มีการปวดท้องรุนแรง มีไข้ กรณีที่สงสัยว่าอวัยวะภายในได้รับบาดเจ็บหรือมีการอักเสบ หลังจากทับหม้อเกลือเสร็จใหม่ๆ ไม่ควรลุกนั่งหรือยืนทันที เพราะอาจทำให้มีอาการหน้ามืดได้





ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางสาวสนอง จันทศร

ที่อยู่ บ้านหนองตาหงษ์ หมู่ที่ ๖ ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี ๒๒๑๖๐

เบอร์ ๐๘๙-๒๒๗๕๗๐๐

สาขาภูมิปัญญา อนุรักษ์ชุมชน

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอุตสาหกรรม

จุดเด่นของภูมิปัญญา

ใช้วัตถุดิบในพื้นที่ เช่น ทุเรียน ขนุน มังคุด กล้วย มาแปรรูป

ข้อมูลภูมิปัญญา

ใช้วัตถุดิบในพื้นที่ เพิ่มมูลค่าของผลผลิต สามารถเก็บไว้ได้นาน

ความเป็นมา

ทุเรียนทอด เป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านจังหวัดจันทบุรี ที่เกิดขึ้นช่วงปี 2534-2535 เพื่อแก้ไขปัญหาราคาทุเรียนตกต่ำ จากผลผลิตที่มากเกินไป โดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรได้ทดลองนำทุเรียนหมอนทองที่แก่จัดไปลองทอดดู ซึ่งในช่วงแรกก็ยังเป็นไปโดยการลองผิดลองถูก จนกระทั่งทำไป สังเกตไป และค่อย ๆ ปรับปรุงและพัฒนาวิธีการทอดไปเรื่อย ๆ ในที่สุด ก็ได้องค์ความรู้ในการทำที่เหมาะสมลงตัว จนได้ทุเรียนทอดกรอบ ที่มีลักษณะดีทั้งสีกลิ่น ความกรอบ รสชาติอร่อยหวานมัน เก็บรักษาได้นาน และสามารถเพิ่มมูลค่าจากทุเรียนสดได้มากถึง 100% จนกลายเป็นอุตสาหกรรมส่งออกที่สำคัญของชาวบ้านภาคตะวันออก รวมถึงผู้ค้าทุเรียนจนถึงปัจจุบัน

จะกินทุเรียน ยังต้องดูทุเรียนให้ดีก่อน ถึงจะเลือกซื้อมาทานได้ การนำมาทำทุเรียนทอดก็เช่นกัน ต้องพิถีพิถันในการเลือก โดยพันธุ์ที่เลือกใช้ในการนำมาทำ จะเลือกใช้ทุเรียนหมอนทองเท่านั้น และต้องดูว่า ทุเรียนสวยมี และควรเลือกทุเรียนแก่จัด ซึ่งมีความสุขและแก่ระหว่าง 70-80% มาทำ เพราะหากแก่ห่ามจนเกือบสุก เมื่อนำมาทอด เนื้อทุเรียนจะกลายเป็นสีน้ำตาล (brown) หรือสีน้ำตาลไหม้ เนื่องจากปริมาณน้ำตาลของเนื้อทุเรียนที่มีมากขึ้น (แบ่งเปลี่ยนเป็นน้ำตาล) ซึ่งเมื่อน้ำตาลเจอความร้อน ก็จะไหม้จนเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลนั่นเอง

ขนุนเป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัว ภายในผลของขนุนจะประกอบไปด้วย เนื้อขนุน เมล็ดขนุน และซังขนุน ซึ่งเนื้อขนุนและเมล็ดขนุนจะนิยมนำมาบริโภคและแปรรูป โดยเนื้อของขนุนสามารถนำมา บริโภคสดได้ และในส่วนของโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารจะนำเนื้อขนุนมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆเช่น ขนุนอบแห้ง ขนุนในน้ำเชื่อม ขนุนทอดกรอบ เป็นต้น ส่วนเมล็ดขนุนชาวบ้านในท้องถิ่นก็ยังนำมาต้มให้สุกแล้ว นำมาบริโภคหรือนำมาจำหน่ายเป็นรายได้เสริม





ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางจินดา รัตนัย

ที่อยู่ บ้านหนองตาหงุ่น หมู่ที่ ๖ ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี ๒๒๑๖๐

เบอร์ ๐๘๐-๘๓๒๒๘๕๐

สาขาภูมิปัญญา อุตสาหกรรมชุมชน

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอื่นๆ (อาหารพื้นบ้าน)

จุดเด่นของภูมิปัญญา

น้ำพริก มีรสชาติอร่อยสะอาด และมีเอกลักษณ์

ข้อมูลภูมิปัญญา

ใช้วัตถุดิบในหมู่บ้านพืชผักสวนครัวในหมู่บ้าน มาโขลกรวมกันให้ละเอียด จะได้ น้ำพริกแกงพร้อมประกอบอาหาร

ความเป็นมา

อาหารเป็นหนึ่งใน ๔ ปัจจัยที่สำคัญต่อการดำรงชีวิต อาหารไทยนับว่าเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักกันทั่วโลกและเป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรม ซึ่งอาหารประจำชาติไทย หรือ Original Thai Cuisine คืออาหารประเภทน้ำพริกและเครื่องจิ้มเนื่องจากเป็นอาหารที่คนไทยรับประทานกันมาแต่โบราณ มีความเรียบง่าย สอดคล้องกับวิถีชีวิต วัฒนธรรมทางด้านอาหารมีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ มีการแลกเปลี่ยนและรับจากวัฒนธรรมอื่น นำมาปรับเปลี่ยนกับกับวัฒนธรรมเดิมตลอดจนเกิดเป็นรสนิยมเฉพาะตัว(สำนักงานอุทยานการเรียนรู้, 2555)

“แกง” เป็นหนึ่งในอาหารซึ่งได้รับวัฒนธรรมมาจากการกินของชาวอินเดีย ที่อุดมด้วยเครื่องเทศ และได้ถูกดัดแปลงจนกลายเป็นอาหารที่แพร่หลายที่สุดในเมืองไทย และแตกแขนงไปเป็นแกงต่างๆ เมื่อกล่าวถึงแกงไทย หลายคนอาจนึกถึงแกงที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบมีรสชาติที่เผ็ดร้อนและมีเครื่องแกงเป็นส่วนประกอบ หากแต่ แกงไทย ยังรวมถึงกับข้าวที่เป็นน้ำ ซึ่งมีชื่อต่างๆ ตามวิธีการปรุงและเครื่องปรุง เช่น แกงจืด แกงเผ็ด

แกงส้ม เป็นต้น หากจะเรียงลำดับแกงตามรสชาติจากที่อ่อนเครื่องเทศที่สุด ไปจนถึงแกงเผ็ดที่ต้องใช้เครื่องเทศหลายชนิด แกงมีส่วนประกอบหลักสำคัญคือเครื่องแกง(เครื่องเทศ) หรือที่คนไทยเรียกติดปากกันว่า “พริกแกง”

พริกแกงตามความหมายของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเครื่องเทศและสมุนไพรต่างๆ เช่น พริกสด พริกแห้ง หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด บดผสมให้เข้ากัน อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น กะปิ น้ำตาล น้ำปลา เกลือ แล้วอาจผสมกับกะทิหรือน้ำมันบริโภคตามส่วนประกอบของน้ำพริกแกงแต่ละชนิด และอาจนำไปให้ความร้อนหรือไม่ก็ได้ นำไปประกอบอาหารได้ทันที

พริกแกงตามความหมายของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ได้ให้ความหมายของน้ำพริกแกง และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสไว้ว่า **น้ำพริกแกง** หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเครื่องแกงและเครื่องปรุงต่างๆ โดยมีพริก และพืชสมุนไพรเป็นส่วนประกอบสำคัญ นำมาบดผสมกัน มีลักษณะเปียกชื้น อาจผสมกะทิหรือน้ำมันบริโภค แล้วนำไปให้ความร้อนโดยรักษาคุณภาพและกลิ่นรสของน้ำพริกแกงนั้นๆ ไว้สามารถนำไปใช้ได้ทันที เพื่อทำเป็นแกงชนิดใดชนิดหนึ่งตามชนิดของน้ำพริกแกงนั้น เช่น แกงเขียวหวาน แกงพะแนง แกงมัสมั่น **เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส** หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากส่วนประกอบต่าง ๆ โดยมีเครื่องปรุงกลิ่นรสและเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบสำคัญ นำมาบดผสมกัน มีลักษณะเปียกชื้น อาจผสมน้ำมันบริโภค แล้วนำไปให้ความร้อนโดยรักษาคุณภาพและกลิ่นรสของเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสนั้น ๆ ไว้ สามารถนำไปใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสได้ทันที เพื่อทำเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งตามชนิดของเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสนั้น เช่น เครื่องปรุงอบหม้อดิน เครื่องปรุงผัดใบกะเพรา

ส่วนประกอบที่ใช้ทำน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส คือ ส่วนประกอบจากพืชสมุนไพร และเครื่องเทศต่างๆเช่นพริกสดพริกแห้งตะไคร้ผิวมะกรูดหัวหอมกระเทียม ขิงข่ารากผักชีลูกผักชียี่ห่วยพริกไทย ส่วนประกอบที่อาจมีได้เช่นกะปิกะทิน้ำมันบริโภคหรืออื่นๆ เครื่องปรุงกลิ่นรสเช่นเกลือบริโภคน้ำปลาน้ำซอส น้ำตาลมะขามเปียกหรืออื่นๆ





ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางจำรุง ศรีทองคำ
ที่อยู่ บ้านหนองน้ำขาว หมู่ที่ ๑๔ ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี ๒๒๑๖๐
เบอร์ ๐๘๑-๖๕๐๑๕๖๗

สาขาภูมิปัญญา ภูมิปัญญาชุมชน
ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอื่นๆ (อาหารพื้นบ้าน)
จุดเด่นของภูมิปัญญา น้ำพริก มีรสชาติอร่อยสะอาด และมีเอกลักษณ์

ข้อมูลภูมิปัญญา ใช้วัตถุดิบในหมู่บ้านพืชผักสวนครัวในหมู่บ้าน มาโขลกรวมกันให้ละเอียด จะได้ น้ำพริกแกงพร้อมประกอบอาหาร

ความเป็นมา

อาหารเป็นหนึ่งใน ๔ ปัจจัยที่สำคัญต่อการดำรงชีวิต อาหารไทยนับว่าเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักกันทั่วโลกและเป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรม ซึ่งอาหารประจำชาติไทย หรือ Original Thai Cuisine คืออาหารประเภทน้ำพริกและเครื่องจิ้มเนื่องจากเป็นอาหารที่คนไทยรับประทานกันมาแต่โบราณ มีความเรียบง่าย สอดคล้องกับวิถีชีวิต วัฒนธรรมทางด้านอาหารมีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ มีการแลกเปลี่ยนและรับจากวัฒนธรรมอื่น นำมาปรับเปลี่ยนกับกับวัฒนธรรมเดิมตลอดจนเกิดเป็นรสนิยมเฉพาะตัว(สำนักงานอุทยานการเรียนรู้, 2555)

“แกง” เป็นหนึ่งในอาหารซึ่งได้รับวัฒนธรรมมาจากการกินของชาวอินเดีย ที่อุดมด้วยเครื่องเทศ และได้ถูกดัดแปลงจนกลายเป็นอาหารที่แพร่หลายที่สุดในเมืองไทย และแตกแขนงไปเป็นแกงต่างๆ เมื่อกล่าวถึงแกงไทย หลายคนอาจนึกถึงแกงที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบมีรสชาติที่เผ็ดร้อนและมีเครื่องแกงเป็นส่วนประกอบ หากแต่ แกงไทย ยังรวมถึงกับข้าวที่เป็นน้ำ ซึ่งมีชื่อต่างๆ ตามวิธีการปรุงและเครื่องปรุง เช่น แกงจืด แกงเผ็ด

แกงส้ม เป็นต้น หากจะเรียงลำดับแกงตามรสชาติจากที่อ่อนเครื่องเทศที่สุด ไปจนถึงแกงเผ็ดที่ต้องใช้เครื่องเทศหลายชนิด แกงมีส่วนประกอบหลักสำคัญคือเครื่องแกง(เครื่องเทศ) หรือที่คนไทยเรียกติดปากกันว่า “พริกแกง”

พริกแกงตามความหมายของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเครื่องเทศและสมุนไพรต่างๆ เช่น พริกสด พริกแห้ง หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด บดผสมให้เข้ากัน อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น กะปิ น้ำตาล น้ำปลา เกลือ แล้วอาจผสมกับกะทิหรือน้ำมันบริโภคตามส่วนประกอบของน้ำพริกแกงแต่ละชนิด และอาจนำไปให้ความร้อนหรือไม่ก็ได้ นำไปประกอบอาหารได้ทันที

พริกแกงตามความหมายของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ได้ให้ความหมายของน้ำพริกแกง และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสไว้ว่า **น้ำพริกแกง** หมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเครื่องแกงและเครื่องปรุงต่างๆ โดยมีพริกและพืชสมุนไพรเป็นส่วนประกอบสำคัญ นำมาบดผสมกัน มีลักษณะเปียกชื้น อาจผสมกะทิหรือน้ำมันบริโภค แล้วนำไปให้ความร้อนโดยรักษาคุณภาพและกลิ่นรสของน้ำพริกแกงนั้นๆ ไว้สามารถนำไปใช้ได้ทันที เพื่อทำเป็นแกงชนิดใดชนิดหนึ่งตามชนิดของน้ำพริกแกงนั้น เช่น แกงเขียวหวาน แกงพะแนง แกงมัสมั่น **เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส** หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากส่วนประกอบต่าง ๆ โดยมีเครื่องปรุงกลิ่นรสและเครื่องเทศเป็นส่วนประกอบสำคัญ นำมาบดผสมกัน มีลักษณะเปียกชื้น อาจผสมน้ำมันบริโภค แล้วนำไปให้ความร้อนโดยรักษาคุณภาพและกลิ่นรสของเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสนั้น ๆ ไว้ สามารถนำไปใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสได้ทันที เพื่อทำเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งตามชนิดของเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสนั้น เช่น เครื่องปรุงอบหม้อดิน เครื่องปรุงผัดใบกะเพรา

ส่วนประกอบที่ใช้ทำน้ำพริกแกงหรือเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส คือ ส่วนประกอบจากพืชสมุนไพรและเครื่องเทศต่างๆเช่นพริกสดพริกแห้งตะไคร้ผิวมะกรูดหัวหอมกระเทียม ขิงข่ารากผักชีลูกผักชียี่ห่าพริกไทย ส่วนประกอบที่อาจมีได้เช่นกะปิกะทิน้ำมันบริโภคหรืออื่นๆ เครื่องปรุงกลิ่นรสเช่นเกลือบริโภคน้ำปลาน้ำซอส น้ำตาลมะขามเปียกหรืออื่นๆ

ปัจจุบันได้มีการจัดตั้งกลุ่มสตรีและทำโลโก้ “น้ำพริกอร่อยฮิ” เพื่อผลิตทำพริกแกงขาย เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์





ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นายทับทิม มงคลทิพย์

ที่อยู่ บ้านหนองตาหุ่ง หมู่ที่ ๖ ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี ๒๒๑๖๐

เบอร์ -

สาขาภูมิปัญญา เกษตรกรรม

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านเกษตรกรรม

จุดเด่นของภูมิปัญญา

ช่วยปรับโครงสร้างดินให้ร่วนซุย ช่วยเร่งการเจริญเติบโตของพืชให้สมบูรณ์เหมือนเดิม

ข้อมูลภูมิปัญญา

ลดต้นทุนและค่าใช้จ่ายในการใช้ปุ๋ย ปลอดภัยและมีผลพืช ชาวบ้านสามารถทำได้เอง

ความเป็นมา

มนุษย์รู้จักการทำปุ๋ยหมักตอนไหนอาจจะบอกให้ชัดเจนได้ยาก แต่จากบันทึกทางประวัติศาสตร์ในสมัยจักรวรรดิออคคาเดียน บริเวณที่ราบลุ่มเมโสโปเตเมียมีบันทึกเรื่องการใช้อินทรีย์ในการเพาะปลูกพืช จนมาถึงสมัยโรมัน และกรีกก็มีหลักฐานบันทึกไว้เช่นกัน โดยมีการใช้สารอินทรีย์ใส่ในแปลงปลูกพืช และมีการพัฒนาการนำอินทรีย์วัตถุมากองรวมกันก่อนที่จะนำไปใช้คล้ายกับวิธีการทำปุ๋ยหมักด้วยการกองในปัจจุบัน

Sir Albert Howard ถือว่าเป็นผู้ริเริ่ม และมีการศึกษาเกี่ยวกับปุ๋ยหมักไว้เป็นผู้แรกๆ โดยกำหนดแนวทางการทำปุ๋ยหมักไว้ว่า ปุ๋ยหมักที่ดีต้องใช้เศษพืชกับมูลสัตว์ในอัตราส่วน 3 : 1 และควรนำวัสดุมากองรวมกันเป็นชั้นๆ พร้อมให้คลุกกลับกองปุ๋ยหมักอย่างสม่ำเสมอ ต่อมาสถาบัน ICAR เมือง Bangalore ประเทศอินเดียได้พัฒนาวิธีการทำปุ๋ยหมักแบบใหม่ขึ้น ด้วยการนำดินมากลบกองปุ๋ยหมักเพื่อทำให้เกิดสภาพไร้อากาศ แต่วิธีนี้จะมีการย่อยสลายของจุลินทรีย์ช้ากว่าแบบมีอากาศ แต่จะมีข้อดีที่ไม่ต้องดูแลมาก เรียกวิธีนี้ว่า Bangalore Method

ระหว่างปี ค.ศ. 1920-1930 ประเทศในแถบทวีปยุโรปได้มีการพัฒนากระบวนการทำปุ๋ยหมัก และมีการนำเครื่องจักรเข้ามาช่วยในการจัดการ ทำให้สามารถทำปุ๋ยหมักได้ในปริมาณมาก และทำได้สะดวกขึ้น ซึ่งขณะนั้น Dr. Giovanni Beccari ประเทศอิตาลี ได้คิดค้นกระบวนการหมักแบบไม่ใช้อากาศในขั้นแรก และต่อมาจะใช้กระบวนการหมักแบบใช้อากาศ เรียกวิธีนี้ว่า Beccari Process และต่อมาประเทศฝรั่งเศสได้ปรับปรุง

กระบวนการหมักด้วยการพ่นอากาศเข้าในกองปุ๋ยหมักเพื่อให้มีการถ่ายเทอากาศ และระบายของเหลวออก เรียกวิธีนี้ว่า Verder Process

ปี ค.ศ. 1931 Jean Bordas ได้ดัดแปลงกรรมวิธีการหมักแบบ Indore Process โดยตัดขั้นตอนแรกที่ปล่อยให้ย่อยสลาย โดยกระบวนการที่ไม่ต้องการอากาศออก แต่มีการพ่นอากาศเข้าไปในถังที่ใช้สำหรับทำปุ๋ยหมัก ในประเทศเนเธอร์แลนด์เมื่อปี 1932 ได้มีการใช้วิธี V.I.M. Process โดยยึดวิธีการของ Indore Process เป็นหลักซึ่งใช้ขยะเทศบาลเป็นวัตถุดิบในการทำปุ๋ยหมักเป็นกองยาวและสูงมีการระบายน้ำส่วนเกินออกและนำกลับไปพ่นในกองใหม่อีกครั้งหนึ่ง และอาศัยเครื่องสำหรับบดขยะให้ละเอียด ต่อมาในประเทศสหรัฐอเมริกาในช่วงปี ค.ศ. 1942 J.I Rodale ได้ส่งเสริมให้ใช้ปุ๋ยหมักจากวิธี Indore Process สำหรับการเพาะปลูก ตั้งแต่นั้นมา ได้มีการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับหลักการการผลิตปุ๋ยหมักได้อย่างแพร่หลาย โดยได้มีการปรับปรุง และพัฒนากระบวนการผลิตปุ๋ยหมักมาตลอด





ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นายสำราญ มงคลทิพย์
ที่อยู่ บ้านหนองตาหงุ่น หมู่ที่ ๖ ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี ๒๒๑๖๐
เบอร์ ๐๙๘-๕๕๖๑๕๒๖

สาขาภูมิปัญญา การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
จุดเด่นของภูมิปัญญา

การปลูกต้นไม้ทำให้ชุมชนร่มรื่น หนาวอยู่และลดภาวะโลกร้อน

ข้อมูลภูมิปัญญา

เริ่มปลูกต้นไม้วันที่ ๕ ธันวาคม ๒๕๕๐ จำนวน ๕๗๐ ต้น ช่วยลดภาวะโลกร้อน

ความเป็นมา

ตามที่ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) ได้จัดทำโครงการธนาคารต้นไม้ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนปลูกต้นไม้ตามแนวทางพระราชดำริ "ปลูกป่า 3 อย่าง ประโยชน์ 4 อย่าง" ในที่ดินตนเองและชุมชน สร้างกระบวนการมีส่วนร่วมในการจัดการทรัพยากรชุมชนร่วมกัน สามารถพึ่งตนเองได้ในระดับครอบครัว ชุมชน และเชื่อมโยงเครือข่ายระดับชุมชนจนถึงระดับประเทศ ต่อมาคณะกรรมการโครงการปรับภาพลักษณ์ได้มีมติให้การส่งเสริมการปลูกต้นไม้ในโครงการธนาคารต้นไม้ เป็นโครงการปรับภาพลักษณ์ ธ.ก.ส. และคณะกรรมการดูแลความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม (CSR) ของ ธ.ก.ส. กำหนดให้โครงการธนาคารต้นไม้ เป็นโครงการความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม (CSR) ของ ธ.ก.ส. เพื่อสร้างความมั่นคงด้านที่อยู่อาศัย พลังงาน อาหาร ยารักษาโรค และระบบนิเวศเพื่อป้องกันและแก้ไขปัญหาวิกฤติของประเทศและของโลก ด้านประชากร ด้านอาหาร ด้านพลังงาน ด้านน้ำ ด้านการเปลี่ยนแปลงของภูมิอากาศ ด้านสิ่งแวดล้อม และด้านสังคม โดยเฉพาะปี 2554 ที่ผ่านมา ประเทศไทยประสบมหาอุทกภัยซึ่งธนาคารโลกเปิดเผยว่าสร้างความเสียหาย 1.4 ล้านล้านบาท ส่งผลกระทบต่อ GDP 3.7 % ต้องใช้งบประมาณฟื้นฟู 7.5 แสนล้านบาท

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. ส่งเสริมให้ประชาชนปลูกต้นไม้ ตามแนวพระราชดำริ ปลูกป่า 3 อย่าง ประโยชน์ 4 อย่าง ในที่ดินตนเอง ที่ดินสาธารณประโยชน์ เพื่อเฉลิมฉลองพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสพระชนมายุ 85 พรรษา ในวันที่ 5 ธันวาคม 2555 และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์พระบรมราชินีนาถ เนื่องในโอกาสพระชนมายุ 80 พรรษา ในวันที่ 12 สิงหาคม 2555
2. ส่งเสริมการอนุรักษ์และรักษาทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม เพื่อป้องกันและแก้ไขปัญหาจากภัยธรรมชาติ และส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน
3. สร้างมูลค่าเพิ่มของทรัพยากรสินบนดินจากมูลค่าของต้นไม้แล้วปรับโครงการสร้างการผลิตเกษตรกรลูกค้า และสมาชิกในชุมชนให้มีความมั่นคง พัฒนาประชาชนในชุมชนไปสู่ความพออยู่ พอกิน พอใช้ ตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
4. เพื่อเพิ่มศักยภาพในการประกอบอาชีพ สร้างห่วงโซ่มูลค่า (Value Chain) ของการผลิตทางการเกษตร และต้นไม้ และเพิ่มขีดความสามารถในการพัฒนาเศรษฐกิจระดับฐานราก





ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นายชรินทร์ ปลื้มผล

ที่อยู่ บ้านหนองตาหุ่่น หมู่ที่ ๖ ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี ๒๒๑๖๐

เบอร์ -

สาขาภูมิปัญญา ศาสนาและประเพณี

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านศิลปกรรม

จุดเด่นของภูมิปัญญา

เป็นการสืบทอดภูมิปัญญา และอนุรักษ์ไว้ เป็นการสร้างความครื้นเครงให้กับประเพณีต่างๆ

ข้อมูลภูมิปัญญา

มีการเล่นในงานต่างๆ เช่น งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานสงกรานต์ งานแต่งงาน งานบวช เป็นต้น

ความเป็นมา

กลองยาว เป็นเครื่องดนตรีประเภทเครื่องหนัง ซึ่งหนังหน้าเดียว ลำตัวกลองยาวด้านท้ายผายบานออกอย่างดอกลำโพง กลองยาวมีบทบาทในสังคมและวัฒนธรรมไทยทุกภูมิภาค ใช้ต้อนรับแขกบ้านแขกเมือง มีรูปแบบการตีเพลงกลองจังหวะและรูปแบบทำรำประกอบการแสดง

กลองยาว เป็นเครื่องดนตรีหนึ่งของไทยที่เคยได้รับความนิยมอย่างมาก โดยมักใช้วงกลองยาวในกระบวนแห่ตามงานรื่นเริงสนุกสนานของเทศกาลและงานมงคลต่างๆ ที่สร้างความบันเทิงความสนุกสนานได้เป็นอย่างดี สามารถพบการแสดงกลองยาวได้หลายภูมิภาคของประเทศไทย ทั้งในภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคอีสาน ภาคตะวันออกและภาคใต้ นอกจากนี้ กลองยาวยังเป็นเครื่องดนตรีสำคัญที่ใช้ในการแสดงรำกลองยาวที่บ้างก็เรียกว่า “เถิดเทิง” หรือ “เทิงกลองยาว” ปัญหาสำคัญในปัจจุบันที่พบคือ ขาดการถ่ายทอดองค์ความรู้อย่างเป็นระบบ ขาดการสืบทอดองค์ความรู้ ขาดผู้ที่สืบทอดความรู้จนไปถึงปัญหาในการผลิตกลองยาวที่มีคุณภาพ ฯลฯ ดังนั้นคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิกรมวัฒนธรรม สาขาศิลปะการแสดง กรมส่งเสริมวัฒนธรรม จึงพิจารณาเห็นสมควรประกาศขึ้นทะเบียนกลองยาวให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม สาขาศิลปะการแสดง ประจำปี พ.ศ. ๒๕๕๘

กลองยาว เป็นเครื่องดนตรีสำหรับตีด้วยมือที่ทำจากไม้ มีลักษณะกลมกลวงมีรูปร่างยาวเจาะทะลุเป็นโพรงตลอดทั้งลูกตอนบนตั้งแต่หน้ากลองลงมาคอดเป็นกระพุ้งอุ้มเสียงทรงกลมตกแต่งด้วยผ้าสีสวยสดใส สะท้อนแสงที่ใช้วิธีการเย็บเป็นกระโปรงหุ้มส่วนสายสะพายที่ใช้ซึ่งด้วยหนังหน้าเดียวมีสายสำหรับใช้สะพายในเวลาตี สามารถพบการเล่นกลองยาวได้ทั้งในภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคอีสาน ภาคตะวันออกและภาคใต้ บางแห่งเรียกว่ากลองหาง บางแห่งเรียกกลองแวง แต่มักเรียกว่ากลองยาวด้วยลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของกลองชนิดนี้ ที่มีช่วงกระพุ้งเสียงที่เป็นหางยาว อย่างไรก็ตามเมื่อพิจารณาถึงลักษณะรูปร่างทรวดทรงของกลองยาวของแต่ละภาค อย่างผิวเผินก็อาจดูเหมือนกัน แต่ในข้อเท็จจริงแล้วมีรายละเอียดที่แตกต่างกันออกไป เช่น กลองยาวภาคกลางและกลองแวงของอีสานนั้น ช่วงหน้ากลองที่ซึ่งหน้ากลองของกลองแวงจะยาวกว่ากลองยาวภาคกลาง แต่มีช่วงหางที่สั้นกว่าปลายหางกลองจะมีลักษณะบานออกมากกว่าทำให้สามารถตั้งได้อย่างมั่นคงและการขึ้นหนังนั้นจะเอาด้านที่มีขนไว้ด้านนอกเป็นต้น

วงกลองยาวนั้นนิยมใช้ในงานรื่นเริงสนุกสนานในเทศกาลต่างๆ และงานมงคลต่างๆ ที่มีกระบวนแห่เช่น งานบวชนาค งานทอดกฐินผ้าป่า งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานสงกรานต์ ฯลฯ พบได้ในภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคอีสาน ภาคตะวันออกและภาคใต้ จะประกอบด้วยผู้แสดงทั้งหญิงและชายที่แต่งกายแบบชาวบ้าน คือ ชายใส่กางเกงสวมเสื้อแขนสั้น คอสวมพวงมาลัยมีผ้าคาดเอวคาดศีรษะ ส่วนผู้หญิงนุ่งโจงกระเบนหรือผ้าถุงยาว สวม เสื้อแขนกระบอก ห่มสไบเฉียงไหล่ คาดเข็มขัด ใส่สร้อยคอตุ้มหูสร้อยตัวกำไลข้อมือ ปล้องผม ทัดดอกไม้ ด้านซ้าย สำหรับวงกลองยาวที่ใช้ประกอบในการแสดงรำกลองยาวจะประกอบไปด้วย กลองยาวหลายๆ ลูกที่สอดประสานร่วมกับเครื่องดนตรีประกอบจังหวะอื่นๆ เช่น ฉิ่ง ฉาบ กรับ โหม่งตีบรรเลงเป็นทำนองซ้ำๆ กันไปเรื่อย ๆ ผสมผสานกับเสียงโห่ร้องประกอบไปกับการร่ายรำให้เกิดความสนุกสนาน





ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นายเผชิญศักดิ์ เชื้อฟัก

ที่อยู่ ๖๙ หมู่ที่ ๑๒ ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี รหัสไปรษณีย์ ๒๒๑๖๐

เบอร์ ๐๘๕-๘๓๔๕๗๒๘

สาขาภูมิปัญญา อุตสาหกรรมและหัตถกรรม

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอุตสาหกรรม

จุดเด่นของภูมิปัญญา

นำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาปรับใช้

ข้อมูลภูมิปัญญา

ทำงานอัตโนมัติโดยใช้ไฟฟ้า มีมอเตอร์เป็นตัวขับเคลื่อน

ความเป็นมา

นายเผชิญศักดิ์ เชื้อฟัก มีแนวความคิดประดิษฐ์ สืบเนื่องจากการให้อาหารกุ้งที่ต้องทำทุกวัน วันละหลายครั้ง และบางบริเวณให้ไม่ทั่วถึง จึงคิดประดิษฐ์เครื่องจักรที่จะนำมาทำหน้าที่การให้อาหารกุ้งได้ในบริเวณกว้าง และในปริมาณที่จ่ายเหมาะสมตามต้องการ เพื่อลดปัญหาแรงงานคนได้ในการหว่านอาหารกุ้ง เจ้าของสิ่งประดิษฐ์เครื่องให้อาหารกุ้งอัตโนมัติ กล่าวว่า สิ่งประดิษฐ์นี้ช่วยให้เกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งประหยัดต้นทุนได้กว่า 1 แสนบาท ในการเลี้ยงกุ้ง 1 รอบ เนื่องจากสามารถลดการจ้างแรงงานในนาุ้ง ซึ่งค่าจ้างเฉลี่ยคนละ 3,000-6,000 บาทต่อเดือน และลดการสูญเสียอาหารที่เจือจางไปกับน้ำ ทำให้กุ้งได้รับสารอาหารเต็มที่ ขณะที่ปริมาณอาหารที่ใช้น้อยลง

จากการทดสอบประสิทธิภาพโดยติดตั้งใช้งานจริงในนาุ้ง 1 ปี พบสามารถใช้ในบ่อกุ้งขนาดตั้งแต่ 3 ไร่ขึ้นไป โดยรัศมีการเหวี่ยงอาหารอยู่ที่ 4-12 เมตร ขึ้นอยู่กับขนาดและน้ำหนักของอาหารที่ให้ อีกทั้งช่วยประหยัดค่าจ้างแรงงานให้อาหารกุ้ง รวมทั้งลดปริมาณการให้อาหารจากเดิม 1.5-1.7 กิโลกรัมต่อกุ้ง 1 กิโลกรัม เหลือเพียง 1.2 กิโลกรัม

ทั้งนี้วิธีให้อาหารกุ้งโดยทั่วไปจะต้องชั่งน้ำหนักอาหารให้ได้ตามกำหนด แล้วจึงเดินหว่านหรือพายเรือหว่าน วันละ 4 มื้อทุก 6 ชั่วโมง ผู้เลี้ยงจึงไม่มีเวลาสำหรับประกอบกิจกรรมอื่น ขณะที่เครื่องให้อาหารกุ้ง

อัตโนมัติ สามารถตั้งเวลาให้อาหารในแต่ละครั้ง รวมทั้งกำหนดปริมาณที่จะให้ในแต่ละครั้ง ทำให้ปัญหาสารอาหาร
ละลาย เนื่องจากแช่อยู่ในน้ำเป็นเวลานานหมดไป เพราะเครื่องจะทยอยปล่อยเม็ดอาหารให้กุ้งกินไปเรื่อยๆ กระทั่ง
หมดในที่สุด

สิ่งประดิษฐ์นี้ได้รับสิทธิบัตรเรียบร้อยแล้วในไทยญี่ปุ่น ไต้หวันและจีน ขณะนี้ได้ยื่นจดสิทธิบัตรที่
เวียดนาม ฟิลิปปินส์และอินโดนีเซีย พร้อมกันนี้ได้ผลิตและจำหน่ายให้นากุ้งในภาคกลางและภาคตะวันออกบ้าง
แล้ว เช่น ราชบุรี เพชรบุรี กาญจนบุรีและนครปฐม ในราคาประมาณ 1 หมื่นบาทต่อเครื่อง

"ที่ผ่านมาเคยมีประสบการณ์ทำนากุ้งจึงทราบถึงปัญหาที่ต้องใช้แรงงานขนย้ายอาหารเพื่อหว่าน
ให้กุ้งกินวันละ 4 มื้อ หรือทุก 6 ชั่วโมง ส่วนอาหารก็จะกระจุกตัวและค่อยๆ ละลายน้ำ ฉะนั้นกว่ากุ้งจะกินหมดแต่
ละครั้ง ต้องใช้เวลา 2-3 ชั่วโมง ทำให้คุณค่าทางอาหารสูญเสียไปกว่า 50% จึงเกิดแรงบันดาลใจที่จะพัฒนาเครื่อง
ให้อาหารกุ้ง เพื่อแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น"





ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางนงนุช วรรณศิริ

ที่อยู่ ๑๓๘ หมู่ที่ ๙ ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี รหัสไปรษณีย์ ๒๒๑๖๐

เบอร์ ๐๙๐-๔๒๗๖๕๕๓

สาขาภูมิปัญญา อุตสาหกรรมและหัตถกรรม

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านหัตถกรรม

จุดเด่นของภูมิปัญญา

สามารถใช้งานได้เป็นเวลานาน ทนทานกว่าที่ขายทั่วไป

ข้อมูลภูมิปัญญา

สืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น จนเกิดเป็นสัมมาชีพ

ความเป็นมา

“ดอกหญ้า” เป็นชื่อเรียกเป็นภาษาภาคกลางของผลผลิตจากพืชชนิดหนึ่งซึ่งในแต่ละภาคจะเรียกไม่เหมือนกัน เช่น ภาคใต้เรียกว่า “ดอกอ้อ”

ภาคเหนือ เรียกว่า “ดอกกก” ส่วนชาวบ้านโง้ง ตำบลโพธิ์งาม อำเภอประจันตคาม จังหวัดปราจีนบุรี รู้จักกันดีในชื่อของ “ดอกแหม” เพราะดอกของต้นแหมนี้ได้สร้างรายได้ให้กับชุมชนนี้มานับร้อยปีจากคำบอกเล่าของคนสูงอายุในหมู่บ้านทำให้ทราบว่า “ดอกแหม”

มีอยู่ 2 ประเภท คือ “แบบแข็ง” และ “แบบอ่อน” แต่ที่นำมาทำไม้กวาดคือ ดอกแหมแบบอ่อน ต้นแหมเป็นพืชล้มลุก ชอบอากาศเย็น ดินทรายปนกรวดบริเวณเชิงเขาผลิตภัณ์จากดอกหญ้าในปัจจุบันนี้ตามที่ชาวชุมชน บ้านป่าแดงได้คิดค้นมีอยู่ด้วยกัน 3 ประเภทคือไม้กวาด ซึ่งมีอยู่หลายขนาดขึ้นอยู่กับประโยชน์ใช้สอย อีกประเภทหนึ่งที่ทำขึ้นก็คือ ไม้กวาดดอกหญ้า และสุดท้ายคือ แปรงทาสีแต่ 2 ประเภทหลังนี้

ชาวบ้านบอกเป็นเสียงเดียวกันว่าไม่ค่อยนิยมมากนัก ปัจจุบันหมู่บ้านป่าแดงมีอาชีพหลักคือ ทำไร่นา รับจ้างทั่วไป และอาชีพเสริมคือ การทำไม้กวาดดอกหญ้า และไม้กวาดต่างๆ เป็นต้น ลักษณะที่โดดเด่น

ของไม้กวาดดอกหญ้า ของชุมชนบ้านป่าแดงจะนำดอกหญ้าเกรดเอ ดอกหญ้ามี่น้ำหนักเท่ากันใส่กาวเพื่อไม่ให้ ดอกหญ้าหลุดง่ายเวลากวาดบ้านนอก จากนั้นระยะเวลาการใช้งานของไม้กวาดใช้งานคงทน



ภูมิปัญญาท้องถิ่น

“ถักไหมเชือกกลม”

ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางประทุม วุฒิจักร

ที่อยู่ บ้านต้นกระบก หมู่ที่ ๗ ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี ๒๒๑๖๐

เบอร์ -

สาขาภูมิปัญญา อุตสาหกรรมและหัตถกรรม

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านหัตถกรรม

จุดเด่นของภูมิปัญญา

งานหัตถกรรม งานฝีมือ เป็นอาชีพเสริมได้

ข้อมูลภูมิปัญญา

สามารถนำไหมเชือกกลมมาถักเป็นกระเป๋า หมวกที่ใส่กระดาดชิซู ฯลฯ

ความเป็นมา

บ้านต้นกระบก เป็นหมู่บ้านเล็กๆ อยู่ในตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี ประชากรส่วนใหญ่ทำอาชีพเกษตรกรรม สวนทุเรียน สวนมังคุด สวนเงาะ และอาชีพกรีดยางพารา หลังฤดูเก็บผลผลิต ชาวบ้านจะมีเวลาว่างจากงานเกษตรกรรม ผู้หญิงส่วนใหญ่มีความสนใจในเรื่องของงานฝีมืออยู่แล้ว ประกอบกับเห็นว่าในยุคนี้ผู้หญิงเริ่มมีความสนใจในการใช้ผลิตภัณฑ์ hand made กระเป๋าถักเชือกกลมเป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์ที่มีความสวยและดูหรูหรา ซึ่งคนในชุมชนพอจะมีพื้นฐานในการถักโครเชอยู่แล้ว จึงสนใจ อยากหารายได้เสริม จึงเรียนการทำอาชีพจากโครงการพัฒนาอาชีพ และได้พัฒนารูปแบบและลวดลายตามที่ลูกค้าต้องการ ปัจจุบันมีรายได้เสริมจากการถักกระเป๋าขายเป็นงานอดิเรก





ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางสาวจริยา ขาวสวย

ที่อยู่ บ้านเขมะปริง หมู่ที่ ๕ ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี ๒๒๑๖๐

เบอร์ -

สาขาภูมิปัญญา อุตสาหกรรมและหัตถกรรม

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านหัตถกรรม

จุดเด่นของภูมิปัญญา

งานหัตถกรรม งานฝีมือ เป็นอาชีพเสริมได้

ข้อมูลภูมิปัญญา

สามารถนำหวายมาสานเป็นตะกร้า ฝาชี ฯลฯ

ความเป็นมา

บ้านเขมะปริง เป็นหมู่บ้านเล็กๆ อยู่ในตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี ประชากรส่วนใหญ่ทำอาชีพเกษตรกรรม สวนทุเรียน สวนมังคุด สวนเงาะ และอาชีพกรีดยางพารา หลังฤดูเก็บผลผลิต ชาวบ้านจะมีเวลาว่างจากงานเกษตรกรรม ผู้หญิงส่วนใหญ่มีความสนใจในเรื่องของงานฝีมืออยู่แล้ว ประกอบกับเห็นว่าในยุคสมัยนี้ผู้หญิงเริ่มมีความสนใจในการใช้ผลิตภัณฑ์ hand made กระเป๋าถักเชือกถักเป็นหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีความสวยและดูหรูหรา ซึ่งคนในชุมชนพอจะมีพื้นฐานในการถักโครเชียวอยู่แล้ว จึงสนใจ อยากรายได้เสริม จึงเรียนการทำอาชีพจากโครงการพัฒนาอาชีพ และได้พัฒนารูปแบบและลวดลายตามที่ถูกความต้องการ ปัจจุบันมีรายได้เสริมจากการถักกระเป๋าขายเป็นงานอดิเรก และต่อมาได้มีการทำจกรสานตะกร้าจากหวายเทียม เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ เพื่อความทันสมัยและคงทนต่อการใช้งาน





ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นายสนั่น ทรัพย์โกคา
ที่อยู่ บ้านหนองน้ำขาว หมู่ที่ ๑๔ ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี ๒๒๑๖๐
เบอร์ -

สาขาภูมิปัญญา การแพทย์แผนไทย
ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการแพทย์ไทย
จุดเด่นของภูมิปัญญา มีการรักษาที่แปลกใหม่

ข้อมูลภูมิปัญญา
ได้รู้ข้อมูลของการรักษาที่แปลกใหม่

ความเป็นมา

ภูมิปัญญาในการรักษากระดูกหักของหมอพื้นบ้าน เป็นองค์ความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอดจากครูหมอในท้องถิ่นประกอบด้วยองค์ความรู้ ๔ ด้าน ได้แก่ ๑.การตรวจวินิจฉัยอาการ ๒.การรักษา/บำบัด ๓.การดูแลและการฟื้นฟู ๔.ความเชื่อและข้อห้ามในระหว่างการรักษา ดังนี้

๑. การตรวจวินิจฉัยอาการ หมอพื้นบ้านจะซักถามผู้ป่วยถึงสาเหตุและสภาพการเกิดอุบัติเหตุ การสังเกตจากสภาพร่างกายที่ผิดปกติและความเจ็บปวด การจับต้องอวัยวะส่วนที่หัก เป็นต้น

๒. การรักษา/บำบัด มี ๔ วิธี คือ การจัดกระดูกเข้า ที่ การทาน้ำมัน การใช้ค้ำ ถา และการเข้าเฝือกตามสภาพ

การจัดกระดูกเข้าที่ โดยหมอพื้นบ้านจะใช้วิธีการเบี่ยงเบนความสนใจของคนไข้โดยการชวนพูดคุยเพื่อให้ผู้ป่วยลืมอาการเจ็บปวดชั่วคราว

การทาน้ำมัน น้ำมันที่หมอพื้นบ้านใช้มีหลายชนิด ได้แก่ น้ำมันมะพร้าว น้ำมันงา น้ำมันละหุ่ง น้ำมันเลียงผา (ในกรณีที่มีบาดแผล) น้ำมันที่ใช้จะมีสรรพคุณบรรเทาอาการอักเสบ ประสานกระดูกให้ติดเร็วขึ้น

ช่วยคลายเส้นและลดอาการบวม สมุนไพรที่นำมาใช้เป็นส่วนผสมในการทำน้ำมันทาหรือนวด อาทิ หัวไพร หญ้าแพรก ว่านนางคำ เถาเอ็นอ่อน พญาไร้ใบ ขมิ้น ใบพลับพลึง

การใช้คาถาอาคม หมอพื้นบ้านส่วนใหญ่เชื่อว่าคาถาอาคมช่วยในการรักษากระดูกหัก รวมทั้งมีผลเชิงจิตวิทยาที่สร้างความมั่นใจหรืออบอุ่นใจให้กับผู้ป่วยและญาติพี่น้องที่มาให้กำลังใจ อาทิ การร่ายคาถาเสกทำน้ำมันคาถาประสานกระดูก คาถาช่วยลดอาการปวด คาถาห้ามเลือด

การเข้าเฝือก อุปกรณ์การรักษากระดูกหักของหมอพื้นบ้าน ได้แก่ เฝือกไม้ไผ่หรือท่อพีวีซี โดยนำไม้ไผ่ หรือท่อพีวีซีวัดขนาดให้พอดีกับอวัยวะส่วนที่หัก โดยให้บริเวณที่หักอยู่กึ่งกลางความยาวของไม้ และสามารถขยับได้ตามสภาพของการบาดเจ็บ นอกจากนี้ยังใช้ฟองน้ำ สำลี ผ้าก๊อซ สำหรับพันรอบเฝือกด้านในเพื่อป้องกันเฝือกไม้เสียดสีกับผิวของผู้ป่วย และเป็นส่วนรองรับน้ำมันที่ใช้ในการรักษาก่อนตามเฝือก โดยมีการมัดหัวและท้ายของเฝือกด้วยเชือกหรือด้ายให้แน่นเพื่อป้องกันส่วนที่บาดเจ็บเคลื่อนไหว

๓. การดูแลและการฟื้นฟู โดยหมอพื้นบ้านจะนัดผู้ป่วยมาดูอาการเป็นระยะๆ โดยเฉพาะในช่วงแรกของการใส่เฝือก เพื่อมาดูแลและทาน้ำมันให้ใหม่

๔. ความเชื่อและข้อห้ามในระหว่างการรักษา อาทิ การห้ามไม่ให้ผู้ป่วยรับประทานของแสลง เช่น ข้าวเหนียว ของหมักดอง อาหารทะเล ปลาไม่มีเกล็ด ผักต่างๆ ที่เลื้อยเนื่องจากเชื่อว่าจะทำให้ปวดข้อและกระดูก และแผลหายช้า





ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางสาวน บรดาศักดิ์
ที่อยู่ บ้านคลองซาก หมู่ที่ ๔ ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี ๒๒๑๖๐
เบอร์ -

สาขาภูมิปัญญา การแพทย์แผนไทย

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการแพทย์ไทย

จุดเด่นของภูมิปัญญา

ทำให้เลือดลมไหลเวียนสะดวก

ข้อมูลภูมิปัญญา

ช่วยกระตุ้นการไหลเวียนของโลหิตดีขึ้นและยังมีสาระสำคัญ จากสมุนไพรบางชนิดซึมเข้าทางผิว

ความเป็นมา

ลูกประคบสมุนไพร คือ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำสมุนไพรหลายชนิดมาผ่านกระบวนการทำความสะอาดแล้วนำมาหั่นหรือสับให้เป็นชิ้นตามขนาดที่ต้องการตำพอแตก ใช้สดหรือทำให้แห้ง นำมาห่อหรือบรรจุรวมกันในผ้าให้ได้รูปทรงต่าง ๆ เช่น ทรงกลม หมอนสำหรับใช้นาบหรือกดประคบส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย เพื่อทำให้กล้ามเนื้อผ่อนคลาย ถ้าเป็นลูกประคบสมุนไพรแห้งแห้ง ก่อนใช้ต้องนำมาพรมน้ำแล้วทำให้ร้อนโดยนึ่ง

ลักษณะทั่วไปของลูกประคบสมุนไพร

ลูกประคบสมุนไพรต้องห่อผ้าปิดสนิทรูปทรงต่าง ๆ ภายในบรรจุสมุนไพรสดหรือแห้งหลายชนิดรวมกัน กรณีทำเป็นรูปทรงกลมปลายผ้าต้องรวมแล้วมัดให้แน่น ทำเป็นด้ามจับ ต้องมีกลิ่นหอมของน้ำมันหอมระเหยของสมุนไพรที่ใช้

ข้อควรระวังในการประคบสมุนไพร

- ไม่ควรใช้ลูกประคบที่ร้อนเกินไป โดยเฉพาะบริเวณผิวหนังที่เคยเป็นแผลมาก่อนหรือบริเวณที่มีกระดูกยื่น และต้องระมัดระวังเป็นพิเศษในผู้ป่วยโรคเบาหวาน อัมพาต ในเด็กและผู้สูงอายุ เพราะมักมีความรู้สึกลดในการรับรู้ และตอบสนองช้า อาจทำให้ผิวหนังไหม้พองได้ง่าย

- ไม่ควรใช้การประคบสมุนไพรในกรณีที่มีอาการอักเสบ บวม แดง ร้อน ในช่วง 24 ชั่วโมงแรก เพราะจะทำให้

อักเสบวมมากขึ้นและอาจมีเลือดออกมากตามมาได้

- หลังจากประคบสมุนไพรเสร็จใหม่ ๆ ไม่ควรอาบน้ำทันที เพราะจะไปล้างตัวยาจากผิวหนัง และร่างกายยังไม่สามารถปรับตัวได้ทัน (ร้อนเป็นเย็นทันทีทันใด) อาจทำให้เกิดเป็นไข้ได้

ประโยชน์ของการประคบสมุนไพร (จากตัวยาสมุนไพรและความร้อน)

1. กระตุ้นหรือเพิ่มการไหลเวียนของโลหิต
2. ลดอาการเกร็งของกล้ามเนื้อและบรรเทาอาการปวดเมื่อย
3. ลดการติดขัดของข้อต่อบริเวณที่ประคบและทำให้เนื้อเยื่อ พังผืดยืดตัวออก
4. ลดอาการบวมที่เกิดจากการอักเสบของกล้ามเนื้อหรือบริเวณข้อต่อต่าง ๆ หลังจาก 24-48 ชั่วโมงไปแล้ว





ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางวรรณิ สาลี

ที่อยู่ บ้านคลองซาก หมู่ที่ ๔ ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี ๒๒๑๖๐

เบอร์ -

สาขาภูมิปัญญา การแพทย์แผนไทย

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการแพทย์ไทย

จุดเด่นของภูมิปัญญา

สามารถนำพืชท้องถิ่นมาเป็นสินค้า OTOP เพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชนได้ แต่ส่วนนี้ยังไม่ได้

จำหน่าย

ข้อมูลภูมิปัญญา

1. ช่วยลดความดันโลหิต 2. เป็นยาขับปัสสาวะ 3. แก้เบาหวาน 4. ขับนิ่ว 5. ทาตรงหัวริดสีดวงทวาร ทำให้หัวริดสีดวงหดหายไป 6. แก้กระษัย 7. ยาอายุวัฒนะ 8. สมานแผลภายนอกและภายใน 9. แก้ไข้ ขับเหงื่อ 10. บรรเทาอาการปวดเมื่อย

ความเป็นมา

ต้นขลู่ (Khlu; *Pluchea indica* (Linn) Less) เป็นไม้พุ่มขนาดต้นสูง 0.5-2 เมตร มีใบเขียวตลอดปี ต้นขลู่ขึ้นตามธรรมชาติในป่าชายเลนของประเทศเขตร้อน เช่น ไทย อินโดนีเซีย มาเลเซีย ออสเตรเลีย และอินเดีย เป็นต้น ปัจจุบันมีการปลูกต้นขลู่เชิงเศรษฐกิจเพื่อจำหน่ายใบขลู่เป็นผักสมุนไพรเพื่อการบริโภคและใช้ผลิตชาขลู่ ซึ่งตั้งแต่ปี พ.ศ. 2551 เป็นต้นมา สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน) ได้ริเริ่มโครงการสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนในหลายจังหวัดเช่น สมุทรสงคราม เพชรบุรี นครราชสีมา อุดรธานี จันทบุรี และระยอง ให้มีการผลิตชาขลู่ที่มีคุณภาพสูงและถูกสุขลักษณะ

ใบของต้นขลู่มีลักษณะเป็นใบเดี่ยว ก้านใบสั้น ใบติดตามข้อสลับกัน ลักษณะใบเป็นรูปไข่หัวกลับ มีขอบใบหยัก และมีขนาดกว้าง 1-5 เซนติเมตร ยาว 2-9 เซนติเมตร ใบขลู่สดมีรสหวานและมีความฝาด (astringent) เล็กน้อย คนท้องถิ่นนิยมลวกใบขลู่กินกับน้ำพริกและใช้ปรุงอาหารพื้นบ้านเช่นยำและแกงคั่ว ใบขลู่สด 100 กรัม มีคุณค่าทางโภชนาการดังนี้ โปรตีน 1.8 กรัม ไขมัน 0.5 กรัม โยอาหารแบบละลายน้ำ 0.5 กรัม โยอาหารแบบไม่ละลายน้ำ 0.9 กรัม คาร์โบไฮเดรต 8.7 กรัม แคลเซียม 250 มิลลิกรัม เบต้า-แคโรทีน 1.2 มิลลิกรัม และ น้ำ 87.5 กรัม ทั้งนี้ปริมาณแคลเซียมและปริมาณเบต้า-แคโรทีนที่พบในใบขลู่สด 100 กรัมเป็นปริมาณที่

ใกล้เคียงเคียงเทียบเท่ากับปริมาณแคลเซียมที่ได้จากการดื่มน้ำนม 1 แก้ว (8 ออนซ์) และปริมาณเบต้า-แคโรทีนที่ได้จากการกินเนื้อฟักทองสุก 100 กรัม ตามลำดับ เบต้า-แคโรทีนเป็นรงควัตถุสีเหลืองที่พบในพืชและมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระที่ดี อย่างไรก็ตามใบของต้นขลุ่ยที่ขึ้นตามธรรมชาติในป่าชายเลนอาจมีปริมาณโซเดียมสูงมาก เนื่องจากต้นขลุ่ยได้รับเกลือโซเดียมคลอไรด์ (NaCl) ที่มาจากความเค็มของดิน ดังนั้นผู้ที่ป่วยโรคความดันโลหิตสูงและโรคเกี่ยวกับหลอดเลือดหัวใจไม่ควรรับประทานใบขลุ่ยในปริมาณมาก

แพทย์แผนโบราณใช้ใบขลุ่ยสดพกรักษาแผลที่เกิดจากอาการเนื้อตาย (gangrenous ulcer) หรือนำใบขลุ่ยมาชงชาหรือต้มเพื่อใช้รักษาอาการนิวโมเนีย (ยาขับปัสสาวะ) อาการอักเสบ อาการปวดหลัง และ อาการตกขาว ในประเทศอินโดนีเซียมีรายงานถึงการดื่มน้ำต้มใบขลุ่ยเพื่อช่วยทำให้เจริญอาหารและช่วยการย่อยอาหารนอกจากนี้ยังมีรายงานการใช้ต้มใบขลุ่ยเป็นยาต้านจุลชีพ ยาแก้ท้องเสีย และยาบรรเทาอาการไอ รวมทั้งมีการใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์บำรุงผิวพรรณช่วยทำให้ผิวนุ่ม

ใบขลุ่ยมีสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพกลุ่มที่สำคัญคือกลุ่มฟีนอลิกและฟลาโวนอยด์ ใบขลุ่ย 100 กรัมมีกรดคลอโรจีนิค 20 มิลลิกรัม กรดคาเฟอิก 8.65 มิลลิกรัม และเคอร์ซิติน 5.21 มิลลิกรัม ผลการวิจัยของ Andarwulan และคณะในปีพ.ศ. 2553 ได้แสดงให้เห็นว่าสารสกัดจากใบขลุ่ยมีฤทธิ์ที่ดีในการต้านอนุมูลอิสระและสามารถยับยั้งการเกิดออกซิเดชันของลิปิดได้ดีมาก ซึ่งนอกจากนี้แล้วได้มีรายงานทางเภสัชวิทยาหลายฉบับยืนยันฤทธิ์ทางชีวภาพของใบขลุ่ย สรุปสาระสำคัญโดยย่อได้ดังนี้ สารสกัดจากใบขลุ่ยด้วยการแช่ในเอทานอลเข้มข้น 70% เป็นเวลา 2 วัน พบว่ามีฤทธิ์ต้านการอักเสบ และลดการปวดในสัตว์ทดลอง ซึ่งฤทธิ์ต้านการอักเสบได้รับการยืนยันซ้ำจากผลการศึกษาการใช้สารสกัดใบขลุ่ยเฉพาะส่วนที่สามารถละลายได้ทั้งในเอทานอลและเอทิลอะซิเตต สำหรับสารสกัดจากใบขลุ่ยด้วยการแช่ในเมทานอลเข้มข้น 80% เป็นเวลา 7-14 วัน พบว่ามีฤทธิ์ต้านโรควัณโรค



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปี พ.ศ. ๒๕๖๖

องค์การบริหารส่วนตำบลนายายอาม ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี

ชื่อภูมิปัญญา	สาขา	เจ้าของภูมิปัญญา	จุดเด่นของภูมิปัญญา	ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น	บริเวณที่พบ (ระบุ ชื่อหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ จังหวัด)	หมายเหตุ
ทำน้ำพริก	อุตสาหกรรมและ หัตถกรรม	นางประเสริฐ เนินศรี	พืชสมุนไพรหาง่ายตาม พื้นที่ครัวเรือน	สมุนไพรมีสรรพคุณ ทางยา สามารถ นำมาใช้ประกอบ อาหารได้	บ้านคลองซาก ม.๔ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-
หมอนวดประคบ อบสมุนไพร	อุตสาหกรรมและ หัตถกรรม	นายจรรยา บรรดาศักดิ์	ทำให้เลือดลมไหลเวียน สะดวก	ช่วยกระตุ้นการ ไหลเวียนของโลหิตดี ขึ้น และยังมีสารสำคัญ จากสมุนไพรบางชนิด ซึมเข้าทางผิว	บ้านคลองซาก ม.๔ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-
หมอฟันรักษางูสวัด เริ่ม	การแพทย์แผนไทย	นายสาคร เอ้าหลี	เป็นกุศโลบายและที่พึ่ง ของชาวบ้านในการรักษา โรค	เป็นความเชื่อของคน โบราณที่สืบทอดกันมา จากรุ่นสู่รุ่น	บ้านคลองซาก ม.๔ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-
ชาใบขลู่	อุตสาหกรรมและ หัตถกรรม	นางวรรณิ์ สาลี	สามารถนำพืชท้องถิ่นมา เป็นสินค้า OTOP เพื่อ สร้างรายได้ให้กับชุมชนได้ แต่ส่วนนี้ยังไม่ได้จำหน่าย	ช่วยลดความดันโลหิต	บ้านคลองซาก ม.๔ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปี พ.ศ. ๒๕๖๖

องค์การบริหารส่วนตำบลนายายอาม ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี

ชื่อภูมิปัญญา	สาขา	เจ้าของภูมิปัญญา	จุดเด่นของภูมิปัญญา	ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น	บริเวณที่พบ (ระบุ ชื่อหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ จังหวัด)	หมายเหตุ
การถักไหมเชือกกรม	อุตสาหกรรมและ หัตถกรรม	นางจันทิมา เทพพิทักษ์	งานหัตถกรรม งานฝีมือ เป็นอาชีพเสริมได้	สามารถนำไหมเชือกกรม มาถักเป็นกระเป๋า หมวก ที่ใส่กระดาดขี้ขี้ ฯลฯ	บ้านเขามะปริง ม.๕ ต. นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-
ทับหม้อเกลือ	แพทย์แผนไทย	นางคำ อินทจีน	เป็นภูมิปัญญาที่ช่วย ฟื้นฟูร่างกายคุณแม่หลัง คลอด ช่วยให้คุณแม่หลัง คลอดเข้าอยู่เร็ว	ทำให้มดลูกหดตัวได้ดี น้ำคาวปลาเดินสะดวก การไหลเวียนโลหิตดีขึ้น เผาผลาญไขมันหน้าท้อง ให้หน้าท้องยุบ	บ้านหนองตาหงุ่น ม.๖ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-
ผลไม้แปรรูป	ธุรกิจชุมชน	นายจินดา รัตนัย	ใช้วัตถุดิบในพื้นที่ เช่น ทุเรียน ขนุน มังคุด กล้วย มาแปรรูป	ใช้วัตถุดิบในพื้นที่ เพิ่มมูลค่าของผลผลิต สามารถเก็บไว้ได้นาน	บ้านหนองตาหงุ่น ม.๖ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-
ทำน้ำพริก	ธุรกิจชุมชน	นางจินดา รัตนัย	น้ำพริกมีรสชาติอร่อย สะอาด และมีเอกลักษณ์	ใช้วัตถุดิบในหมู่บ้าน พืชผักสวนครัวใน หมู่บ้านมาโขลกรวมกัน ให้ละเอียด จะได้น้ำพริก แกงพร้อมประกอบ อาหาร	บ้านหนองตาหงุ่น ม.๖ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปี พ.ศ. ๒๕๖๖

องค์การบริหารส่วนตำบลนายายอาม ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี

ชื่อภูมิปัญญา	สาขา	เจ้าของภูมิปัญญา	จุดเด่นของภูมิปัญญา	ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น	บริเวณที่พบ (ระบุ ชื่อหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ จังหวัด)	หมายเหตุ
ปุ๋ยหมักชีวภาพ	เกษตรกรรม	นายทับทิม มงคลทิพย์	ช่วยปรับโครงสร้างดินให้ ร่วนซุย ช่วยเร่งการ เจริญเติบโตของพืชให้ สมบูรณ์เหมือนเดิม	ลดต้นทุนและค่าใช้จ่าย ในการใช้ปุ๋ย ปลอดภัย สารเคมีและมลพิษ ชาวบ้านสามารถทำได้ เอง	บ้านหนองตาหงุ่น ม.๖ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-
สถาบันการเงินชุมชนบ้าน หนองตาหงุ่น	สวัสดิการ	นายสำราญ มงคลทิพย์	ช่วยชาวบ้านรู้จักการ ออม มีความสามัคคีใน กลุ่มชุมชน	ให้ชาวบ้านรู้จักการออม ทำให้มีเงินเก็บ	บ้านหนองตาหงุ่น ม.๖ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-
ธนาคารต้นไม้แห่งชุมชน	การจัดการ ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม	นายสำราญ มงคลทิพย์	การปลูกต้นไม้ทำให้ ชุมชนร่มรื่นหน้าอยู่และ ลดภาวะโลกร้อน	เริ่มปลูกต้นไม้วันที่ ๕ ธันวาคม ๒๕๕๐ จำนวน ๕๗๐ ต้น ช่วยลดภาวะ โลกร้อน	บ้านหนองตาหงุ่น ม.๖ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-
คณะกองยาว “สำเภาทอง กลองยาว”	ศาสนาและประเพณี	นายชินทร์ ปลื้มผล	เป็นการสืบทอดภูมิ ปัญญา แล้วอนุรักษ์ไว้ เป็นการสร้างความ ครื้นเครงให้กับประเพณี ต่างๆ	มีการเล่นในงานต่างๆ เช่น งานทำบุญขึ้นบ้าน ใหม่ งานสงกรานต์ งาน แต่งงาน งานบวช เป็น ต้น	บ้านหนองตาหงุ่น ม.๖ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปี พ.ศ. ๒๕๖๖

องค์การบริหารส่วนตำบลนายายอาม ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี

ชื่อภูมิปัญญา	สาขา	เจ้าของภูมิปัญญา	จุดเด่นของภูมิปัญญา	ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น	บริเวณที่พบ (ระบุ ชื่อหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ จังหวัด)	หมายเหตุ
การถักไหมเชือกกร่ม	อุตสาหกรรมและ หัตถกรรม	นางประทุม วุฒิจักร	งานหัตถกรรม งานฝีมือ เป็นอาชีพเสริมได้	สามารถนำไหมเชือกกร่ม มาถักเป็นกระเป๋า หมวก ที่ใส่กระดาดขี้ขี้ ฯลฯ	บ้านต้นกระบก ม.๗ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-
การทำขนมจาก	กองทุนและธุรกิจ ชุมชน	นายไพเราะ กะชะบดี	ใช้วัตถุดิบในพื้นที่ ใช้ เวลาว่างเพื่อหารายได้ เสริม	ใช้วัตถุดิบในพื้นที่ และเป็นการหารายได้ เสริม	บ้านต้นกระบก ม.๗ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-
นวดแผนไทยเพื่อสุขภาพ	การแพทย์แผนไทย	น.ส.ศรีเสาวลักษณ์ กระจำศรี	นวดเพื่อการบำบัดรักษา บรรเทาอาการปวดเมื่อย ตามร่างกายและนวด เพื่อการฟื้นฟูสมรรถภาพ ร่างกาย	นวดเพื่อการบำบัดรักษา บรรเทาอาการปวดเมื่อย ตามร่างกายและนวด เพื่อการฟื้นฟู สมรรถภาพร่างกาย	บ้านต้นกระบก ม.๗ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปี พ.ศ. ๒๕๖๖

องค์การบริหารส่วนตำบลนายายอาม ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี

ชื่อภูมิปัญญา	สาขา	เจ้าของภูมิปัญญา	จุดเด่นของภูมิปัญญา	ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น	บริเวณที่พบ (ระบุ ชื่อหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ จังหวัด)	หมายเหตุ
ทำผาตดองกระพุน	ด้านอื่นๆ (อาหารพื้นบ้าน)	นายประสิทธิ์ หล้าสิริ	เพื่อเป็นการล้างสารพิษ และทำให้กระพุน สามารถคงสภาพได้นาน มีความกรอบ รสชาติดี	ใช้วัตถุดิบในหมู่บ้าน จากต้นนนทรี เพื่อทำ ให้กระพุนมีรสชาติ ผาต มีความกรอบ	บ้านทรัพย์เจริญ ม.๙ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-
ทำกะปิ	ด้านอื่นๆ (อาหารพื้นบ้าน)	นายนพรัตน์ อยู่สมศรี	เป็นการถนอมอาหาร โดย การหมัก มีรสชาติเค็ม มี กลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ มีการใช้น้ำมันโอเมก้า ๓ ซึ่ง ช่วยลดคอเลสเตอรอลและ ไตรกลีเซอไรด์	ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ใน ท้องถิ่น ก็คือ เเคย หรือ บางคนเรียกว่า กุ้งเคย มีรูปร่างคล้ายกุ้ง นำมา หมัก	บ้านทรัพย์เจริญ ม.๙ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-
ทำน้ำมันไพล	การแพทย์แผนไทย	นางมาลัย อุ่นศรีอุไร	เป็นภูมิปัญญาที่นำเอาพืช ที่มีในท้องถิ่นมาแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์สรรพคุณ ช่วยแก้อาการปวดเมื่อย แก้อาการปวดบวม แผลง กัดต่อย แก้วิงเวียนศีรษะ	ใช้วัตถุดิบที่มีใน ท้องถิ่น เช่น หัวไพล นำมาทอดกับน้ำมัน และเอาน้ำมันมาผสม กับส่วนผสม	บ้านทรัพย์เจริญ ม.๙ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	-

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปี พ.ศ. ๒๕๖๖

องค์การบริหารส่วนตำบลนายายอาม ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี

ชื่อภูมิปัญญา	สาขา	เจ้าของภูมิปัญญา	จุดเด่นของภูมิปัญญา	ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น	บริเวณที่พบ (ระบุ ชื่อหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ จังหวัด)	หมายเหตุ
ทำขนมกวน ขนมหวาน	ด้านอื่นๆ (อาหารพื้นบ้าน)	นางยุพิน อรรถจินต์	ขนมกวน (กอละแม-ข้าวเหนียวแดง) ได้สืบสานต่อกันมา บ้านไหนมีงานบวช งานแต่งหรืองานขึ้นบ้านใหม่ ชาวบ้านก็จะไปร่วมกันทำขนมกวนกัน นอกจากจะเป็นการสร้างสามัคคีในชุมชนแล้วยังเป็นการให้ชาวบ้านได้มาพบปะแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นซึ่งกันและกัน และสร้างสรรค์ในงานบุญร่วมกันด้วย	ใช้วัตถุดิบในพื้นที่และเป็นการหารายได้เสริม	บ้านซากใหญ่ ม.๑๐ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปี พ.ศ. ๒๕๖๖

องค์การบริหารส่วนตำบลนายายอาม ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี

ชื่อภูมิปัญญา	สาขา	เจ้าของภูมิปัญญา	จุดเด่นของภูมิปัญญา	ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น	บริเวณที่พบ (ระบุ ชื่อหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ จังหวัด)	หมายเหตุ
ทำก้อยไข่มดแดง	ด้านอื่นๆ (อาหารพื้นบ้าน)	นายสมพงษ์ เสาวโร	นำเอาสัตว์ที่มีในพื้นที่มา เป็นอาหาร เพื่อลด รายจ่ายในครัวเรือนและ อาจจะสร้างรายได้เสริมใน อนาคต	ใช้วัตถุดิบในพื้นที่ และเป็นการหารายได้ เสริม	บ้านซากใหญ่ ม.๑๐ ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปี พ.ศ. ๒๕๖๖

องค์การบริหารส่วนตำบลนายายอาม ตำบลนายายอาม อำเภอนายายอาม จังหวัดจันทบุรี

ชื่อภูมิปัญญา	สาขา	เจ้าของภูมิปัญญา	จุดเด่นของภูมิปัญญา	ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น	บริเวณที่พบ (ระบุ ชื่อหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ จังหวัด)	หมายเหตุ
ตีมีด	อุตสาหกรรม	นายมานะ จอนโพธิ์	ตีมีดเป็นภูมิปัญญาที่เกิดจากชีวิตประจำวันเป็นการตีเหล็กเพื่อเป็นเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น มีด จอบ เสียม เพื่อใช้ในการดำเนินชีวิต เช่น การทำเกษตรกรรม ใช้ในครัวเรือน ซึ่งต้องมีการประยุกต์ และพัฒนากับงานที่ทำ เช่น การทำขอไ่ว์สอยยอตอ่อนใบทุเรียน ทำขอเกี่ยวเงาะ เพื่อความสะดวกรวดเร็วและปลอดภัยกับผู้ใช้งาน	ชาวบ้านจะมีเวลารว่างจากการเกษตรกรรม ชาวบ้านที่สนใจด้านการตีมีด เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่เกิดจากชีวิตประจำวันเพื่อใช้ในการดำรงชีวิต เช่น การทำขอไ่ว์สอยยอตอ่อนใบทุเรียน ทำขอเกี่ยวเงาะ วัสดุที่ใช้ก็สามารถหาได้ตามท้องถิ่น เช่น ชื้อเหล็กเก่ามาแปรรูป หรือเหล็กที่เหลือใช้	บ้านหนองโสม หมู่ที่ 15 ต.นายายอาม อ.นายายอาม จ.จันทบุรี	

การจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น



ด้านเกษตรกรรม (เครื่องให้อาหารกึ่ง)



ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม (ไม้กราด, ดอกไม้จันทน์)



ด้านการแพทย์ไทย (ลูกประคบ, พนรักษาเริ่ม ฐสวัด)



ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ (โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ)

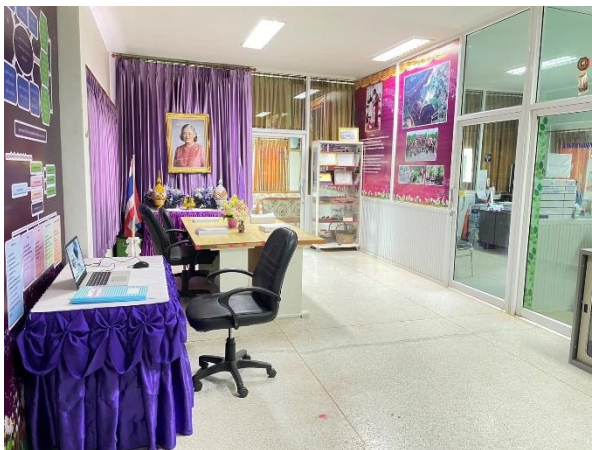


ด้านศิลปกรรม (กลองยาว)



ด้านอื่นๆ (อาหารพื้นบ้าน)

ศูนย์อนุรักษ์และพัฒนาทรัพยากรท้องถิ่นตำบลนายายอาม



แผนที่ ศูนย์อนุรักษ์และพัฒนาทรัพยากรท้องถิ่น ตำบลนายายอาม

โรงเรียนวัดโพธิ์ลังคามิตรภาพที่ 171



สี่แยกไฟแดงข้างข้าม

ไประยอง



สายที่ 1

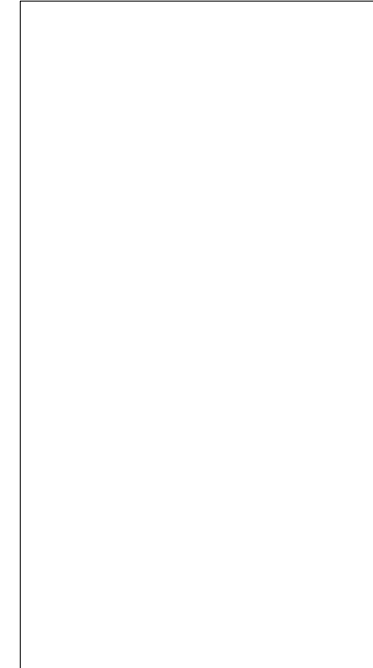
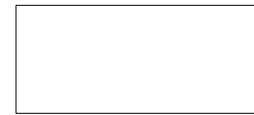
สายที่ 2



ปั้มน้ำมันจาก



โรงเรียนนายายอามพิทยาคม



ที่ทำการ อบต.นายายอาม
ศูนย์อนุรักษ์และพัฒนา
ทรัพยากรท้องถิ่น
ต.นายายอาม

