

ตารางที่ 3.6 (ต่อ) แนวทางการปัญหาดินสำหรับการปลูกพืชอาหาร และพืชเศรษฐกิจ ตำบลสามผง

ชนิดพืช	สภาพปัญหาดิน	แนวทางการจัดการดิน
ยูคาลิปตัส	ดินเป็นดินทรายที่ลุ่ม ความอุดมสมบูรณ์ของดินต่ำ	- ทำการยกร่องขนาดกว้าง 6-8 เมตร และคูน้ำระหว่างร่องควรมีปากคูกว้าง 2 เมตร และส่วนฐานหรือก้นคูกว้าง 1 เมตร เพื่อป้องกันการพังทลายของร่อง - ปลูกหญ้าแฝกตามแนวขอบร่องคูน้ำ เพื่อป้องกันการพังทลายของดิน ระยะ 30-40 เซนติเมตร - ใส่ปุ๋ยคอก อัตรา 2 - 5 กิโลกรัมต่อหลุม โดยใส่ระยะเตรียมหลุมปลูกคลุกเคล้ากับดินและปุ๋ยเคมี ส่วนในต้นที่โตแล้ว ให้ขุดร่องลึก 10 เซนติเมตร ตามแนวทรงพุ่ม แล้วใส่ปุ๋ยหมักร่วมกับปุ๋ยเคมี แล้วกลบด้วยดินเดิม - ปลูกพืชคลุมดินและพืชตระกูลถั่ว แล้วไถกลบในช่วงออกดอกในระยะยังมีทรงพุ่มขนาดเล็ก เป็นการเก็บกักความชื้นไว้ในดิน และเพิ่มอินทรีย์วัตถุให้กับดิน - ใส่ปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15, 20-10-10 หรือ 14-14-21 โดยใส่ทุกปี ปีละ 2 ครั้งในตอนต้นและปลายฤดูฝน จำนวนกิโลกรัมของปุ๋ยที่ใส่ต่อต้นต่อปี จะเท่ากับครึ่งหนึ่งของอายุ ใส่เป็นจุตรอบรัศมีทรงพุ่ม

ที่มา : เขตการใช้ที่ดิน ตำบลสามผง อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม, กุมภาพันธ์ 2550

2.1.2 แหล่งน้ำเพื่อการเกษตร

พื้นที่ตำบลสามผง มีแหล่งน้ำที่สร้างขึ้นเพื่อการเกษตร ประกอบด้วย

- บ่อบาดาลสูบน้ำโยก	จำนวน	22	แห่ง
- บ่อน้ำดิน	จำนวน	144	แห่ง
- ฝาย	จำนวน	15	แห่ง
- สระน้ำ	จำนวน	199	แห่ง

(ที่มา : แผนพัฒนาการเกษตร, ปี 2551)

- บ่อบาดาล	จำนวน	260	แห่ง
------------	-------	-----	------

(ที่มา : ข้อมูลสารสนเทศเพื่อการพัฒนา ระดับหมู่บ้าน/ตำบล VDR/TPDR ปี 2554)



ภาพที่ 3.7 แหล่งน้ำเพื่อการเกษตรและใช้ในครัวเรือน ตำบลสามผง

(บนจากซ้ายไปขวา) บ่อบาดาล บ่อน้ำดิน (ล่างจากซ้ายไปขวา) ฝายน้ำล้นหนองเล็ง สระน้ำเพื่อการเกษตร

2.1.3 พื้นที่ป่าไม้ และพื้นที่การเกษตร

พื้นที่ตำบลสามผง มีการกำหนดเขตป่าไม้ และเขตการเกษตร ดังนี้

1. เขตป่าไม้

มีเนื้อที่ 11,856 ไร่ หรือร้อยละ 15.52 ของพื้นที่ตำบล พื้นที่เขตนี้เป็นบริเวณที่มีการประกาศเป็นเขตป่าไม้ตามกฎหมาย ได้แก่ เขตป่าสงวนแห่งชาติ และบริเวณที่มีมติคณะรัฐมนตรีเกี่ยวกับการใช้ทรัพยากรที่ดิน ได้แก่ มติคณะรัฐมนตรีเรื่องการกำหนดชั้นคุณภาพลุ่มน้ำ โดยสามารถกำหนดเขตการใช้ที่ดินออกเป็น 2 เขตย่อย คือ เขตป่าเศรษฐกิจ และเขตป่าสมบูรณ์นอกเขตป่าตามกฎหมาย ดังนี้

ก) เขตป่าเศรษฐกิจ

มีเนื้อที่ 10 ไร่ หรือร้อยละ 0.01 ของพื้นที่ตำบลสามผง พื้นที่ในเขตนี้มีสภาพเป็นป่าไม้ที่สมบูรณ์ ซึ่งอยู่ภายใต้เงื่อนไขของการกำหนดพื้นที่ป่าไม้เพื่อเป็นแหล่งผลิตไม้และของป่า โดยจัดทำในรูปแบบของป่าชุมชนเพื่อให้ราษฎรมีส่วนร่วมในการจัดการทรัพยากรป่าไม้และของป่า หรือให้หน่วยงานของรัฐดำเนินการปลูกป่าที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจ หรือให้ภาคเอกชนทำการปลูกป่าในบริเวณป่าเสื่อมโทรม

ข) เขตป่าสมบูรณ์นอกเขตป่าตามกฎหมาย

มีเนื้อที่ 11,846 ไร่ หรือร้อยละ 15.51 ของพื้นที่ตำบล พื้นที่เขตนี้อยู่นอกเขตป่าไม้ตามกฎหมาย และมติคณะรัฐมนตรีเกี่ยวกับการใช้ทรัพยากรที่ดิน แต่ในสภาพปัจจุบันยังคงมีสภาพเป็นป่าสมบูรณ์

2. เขตการเกษตร

มีเนื้อที่ 38,269 ไร่ หรือร้อยละ 50.09 ของพื้นที่ตำบลสามผง พื้นที่เขตเกษตรกรรมนี้ เป็นบริเวณที่อยู่นอกเขตที่มีการประกาศเป็นเขตป่าไม่ตามกฎหมาย และอยู่ในบริเวณเขตชั้นคุณภาพลุ่มน้ำชั้นที่ 3,4 และ 5 ซึ่งไม่มีข้อกำหนดห้ามเรื่องการใช้ที่ดินเพื่อเกษตรกรรม เขตเกษตรกรรมนี้เกษตรกรได้มีการใช้ประโยชน์เพื่อการเพาะปลูกพืชไร่ พืชผัก ไม้ผล ไม้ยืนต้น โดยสามารถแบ่งพื้นที่เขตเกษตรกรรมเป็น 3 เขต คือ เขตเกษตรพัฒนา เขตเกษตรก้าวหน้า และเขตเร่งรัดพัฒนาการเกษตร ดังนี้

ก) เขตเกษตรพัฒนา

มีเนื้อที่ 87 ไร่ หรือ ร้อยละ 0.11 ของพื้นที่ตำบล เขตนี้มีการพัฒนาระบบชลประทานแล้ว สภาพพื้นที่ในเขตนี้ค่อนข้างราบเรียบถึงลูกคลื่นลอนลาด ดินที่พบเป็นดินลิก มีการระบายน้ำดี มีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติระดับปานกลางถึงสูง ดินส่วนใหญ่มีความเหมาะสมต่อการปลูกพืช และมีศักยภาพสูงถึงปานกลางสำหรับปลูกไม้ผล โดยที่ลุ่มใช้เป็นที่ทำนา ส่วนที่ดอนส่วนใหญ่พบบริเวณสันดินริมน้ำ ซึ่งใช้ประโยชน์เป็นที่ตั้งบ้านเรือนหรือปลูกพืชผัก ไม้ผล

ข) เขตเกษตรก้าวหน้า

มีเนื้อที่ 3,805 ไร่ หรือร้อยละ 4.98 ของพื้นที่ตำบลสามผง พื้นที่เขตนี้กำหนดให้เป็นเขตเกษตรกรรม โดยมีสภาพพื้นที่ทั้งบริเวณที่ค่อนข้างราบเรียบ ลักษณะดินที่พบเป็นที่ลุ่ม ส่วนใหญ่เป็นดินลิกถึงลิกมาก มีการระบายน้ำค่อนข้างเร็ว มีการใช้ประโยชน์ที่ดินสำหรับการทำนา ส่วนบริเวณที่ดอน มีสภาพพื้นที่ตั้งแต่ค่อนข้างเรียบถึงลูกคลื่นลอนลาดถึงลูกคลื่นลอนชัน ลักษณะดินที่พบส่วนใหญ่เป็นดินลิกถึงลิกมาก มีการระบายน้ำปานกลางถึงดี การใช้ประโยชน์ที่ดินบริเวณดังกล่าวนี้ ส่วนใหญ่มีการปลูกพืชไร่ ได้แก่ ข้าวโพด อ้อย มันสำปะหลัง เป็นต้น บางพื้นที่มีแหล่งน้ำที่สมบูรณ์เพียงพอ เกษตรกรจะใช้พื้นที่เพื่อปลูกไม้ผล การประเมินความเหมาะสมของดินทางการกายภาพในเขตนี้ พบว่าอยู่ในระดับความเหมาะสมดี ปานกลางถึงสูงต่อการปลูกพืช ซึ่งอาจมีข้อจำกัดบางประการในการใช้ที่ดิน

พื้นที่เขตเกษตรก้าวหน้า สามารถแบ่งเขตการใช้ที่ดินเพื่อการผลิตได้เป็น 2 เขต ตามศักยภาพและความเหมาะสมของที่ดิน ดังนี้

ข-1) เขตทำนา

มีเนื้อที่ 3,529 ไร่ หรือร้อยละ 4.62 ของพื้นที่ตำบลสามผง มีสภาพพื้นที่ราบเรียบ ดินที่พบเป็นดินลิกมาก มีการระบายน้ำแล้ว ดินมีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติระดับปานกลางถึงสูง พื้นที่เขตนี้กำหนดให้เป็นเขตเกษตรกรรมเพื่อการปลูกข้าว โดยอาศัยน้ำฝนเป็นหลัก ประกอบด้วย

- เขตที่ดินมีความเหมาะสมต่อการทำนา

มีเนื้อที่ 3,221 ไร่ หรือร้อยละ 4.22 ของพื้นที่ตำบลสามผง พื้นที่ของเขตนี้มีสภาพพื้นที่ราบเรียบ ดินที่พบเป็นดินเหนียวลิกมาก มีการระบายน้ำแล้ว ดินมีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติปานกลางถึงสูง และพื้นที่ส่วนใหญ่ปลูกข้าว โดยอาศัยน้ำฝนเป็นหลัก ดังนั้นในช่วงฤดูฝน ถ้ามีระยะเวลาฝนทิ้งช่วงก็จะมีผลกระทบต่อข้าวที่ปลูกได้

- เขตทำนาที่ดินเป็นดินร่วน

มีเนื้อที่ 308 ไร่ หรือร้อยละ 0.40 ของพื้นที่ตำบล พื้นที่ของเขตนี้มีสภาพพื้นที่ราบเรียบ ดินที่พบเป็นดินร่วนลิกมาก มีการระบายน้ำค่อนข้างเร็ว ดินมีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติปานกลางถึงต่ำ และพื้นที่ส่วนใหญ่ปลูกข้าว โดยอาศัยน้ำฝนเป็นหลัก ดังนั้นในช่วงฤดูฝน หากมีระยะเวลาฝนทิ้งช่วงก็จะมีผลกระทบต่อข้าวที่ปลูกค่อนข้างรุนแรง

ข-2) เขตปลูกพืชไร่/ไม้ยืนต้น

มีเนื้อที่ 276 ไร่ หรือร้อยละ 0.36 ของพื้นที่ตำบล สภาพพื้นที่ในเขตนี้ค่อนข้างเรียบถึงลูกคลื่นลอนลาด ดินที่พบเป็นดินลิกถึงลิกมาก มีการระบายน้ำดี ดินมีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติระดับปานกลาง พื้นที่เขตนี้กำหนดให้เป็นเขตเกษตรกรรมเพื่อการปลูกพืชไร่หรือไม้ยืนต้นที่อาศัยน้ำฝนเป็นหลัก แต่สำหรับบางบริเวณที่มีแหล่งน้ำขนาดเล็กหรือใกล้แหล่งน้ำธรรมชาติ เกษตรกรจะมีการปลูกไม้ผลหรือพืชผัก หรือในที่ที่สามารถพัฒนาแหล่งน้ำได้ในอนาคต เกษตรกรก็สามารถเปลี่ยนจากการปลูกพืชไร่มาเป็นปลูกไม้ผลหรือพืชผักได้

ค) เขตเร่งรัดพัฒนาการเกษตร

มีเนื้อที่ 34,377 ไร่ หรือร้อยละ 45.00 ของพื้นที่ตำบล พื้นที่เขตนี้ถูกกำหนดให้เป็นเขตเกษตรกรรมที่ต้องมีการดำเนินการแก้ไขปัญหาที่เป็นข้อจำกัดของการใช้ที่ดินเพื่อเกษตรกรรมต่าง ๆ เช่น พื้นที่ที่มีความลาดชันสูง ซึ่งผลต่อการเกิดการชะล้างพังทลายของหน้าดินในระดับรุนแรงถึงรุนแรงมาก และปัญหาทางกายภาพของดิน เช่น ดินตื้น ซึ่งเป็นข้อจำกัดของการหยั่งรากพืชในการยึดลำต้นและการดูดซับธาตุอาหารพืชในดิน ดินค่อนข้างเป็นทราย ซึ่งมีผลต่อความสามารถในการอุ้มน้ำที่เป็นประโยชน์ต่อพืชโดยรวมทั้งปริมาณธาตุอาหารพืชในดินมีปริมาณต่ำ โดยผลการประเมินความเหมาะสมของที่ดินเขตนี้สำหรับการปลูกข้าวหรือพืชไร่อยู่ในระดับเหมาะสมเล็กน้อยถึงไม่เหมาะสม จากข้อจำกัดการใช้ที่ดินดังกล่าว จึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งในการพัฒนาปรับปรุงและมีการจัดการเพื่อเพิ่มผลผลิตการเกษตรกรรมในพื้นที่ให้สูงขึ้น รวมถึงการป้องกันระบบนิเวศน์ให้เสื่อมโทรมจากการใช้พื้นที่ในเขตนี้

เขตเร่งรัดพัฒนาการเกษตร สามารถแบ่งเขตการใช้ที่ดินออกเป็น 3 เขต ตาม

ศักยภาพและความเหมาะสมของที่ดินได้ดังนี้

ค-1) เขตทำนา

มีเนื้อที่ 28,311 ไร่ หรือร้อยละ 37.06 ของพื้นที่ตำบล มีสภาพพื้นที่ราบเรียบ ดินที่พบส่วนใหญ่มีการระบายน้ำได้ดี มีปัญหาความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติระดับต่ำ พื้นที่ในเขตนี้ ดินมีความเหมาะสมสำหรับการปลูกข้าวเล็กน้อย สภาพการใช้ประโยชน์ที่ดินในปัจจุบันเกษตรกรรมมีการใช้ดินเพื่อการปลูกข้าว โดยอาศัยน้ำฝนเป็นหลัก สามารถแบ่งเขตการใช้ดินออกเป็น 4 เขต ตามศักยภาพและปัญหาของดินได้ดังนี้

- (1) เขตทำนาที่ดินเป็นดินทราย
มีเนื้อที่ 8,895 ไร่ หรือร้อยละ 1.64 ของพื้นที่ตำบล
- (2) เขตทำนาที่ดินเป็นดินชั้น
มีเนื้อที่ 6,655 ไร่ หรือร้อยละ 8.71 ของพื้นที่ตำบล
- (3) เขตทำนาที่มีปัญหาน้ำท่วม
มีเนื้อที่ 11,092 ไร่ หรือร้อยละ 14.52 ของพื้นที่ตำบล
- (4) เขตทำนาที่เป็นที่ดอน
มีเนื้อที่ 1,669 ไร่ หรือร้อยละ 2.19 ของพื้นที่ตำบล

ค-2) เขตปลูกพืชไร่/ไม้ยืนต้น

มีเนื้อที่ 4,410 ไร่ หรือร้อยละ 5.77 ของพื้นที่ตำบล สภาพพื้นที่ในเขตนี้เป็นลูกคลื่นลอนลาดถึงลูกคลื่นลอนชัน ดินที่พบส่วนใหญ่มีการระบายน้ำดี ดินมีปัญหา อุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติต่ำ ดินค่อนข้างเป็นทราย พื้นที่ในเขตนี้ดินมีความเหมาะสมสำหรับการปลูกพืชไร่และไม่ยืนต้นเล็กน้อย สามารถแบ่งเขตการใช้ที่ดินตามศักยภาพและปัญหาของดินได้เป็นเขตปลูกพืชไร่ที่เป็นดินทราย

ค-3) เขตทุ่งหญ้า/ไม้ยืนต้น

มีเนื้อที่ 1,656 ไร่ หรือร้อยละ 2.17 ของพื้นที่ตำบล ลักษณะพื้นที่ของเขตนี้มีสภาพค่อนข้างราบเรียบ มีความลาดชัน 0 - 8 เปอร์เซ็นต์ ดินมีการระบายน้ำดีและมีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติต่ำ ดินที่พบมีปัญหาเป็นดินชั้นที่มีชั้นดานแข็งหรือมีการอัดแน่นอยู่มากจนเป็นอุปสรรคต่อการใช้ของของรากพืชในระดับดินกว่า 50 เซนติเมตร และบางบริเวณมีหินโผล่จากผิวดิน สภาพการใช้ประโยชน์ที่ดินในปัจจุบัน ส่วนใหญ่เกษตรกรใช้พื้นที่ปลูกพืชไร่หรือไม่ยืนต้น

3. เขตชุมชน

มีเนื้อที่ 1,202 ไร่ หรือร้อยละ 1.57 ของพื้นที่ตำบล พื้นที่ของเขตนี้เป็นบริเวณที่ตั้งของชุมชนชนบทที่มีการตั้งบ้านเรือนกระจุกกระจาย มีสภาพการใช้ที่ดินรอบชุมชนเป็นสวนไม้ผลผสมปะปนกับที่อยู่อาศัย

4. เขตพื้นที่ชุ่มน้ำ

มีเนื้อที่ 17,330 ไร่ หรือร้อยละ 22.69 ของพื้นที่ตำบล พื้นที่เขตนี้เป็นบริเวณพื้นที่ลุ่มพื้นที่ราบลุ่ม พื้นที่ชุ่มน้ำและ มีน้ำท่วมขัง โดยกำหนดให้เป็นเขตอนุรักษ์เพื่อความปลอดภัยทางชีวภาพ เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์น้ำ เป็นพื้นที่รองรับน้ำในช่วงฤดูน้ำหลาก

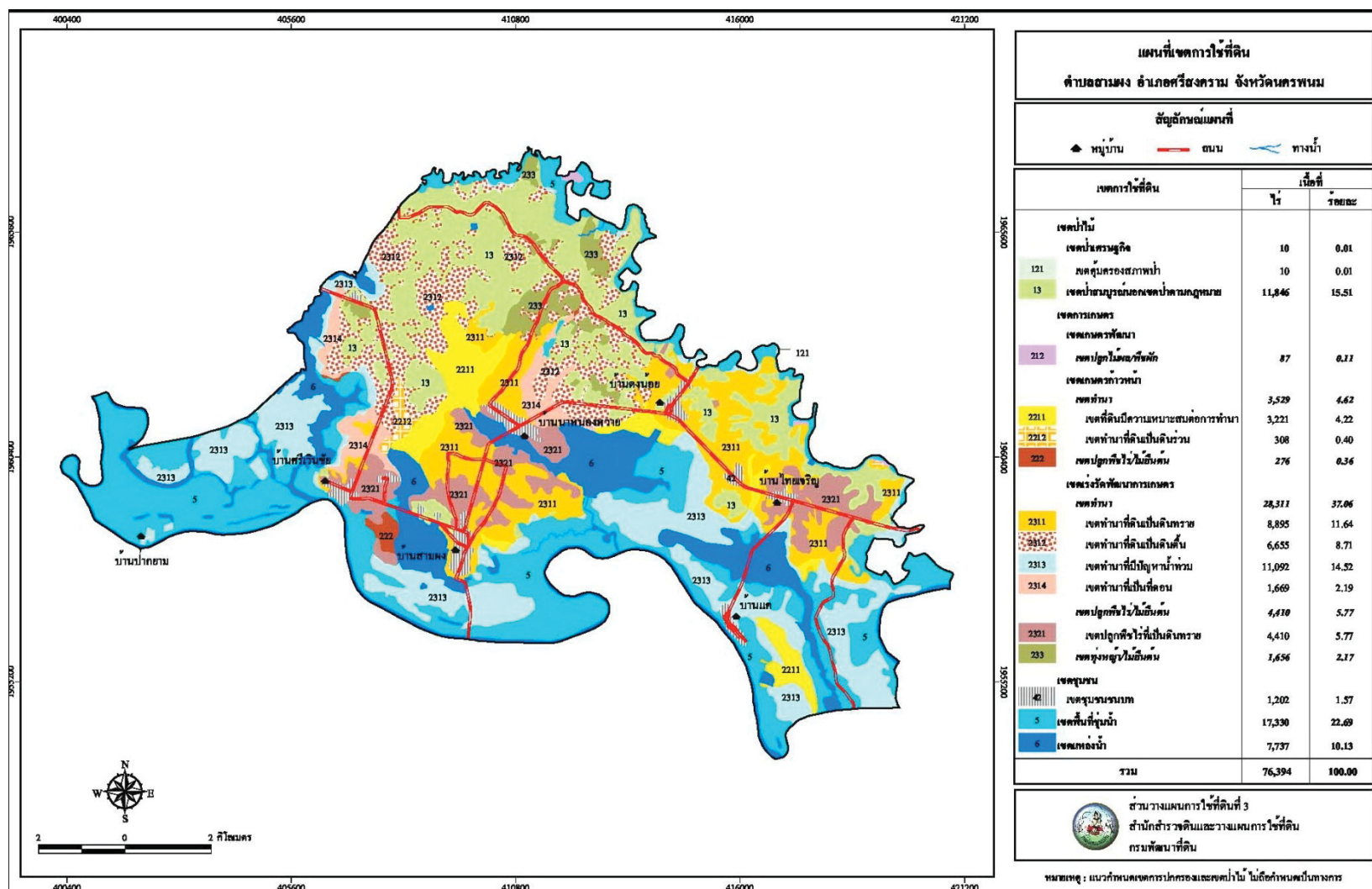
5. เขตแหล่งน้ำ

เนื้อที่ 7,737 ไร่ หรือร้อยละ 10.13 ของพื้นที่ตำบล พื้นที่ของเขตนี้เป็นบริเวณแหล่งน้ำตามธรรมชาติ รวมถึงแหล่งน้ำผิวดินที่สร้างขึ้น เช่น อ่างเก็บน้ำ เป็นต้น

ตารางที่ 3.8 เขตการใช้ที่ดินตำบลสามผง อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม

เขตการใช้ที่ดิน	เนื้อที่	
	ไร่	ร้อยละ
1. เขตป่าไม้	11,856	15.52
1.1 เขตป่าเศรษฐกิจ	10	0.01
1.1.1 เขตคุ้มครองสภาพป่า	10	0.01
1.2 เขตป่าสงวนบุรณอกเขตป่าตามกฎหมาย	11,846	15.51
2. เขตการเกษตร	38,269	50.09
2.1 เขตเกษตรพัฒนา	87	0.11
2.1.1 เขตปลูกไม้ผล/พืชผัก	87	0.11
2.2 เขตเกษตรก้าวหน้า	3,805	4.98
2.2.1 เขตทำนา	3,529	4.62
1) เขตที่ดินมีความเหมาะสมต่อการทำนา	3,221	4.22
2) เขตทำนาที่ดินเป็นดินร่วน	308	0.40
2.2.2 เขตปลูกพืชไร่/ไม่ยืนต้น	276	0.36
2.3 เขตเร่งรัดพัฒนาการเกษตร	34,377	45.00
2.3.1 เขตทำนา	28,311	37.06
1) เขตทำนาที่ดินเป็นดินทราย	8,895	11.64
2) เขตทำนาที่ดินเป็นดินตื้น	6,655	8.71
3) เขตทำนาที่มีปัญหาน้ำท่วม	11,092	14.52
4) เขตทำนาที่เป็นที่ดอน	1,669	2.19
2.3.2 เขตปลูกพืชไร่/ไม่ยืนต้น	4,410	5.77
1) เขตปลูกพืชไร่ที่เป็นดินทราย	4,410	5.77
2.3.3 เขตทุ่งหญ้า/ไม่ยืนต้น	1,656	2.17
3. เขตชุมชน (เขตชุมชนชนบท)	1,202	1.57
4. เขตพื้นที่ชุ่มน้ำ	17,330	22.69
5. เขตแหล่งน้ำ	7,737	10.13
รวม	76,394	100.00

ที่มา : เขตการใช้ที่ดิน ตำบลสามผง อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม, กุมภาพันธ์ 2550



ที่มา : เขตการใช้ที่ดิน ตำบลสามผง อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม, กุมภาพันธ์ 2550

ภาพที่ 3.8 แผนที่เขตการใช้ที่ดิน ตำบลสามผง อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม

2.2 ระบบไร่ร่นา และการวางแผนการผลิตอาหารตลอดปี

2.2.1 ระบบไร่ร่นา ชุมชนตำบลสามมณีการจัดกาาระบบไร่ร่นา โดยกาการทำงานปีและทำงานปไร่
ปีละ 1 ครั้ง

1) การเลือกพันธุ์ข้าว เกษตรกรจะเลือกพันธุ์ข้าวตามสภาพดิน ซึ่งเป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมือง
จากงานวิจัยพบว่า พันธุ์ข้าวที่ตำบลสามมณี มีพันธุ์ข้าวทั้งหมด 47 ชนิด ได้แก่

1. ข้าวมันปูน	2. ข้าวมะเขือ	3. ข้าวมะขาม
4. ข้าวปึก	5. ข้าวปลาซิว	6. ข้าวแม่ฮ้างใหญ่
7. ข้าวเหลืองแก้ว	8. ข้าวแม่ฮ้างน้อย	9. ข้าวบัดหิน
10. ข้าวขี้เหล็ก	11. ข้าวหมากกก	12. ข้าวสามเดือน
13. ข้าวจำวดอ	14. ข้าวเล็บช้าง	15. ข้าวอินก
16. ข้าวสันป่าตองดอ	17. ข้าวแดงพะม่า	18. ข้าวดอเวียตนาม
19. ข้าวอีขาว	20. ข้าวฮากไผ่	21. ข้าวเหลืองทอง
22. ข้าวตัมเมย	23. ข้าวส้ม	24. ข้าวหมากไฟ
25. ข้าวอีดำ	26. ข้าวบักยม	27. ข้าวอีกา
28. ข้าวปลาเชิง	29. ข้าวกาบยาง	30. ข้าวนาสวน
31. ข้าวอีปุม	32. ข้าวหนอนนา	33. ข้าวมันงัว
34. ข้าวอีน้อย	35. ข้าวเหนียวลอย	36. ข้าวบ่อแอ้ว
37. ข้าวหอมนางนวล	38. ข้าวจำวดลอย	39. ข้าวจำวซึกววย
40. ข้าวจันดง	41. ข้าวเหนียวอุบล	42. ข้าวจำวแดง
43. ข้าวจำวดำ	44. ข้าวกำ	45. ข้าวอีเหลือง
46. ข้าวซีตมทางนาค	47. ข้าวอีลาว	

ปัจจุบัน พบว่าพันธุ์ข้าวพื้นเมืองคงเหลืออยู่เพียง 7 ชนิด ได้แก่ 1. ข้าวจำวแดง 2.
ข้าวจำวดำ 3. ข้าวกำ 4. ข้าวอีเหลือง 5. ข้าวซีตมทางนาค 6. ข้าวเขี้ยว และ 7. ข้าวอีลาว เพราะเกษตรกร
ส่วนใหญ่เปลี่ยนไปใช้พันธุ์ข้าวที่ราชการส่งเสริม ได้แก่ ข้าวจำวมะลิ 105 ข้าว กข.6



ภาพที่ 3.9 เมล็ดพันธุ์ข้าวพื้นเมืองตำบลสามมณี (จากซ้ายไปขวา) ข้าวกำ ข้าวเขี้ยว ข้าวจำวแดง ข้าวปลาซิว



ภาพที่ 3.10 เมล็ดพันธุ์ข้าวที่ทางราชการส่งเสริม (จากซ้ายไปขวา) ข้าวเจ้ามะลิ 105 ข้าว กข.6

2) การทำนาปี จะทำในช่วงเดือน พฤษภาคม – พฤศจิกายน ของทุกปี โดยมีกิจกรรมการทำนาปี ได้แก่

- กิจกรรมที่ 1 หว่านกล้า เดือนพฤษภาคม
- กิจกรรมที่ 2 ปักดำ เดือนมิถุนายน
- กิจกรรมที่ 3 เก็บเกี่ยว เดือนตุลาคม – เดือนพฤศจิกายน
- กิจกรรมที่ 4 คัดแยกเมล็ดพันธุ์ หลังจากการเก็บเกี่ยว
- 3) การทำนาปรัง จะทำในช่วงเดือน มกราคม – เมษายน ของทุกปี โดยมีกิจกรรมการ

ทำนาปรัง ได้แก่

- กิจกรรมที่ 1 หว่านกล้า เดือนมกราคม
- กิจกรรมที่ 2 ปักดำ เดือนกุมภาพันธ์
- กิจกรรมที่ 3 เก็บเกี่ยว ช่วงปลายเดือนมีนาคม – เดือนเมษายน
- กิจกรรมที่ 4 คัดแยกเมล็ดพันธุ์ หลังจากการเก็บเกี่ยว



ภาพที่ 3.11 การทำนาปี และนาปรังในพื้นที่ตำบลสามผง (ซ้าย) การทำนาปี (ขวา) การทำนาปรัง)

4) การบริหารจัดการน้ำ

การทำนาปี จะใช้การบริหารจัดการน้ำฝน โดยหากปีใดมีปริมาณน้ำฝนมาก จะมี การระบายลงสู่ห้วยหนอง แต่หากปีใดมีปริมาณน้ำฝนน้อยจะมีการสูบน้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ และบ่อน้ำ

การทำนาปรัง จะใช้การบริหารจัดการน้ำ โดยการสูบน้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ และจากการกักเก็บน้ำในบ่อน้ำ ทดแทนน้ำฝน



ภาพที่ 3.12 การบริหารจัดการน้ำเพื่อการเกษตร

(ซ้ายไปขวา) การสูบน้ำบาดาล การสูบน้ำจากบ่อ,สระน้ำ การสูบน้ำจากแหล่งน้ำตามธรรมชาติ

5) การใช้เทคโนโลยีการเกษตร

ตำบลสามผง มีการนำเทคโนโลยีการเกษตรเข้ามาใช้กันมาก โดยเฉพาะการใช้ เครื่องจักรกลทางการเกษตรในการทำนา เช่น รถไถ รถไถนาเดินตาม และการใช้ปุ๋ยเคมีร่วมกับปุ๋ยคอก เช่น การนำปุ๋ยยูเรียมาใช้เป็นปุ๋ยแต่งหน้าในนาข้าวเท่าที่จำเป็น และมีการลดปริมาณการใช้ลง เนื่องจากปุ๋ยมีราคา สูง ซึ่งส่งผลให้ต้นทุนสูง ดังนั้น เกษตรกรจึงหันมาใช้ภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมในการทำนา เช่น การใช้ปุ๋ยคอก ปุ๋ยอินทรีย์



ภาพที่ 3.13 การใช้เทคโนโลยีการเกษตร

(ซ้ายไปขวา) รถไถในนาปรัง รถไถเดินตามในนาปี ใช้รถไถเดินตามต่อพ่วงกะละเล็กลีรางผลิตผลทางการเกษตร

6) การปลูกพืชผสมผสานและพืชหมุนเวียนกับไถนา

ตำบลสามผง มีการปลูกพืชผสมผสานและพืชหมุนเวียนกับไถนา โดยจะปลูกตามหัวไร่ปลายนนา ในพื้นที่ดินว่าง เช่น ปลูกแตง, ตะไคร้, พริก, ถั่ว, แมงลัก, หอม, พักทอง ฯลฯ ซึ่งพืชส่วนหนึ่งที่กลุ่มเกษตรกรปลูก เช่น การปลูกแตง, ตะไคร้, พริก เป็นพืชที่ผลิตสารที่แมลงศัตรูพืชไม่ชอบ (สารขับไล่แมลง) ซึ่งช่วยลดระบาดของศัตรูพืชได้



ภาพที่ 3.14 การปลูกพืชผสมผสานและพืชหมุนเวียนกับไถนาในพื้นที่สามผง

(บน) ปลูกพืชประเภทพริก พักทอง ถั่วพักยาวแบบหมุนเวียน (ล่าง) ปลูกพืชชนิดมันเทศ ถั่วพักยาวตามคันนา

2.2.2 การวางแผนการผลิตอาหารตลอดปี

สมาชิกชุมชนตำบลสามผงมีการวางแผนการผลิตอาหารตลอดปี ดังตารางที่ 3.9 ดังนี้

- 1) คัดแยกเมล็ดพันธุ์ปลูกข้าวนาปี ปลายเดือนเมษายน
เริ่มปลูกข้าวนาปีช่วงเดือน พฤษภาคม เก็บเกี่ยวเดือน ตุลาคม – พฤศจิกายน
- 2) คัดแยกเมล็ดพันธุ์ปลูกข้าวนาปรัง ปลายเดือนธันวาคม
เริ่มปลูกข้าวนาปรังช่วงเดือน มกราคม เก็บเกี่ยวเดือน มีนาคม – เมษายน
- 3) เพาะกล้าไม้ผล กับไม้ยืนต้น ตลอดทั้งปี
เริ่มปลูก ช่วงเมื่อเริ่มเข้าฤดูฝน เดือนช่วงปลายเดือนเมษายน – พฤษภาคม
- 4) ปลูกพืชผักสวนครัว มีการปลูกตลอดปี
- 5) การเลี้ยงปลาในบ่อ
เลี้ยงปลา ในหน้าแล้ง เริ่มตั้งแต่เดือนมกราคม – มีนาคม
- 6) การโค – กระบือ และสัตว์ปีก มีการเลี้ยงตลอดปี

ตารางที่ 3.9 ปฏิทินการวางแผนผลิตอาหารของตำบลสามผง

กิจกรรม	เดือน											
	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
วางแผนผลิตข้าวนาปี				↕↕					↔			
- คัดแยกเมล็ดพันธุ์												
- ปลูกข้าวนาปี												
- เก็บเกี่ยว										↔		
วางแผนผลิตข้าวนาปรัง												
- คัดแยกเมล็ดพันธุ์												↕↕
- ปลูกข้าวนาปรัง				↔								
- เก็บเกี่ยว					↔							
วางแผนปลูกไม้ผล ไม้ยืนต้น												
- เพาะกล้า		↔										↔
- เริ่มปลูกไม้ผล ไม้ยืนต้น						↔						
ปลูกพืชผักสวนครัว	↔											↔
เลี้ยงปลาในบ่อ	↔			↔								
เลี้ยงสัตว์	↔											↔

2.3 เติยรภาพด้านรายได้

2.3.1 รายได้เฉลี่ยต่อคนต่อปี

จากรายงานการประเมินสถานการณ์ตำบลสามผง กรมพัฒนาชุมชน, 2554 พบว่ารายได้

เฉลี่ยต่อคนต่อเดือนของทุกหมู่บ้านในตำบลสามผง ปี 2553 ปรากฏผลตามตารางที่ 3.10 โดยเรียงจากหมู่บ้าน

ที่มีรายได้เฉลี่ยต่อคนต่อปีต่ำสุดไปหาหมู่บ้านที่มีรายได้เฉลี่ยต่อคนต่อปีสูงสุด

ตารางที่ 3.10 ข้อมูลรายได้ตำบลสามผงเฉลี่ยต่อคนต่อปี ในปี 2553

หมู่บ้าน	ชื่อหมู่บ้าน	รายได้เฉลี่ยต่อคนต่อปี (บาท)	รายได้เฉลี่ยต่อคนต่อเดือน (บาท)
16	ดงน้อย	31,863	2,655
12	ดงน้อย	32,269	2,689
09	สามผง	35,753	2,979
03	สามผง	37,807	3,151
11	ไทยสบาย	38,225	3,185
13	ศรีเวินชัย	39,046	3,254

ตารางที่ 3.10 ข้อมูลรายได้ตำบลสามฝงเฉลี่ยต่อคนต่อปี ในปี 2553 (ต่อ)

หมู่บ้าน	ชื่อหมู่บ้าน	รายได้เฉลี่ยต่อคนต่อปี (บาท)	รายได้เฉลี่ยต่อคนต่อเดือน (บาท)
07	นาหนองหวาย	45,412	3,784
05	ดงน้อย	46,446	3,871
06	ศรีเวินชัย	46,827	3,902
10	สามฝง	51,019	4,252
08	ไทยเจริญ	51,453	4,288
15	สามฝง	51,561	4,297
02	แค	54,259	4,522
04	ปากยาม	54,807	4,567
01	สามฝง	62,298	5,192
14	นาหนองหวาย	64,621	5,385
เฉลี่ยรายได้ต่อคนต่อปี		45,851	3,821

ที่มา : การประเมินสถานการณ์ตำบลสามฝง กรมพัฒนาชุมชน, 2554

จากตารางที่ 3.10 พบว่า รายได้เฉลี่ยต่อคนต่อเดือนของสมาชิกชุมชนสามฝง เท่ากับ 3,821 บาท ซึ่งผ่านเกณฑ์มาตรฐานเส้นความยากจนที่ของสำนักงานเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติกำหนดไว้ประมาณ 1,443 บาทต่อคนต่อเดือน โดยหมู่บ้านที่มีรายได้เฉลี่ยต่อคนต่อเดือนน้อยที่สุด คือ หมู่บ้านดงน้อย หมู่ที่ 16 และหมู่ที่ 12 ซึ่งมีรายได้เฉลี่ยต่อคนต่อเดือน เท่ากับ 2,655 และ 2,689 บาท ตามลำดับ ส่วนบ้านนาหนองหวาย มีรายได้เฉลี่ยต่อคนต่อเดือนสูงสุดในตำบลสามฝง เท่ากับ 5,385 บาท

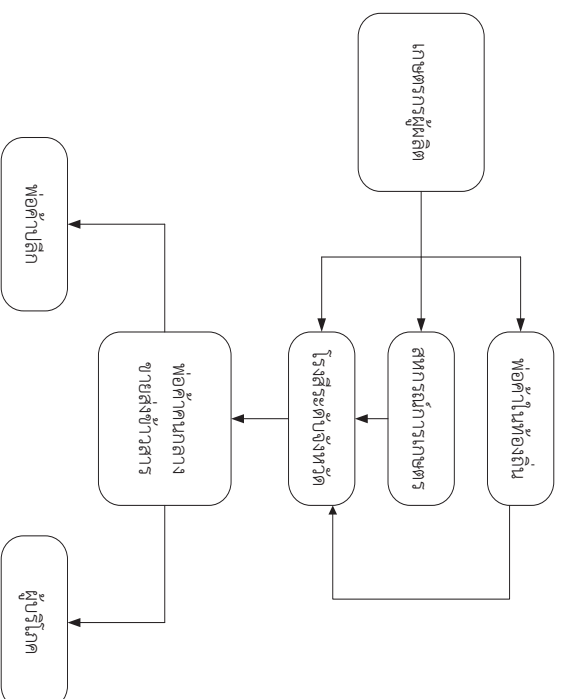
2.3.2 การถือครองที่ดิน

จำนวนครัวเรือนเกษตรมีอยู่ร้อยละ 90.40 ของครัวเรือนทั้งตำบล มีการถือครองที่ดินเพื่อการเกษตรเฉลี่ย 26.27 ไร่ต่อครัวเรือน เนื้อที่ทำการเกษตรที่อยู่ในเขตชลประทาน เพียงประมาณร้อยละ 8.63 ของเนื้อที่ตำบล โดยมีครัวเรือนเกษตรที่ทำกินแบบผสมผสาน หรือจัดการที่ดินตามหลักการทฤษฎีใหม่ 2 ครัวเรือน เนื้อที่รวม 41 ไร่ แผนพัฒนาการเกษตรของตำบลรายงานว่า พื้นที่ทำกินมีเอกสารสิทธิเป็นโฉนดที่ดิน น.ส.3 ก. และอีกส่วนหนึ่งเป็นที่ดินที่รัฐจัดสรรให้ทำกิน ซึ่ง ส.ป.ก. ครอบครัว 3 หมู่บ้าน คือ พื้นที่บ้านนาหนองหวายหมู่ที่ 7 และหมู่ที่ 14 และบ้านดงน้อย หมู่ที่ 12

2.3.3 ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์

1) การขายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทาง

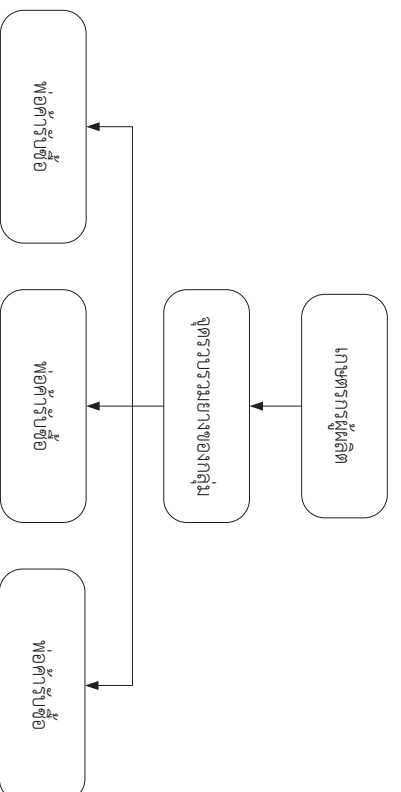
การขายข้าวของเกษตรกรตำบลสามผง เป็นการขายในรูปแบบเลือกโดยขายให้กับพ่อค้าคนกลางในท้องถิ่น ประมาณ 85% ขายให้สหกรณ์การเกษตรประมาณ 10% และอีก 5 % นำไปขายที่โรงสีใหญ่ในอำเภอเมือง หรือตัวจังหวัด ดังภาพที่ 3.15



ภาพที่ 3.15 ช่องทางการจัดขายข้าว

2) การขายยางพารา

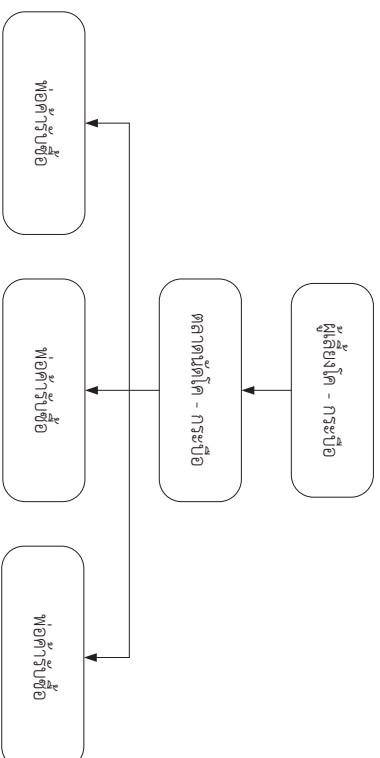
การขายยางพาราของตำบลสามผง เป็นลักษณะการรวมกลุ่มกันขาย โดยมีพ่อค้าคนกลางประมาณ ๕ คน จุบรวมรวมของกลุ่ม ดังภาพที่ 3.16



ภาพที่ 3.16 ช่องทางการจัดขายยางพารา

3) การขายโค – กระบือ

วิธีการตลาดโคกระบือของตำบลสามผง เป็นการขายให้กับพ่อค้าในท้องถิ่นโดยใช้ลักษณะการจัดเป็นตลาดนัด โคกระบือขึ้น ดังภาพที่ 3.17



ภาพที่ 3.17 ช่องทางการจัดขายโค - กระบือ

มติที่ 3 การเข้าถึงอาหาร

การพิจารณาการเข้าถึงอาหารของชุมชนตำบลสามผงอาหารที่มีเสถียรภาพ ต้องพิจารณาปัจจัยต่าง ๆ ประกอบด้วย

3.1 การสำรวจอาหารภายในครัวเรือน

สมาชิกชุมชนตำบลสามผงมีการสำรวจอาหารภายในครัวเรือน ดังนี้

3.1.1 ชาวเบลออีก เป็นผลิตภัณฑ์ได้จากการปลูกข้าวนาปี และข้าวนาปรัง โดยข้าวเบลออีกที่ได้จากการปลูกข้าวนาปี จะเก็บเกี่ยวในเดือนมีนาคม – เมษายน ซึ่งข้าวเบลออีกที่ได้จะเก็บไว้ในเล้าข้าว (ยั้งฉาง) ซึ่งทุกครัวเรือนจะมีเล้าข้าวประจำทุกครัวเรือน เพื่อสำรองไว้เพื่อการบริโภคภายในครัวเรือน และมีบริเวณพื้นล่างของยั้งฉางไว้ใช้ประโยชน์นอกประสงค์ เช่น เก็บเครื่องมือการเกษตร เครื่องมือจับสัตว์น้ำ เลี้ยงสัตว์ เก็บถ่านและฟืน



ภาพที่ 3.18 เล้าข้าว (ยั้งฉาง) ในพื้นที่ตำบลสามผง

3.1.2 ปลูกไม้ผลและไม้ยืนต้น เช่น มะนาว มะกรูด มะม่วง มะพร้าว มะขาม ส้มโอ ไม้ในพื้นที่สวน และหัวไร่ปลายนา ตลอดจนรอบบริเวณบ้านพักอาศัย โดยเริ่มปลูกช่วงเมื่อเริ่มเข้าสู่ฤดูฝน ช่วงปลายเดือนเมษายน – พฤษภาคม สำหรับการบริโภคภายในครัวเรือน และมีการถนอมอาหารในรูปแบบที่หลากหลาย

เช่น การเก็บเนื้อมะขามที่สุกแล้วไว้ในขวดโหลหรือถุงพลาสติก เพื่อเป็น “มะขามเปียก” ,การนำผลไม้มาดองหรือแช่อิ่ม เช่น ทำมะขามดอง, มะดันดอง, มะม่วงดอง



ภาพที่ 3.19 การปลูกไม้ผลและไม้ยืนต้นในพื้นที่ต่าง ๆ ของตำบลสามผง



ภาพที่ 3.20 การเก็บเนื้อมะขามที่สุก เพื่อแปรรูปเป็น “มะขามเปียก”



ภาพที่ 3.21 การถนอมผลไม้ โดยนำมาดองหรือแช่อิ่ม (ซ๊ายเปซวก) มะขามดอง มะดันดอง มะม่วงดอง

3.1.3 ปุ๋ยพืชผักสวนครัว จะมีการสำรองอาหารหลักหลายรูปแบบ โดยได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น

- ปุ๋ยกแตง, ตะไคร้, พริก, ถั่ว, แมงลัก, หอม, พักทอง ไว้ในพื้นที่สวน และหัวไร่ปลายนา ตลอดจนรอบบริเวณบ้านพักอาศัย สำหรับการบริโภคภายในครัวเรือน
- การถนอมอาหารในรูปแบบ “ของดอง” ไว้รับประทาน เช่น การนำผักกาดดอง เพื่อทำเป็น “ส้มผัก” (ผักกาดดอง), การทำมะนาวดอง มะม่วงดอง
- การสำรองอาหารในรูปแบบของแห้ง เช่น หอม, กระเทียม จะเก็บไว้ในรูป “หัวหอมแห้ง, หัวกระเทียมแห้ง”
- ข้าว, มัน, เผือกจะเก็บไว้ตามธรรมชาติ
- การสำรองเมล็ดพันธุ์ไว้ เพื่อสำหรับการเพาะปลูกคราวต่อไป



ภาพที่ 3.22 รูปแบบการปลูกพืชผักสวนครัวที่หลากหลายในพื้นที่ตำบลผดุง



ภาพที่ 3.23 การถนอมอาหารในรูปแบบ “ของดอง” ไม้รู้บประทาน
(บน ซ้ายไปขวา) ส้มผักกาด ส้มผักกุ่ม (ล่าง ซ้ายไปขวา) ส้มผักเสี้ยน ส้มผักหอม



ภาพที่ 3.24 การถนอมอาหารในรูปแบบของแห้ง (ซ้ายไปขวา) หัวกระเทียมแห้ง หัวหอมแห้ง



ภาพที่ 3.25 หัวข่า เก็บไว้สดตามธรรมชาติ

3.1.4 การสำรวจอาหารประเภทปลาหลายรูปแบบ

- หน้าน้ำไหลาก จะหาปลาตามธรรมชาติ โดยจะมีการหาปลา เพื่อรับประทานเป็นปลาสด ส่วนที่เหลือจะนำมาถนอมอาหารในรูปแบบ “ปลาแห้ง” “ปลาร้า” “ปลาต้ม”

- หน้าที่แล้ว มีการบริโภคปลาสดที่หาได้จากธรรมชาติ ในปริมาณที่ลดลง ตามฤดูกาล และบริโภคจากบ่อเลี้ยง รวมทั้งการบริโภคปลาแห้ง “ปลาร้า” “ปลาต้ม”



ภาพที่ 3.26 การแปรรูปและการถนอมอาหารประเภทปลาในรูปแบบ ปลาแห้ง ปลาร้า และปลาต้ม

3.1.5 การสำรวจอาหารประเภทเนื้อสัตว์

ตำบลสามผง มีการสำรวจอาหารประเภทเนื้อสัตว์ประเภทสัตว์ปีก เช่น เนื้อเป็ด, เนื้อไก่ โดยเลี้ยงแบบธรรมชาติ สำหรับสัตว์ประเภทโค กระบือ จะมีการซื้อจากตลาดท้องถิ่น (ซึ่งจัดซื้อมาจากโรงฆ่าสัตว์ตำบลศรีสงคราม, ตลาดแร่ และการซื้อจากการแบ่งชุด (จากการฆ่าสัตว์แบบดั้งเดิมภายในชุมชนเป็นครั้ง ๆ ไป) รวมทั้งการถนอมอาหารในรูปแบบตากแห้งหมักควาย เรียกว่า “หนังเค็ม” และถนอมอาหารในรูปแบบหมัก เช่น ส้มเนื้อ หม่า แหนม ไส้กรอก อ้วกบ



ภาพที่ 3.27 การถนอมอาหารในรูปแบบหมัก และตากแห้ง

3.2 การเข้าถึงตลาด

ตำบลสามผงมีตลาดท้องถิ่นระดับตำบล 1 แห่ง ซึ่งตั้งอยู่หมู่ที่ 10 โดยมีแผงขายผักประเภทต่าง ๆ เนือสัตว์ และอาหารทะเลประเภทปลา โดยการสนับสนุนขององค์การบริหารส่วนตำบลสามผง และมีร้านค้าภายในหมู่บ้าน โดยเฉลี่ยหมู่บ้านละ 1-2 ร้าน แต่ขณะนี้ทางองค์การบริหารส่วนตำบลสามผง มีนโยบายให้ร้านค้าภายในหมู่บ้านขายสินค้าที่ตลาดกลางท้องถิ่น เพื่อให้เกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อย



ภาพที่ 3.28 ตลาดสดในพื้นที่ตำบลสามผง

3.3 การเข้าถึงอาหารธรรมชาติ

ตำบลสามผง มีทรัพยากรอาหารจากธรรมชาติที่สามารถเข้าถึงได้ แบ่งออกเป็น 2 แหล่งใหญ่ ประกอบด้วย 1.ป่าปung ป่าทาม ในบริเวณลุ่มน้ำสงครามตอนล่าง ซึ่งจะมีทรัพยากรอาหาร ประเภทผักใบเขียว, เห็ด, หน่อไม้, พืชน้ำ และ 2.แหล่งน้ำจากลุ่มน้ำสงคราม และลำน้ำสาขา ซึ่งมีทรัพยากรอาหารประเภทปลาหลากหลายชนิด

3.3.1 ป่าปung ป่าทาม

ทรัพยากรอาหารที่พบในป่าปungป่าทาม บริเวณลุ่มน้ำสงครามตอนล่าง ในพื้นที่อำเภอศรีสงคราม ส่วนใหญ่จะเป็นพรรณพืช โดยเฉพาะไม้กะซะ ซึ่งขึ้นปกคลุมบริเวณที่ราบลุ่มน้ำท่วมถึงริมฝั่งแม่น้ำ และลำห้วยสาขา และมีพรรณพืชชนิดอื่น ๆ ขึ้นแทรกอยู่เป็นป่าไม้กะซะ ซึ่งทรัพยากรอาหารที่พบในป่าปungป่าทาม สามารถแบ่งออกเป็น ๕ ประเภท คือ

- ไม้พุ่มและไม้ขนาดเล็ก ซึ่งขึ้นตามริมหนอง ปung ทาม ฮ่อง ห้วย กุด เช่น ต้นกระโดนน้ำ ต้นเบื่อน้ำ ต้นแปป่า ต้นไม้กะซะ ต้นหูลิง ต้นมะดัน
- เครื่องไม้ต่าง ๆ เช่น เครื่องหมากย่าง เครื่องน้แขง เครื่องจาน เครื่องหญ้านาง
- ผักต่าง ๆ ขึ้นตามปung ทาม โคน ดง ดอน โนน พุงนา ริมน้ำสงคราม ห้วย หนอง ฮ่อง กุด เช่น ผักกะเฉดทาม ผักชีบ่อ ผักพายใหญ่ ผักชีส้ม ผักกาตฮอง ผักขมชีบลา ผักกะนองม่า ผักเซ่ทาม ผักไฮ่ไก่ ผักกะเตียวเพื่อง ผักชีหยอย ผักหัวเหลือง ผักบ่วง ผักตีนสูง ผักอีแปะ ผักต่างขม ผักปungน้ำ ผักหนอกใหญ่ ผักชะแยง ผักอีฮีน ผักตงโอ้ เป็นต้น

- เห็ด ขึ้นตามพื้นที่ปung ทาม โคน ดง ดอน โพน ปะ ชั่ว ริมน้ำสงคราม ริมห้วย ป่าปungป่าทาม มีเห็ดหลากหลายชนิด เช่น เห็ดผึ้งทาม เห็ดขี้โค้น เห็ดแตก เห็ดทา เห็ดปลวกตาบนกี้ เห็ดยอเห็ดบด เห็ดต้น เห็ดปลวกไถ่น้อย เห็ดหัวหญ้า เห็ดคอนกอง เห็ดโค เห็ดละโงก เป็นต้น

- พืชน้ำ ป่าป่งป่าทามมีพืชเกิดในน้ำหลายชนิด เช่น เทา ผักชะแยง ผักโอบเอบ บัวแดง ผักบุง ผักปอด เป็นต้น



ภาพที่ 3.29 เส้นทางหาพืชอาหารจากธรรมชาติของชุมชนแสง



ภาพที่ 3.30 แหล่งพืชอาหารในป่าป่งป่าทาม ตำบลสามผง

3.3.2 แหล่งน้ำจากลุ่มน้ำสงคราม และลำน้ำสาขา

ปลาธรรมชาติจะอพยพจากแม่น้ำโขงเข้าสู่แม่น้ำสงครามและแม่น้ำสาขา ห้วยหนอง และกุดต่าง ๆ ในช่วงฤดูน้ำหลาก เพื่อขึ้นมาหาอาหารและวางไข่ในบริเวณป่าบุงป่าทามที่มีพรรณพืชธรรมชาติ แมลงและสัตว์ต่าง ๆ ดังนั้น เมื่อพิจารณาจากลักษณะความสัมพันธ์ของป่าบุงป่าทามกับแหล่งอาหารและการวางไข่ของปลาธรรมชาติ พบว่า ในช่วงต้นฤดูน้ำหลากเดือนพฤษภาคม – มิถุนายน ปริมาณน้ำในแม่น้ำโขงมีระดับสูงขึ้น น้ำจะไหลเข้าท่วมบริเวณป่าบุงป่าทามในลุ่มน้ำสงครามตอนล่าง ปลาที่จะอพยพเข้ามาหาอาหารและวางไข่ ระบบนิเวศของป่าบุงป่าทามที่มีต้นไม้กะชะและพืชน้ำลอย เป็นแหล่งที่ปลาชอบ เพราะสามารถหลบภัยจากคนและปลาใหญ่ตัวอื่นที่จะมากินไข่ของมัน ปลาหลายชนิดจะวางไข่ตามกิ่งก้าน ใบ และหนามของต้นไม้ที่ขึ้นในทาม เมื่อผลหมากริสุก หมากกระเบาสุก พวกปลาหนึ่งประเภทปลาเยอน ปลาหยวย จะโผล่ขึ้นมา “สวบกิน” พบได้ทั่วไปตามฤดูน้ำแล้ง



ภาพที่ 3.3.1 แหล่งที่อยู่อาศัยและวางไข่ของปลาในฤดูน้ำหลาก ลุ่มแม่น้ำสงครามตอนล่าง ตำบลสามผง

ดังนั้น สมาชิกชุมชนสามารถหาสัตว์น้ำต่าง ๆ ได้แก่ ปลา เต่า กุ้ง หอย ปู และแมงในลุ่มน้ำสงคราม และลำน้ำสาขา ได้มากได้ช่วงน้ำหลาก ระหว่างเดือนสิงหาคม – ตุลาคม สำหรับในอดีตพันธุ์ปลาที่อยู่ในลุ่มน้ำสงคราม และลำน้ำสาขา สามารถแบ่งได้เป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

- ปลาพื้นถิ่นลุ่มน้ำสงคราม โดยเป็นปลาที่มีการวางไข่และพบในลุ่มน้ำสงคราม จำนวน 58 ชนิด เช่น ปลากุ่ม ปลากั้ง ปลากระแตง ปลากระตีด ปลาก่า ปลาเซียม เป็นต้น

- ปลาอพยพจากแม่น้ำโขง โดยเป็นปลาที่อาศัยอยู่ในแม่น้ำโขง แต่ขึ้นมาหากินและวางไข่ตามป่าบุงป่าทามลุ่มน้ำสงครามในฤดูน้ำหลาก ช่วงเดือนพฤษภาคม – เดือนกรกฎาคม และอพยพกลับสู่แม่น้ำโขงก่อนน้ำลดในช่วงเดือนตุลาคม – พฤศจิกายน ปลาบางชนิดจะอพยพกลับลงสู่แม่น้ำโขงทั้งหมด บางชนิดอพยพลงแม่น้ำโขงบางส่วนแล้วจะขึ้นมาลงคราม มีทั้งหมด 57 ชนิด เช่น ปลานกก ปลาค้าว ปลาเค็ง ปลาหอย ปลาเผาะ ปลาพอน ปลานาง ปลาเสือ เป็นต้น

ในสถานการณ์ปัจจุบัน เนื่องจากระบบนิเวศป่าบุง ป่าทาม ถูกทำลายจากการบุกรุกของธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตร จากการพัฒนาแหล่งน้ำขนาดใหญ่ และการจับปลาเพื่อการค้า ทำให้ปริมาณของชนิดของปลาในลุ่มน้ำสงครามลดลง โดยจากการสำรวจของนักวิจัยที่บ้าน พบว่า

- ปลาเก็ลล์สูญพันธุ์ จำนวน 14 ชนิด ได้แก่ ปลาชะนาค ปลาขบ ปลาอินจน ปลาเกาะ ปลาตาบลา ปลาเค็ง ปลาเผออง ปลาเผ่าเล ปลาโอดโอ ปลาพอน ปลาบึก ปลาเสือดอ ปลาเสือดาย และปลาห้วย
- ปลาสูญพันธุ์ ซึ่งเป็นปลาที่ชาวบ้านพบเป็นกลุ่มน้ำสงครามเป็นเวลา 50 ปีขึ้นไป รวมปลาเกด และปลาแมว ซึ่งปลาสูญพันธุ์ทั้ง 11 ชนิดนี้เป็นปลาอพยพขึ้นลงระหว่างแม่น้ำโขงสู่ลุ่มน้ำสงคราม อย่างไรก็ตาม จากผลงานวิจัยของนักวิจัยที่บ้าน พบว่า ปลาเหล่านี้บางชนิดยังพบในแม่น้ำโขง
- ปลาต่างถิ่น เป็นปลาที่ไม่ใช่ปลาธรรมชาติในกลุ่มน้ำสงคราม แต่เป็นปลาที่มาจากการเพาะพันธุ์และทางภาครัฐปล่อยพันธุ์ปลาเหล่านี้ลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติ ซึ่งในพื้นที่ตำบลสามผงพบพันธุ์ปลาต่างถิ่นทั้งหมด 9 ชนิด ได้แก่ ปลานิล ปลาน้ำ ปลาตะเพียน ปลาอีปลกเทศ ปลากิน ปลาเก็ดจิน ปลาคูกยักษ์ ปลาคูกอุย และปลานวลจันทร์

ปฏิทินกิจกรรมการเข้าถึงอาหารจากการเกษตร เก็บของป่าและล่าสัตว์ของชุมชนตำบลสามผง ลุ่มน้ำสงครามตอนล่าง ดังตารางที่ 3.11

ตารางที่ 3.11 ปฏิทินกิจกรรมการเข้าถึงอาหารจากการเกษตร การเก็บของป่าและล่าสัตว์ของชุมชน

กิจกรรม	เดือน											
	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
การเก็บเกี่ยวข้าว												
- นาปี												
- นาปรัง			↔							↔		↔
เก็บเห็ด (เห็ดผึ้งทาม เห็ดชัน- โคน เห็ดแหวด เห็ดทา เห็ด ปลวกตาบึก เห็ดยอ เห็ดบด เห็ดต้น เห็ดปลวกแก่น้อย เห็ด หัวหย้า เห็ดคอนกอง เห็ดไค เห็ดระโงก)						↔						
จับแมลง (จิ้งหรีด, กูดจี่, กิ๊น ตุ้, ตักแต่น ฯลฯ)	↔											↔
เก็บไข่แมลงแดง, จับกิ่งก่า/จักจั่น		↔		↔								
เก็บผักป่า (ผักแพรว ผัก กระโดน ผักคำเม็ก ผักชะเมียง ผักอีฮิน เป็นต้น)	↔						↔					↔

ตารางที่ 3.11 ปฏิทินกิจกรรมการเก็บของป่าและล่าสัตว์ของชุมชนตำบลสามผง (ต่อ)

กิจกรรม	เดือน											
	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
เก็บหน่อไม้ป่าตาม/ที่ดอน	←											→
จับสัตว์ป่า (นกกระจ่าง, นกคุ้ม, นกแก้วน)	←											→
จับปลา (ปลานาง ปลาใน ปลาตะเพียน, ปลาดุก, ปลานวลจันทร์ ฯลฯ)	←											→
เก็บหอย, ปู, กุ้ง	←											→

ที่มา : เวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของสมาชิกชุมชนสามผงด้านความมั่นคงทางอาหาร, ตุลาคม 2554



ภาพที่ 3.32 กิจกรรมการเก็บของป่าและสัตว์ป่าในพื้นที่ตำบลสามผง

มิติที่ 4 การใช้ประโยชน์

การพิจารณาการใช้ประโยชน์จากอาหารของชุมชนตำบลสามผง ต้องพิจารณาถึงปัจจัยต่าง ๆ ประกอบด้วย

4.1 ความปลอดภัยด้านอาหาร

4.1.1 สมาชิกชุมชนสามผงมีหลักการเลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จ เช่น ก๋วยเตี๋ยว ส้มตำ แกงป่า ปลา แหนม ส้มวัว ขนมน้ำเงิน ดังนี้

1) สังเกตสภาพทั่วไป สังเกตสีกลิ่น กลิ่น รส ของอาหารให้เป็นไปตามปกติ ไม่มีสีฉ่ำกล้ำ หรือ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว เน่าเสีย หรือ ไม่มีส่วนผสมของยาพิษ

2) เลือกซื้ออาหารปรุงสำเร็จ จากสถานที่ปรุง ประกอบ ขยายอาหารที่ได้มาตรฐาน สะอาดปลอดภัย เชื้ออณูเเต

4.1.2 แหล่งน้ำและคุณภาพน้ำ เพื่อการบริโภค

ชุมชนตำบลสามผง มีน้ำประปาประจำตำบล จำนวน 7 แห่ง ซึ่งอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพน้ำประปา กรมอนามัย ปี 2543 ส่งผลให้สามารถเชื่อมั่นได้ว่าสมาชิกชุมชนตำบลสามผงสามารถใช้น้ำประปาเพื่อการบริโภคที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป

4.2 โภชนาการ

4.2.1 ประเภทของอาหารที่บริโภคต่อวัน

สมาชิกชุมชนตำบลสามผง มีอาหารหลักที่บริโภค ได้แก่ ข้าวเหนียว อาหารประเภทปลา ผักในพื้นที่ เนื้อสัตว์ และผลไม้ ซึ่งหากเปรียบเทียบกับหลักโภชนาการ จะพบว่า สมาชิกชุมชนได้รับปริมาณพลังงานจากการบริโภคอาหารในพื้นที่ตำบลสามผง ดังตารางที่ 3.12

ตารางที่ 3.12 ปริมาณพลังงานจากการบริโภคอาหารในพื้นที่ตำบลสามผง ต่อ 100 กรัม					
ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ให้พลังงาน (กิโลแคลอรี)	ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ให้พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ประเภท ผักในท้องถิ่น					
1	ผักกระโดน	90	18	ผักต้ว	63
2	ยอดกระถิน	77	19	ผักป๋อ	15
3	ข้าอ่อน (หน่อ)	21	20	ผักบุ้งแดง	19
4	ข้าอ่อน (หัว)	24	21	ผักแพงพวย	42
5	ชีเหล็ก (ยอด,ใบอ่อน)	87	22	ผักเม็ก	84
6	ชีเหล็ก (ดอก)	98	23	ผักแว่น	27
7	ดอกแค	38	24	ผักหวาน	47
8	ใบชะพลู	119	25	พริกชี้หนู	44
9	ยอดชะอม	80	26	ผักทอง เนื้อ,เปลือก	43
10	หัวกระเทียม	143	27	ผักทอง ยอดอ่อน	16
11	ต้นหอม	34	28	มะกอกไทย	79
12	ตำลึง (ใบ,ยอดอ่อน)	39	29	ยอดมะกอก	46
13	แตงร้าน	8	30	มะขาม (ฝักสด)	70
14	ถั่วฝักยาว	39	31	มะขาม (ยอดอ่อน)	55
15	บวบหอม	16	32	มะเขือกรอบ	40
16	บวบเหลี่ยม	18	33	มะเขือขื่น	48
17	ใบบัวบก	54	34	มะเขือเครือ	13

ตารางที่ 3.12 ปริมาณพลังงานบริโภคอาหารในพื้นที่ตำบลผดุง ต่อ 100 กรัม (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ให้พลังงาน (กิโลแคลอรี)	ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ให้พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ประเภท ผักในท้องถิ่น (ต่อ)			ประเภทปลา กุ้ง สัตว์น้ำอื่น ๆ (ต่อ)		
35	ผักกาดขาว	11	8	ปลาต้มตัวเล็ก	127
36	ผักกุ่มดอง	108	9	ปลาต้มตัวใหญ่	107
37	ผักแขยง	38	10	ปลาสาวยืด	256
38	ผักชีลาว	39	11	ปลาหมอบ	133
39	มะระยอดอ่อน	79	12	ปลาไหล	87
40	มะรุม	32	13	หอยโข่ง	85
41	มะละกอดิบ	27	14	หอยทราย	70
42	มะม่วง	59	เนื้อสัตว์ เป็ด ไก่ และผลิตภัณฑ์		
43	ยอดสะเตา	76	1	ไก่เนื้อสด	165
44	สาหร่าย	6	2	ก๊ากไก่บ้าน	111
45	หน่อไม้ดิบ	39	3	น่อง เนื้อ หน่อไก่บ้าน	119
46	หน่อไม้ผัด	27	4	ปีก เนื้อ หน่อไก่บ้าน	137
47	หน่อไม้ผ่า	29	5	สะโพก ไก่บ้าน	124
48	ห้วปลี	25	6	หน้าอก ไก่บ้าน	127
49	เห็ดเผาะ	37	7	เขียด	43
50	เห็ดหูหนู	43	8	แคบหมู (มัน)	626
51	มะเขือพวง	46	9	เนื้อเป็ด	199
52	มะดัน	31	10	เนื้อโคสด	134
53	มะระขี้นก	17	11	เนื้อติดมันโค	412
54	มะเขือเทศ	22	12	เนื้อแดดเดียว (โค)	139
ประเภทปลา กุ้ง สัตว์น้ำอื่น ๆ			13	แหนม	185
1	กุ้งฝอย	88	14	เนื้อสุกร	108
2	ปลากกราย	84	15	หมูยอ	341
3	ปลาช่อน	122	16	ไส้กรอกหมู	409
4	ปลาดุก	114	ธัญพืชและผลิตภัณฑ์		
5	ปลาตะเพียน	111	1	ข้าวแต๋นรสเค็ม	220
6	ปลาเนื้ออ่อน	79	2	ขนมจีนแห้งหมัก	77
7	ปลาร้า	149	3	ข้าวเหนียวนึ่งสุก	231

ตารางที่ 3.12 ปริมาณพลังงานบริโภคอาหารในพื้นที่ตำบลสามผง ต่อ 100 กรัม (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ให้พลังงาน (กิโลแคลอรี)	ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ให้พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ประเภทธัญพืชและหัวของพืช			เครื่องปรุงรส		
1	เผือก	117	1	ข้า	95
2	มันมีโอเลโอ	102	2	ตระไคร้	143
3	มันเทศ	97	3	พริกชี้ฟ้าแห้ง	347
ไข่			4	ใบมะกรูด	171
1	ไข่ไก่ ทั้งฟอง	160	5	ใบสาระแหน่	52
2	ไข่เป็ด ทั้งฟอง	186	6	ใบโหระพา	54
3	ไข่ลมคั่วและตัวอ่อน	74	7	หอมแดง	63
อาหารจานเดียว			อาหารปรุงรสประเภทอื่น ๆ		
1	ก๋วยเตี๋ยวเส้นอัสสัม	112	1	กบแห้ง	307
2	ก้อยอีสาน	105	2	เขียด	46
3	แกงขี้เหล็ก	122	3	ผักคั่ว	152
4	แกงหน่อไม้ ภาคอีสาน	26	4	จิ้งหรีด	188
5	แกงหอย ภาคอีสาน	44	5	ตัวต่ออ่อน	140
6	แกงอ่อมเนื้อ	55	6	ผักแตงป่าทั้งก้านทอด	476
7	แกงอ่อมปลา	53	7	แมงกระซอน	235
8	ขนมจีนน้ำยา รวมผักสด	81	8	แมงต๊อบเต่า	222
9	และผักกาดดอง		9	แมงมันคั่ว	330
10	ซุบมะเขือ (ยำมะเขือ)	40	ผลไม้		
11	ซุบมะเขือยาว ภาคอีสาน	59	1	กล้วยน้ำว้า	148
12	ซุบหน่อไม้ อีสาน	109	2	ขุ่น	117
13	น้ำพริกปลาร้า ผักลวก	83	3	แตงไทยสุก	13
14	ลาบเนื้ออีสาน ผักสด	119	4	แตงโมสุก	8
15	ลาบเลือด อีสาน	99	5	น้อยหน่า	98
16	ส้มตำอีสาน	28	6	ฝรั่ง	43
17	ส้มตำปลาร้า ผักสด	42	7	พุทราไทย	89
18	ไส้กรอกอีสาน	398	8	มะขามหวาน	333
19	ห่อหมกไข่ปลา อีสาน	230	9	มะม่วงแก้วสุก	76
20	ห่อหมกปลาช่อน ใบยอ	126	10	มะม่วงแก้วดิบ	93

ตารางที่ 3.12 ปริมาณพลังงานบริโภคอาหารในพื้นที่ตำบลผดุง ต่อ 100 กรัม (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ให้พลังงาน (กิโลแคลอรี)	ลำดับที่	ชื่ออาหาร	ให้พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ผลไม้ (ต่อ)			ผลไม้เปลือกแข็ง พืชเมล็ด ถั่วเมล็ดแห้ง (ต่อ)		
11	มะม่วงออกร่องสุก	79	5	มะพร้าวชูด	326
12	มะละกอดิบ	24	6	ปากมะพร้าวชูด	154
13	มะละกอสุก	53	7	เนื้อมะพร้าวอ่อน	73
14	มะละกอค่อนข้างสุก	13	8	เมล็ดกระถิน	415
15	ลูกหว่า	59	9	เมล็ดขนุน	153
ผลไม้เปลือกแข็ง พืชเมล็ด ถั่วเมล็ดแห้ง			10	เมล็ดบัวดิบ	353
1	กระเจี๊ยบต้ม	165	11	เมล็ดมะขามคั่ว	393
2	งาขาวคั่ว	697	ขนมหวาน		
3	งาคั่ว	625	1	ข้าวเหนียวมูล	285
4	ถั่วลิสง	538	2	สังขยา	177

ที่มา : หนังสือตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย ปรับปรุงครั้งที่ 3, สำนักโภชนาการ

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ตัวอย่าง รายการอาหารที่สมาชิกชุมชนตำบลผดุง หนึ่งคน บริโภคภายใน 1 วัน

มื้อเช้า

1. ข้าวเหนียว

150 กรัม ปริมาณพลังงาน 346.50 กิโลแคลอรี
2. ต้มปลาเนื้ออ่อน

100 กรัม ปริมาณพลังงาน 55 กิโลแคลอรี
3. ปนปลาช่อน และผักลวก

50 กรัม ปริมาณพลังงาน 41.50 กิโลแคลอรี
4. ผักกระโดน

20 กรัม ปริมาณพลังงาน 18 กิโลแคลอรี
5. ยอดมะระ

20 กรัม ปริมาณพลังงาน 2.2 กิโลแคลอรี
6. ผักกาดขาว

20 กรัม ปริมาณพลังงาน 2.2 กิโลแคลอรี
7. ผักชีลาว

20 กรัม ปริมาณพลังงาน 7.8 กิโลแคลอรี

มื้อกลางวัน

1. ข้าวเหนียว

150 กรัม ปริมาณพลังงาน 346.50 กิโลแคลอรี
2. ส้มตำปลา ร้า ผักสด

100 กรัม ปริมาณพลังงาน 42 กิโลแคลอรี
3. ชุบหน่อไม้

50 กรัม ปริมาณพลังงาน 54.50 กิโลแคลอรี
4. ต้มส้มปลาช่อน

100 กรัม ปริมาณพลังงาน 85 กิโลแคลอรี
1. ข้าวเหนียว

150 กรัม ปริมาณพลังงาน 346.50 กิโลแคลอรี
2. ชุบมะเขือ

50 กรัม ปริมาณพลังงาน 20 กิโลแคลอรี
3. ปลาเนื้ออ่อนนึ่ง

100 กรัม ปริมาณพลังงาน 79 กิโลแคลอรี
4. ยอดมะระ

20 กรัม ปริมาณพลังงาน 15.8 กิโลแคลอรี

มื้อเย็น

5 ยอดฟักทอง	20 กรัม	ปริมาณพลังงาน	2.2 กิโลแคลอรี
6. บวมหอม	20 กรัม	ปริมาณพลังงาน	3.2 กิโลแคลอรี
7. หมูข่าอ่อน	20 กรัม	ปริมาณพลังงาน	4.2 กิโลแคลอรี
8. ตะไคร้	5 กรัม	ปริมาณพลังงาน	7.15 กิโลแคลอรี
9. ใบมะกรูด	5 กรัม	ปริมาณพลังงาน	8.55 กิโลแคลอรี
10. น้ำพริกปลาร้า	50 กรัม	ปริมาณพลังงาน	86.32 กิโลแคลอรี
กล้วย	20 กรัม	ปริมาณพลังงาน	29.6 กิโลแคลอรี
มะละกอสุก	20 กรัม	ปริมาณพลังงาน	10.6 กิโลแคลอรี

จากตัวอย่างรายการอาหารที่สมาชิกชุมชนตำบลสามผง หนึ่งคน บริโภคภายใน 1 วัน

ในเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของสมาชิกชุมชนสามผงด้านความมั่นคงทางอาหาร เมื่อเปรียบเทียบกับปริมาณพลังงานที่ร่างกายต้องการและปริมาณอาหารที่ควรบริโภคของคนไทย ภายใน 1 วัน ของกรมอนามัย ปี 2542 เป็นดังตารางที่ 3.13

ตารางที่ 3.13 เปรียบเทียบปริมาณพลังงานที่ร่างกายต้องการและปริมาณอาหารที่ควรบริโภคของคนไทย

ภายใน 1 วัน กับ ตัวอย่างรายการอาหารที่สมาชิกชุมชนตำบลสามผง หนึ่งคน บริโภคภายใน 1 วัน			
ประเภทอาหาร	ปริมาณอาหารที่ควรบริโภคต่อวันต่อคน (กรัม)	ปริมาณการบริโภคอาหารต่อวันต่อคน (กรัม)	สารอาหารที่ได้รับ
ประเภท ข้าว-แป้ง	206.4 - 309.6	450	คาร์โบไฮเดรต
ประเภทผัก	160 - 240	270	วิตามิน
ประเภทเนื้อสัตว์	232.2 - 464.4	400	โปรตีน, ไขมัน
ประเภทผลไม้	45	40	วิตามิน, สารอาหารและแร่ธาตุ
ประเภทนม	200	-	-
ปริมาณพลังงาน	1,600 – 2,400	1,614.32	
	กิโลแคลอรี	กิโลแคลอรี	

จากตารางที่ 3.13 จะพบว่า สมาชิกชุมชนตำบลสามผง มีการรับประทานอาหารครบทั้ง 5 หมู่ใน 1 วัน ประกอบด้วย *หมู่ที่ 1* ข้าว เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ถั่วเมล็ดแห้ง ซึ่งให้สารโปรตีนและไขมัน โดยมีปริมาณการบริโภค 400 กรัมต่อวัน ซึ่งอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน แต่สมาชิกชุมชนส่วนใหญ่จะไม่ค่อยบริโภคนม และจะบริโภคไข่ และเนื้อสัตว์ ประเภทเนื้อปลาเป็นหลัก *หมู่ที่ 2* ข้าว แป้ง มัน ผัก ถั่ว น้ำตาล ซึ่งให้สารคาร์โบไฮเดรต โดยมีปริมาณการบริโภค 450 กรัมต่อวัน ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์มาตรฐาน เนื่องจากสมาชิกชุมชนส่วนใหญ่ต้องใช้แรงงาน จึงรับประทานข้าวเหนียวในปริมาณที่มาก *หมู่ที่ 3* พืชผักต่าง ๆ ซึ่งให้สารวิตามินและแร่ธาตุ

โดยมีปริมาณการบริโภค 270 กรัมต่อวัน ซึ่งสูงกว่าเกณฑ์มาตรฐาน ซึ่งจากมีพืชผักท้องถิ่นตามธรรมชาติและที่ปลูกเองให้เลือกรับประทานได้หลากหลายชนิด หมู่ที่ 4 ผลไม้ต่าง ๆ ซึ่งให้สารวิตามินและแร่ธาตุ โดยมีปริมาณการบริโภค 40 กรัมต่อวัน ซึ่งต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน เนื่องจาก ส่วนใหญ่สมาชิกชุมชนไม่เน้นรับประทานผลไม้ หมู่ที่ 5 น้ำมันและไขมันจากพืชและสัตว์ โดยสมาชิกชุมชนมีปริมาณการบริโภคเนื้อสัตว์ประเภทเนื้อปลาเป็นหลัก ซึ่งมีปริมาณการบริโภคอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ดังนั้น เมื่อประเมินความเพียงพอและไม่เพียงพอของอาหารแต่ละประเภทของครัวเรือน จะพบว่า ชุมชนสามารถมีความเพียงพอและสามารถเข้าถึงอาหารได้ทั้ง 5 ประเภท ได้แก่ ประเภทข้าว - แป้ง ผัก เนื้อสัตว์ ผลไม้ นม เพียงแต่พฤติกรรมการบริโภคคนจะต่ำกว่าการบริโภคอาหารประเภทอื่น เนื่องจากไม่ใช้อาหารหลักของชุมชน

จากการพิจารณาปริมาณพลังงานที่ได้รับจากการบริโภคอาหารของสมาชิกชุมชนสามารถพบใน 1 วัน พบว่า สมาชิกชุมชนสามารถได้รับพลังงานจากอาหาร 1,614.32 กิโลแคลอรีต่อวัน ซึ่งอยู่ในช่วงเกณฑ์มาตรฐาน 1,600 – 2,400 กิโลแคลอรีต่อวัน

4.2.2 หลักการเลือกวัตถุดิบและหลักการปรุงอาหาร

1) การเลือกซื้อผัก

- ผีอก มัน เลือกหัวที่มีน้ำหนักมาก เนื้อแน่น ผิวเรียบ ไม่มีตำหนิ
- หัวไชเท้า เลือกหัวที่โปร่ง ขนาดกลางยังอ่อนๆ มีผิวเรียบ
- กะหล่ำปลี เลือกหัวแน่นๆ จะมีน้ำหนักมาก
- ผักที่เป็นผัก เช่น ถั่วฝักยาว ถั่วลันเตา เลือกฝักอ่อนๆ สีเขียว เนื้อแน่นเมื่อ ผักแก่

จะมีสีขาวนวล

จะมีรสขำ ต้นใหญ่ ใบติดโคนแน่น

- ผักที่เป็นใบ เช่น ผักคะน้า ผักกาดหอม ฯลฯ เลือกต้นที่มีสีเขียวสด ไม่เหี่ยว ไม่มี

- มะเขือเปราะ มะเขือยาว เลือกหัวติดแน่น สีสด น้ำหนักมาก ไม่เหี่ยว
- แดงร้าน เลือกลูกที่มีน้ำหนักมาก ลูกยาว สีเขียวอ่อน ไม่มีรอยชำ ผิวนวล
- แตงกวา แตงกวาผิวเขียว ตีกว่าผิวขาวนวล ผิวเขียวเนื้อหนาเมล็ดเล็ก เนื้อจะกรอบกว่าผิวขาวนวล ซึ่งมีเนื้อน้อยและเหนียว

- มะนาว เลือกที่มีเปลือกบาง ผิวเรียบไม่เหี่ยว
 - พริกทอง เลือกลูกที่มีน้ำหนักมาก ผิวเปลือกขรุขระ เนื้อจะแน่น
- 2) การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ (ประเภทเนื้อ และสุกร)

- การเลือกซื้อเนื้อสุกร ควรเลือกเนื้อสุกรที่มีสีชมพู มันสีขาว หนังเกลี้ยง และขาว ถ้าเป็นหมูแช่เย็นค้างคืนเนื้อจะมีสีซีด สำหรับหมูสามชั้นควรเลือกที่มีมันบาง มีเนื้อหลายชั้น หนังขาว ไม่มีพังผืดระหว่างชั้นหนังสีขาว เนื้อสุกรสามารถนำมาปรุงอาหารหลายชนิด แต่ต้องเลือกเนื้อสุกรที่เหมาะสมกับอาหารชนิดนั้นๆ ด้วย เช่น การทำแกงจืดชนิดต่างๆ ควรใช้หมูสามชั้นมาใส่ให้ละเอียดใช้ใส่แกงจืด หมูสับจะมีความนุ่ม รสชาติดี หรือถ้าจะทำหมูแดง ควรใช้เนื้อหมูสันใน เพราะจะมีความนุ่มมากกว่าการใช้เนื้อส่วนอื่นๆ

- การเลือกซื้อเนื้อโค ควรเลือกเนื้อที่มีสีแดง มันวาวสีเหลือง ถ้าเนื้อไม่สดจะมีสีเขียวคล้ำๆ แต่ถ้าเป็นเนื้อกระป๋องจะต่างจากเนื้อโค โดยสังเกตดูจากมันของเนื้อกระป๋องจะมีสีขาวและเนื้อหยาบมากกว่า การเลือกซื้อเนื้อโคก็ต้องเลือกให้เหมาะสมกับอาหารชนิดนั้นๆ ด้วย เช่น ถ้าเป็นการผัด ควรต้องเลือกเนื้อสะโพก เพราะมีความนุ่มปานกลาง

3) การเลือกซื้อเนื้อสัตว์ (ประเภทเป็ด และไก่)

- การเลือกซื้อเนื้อไก่ นอกจากจะดูความสดแล้ว ต้องดูว่าเป็นไก่แก่หรือไก่อ่อน เพราะจะเหมาะกับการปรุงอาหารแต่ละชนิดไม่เหมือนกัน ถ้าเป็นไก่ทั้งตัวจะมีข้อสังเกตคือ

ไก่แก่ ปลายเล็บมน หนวดอยู่ข้างหางแข็ง เติดยาว
ไก่อ่อน เล็บแหลม หนวดอยู่ข้างหาง เติดยาวสั้น ถ้าเป็นสาวจะไม่เห็น

เตี้อยู่ที่สามपुरณ เมื่อออกจะหนาและนุ่ม

- การเลือกซื้อเนื้อเป็ด ควรเลือกซื้อเป็ดที่อ้วน และให้สังเกตดูว่าเป็ดแก่หรือเป็ดอ่อน สังเกตจากปากและตีนเป็ด ถ้าปากและตีนเป็ดสีเหลือง แสดงว่าเป็นเป็ดอ่อน ถ้าเป็นเป็ดแต่ตีนจะมีสีดำ เนื้อจะเหนียวและมีกลิ่นสาบมาก

4) การเลือกซื้ออาหารสด ปลา/กุ้ง/หอย/ปู/ปลาหมึก

- การเลือกซื้อปลา ควรจะเลือกปลาที่ตัวใส เกสีดและหนังไม่ขุ่น เนื้อแน่น เมื่อกดดูไม่บุ๋มตามรอยนิ้วมือ เนื้อไม่แข็งทื่อ ไม่มีกลิ่นเหม็น มีกลิ่นตามลักษณะของปลาแต่ละชนิด เหงือกมีสีสด

- การเลือกซื้อกุ้ง ควรซื้อกุ้งที่มีหัวติดแน่นกับตัวไม่หลุดง่ายเนื้อแข็ง ตัวใส เปลือกใส

ตัวโต

- การเลือกซื้อปู การเลือกซื้อปู โดยเฉพาะปูที่ยังไม่ตาย โดยเฉพาะปูทะเลดูน้ำหนักตัว และความแน่น โดยการกดดูตรงส่วนอก ถ้าเนื้อแน่นกดไม่บุ๋ม แสดงว่าเป็นปูใหม่

- การเลือกซื้อหอย ควรเลือกซื้อหอยที่หุบปากแน่น เมื่อวางไว้จะดำ และหุบอย่างรวดเร็วเมื่อเอามือไปแตะไม่มีกลิ่นเหม็น สำหรับหอยที่แกะเปลือกแล้ว ต้องมีสีสด น้ำที่แช่ไม่เหม็นออกและกลิ่นเหม็น

5) การเลือกซื้อผลไม้

- ส้มเขียวหวาน เลือกที่มีเปลือกบาง มีสีเขียวเหลือง น้ำหนักพอสมควร เช่น 1

กิโลกรัม มีส้มอยู่ 7 ลูก

- สับปะรด เลือกตัวใหญ่ เปลือกสีเขียวอมเหลือง
- มังคุด เลือกขนาดเล็ก ผิวเรียบ
- ลำไย เลือกผลยาวรี ผิวสีเหลืองนวล จับดูเนื้อนุ่ม ใกล้เคียงสีเหลืองออกน้ำตาล
- เงาะ เลือกเงาะสดไม่เหี่ยว
- ชมพู่ ผิวเรียบไม่มีแมลงกัดกิน ลูกใหญ่
- องุ่น เลือกที่เป็นพวง ลูกใหญ่

2. ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลสามผง อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม

คณะผู้วิจัย ผู้แทนองค์การบริหารส่วนตำบลสามผง และองค์กรชุมชน ศึกษาข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นประกอบด้วย ภูมิปัญญาด้านการเกษตรและเลี้ยงสัตว์ ภูมิปัญญาด้านการประมง ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้าน และภูมิปัญญาด้านการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ จากเอกสารหลักฐานที่ปรากฏ การสัมภาษณ์ผู้แทนองค์การบริหารส่วนตำบลสามผง ผู้นำชุมชน ครูภูมิปัญญา ปราชญ์ชาวบ้าน สมาชิกชุมชน และการสังเกตจากสภาพความเป็นจริง โดยสามารถแบ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ 4 ด้าน

1. ภูมิปัญญาด้านการเกษตรและเลี้ยงสัตว์
2. ภูมิปัญญาด้านการประมง
3. ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้าน
4. ภูมิปัญญาด้านการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ

1. ภูมิปัญญาด้านการเกษตรและเลี้ยงสัตว์

1.1 ภูมิปัญญาด้านการเกษตร

สมาชิกชุมชนส่วนใหญ่ร้อยละ 90 ของพื้นที่ตำบลสามผง ประกอบอาชีพทางด้านเกษตร ซึ่งสามารถแบ่งลักษณะการทำเกษตรได้เป็น 3 ลักษณะ โดยขึ้นอยู่กับระบบนิเวศน์ ดังนี้

ลักษณะที่ 1 การทำเกษตรในพื้นที่ช่วงไม่ถึง ไร่ ๓-๕ ไร่ และโคก ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีความสูง ห่างไกลจากแหล่งน้ำพอสมควร ลักษณะดินเป็นดินร่วนผสมหินลูกรัง บางพื้นที่เป็นดินทรายปนหินลูกรัง น้ำสามารถซึมผ่านได้ดี เกษตรกรใช้ทำการเกษตรในฤดูฝนเท่านั้น โดยปลูกข้าวไร่และข้าวนาโคก

ลักษณะที่ 2 การทำเกษตรในพื้นที่ราบ ได้แก่ ห้วยหรือทุ่ง เป็นพื้นที่ต่ำกว่าโคกและโนน เกษตรกรใช้ทำเกษตรในช่วงฤดูฝนและฤดูแล้ง โดยฤดูฝนบริเวณทุ่งจะปลูกข้าวนาปี และถ้าเป็นฤดูแล้ง จะปลูกข้าวนาแกง (ปัจจุบันเรียกว่า นาปรัง) ปลูกแตงโมและทำสวนพืชผักสวนครัว โดยปลูกในบริเวณใกล้หนองและห้วย

ลักษณะที่ 3 การทำเกษตรทางในพื้นที่ราบลุ่มริมตลิ่ง เป็นพื้นที่ทำเกษตรริมน้ำ ได้แก่ ริมน้ำสงครามหนอง และห้วย ชุมชนจะสามารถใช้พื้นที่ระดับนี้ในการทำเกษตรในฤดูแล้งเท่านั้น เพราะในช่วงฤดูฝนน้ำท่วมไม่สามารถทำเกษตรได้ พืชที่ปลูก คือ ข้าวนาแกง และพืชผักสวนครัวต่าง ๆ

นอกจากนี้ยังสามารถแบ่งการทำเกษตรของพื้นที่ตำบลสามผงตามชนิดพืชที่ปลูกได้ 3 ประเภท คือ การปลูกข้าว การปลูกพืชเศรษฐกิจ และการปลูกพืชผักสวนครัว โดยมีรายละเอียดดังนี้

1.1.1 การปลูกข้าว

การทำนา เป็นอาชีพหลักของสมาชิกชุมชนตำบลสามผง ในอดีตชุมชนทำนาโดยอาศัยแรงงานโค-กระบือ และคน จึงมีการขอแรงกันระหว่างคนในชุมชนโดยไม่ต้องเสียเงิน แต่เป็นการทดแทนแรงงานกัน เรียกว่า “นาวาน” โดยคนงานจะต้องหาอาหารเลี้ยงคนในชุมชนที่มาช่วยงาน จะมีการวางตั้งเต้าไถนาไถนา เกี่ยวข้าว ตีข้าว จนกระทั่งการขนข้าวขึ้นเล้า

สมาชิกชุมชนจะเลือกใช้พันธุ์ข้าวตามสภาพดิน โดยเป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมือง ซึ่งงานวิจัยที่บ้านสำรวจพบทั้งหมด 47 ชนิด แต่ปัจจุบันคนเหลือพันธุ์ข้าวพื้นเมืองเพียง 7 ชนิด (ดูรายชื่อพันธุ์ข้าวในอดีต และ

ในปัจจุบันในหน้าที่ 50 หัวข้อ การเลือกพันธุ์ข้าว) เนื่องจากเกษตรกรส่วนใหญ่เปลี่ยนไปใช้พันธุ์ข้าวที่ทางราชการส่งเสริม

พื้นที่ตำบลสามผง ประมาณ 1 ใน 3 เป็นพื้นที่ป่าทาม จึงมีความอุดมสมบูรณ์เป็นทุนเดิม เพราะมีการสะสมของปุ๋ยอินทรีย์ที่น้ำพักพามาในฤดูน้ำหลาก ดังนั้น จึงไม่จำเป็นต้องใช้ปุ๋ยมาก โดยจะใช้มูลโค – กระบือ ในการรองพื้ก่อนปลูกข้าว โดยทั่วไปการปลูกข้าวนาทามจะได้ผลผลิตสูง คือพื้นที่ประมาณ 2-3 ไร่ ได้ผลผลิตประมาณ 20-30 กระสอบป่าน (1 กระสอบป่าน ประมาณ 80 กิโลกรัม โดยที่ลงทุนน้อย ข้าวที่ปลูกจะนำไปบริโภคในครัวเรือนและขาย นอกจากนั้นยังนำไปแปรรูปเป็นอาหารอย่างอื่น ๆ เช่น ข้าวกำจะใช้ทำขนม ข้าวเจ้าตำนำมาแปรรูปเป็นข้าวบู่หรือขนมจีน

การปลูกข้าวในพื้นที่ตำบลสามผง สามารถแยกประเภทนาข้าวได้ 3 ประเภท ขึ้นอยู่กับลักษณะภูมิประเทศ ดังนี้

1) ข้าวนาโคก

โคก เป็นพื้นที่ดินเนินสูง ดินส่วนใหญ่จะเป็นดินร่วนปนหินลูกรัง จึงทำให้น้ำซึมผ่านรวดเร็ว การใช้น้ำทำนาโคก จะใช้น้ำฝนเป็นหลัก ผลผลิตข้าวนาโคกจะขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำฝน ถ้าปีไหนมีปริมาณน้ำฝนมาก ปีนั้นข้าวนาโคกจะได้ผลผลิตมากตาม

พื้นที่ตำบลสามผง มีพื้นที่นาโคกคิดเป็นร้อยละ 10 ของพื้นที่นาทั้งหมด โดยเกษตรกรเริ่มทำนาโคกในช่วงฤดูฝน ช่วงเดือนพฤษภาคม – กรกฎาคม

พันธุ์ข้าวที่ใช้ มี 2 ประเภท คือ ข้าวกลางและข้าวตอ

- ข้าวกลาง ได้แก่ ข้าวเขี้ยวข้าว กข.20 ข้าว กข.4 ข้าว กข.14

- ข้าวตอ ได้แก่ ข้าวอีลาว หรือข้าวเจ้าแตก ข้าวหอมภูพาน ข้าวสุพรรณบุรี 2 และข้าว กข.

10 ข้าวเหล่านี้มีอายุประมาณ 90-150 วัน ข้าวตอเป็นพันธุ์ข้าวที่ต้องการน้ำน้อยกว่าข้าวอื่นที่ปลูกในทาม ซึ่งเป็นช่วงฝนตกชุก แม้ว่าบริเวณนี้ฝนสงครามหนูขึ้นมา แต่ไม่ท่วมทามทั้งหมด

2) ข้าวนาทาม

นาทามสามารถทำได้นานาปีและนาแซง พันธุ์ข้าวที่ปลูกและลักษณะการจัดการน้ำ

แตกต่างกัน ดังนี้

2.1) การปลูกข้าวนาปีในทาม

การปลูกข้าวนาปีในทามจะเริ่มเร็วกว่านาโคก คือเริ่มตั้งแต่เดือน 5 เนื่องจากเป็นพื้นที่น้ำท่วมนาน ถ้าปลูกข้าวจะไม่โตทันและแข็งแรงพอที่จะต้านทานกระแสในฤดูน้ำหลาก ข้าวนาทามจะเก็บเกี่ยวในช่วงน้ำลดพอดี ประมาณเดือนพฤศจิกายน – ธันวาคม

การปลูกข้าวจะใช้ข้าวพื้นเป็นหลัก พันธุ์ข้าวที่ใช้เป็น “ข้าวเงิน” หรือข้าวหนัก ได้แก่ ข้าวกำ ข้าวชิดมทางนาค ข้าวอีเหลือง ข้าวเจ้าดำ ข้าว กข. 6 และข้าวหอมมะลิ 105 ข้าวเหล่านี้มีอายุการเจริญเติบโตยาวนานที่สุดประมาณ 180 วัน ผลผลิตข้าวนาทามจะใกล้เคียงกับข้าวนาโคก กล่าวคือ ถ้าปีไหนปริมาณน้ำฝนมาก ก็จะได้ผลผลิตน้อย เนื่องจากน้ำจะท่วมข้าวเสียหาย

การทำนาปีในนามของพื้นที่ตำบลผาง ส่วนใหญ่เน้นการบริโภคในครอบครัว เหลือจึงขาย ถ้าปีไหนน้ำน้อยจะได้ผลผลิตข้าวมาก ปีนั้นชาวสามผางจะได้ขายข้าวเป็นกองเป็นกำ ทำให้มีเงินหมุนเวียนเข้าสู่หมู่บ้าน แต่ถ้าปีไหนปริมาณน้ำมาก น้ำท่วมข้าวเสียหาย ชาวสามผางต้องหาปลาไปขายเพื่อซื้อข้าวมาบริโภค เหลือค่าใช้จ่ายที่ต้องซื้อข้าวมาบริโภค ครึ่งเรือนละประมาณ 5,000 บาทต่อปี

การทำนาพบนั้นมีความเสี่ยงสูง ในรอบ 3-4 ปี อาจได้ข้าวดี 1 ครั้ง แต่เกษตรกรก็ถือว่าคุ้ม จึงมีการทำนาทุกปี แต่มีปริมาณลดลง

2.2) การปลูกข้าวนาแซง (นาปรัง) ในนาม

การปลูกข้าวนาแซงในนาม ทำช่วงเดือนพฤศจิกายน – เดือนเมษายน โดยเกษตรกรจะปลูกข้าวนาแซงในพื้นที่ที่กลั่นองน้ำ เพื่อสะดวกต่อการนำขี้เถ้าใส่แปลงข้าว โดยใช้เครื่องรถไถตอกับเครื่องสูบน้ำขึ้นมา

ที่บ้านปากยาม กรมชลประทานได้ตั้งกลุ่มผู้ปลูกข้าวนาปรัง กลุ่มละประมาณ 8 -10 คน มีทั้งหมด 4 กลุ่ม และนำเครื่องสูบน้ำขนาดใหญ่มากให้เกษตรกรในปี พ.ศ. 2543 เฉพาะปีแรกกรมชลประทานได้สนับสนุนน้ำมัน ปีต่อมาเกษตรกรออกค่าน้ำมันเอง โดยเก็บรวบรวมเงินจากเกษตรกรที่ทำนาปรังเป็นค่าใช้จ่ายในการเติมน้ำมัน การซ่อมบำรุงเครื่องสูบน้ำ และคลองส่งน้ำ ตลอดจนค่าผู้ดูแลรักษาเครื่องสูบน้ำ ดังนั้น การทำนาแซงจึงลงทุนสูงกว่านาปี แต่ข้อดีของการปลูกข้าวนาแซง คือ ไม่มีความเสี่ยงต่อการถูกน้ำท่วม ดังนั้น ชาวตำบลผางจะเน้นการปลูกข้าวนาแซงเพื่อการบริโภคในครอบครัวเป็นหลัก

การทำงานแซงในนาม สามารถใช้พันธุ์ข้าวได้เกือบทั้งหมด ยกเว้นพันธุ์ข้าวเจ้าดำและข้าวเก่า เพราะพันธุ์ข้าวทั้ง 2 ชนิดนี้ใช้เวลาการเจริญเติบโตมากกว่าพันธุ์อื่น

2.3) การปลูกข้าวไร่ในนาม

การปลูกข้าวไร่ในนาม จะทำเฉพาะในช่วงปลูกป่าตามเป็นที่นา โดยมีการปลูกข้าวไร่ตามเพียงประมาณ 2 ปีแรก หลังจากนั้นจะเปลี่ยนเป็นการปลูกข้าวนาโคก

การปลูกข้าวไร่ในนาม เกษตรกรจะเริ่มถางไร่และปรับปรุงที่ดินในช่วงเดือนมีนาคม ปลูกในช่วงเดือนเมษายน โดยการสักร้าง คือ นำขี้เถ้าขนาดเท่าแขน เทลากลាយให้แหลมยาวประมาณ 1.5 เมตร ใช้ไม้ที่เคาะกระทุงดินที่ปรับปรุงไว้ กระยะห่างของกลุ่มให้พอเหมาะ เมื่อช่องว่างสำหรับข้าวเจริญเติบโตแล้วนำเมล็ดข้าวที่คัดเลือกพันธุ์ไว้หยอดลงหลุมก่อนกลบปากหลุม พอถึงปลายเดือนเมษายน ข้าวสุกฤดูฝน ข้าวได้ความชื้นจากฝนก็จะเจริญงอกงาม การดูแลรักษาจะดูแลวัชพืชเท่านั้น และไม่ใส่ปุ๋ยเพราะดินมีความอุดมสมบูรณ์อยู่แล้ว

ตัวอย่างพันธุ์ข้าวพบนามที่ยังปลูกในกลุ่มน้ำสงคราม

- *ข้าวอีลาว หรือ ข้าวเจ้าแตก* เป็นข้าวเหนียว อายุประมาณ 90 – 120 วัน ลักษณะลำต้นเตี้ย แข็ง สูงประมาณ 80 เซนติเมตร ต้นและใบมีสีเขียวเข้ม ใบใหญ่ กว้าง ไม่เรียวยาวสั้น เมล็ดเรียวยาวเมื่อแกะเมล็ดข้าวในจะมีสีขาวขุ่นเรียวยาว นำนานี้จะอ่อนนุ่ม ไม่หอม ปลูกในพื้นที่ปลูก ที่ดอน ต้องการปริมาณน้ำน้อย ปลูกได้ทั้งนาปีและนาแซง โดยนาปีเริ่มปลูกกลางเดือนพฤษภาคม เก็บเกี่ยวกลางเดือนตุลาคม

ส่วนนาแสงเริ่มปลูกเดือนธันวาคม เก็บเกี่ยวเดือนเมษายน ข้าวพันธุ์นี้มีจุดเด่นที่มีความอ่อนนุ่ม จุดด้อย คือ แผลงจะรบกวนช่วงทำนาปลูก เช่น แผลงแดง นก เป็นต้น

ราคาขาย : ข้าวเปลือกหม่น (12 กิโลกรัม) ละ 60 บาท ข้าวสารหม่นละ 120 บาท
 - *ข้าวเขียว* เป็นข้าวเหนียว อายุประมาณ 120 – 150 วัน ต้นสูงประมาณ 150 – 180 เซนติเมตร ใบและลำต้นมีสีเขียวเข้ม ใบกว้างและยาว คล้ายกับข้าว กข.20 แตกต่างกันตรงที่ข้าวเขียวจะมีเมล็ดล้า เมื่อแกะเมล็ดข้างในจะมีสีเขียวเข้ม เมล็ดยาว เรียว ปลูกในพื้นที่ลุ่ม เริ่มปลูกช่วงปลายเดือนพฤษภาคม เก็บเกี่ยวปลายเดือนตุลาคม ข้าวพันธุ์นี้มีจุดเด่น คือ เมื่อนำมานี้จะอ่อนนุ่ม มีกลิ่นหอม ส่วนจุดด้อย คือ ปลูกได้เฉพาะนาปี

ราคาขาย : ข้าวเปลือกหม่นละ 60 บาท ข้าวสารหม่นละ 120 บาท

- *ข้าวจ้าวแดง* เป็นข้าวเจ้ากลาง อายุประมาณ 120 – 150 วัน ลำต้นสูงประมาณ 80 – 100 เซนติเมตร ใบและลำต้นมีสีเขียว ใบเรียวยาว รวงยาว เปลือกข้าวมีสีขาว หรือมีสีอ่อน มีหางข้าวตรงปลายเมล็ด เมื่อแกะเมล็ดข้างในจะมีสีแดง เมล็ดเรียวยาว ปลูกในพื้นที่ลุ่ม เริ่มปลูกช่วงเดือนพฤษภาคม เก็บเกี่ยวกลางเดือนตุลาคม ข้าวพันธุ์นี้มีจุดเด่น คือ เป็นข้าวที่ช้ำข้าวบู้น จุดด้อย คือ ปลูกได้เฉพาะนาปี ราคาขายต่ำ ดังนั้น จึงต้องแปรรูปก่อนเพื่อการเพิ่มมูลค่า

ราคาขาย ข้าวเปลือกหม่นละ 45 บาท ข้าวสารหม่นละ 90 - 100 บาท

- *ข้าวจ้าวละลิ 105* เป็นข้าวเจ้า อายุประมาณ 180 วัน ลักษณะลำต้นสูงประมาณ 80 – 100 เซนติเมตร ต้นและใบมีสีเขียวเข้ม ใบเรียวยาว แตกกอดีมาก รวงใหญ่ ยาว ให้เมล็ดเป็นจำนวนมาก เปลือกข้าวมีสีอ่อน เมื่อแกะเมล็ดข้างในจะมีสีขาวใส เมล็ดเรียวยาว โดยจะปลูกในพื้นที่ลุ่ม พื้นที่ทาม ช่วงเดือนพฤษภาคม และเก็บเกี่ยวช่วงกลางเดือนพฤศจิกายน ข้าวพันธุ์นี้มีจุดเด่น คือ ราคาขายสูง มีกลิ่นหอม นุ่ม หุงขึ้นหอม จุดด้อย คือ ต้องใช้ปุ๋ยเคมีในปริมาณมาก จึงจะได้ผลผลิตตามความต้องการ ปลูกได้เฉพาะนาปี

ราคาขาย ข้าวเปลือก ราคาหม่นละ 100 – 120 บาท ข้าวสาร ราคา กิโลกรัมละ

20 บาท

- *ข้าวแก้ว* เป็นข้าวเหนียว อายุประมาณ 180 วัน ลำต้นสูงประมาณ 80 – 120 เซนติเมตร ใบและลำต้นมีสีด้า ลำต้นแข็ง ใบกว้าง รวงสั้น เมล็ดยาวปานกลางเป็นพวง เมื่อแกะเมล็ดข้างในและมีสีด้า ปลูกในพื้นที่ลุ่ม เริ่มปลูกช่วงเดือนพฤษภาคม เก็บเกี่ยวกลางเดือนพฤศจิกายน โดยปลูกเฉพาะนาปี ข้าวพันธุ์นี้มีจุดเด่น คือ มีกลิ่นหอม นิยมทำขนม และมีราคาแพง จุดด้อย คือ มีความแข็ง เมื่อนำมานี้จะต้องแช่น้ำอย่างน้อยครึ่งวัน จึงไม่ค่อยนิยมนึ่งรับประทาน แต่จะนำไปแปรรูปเป็นขนม

ราคาขาย : ข้าวเปลือกหม่นละ 75 บาท ข้าวสารหม่นละ 160 บาท

- *ข้าวสีชมพูทางนา* หรือ*ข้าวสีชมพูหนองคาย* เป็นข้าวเหนียว อายุประมาณ 180 วัน ลำต้นสูงประมาณ 80 – 150 เซนติเมตร ต้นและใบมีสีเขียวคล้า ใบใหญ่ สั้น ลำต้นแข็งแรง รวงสั้นเป็นพุ่มใหญ่ มีจำนวนเมล็ดมาก เมื่อแกะเมล็ดข้างในจะมีสีชมพูเข้ม ปลูกในพื้นที่ลุ่ม เริ่มปลูกช่วงเดือนพฤษภาคม เก็บเกี่ยวปลายเดือนพฤศจิกายน ข้าวพันธุ์นี้มีจุดเด่น คือ ไม่มีแผลงรบกวน มีความอ่อนนุ่ม เจริญเติบโตได้ดีถ้าใส่ปุ๋ยคอก จุดด้อย คือ ลำต้นอ่อน ทำให้ล้มง่าย ไม่มีกลิ่นหอม ปลูกได้เฉพาะนาปี

- *ข้าวโอ๊ตเหลือง* เป็นข้าวเหนียว อายุประมาณ 180 วัน ลำต้นสูงประมาณ 80 – 150 เซนติเมตร ต้นและใบมีสีเขียวเข้ม ลำต้นแข็ง ใบกว้างสั้น รวงสั้น เมล็ดใหญ่ มีเมล็ดมาก เมล็ดมีสีเหลืองอ่อน เมื่อแกะเมล็ดข้างในจะมีสีขาวขุ่นเปลือกในพื้นหุ้ม หรือพื้นหุ้มหาม เริ่มเปลือกช่วงเดือนพฤศจิกายน เก็บเกี่ยวกลางเดือนพฤศจิกายน ข้าวพันธุ์นี้มีจุดเด่น คือ ไม่มีแมลงรบกวน เมล็ดอ่อนนุ่ม ไม่มีกลิ่นหอม แขน่ก่อนนำไปนึ่ง แม้จะแช่ในปริมาณน้อย แต่จะได้ปริมาณเพิ่มขึ้น มีจุดด้อย คือ เปลือกได้เฉพาะนาปี และเป็นข้าวที่ขายได้ราคาต่ำ จึงไม่ค่อยนิยมปลูกทำให้ในปีปัจจุบันพบเห็นน้อยมาก

ราคาขาย : ข้าวเปลือกหม่นละ 50 บาท ข้าวสารหม่นละ 100 บาท

- *ข้าวเจ้าดำ* เป็นข้าวเจ้า มีอายุประมาณ 180 วัน ลำต้นสูงประมาณ 80 – 120 เซนติเมตร ต้นและใบมีสีน้ำตาล หรือดำอมม่วง ใบเล็กเรียวย ลำต้นแข็งตรงเป็นพวง ใบเมล็ดเป็นจำนวนมาก เปลือกข้าวมีสีดำ เมื่อแกะเมล็ดข้างในจะมีสีดำ เมล็ดเล็กปานกลางถึงสั้น เปลือกในพื้นหุ้ม เริ่มเปลือกช่วงเดือนพฤษภาคม เก็บเกี่ยวกลางเดือนพฤศจิกายน ข้าวพันธุ์นี้มีจุดเด่น คือ เมล็ดข้าวอ่อน ใช้น้ำแช่ปูน จุดด้อย คือ เปลือกได้เฉพาะนาปี และราคาขายต่ำ

ราคาขาย : ข้าวเปลือกหม่นละ 45 บาท ข้าวสารหม่นละ 90 - 100 บาท

1.1.2 การปลูกพืชผักสวนครัว

เกษตรกรจะปลูกผักสวนครัวผสมผสานในข้าวไร่ และปลูกบริเวณริมแม่น้ำสงคราม หนอง และห้วย ในฤดูแล้ง พันธุ์พืชที่ปลูกมีหลากหลาย เช่น

- *แตง* ปลูกผสมผสานในข้าวไร่รวมทั้งตามริมฝั่งสงคราม หนองน้ำและที่นา พันธุ์ที่ใช้ปลูก ได้แก่ แตงกิง หรือแตงไท แตงช้าง แตงกวา แตงขี้ไก่ ปลูกไว้บริโภคที่เหลือจึงขาย

- *มันแกว* ปลูกริมฝั่งสงคราม ริมหนอง และที่นา พันธุ์ที่ใช้ปลูก ได้แก่ มันแกวแดง มันแกวเหลือง และมันแกวเหล่ หรือมันแกวก่ำ ส่วนใหญ่ปลูกบริโภคในครัวเรือน

- *มะเขือ* ปลูกตามโพพ หรือเอนตามหัวไร่ปลายนา ริมแม่น้ำสงคราม ริมหนองน้ำ พันธุ์ที่ใช้ปลูก ได้แก่ มะเขือลาย มะเขือห่านา มะเขือเปราะ มะเขือขื่น มะเขือคาย มะเขือเทศ และหมากแข้ง ปลูกไว้บริโภคในครัวเรือน

- *บวบ* ปลูกตามหัวไร่ปลายนา ปลูกผสมผสานในข้าวไร่หาม พันธุ์ที่ใช้ปลูก ได้แก่ บวบเหลี่ยม บวบยาว และบวบสั้น ส่วนใหญ่ปลูกไว้บริโภคในครัวเรือน

- *ถั่ว* ปลูกผสมผสานในข้าวไร่หาม ตามริมฝั่งสงคราม ริมหนองน้ำ ทนปลูกผสมตามคันนาที่เทำทำนาผสมตามคันนาที่เทำงานทำนาแซง พันธุ์ที่ใช้ปลูก ได้แก่ ถั่วฝักยาว ถั่วฝักสั้น ถั่วลิสงและถั่วพุ่ม ปลูกไว้บริโภคในครัวเรือน บางส่วนแบ่งขาย

- *พริก* ปลูกตามริมฝั่งสงคราม ที่นา ริมหนองน้ำ พันธุ์ที่ใช้ปลูก ได้แก่ พริกชี้ฟ้า พริกขี้หนู พริกเขียว ส่วนใหญ่ปลูกไว้บริโภคในครัวเรือน

- *ข้าวโพด* ปลูกผสมผสานในข้าวไร่หามตามริมฝั่งสงคราม ริมหนองน้ำ และริมสระน้ำ พันธุ์ที่ใช้ปลูก ได้แก่ ชูบเปอร์ ข้าวเหนียว สะลอย และข้าวโพดก่ำ ปลูกเพื่อบริโภคในครัวเรือน ที่เหลือจะขายในหมู่บ้าน

- ฟักทอง ปลุกผสมผสานในข้าวไร่ตามตามริมน้ำสงคราม ริมหนองน้ำ ริมสระน้ำ หัวไร่ปลายนา พันธุ์ที่ใช้ปลูก ได้แก่ พันธุ์เล็กและพันธุ์ใหญ่ ปลูกบริเวณในครัวเรือน

- ผักต่าง ๆ เช่น ผักกาด ผักหอม ผักชี กระเทียม ผักอู่ ฯลฯ ปลูกแซมในพื้นที่ปลูกพืชหลักว่า มาข้างต้น โดยส่วนใหญ่ปลูกไว้บริโภคในครัวเรือน

1.1.3 ภูมิปัญญาการจัดการน้ำเพื่อเกษตร

1) **การจัดการน้ำในพื้นที่เล็ก** การจัดการน้ำในบริเวณพื้นที่โคกหัวไร่ปลายนา นั้น ในสมัยก่อนชาวบ้านจะนิยมขุดบ่อน้ำตื้น (น้ำตื้นหรือบ่อน้ำจั้น) เพื่อใช้น้ำในการปลูกพืชผักสวนครัวอายุสั้น แต่หากจะปลูกพืชที่ต้องการใช้น้ำในปริมาณมากก็อาศัยน้ำตามฤดูกาล ซึ่งรวมไปถึงการเลือกชนิดของพืชที่ปลูกต้องให้สอดคล้องกับฤดูกาลด้วยเช่นกัน และในปัจจุบันชาวบ้านนิยมขุดสระ (บ่อน้ำ) เพื่อเก็บกักน้ำไว้เพื่อปลูกพืชฤดูแล้งอายุสั้นหรือพืชผักสวนครัว เช่น พริก ถั่วฝักยาว ฯลฯ ตลอดจนการปลูกไม้ยืนต้น

2) **การจัดการน้ำในพื้นที่ทุ่ง (โสกนา)** การจัดการน้ำในพื้นที่ทุ่งนั้น มีการปลูกเป็นพืชชนิดหลัก โดยมีการขุดขุดเป็นตอเป็นช่วง ๆ และคันด้วยคันดิน (คันนา) เพื่อกักเก็บน้ำ คันนาก็เป็นระบบการจัดการน้ำในแปลงนาประเภทหนึ่ง ซึ่งเป็นกลไกที่ตอบสนองในการใช้ประโยชน์อย่างดียิ่ง กล่าวคือ เมื่อน้ำมาก น้ำก็จะไหลล้นคันนาออกไปหรือผ่านทางช่องระบายน้ำที่เจาะไว้ หากน้ำน้อย น้ำก็จะถูกปิดขังเพื่อเก็บน้ำไว้ในแปลงนาและความสูงของคันนาขึ้นอยู่กับลักษณะของสภาพพื้นที่ โดยหลักการการยกคันนาก็เพื่อจะปรับสภาพพื้นที่นาให้เกิดความสม่ำเสมอ เพื่อที่น้ำจะได้หล่อเลี้ยงต้นข้าวทั่วทั้งแปลง

ในการพื้นที่ฝนทิ้งช่วง หรือฝนแล้ง สมัยก่อนชาวบ้านจะวิดน้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ เช่น หนองหรือห้วยข่าสู่แปลงนาด้วยคันโซ่หรือกระโช่ (โซงโลง) ที่นาบางแห่งจะมีการปรับสภาพของ “โสก” หมายถึง บริเวณที่ต่ำที่สุด ซึ่งเป็นแหล่งไหลรวมของน้ำจากทุกภาคส่วนให้เป็นที่รองรับและเก็บน้ำไว้ใช้ ขณะเดียวกันก็สามารถใช้เป็นแหล่งหล่อเลี้ยงปลาตามธรรมชาติ หรือใช้ในการรดพืชผักสวนครัวที่นิยมปลูกกันตามเนินดินหรือโพนนา ที่นาบางแห่งชาวบ้านยังนิยมทำคันนาแบบคันนาแฝด โดยเว้นช่องตรงกลางระหว่างคันนาให้เป็นร่อง เพื่อเป็นทางน้ำสำหรับนำน้ำเข้าหรือระบายน้ำออกจากแปลงนา ปัจจุบันการวิดน้ำเข้ามาด้วยกระโช่ยังมีเฉพาะบริเวณที่รถไถนาเข้าไปไม่ถึงเท่านั้น ในบริเวณที่รถไถนาเข้าถึงมีการใช้รถไถนาชุดเครื่องสูบน้ำ เพื่อนำน้ำไปใช้เฉพาะที่

3) **การจัดการน้ำในพื้นที่ทาม** เป็นการจัดการน้ำที่ต้องใช้ความรู้หลาย ๆ ด้านประกอบกัน เช่น ความรู้เกี่ยวกับความแตกต่างของสภาพพื้นที่ ความสัมพันธ์ของระบบการไหลของน้ำ การพัฒนาเทคนิค รวมไปถึงการคัดเลือกพันธุ์พืชที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ จะเห็นได้ว่าการจัดการน้ำของชาวบ้านได้ใช้หลักการที่สอดคล้องและเป็นมิตรกับธรรมชาติมาโดยตลอดตั้งแต่ยุคโบราณต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน กลุ่มนักวิจัยชาวบ้านบ้านปากยาม อธิบายว่า ชาวบ้านทำนาปรังในนาแปลงนาเพียงพื้นที่แค่ 3-8 ไร่ ก็มีข้าวเพียงพอกินได้ทั้งปี มีเครื่องสูบน้ำ 3 เครื่อง มีครีวเรือนที่ทำนาปรังประมาณ 30 กว่าครีวเรือนที่นา ก็แบ่งกันทำ เจ้าหนึ่งแบ่งกันทำ 2-3 ครีวเรือนก็มี ตรงที่ทำนาจุดใหญ่เป็นหนองแอก ซึ่งมีน้ำตลอดทั้งปี ที่นาไม่ต่ำกว่ากันเยอะ ส่วนใหญ่คันละ 3-4 ไร่ เพราะถ้าทำกันเยอะจะเสี่ยงกับการเก็บเกี่ยวไม่ทัน

เขาได้ข่าว 400 – 600 กิโลกรัมต่อไร่ “ทำนาปรังแถมนาปี” ซึ่งหมายความว่า คนที่ทำงานด้วยกันได้ข่าวไม่มาก และไม่พอกินทั้งปี ต้องเอาข้าวนาปรังเสริมจึงจะพอกิน ผลผลิตข้าวนาปรังในนามให้ผลผลิตสูงกว่าข้าวนาตอนเป็นการทำนาที่แทบไม่ต้องใส่ปุ๋ยเลย ความรู้ของชาวบ้านบอกเราว่า ดินทามนั้นเป็นดินที่มีลักษณะความสมบูรณ์ของดิน อันเกิดจากการทับถมของตะกอนที่มีทุกปี ช่วงที่น้ำหลากท่วม

กิจกรรมของชาวบ้านที่เกิดขึ้นที่กุดนี้ มีตั้งแต่ มาอาบน้ำ เอาโค-กระบือมาลงกินน้ำ แต่ตรงที่โค-กระบือลงนี้ เขาก็จะกำหนดด้วยกินว่าตรงไหนที่โค กระบือลงได้ ลงไม่ได้ น้ำที่เอามาทำนาทาม ปุ๋ยผัก ต้มเกลือ ต้มเหล้า ก็ใช้น้ำจากกุดแห่งนี้ และยังใช้เป็นน้ำแข่งเรือประจำปีของหมู่บ้าน

1.1.4 พิธีกรรมสำหรับการทำเกษตรพื้นที่ป่าบุ่ง ป่าทาม

ในการทำเกษตรในป่าทาม โดยเฉพาะการปลูกข้าว ชุมชนลุ่มน้ำสงครามตอนล่าง รวมถึงชุมชนตำบลสามผง มีความเชื่อในสิ่งศักดิ์สิทธิ์ดังนี้

แม่ธรณี เชื่อว่า แม่ธรณีเป็นผู้ดูแลผืนดินให้มีความอุดมสมบูรณ์

แม่โพสพ เชื่อว่า เป็นเทพแห่งข้าว สามารถบันดาลให้ข้าวได้ผลดี หรือไม่ดีก็ได้

พญาแถน เชื่อว่า เป็นเทพเจ้าแห่งฝน ทำให้ฝนตกต้องตามฤดูกาล

ผีตาแฮก เชื่อว่า มีบทบาทต่อความเจริญของงวมของต้นข้าว และมีหน้าที่รักษาที่นาให้มีความอุดมสมบูรณ์ ไม่ให้เกิดเหตุไม่ศิริมกับข้าว

ผีปตา เชื่อว่า เป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ในการดูแลทุกข์สุขและคุ้มครองบ้านเรือนให้อยู่เย็นเป็นสุข

รวมถึงดูแลต้นข้าวให้ได้ผลผลิตดี และยังทำนายฝนฟ้าในศิปี

ผีบรรพบุรุษ เชื่อว่า บรรพบุรุษที่ตายไปแล้วยังคงวนเวียนอยู่เพื่อดูแลสรรพทุกข์สุขดิบของลูกหลาน รวมถึงการดูแลไร่ นาของลูกหลานให้มีความเจริญงอกงาม

ดังนั้น จึงมีพิธีกรรมเพื่อแสดงความเคารพต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ได้แก่ พิธีเลี้ยงแม่ธรณีและแม่โพสพ, พิธีสู่ขวัญข้าว, พิธีแยกตาแฮกก่อนดำนา, พิธีบอกกล่าว “ตาแฮก” “แม่โพสพ” “แม่ธรณี” ก่อนลงเกี่ยวข้าว”, พิธีเชิญ “แม่โพสพ” ขึ้นจากนารักข้าวไว้ในเสา

1.2 ภูมิปัญญาด้านการเลี้ยงโค-กระบือ

อาชีพการเลี้ยงโค-กระบือมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของคนในชุมชนลุ่มน้ำสงครามตอนล่างมาตั้งแต่อดีตสืบเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน ทั้งนี้เนื่องจากสามารถนำโค-กระบือ ไปขายเพื่อนำเงินมาเป็นค่าใช้จ่ายในครอบครัว เช่น ส่งลูกเรียนในระดับสูงขึ้น เป็นค่าสินสอด หรือเมื่อครอบครัวขาดเงินสดหรือมีเหตุจำเป็นที่ต้องใช้เงินก้อนใหญ่ ชาวบ้านสามารถนำโค-กระบือไปค้ำประกันเพื่อยืมเงินจากคนอื่นได้ และเมื่อลูกหลานจะออกเรียนหรือเมื่อเติบโตพอจะรับผิดชอบได้ พ่อแม่จะแบ่งโค-กระบือเป็นมรดกให้เพื่อเป็นทุนในการสร้างครอบครัวต่อไป

นอกจากผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจจากการขายโค-กระบือโดยตรงแล้ว มูลของโค-กระบือยังใช้ปุ๋ยธรรมชาติ ช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายในการซื้อปุ๋ยเคมีบางรายยังมีรายได้จากการขายปุ๋ยมูลโค-กระบืออีก การ

เลี้ยงโค-กระบือจึงเป็นทางเลือกทางเศรษฐกิจที่สำคัญของชุมชน เนื่องจากมีกลุ่มคนอีกหลายกลุ่มที่ได้รับประโยชน์ทางเศรษฐกิจจากการเลี้ยงโค-กระบือ ได้แก่

- กลุ่มผู้เลี้ยง จะได้รับกำไรจากการขายโค-กระบือ และมูลโค-กระบือ
- กลุ่มนายหน้า ซึ่งทำหน้าที่เป็นนายหน้าในการซื้อขายโค-กระบือ
- กลุ่มพ่อค้าคนกลาง ซึ่งรับซื้อโค-กระบือไปขายยังตลาดนัด
- กลุ่มคนทำนาและปลูกผัก ได้ใช้มูลโค-กระบือ เป็นปุ๋ยใส่นาข้าวที่ให้ผลดี ราคาถูกกว่าปุ๋ยเคมี ช่วยประหยัดต้นทุนในการทำนา
- กลุ่มผู้ที่มีดินว่างเปล่าในช่วงฤดูแล้ง ให้กลุ่มผู้เลี้ยงโค-กระบือเช่าที่นาราคาถูกเพื่อปล่อยโค-กระบือและยังได้ประโยชน์จากการขายของโค-กระบือในระหว่างการเดินทางในหมู่บ้าน
- กลุ่มผู้ทำนา แต่ไม่ได้เลี้ยงโค-กระบือ สามารถขายฟางข้าวให้กับคนเลี้ยงโค-กระบือ
- กลุ่มผู้เลี้ยงโคที่มีพ่อพันธุ์ จะได้รับการจ้างให้มาพ่อพันธุ์ไปผสมพันธุ์กับแม่พันธุ์
- กลุ่มผู้รับจ้างเลี้ยงโค-กระบือ ได้รับค่าจ้างเป็นลูกโคหรือกระบือ กลุ่มผู้รับจ้างนี้มีทั้งผู้ที่มีโค-กระบือเป็นของตัวเองอยู่แล้ว และรับจ้างเลี้ยงของคนอื่นด้วย และผู้ที่ไม่มีโค-กระบือเป็นของตัวเอง

1.2.1 วิธีการเลี้ยงโค – กระบือ

การเลี้ยงโค – กระบือสร้างความผูกพันรักใคร่กลมเกลียวกันของคนในชุมชน เนื่องจากต้องออกไปเลี้ยงโค – กระบือตามพื้นที่ป่าทุ่งตามกันเป็นกลุ่ม และใช้เวลาอยู่ด้วยกันเกือบทั้งวัน โดยกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงโค-กระบือได้แบ่งวิธีการเลี้ยงโค-กระบือในป่าทุ่งตาม กลุ่มน้ำสงครามตอนล่างออกเป็น 4 แบบ โดยแต่ละแบบขึ้นอยู่กับสภาพการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศและเศรษฐกิจ ดังนี้

- 1) การเลี้ยงแบบปล่อยไปเป็นฝูง การเลี้ยงแบบนี้เกิดขึ้นในช่วงประมาณปี พ.ศ. 2475 – 2517 พื้นที่ป่าทุ่งตามยังเป็นพื้นที่สาธารณะไม่มีใครจับจอง และไม่ค่อยมีการบุกรุกเพื่อการเกษตร จึงมีพื้นที่สำหรับเลี้ยงโค-กระบือมาก การเลี้ยงจะเป็นการเลี้ยงแบบปล่อยเป็นเวลานานได้ การปล่อยแบบนี้เรียกว่า “ฝากแม่ธรรมชาติให้ดูแลรักษา”

วิธีการเลี้ยงโค-กระบือแบบปล่อยนี้ ผู้เลี้ยงจะปล่อยช่วงหน้าแล้ง ตั้งแต่เดือนธันวาคมถึงปลายเดือนเมษายน พอถึงต้นฤดูฝนประมาณเดือนพฤษภาคม ผู้เลี้ยงก็จะไปต้อนรับผู้มาเฝ้า ส่วนตัวเมียปล่อยไปเหมือนเดิม ในการเลี้ยงแบบปล่อยมีปัญหาอยู่บ้าง คือ โค-กระบือหายไป เนื่องจากถูกเสือกินหรือถูกคนขโมย

- 2) การเลี้ยงแบบปล่อยไปตอนเช้า ตอนเย็นไปเฝ้าฝูงวัวในคอก การเลี้ยงแบบนี้เกิดขึ้นในช่วงปี พ.ศ. 2518 – 2528 ซึ่งเป็นช่วงที่เริ่มมีคนทำนาในพื้นที่ป่าทุ่งตามกันมากขึ้น ส่งผลให้พื้นที่เลี้ยงน้อยลง การเลี้ยงแบบนี้ผู้ที่เป็นเจ้าของโค-กระบือจะปล่อยโค-กระบือของตนไปตามป่าทุ่งตามแต่เวลาเช้า ให้โค-กระบือของตนหากินหญ้าเองตามธรรมชาติ ตกเย็นผู้ที่เป็นเจ้าของจะนำไปเลโค-กระบือของตนมาผูกไว้ที่คอก

- 3) การเลี้ยงแบบติดตาม การเลี้ยงแบบนี้เกิดขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2529 ถึงปัจจุบัน เนื่องจากมีการถางป่าทุ่งตามเพื่อทำนา ปลูกผักมากขึ้น การเลี้ยงโค-กระบือ จึงต้องดูแลมากเป็นพิเศษ เพื่อไม่ให้โค-กระบือ

ไปทำหลายพืชผลทางการเกษตรของผู้อื่น โดยมีพื้นที่เลี้ยงที่เป็นโคก ดอน ป่าช้า หรือริมหนอง ดังนั้น ผู้เลี้ยงต้องติดตามโค-กระบือของตนไปทุกหนทุกแห่งตลอดทั้งวัน ผู้เลี้ยงต้องห่อข้าว เติร์ยมาน้ำไปด้วย เนื่องจากไม่มีเวลากลับมากินที่บ้าน ในช่วงฤดูฝนพื้นที่ส่วนใหญ่ทำนา ผู้เลี้ยงต้องออกไปเกี่ยวหญ้าตามคันนาและพื้นที่สูงน้ำไม่ท่วมให้โค-กระบือของตน

4) การเลี้ยงแบบขุน การเลี้ยงแบบขุนได้เข้ามาเมื่อปี พ.ศ. 2531 หลังจากมีการนำโคขุนมาเลี้ยง ซึ่งผู้เลี้ยงนิยมขุนเฉพาะโคตัวผู้พันธุ์ต่างประเทศ เพราะนำหนักเพิ่มเร็ว คุ้มทุนกว่าพันธุ์อื่น โดยมีพ่อค้าคนกลางมาขายให้สมาชิกชุมชนตัวเลข 20,000 บาท เมื่อได้โคมาแล้ว สมาชิกจะแจ้งให้ทางปศุสัตว์อำเภอออกมาตอน (ทำหมัน) ซึ่งการตอนมี 2 ประเภท คือ แบบหนีบ และแบบเจาะ โดยแบบเจาะราคาสูงกว่าแต่มีคุณภาพดีกว่า สำหรับการเลี้ยงโคขุนจะต้องเลี้ยงอยู่ในคอกเท่านั้น และต้องดูแลเอาใจใส่เป็นพิเศษ คอกของโคขุนต้องสะอาด ไม่มีสิ่งสกปรก ต้องให้อาหารพิเศษ ได้แก่ อาหารเสริม รำ หัวอาหาร ฟาง หญ้ารูซี่ บางคนจะให้หญ้าหนับานแทน อย่างไรก็ตาม การเลี้ยงแบบขุนนี้ยังไม่เป็นที่นิยมของชุมชน เนื่องจากการเลี้ยงโคขุนต้องซื้อพันธุ์พันธุ์สูง และต้องดูแลเป็นพิเศษ

1.2.2 ภูมิปัญญาในการดูแลโค-กระบือ ผู้เลี้ยงโค – กระบือ ดำปละสามฝั่งมีความเชื่อเกี่ยวกับการเลือกโค-กระบือมาเลี้ยง โดยการดูลักษณะของโค-กระบือ ดังนี้

1) มีจอมขวัญทอง ขวัญหย่อยอยู่ตรงข้างท้องทั้งสองข้าง เป็นขวัญดี ควรจะเลี้ยง เนื่องจากเชื่อว่าการเลี้ยงแล้วจะเป็นสิริมงคล จะขายพันธุ์ให้ลูกให้หลานดี

2) หางยาว เวลาเดินขางม หายฝั่ง รูปลักษณะสม่าเสมอ

3) ทรวงทรงดี นมใหญ่ ขาใหญ่

4) ไม่พยศขวิดคน

5) กระบือตอน เป็นลักษณะกระบือที่ดี มีขวัญดี ไม่พยศ ดังคำกล่าวว่า “ท้องข้าง อ่างสะเพา” ส่วนลักษณะโค-กระบือที่ไม่ดี ไม่สมควรเอามาเลี้ยง

1) ขาดก ขาดอน

2) นอนกรน นอนคราง เป็นกลางที่ไม่ดีผู้เลี้ยง

3) นิสัยดุร้าย ไล่ขวิดผู้เลี้ยง

4) ลายหูดำ ลักษณะไม่ดี

5) ขวัญสะพาด มีลักษณะเป็นจอมขวัญอยู่กลางหลัง ตรงตะโพก เมื่อเลี้ยงแล้วจะเป็น

สิริมงคล

6) โค-กระบือที่ตื่นต่าง ทางคอก หน้าเว่อ หน้าต่าง เมื่อเอามาเลี้ยงจะไม่ดี เป็นอัปมงคล

7) โค-กระบือที่มีลักษณะข้างตลอด กระดูกข้างสุดสั้นลง เมื่อนำมาเลี้ยงจะไม่ดี

1.2.3 ภูมิปัญญาในการดูแลรักษาโค-กระบือ ผู้เลี้ยงจะมีความรู้ในการดูแลรักษา ซึ่งเป็นความรู้ที่ถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ โดยส่วนใหญ่จะรักษาโค-กระบือด้วยสมุนไพรในท้องถิ่น ซึ่งหาได้จากป่าป่าทางตาม เช่น

- โค-กระบือเจ็บปาก เจ็บเหง้า นำมะพร้าวมากั้นเอาเฉพาะน้ำ แล้วนำไปกรอกปากตัวที่เจ็บปาก ตัวไหนเจ็บเหง้าก็เอาไปทาที่เหง้า
- โค-กระบือท้องอืด ท้องเฟ้อ นำเอว่านไปพม่าบดให้โค-กระบือกิน แล้วจะหาย
- โค-กระบือเป็นเห็บเหา นำมะลิตน่อยหนาบดให้ละเอียด นำไปทาโค-กระบือที่เป็นเห็บเหาก็น้อยลง

- โค-กระบือเป็นโรคเรื้อน นำใบสะเดา ขยี้ใส่่น้ำแล้วนำมาทาตัวโค-กระบือ หรือนำใบหนาดผสม น้ำมันพืชพองประมาณ ทาบริเวณเป็นโรคเรื้อนแล้วจะหาย

อย่างแรกก็ตาม ในพื้นที่ตำบลสามผง ซึ่งเป็นพื้นที่ป่าปungป่าทาม ในลุ่มน้ำสงครามตอนล่าง พบว่าส่วนใหญ่นิยมเลี้ยงแบบธรรมชาติ ทำให้โค-กระบือจะผสมพันธุ์แข็งแรงไม่ค่อยเป็นโรค เนื่องจากโค-กระบือได้กินอาหารจากพรรณพืชที่หลากหลายในป่าปungป่าทามตลอดเวลา ซึ่งพรรณพืชเหล่านั้นบางชนิดเป็นสมุนไพร

1.2.4 ภูมิปัญญาการใช้พืชเป็นอาหารสัตว์ ป่าปung ป่าทามในพื้นที่สามผงมีพรรณพืชอุดมสมบูรณ์ จึงเหมาะสมต่อการเลี้ยงโค-กระบือ โดยไล่ต้นโค-กระบือออกจากบ้านตั้งแต่เช้าถึงสู่งป่าปung ป่าทาม ซึ่งมีหญ้า ผักตมไม้ เครือไม้ เป็นอาหารของโค-กระบือ เช่น ใบมะดัน, ใบเครือกูดน้อย, ใบเครือหมากเห็บ, ผักปungน้ำ, หญ้าไผ่ ผักชีบ่อ เป็นต้น และมีการใช้พืชในป่าทามบางชนิดต้มให้สุกรินแทนรำ หรือหว่าอาหารได้ เช่น ผักตมไธทาม, หัวกะบูก เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีพิธีกรรมเกี่ยวกับโค-กระบือ ได้แก่ การบะเจ้าแม่ธรณี เพื่อให้เจ้าแม่ธรณีรักษาโค-กระบือที่ทำไร่ทำนา, พิธีสำหรับโค-กระบือที่เกิดใหม่, พิธีกรรมเมื่อโค-กระบือหาย, พิธีเกี่ยวกับการซื้อ-ขายโค-กระบือ และพิธีสู่ขวัญโค-กระบือ ดังนี้

1.2.5 พิธีกรรมเกี่ยวกับโค-กระบือ เป็นความเชื่อในการเลี้ยงโค-กระบือที่ชาวกลุ่มน้ำสงครามยึดถือปฏิบัติกันมา รวมทั้งชาวตำบลสามผง คือ ความเชื่อเรื่อง “เจ้าแม่ธรณี” โดยเกษตรกรที่เลี้ยงโค-กระบือจะมีการบะเจ้าแม่ธรณี เพื่อให้อยู่เย็นเป็นสุข พิธีกรรมหลักจัด 2 ช่วง คือ เริ่มฤดูทำนาที่โค-กระบือลงไร่ลงนา เลี้ยงด้วยค้ำหมาก 2 ค้ำ ยาสูบ 2 มวน ดอกไม้ 1 คู่ เทียน 1 คู่ เพื่อให้เจ้าแม่ธรณีรักษาโค-กระบือที่ทำไร่ทำนา และหลังฤดูเก็บเกี่ยวที่โค-กระบือกทำไร่ทำนาเสร็จ เลี้ยงด้วยพาหวานตามจำนวนที่บะไว้

สำหรับโค-กระบือที่เกิดใหม่จะมีพิธีกรรม “เอาต้นขุ่น ผูกคอโค-กระบือที่เพิ่งเกิดเอาไว้” ซึ่งมีความหมายว่า โค-กระบือตัวนี้มีผู้เลี้ยงแล้ว ไม่ใช่ของคนอื่น หากไม่ทำชาขวบ้านเชื่อว่าเจ้าแม่ธรณีจะเอาโค-กระบือที่เพิ่งเกิดนี้ไปซ่อนไว้เฝ้า ผู้เลี้ยงไปหากก็จะเจอ และโค-กระบือจะไม่ยอมกลับบ้าน

เมื่อโค – กระบือหาย ผู้เลี้ยงต้องบอกกล่าวเจ้าแม่ธรณี ให้เจ้าแม่ธรณีช่วยหาให้ด้วย โดยการนำดอกไม้ 1 คู่ เทียน 1 คู่ แล้วเอาพาหวานให้ 100-200 พา แล้วแต่ผู้เลี้ยงโค-กระบือจะบะไว้ เมื่อหาโค-กระบือพบ ผู้ที่ทำกาบบนไร่ก็จะต้อนนำพาหวานไปบน โดยใส่ใบตองไว้ 1-7 ใบตามที่บะไว้ หากบะไว้แล้วไม่พาหวานตามนั้น เจ้าแม่ธรณีจะลงโทษผู้ที่บะ บางคนอาจจะเจ็บป่วย แต่เจ้าแม่ธรณีก็มีการให้ผู้ที่บะนั้นแก้ตัว โดยผู้ที่บะนั้นต้องเอาพาหวานมาถวายอีกให้ครบ เจ้าแม่ธรณีจึงจะยกโทษให้

1) พิธีกรรมเกี่ยวกับการซื้อขายโค-กระบือ เมื่อมีการขายโค-กระบือ ผู้เลี้ยงโค-กระบือจะนำเอาหน้าอบนำหอมมาพรมหัวโค-กระบือ แล้วพูดว่า “เมื่อไปอยู่กับผู้เลี้ยงคนใหม่แล้ว ให้คำหน้าคุณหลังผู้ที่เอาไปเลี้ยงให้แพรพันธุ์ ให้ได้ลูกมาก ๆ” โดยมีพิธีกรรม คือ ผู้เลี้ยงจะเอาเงินที่ได้จากการขายโค-กระบือยกขึ้นใส่หัวหลังจากนั้นโยนเงินลงใส่ผ้าขาวม้าให้เงินแตกออกจากกัน ผู้เลี้ยงเชื่อว่าเป็นการอวยพรให้กับคนซื้อเพื่อโค-กระบือจะลูกมากและแพรพันธุ์เหมือนกับเงินที่แตกออกจากกัน สำหรับผู้ซื้อโค-กระบือจากต่างถิ่น หากกลับผู้ซื้อจะงุงโค-กระบือให้เดินหน้า ไม่ให้โค-กระบือหันหลังกลับไปจนกว่าจะถึงบ้าน โบราณว่าจะทำให้โค-กระบือเลี้ยงง่ายและไม่กลับไปหาผู้เลี้ยงคนเดิม และต้องแต่งขันห่า ผ่าขึ้น 1 ผืน ผ่าพร 1 วา เตรียมนำอบนำหอมไว้เพื่อพรมหัวโค-กระบือ หลังจากนั้นก็เอาผ้าขาวม้าผูกเขาโค-กระบือไว้ และกล่าวว่า “ให้ตัวให้คู่ใน ให้แพรให้ฝนให้ยู่ยู่มีเฮง ให้ยู่ยู่มีเจ้าหน้าจอมมา หลังจากนั้นก็เอาน้ำอบนำหอมพรมหัวโค-กระบือ”

2) พิธีสู่ขวัญโค-กระบือ การสู่ขวัญโค-กระบือ เป็นประเพณีโบราณที่ชาวบ้านยึดถือปฏิบัติกันมา โดยมีความเชื่อว่าโค-กระบือเป็นสัตว์ที่มีบุญคุณแก่คน จะทำให้ช่วงหลังการเก็บเกี่ยวข้าวประสบความสำเร็จ 3 ออกใหม่ 3 คำ ตรงกับเดือนกุมภาพันธ์ พร้อมกับการสู่ขวัญให้คน และสู่ขวัญข้าว เพื่อให้เป็นสิริมงคลให้กับตนเองและสัตว์เลี้ยง ซึ่งการสู่ขวัญโค-กระบือ ใช้มนต์บ่นหอม พาหวาน ซึ่งประกอบด้วย น้ำตาล ข้าว ดอกไม้ 1 คู่ เทียน 1 คู่ และหญ้า หรือบางหมู่บ้านใช้เหล้า ไก่ตัวแทนพาหวาน

การสู่ขวัญ มีคำพูดดังนี้ “ไซ่ประตูแล้ว กบป่มีฮูปาก นาคป่มีหูชี้ มะขามป้อมสุทหวาน แม่มีมานทองแวบ ซี้เกโปเป็นน้ำอ้อย

2. ภูมิปัญญาตำบปรมง

ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ชุมชนลุ่มน้ำสงครามตอนล่าง ตั้งแต่บ้านปากยาม ตำบลสามผง จนถึงเขตบ้านอ้วน ตำบลท่าบ่อ มีการใช้เครื่องมือหาปลาจำนวน 79 ชนิด โดยเครื่องมือประมงหลากหลายชนิด วิธีการ ระยะเวลา การเลือกใช้เครื่องมือชนิดต่าง ๆ ล้วนมีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกับความรู้หลายด้าน เพื่อให้สามารถเข้าถึงปลาได้

2.1 ภูมิปัญญาเกี่ยวกับความเข้าใจในสภาพนิเวศของลุ่มน้ำสงคราม ได้แก่ ลักษณะการไหลของกระแส

น้ำ ซึ่งขึ้นอยู่กับการขึ้นลงของระดับน้ำในลำน้ำ อุณหภูมิของน้ำ ลักษณะพื้นใต้ท้องน้ำ เป็นต้น

เมื่อเข้าสู่ฤดูฝน น้ำจากต้นน้ำไหลหลากลงสู่ลุ่มน้ำสงคราม ทำให้ระดับน้ำในลุ่มน้ำสงครามค่อย ๆ เพิ่มขึ้น ต่อมาอิทธิพลจากน้ำโขงที่ไหลเอ่อล้นเข้ามาในลุ่มน้ำสงคราม จนกระทั่งน้ำหลากล้นฝั่งเข้าท่วมพื้นที่ป่า ป่าทามทุ่งหญ้าและทุ่งนา คนหาปลาจะรู้ว่าควรใช้เครื่องมือชนิดไหน เช่น ยามนำหลาใหม่ ๆ หรือที่เรียกว่า “น้ำแก่ง” จะใช้ช่ ลอบ วางตกปลาตามร่องน้ำไหล ตุ่มปลากด ตุ่มปลาเขยง ก็ใส่ได้ในช่วงนี้ หรืออาจใส่เบ็ด ลอบ ฯลฯ พอน้ำท่วมเต็มไร่นาก็เปลี่ยนมาใส่เบ็ด เพราะปลาจะว่ายไล่ตามทีในเนตตอน ซึ่งพ้นจากน้ำท่วม พอระดับน้ำเริ่มอยู่ตัว น้ำจะนิ่งอยู่ระยะหนึ่ง ก็เริ่มเปลี่ยนมาใส่ตุ้มปลากว หลังจากรู้ว่าน้ำเอ่อเต็มที่ ถิ่นหากินของปลาจะกว้างทำให้จับปลาได้ยากขึ้น ช่วงนี้จึงได้ปลาแค่นกอิน จัปเมได้มากเหมือนช่วงน้ำหลากใหม่ ๆ พอน้ำเริ่มลดลงช่วงเดือนกันยายน สามารถใส่ตุ้ม ใส่เบ็ดได้อีก ช่วงนี้จะได้ปลามาก เพราะเป็นระยะที่ปลาวัยจากน้ำน้อยไปน้ำใหญ่ หรือปลาเริ่มว่ายกลับแม่น้ำโขง เมื่อเข้าเดือนตุลาคม จะใส่ช่ ลอบได้อีก พอน้ำลงหมด

ช่วงเดือนพฤศจิกายน ชาวบ้านก็จะลงไปหาปลาตามกุดและหนองน้ำ วิธีการเลือกใช้เครื่องมือประมงนั้น แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างชนิดเครื่องมือกับระดับการขึ้นลงของน้ำ

กระแสการไหลของน้ำมีความหมายมากต่อการลงโป่ง ซึ่งเป็นเครื่องมือประมงขนาดใหญ่ โป่งจะใส่ได้เฉพาะช่วงที่ระดับน้ำเริ่มลดและไหลลงแม่น้ำโขง โดยในช่วงเดือนสิงหาคม – ตุลาคม เป็นช่วงเหมาะที่จะลงโป่ง ซึ่งระยะเวลาที่วางโป่งในแต่ละปีจะไม่เท่ากัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับกระแสในลุ่มน้ำสงครามเป็นสำคัญ การวางโป่งยังขึ้นกับ “ลวง” อีกด้วย เพราะจะมีผลต่อปริมาณปลาที่จับได้ ถ้าลวงดีก็จับปลาได้มาก ซึ่งลวงที่ดีต้องเป็นบริเวณที่น้ำไหลลงทางเดียวไม่มีแก่งขวาง เป็นลุ่มน้ำ มีวังน้ำลึกและล่งเปิดหัวบิตท้ายเรียก “หัววังท้ายวัง” โดยคนหาปลาจะรู้วักงันอยู่บริเวณใดของกลุ่มน้ำสงคราม หรือในลำน้ำยามช่วงที่ไหลผ่านหมู่บ้านคนหาปลาจะรู้จกวังที่อยู่ห่างไกลออกไปจากหมู่บ้าน เพราะเป็นหมู่บ้านที่มีอาชีพหาปลาเป็นหลัก ซึ่งต้องออกไปหาปลานอกเขตบ้านน้ำบ้านปากยาม บางแห่งเป็นถ้ำหิน คนหาปลาก็จะไปหาในถ้ำหรือกางมุ้งดักไว้ แล้วจึงไล่ปลาตามถ้ำหินออกมา

ตำแหน่งที่จะวางเครื่องมือมีความสำคัญ เช่น ถ้ำวางลอบนอนบริเวณที่น้ำไหลลงมา โดยตอนบนเป็นหนองน้ำ เวลาลมตกหนัก ๆ น้ำไหลลงมาจะได้ปลาดี เพราะปลาชอบว่ายน้ำทวนน้ำไหลเพื่อว่ายไปหาหนองน้ำ หรือการวางลอบปลาหมูจะวางบริเวณกระแสน้ำวน เพราะปลาหมูจะว่ายไปเป็นกลุ่ม ล่องตามกระแส น้ำ การวางลอบต้องหันปากรับทางปลาล่อง โดยการทำ “เผือก” เพื่อรับปลาที่ล่องมาตรงกับตำแหน่งนั้นๆ จะทำให้ปลาวนเข้าลอบพอดี นอกจากนั้นการวางลอบปลาหมูลงในน้ำต้องไม่ให้ลึกนัก ยกเว้นถ้าต้องการจับปลาหนึ่งจึงค่อยวางลอบให้ลึกถึงก้นแม่น้ำ การวางลอบนอนต้องวางตามลำห้วย ร่องน้ำ หนอง กุด ส่วนลอบตั้งจะใส่ในลุ่มน้ำสงคราม เป็นต้น

2.2 ประเภทของเครื่องมือหาปลา

นักวิจัยได้แบ่งเครื่องมือหาปลาที่ใช้ในลุ่มน้ำสงครามตอนล่าง จำนวน 79 ชนิด แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ เครื่องมือหาปลาพื้นบ้าน และเครื่องมือหาปลาเชิงพาณิชย์

2.2.1 เครื่องมือหาปลาพื้นบ้าน เป็นเครื่องมือหาปลาที่คนหาปลาทำขึ้นเองจากวัสดุที่มีในธรรมชาติ โดยจากการศึกษาพบว่าในลุ่มน้ำสงครามตอนล่าง มีเครื่องมือพื้นบ้าน 63 ชนิด ได้แก่ กะโซ้, กระบั้ง, ขา, ขอลูก, ข้องทุกประเภท, เขิง, แงบ, จันประเภทต่าง ๆ, ชวง, โซประเภทต่าง ๆ, ดางต่อง, ตุ่มประเภทต่าง ๆ, ถังดางเขียว, โทงประเภทต่าง ๆ, แนับ, บั้งลิ้น, เบ็ดประเภทต่าง ๆ, ผายยิงปลา, โคนผีน้อย, มองประเภทต่าง ๆ, ยกเว้นมองกวอดและมองปก, เรือทุกประเภท, ลอบประเภทต่าง ๆ, สะตุงเล็ก, สระโฮ, สวิง, สุ่ม, เสือ, ส้อม, แหประเภทต่างๆ, หลี่, แหลมประเภทต่าง ๆ และหุ้ม ซึ่งเครื่องมือพื้นบ้านเหล่านี้สามารถแยกเป็นประเภทต่าง ๆ ตามวิธีการหาได้ 5 ประเภท ดังนี้

1) เครื่องมือหาปลาและสัตว์น้ำประเภทล่อ มี 2 ประเภท คือ ประเภทที่ใช้เหยื่อล่อ เป็นการใช้อวัยวะรสชาติและเหยื่อที่ทำขึ้นเอง เพื่อเป็นตัวล่อให้ปลาตามติดเครื่องมือหาปลานั้นๆ มี 19 ชนิด ได้แก่ แงบ, โซซิง, ตุ่มกบ, ตุ่มปลากด, ตุ่มปลาเขยง, ตุ่มปลาขาว, ตุ่มปลาคุก, ตุ่มปลาหมู, ตุ่มปลาหลด, ตุ่มเอียน, โทงปลายอน, โทงปลาซิว, เบ็ดคันขอ, เบ็ดซิด, เบ็ดราว, เบ็ดโยง, เบ็ดปอม, เบ็ดตอก และบั้งลิ้น ประเภทที่ไม่

ใช้เหยื่อล่อ เป็นเครื่องมือหาปลาพื้นเพเพื่อหลอกปลาว่าเป็นเหยื่ออาศัย มี 8 ชนิด ได้แก่ กะบัง, ขา, โคนผืนน้อย, จันทุม, แฉบ, เป็ดเลื่อม, เสือ และหุ้ม



ภาพที่ 3.33 เครื่องมือหาปลาและสัตว์น้ำประเภทล่อ

2) เครื่องมือหาปลาประเภทยิงและล่า คือ เครื่องมือหาปลาในลักษณะทำให้ปลาได้รับบาดเจ็บถึงตาย มี 6 ประเภท ได้แก่ ฉมวก, ฝว, แหลงปลาข้าว, แหลงสอต, แหลงเอียน และส้อม

3) เครื่องมือหาปลาประเภทล่าปลา คือ เครื่องมือหาปลาในลักษณะไม่ทำให้ปลาบาดเจ็บ มี 8 ชนิด ได้แก่ เยิง, โคนลาก, สระโอ, สวิง, ยอ, สุ่ม, แหย่ง, แหถี และแหแหง



ภาพที่ 3.34 เครื่องมือหาปลาประเภทล่าปลา

4) **เครื่องมือหาปลาประเภทช่วยหาปลา** คือ เครื่องมือหาปลาที่ไม่ได้หาปลาโดยตรง แต่จะเป็นอุปกรณ์ร่วมกับเครื่องมือหาปลาประเภทอื่น ๆ สำหรับการหาปลา ในปลา หรือช่วงปลาที่แจ้งการหาปลา มี 7 ชนิด ได้แก่ กะโซ้, ช้องชั๊ดแอว, ดางต๋อง, ถุงกระเทียว, เรือกีบ, เรือคอ และลอบชังปลา



ภาพที่ 3.35 เครื่องมือหาปลาประเภทช่วยหาปลา

5) **เครื่องมือหาปลาประเภทตกปลา** คือ เครื่องมือหาปลาที่ไม่ต้องมีเหยื่อล่อ แต่ใช้วิธีดูเส้นทางของปลา แล้วนำเครื่องมือหาปลาไปวาง มี 15 ชนิด ได้แก่ จั่นใหญ่, จั่นเล็ก, ไซ, มอญน้อย, มอญใหญ่, มอญหย้, มอญปลาบึก, ลอบกั้ง, ลอบปลาแซ่ไก่, ลอบปลาหนู, ลอบปลาควัว, ลอบปลาค้อ, ลอบปลาบู่, หลี่ และสะตุงเหล็ก



ภาพที่ 3.36 เครื่องมือหาปลาประเภทตกปลา

2.2.2 **เครื่องมือหาปลาเชิงพาณิชย์** เครื่องมือหาปลาเชิงพาณิชย์เป็นเครื่องมือขนาดใหญ่จับปลาได้คราวละมาก ๆ ซึ่งเครื่องมือหาปลาประเภทนี้ส่วนใหญ่ถูกนำมาใช้มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2484 โดยคนเวียดนามที่อพยพเข้ามาอาศัยอยู่ตามแฟริมฝั่งน้ำสงครามในช่วงระหว่างสงครามโลกครั้งที่ 2 ต่อเนื่องมาจนถึงสงครามกับฝรั่งเศส จากการศึกษาพบว่าในกลุ่มน้ำสงครามตอนล่างมีเครื่องมือหาปลาประเภทนี้ 8 ชนิด ได้แก่ กัดดางเตียว, ช้องหรืออวนรุน, โต้ง, นาม, โป๊ะ, มอญกวด, มอญปก และสะตุงใหญ่



ภาพที่ 3.37 เครื่องมือหาปลาเชิงพาณิชย์

สำหรับเครื่องมือที่เล็กใช้แล้วในลุ่มน้ำสงครามตอนล่าง ตำบลสามผง มี 8 ชนิด โดยการใช้เครื่องมือเหล่านี้เกิดจากการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศ การลดลงของพันธุ์ปลา และการที่ชาวบ้านหันไปใช้เครื่องมืออย่างอื่น ดังนี้

1. ชวง เป็นเครื่องมือหาปลาขนาดใหญ่ เช่น ปลาควา ปลาชะโด มีลักษณะคล้ายกับไซ ทำจากไม้ แต่มีงาอยู่บริเวณปากชวง ส่วนไซมีงาอยู่ตรงกลางตัวไซ

2. ชูด เป็นเครื่องมือหาปลาชนิดเดียวกับชอง แต่มีขนาดเล็กกว่า ทำจากเครือข่ายใย ใช้จับปลาขนาดกลาง ชูดและชวงมีลักษณะการใช้งานเหมือนกัน

3. ซ่อน เป็นเครื่องมือหาปลาชนิดเดียวกันกับชวงและชูด เป็นเครื่องมือประเภทที่ใช้ดักปลาขนาดเล็ก ทำจากไม้ค้ำ

4. จีบ ทำจากเส้นป่าน ลักษณะคล้ายโด้งแต่มีขนาดเล็กกว่า ใช้ในลุ่มน้ำสงคราม สามารถจับปลาน้ำหนักตั้งแต่ 3 กิโลกรัมขึ้นไป

5. เบ็ดวงตุ เป็นเครื่องมือหาปลาทำจากวงตุหรือหัวถั่ว นำมาตีเป็นตัวยาวสำหรับจับปลาขนาดใหญ่

6. ผึ่งแอ เป็นการจับปลาใช้หลุมพราง โดยขุดหลุมห่างจากริมฝั่งแม่น้ำประมาณ 2 เมตร มีเหยื่อทำจากข้าวเปลือกควัผสมกับมูลกระบือสด และใช้กากกล้วยทำเครื่องหมายบริเวณที่ขุดหลุม เมื่อปลาเข้าหลุมจะใช้แหเหว่นเอาปลา

ขนาดใหญ่

7. สุนง ลักษณะเป็นเหล็กแหลมอันเดียวมีเยง ใช้ร่วมกันเบ็ด เดิมใช้แทงปลาปักและปลา

เอาปลาขึ้นเรือ

8. ขอบก ลักษณะงอเหมือนตัวเบ็ด แต่มีขนาดใหญ่กว่า ขอบกใช้ร่วมกันเบ็ดเบอร์ 6-7 เพื่อช่วย

2.2.3 การใช้พืชทำเครื่องมือหาปลา จากจำนวนเครื่องมือหาปลา 79 ชนิด พบว่า มีเครื่องมือหาปลาจำนวน 55 ชนิด ที่ทำจากพืชในป่าung ป่าทาม โดยตีตมาแปลงเป็นเครื่องมือหาปลา ดังนี้

1) นำต้นตู ต้นแคน ใช้ทำเรือ เพราะเป็นไม้ขนาดใหญ่ มีน้ำหนักเบา เวลาแห่งเนื้อไม้มีสภาพแข็งแรง

2) นำต้นหลิง ไม้ป่า ไม้กะซะ ใช้ทำคันเบ็ดหรือตัดใส่ในเสื่ออนกกิน หรือทำเยาะปลา รวมนักมดทำฟด

3) นำต้นเป็นน้ำ, ต้นมะดัน, เครือหางนาค, หนามลิงยอก และเครือเอียนยาง มาใช้เป็น ส่วนประกอบทำลอบ ไซ ขา ตุ่ม กัด หลี

4) นำเถาวัลย์ (เครือช้างควาย เครือสะต้น หวายน้ำ เครือชุดใบเล็ก เครือชุดทาม และเครือกูดใหญ่) นำมาใช้มัดเป็นเครื่องมือหาปลา

5) ใช้กิ่ง ก้านของต้นหมากหนอด, มะเดื่อน้ำ, มะเดื่อโคก ซึ่งเป็นไม้เนื้ออ่อนและเบา ใช้ทำปอมมอง, ปอมอวนลาก และปอมเบ็ด



ภาพที่ 3.38 การสานบักกจากไม้ไผ่

2.2.4 การใช้เหยื่อเพื่อการหาปลา ชุมชนลุ่มน้ำสงครามตอนล่าง ตำบลสามผง ใช้เหยื่อเพื่อการหาปลา

2 ประเภท คือ เหยื่อเกิดเองตามธรรมชาติ และเหยื่อทำเอง

1) เหยื่อตามธรรมชาติ แบ่งได้หลายประเภท ดังนี้

เหยื่อพรรณพืช เช่น ผลกระเบา, ผลเขทาม, ผลกะบก, ผลมะเดื่อน้ำ, ผลหว้าจ้อย, ผลหว้าชีมด, ผลต้นแสง, ผลมะดัน, ตำบั้นทอง, หนามกึ่งองน้ำ, หนามหนอด

เหยื่อพืชหัว เช่น เทาที่มีเนื้ น้ำ แทน สหรัยน้ำ

เหยื่อแมลง เช่น มดแดง, ปลวก

เหยื่อไล่เตี๊ยน ล่อปลาทุกชนิด เช่น ปลอยอน, ปลาขบ, ปลาควาว, ปลาตะเพียนไฟ, ปลา

หลด, ปลาแขยง

เหยื่อประเภทกบและเขียด เช่น กบ, เขียดโม้

เหยื่อประเภทกุ้ง เช่น กุ้งแดง, กุ้งดำ, กุ้งฝอย

เหยื่อประเภทปู เช่น ปูนา, ปูแดง

เหยื่อประเภทหอยเน่า เช่น หอยขม, หอยโข่ง, หอยแฉับมา, หอยกาบกี, หอยทราย

เหยื่อประเภทปลาเน่าและซี้ปลาเน่า ทาบริเวณปากงาและข้างในแงบให้มึนกลิ่นคาวล่อให้ถา

เข้า

เหยื่อประเภทเนื้อ เช่น เนื้อไก่, เนื้อสุนัข

เหยื่อตามธรรมชาติมักจะใช้โดยตรง คือ นำมาใช้เป็นเหยื่อล่อได้ทั้งที่เหยื่อยังไม่ตาย เช่น เหยื่อกบเขียด เหยื่อกุ้ง เหยื่อปลา เหยื่อแมลง และเหยื่อที่ตายแล้วทำให้เป็นส่วนที่มีขนาดเล็กล่อนนำไปล่อ ปลา เช่น ไก่, สุนัข, ไส้เตี๊ยน เป็นต้น

2) เหยื่อทำเอง ชาวบ้านจะสังเกตพฤติกรรมนกอินทรีของปลา และสภาพระบบนิเวศของ ปลา จากนั้นคนหาปลาจะทดลองทำเหยื่อล่อปลาขึ้น เหยื่อทำเองมีหลายประเภท เช่น เหยื่อหมัก เหยื่อดอง เหยื่อผสม เป็นต้น โดยวิธีการทำเหยื่อขึ้นเอง เพื่อให้เหยื่อมีกลิ่น รสชาติ และรูปทรงที่เหมาะสมสำหรับปลาและ เครื่องมือหาปลาแต่ละชนิด เช่น ร้าข้าวผสมกับปลายข้าวหรือข้าวสุกคั่วแล้วให้เข้ากัน นำมาปั้นเป็นก้อนใส่ เครื่องมือหาปลา หัวอาหารปลาหมักด้วยน้ำให้เหนียวจนสามารถปั้นได้ นำมานึ่งจนสุกให้ออกสีน้ำตาลปน เหลือง มีกลิ่นหอม ต้มให้ละเอียดแล้วปั่นกลบ ๆ ขนาดเท่าหัวแม่มือใส่ในตุ้มปลาชาวหลังละ 3-4 ก้อน, ปลาเน่า ทุกชนิด ไข่กระป๋อง ไข่โค น้มน้หมู ไข่ไก่และผลุน้แม่ (จี๊แม่) หมักใส่รวมกันประมาณ 3-4 วัน จนมีกลิ่นเหม็น แล้วนำมานวดให้เข้ากัน จากนั้นหมกต่อไปอีก 1 เดือน เพื่อให้เป็นก้อน และให้มึนกลิ่นเหม็น หรือใช้หัวปลาสาคูโท ที่เหลือจากการทำเหยื่อหมักรวมกับปลาเน่าให้มึนกลิ่นเหม็น

เหยื่อบางชนิดสามารถล่อปลาได้หลายชนิด เช่น เหยื่อปลาขี้เกี๋ย ล่อปลากด ปลานาง ปลาดอง, เหยื่อปลากผสมกับมดแดง ล่อปลาหมู ปลาขี้เกี๋ย ปลาหางแดง ปลาดุก, เหยื่อไส้เตี๊ยน ล่อปลาเกือบทุกชนิด, เหยื่อร้า ล่อปลาชวย ปลาเค็ง ปลาขาว และเหยื่อทำจากข้าวเปลือกคั่วแล้วตำให้ละเอียดผสมกับมูลกระป๋องสด ๆ ที่ยังไม่แห้ง ล่อปลาทุกชนิด ส่วนมากเป็นปลาปาก ปลากด ปลาควาว ปลาโคด ปลาโจก ปลาจอก ปลา

ตองกราย เป็นต้น

เหยื่อที่ตัวเองจะใช้เครื่องมือหาปลาประเภท เบ็ด, ตุ่ม, โทง, แงบ, ไซซิง, บั้งลัน, ผึ่งแอ เป็น ส่วนใหญ่



ภาพที่ 3.39 เหี้ยล่อปลาและตากปลา

2.3 ลวงและการเข้าถึงแหล่งจับปลา

ลวง เป็นพื้นที่หาปลาในกลุ่มน้ำสงคราม ห้วย ฮ่อง หนองและป่าทาม แต่เดิมไม่มีใครเป็นเจ้าของ เมื่อชาวบ้านได้ลงไปทำการจับปูพันธุ์พื้นที่บริเวณใต้บริเวณหนึ่ง เพื่อให้สะดวกในการใช้เครื่องมือหาปลา เช่น เอาเศษไม้ เศษหินขึ้นมาจากพื้นน้ำ ทำทางเดินลงไปลวง การใช้พรหมพิธีในทาม โดยเฉพาะบริเวณใต้ร่มไม้ ในฤดูน้ำหลาก ปริมาณเดือนกรกฎาคม – ตุลาคม โดยการวางเครื่องมือใต้ต้นกระเบา ต้นเขทาม ต้นหมาก หนอด ต้นมะเดื่อน้ำ ต้นหว้าจ้อย ต้นหว้าขี้มด มะเดื่อปล้อง มะดัน แสง เป็นต้น เพราะต้นไม้นี้เหล่านี้จะมีผลที่เป็นอาหารปลา เป็นต้น ทำให้พื้นที่หาปลาบริเวณนี้ก็จะกลายเป็นลวงหาปลาของคนที่ทำ โดยแต่ละลวงจะมีกฎเกณฑ์การจัดการที่เป็นที่รับรู้ของชุมชน กฎเกณฑ์นี้จะกำหนดว่าใครมีสิทธิ์จับปลา มีการลงโทษหากใครละเมิด เช่น การต่อว่า หรือปรับใหม่เมื่อไม่ขออนุญาตก่อนเข้ามาหาปลาในลวง

ลวงในกลุ่มน้ำสงครามตอนล่าง แบ่งออกได้ 2 ประเภท คือ ลวงของครอบครัว และเครือญาติ และลวงชุมชน

1) **ลวงของครอบครัวและเครือญาติ** ลวงกลุ่มนี้จะอยู่ในที่ดินที่มีเจ้าของเป็นส่วนใหญ่ หรืออาจอยู่ในป่าบางป่าทางห่างจากกลุ่มน้ำสงครามประมาณ 1-2 กิโลเมตร เป็นลวงที่สืบทอดทางเครือญาติและมีการขายเมื่อมีหาปลา ซึ่งสิทธิในการจับปลาในลวงเหล่านี้จะสืบทอดมาตั้งแต่อดีต เช่น ลวงหนองหล่ม หรือหนองต้นจาง บ้างท่าบ่อ เป็นลวงที่สืบทอดมาตามตระกูล ปัจจุบันมีลูกหลานเข้าไปใช้หาปลา เช่น กัดปลา บางปีก็ประมูลขายให้กับคนอื่นเข้าจับปลา นอกจากนี้ชาวบ้านยังมีการจับจองพื้นที่หาปลาที่เหมาะสมกับเครื่องมือหาปลา นั้น ๆ เช่น “ลวงของโค่นผืนน้อย” ถ้าเป็นต้นบึงจะวางเครื่องมือหาปลาที่ลุ่มน้ำสงครามและลำห้วยสาข่า ใช้เชือกสี เชือกฟาง หรือผ้าสี ผูกมัดติดกับกิ่งไม้ เพื่อแสดงสัญลักษณ์ แสดงความเป็นเจ้าของลวง

ลวงในกลุ่มนี้ ยังรวมถึงลวงพื้นที่เล็ก ๆ เช่น ลวงเบ็ด ลวงต้อน ลวงโต้ง ลวงลอบ เป็นลวงที่มีการสืบทอดต่อ ๆ กันมา หากคนอื่นต้องการวางเครื่องมือหาปลาต้องขออนุญาตเจ้าของก่อน อย่างไรก็ตาม ยังมีลวงบางประเภทที่คนหาปลาคนอื่นสามารถลงไปจับปลาร่วมกับเจ้าของลวงได้ คือ ลวงโพง เช่น ลวงสายเซบาด ลวงวังขอนสัก ลวงทามโนนตาส่อ

