



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการวิจัย : แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

นายวรพล พนมพรสุวรรณ และคณะ

สนับสนุนโดย

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น

สัญญาเลขที่ RDG58M0020

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการวิจัย : แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

นายวรพล พนมพรสุวรรณ และคณะ

สนับสนุนโดย

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น

สัญญาเลขที่ RDG58M0020

ชื่อ : นายวรพล พนมพรสุวรรณ และคณะ
ชื่อเรื่อง : แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ
สาขา : งานวิจัยเพื่อท้องถิ่น
ที่ปรึกษางานวิจัย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิรัชต์ กุลชัย ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง (สจล.)
ปี : พ.ศ. 2560

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษารวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ แนวทางการใช้ประโยชน์จากการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด เผยแพร่องค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ และพัฒนาให้เป็นฐานข้อมูลของชุมชน จำนวน 5 ด้าน คือ ภูมิปัญญาด้านอาหาร ได้แก่ ปลาตะเพียนต้มหวานเค็มสูตรเกลือ ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม ได้แก่ ลอกใบจากมวนยาสูบ เย็บจาก แซ่บดุง งานสานจากใบไม้ (สานปลาตะเพียน สานตะกร้อ และสานนกด้วยใบมะพร้าว) การแปรรูปจากต้นกล้วย (ถักปอกขึ้นต้นมะพร้าวและเชือกกล้วย) และแปรรูปสำหรับเค็กนอน ภูมิปัญญาด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ได้แก่ น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย แป้งน้ำ และน้ำหอมโบราณ) ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ และสีผึ้งทาปาก ส่วนภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรม ได้แก่ เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด ระย้าน้อย พวงแก้วแปลง) พวงมโหตรบายศรีหลัก และดนตรีไทย สำหรับภูมิปัญญาด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ได้แก่ เครื่องมือจับสัตว์บก (จันดักกระรอก) เครื่องมือจับสัตว์น้ำ (เผือก) และกระต่ายขูดมะพร้าว เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการใช้แบบสอบถาม ใช้การสัมภาษณ์ และใช้กิจกรรมการทดลอง โดยเลือกผู้ตอบแบบไม่เจาะจงที่มีความสนใจเข้าร่วมกิจกรรมการทดลอง นำผลที่ได้มาวิเคราะห์และประเมินการใช้ประโยชน์ในแต่ละภูมิปัญญา ส่วนภูมิปัญญาที่ไม่ได้เข้าสู่กิจกรรมการทดลอง วิเคราะห์สรุปผลโดยทีมวิจัยและที่ปรึกษา ทุกภูมิปัญญาจะสามารถใช้ประโยชน์ได้ทางด้านเศรษฐกิจ ทางด้านสังคมหรือทางด้านแหล่งความรู้ รวมทั้งแนวทางการใช้ประโยชน์ในการฟื้นฟู อนุรักษ์ และถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

ผลการวิจัย พบว่า ทั้ง 5 ด้าน 11 ภูมิปัญญา ที่เข้าสู่กิจกรรมการทดลอง ได้แก่ ภูมิปัญญาด้านอาหาร คือ ปลาตะเพียนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ แกงหงสูตรโบราณ และแกงบอนสูตรโบราณ ใช้ประโยชน์ได้

ทางด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้ ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม คือการ เย็บจาก ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน แหล่งความรู้ ส่วนลอกใบจากมวนยาสูบ และแช่ปดุง ใช้ประโยชน์ได้ทางด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้ สำหรับงานสานจากใบไม้ (สานปลาตะเพียน สานตะกร้อ และสานนกด้วยใบมะพร้าว) ใช้ประโยชน์ได้ทางด้านสังคมและแหล่งความรู้ ภูมิปัญญาด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง คือการทำ น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย แป้งน้ำ และน้ำหอมโบราณ) ใช้ประโยชน์ได้ทางด้านแหล่งความรู้ ภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรม คือ การทำ พวงมโหตร ใช้ประโยชน์ได้ทางด้านสังคมและแหล่งความรู้ สำหรับเครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด ระย้าน้อยและพวงแก้วเปล่ง) ใช้ประโยชน์ได้ทางด้านแหล่งความรู้ ส่วนภูมิปัญญาด้านเครื่องมือ สำหรับประกอบอาชีพ คือ เครื่องมือจับสัตว์บก (จันดักกระรอก) ใช้ประโยชน์ได้ทางด้านแหล่งความรู้

ส่วน 5 ด้าน 11 ภูมิปัญญาที่ไม่ได้เข้าสู่กิจกรรมการตลาด ได้แก่ ภูมิปัญญาด้านอาหาร คือ การทำ น้ำตาลมะพร้าว ใช้ประโยชน์ได้ทางด้านแหล่งความรู้และด้านเศรษฐกิจ การทำกะละแม และพริกเกลือ ใช้ประโยชน์ได้ทางด้านแหล่งความรู้ ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม คือ การแปรรูปจากต้นกล้วย (ถักปอกขึ้น ต้นมะพร้าว และเชือกกล้วย) และเปล็กสำหรับเด็กนอน ใช้ประโยชน์ได้ทางด้านแหล่งความรู้ ภูมิปัญญาด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง คือ ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ ใช้ประโยชน์ได้ทางด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้ ส่วนการทำ สีสั่งทาปาก ใช้ประโยชน์ได้ทางด้านแหล่งความรู้ ภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรม คือ การทำ บายศรีหลัก และดนตรีไทย ใช้ประโยชน์ได้ทางด้านแหล่งความรู้ ส่วนภูมิปัญญาด้านเครื่องมือ สำหรับประกอบอาชีพ คือการทำ เครื่องมือจับสัตว์น้ำ (ฝือก) และกระต่ายขูดมะพร้าว ใช้ประโยชน์ได้ทางด้านแหล่งความรู้

ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุทั้ง 5 ด้าน 22 ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ มีแนวทางการนำไปใช้ประโยชน์ใน ด้านการสร้างองค์ความรู้อย่างเป็นระบบไว้เป็นฐานข้อมูลของตำบลบางน้ำผึ้ง ด้านการฟื้นฟูและอนุรักษ์ ด้านการสืบสาน ถ่ายทอดและเผยแพร่ ด้านการสร้างจิตสำนึกให้กับเด็ก เยาวชน และคนรุ่นใหม่เห็นถึงความสำคัญของภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ด้านการเปิดร้านค้าให้เป็นสถานที่แสดงและแหล่งจำหน่ายสินค้า ที่เป็นภูมิปัญญา ด้านการจัดฝึกอบรมโดยเจ้าของภูมิปัญญาหรือวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญให้กับผู้ที่สนใจ ด้านการจัดทำเป็นรายวิชาภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ และบรรจุไว้ในหลักสูตรของโรงเรียนประจำตำบล รวมทั้ง ด้านการโฆษณาประชาสัมพันธ์ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุให้ได้รับรู้กันอย่างกว้างขวาง

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยเพื่อชุมชนฉบับนี้ สำเร็จลงได้ด้วยความร่วมมือ ของทีมวิจัย ที่ปรึกษา และคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ซึ่งเป็นสมาชิกของศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง รวมทั้ง ผู้สูงอายุที่เป็นเจ้าของภูมิปัญญา องค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง สมาชิกสภาตำบลบางน้ำผึ้ง ผู้นำชุมชน และประชาชนชาวตำบลบางน้ำผึ้ง จึงขอขอบพระคุณอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบคุณผู้ตอบแบบสอบถามเพื่อการวิจัย ที่ได้กรุณาให้คำตอบ ให้ข้อคิดเห็น และให้คำแนะนำแก่ผู้วิจัยในการจัดเก็บข้อมูล ขอขอบคุณท่านที่เป็นเจ้าของหนังสือเอกสารและเว็บไซต์ต่าง ๆ ที่ให้ใช้ข้อมูลมาประกอบการทำวิจัย จนทำให้การวิจัยครั้งนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี

ขอขอบคุณอาจารย์ และเจ้าหน้าที่ผู้ประสานงาน ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง เพื่อนร่วมงานทุกท่านที่ให้การสนับสนุน และเป็นกำลังใจแก่ผู้ทำวิจัยมาโดยตลอด นอกจากนี้ที่กล่าวมาแล้วข้างต้นในการทำวิจัยเรื่องนี้ยังมีอีกหลายท่านที่ได้กรุณาให้ความร่วมมือและช่วยเหลือเป็นอย่างดี ซึ่งไม่ได้กล่าวนามไว้ ณ ที่นี้ ผู้วิจัยจึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงในความอนุเคราะห์ของท่านทั้งหลายมา ณ โอกาสนี้ด้วย

วรพล พนมพรสุวรรณ

คำนำ

การทำโครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” เกิดขึ้นจากการประชุมสมาชิกกลุ่มศูนย์เรียนรู้วิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง หลังจากทีศูนย์เรียนรู้ฯ ตกลงรับทำงานวิจัยเพื่อชุมชน ตั้งแต่ต้นปี พ.ศ. 2558 และดำเนินการเรื่อยมาตามขั้นตอนของศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พิรัช กุลชัย คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) ซึ่งเป็นตัวแทนของ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ผู้ให้ทุนหรืองบประมาณในการทำโครงการ วงเงิน 299,300.- บาท (สองแสนเก้าหมื่นเก้าพันสามร้อย บาทถ้วน) ใช้เวลาดำเนินงานโครงการ 1 ปี 6 เดือน ตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2558 ถึงวันที่ 28 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2560

โครงการวิจัยนี้ มุ่งเน้นการเก็บรวบรวมภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ยังเหลืออยู่และใกล้จะสูญหาย ขาดการสืบทอด อนุรักษ์และฟื้นฟูทำให้เกิดเป็นองค์ความรู้ นำไปเผยแพร่ ถ่ายทอด หาแนวทางการใช้ประโยชน์ปรับใช้ในวิถีชีวิตของชุมชน ใน 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ด้านศิลปวัฒนธรรมและด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ซึ่งภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน ถูกถ่ายทอดต่อ ๆ กันมาจากรบรรพบุรุษมิใช่ที่เกิดขึ้นหรือสร้างขึ้นใหม่โดยเทคโนโลยียุคใหม่ ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่กำลังจะขาดการสืบทอด เช่น แซ่ปัดขุง พวงมโหตร แกงหองสูตรโบราณ เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด ระย้าน้อย และพวงแก้วแปลง) น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย แป้งน้ำ และน้ำหอมโบราณ) และเครื่องมือจับสัตว์บก “จั่นดักกระรอก” ฯลฯ เป็นต้น ซึ่งจะทำในรูปแบบของเอกสารสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ (แผ่น CD) ให้ชุมชนเกิดความตระหนัก และเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาผู้สูงอายุที่มีอยู่ในท้องถิ่น รวมทั้ง ต้องใช้ให้เป็นประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคม และด้านแหล่งความรู้

ขอขอบคุณทีมวิจัย ที่ปรึกษาทีมวิจัย คณะทำงานในการเก็บข้อมูลและทุกท่านที่เกี่ยวข้องที่ให้ความช่วยเหลือเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ ที่ทำให้การดำเนินงานโครงการวิจัยเพื่อท้องถิ่นก้าวหน้าเป็นไปตาม “แผนกิจกรรมโครงการวิจัย : แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ”

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ง
คำนำ	จ
สารบัญ	ฉ
สารบัญภาพ	ฎ
สารบัญตาราง	ฐ
บอกเล่าเพื่อความเข้าใจร่วมกัน	ณ
บทที่	
1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์	4
คำถามวิจัย	4
ประเด็นการศึกษา	4
การดำเนินกิจกรรม	5
ขอบเขตกลุ่มเป้าหมาย	5
ขอบเขตพื้นที่วิจัย	5
ขอบเขตของโครงการ	6
ข้อตกลงเบื้องต้น	6
คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย	6
ผลที่คาดว่าจะได้รับ	7
ระยะเวลาดำเนินการ	7
งบประมาณ	7
2 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	8
ประวัติและสถานที่ตั้งจังหวัดสมุทรปราการ และอำเภอพระประแดง	8

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
บริบทชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ	13
ตำบลบางน้ำผึ้งร่วมอนุรักษ์ประเพณีและวัฒนธรรม อำเภอพระประแดง	30
พืชที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุตำบลบางน้ำผึ้ง	34
มะพร้าว	35
กล้วย	37
จาก	38
มะละกอ	40
หวาย	41
บอน	42
ไผ่	43
ชิง	44
ข่า	45
ตะไคร้	46
มะกรูด	47
กระชาย	48
พริกขี้หนู	49
พริกชี้ฟ้า	50
มะขาม	51
หอมแดง	53
กระเทียม	54
อ้อย	55
ลั่นपर्ด	56
พริกไทย	50
ถั่วลิสงหรือถั่วคิน	58

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
ผักชี	60
ยี่ห่วย	61
ขมิ้น	61
ไพล	62
ว่านนางคำ	63
เสลดพังพอน	64
เตยหอม	65
3 กระบวนการวิจัย	67
ขอบเขตที่ใช้ในการวิจัย	67
กระบวนการโครงการวิจัย	68
กิจกรรมที่ 1 จัดทำแผนงานดำเนินการวิจัย	68
กิจกรรมที่ 2 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 1	69
กิจกรรมที่ 3 ประชุมชี้แจงโครงการ	71
กิจกรรมที่ 4 จัดอบรมเตรียมความพร้อมก่อนเก็บข้อมูล	73
กิจกรรมที่ 5 ประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษาและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ครั้งที่ 2	75
กิจกรรมที่ 6 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 3	77
กิจกรรมที่ 7 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 4	78
กิจกรรมที่ 8 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 5	80
กิจกรรมที่ 9 ประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษาและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ครั้งที่ 6	81
กิจกรรมที่ 10 จัดทำแผนงานดำเนินการวิจัย ระยะที่ 2 (มี.ค. – ส.ค. 59.)	83
กิจกรรมที่ 11 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 7	84
กิจกรรมที่ 12 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 8	86
กิจกรรมที่ 13 การลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ	87
กิจกรรมที่ 14 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 9	89

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
กิจกรรมที่ 15 เวทีเรียบเรียงวิเคราะห์ข้อมูลและที่ปรึกษาตรวจสอบความถูกต้อง	90
กิจกรรมที่ 16 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 10	96
กิจกรรมที่ 17 เวทีนำเสนอและรับฟังความคิดเห็นของชุมชน	97
กิจกรรมที่ 18 เวทีประชุมออกแบบการทดลอง	99
กิจกรรมที่ 19 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 11 และกิจกรรมการทดลอง ครั้งที่ 1	102
กิจกรรมที่ 20 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 12 และกิจกรรมการทดลอง ครั้งที่ 2	103
กิจกรรมที่ 21 จัดทำแผนงานดำเนินการวิจัย ระยะที่ 3 ระยะสุดท้าย (ก.ย. 59. – ก.พ. 60.)	105
กิจกรรมที่ 22 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 13	106
กิจกรรมที่ 23 กิจกรรมการทดลอง (ภาคสนาม ณ ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง, ศูนย์เรียนรู้ตำบล วิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง, และบางน้ำผึ้งโฮมสเตย์)	108
กิจกรรมที่ 24 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 14	112
กิจกรรมที่ 25 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 15	113
กิจกรรมที่ 26 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 16	115
กิจกรรมที่ 27 เวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน	120
กิจกรรมที่ 28 ประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษาและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ครั้งที่ 17	130
กิจกรรมที่ 29 เวทีนำเสนอและเผยแพร่งานวิจัย	134
กิจกรรมที่ 28 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 18 (ครั้งสุดท้าย)	137
4 องค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ	139
ข้อมูลด้านอาหาร	139
ปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ	139
แกงหอมสูตรโบราณ	142
แกงบอนสูตรโบราณ	145
พริกเกลือ	147
การทำน้ำตาลมะพร้าว	149

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
กะละแมสูตรโบราณ	152
ข้อมูลด้านหัตถกรรม	154
เย็บจาก	154
ลอกใบจากมวนยาสูบ	156
งานสานจากใบไม้ (สานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว)	158
งานสานจากใบไม้ (สานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว)	161
งานสานจากใบไม้ (สานนกด้วยใบมะพร้าว)	163
แซ่ปัดยูง	165
การแปรรูปจากต้นกล้วย (ถักปอกขึ้นต้นมะพร้าว)	168
การแปรรูปจากต้นกล้วย (เชือกกล้วย)	170
การถักเปลสำหรับเด็กนอน	171
ข้อมูลด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง	173
น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย)	173
น้ำอบ/น้ำปรุง (แป้งน้ำ)	176
น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำหอมโบราณ)	178
ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ	180
สีผึ้งทาปาก	183
ข้อมูลด้านศิลปวัฒนธรรม	185
พวงมโหตร	185
เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด)	187
เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (ระย้าน้อย)	189
เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (พวงแก้วเปล่ง)	193
บายศรีหลัก	197
ดนตรีไทย (ระนาดทุ้ม)	200

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
ข้อมูลด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ	202
เครื่องมือจับสัตว์บก (จั่นดักกระรอก)	202
เครื่องมือจับสัตว์น้ำ (ฝือก)	205
กระต่ายชุดมะพร้าว	207
5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และ	210
สรุปผลการวิจัย	210
อภิปรายผล	215
ข้อเสนอแนะ	217
ข้อเสนอแนะจากการวิจัย	217
ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป	218
บรรณานุกรม	219
ภาคผนวก ก	220
ภาคผนวก ข	246
ภาคผนวก ค	282

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 แสดงแผนที่จังหวัดสมุทรปราการ	10
2 แสดงแผนที่อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ	13
3 แสดงแผนที่ที่ตั้งตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ (1)	28
4 แสดงแผนที่ที่ตั้งตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ (2)	29
5 แสดงต้นและลูกมะพร้าว	36
6 แสดงต้นและเครือกล้วย	38
7 แสดงต้นและทลายผลหรือโหม่งจาก	39
8 แสดงต้นและผลมะละกอ	40
9 แสดงต้นหวาย	41
10 แสดงต้นบอน	42
11 แสดงต้นไผ่	43
12 แสดงต้นขิงและเหง้าขิง	44
13 แสดงต้นข่า	45
14 แสดงเหง้าข่า	45
15 แสดงต้นตะไคร้	46
16 แสดงต้นและลูกมะกรูด	47
17 แสดงต้นและเหง้ากระชาย	49
18 แสดงต้นและเมล็ดพริกขี้หนู	50
19 แสดงต้นและเมล็ดพริกขี้ฟ้า	51
20 แสดงต้นและฝักมะขาม	52
21 แสดงต้นหอมแดง	53
22 แสดงหัวหอมแดง	53
23 แสดงต้นและหัวกระเทียม	54
24 แสดงต้นอ้อย	55

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
25 แสดงต้นและผลสับปะรด	57
26 แสดงต้นและเมล็ดพริกไทย	58
27 แสดงต้นและฝักถั่วลิสงหรือถั่วดิน	59
28 แสดงต้นผักชี	60
29 แสดงต้นและเมล็ดยี่หระ	61
30 แสดงต้นและเหง้าขมิ้น	62
31 แสดงต้นไพล	63
32 แสดงเหง้าไพล	63
33 แสดงต้นว่านนางคำ	64
34 แสดงเหง้าว่านนางคำ	64
35 แสดงต้นเสลดพังพอน (ตัวผู้)	65
36 แสดงต้นเสลดพังพอน (ตัวเมีย)	65
37 แสดงต้นเตยหอม	66
38 แสดงวัตถุดิบและเครื่องปรุงการทำปลาตะเพียนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ	247
39 แสดงการทำปลาตะเพียนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ	247
40 แสดงการคัดเลือกและทำความสะอาดปลาตะเพียน	247
41 แสดงการผ่าอ้อยและวางอ้อยลงก้นกะละมัง	248
42 แสดงการวางเรียงปลาตะเพียนบนอ้อยผ่าซีก	248
43 แสดงการวางปลาตะเพียนจนก้นกะละมัง	248
44 แสดงสับปะรดชิ้นวางบนปลาตะเพียนและส่วนผสมอื่น ๆ	249
45 แสดงมะละกอดิบชิ้นวางบนปลาตะเพียนและส่วนผสมอื่น ๆ	249
46 แสดงการต้มปลาตะเพียนหวานเค็มสูตรโบราณ	249
47 แสดงวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสที่เป็นส่วนประกอบแกงหอมสูตรโบราณ	250
48 แสดงวิธีการทำแกงหอมสูตรโบราณ (1)	250

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
49 แสดงวิธีการทำแกงหองสูตรโบราณ (2)	250
50 แสดงแกงหองสูตรโบราณพร้อมรับประทาน	251
51 แสดงต้นบอนแก่ที่ใช้แกง	251
52 แสดงวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสที่เป็นส่วนประกอบแกงบอนสูตรโบราณ	251
53 แสดงวัตถุดิบที่ผสมและประกอบเป็นแกงบอนสูตรโบราณ	252
54 แสดงแกงบอนสูตรโบราณพร้อมรับประทาน	252
55 แสดงมะพร้าวแก่มีขาว	252
56 แสดงการขูดมะพร้าวละเอียดและนำไปตากแดด 2-3 ชั่วโมง	253
57 แสดงการนำมะพร้าวขูดที่ตากแดดแล้วมาคั่วด้วยไฟอ่อน ๆ จนออกสีเหลือง	253
58 แสดงการนำมะพร้าวขูดที่คั่วจนเหลืองใส่ครกตำจนละเอียดใส่เกลือ/พริก/น้ำตาลตำให้เข้ากัน	253
59 แสดงพริกเกลือพร้อมรับประทาน	254
60 แสดงต้นมะพร้าวที่กำลังออกงวง	254
61 แสดงการตัดปลายงวงมะพร้าวด้วยมีด	254
62 แสดงการรองน้ำตาลจากงวงมะพร้าวด้วยกระบอก	255
63 แสดงน้ำตาลมะพร้าว (น้ำตาลปี๊บ) ที่กวนเสร็จพร้อมรับประทาน/จำหน่าย	255
64 แสดงเตา/กระทะใบบัว และวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้กวนกะละแมสูตรโบราณ	255
65 แสดงการใส่ส่วนผสมกะละแมสูตรโบราณลงในกระทะใบบัว	256
66 แสดงการกวนหรือเคี่ยวกะละแมสูตรโบราณ	256
67 แสดงกะละแมสูตรโบราณ (กวนจนสุก/เสร็จแล้ว)	256
68 แสดงกะละแมสูตรโบราณ (เทใส่ถาดพร้อมตัดแบ่งเป็นชิ้น)	257
69 แสดงกะละแมสูตรโบราณ (ตัดแบ่งเป็นชิ้นใส่ถุงพลาสติก)	257
70 แสดงต้นจากที่ขึ้นบริเวณริมคลอง/แม่น้ำ	257
71 แสดงไม้รวกผ่าซีก/หว่าย/ใบจาก	258
72 แสดงการเขี่ยดับจาก (1)	258

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
73 แสดงการเย็บดับจาก (2)	258
74 แสดงดับจากที่เย็บเสร็จเรียบร้อยพร้อมใช้งาน	259
75 แสดงใบจากสดที่ตัดออกจากทางจากมัดรวมกัน	259
76 แสดงการนำใบจากสดมาตากแดด 1 วัน	259
77 แสดงใบจากแห้งหลังจากตากแดด 1 วัน	260
78 แสดงการใช้มีดเล็กกรีดกระดูกจากออกเหลือแต่ใบ	260
79 แสดงการแยกใบจากแห้งออกเป็น 2 ใบ นำไปตากแดด 12 ชั่วโมง	260
80 แสดงการพับใบจากซ้อนกัน 4 ใบ ยาว 3 นิ้ว ทบไปมาจนหมดสุดใบจากและมัด	261
81 แสดงการตัดหัวท้ายยาวประมาณ 3 นิ้ว	261
82 แสดงการมัดใบจากพร้อมนำส่งไปจำหน่าย	261
83 แสดงการสานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว (1)	261
84 แสดงการสานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว (2)	261
85 แสดงปลาตะเพียนสานด้วยใบมะพร้าวพร้อมใช้งาน	262
86 แสดงการสานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว (1)	262
87 แสดงการสานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว (2)	262
88 แสดงตะกร้อสานด้วยใบมะพร้าวพร้อมใช้งาน	262
89 แสดงการสานนกด้วยใบมะพร้าว (1)	263
90 แสดงการสานนกด้วยใบมะพร้าว (2)	263
91 แสดงนกสานด้วยใบมะพร้าวพร้อมใช้งาน	263
92 แสดงก้านลูกจากแก่ที่ใช้ทำเส้ปัดขุง	263
93 แสดงการตัดก้านลูกจากแก่ให้ได้ความยาวตามต้องการ	264
94 แสดงการตีนิ้ว/ทุบก้านลูกจากแก่ด้วยค้อนเหล็ก	264
95 แสดงการดึงเปลือกแยกเป็นเส้นหลังจากตีนิ้ว/ทุบก้านลูกจากแก่	264
96 แสดงการใช้หวีสาวเส้นเส้ให้หยิกและสะอาด	265

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
97 แสดงการตกแต่งด้ามแซ่ปัดยุงให้สวยงามและน่าใช้	265
98 แสดงแล้ปัดยุงที่ทำเสร็จตามขั้นตอน	265
99 แสดงแซ่ปัดยุงที่ผ่านการตกแต่งเรียบร้อยพร้อมใช้/จำหน่าย	266
100 แสดงการลอกกาบก๊วยนำไปตากแดดแห้ง	266
101 แสดงการตัดกาบก๊วยเป็นท่อน ๆ นำไปตากแดดแห้ง	266
102 แสดงการนำก้านก๊วยแห้ง 8 เส้น สลับหัวท้าย	267
103 แสดงการมัดก้านก๊วยแห้ง	267
104 แสดงการมัดรวมก้านก๊วยแห้งมัดมัดให้แน่นเป็นเกลียว	267
105 แสดงการมัดแน่นเป็นเกลียวเป็นวงกลมเข้าหากัน	268
106 แสดงการขมวดปมให้แน่นไม่ให้หลุดออกจากกัน	268
107 แสดงการนำเชือกก๊วยแห้ง 1 เส้น ไปมัดตรงที่ขมวดปม	268
108 แสดงการนำเชือกก๊วยไปมัดตรงกลางปอก	269
109 แสดงปอกขึ้นต้นมะพร้าวที่เสร็จเรียบร้อย	269
110 แสดงปอกขึ้นต้นมะพร้าวพร้อมใช้งาน	269
111 แสดงกาบก๊วยสด	270
112 แสดงการใช้มีดปลายแหลมกรีดกาบก๊วยสดตรงกลาง (เหลือส่วนหัวท้าย) ให้เป็นเส้นเชือกเล็ก ๆ	270
113 แสดงการนำกาบก๊วยสดที่กรีดตรงกลางตามยาวเป็นเส้นเชือกขึ้นราวตากแดด	270
114 แสดงการใช้มีดปลายแหลมกรีดหัวท้ายทุกเส้นแยกออกจากกัน (ตากแดดจนแห้งสนิท)	271
115 แสดงเชือกก๊วยพร้อมใช้งาน	271
116 แสดงแปลสำหรับเด็กนอน (1)	271
117 แสดงแปลสำหรับเด็กนอน (2)	271
118 แสดงแปลสำหรับเด็กนอน (3)	271
119 แสดงแปลสำหรับเด็กนอนพร้อมใช้งาน	271

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
120 แสดงวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำอบ/น้ำปรุง (1)	272
121 แสดงวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำอบ/น้ำปรุง (2)	272
122 แสดงการทำน้ำอบ/น้ำปรุง (1)	272
123 แสดงการทำน้ำอบ/น้ำปรุง (2)	272
124 แสดงการทำน้ำอบ/น้ำปรุง (3)	272
125 แสดงการทำน้ำอบ/น้ำปรุงพร้อมใช้	272
126 แสดงส่วนผสมหรือวัตถุดิบที่เป็นตัวยา	273
127 แสดงการผสมวัตถุดิบที่เป็นตัวยาลงภาชนะ	273
128 แสดงการกวนวัตถุดิบส่วนผสมให้เข้ากัน	273
129 แสดงการนำส่วนผสมทั้งหมดผสมกัน	273
130 แสดงยาหม่องที่เสร็จพร้อมบรรจุ	273
131 แสดงการตวงยาหม่องลงภาชนะ (ขวด)	273
132 แสดงยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณพร้อมใช้/จำหน่าย	273
133 แสดงไขผึ้ง/รังผึ้งและอุปกรณ์	274
134 แสดงการเทน้ำห้วยกะทิลงหม้อตั้งเตาเคี่ยวให้ใส	274
135 แสดงอุปกรณ์และส่วนผสมของสีผึ้งทาปาก	274
136 แสดงไขผึ้ง/รังผึ้งใส่ภาชนะ	274
137 แสดงขวดใส่สีผึ้งทาปาก	274
138 แสดงการนำสีผึ้งทาปากใส่ขวด	274
139 แสดงสีผึ้งทาปากบรรจุขวดพร้อมใช้	275
140 แสดงพวงมโหตร (1)	275
141 แสดงพวงมโหตร (2)	275
142 แสดงพวงมโหตร (3)	275
143 แสดงพวงมโหตร (1-3)	275

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
144 แสดงวิธีการตัดกระดาดทำพวงมโหตร	275
145 แสดงโคมหวด	276
146 แสดงระย้าน้อย	276
147 แสดงพวงแก้วแปลง	276
148 แสดงพวงแก้วแปลง ระย้าน้อย และโคมหวด	276
149 แสดงการประกอบพานบายศรี	276
150 แสดงการตกแต่งบายศรีให้สวยงาม (1)	276
151 แสดงการตกแต่งบายศรีให้สวยงาม (2)	277
152 แสดงการตกแต่งบายศรีให้สวยงาม (3)	277
153 แสดงบายศรีที่มีความประณีตสวยงาม (1)	277
154 แสดงบายศรีที่มีความประณีตสวยงาม (2)	277
155 แสดงบายศรีหลัก (1)	277
156 แสดงบายศรีหลัก (2)	277
157 แสดงบายศรีหลัก (3)	277
158 แสดงการไหว้ครูก่อนตีระนาด (ทุ้ม)	278
159 แสดงการตีระนาด (ทุ้ม)	278
160 แสดงการทำจั่นดักกระรอก (1)	278
161 แสดงการทำจั่นดักกระรอก (2)	278
162 แสดงการทำจั่นดักกระรอก (3)	278
163 แสดงการทำจั่นดักกระรอก (4)	278
164 แสดงการทำจั่นดักกระรอก (5)	278
165 แสดงการทำจั่นดักกระรอก (6)	278
166 แสดงการถักเฟือก (1)	279
167 แสดงการถักเฟือก (2)	279

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
168 แสดงการถักเผือก (3)	279
169 แสดงเผือกที่พร้อมใช้งาน	279
170 แสดงไม้ทำกระต่ายขูดมะพร้าว	280
171 แสดงการเจาะไม้พื้นกระต่ายขูดมะพร้าว	280
172 แสดงพื้นไม้กระต่ายขูดมะพร้าว	280
173 แสดงไม้ขารองพื้นกระต่ายขูดมะพร้าว	280
174 แสดงกระต่ายขูดมะพร้าวพร้อมใช้งาน	281
175 แสดงการใช้กระต่ายขูดมะพร้าว	281
176 แสดงการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษาประจำเดือน (1)	283
177 แสดงการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษาประจำเดือน (2)	283
178 แสดงการประชุมชี้แจงโครงการ	283
179 แสดงการจัดอบรมเตรียมความพร้อมก่อนเก็บข้อมูล	284
180 แสดงการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ (1)	284
181 แสดงการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ (2)	284
182 แสดงการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ (3)	285
183 แสดงการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ (4)	285
184 แสดงการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ (5)	285
185 แสดงการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ (6)	286
186 แสดงการเรียบเรียงวิเคราะห์ข้อมูลและที่ปรึกษาดตรวจสอบความถูกต้อง (1)	286
187 แสดงการเรียบเรียงวิเคราะห์ข้อมูลและที่ปรึกษาดตรวจสอบความถูกต้อง (2)	286
188 แสดงเวทีนำเสนอและรับฟังความคิดเห็นของชุมชน	287
189 แสดงเวทีประชุมออกแบบทดลอง	287
190 แสดงกิจกรรมการทดลองภาคสนาม (1)	287
191 แสดงกิจกรรมการทดลองภาคสนาม (2)	288

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
192 แสดงกิจกรรมการทดลองภาคสนาม (3)	288
193 แสดงกิจกรรมการทดลองภาคสนาม (4)	288
194 แสดงกิจกรรมการทดลองภาคสนาม (5)	289
195 แสดงเวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน (1)	289
196 แสดงเวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน (2)	289
197 แสดงเวทีนำเสนอและเผยแพร่งานวิจัย (1)	290
198 แสดงเวทีนำเสนอและเผยแพร่งานวิจัย (2)	290
199 แสดงเวทีนำเสนอและเผยแพร่งานวิจัย (3)	290
200 แสดงเวทีนำเสนอและเผยแพร่งานวิจัย (4)	291
201 แสดงเวทีนำเสนอและเผยแพร่งานวิจัย (5)	291
202 แสดงเวทีนำเสนอและเผยแพร่งานวิจัย (6)	291
203 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านอาหาร (1)	292
204 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านอาหาร (2)	292
205 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านอาหาร (3)	292
206 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านอาหาร (4)	292
207 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านอาหาร (5)	293
208 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านอาหาร (6)	293
209 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านหัตถกรรม (1)	293
210 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านหัตถกรรม (2)	293
211 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านหัตถกรรม (3)	294
212 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านหัตถกรรม (4)	294
213 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านหัตถกรรม (5)	294
214 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านหัตถกรรม (6)	294
215 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง (1)	295

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
216 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านเครื่องหอมเครื่องสำอาง (2)	295
217 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง (3)	295
218 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านศิลปวัฒนธรรม (1)	296
219 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านศิลปวัฒนธรรม (2)	296
220 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านศิลปวัฒนธรรม (3)	296
221 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านศิลปวัฒนธรรม (4)	296
222 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ (1)	297
223 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ (2)	297

สารบัญตาราง

ตารางที่

หน้า

1 แสดงจำนวนหมู่บ้าน/ประชากรชาย-หญิง ตำบลบางน้ำผึ้ง

23

อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

บอกเล่าเพื่อความเข้าใจร่วมกัน

งานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เป็นกระบวนการที่คนในชุมชน ได้มาร่วมคิดทบทวนสถานการณ์ ตั้งคำถาม วางแผน หาข้อมูล ทดลองทำ วิเคราะห์ สรุปผลการทำงานและหาคำตอบเพื่อปรับปรุงงานต่อไป กล่าวคือ งานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เป็นเครื่องมือหนึ่งที่น่าให้การให้ “คน” ในชุมชน มาร่วมในกระบวนการวิจัย ตั้งแต่การ เริ่มคิด การตั้งคำถาม การวางแผน และค้นหาคำตอบอย่างเป็นระบบเป็นรูปธรรม โดยเรียนรู้จากการปฏิบัติ จริง (Action Research) อันทำให้ชุมชนได้เรียนรู้ สร้างผลงาน มีความเข้มแข็งในการแก้ปัญหาของตนเองและ สามารถใช้กระบวนการนี้ในการแก้ปัญหาอื่น ๆ ในท้องถิ่น โดยมีกระบวนการศึกษาเรียนรู้อย่างเป็นเหตุ เป็นผล ดังนั้น จุดเน้นของงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจึงอยู่ที่ “กระบวนการ” มากกว่า “ผลลัพธ์” เพื่อให้ชาวบ้าน ได้ประโยชน์จากงานวิจัยโดยตรงและให้งานวิจัยมีส่วนในการแก้ปัญหาของชาวบ้าน รวมทั้ง เกิดการเปลี่ยนแปลงขึ้นจริงในชุมชน ซึ่งจะต้องอาศัย “เวที” (การประชุม เสวนา พุดคุยถกเถียง) เป็นวิธีการเพื่อให้คนใน ชุมชน ทั้งชาวบ้าน ครู นักพัฒนา สมาชิก อบต. กรรมการสหกรณ์ ข้าราชการ หรือกลุ่มคนอื่น ๆ เข้ามาร่วม ร่วมหา ร่วมใช้ “ปัญญา” ในกระบวนการวิจัย

“กระบวนการวิจัยเพื่อท้องถิ่น” หมายถึง การทำงานเป็นขั้นเป็นตอน เพื่อตอบ “คำถาม” หรือ “ความสงสัย” บางอย่าง ดังนั้น สิ่งสำคัญคือประเด็น “คำถาม” ต้องชัด โดยมีการแยกแยะประเด็นว่า ข้อสงสัยอยู่ตรงไหน มีการหา “ข้อมูล” ก่อนทำ มีการวิเคราะห์ความน่าเชื่อถือของข้อมูล มีการ “วางแผน” การทำงานบนฐานข้อมูลที่มีอยู่ และในระหว่างลงมือทำมีการ “บันทึก” มีการ “ทบทวน” ความก้าวหน้า “วิเคราะห์” ความสำเร็จและอุปสรรคอย่างสม่ำเสมอเพื่อ “ถอด” กระบวนการเรียนรู้ที่เกิดขึ้น ออกมาให้ ชัดเจน ในที่สุดก็สามารถ “สรุปบทเรียน” ตอบคำถามที่ตั้งไว้ แล้วอาจจะทำใหม่ให้ดีขึ้น ตลอดจนสามารถ นำไปใช้เป็นบทเรียนสำหรับเรื่องอื่น ๆ หรือพื้นที่อื่น ๆ ต่อไป ทั้งหมดนี้กระทำโดย “ผู้ที่สงสัย” ซึ่งเป็นคน ในท้องถิ่นนั่นเอง ดังนั้น กระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจึงเป็นงานวิจัยอีกแบบหนึ่งที่ไม่มีติดกับระเบียบ แบบแผนทางวิชาการมากนัก แต่เป็นการสร้างความรู้ในตัวคนท้องถิ่น โดยคนท้องถิ่น เพื่อคนท้องถิ่น โดย มุ่งแก้ไขปัญหาด้วยการทดลองทำจริง มีการบันทึกและวิเคราะห์อย่างเป็นระเบียบ การวิจัยแบบนี้จึงไม่ใช่ เครื่องมือทางวิชาการ ไม่ใช่ของศักดิ์สิทธิ์ที่ผูกขาดอยู่กับครูบาอาจารย์ แต่เป็นเครื่องมือธรรมดาที่ชาวบ้านก็ ใช้เป็น เป็นประโยชน์ในชีวิตประจำวัน

สกว. ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น ได้ใช้วิธีการสนับสนุนงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตามแนวคิด และหลักการ ดังกล่าวมาแล้วในระยะเวลาหนึ่ง พบว่า ชาวบ้านหรือทีมวิจัยส่วนใหญ่ สามารถสะท้อนการดำเนินงานด้วย การบอกเล่าได้เป็นอย่างดี ในขณะที่เดียวกันก็ พบว่า การเขียนรายงานเป็นปัญหาที่สร้างความหนักใจให้แก่ นักวิจัยเป็นอย่างมาก ดังนั้น ด้วยความตระหนักถึงสถานการณ์ปัญหาดังกล่าว สกว. ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่นจึงได้

ปรับรูปแบบการเขียนรายงานวิจัยให้มีความยืดหยุ่น และมีความง่ายต่อการนำเสนอ ออกมาในรูปแบบที่นักวิจัยถนัด โดยไม่ยึดติดในเรื่องของภาษา และรูปแบบที่เป็นวิชาการมากเกินไป ซึ่งเป้าหมายสำคัญของรายงานวิจัยยังคงมุ่งเน้นการนำเสนอ ให้เห็นภาพของกระบวนการวิจัยมากกว่าผลลัพธ์ ที่ได้จากการวิจัย โดยกลไกสำคัญที่จะช่วยให้นักวิจัย ให้มีความสามารถเขียนรายงาน ที่นำเสนอกระบวนการวิจัยได้ชัดเจนยิ่งขึ้น คือ ศูนย์ประสานงานวิจัย (Node) ในพื้นที่ซึ่งทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยงโครงการวิจัยมาตั้งแต่เริ่มต้นจนกระทั่งจบการทำงานวิจัย ดังนั้น Node จะรับรู้พัฒนาการของโครงการวิจัยมาโดยตลอด บทบาทการวิเคราะห์เนื้อหา หรือกิจกรรมของโครงการจึงเป็นการทำงานร่วมกันระหว่าง Node และนักวิจัย ซึ่งความร่วมมือดังกล่าวได้นำมาซึ่งการถอดบทเรียนโครงการวิจัยสู่การเขียนเป็นรายงานวิจัยที่มีคุณค่าในที่สุด

อย่างไรก็ตาม รายงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น อาจไม่สมบูรณ์แบบดังเช่นรายงานวิจัยเชิงวิชาการโดยทั่วไป หากแต่ได้คำตอบและเรื่องราวต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นจากกระบวนการวิจัย ซึ่งท่านสามารถเข้าไปค้นหา ศึกษาและเรียนรู้เพิ่มเติมได้จากพื้นที่

สกว. ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

จังหวัดสมุทรปราการหรือเมืองปากน้ำอยู่ในเขตปริมณฑลของกรุงเทพมหานคร มีพื้นที่ติดชายทะเลปากอ่าวไทยยาว 37 กิโลเมตร เป็นเมืองประวัติศาสตร์ เมืองอุตสาหกรรม และมีแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ โดยเฉพาะความอุดมสมบูรณ์ของป่าชายเลน/สวนป่า/สวนผลไม้ ที่เป็นจุดขายมากที่สุดก็คือ พื้นที่กระเพาะหมู 6 ตำบล ได้แก่ ตำบลทรงคนอง ตำบลบางกระสอบ ตำบลบางยอ ตำบลบางกะเจ้า ตำบลบางกอบัว และตำบลบางน้ำผึ้ง ของอำเภอพระประแดง เป็นแหล่งโอโซนชั้นนำของโลก ที่นักท่องเที่ยวกำลังมีความต้องการ เพียงแต่ขาดการประชาสัมพันธ์ ให้เป็นที่รู้จักอย่างทั่วถึง นอกจากนั้นยังมีวิถีชีวิตดั้งเดิมภายใต้ความหลากหลายทางเชื้อชาติ และศาสนา หลายชุมชนมีประวัติความเป็นมานับร้อยปี ส่วนที่เป็นเสน่ห์มากที่สุดก็คือ ยังคงรักษานขนบธรรมเนียมและประเพณีพื้นถิ่นให้คงอยู่อย่างเหนียวแน่น แม้ว่าโลกจะพลิกผันไปไกลแล้วก็ตาม

อำเภอพระประแดง หรือเมืองปากลัด หรือเมืองนครเขื่อนขันธ์ จัดตั้งขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 2 ต้นกรุงรัตนโกสินทร์ พ.ศ. 2358 มีองค์พระพิณเศวรเป็นสัญลักษณ์คู่บ้านคู่เมือง มีจุดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ คือ งานสงกรานต์เมืองพระประแดง การกวนกะละแม ฯลฯ เป็นต้น ตำบลบางน้ำผึ้งหรือที่ชาวบ้านเรียกกันว่า “เมือง 3 น้ำ” คือ น้ำจืด น้ำกร่อย และน้ำเค็ม ตั้งอยู่ติดแม่น้ำเจ้าพระยาเป็น 1 ใน 13 ตำบล ของอำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ มีจำนวน 11 หมู่บ้าน รวมพื้นที่ประมาณ 1,936 ไร่เศษ สภาพเป็นพื้นที่ราบลุ่มน้ำท่วมถึงริมแม่น้ำเจ้าพระยา ได้รับอิทธิพลจากน้ำทะเลหนุนช่วงเวลาน้ำขึ้นผ่านเข้าตามลำคลองต่าง ๆ คู่อพื้นที่ที่ใช้ทำสวนผลไม้ทำให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์ ชุมชนชาวบางน้ำผึ้งยังมีวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมด้วยการพึ่งพากันและกัน รวมทั้ง พึ่งพาตนเอง

ส่วนอาชีพดั้งเดิมของชาวชุมชนบางน้ำผึ้ง คือ ทำสวนผลไม้หรือสวนเบญจพรรณ ซึ่งประกอบด้วยมะพร้าว มะนาว หนากะล่ำ และส้ม นอกจากนั้น ยังมีสวนมะม่วง โดยเฉพาะมะม่วงสายพันธุ์เก่าดั้งเดิมที่มีรสชาติดีที่สุดในระยะหลังตั้งแต่ปี พ.ศ. 2555 เป็นต้นมา ชาวสวนตำบลบางน้ำผึ้ง ต้องเผชิญกับปัญหาน้ำเค็มเป็นเวลาที่ยาวนานกว่าปกติ (ประมาณ 8-9 เดือน ตั้งแต่ พฤศจิกายน ถึงเดือน มิถุนายน กรกฎาคม) ทำให้ผลผลิตทางการเกษตรเสียหาย ในอดีตตอนที่ยังไม่มีเทคโนโลยี ชาวชุมชนบางน้ำผึ้งต้องพึ่งพา และใช้ประโยชน์จากสิ่งแวดล้อม ที่มีในธรรมชาติในลักษณะต่าง ๆ มากมายสำหรับการดำรงชีวิต ที่เกี่ยวข้องมีทั้งทางด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านศิลปวัฒนธรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ฯลฯ เป็นต้น ซึ่งจะเห็นได้ว่าในพื้นที่ที่มีศักยภาพหลายด้าน ทั้งเรื่องชุมชนเศรษฐกิจพอเพียง ชุมชนท่องเที่ยวการเรียนรู้ของกลุ่มนักท่องเที่ยว เช่น ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง เกิดในปี พ.ศ. 2547 มีแนวคิดมาจาก

ตลาดน้ำ ซึ่งเป็นวิถีชาวบ้านประมาณ 40 กว่าปีที่ผ่านมา เนื่องจากสภาพพื้นที่เป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา มีลำคลองอยู่ทั่วไป และเชื่อมต่อกับแม่น้ำเจ้าพระยา องค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง จึงปลูกกระแสมการทองเทียวผสมผสานเชิงอนุรักษ์ มีการจัดสร้างซุ้มจำหน่ายสินค้าทั่วไป ซุ้มจำหน่ายสินค้า OTOP จึงทำให้เศรษฐกิจชุมชนบางน้ำผึ้งดีขึ้น นอกจากนี้ยังมีบางน้ำผึ้งโฮมสเตย์ (home stay) ซึ่งเป็นสถานที่พักติดกับแม่น้ำเจ้าพระยา เพื่อให้นักท่องเที่ยวมาสัมผัสกับธรรมชาติและวิถีชีวิตของชาวบ้านบางน้ำผึ้ง โดยเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยว ชีอป ชิม ชม ตลาดน้ำตั้งแต่ช่วงเช้าถึงบ่าย ของวันเสาร์และวันอาทิตย์ รวมทั้ง ชมทัศนียภาพ และพักผ่อนในบรรยากาศริมน้ำซึ่งจะได้ใกล้ชิดธรรมชาติ เป็นต้น

งานวิจัยเพื่อท้องถิ่นในพื้นที่ตำบลบางน้ำผึ้ง มีการศึกษาศักยภาพทางด้านการท่องเที่ยวชุมชนของตำบลบางน้ำผึ้ง ในการวิจัยเรื่อง “การจัดการขีดความสามารถในการรองรับ (Carrying) การท่องเที่ยวโดยชุมชน ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” ในระยะที่ 1 จากการสำรวจเพื่อประเมินขีดความสามารถในการรองรับการท่องเที่ยวของชุมชน ด้านสังคม พบว่า ในตำบลบางน้ำผึ้ง มีความรู้ที่เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน และภูมิปัญญาท้องถิ่นอยู่มากมาย จนสามารถนำมาจัดเป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวให้นักท่องเที่ยวได้ เช่น ผลิตภัณฑ์ในด้านการทำลูกประคบสมุนไพร ภูมิปัญญาในการทำพวงมะโหด การทำผลิตภัณฑ์รูปไฉ่ยุง และการทำปุ๋ยน้ำหมักชีวภาพสำหรับใช้ในครัวเรือน และผลิตภัณฑ์การทำสบู่จากผักข้าว ฯลฯ เป็นต้น ทำให้ชุมชนบางน้ำผึ้งมีสินค้าจากผลิตภัณฑ์เหล่านี้ไปขายในตลาดน้ำ ซึ่งจากการประชุมของนักวิจัยชุมชนในด้านการประเมินขีดความสามารถ และด้านการรองรับการท่องเที่ยว ในเดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2556 พบว่า ขีดความสามารถรองรับด้านผลิตภัณฑ์ และภูมิปัญญาการศึกษานั้น ชุมชนคิดว่าไม่ได้รับผลกระทบจากการท่องเที่ยว แต่การท่องเที่ยวทำให้เกิดการฟื้นฟูผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาในท้องถิ่น และ

นักวิจัยชุมชนยังเห็นว่าเพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพทางด้านการท่องเที่ยว ให้เกิดการขยายกิจกรรมการท่องเที่ยว และจัดการในด้านความหนาแน่นของนักท่องเที่ยว จึงเห็นว่าควรที่จะสร้างกิจกรรมเพิ่มขึ้น เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการรองรับการท่องเที่ยวให้มีการขยายตัว และจัดการกับความหนาแน่น โดยกระจายนักท่องเที่ยวออกไปจากตัวตลาด จะทำให้ความแออัดลดลง อีกทั้งเป็นการรักษาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้นักท่องเที่ยวเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกิดความสัมพันธ์อันดีระหว่างนักท่องเที่ยวกับชุมชน จึงได้หาวิธีการดำเนินการทดลอง เพื่อการขยายขีดความสามารถ และกระจายกิจกรรมของตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง เพื่อการจัดการลดความแออัดของตลาดน้ำ โดยการกระจายนักท่องเที่ยวจากการสร้างกิจกรรม จึงได้ทำการทดลองในวิจัยในระยะที่ 2 ของงานวิจัย ในโครงการนักท่องเที่ยวเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นบางน้ำผึ้ง ซึ่งจะเป็นการเพิ่มกิจกรรมการท่องเที่ยวให้เรียนรู้ภูมิปัญญา โดยเริ่มกระบวนการจากการประชุมผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง โดยทีมนักวิจัยระหว่างวันที่ 16 ตุลาคม พ.ศ. 2555 ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ของโครงการในกิจกรรมการเพิ่มกิจกรรมการท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นบางน้ำผึ้ง มีชาวบ้านที่เป็นผู้รู้ และมีภูมิปัญญาเข้าร่วม จำนวน 22 คน มีผลสรุปและข้อเสนอแนะใน

การนำผลิตภัณฑ์ และภูมิปัญญาในชุมชนมาให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ รวมทั้ง เผยแพร่ในกิจกรรมดังนี้ ผลิตภัณฑ์ชุมชน มี 8 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ 1) น้ำยาล้างจาน (น้ำหมักมะนาว) 2) สบู่ก้อนฟักข้าว 3) สบู่เหลวฟักข้าว 4) โลชั่นฟักข้าว 5) น้ำยาล้างห้องน้ำ 6) น้ำยาซักผ้า 7) น้ำยาบ้วนปากข่อย 8) แชมพูอาบน้ำสมุนไพร (น้ำส้มควันไม้) และภูมิปัญญาชาวบ้านมี 2 ภูมิปัญญา ได้แก่ 1) การประดิษฐ์วัสดุจากธรรมชาติที่มีในท้องถิ่น เช่น การประดิษฐ์ดอกไม้จากใบจากอ่อน, ประดิษฐ์ใบเตยหอมเป็นดอกกุหลาบ 2) การทำพวงมโหตร

ซึ่งการเก็บรวบรวมข้อมูลทีมวิจัยได้ค้นคว้าสอบถามจากผู้รู้หรือผู้ที่รู้เรื่องภูมิปัญญาและจากเอกสารที่เกี่ยวข้องพบว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลบางน้ำผึ้งที่จะนำเสนอถ่ายทอดให้นักท่องเที่ยวทั้งหมด 8 ผลิตภัณฑ์ชุมชน และ 2 ภูมิปัญญา โดยทำการอบรมจำนวน 4 สัปดาห์ สัปดาห์ละ 2 วัน ซึ่งผลตอบรับของนักท่องเที่ยวพบว่า ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว โดยเฉลี่ยต่อกิจกรรมการเรียนรู้ภูมิปัญญา เท่ากับ 4.39 อยู่ในระดับมากที่สุด

จากผลของงานวิจัยดังกล่าวข้างต้นจะเห็นว่ายังขาดการรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาทั้งหมดที่มีอยู่ในชุมชน ซึ่งงานเดิมเป็นเพียงการรวบรวมเฉพาะบางผลิตภัณฑ์ในชุมชนจากกลุ่มบางน้ำผึ้งพอเพียงและกลุ่มรักษ์ป่า พบภูมิปัญญา 2 ภูมิปัญญา ซึ่งจากการพูดคุยทำให้ทราบว่าในชุมชนยังมีภูมิปัญญาต่าง ๆ อีกมากมาย เพราะชาวบ้านน้ำผึ้งใช้ภูมิปัญญาในการนำเอาพืชที่ขึ้นอยู่ในท้องถิ่นหลาย ๆ ชนิดมาใช้ประโยชน์ทั้งด้านการบริโภค และอุปโภคมาช้านาน มีการสืบทอดและพัฒนาตามลำดับ จนเป็นองค์ความรู้ที่เป็นรากเหง้าของสังคมและวัฒนธรรมท้องถิ่น บางภูมิปัญญามีความสำคัญต่อเศรษฐกิจ หรือรายได้ของครอบครัว ภูมิปัญญาที่ใกล้จะสูญหายทางด้านอาหาร เช่น กะละแมสูตรโบราณ น้ำตาลมะพร้าวดั้งเดิม พริกเกลือ ขนมหิน แกงบอน แกงหอม แกงมะตาด กะยาสารทสูตรโบราณ และไส้กรอกไทยปลาเนม ฯลฯ ด้านหัตถกรรม เช่น แสบิดขลุ่ยสังเหียง เนียนกาบหมาก พัดกาบหมาก เย็บจาก เปด กริดเชือกกล้วย/หูกะบอก ม่านหน้าต่างปลอกขึ้นมะพร้าว ลอกใบจากมวนยาสูบ เรือนไทยเล็กจำลอง และดาขายหน้าช้าง ด้านศิลปวัฒนธรรม เช่น จิตรกรรมฝาผนัง บายศรีบวช/บายศรีปากชาม ตั้งศาลพระภูมิ โขนสด (กึ่งโขนกึ่งลิเก) การลั้บมิดปลาตาล ปลอกมิดไม้/กาบหมาก รูปหอม พวงมโหตร และเครื่องแขวนไทย ฯลฯ สำหรับด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง เช่น น้ำอบ น้ำปรุง แป้งน้ำมันเหลือง น้ำมันเขียว และสีผึ้งทาปาก ฯลฯ ส่วนด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เช่น สวิงช้อนปลา ตะข่องใส่ปลา ลอบดักปลา ขอดักปลา ไซดักปลา กระชังใส่ปลา จันดักกรอก เบ็ดตกกุ้ง เบ็ดตกปลา ฯลฯ ส่วนภูมิปัญญาที่สูญหายไปแล้ว เช่น การแทงหยวกกล้วยงานอวมงคล กระดังงะ/ชะลอม/ตะแกรงที่ทำหรือสานด้วยไม้ไผ่ และขนมหินสูตรบางน้ำผึ้ง ฯลฯ เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุท้องถิ่นบางน้ำผึ้งดังกล่าวข้างต้น กระจุกกระจายอยู่ที่ตัวบุคคล ยังไม่ได้มีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร จัดเก็บ สืบสาน และหรือเผยแพร่อย่างเป็นระบบ ทำให้ไม่สามารถค้นหาค้นคว้าความรู้เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างรวดเร็วและเป็นระบบ ซึ่งองค์ความรู้บางอย่างได้สูญหายไป เมื่อบุคคลที่เป็นภูมิปัญญาเหล่านั้นสิ้นชีวิต

จากเหตุผลดังกล่าว การทำวิจัยครั้งนี้จึงต้องการมุ่งเน้นค้นหาความรู้ และเก็บข้อมูลจากภูมิปัญญาของผู้สูงอายุทั้ง 5 ด้าน ที่ยังเหลืออยู่และที่กำลังจะสูญหาย โดยนำผลที่ได้มาเป็นแนวทางในการใช้ประโยชน์ ด้วยการสร้างองค์ความรู้ของภูมิปัญญาผู้สูงอายุให้กับท้องถิ่น/ชุมชนและทำการฟื้นฟู อนุรักษ์ (การจัดระบบระเบียบ) สืบสาน ถ่ายทอด และเผยแพร่องค์ความรู้ไปสู่ชุมชน สังคม จนเกิดความตระหนัก และเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาผู้สูงอายุ รวมทั้ง สร้างคุณค่า และมรดกทางปัญญา เพื่อคนไทยรุ่นต่อ ๆ ไป งานวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษารวบรวมภูมิปัญญา หาแนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาที่มีในท้องถิ่น เพื่อนำไปปรับใช้ในวิถีชีวิตของคนในชุมชน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษารวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุและพัฒนาฐานข้อมูลของชุมชน
2. เพื่อศึกษาการใช้ประโยชน์จากการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่องค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ
3. เพื่อศึกษาวิเคราะห์บริบท และเงื่อนไขทางสภาพแวดล้อม เศรษฐกิจ สังคม และวิถีวัฒนธรรม
4. เพื่อศึกษาแนวทางการใช้ประโยชน์ในการฟื้นฟู อนุรักษ์ และการถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ

คำถามวิจัย

แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอประแดง จังหวัดสมุทรปราการ ควรเป็นอย่างไร

ประเด็นการศึกษา

1. บริบทของตำบลชุมชนบางน้ำผึ้ง
2. ประวัติของผู้สูงอายุที่เป็นภูมิปัญญาในด้านต่าง ๆ หรือแหล่งที่มาของภูมิปัญญา
3. ภูมิปัญญาด้านต่าง ๆ
 - 3.1 ภูมิปัญญาด้านอาหาร
 - 3.2 ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
 - 3.3 ภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรม
 - 3.4 ภูมิปัญญาด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง

- 3.5 ภูมิปัญญาด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ
4. วิธีการถ่ายทอดหรือสืบทอดภูมิปัญญา
5. การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาหรือการนำภูมิปัญญาไปใช้

การดำเนินกิจกรรม

1. ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา (เดือนละ 1 ครั้ง)
2. ประชุมชี้แจงโครงการ
 - 2.1 ผู้รู้ (ภูมิปัญญา)
 - 2.2 ผู้นำชุมชน และประชาชนผู้สนใจ นายก/รองนายก และสมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง กำนัน/สารวัตรกำนัน ผู้ใหญ่บ้าน/ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านผลงานวิจัย
3. ศึกษาค้นคว้ารวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้อง
4. จัดอบรมเตรียมความพร้อมของทีมวิจัยและคณะทำงานในการเก็บข้อมูลก่อนเก็บข้อมูล
5. เก็บรวบรวมข้อมูล
6. เรียบเรียง วิเคราะห์ข้อมูล และที่ปรึกษาดูตรวจสอบความถูกต้อง
7. จัดเวทีนำเสนอและรับฟังความคิดเห็นของชุมชน
8. จัดเวทีออกแบบการทดลอง
9. ทดลองตามแนวทางที่ค้นพบ
10. สรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน
11. นำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย
12. จัดทำรายงานความก้าวหน้าและรายงานฉบับสมบูรณ์

ขอบเขตกลุ่มเป้าหมาย

การทำวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษาเฉพาะ แนวทางการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุหรือผู้มีพื้นความรู้ความสามารถด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านศิลปวัฒนธรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ให้เกิดประโยชน์สูงสุดของตำบลบางน้ำผึ้ง

ขอบเขตพื้นที่วิจัย

พื้นที่ 11 หมู่บ้าน ในตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

ขอบเขตของโครงการ

1. การวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษาเฉพาะ ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ยังเหลืออยู่และใกล้จะสูญหาย ใน 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ด้านศิลปวัฒนธรรม และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ที่เคยมีพื้นเพอยู่อาศัยมาแต่ดั้งเดิม ในตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

2. การวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษาเฉพาะภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ และสร้างองค์ความรู้ที่เป็นระบบ ให้เป็นฐานข้อมูลของชุมชน ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ ใน 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอมเครื่องสำอาง ด้านศิลปวัฒนธรรม และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ

3. การวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษาหาแนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ ใน 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ด้านศิลปวัฒนธรรม ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ และแต่ละภูมิปัญญาจะสามารถใช้ประโยชน์ได้ทางด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคม หรือด้านแหล่งความรู้

4. การวิจัยครั้งนี้ ดำเนินการ 1 ปี 6 เดือน ตั้งแต่วันที่ 1 เดือน กันยายน พ.ศ. 2558 ถึงวันที่ 28 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2560

ข้อตกลงเบื้องต้น

1. ผู้สูงอายุหรือผู้รู้ (ภูมิปัญญา) ท้องถิ่นหรือชาวชุมชนทุกคนมีความจริงใจ และเชื่อถือได้ ในการให้ภูมิปัญญา ทั้ง 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ด้านศิลปวัฒนธรรม ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ และร่วมมืออย่างจริงจังโดยมิได้มุ่งผลประโยชน์อื่นใด

2. วัน เวลา และสถานที่ในการให้ภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ด้านศิลปวัฒนธรรม และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ไม่มีผลต่อการถ่ายทอดภูมิปัญญาของผู้สูงอายุหรือผู้รู้ (ภูมิปัญญา) ท้องถิ่นหรือชาวชุมชน

คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย

1. ผู้สูงอายุ หมายถึง ผู้มีอายุมาก เกิน 60 ปี ขึ้นไป หรือน้อยกว่า (ระหว่าง 50 - 59 ปี) แต่เป็นผู้รู้ (มีภูมิปัญญา) ท้องถิ่น หรือชาวชุมชนในด้านใดด้านหนึ่ง หรือหลายด้าน ใน 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ด้านศิลปวัฒนธรรม และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ

2. ภูมิปัญญา หมายถึง พินความรู้ความสามารถทางภูมิปัญญาของผู้สูงอายุหรือชาวชุมชน ใน 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ด้านศิลปวัฒนธรรม และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ

3. ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ หมายถึง ผู้มีอายุมาก หรือน้อยกว่า 60 ปี ที่เป็นผู้รู้ในท้องถิ่นหรือชุมชนบางน้ำผึ้ง ใน 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ด้านศิลปวัฒนธรรม และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

เชิงวิจัย

1. ได้องค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุและพัฒนาฐานข้อมูลของชุมชน
2. ได้ความรู้การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคม ด้านแหล่งความรู้ การฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด และเผยแพร่
3. ได้แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ด้านเศรษฐกิจ สังคม และการฟื้นฟู อนุรักษ์ และการถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ

เชิงพัฒนา

1. ได้ฐานข้อมูลที่เป็นองค์ความรู้สำหรับการเผยแพร่
2. ได้สร้างการยอมรับ ความตระหนัก และเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ได้เป็นตัวอย่าง และแนวทางในการศึกษาค้นคว้า และเป็นประโยชน์ สำหรับหน่วยงานภาครัฐ และเอกชน

ระยะเวลาดำเนินการ

18 เดือน (เริ่มตั้งแต่เดือน กันยายน 2558 ถึงเดือน กุมภาพันธ์ 2560)

งบประมาณ

รวมทั้งสิ้น จำนวน 299,300.- บาท (สองแสนเก้าหมื่นเก้าพันสามร้อยบาทถ้วน)

บทที่ 2

ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยครั้งนี้ ต้องการศึกษารวบรวมองค์ความรู้ ที่เกี่ยวกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ ใน 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ด้านศิลปวัฒนธรรม และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ โดยมุ่งเน้นถึงแนวทางการใช้ประโยชน์จากการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด เผยแพร่ และถ่ายทอดสู่ชุมชน/สังคม เพื่อสร้างคุณค่าและมรดกทางปัญญาของท้องถิ่นและผู้ที่สนใจทั่ว ๆ ไป นอกจากนี้ ยังเกิดประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ สังคมอีกด้วย ดังนั้น เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในการศึกษาดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสาร งานเขียนต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. ประวัติ และสถานที่ตั้ง จังหวัดสมุทรปราการ และอำเภอพระประแดง
2. บริบทชุมชน ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ
3. ตำบลบางน้ำผึ้งร่วมอนุรักษ์ประเพณีและวัฒนธรรมอำเภอพระประแดง
4. พิธีที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

ประวัติ และสถานที่ตั้ง จังหวัดสมุทรปราการ และอำเภอพระประแดง

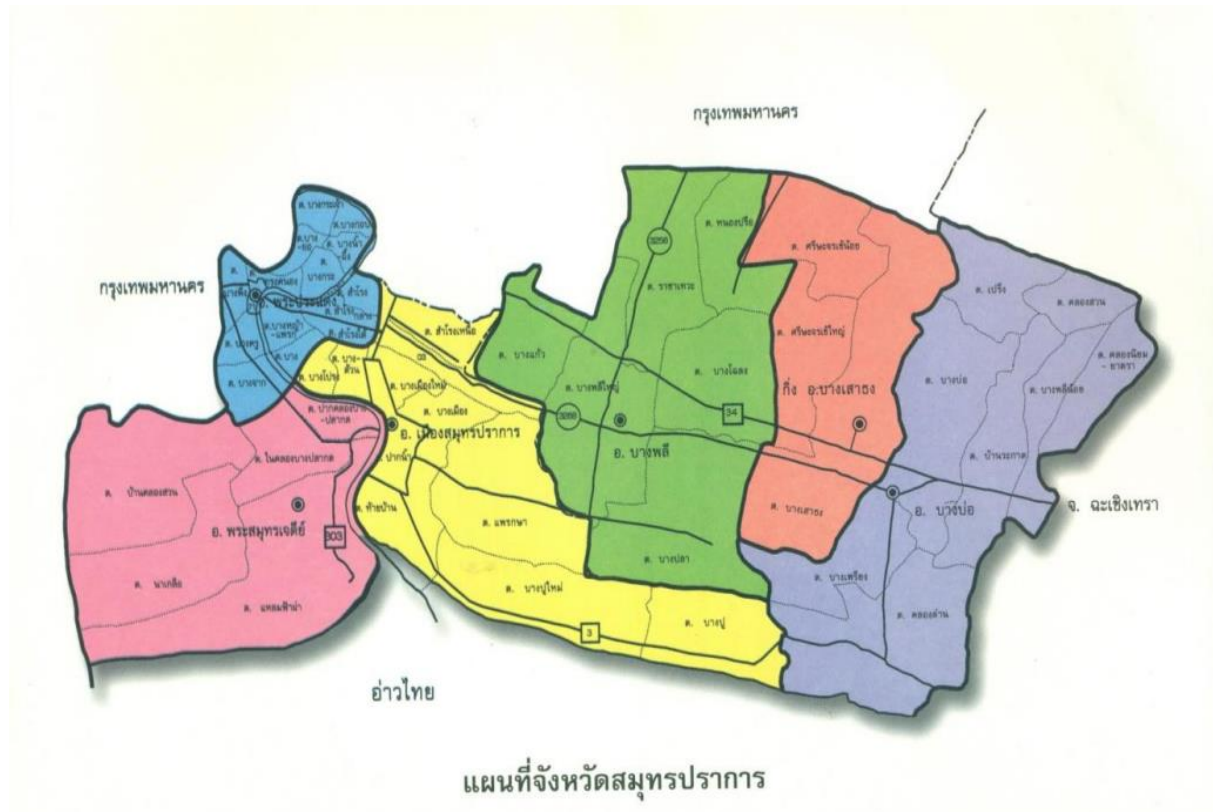
จังหวัดสมุทรปราการ มีความสำคัญมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เป็นเมืองสำคัญทางประวัติศาสตร์ เป็นเมืองหน้าด่านทางทะเล เพราะเป็นเมืองยุทธศาสตร์ทางน้ำติดทะเลอ่าวไทย จังหวัด “สมุทรปราการ” มาจากคำ 2 คำ คือ สมุทร หมายถึง ทะเล และ ปราการ หมายถึง กำแพง สมุทรปราการจึงหมายถึง กำแพงชายทะเลหรือริมทะเล ซึ่งหมายถึงเมืองหน้าด่านชายทะเล หรือริมทะเลที่มีกำแพงมั่นคงแข็งแรง สำหรับป้องกันข้าศึกนั่นเอง สมุทรปราการเป็นเมืองที่สร้างขึ้นในสมัยกรุงศรีอยุธยา ในรัชสมัยของพระเจ้าทรงธรรม พ.ศ. 2178 ทางฝั่งขวา (ฝั่งตะวันตก) ของปากแม่น้ำเจ้าพระยาที่บริเวณใต้คลองปลากด (ปัจจุบันอยู่ในเขตอำเภอพระสมุทรเจดีย์) ซึ่งที่ตั้งเมืองอยู่แถบอำเภอพระประแดง มีชื่อเรียกว่า “เมืองพระประแดง” เป็นสถานที่พักของเรือสินค้าต่างชาติที่มาติดต่อค้าขายกับไทย (เรียกเมืองนี้ว่า นิวมัสเตอร์ดัม) ที่บริเวณริมทะเลมีการสร้างป้อม ค่าย คูเมืองอย่างมั่นคงแข็งแรง ต่อมาแผ่นดินบริเวณนั้นได้งอกออกไปทางทะเลทิศใต้ แถบตำบลปากคลองบางปลากด ทางฝั่งขวาของแม่น้ำเจ้าพระยาและบริเวณตำบลบางด้วน ตำบลบางหมู ตำบลบางนางเกรง ทางฝั่งซ้าย ทำให้เมืองพระประแดง หรือเมืองสมุทรปราการเดิม มีความสำคัญลดลง

ราวปี พ.ศ. 2199-2231 สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ไทยติดต่อกับประเทศมากขึ้น และส่วนมากเข้ามาติดต่อโดยทางทะเล เมืองสมุทรปราการจึงเป็นเมืองหน้าด่าน ที่มีความสำคัญมากในช่วงระยะเวลานั้น ได้มีการปรับปรุงป้อมค่ายให้มีความมั่นคงแข็งแรงยิ่งขึ้น และที่ป้อมปากน้ำนี้เป็นสาเหตุสำคัญยิ่งที่ทำให้ไทยมีธงชาติขึ้น เพราะครั้งนั้นมีเรือฝรั่งเศสเข้ามาทางปากน้ำ ไทยเรายังไม่มีธงชาติใช้จึงเอาธงชาติฮอลันดาชักขึ้น ฝรั่งเศสไม่ยอมค้ำับธงชาติฮอลันดา ไทยเราไม่รู้จะทำอะไร ในที่สุดจึงเอาธงชาติฮอลันดาลง แล้วเอาผ้าแดงชักขึ้นแทน ฝรั่งเศสจึงยอมค้ำับ ธงแดง ธงแดงจึงเป็นธงชาติไทยเรื่อยมา จนกระทั่งมาเพิ่มเป็นธงช้าง มีรูปช้างเผือกบนพื้นผ้าแดงและเปลี่ยนต่อมาจนเป็นธงไตรรงค์ที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน จึงนับได้ว่าธงชาติไทยได้เกิดขึ้นครั้งแรกที่เมืองสมุทรปราการนี้เอง พ.ศ. 2310 เมื่อกรุงศรีอยุธยาเสียแก่พม่า เมืองสมุทรปราการก็ถูกพม่าโจมตีและทำลายยับเยิน

สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (รัชกาลที่ 2) ทรงเห็นว่าปากน้ำเจ้าพระยานั้นหากมีข้าศึกมารุกรานพระนครก็จะทำได้ง่าย จึงโปรดเกล้าฯ ให้กรมหมื่นเจษฎาบดินทร์ (รัชกาลที่ 3) กับพระยาพระคลัง (ด้ส) เป็นแม่กองไปควบคุมการก่อสร้างเมืองสมุทรปราการขึ้นใหม่ ในปี พ.ศ. 2362 ทรงบริเวณบางเจ้าพระยา คือ ตำบลปากน้ำในปัจจุบันใช้เวลาก่อสร้างประมาณ 3 ปี ตั้งอยู่ระหว่างคลองปากน้ำกับคลองมหาวงษ์ เมื่อวันอาทิตย์ เดือน 4 ขึ้น 7 ค่ำ ตรงกับพุทธศักราช 2365 ครั้นถึงวันพุธ เวลา ย่ำรุ่ง 4 นาฬิกา 24 นาที ได้ฤกษ์เอาแผ่นยันต์ทอง เงิน ทองแดง ดินบุก และศิลา ลงสู่ภูมิบาท แล้วยกเสาหลักเมือง (ไถ่ตลาดไต้รุ่ง) อันเป็นสถานที่สำคัญที่ชาวเมืองสมุทรปราการให้ความเคารพนับถือ เพราะถือว่าเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์แห่งหนึ่งของจังหวัดสมุทรปราการ โปรดให้สร้าง พระมหาเจดีย์ขึ้นบนเกาะกลางน้ำ และพระราชทานนามว่า “พระสมุทรเจดีย์” หรือที่เรียกกันทั่วไปว่า พระเจดีย์กลางน้ำ ตั้งแต่รัชกาลที่ 1-5 มีการสร้างป้อมปราการขึ้นทั้งสองฝั่งแม่น้ำ จำนวนทั้งสิ้น 24 ป้อม คือ ป้อมวิทยาคม ป้อมปู่เจ้าสมิงพราย ป้อมปีศาจสิง ป้อมราหูจร ป้อมแสงไฟฟ้า ป้อมมหาสังหาร ป้อมศัทรูพินาศ ป้อมพระจันทร์พระอาทิตย์ ป้อมเพชรหึงษ์ ป้อมจักรกลด ป้อมประโคนชัย ป้อมนารายณ์ปราบศึก ป้อมปราการ ป้อมประกายสิทธิ์ ป้อมนาคราช ป้อมผีเสื้อสมุทร ป้อมพระกาฬ ป้อมตรีเพชร ป้อมคงกระพัน ป้อมปึกกา ป้อมนารายณ์กางกร ป้อมพิฆาตสมุทร ป้อมเสือซ่อนเล็บ ป้อมพระจุลจอมเกล้า ที่คงเหลืออยู่ คือ ป้อมผีเสื้อสมุทร และป้อมพระจุลจอมเกล้า เท่านั้น ในปี พ.ศ. 2380 พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 3) ทรงมีหมายรับสั่งให้ทำพิธีฝังอาถรรพ์ป้อมเมืองสมุทรปราการ ต่อมาพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 6) ทรงโปรดให้เลื่อนเมืองสมุทรปราการขึ้น มีฐานะเป็นจังหวัดสมุทรปราการ ปี พ.ศ. 2486 ยุบการปกครองและเมืองสมุทรปราการขึ้นกับจังหวัดพระนคร ครั้นถึง พ.ศ. 2489 จึงมีประกาศจัดตั้งจังหวัดสมุทรปราการ จนกระทั่งทุกวันนี้

จังหวัดสมุทรปราการตั้งอยู่ปลายสุดของแม่น้ำเจ้าพระยาและด้านทิศเหนือของอ่าวไทยนิยมเรียกว่า “เมืองปากน้ำ” ห่างจากกรุงเทพฯ 25 กิโลเมตร มีพื้นที่ประมาณ 1,004 ตารางกิโลเมตร เป็นที่ราบลุ่ม มีคลองมาก บางแห่งน้ำท่วม และน้ำเค็มมากในฤดูแล้ง พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่นา และสวน มีป่าเสม ไม่น้อย ไร่ปรัง โกงกาง

และป่าจาก ฯลฯ เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันแบ่งการปกครองออกเป็น 6 อำเภอ คือ อำเภอเมืองสมุทรปราการ
อำเภอบางพลี อำเภอบางบ่อ อำเภอบางเสาธง อำเภอพระสมุทรเจดีย์ และอำเภอพระประแดง
(<http://sites.google.com/site/pwinasiylam/1-pra-wati-khwam-pe>)



ภาพที่ 1 แสดงแผนที่จังหวัดสมุทรปราการ

อำเภอพระประแดง

อำเภอพระประแดง เดิมเป็นเมืองชื่อ “เมืองนครเขื่อนขันธ์” เป็นเมืองหน้าด่านทางฝั่งซ้ายของปากแม่น้ำเจ้าพระยา สร้างโดยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 เพื่อป้องกันการรุกรานของข้าศึกที่ยกมาทางทะเล ชาวพื้นเมืองเดิมของเมืองนครเขื่อนขันธ์หรือพระประแดงเป็นชาว “รามัญหรือมอญ” ที่อพยพเข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภารในแผ่นดินไทยเป็นเวลากว่าร้อยปีมาแล้ว

สันนิษฐานว่า ชาวมอญเริ่มอพยพเข้าสู่ประเทศไทย หลังจากสมเด็จพระนเรศวรมหาราช ประกาศอิสรภาพเมื่อ พ.ศ. 2127 ส่วนในสมัยสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช พ.ศ. 2318 มีชาวมอญอพยพเข้ามาราวหมื่นคนเศษทางด้านจังหวัดกาญจนบุรี จึงทรงพระราชทานที่ดินให้ตั้งบ้านเรือนอยู่ที่เมืองนนทบุรี ตั้งแต่

ปากเกร็ดถึงปทุมธานี ในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ มีพวกมอญอพยพเข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภารอีกจำนวนมาก เมื่อพระองค์ได้ทรงสร้างเมืองนครเขื่อนขันธ์แล้ว จึงโปรดให้อพยพครอบครัวชาวมอญจากเมืองปทุมธานี โดยให้พระยาแจ้งเป็นหัวหน้าควบคุมดูแลไปอยู่ที่เมืองนครเขื่อนขันธ์ และต่อมาโปรดให้สมิงทอ บุตรชายพระยาแจ้งเป็นเจ้าเมืองนครเขื่อนขันธ์หรือเมืองพระประแดง (ชาวมอญชุดนี้ เรียกว่า มอญเก่า) ในปีที่สร้างเมืองพระประแดง มีพวกมอญอพยพเข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภารอีก ผู้นำ คือ สมิงสอเดบา พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 โปรดให้ชาวมอญกลุ่มนี้ไปตั้งหลักแหล่งที่ เมืองนครเขื่อนขันธ์ (ชาวมอญชุดนี้ เรียกว่า มอญใหม่) เมืองพระประแดงเป็นเมืองที่มากว้างเก่าแก่มากกว่า 1000 ปี ส่วนประวัติศาสตร์ของเมืองพระประแดงเริ่มปรากฏในสมัยขอมเรืองอำนาจเหนือดินแดนสุวรรณภูมิบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา ในสมัยนั้นสภาพทางภูมิศาสตร์ของที่ราบลุ่มมีทะเลที่อยู่ลึกกว่าปัจจุบันทางใต้ของกรุงเทพมหานคร ขอมได้ตั้งเมืองบริเวณปากแม่น้ำนี้เรียกว่า พระประแดง เมืองพระประแดงเดิมตั้งอยู่บริเวณแขวงคลองเตย เขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร ต่อมาแผ่นดินได้งอกขึ้นมาจึงย้ายเมืองพระประแดงมาให้ใกล้ปากแม่น้ำ ซึ่งก็คือ พระประแดงในปัจจุบัน ชื่อของ พระประแดง ได้ปรากฏใน 5 ยุคสมัย คือ สมัยลพบุรี สุโขทัย กรุงศรีอยุธยา ธนบุรีและกรุงรัตนโกสินทร์ สมัยลพบุรีที่ขอมเรืองอำนาจมาก ตั้งเมืองพระประแดงให้มีฐานะเป็นเมืองหน้าด่านชายทะเล ขอมเรียก เมืองพระประแดง หมายถึง “คนนำข่าวสาร” ในสมัยอยุธยาสมเด็จพระรามาธิบดีที่ 1 กำหนดให้เมืองพระประแดงเป็นเมืองหนึ่งในหัวเมืองหน้าด่านทางใต้และหัวเมืองชายฝั่งทะเลซึ่งปรากฏหลักฐานตามพระราชพงสาวดารฉบับพระราชหัตถเลขา ความว่า

“ในปีมะเมีย จุลศักราช 860 หรือ พ.ศ. 2061 สมเด็จพระรามาธิบดีที่ 2 แห่งกรุงศรีอยุธยา ให้ทำการขุดชำระคลองสำโรง ได้เทวรูปทองสัมฤทธิ์ 2 องค์ ตรงที่คลองสำโรงต่อกับคลองทับนาง เทวรูปนั้นมีอักษรจารึกชื่อว่า พญาแสนดา และบาทสังขร โปรดให้สร้างศาลประดิษฐานไว้ที่เมืองพระประแดง ภายหลังพระยาละแวกแห่งเขมรยกทัพมาโจมตีกรุงศรีอยุธยา แต่ไม่สำเร็จจึงได้นำเทวรูปทั้ง 2 องค์ ไปยังกัมพูชา”

ในสมัยกรุงธนบุรี พระเจ้ากรุงธนบุรี ได้ให้รื้อกำแพงเมืองพระประแดงมาสร้างวัง ส่งผลให้เมืองพระประแดง ได้หายสาบสูญไปในสมัยนั้น และสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช รัชกาลที่ 1 ทรงโปรดให้กรมพระราชวังบวรฯ ลงไปสำรวจปากแม่น้ำเจ้าพระยา เพื่อสร้างเมืองใหม่ ได้มีการสร้างป้อมขึ้นมาหนึ่งป้อมตรงฝั่งซ้ายของแม่น้ำเจ้าพระยาตรงบริเวณคลองลัดโพธิ์ ป้อมนี้ชื่อว่า ป้อมวิทยาคม เป็นจุดเริ่มต้นของการสร้างเมืองพระประแดง ต่อมาพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 ได้ทรงทำการสร้างเมืองต่อจากรัชกาลที่ 1 มีแม่กอง คือ กรมพระราชวังบวรสถานมงคล การสร้างเมืองเริ่มทำพิธีฝังอาคารพระปึกหลักเมือง ณ วันศุกร์ เดือน 7 แรม 10 ค่ำ ปีกุล สัตตศก จุลศักราช 1177 (พ.ศ. 2358) ให้นามว่า “เมืองนครเขื่อนขันธ์” ในการครั้งนี้ได้สร้างพระอารามไว้ในเมืองพระราชทานนามว่า “วัดทรงธรรม” ต่อมาได้สร้างป้อมเพื่อความแข็งแรงในการป้องกันศัตรูทางฝั่งตะวันออก 3 ป้อม คือ ป้อม

ปู่เจ้าสมิงพราย ป้อมปีศาจสิง และป้อมราหูจร ทางฝั่งตะวันตกอีก 5 ป้อม คือ ป้อมແຜ່ງໄຟຟ້າ ป้อมมหาสังหาร ป้อมศัตรูพินาศ ป้อมจักรกลด และป้อมพระจันทร์พระอาทิตย์ นอกจากนั้น ยังมีคลองลัดแม่น้ำเจ้าพระยามีชื่อว่า คลองลัดหลวง เพื่อใช้เป็นทางลัดในการเดินทาง ทำให้เมืองนครเขื่อนขันธ์ มีอีกชื่อหนึ่งว่า “ปากลัด” ปี พ.ศ. 2365 ได้สร้างป้อมชื่อ เพชรหิรัญ ในสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 โปรดเกล้าให้เปลี่ยนชื่อ เมืองนครเขื่อนขันธ์ เป็น เมืองพระประแดง ในปี พ.ศ. 2458 ยกขึ้นเป็น จังหวัดพระประแดง มี 3 อำเภอ คือ อำเภอพระประแดง อำเภอพระโขนง และอำเภอรามัญบุรี ต่อมา พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 7 โปรดให้ยุบ จังหวัดพระประแดง โดยให้ อำเภอพระโขนง ขึ้นกับจังหวัดพระนคร อำเภอรามัญบุรี ขึ้นกับจังหวัดธนบุรี ส่วนอำเภอพระประแดง ขึ้นกับจังหวัดสมุทรปราการ ในปี พ.ศ. 2475 (<http://phrapradaeng.samutprakan.doae.go.th/oldsite/pravat.htm>)

อำเภอพระประแดง เป็นอำเภอที่มีขนาดพื้นที่น้อยที่สุดในจังหวัดสมุทรปราการ คำว่า พระประแดง บ้างว่ามาจากคำว่า “บาแดง” แปลว่า คนเดินหมาก หรือ คนนำข่าวสาร แต่เดิมเมือง พระประแดง เป็นเมืองหน้าด่าน เมื่อมีเหตุการณ์ใด ๆ เกิดขึ้นจะต้องแจ้งข่าวสารไปให้เมืองหลวง (ละโว้) ทราบโดยเร็ว

จิตร ภูมิศักดิ์ อธิบายว่า “พระประแดง” มาจากชื่อ “พระแสง” ซึ่งเป็นชื่อเทวรูปสำคัญที่ขุดพบสององค์ที่คลองสำโรงต่อคลองทับนาง เมื่อปี พ.ศ. 2061 ซึ่งคำว่า “แสง” มาจากคำเขมรว่า “แสง” ที่ใช้เรียกเทวรูปหรือตำแหน่งยศขุนนาง โดยเชื่อว่าชื่อเมืองน่าจะเรียกตามศาลพระแสงที่พวกขอมเคยสร้างไว้

ส่วนรุ่งโรจน์ ภิรมย์อนุกูล สันนิษฐานว่า “พระประแดง” มาจากคำว่า “กมรแดง” ที่หมายถึงเทวรูปศักดิ์สิทธิ์สององค์ดังกล่าว

ที่ตั้งและอาณาเขต

ทิศเหนือ ติดต่อกับเขตยานนาวา เขตคลองเตย เขตพระโขนง และเขตบางนา (กรุงเทพมหานคร)

ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอเมืองสมุทรปราการ

ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอเมืองสมุทรปราการ และอำเภอพระสมุทรเจดีย์

ทิศตะวันตก ติดต่อกับเขตทุ่งครุ และเขตราษฎร์บูรณะ (กรุงเทพมหานคร)

การแบ่งเขตการปกครอง

อำเภอพระประแดง แบ่งเขตการปกครองย่อย เป็น 15 ตำบล ดังนี้

1. ตำบลตลาด	2. ตำบลบางหญ้าแพรก	3. ตำบลบางจาก
4. ตำบลทรงคนอง	5. ตำบลสำโรงกลาง	6. ตำบลบางน้ำผึ้ง
7. ตำบลบางหัวเสือ	8. ตำบลสำโรงใต้	9. ตำบลบางยอ
10. ตำบลบางกระเจ้า	11. ตำบลบางพึ่ง	12. ตำบลบางกระสอบ
13. ตำบลบางกอบัว	14. ตำบลสำโรง	15. ตำบลบางพึ่ง

สภาพความอุดมสมบูรณ์ทางด้านทรัพยากรป่าไม้ มีพันธุ์พืชนานาชนิดขึ้นอย่างหนาแน่น มีพันธุ์นก และแมลงนานาชนิดอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก นอกจากนั้น ยังเป็นพื้นที่เกษตรกรรมที่ปลอดสารพิษ ซึ่งพื้นที่แห่งนี้ได้รับการอนุรักษ์ให้เป็นพื้นที่สีเขียว ตั้งแต่ พ.ศ. 2520 เป็นผลทำให้กึ่งบางกะเจ้าหรือกึ่งกระเพาะหมู เป็น “ปอด” ที่มีความสมบูรณ์ที่สุดแห่งหนึ่งที่อยู่ใกล้กรุงเทพมหานคร เพราะเป็นแหล่งผลิตอากาศบริสุทธิ์

เนื่องจากพื้นที่ตั้งของชุมชนบางน้ำผึ้งเกิดจากดินตกตะกอนจากแม่น้ำและอยู่ใกล้ทะเล ถือได้ว่าเป็นพื้นที่ 3 น้ำ คือ น้ำจืด น้ำกร่อย และน้ำเค็ม จึงเชื่อกันว่าเป็นดินที่มีแร่ธาตุอาหารอุดมสมบูรณ์ เหมาะแก่การเพาะปลูก ประชากรที่อาศัยอยู่ในพื้นที่แห่งนี้ จึงประกอบอาชีพทางการเกษตรด้วยการทำสวนเป็นส่วนใหญ่ เป็นสวนเบญจพรรณ และสวนมะพร้าว ด้วยความที่มีพรรณไม้หลากหลาย จึงทำให้มีดอกผลของพืชพรรณต่าง ๆ เกสรของดอกไม้จำนวนมากในพื้นที่ ยังผลให้เกิดระบบนิเวศที่เป็นแหล่งอาหารของสัตว์จำพวก นก แมลง โดยเฉพาะ “ผึ้ง” ชุมชนบางน้ำผึ้งดั้งเดิมเกือบทุกครัวเรือนจะทำ “น้ำตาลมะพร้าว” ซึ่งเอื้อประโยชน์ต่อการหาอาหารของผึ้ง

บางน้ำผึ้ง เป็นพื้นที่ป่าชายเลน (Mangrove) ที่เกิดจากการตกตะกอนของแม่น้ำเจ้าพระยาใกล้ทะเล จึงมีพืชพรรณธรรมชาติขึ้นอยู่ เช่น แสม โกงกาง และลำพู ฯลฯ เป็นไม้สำคัญ พืชพวกนี้จะมีรากที่ฝังตะกอนดินทำให้แผ่นดินสูงขึ้นเรื่อย ๆ (ปภัสสรและคณะ, 2557 : 57-58)

ข้อมูลทั่วไป

จากเรื่องเล่าหรือตำนาน ที่สืบทอดต่อกัน นายณรงค์ สำลีรัตน์ ข้าราชการครูเกษียณ อายุ 80 ปี เล่าว่า ผู้ใหญ่ ตั้งแต่ผมสมัยยังเล็ก ๆ อยู่ เล่าให้ฟังว่า ที่เค้าเรียก บางน้ำผึ้ง เพราะว่า แต่ก่อนนั้น (น่าจะกรุงศรีอยุธยา ตอนปลาย) มีเจ้าชายองค์หนึ่ง ชื่อ เจ้าชายสายน้ำผึ้ง ได้เสด็จมาตามหาพระชายา ชื่อ พระนางสุชาดา บางคนก็ว่าชื่อ คุสีฎา หรือ คุษฎา ซึ่งหนีภัยจากสงครามมาพำนัก ณ บริเวณชุมชนบางน้ำผึ้ง เมื่อพระองค์เสด็จกลับจึงมีการตั้งชื่อชุมชนตามพระนามของเจ้าชาย เพื่อให้เป็นสิริมงคลแก่คนในพื้นที่ และเพื่อเป็นการให้เกียรติแก่พระองค์ (ปภัสสรและคณะ, 2557 : 62)

“บางน้ำผึ้ง” เป็นตำบลหนึ่งในเขต อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ เหตุที่ได้ชื่อว่าตำบล “บางน้ำผึ้ง” นั้นมาจากคำบอกเล่าของผู้สูงอายุ เล่ากันในหลายที่มา บ้างว่า เดิมพื้นที่แห่งนี้ เป็นพื้นที่ที่มีไม้ยืนต้นและไม้ผลที่มีความอุดมสมบูรณ์มาก ทำให้มีฝูงผึ้งมาอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากจึงเรียกกันต่อมาว่า ตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งนิยมนำน้ำผึ้งมาใส่บาตรถวายแด่พระภิกษุสงฆ์ เพราะถือเป็นของสูงค่า มีคุณค่าและมีความบริสุทธิ์ จึงเกิดเป็นประเพณีตักบาตรน้ำผึ้งสืบทอดกันมา เป็นการปฏิบัติตามอย่างเมื่อพุทธกาล คือ ประชาชนนิยมนำน้ำผึ้งไปให้กับพระพุทธเจ้า ส่วนอีกคำบอกเล่า กล่าวว่า ชุมชนแห่งนี้เป็นชุมชนดั้งเดิม ตั้งแต่ครั้งสมัยกรุงศรีอยุธยา เดิมมีชื่อหมู่บ้านว่าอะไรไม่เป็นที่ปรากฏหลักฐาน แต่มีเรื่องเล่าว่าครั้งหนึ่ง พระองค์เจ้าสายน้ำผึ้ง และพระนางเจ้าสุชาดา ได้เสด็จประพาสทางชลมารคมาในพื้นที่บริเวณนี้ตามลำน้ำเจ้าพระยา เมื่อเสด็จมาถึงพบว่าพื้นที่บริเวณนี้มีความร่มรื่นอุดมสมบูรณ์ มีพันธุ์ไม้หลากหลายขึ้นอยู่หนาแน่น ทำให้มีฝูงผึ้ง

มาอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก และมีผู้เก็บน้ำผึ้งมาถวาย พระนางเจ้าสุชาดาจึงอธิษฐานจิตว่า หากน้ำผึ้งที่ได้รับมา สามารถช่วยรักษาโรคเรื้อรังของพระธิดาได้จะทรงสร้างวัดถวายไว้ในพื้นที่ชุมชนแห่งนี้ เป็นที่น่าอัศจรรย์ว่า น้ำผึ้งที่ได้มาจากบริเวณนี้สามารถรักษาโรคของพระธิดาได้ พระองค์เจ้าสายน้ำผึ้งจึงโปรดให้สร้าง “วัดบางน้ำผึ้งนอก” และยังโปรดให้สร้าง “วัดสุชาดา” ซึ่งต่อมาได้เปลี่ยนชื่อมาเป็น “วัดบางน้ำผึ้งใน” จึงเรียกชุมชนบริเวณนี้ว่า “บ้านบางน้ำผึ้ง” ต่อมาจึงตั้งเป็น “ตำบลบางน้ำผึ้ง” มาจนถึงปัจจุบัน

ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ เป็นองค์การบริหารส่วนตำบลขนาดกลาง ยกฐานะขึ้นมาจากสภาตำบลบางน้ำผึ้ง โดยประกาศกระทรวงมหาดไทย เมื่อวันที่ 16 ธันวาคม 2539 และประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่มที่ 113 ตอนพิเศษ 52 ง ลงวันที่ 25 ธันวาคม 2539 ตั้งอยู่ทางด้านทิศเหนือของอำเภอพระประแดง บนพื้นที่บางกระเจ้า เป็นพื้นที่ที่เรียกว่า “พื้นที่กระเพาะหมู” ซึ่งเป็นพื้นที่ราบลุ่มสีเขียวขนาดใหญ่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา มีรูปร่างคล้ายกระเพาะหมู หรือแอกว้า เป็นพื้นที่ราบลุ่มต่ำ ชนิดของดินเป็นดินตะกอนมีความอุดมสมบูรณ์สูงอยู่ใกล้กับกรุงเทพมหานครมากที่สุดและได้รับการขนานนามว่าเป็นพื้นที่ซึ่งเป็น “ปอดของกรุงเทพมหานคร” จึงได้รับการอนุรักษ์ไว้เพื่อให้คงสภาพเป็นพื้นที่สีเขียว พื้นที่บางส่วนยังมีสภาพเป็นสวนผลไม้ดั้งเดิม รถยนต์ไม่สามารถเข้าถึงได้ มีเพียงสะพานทางเดินเท้าทำด้วยคอนกรีตเสริมเหล็กใช้เป็นเส้นทางเดิน เส้นทางจักรยาน และจักรยานยนต์ จึงเป็นพื้นที่ปลอดมลพิษ ได้รับความนิยมนักท่องเที่ยว รวมทั้ง ในพื้นที่ยังมีวิถีชีวิตความเป็นอยู่แบบวิถีไทยดั้งเดิม มีบ้านเรือนไม้ทรงไทยที่มีอายุเก่าแก่หลายหลังที่ยังคงความสวยงาม และอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์

ตำบลบางน้ำผึ้ง เป็นชุมชนชายขอบกรุงเทพมหานคร ตั้งอยู่ในพื้นที่กระเพาะหมู หรือคู้บางกระเจ้า อำเภอพระประแดง เป็นพื้นที่สีเขียวตามประกาศของคณะรัฐมนตรี ปี พ.ศ. 2520 ชาวบางน้ำผึ้งมีวิถีชีวิตและอัตภาพมีความเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่น โดยเฉพาะอาชีพการทำเกษตรกรรม เป็นชาวสวนของกลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยาดอนล่าง มีประเพณีวัฒนธรรมผสมผสาน ดำเนินชีวิตแบบพึ่งพาธรรมชาติ แต่ขณะนี้ (พ.ศ. 2558) สังคมเมืองรายล้อมชุมชนบางน้ำผึ้ง ส่งผลให้แนวคิดความเป็นอยู่ตามวิถีเดิม ๆ เริ่มจางหายไปบ้าง อาชีพที่ทำมาตั้งแต่อดีต และหล่อเลี้ยงคนในชุมชน คือ ชาวสวน (สวนเบญจพรรณ สวนผสมผสาน สวนไม้ผลและสวนไม้ดอกไม้ประดับ) ผู้คนที่อยู่ตรงข้ามกับบางน้ำผึ้ง คือ เขตบางนา กรุงเทพมหานคร มักเรียกฝั่งตำบลบางน้ำผึ้งติดปากว่า “ฝั่งสวน” ที่มีพืชผลการเกษตรมากมาย เช่น มะม่วง มะพร้าว มะนาว ส้ม ละคร ฝรั่ง ชมพู กัลย หมากร สะเดา ขิง ข่า ตะไคร้ มะกรูด กระเพรา พริก ผัก หมากผู้หมากเมีย หมากแดง โกสน รวมทั้ง กุ้ง หอย ปู และปลา ฯลฯ เป็นต้น ขณะนี้ ชาวสวนมีการประยุกต์ปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตกึ่งเมือง กล่าวคือ จะทำสวนลักษณะแบบผสมผสาน และพัฒนาจากอาชีพหลักที่เป็นชาวสวนให้เป็นอาชีพเสริม ซึ่งชาวบ้านส่วนใหญ่ในชุมชนมีอาชีพหลักอยู่ในเมืองหลวงหรือพื้นที่จังหวัดสมุทรปราการ หรือจังหวัดใกล้เคียง เช่น รับราชการ รัฐวิสาหกิจ บริษัทเอกชน ค้าขาย และรับจ้าง ฯลฯ เป็นต้น การทำสวนจะมีรายได้ที่ไม่แน่นอนว่าเป็นตัวเงินจำนวนเท่าไร (ฤทธิชัยและคณะ, 2555 : 1-2) แต่ก็ยังมีผู้ที่ทำอาชีพ

ชาวสวนที่สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ และไม่เปลี่ยนแนวคิดไปทำอาชีพอื่น ๆ อาจเป็นเพราะว่าการปรับเปลี่ยนวิธีการทำสวนเป็นแบบประยุกต์และแบบผสมผสาน ซึ่งก็ยังรักษาสภาพพื้นที่ที่เป็นสวนผลไม้ไว้ได้เป็นบางส่วน พื้นที่ที่เป็นสวนของตำบลบางน้ำผึ้งบางส่วนรถยนต์เข้าไม่ถึง ไม่มีถนน มีแต่ทางเดินเท้าที่เป็นร่องสวน หรือที่เรียกว่า ถนนรอบสวน ต่อมาได้รับการพัฒนาเป็นทางเท้าคอนกรีตเสริมเหล็ก จนได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวที่เข้ามาเดินเท้า และจักรยานเข้ามาชมพื้นที่ที่ทัศนียภาพ และภูมิทัศน์ที่สวยงาม ร่มรื่น มีอากาศบริสุทธิ์ อุณหภูมิต่ำกว่าฝั่งกรุงเทพมหานคร

ตำบลบางน้ำผึ้งเป็นพื้นที่ราบลุ่มน้ำท่วมถึงมีความลาดชันน้อยมาก ได้รับอิทธิพลจากน้ำทะเลที่ไหลเข้าท่วมพื้นที่ในขณะน้ำขึ้น โดยไหลผ่านเข้าสู่ลำคลองต่าง ๆ ที่มีอยู่จำนวนหลายคลอง เข้ารวมกับน้ำทุนเดิมที่เป็นน้ำจืด พื้นที่ตำบลบางน้ำผึ้งจึงมีลักษณะเป็นพื้นที่ 3 น้ำ คือ น้ำจืด น้ำกร่อย และน้ำเค็ม เหมาะสำหรับการทำเกษตรพืชสวน ซึ่งส่งผลทำให้รสชาติของผลไม้มีรสหวาน หอม อร่อย โดยเฉพาะมะม่วงน้ำดอกไม้ในเขตกระเพาะหมูของอำเภอพระประแดง ที่มีชื่อเสียงและราคาแพง ส่วนพื้นที่ริมแม่น้ำลำคลองจะมีต้นไม้ประเภทป่าชายเลนขึ้น เช่น ต้นลำพู และต้นจาก จำนวนมาก เพื่อยึดดินไว้ไม่ให้พังทลาย เมื่อถูกลูกคลื่นจากเรือขนาดใหญ่ซัดเข้าหาฝั่ง ตำบลบางน้ำผึ้งมีลักษณะเป็นชุมชนกึ่งเมืองกึ่งชนบท การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรชุมชน เช่น ดิน น้ำ และป่า จึงมีความแตกต่างกับชุมชนในชนบททั่วไป เพราะให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์ พื้นฟู ทรัพยากรป่าและน้ำ เพื่อเป็นฐานในการสร้างสภาพแวดล้อมที่ดีให้ชุมชน และสร้างมูลค่าเพิ่มด้านการจัดการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์

แหล่งน้ำในชุมชน : แหล่งน้ำตามธรรมชาติที่สำคัญของพื้นที่ตำบลบางน้ำผึ้ง คือ แม่น้ำเจ้าพระยาที่ไหลผ่านหมู่ที่ 1 – 6 เป็นแหล่งน้ำหลักที่หล่อเลี้ยงและใช้ประโยชน์ 6 ด้าน ดังต่อไปนี้

1. ขนส่งผลผลิตทางการเกษตรไปสู่แหล่งกระจายสินค้า
2. ใช้เส้นทางไปมาหาสู่กัน และติดต่อค้าขาย
3. ใช้น้ำเพื่อการเกษตร
4. ใช้คลองเพื่อการระบายน้ำเข้าและออกจากสวน
5. ใช้น้ำเพื่อการอุปโภค
6. ใช้น้ำเพื่อการรักษาขนบธรรมเนียมประเพณี และศิลปวัฒนธรรม

การใช้ประโยชน์จากทั้ง 6 ด้านจะสมบูรณ์ต้องมีลำคลองเชื่อมต่อแม่น้ำและสาขาน้ำย่อยต่อจากคลองเพื่อเข้าตามร่องสวนอีกมากมายหลายสายที่ชาวบ้านเรียกว่า ลำกระโดงหรือลำประโดง ซึ่งคลองภายในตำบลบางน้ำผึ้งมีจำนวน 6 คลอง ดังนี้

1. คลองบางกะเจ้า (คลองบางน้ำผึ้ง) เชื่อมต่อกับแม่น้ำเจ้าพระยา เป็นเส้นแบ่งเขตการปกครองหมู่ที่ 3 กับหมู่ที่ 4 เป็นคลองใหญ่ที่สุดไหลผ่านพื้นที่หมู่ที่ 3 หมู่ที่ 4 และหมู่ที่ 10 เป็นที่ตั้งของตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง

2. คลองยายริ้ว เชื่อมต่อกับแม่น้ำเจ้าพระยา เป็นเส้นแบ่งเขตการปกครองหมู่ที่ 1 กับหมู่ที่ 2 ไหลไปบรรจบกับคลองตาแล่ม และคลองตาแล่มเชื่อมกับคลองบางน้ำผึ้งที่หมู่ที่ 3

3. คลองตาแล่ม เชื่อมต่อกับคลองบางน้ำผึ้งที่หมู่ที่ 3 ไหลไปบรรจบกับคลองยายริ้ว และคลองยายริ้วเชื่อมต่อกับแม่น้ำเจ้าพระยาระหว่างหมู่ที่ 1 กับหมู่ที่ 2 เชื่อมต่อกันเป็นตาข่าย

4. คลองตาเขื่อง เชื่อมต่อกับแม่น้ำเจ้าพระยา ที่หมู่ที่ 5 ไหลผ่านหมู่ที่ 6 หมู่ที่ 9 หมู่ที่ 8 ไปบรรจบกับคลองตาสักบริเวณรอยต่อระหว่างหมู่ที่ 7 กับหมู่ที่ 8

5. คลองตาสัก เชื่อมต่อกับแม่น้ำเจ้าพระยา เป็นเส้นแบ่งเขตระหว่างตำบลบางน้ำผึ้ง กับตำบลบางกระสอบ ไหลผ่านหมู่ที่ 6 หมู่ที่ 7 และหมู่ที่ 8

6. คลองทรง เชื่อมต่อกับแม่น้ำเจ้าพระยา ที่หมู่ที่ 5 หมู่ที่ 9 หมู่ที่ 8 ไปบรรจบกับคลองตาสัก

อย่างไรก็ตาม แหล่งน้ำในพื้นที่ตำบลบางน้ำผึ้ง มีปัญหารุนแรงจากการรुक้าของน้ำเค็ม เนื่องจากพื้นที่ตำบลบางน้ำผึ้งอยู่ห่างจากปากอ่าวไทยเพียง 24 กิโลเมตร ส่งผลให้เกิดปัญหาน้ำท่วม น้ำเค็ม น้ำกร่อย และดินเค็ม ฯลฯ เป็นต้น ปัญหาน้ำท่วมได้รับการแก้ไขด้วยการสร้างประตูน้ำ และเขื่อนกันน้ำ ตลอดแนวริมแม่น้ำ ดังนั้น การใช้ประโยชน์จากลำคลองปัจจุบันก็เพื่อการระบายน้ำ แต่ใช้น้ำสำหรับการเกษตรน้อยลง ทรัพยากรดิน

พื้นที่ตำบลบางน้ำผึ้ง เป็นส่วนหนึ่งของบริเวณที่มีลักษณะธรณีสัณฐานเป็นที่ราบลุ่มน้ำท่วมถึง ได้รับผลกระทบจากอิทธิพลของการขึ้น-ลงของน้ำทะเล มีลักษณะดินเป็นดินชุดสมุทรสงคราม ซึ่งเป็นกลุ่มดินที่มีเนื้อดินเป็นพวกดินเหนียว และมีลักษณะการทับถมเป็นชั้น ๆ ของดินและอินทรีย์วัตถุ ดินล่างมีสีเทา ซึ่งเกษตรกรได้ขุดยกร่องเพื่อปลูกพืชผลไม้ต่าง ๆ หลังจากการสร้างเขื่อนกันน้ำเสร็จเมื่อปี พ.ศ. 2552 ทำให้แบ่งพื้นที่เป็น 2 ส่วน คือ ส่วนที่น้ำท่วมถึง (พื้นที่นอกแนวเขื่อนริมแม่น้ำเจ้าพระยา) และส่วนที่น้ำไม่ท่วมไม่ขัง (พื้นที่ส่วนใหญ่หลังหรือในเขื่อน) ทั้งสองบริเวณมีความแตกต่างของดิน และการใช้ประโยชน์ ซึ่งบริเวณนอกเขื่อนริมแม่น้ำ ดินมีลักษณะเป็นดินเลนเหนียวเพาะปลูกพืชทางการเกษตรไม่ได้และส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ป่าชายเลน ทำให้มีหิ้งห้อยมาอาศัยอยู่บ้างบางพื้นที่ (หิ้งห้อยลดจำนวนลงเพราะมลพิษต่าง ๆ และแสงไฟจากบ้านเรือนและโรงงานอุตสาหกรรมในยามค่ำคืน) สำหรับพื้นที่ในเขื่อนที่เคยมีน้ำท่วมถึง แต่ไม่มีการใช้ประโยชน์ในการเพาะปลูก ดินบริเวณนี้จะขาดความสมบูรณ์ตามธรรมชาติ ดินแน่น ถ้าจะทำการเพาะปลูกก็ไม่ได้ผลเท่าที่ควรส่วนดินที่ค่อนข้างมีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติปานกลางค่อนข้างไปทางที่สูง คือ ดินที่มีการใช้ประโยชน์เพื่อการเพาะปลูกและได้รับการปรับปรุงบำรุงดิน ใช้นุ้ยและปูนมาร์ลในอัตราที่เหมาะสม

ทรัพยากรป่าไม้

จากนโยบายรัฐบาล (พ.ศ. 2521) ประกาศให้พื้นที่ทุ่งบางกระเจ้า หรือกระเพาะหมู (มี 6 ตำบล พื้นที่ประมาณ 9,000 ไร่เศษ ซึ่งตำบลบางน้ำผึ้งก็เป็นหนึ่งใน 6 ตำบล) เป็นพื้นที่สีเขียวทำให้มีการเวนคืน เพื่อนำ

ไปใช้ประโยชน์ ทำให้มีมาตรการขอรับซื้อที่ดินตามราคาประเมิน สำหรับผู้ที่เต็มใจขายคืนให้รัฐบาลก่อนประกาศเวนคืนที่ดิน แต่ชาวบ้านส่วนใหญ่ไม่ยินยอม เกิดการต่อต้าน จนได้ที่ดินทำกินจนทุกวันนี้ ส่วนที่ดินที่ประชาชนยินยอมขายให้รัฐบาล อยู่ในความดูแล ของกรมป่าไม้และพันธุ์พืช กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของมูลนิธิชัยพัฒนา ส่วนตำบลบางน้ำผึ้งมีพื้นที่ป่าไม้ทั้งหมด 103 ไร่ และพื้นที่ใหญ่ที่สุดอยู่ที่หมู่ที่ 4 ประมาณ 46 ไร่ ซึ่งกรมป่าไม้และพันธุ์พืชมอบให้อยู่ในความดูแลของตำบลบางน้ำผึ้ง และป่าไม้ในตำบลบางน้ำผึ้งมีอยู่ 3 ประเภท ดังนี้

1. ป่าชายเลน เป็นพื้นที่อยู่ในอิทธิพลของน้ำท่วมถึง และน้ำขึ้น-ลงของแม่น้ำเจ้าพระยา และคลองในพื้นที่ตำบลบางน้ำผึ้ง ดินมีลักษณะเป็นดินเลน พืชพรรณที่ขึ้นบริเวณป่าชายเลน ได้แก่ ต้นลำพู ต้นเหียงอก ปลาหมอ ต้นโพธิ์ทะเล ต้นขลัก และต้นจาก ฯลฯ เป็นต้น

2. ป่าดง เป็นพื้นที่รอยต่อทางนิเวศวิทยา (Ecology) ที่อยู่ระหว่างป่าชายเลนริมแม่น้ำเจ้าพระยาและพื้นที่ตอนในของบางน้ำผึ้ง ระบบนิเวศป่าดงของพื้นที่ตำบลบางน้ำผึ้ง มีลักษณะเป็นสวนพฤกษศาสตร์ พันธุ์ไม้ภาคกลางและเป็นพื้นที่ที่รัฐจัดซื้อไว้

3. ป่าละเมาะ (ป่าทุ่ง-สวน) เป็นพื้นที่ตอนในของตำบลบางน้ำผึ้งที่ประชาชนยังคงครอบครองที่ดิน ซึ่งอาจมีสภาพเป็นพื้นที่การเกษตรสมบูรณ์ หรือพื้นที่การเกษตรเสื่อมโทรม หรือพื้นที่ไม่มีการใช้ประโยชน์

ลักษณะเด่นของป่าในตำบลบางน้ำผึ้งโดยเฉพาะป่าชุมชนหมู่ที่ 4 เป็นป่าไม้ผสมผสานไม้ส่วนใหญ่เป็นไม้ป่าชายเลน แต่มีการปลูกไม้ชนิดอื่น ๆ แซม เช่น ตะกู หว้า มะขามป้อม กล้าย ไม้ประดับ และไม้ผล พื้นที่ป่าจึงเป็นพื้นที่เพื่อการอนุรักษ์ร่วมกันของคนในชุมชน การใช้ประโยชน์จากป่าจึงเป็นการทำให้สภาพแวดล้อมของชุมชนร่มรื่นและน่าอยู่ ความหลากหลายของพันธุ์พืชในพื้นที่ตำบลบางน้ำผึ้งมีไม่น้อยกว่า 110 ชนิด พื้นที่ตำบลบางน้ำผึ้งส่วนใหญ่ เป็นพื้นที่เกษตรกรรมประชาชนปลูกไม้ผลตามแนวร่องสวน พันธุ์ไม้ที่พบ เช่น มะม่วง มะพร้าว หมากร มะนาว และทองหลาง ฯลฯ เป็นต้น ไม้บางชนิดที่ประชาชนปลูกประดับตามบ้านเรือน หรือปลูกเพื่อเป็นร่มเงา ในบริเวณวัดวาอาราม เช่น ชมพูพันธุ์ทิพย์ ประดู่บ้าน อโศกอินเดีย โดยแบ่งเป็นประเภทตามพื้นที่ปลูกดังนี้

1. ต้นไม้ที่ปลูกริมน้ำ ได้แก่ ต้นลำพู ต้นจาก ต้นดินเป็ด ต้นแสม ต้นโกงกาง และต้นเหียงอก ปลาหมอ ฯลฯ เป็นต้น

2. ต้นไม้ในชุมชน ได้แก่ มะพร้าว มะม่วง หมากร สะเดา หูกวาง หางนกยูงอินเดีย ต้นเสมายชพฤกษ์ ขี้เหล็ก ตะขบ จามจุรี ประดู่ ไม้พลวง โพธิ์ ไทร และอินทนิล ฯลฯ เป็นต้น

3. ต้นไม้ในสวน ได้แก่ มะพร้าว มะพร้าวน้ำหอม มะนาว มะม่วง ส้มเขียวหวาน ละมุด ปาล์ม หมากรแดง หมากรผู้หมากรเมีย ขอ ฝรั่ง ชมพูมะเหมี่ยว ชมพูน้ำดอกไม้ ทองหลาง สะเดาและมะปราง ฯลฯ เป็นต้น

4. พืชสวนครัว ได้แก่ กระเพรา ขิง ข่า ตะไคร้ มะกรูด และพริก ฯลฯ เป็นต้น

สำหรับพันธุ์พืชที่สามารถพบได้มากในพื้นที่ตำบลบางน้ำผึ้ง และมีการใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย มีความสำคัญต่อชีวิตความเป็นอยู่ของชาวบางน้ำผึ้ง และอาจนำมาซึ่งรายได้ คือ ต้นไม้ดังต่อไปนี้

ดินเปิด เป็นพืชที่มีความสำคัญทางระบบนิเวศ ช่วยฟอกอากาศ และยึดเกาะหน้าดิน ป้องกันดินพังทลาย มีพืชนำลูกดินเปิดส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น

มะม่วงน้ำดอกไม้ ของตำบลบางน้ำผึ้งมีชื่อเสียงด้านรสชาติที่หวานหอม เปลือกบาง และเมล็ดลีบ ซึ่งพันธุ์นี้ เรียกกันว่า “มะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์ 4” เป็นผลไม้เศรษฐกิจของพื้นที่ ราคา กิโลกรัมละ 60-80 บาท

มะพร้าว เป็นพืชพื้นถิ่นของตำบลบางน้ำผึ้ง ใช้ประโยชน์ในครัวเรือนด้วยการเอามะพร้าวแกงมาหูด และคั้นเอาน้ำกะทิไปเป็นส่วนประกอบในการทำอาหารคาว-หวาน หรือโดยนำมะพร้าวอ่อนมารับประทาน ทั้งเนื้อและน้ำ นอกจากนี้ ยังทำน้ำตาลมะพร้าว (น้ำตาลปี๊บ) ซึ่งในอดีตเกือบจะทั้งหมดของชาวสวนจะประกอบอาชีพทำน้ำตาลมะพร้าวควบคู่กับการทำสวนผลไม้ แต่ปัจจุบันภูมิปัญญาด้านการทำน้ำตาลมะพร้าว กำลังจะสูญหายไปตามผู้รู้เพราะมีอายุมาก และตามสวนต่าง ๆ เริ่มปลูกมะพร้าวกันน้อยลง

ฟักข้าว ลักษณะต้นเป็นเถาไม้เลื้อยเป็นพืชพื้นถิ่นที่ในอดีตมีทั่วไปแต่ไม่มีคุณค่าเหมือนเช่นปัจจุบัน เพราะแต่เดิมนิยมนำผลอ่อน ๆ มาทำแกงส้ม ปัจจุบันมีงานวิจัยจากมหาวิทยาลัยมหิดลพบว่าเชื้อหุ้มเมล็ดของฟักข้าวผลสุกมีปริมาณ บีตา-แคโรทีน (Beta-carotene) มากกว่าแครอท (Carrot) 10 เท่า มีไลโคปีน (Lycopene) มากกว่ามะเขือเทศ 12 เท่า และมีกรดไขมันขนาดยาว ประมาณร้อยละ 10 ของมวล การกิน บีตา-แคโรทีน จากฟักข้าว พบว่า ดูดซึมในร่างกายได้ดี เพราะละลายได้ใน กรดไขมัน (Fatty acid) ดังกล่าว เป็นอาหารต้านมะเร็งที่ดีที่สุดชนิดหนึ่งจากฤทธิ์ของ ไลโคปีน จากคุณสมบัติดังกล่าวข้างต้น ทำให้ชาวบางน้ำผึ้งนำฟักข้าวผลสุกมาทำน้ำฟักข้าวจำหน่าย มีรายได้ทั้งผู้ปลูกและผู้แปรรูป

จาก เป็นพืชที่ขึ้นอยู่ตามริมน้ำเป็นเกราะป้องกันคลื่นจากแม่น้ำ ป้องกันการกัดเซาะริมตลิ่งแม่น้ำ และลำคลอง เป็นที่อยู่และอาหารให้กับสัตว์ที่หากินตามหน้าดินบริเวณป่าชายเลน ต้นจากสามารถทำสิ่งของใช้ในชีวิตประจำวันได้หลากหลาย เช่น ใช้ทำด้ามจากมุงหลังคาบ้าน เป็นวัสดุห่ออาหาร นำใบอ่อนมาวนยาสูบ ใบนำมาสานเป็นตะกร้า หมวก ผลนำมารับประทาน และก้านนำมาทำที่บัดยุง เป็นต้น

ความหลากหลายของพันธุ์สัตว์บกสัตว์น้ำ และนก ในพื้นที่ตำบลบางน้ำผึ้งไม่น้อยกว่า 15 สายพันธุ์ ประกอบด้วยนก 40 สายพันธุ์ สัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม 6 ชนิด สัตว์เลื้อยคลาน 14 ชนิด สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ 5 ชนิด และไม่ถูกคุกคามหรือใกล้สูญพันธุ์ พบว่า มีนกที่ทำรัง และวางไข่ที่ตำบลบางน้ำผึ้งอย่างน้อย 10 ชนิด ได้แก่ นกเขาไฟ นกเขาใหญ่ นกกินปลิว นกตะขาบทุ่ง นกปรอดสวน นกกางเขนบ้าน นกกระเจียวธรรมดา นกเอี้ยงหงอน นกกระจอกบ้าน และนกกะตีดัดใจหนู ส่วนนกมีจำนวน 40 ชนิด เป็นนกประจำถิ่น 39 ชนิด มีเพียงชนิดเดียวที่เป็นนกอพยพ คือ นกนางแอ่นบ้าน ส่วนสัตว์ประเภทอื่น ๆ ที่พบเห็นโดยตรง เช่น หนูท่อ กระรอกปลายหางดำ หนูท้องขาว เต่าหับ กิ้งก่าหัวแดง เขียด จิ้งเหลนบ้าน คางคกหิน กบหนอง และเขียดตะปาด สำหรับสัตว์น้ำพบปลาไม่น้อยกว่า 7 ชนิด ได้แก่ ปลาดุก ปลาช่อน ปลาสวาย ปลาสลิด ปลานิล

ปลาตะเพียนขาว และปลาเข็ม นอกจากนั้น ยังพบสัตว์หน้าดินประเภท หอยขม และหอยโข่ง ฯลฯ เป็นต้น
วิถีชีวิตและวัฒนธรรมชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

วิถีชีวิตของคนตำบลบางน้ำผึ้งส่วนใหญ่เป็นระบบครอบครัวและเครือญาติ มีกลุ่มคนอพยพเข้ามาอาศัยร้อยละ 30 เพื่อมาใช้แรงงานในภาคอุตสาหกรรม ส่วนที่เหลืออีกร้อยละ 70 เป็นคนพื้นที่เป็นครอบครัวขยายอาศัยอยู่ในละแวกบ้านติดกันบนที่ดินทำกินของปู่ย่าตายายดั้งเดิม ซึ่งในอดีตการสร้างครอบครัวจะเป็นกลุ่มคนในแถบ 2 ฟังแม่น้ำ คือ คนฝั่งบางน้ำผึ้ง (ฝั่งสวน) จะมีความสัมพันธ์กันกับคนฝั่งบางนา หรือในเกาะบางกระเจ้า เนื่องจากใช้การสัญจรทางเรือเป็นหลัก และการค้าขายจะอยู่บริเวณตลาดริมแม่น้ำเจ้าพระยา ระบบเครือญาติ และวิถีความเป็นอยู่ยังคงสามารถรักษาวรรณกรรมไว้ได้เป็นอย่างดี เช่น การไปมาหาสู่ญาติพี่น้องกันเพราะบ้านใกล้กัน การกินข้าวร่วมกันในเวลาเย็นหลาย ๆ ครอบครัว หรือการเคารพผู้ใหญ่ในตระกูล ช่วงเทศกาลสำคัญหรือการทำกิจกรรมร่วมกันในงานประเพณีต่าง ๆ ของตำบล เช่น ประเพณีสงกรานต์ และลอยกระทง เป็นต้น ดังนั้น ชาวบางน้ำผึ้งหลายครอบครัวมีสมาชิกในครัวเรือนหลายช่วงอายุ อย่างน้อย 3 ช่วงอายุ คือ รุ่นปู่ย่าตายาย รุ่นพ่อแม่ รุ่นลูก เป็นครอบครัวที่มีความร่วมมือกันในการทำกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งด้านเศรษฐกิจ การศึกษา การอบรมเลี้ยงดู การปลูกฝังจริยธรรม/คุณธรรม ค่านิยม ความเอาใจใส่ภาวะวิกฤต เป็นต้น ครอบครัวมีความอบอุ่นและปลอดภัย ครอบครัวได้ทำหน้าที่เป็นแหล่งหล่อหลอมความเป็นมนุษย์ และมีผลต่อคุณภาพสังคม การจะนับว่าใครเป็นญาติของเราบ้างนั้นขึ้นอยู่กับกฎเกณฑ์ วัฒนธรรมการจัดระบบเครือญาติเป็นเรื่อง “วัฒนธรรม” ไม่ใช่เรื่อง “ธรรมชาติ” ส่วนด้านประเพณีวัฒนธรรมที่สำคัญที่มีการถือปฏิบัติร่วมกันของคนในตำบลบางน้ำผึ้งมาช้านานมีดังนี้

1. วันเข้าพรรษา จะมีประเพณีตักบาตรน้ำผึ้ง เกิดขึ้นมาพร้อมกับการตั้งชื่อหมู่บ้านบางน้ำผึ้ง (เมื่อใช้ประโยชน์จากน้ำผึ้งแล้วจะนำมาทำบุญพร้อมกับข้าวต้มมัดได้ เพื่อรับประทานร่วมกันในกัณฑ์เทศน์มหาชาติ)

2. วันตรุษสงกรานต์ มีการกวนข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว และกะละแม

3. เทศกาลสลากภัตผลไม้มือ คือ การนำผลไม้ที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาทำบุญวันวิสาขบูชา โดยชาวบ้านจะจับสลากว่าจะได้พระรูปใดก็ต้องถวายรูปนั้น

4. วันสารทไทย มีกิจกรรมกวนกระยาสารท ทำบุญถวายพระและแจกจ่ายเพื่อนบ้าน (ฤทธิชัยและคณะ, 2555 : 6-14)

พื้นที่ในเขตชุมชนบางน้ำผึ้งมีทรัพยากรดินและป่าไม้ที่มีความอุดมสมบูรณ์มาก เหมาะอย่างยิ่งที่จะประกอบอาชีพด้าน เกษตรกรรม โดยการทำสวนเบญจพรรณซึ่งมีพืชพรรณหลายชนิดปลูกไว้รวมกัน เช่น ส้ม มะพร้าว หนากกล้วย มะม่วง มะนาว ชมพู่ กระท้อน มะไฟ และอื่น ๆ นอกจากนั้น ยังประกอบอาชีพค้าขาย รับราชการ ทำงานโรงงานอุตสาหกรรม เป็นต้น รวมทั้ง มีแหล่งอาหารตามธรรมชาติมากมาย ทั้ง กุ้ง

หอยปูปลา ที่เป็นสัตว์น้ำ พืชที่มีวงจรชีวิตตามแหล่งน้ำ เช่น ผักบุ้ง ผักกะเฉด ต้นโสน ฯลฯ ส่วนพืชผักผลไม้ตามธรรมชาติ เช่น กอไผ่ ต้นจาก ต้นชะอม ต้นสะเดา ต้นกระถิน ต้นกล้วย ฯลฯ จึงมีผลทำให้วิถีชีวิตของคนในชุมชนบางน้ำผึ้งอยู่แบบไม่ยุ่งยากลำบาก อยู่อย่างพึงพิงธรรมชาติ มีความพอใจในสภาพการดำรงชีวิตในอดีตที่ผ่านมา ด้วยความเป็นอยู่ที่ไม่แออัดแออัดแน่นหนาทำให้คนในชุมชนอยู่ร่วมกันอย่างร่มเย็นเป็นสุข มีการเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ แบ่งปันซึ่งกันและกัน เอื้ออาทรช่วยเหลือเกื้อกูลกัน ทำให้สังคมชุมชนบางน้ำผึ้งมีความสงบสันติสุข (ปภัสสรและคณะ, 2557 : 63-64)

การเมืองการปกครองท้องถิ่น

การปกครองของตำบลบางน้ำผึ้งมีลักษณะเหมือนกับท้องถิ่นอื่น ๆ คือ มีผู้ใหญ่บ้าน/ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านดูแลหมู่บ้าน มีกำนัน/สภาวัดกำนัน ดูแลทั่วตำบลในด้านรักษาความปลอดภัย ไร้วัว/ยาเสพติด เป็นต้น เป็นเสมือนที่พึ่งพา และเป็นผู้นำคนในชุมชน มี “องค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง” ทำหน้าที่บริหารดูแลความเป็นอยู่ของท้องถิ่น ด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ซึ่งการทำงานมีความร่วมมือกันท้องถิ่นและท้องถิ่น ทำให้ตำบลบางน้ำผึ้งมีการพัฒนาไปในทางที่ดีขึ้นเป็นลำดับเรื่อยมา ส่งผลให้คนในตำบลยอมรับและมีความเชื่อมั่น (ฤทธิชัยและคณะ, 2555 : 15)

ทุนเดิมความพอเพียงพึ่งตนเอง

การพัฒนาตำบลบางน้ำผึ้งที่ผ่านมาเกิดจากศักยภาพชุมชนที่มีอยู่จากอดีตสั่งสมการเรียนรู้ อันเป็นศักยภาพที่มีจากทุนทางธรรมชาติ และทุนจากการสร้างของฝีมือมนุษย์ โดยมีวิวัฒนาการทำให้เกิดการพัฒนาปรับเปลี่ยนเพื่อให้เหมาะสมกับชุมชน ทุนทางธรรมชาติตำบลบางน้ำผึ้งที่โดดเด่น คือ ดิน น้ำ ป่า และอากาศบริสุทธิ์ ถือเป็นจุดเด่น และจุดขายของตำบลบางน้ำผึ้ง ที่พูดได้เต็มปากว่า “เราสร้างอากาศดีและเป็นปอดให้กับคนกรุงเทพมหานคร”

ดิน พื้นที่ตำบลบางน้ำผึ้งมีลักษณะเป็นดินตะกอน จากการพัดพาสารอาหารมาจากแม่น้ำเจ้าพระยา จนเกิดเป็นสันดอนขนาดใหญ่ยาวนานหลายร้อยปี โดยเรียกพื้นที่รวม ๆ นี้ว่า “เกาะบางกระเจ้า” ซึ่งดินตะกอนเหมาะสำหรับการปลูกพืชผลไม้ และยังได้รับอิทธิพลจากน้ำขึ้น-น้ำลง การหนุนของน้ำทะเล ทำให้บางช่วงฤดูกาล น้ำกร่อย จะเกิดผลดีต่อพืชผลไม้เพราะจะทำให้ผลไม้หวาน รสชาติอร่อยกว่าที่อื่น ๆ ผลไม้ชื่อดังในอดีตบริเวณนี้มีหลากหลาย เช่น มะม่วงน้ำดอกไม้ ชมพู่แม่เหิยว ส้มโอ ส้มเขียวหวาน มะพร้าว มะปราง และลิ้นจี่ เป็นต้น แต่ปัจจุบันมีบางอย่างสูญหายไปบ้างแล้วหรือมีจำนวนน้อย (ปลูกรับประทานเฉพาะในครอบครัว) คือ ส้มเขียวหวาน ลิ้นจี่ และมะปราง เป็นต้น

น้ำ พื้นที่ตำบลบางน้ำผึ้งมีสายน้ำเป็นเสมือนเส้นเลือดหล่อเลี้ยงมีสายน้ำหลักอยู่ทางด้านตะวันออกของตำบล คือ แม่น้ำเจ้าพระยา และมีคลอง 6 สาย ซึ่งความสำคัญของสายน้ำในปัจจุบันมีไว้เพื่อการเกษตรและระบายน้ำ ตำบลบางน้ำผึ้งได้รับอิทธิพลจากน้ำขึ้น-น้ำลง น้ำทะเลหนุน ทำให้มีลักษณะเป็นพื้นที่ 3 น้ำ

คือ น้ำจืด น้ำกร่อย และน้ำเค็ม ดังนั้น ภูมิปัญญาในการจัดการน้ำของชาวสวนแต่ละสวนส่งผลต่อพืชผลไม้ในสวนแตกต่างกันออกไปด้วย

ป่า จากมติคณะรัฐมนตรีเมื่อปี พ.ศ. 2520 ทำให้พื้นที่ที่ชาวบ้านขายให้สิ่งแวดล้อมกลับกลายเป็นป่า โดยแทรกอยู่ในตำบลบางน้ำผึ้งเล็กบ้างใหญ่บ้างทั้งหมด 103 ไร่ และมีการพัฒนาให้เป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจเป็นแหล่งอาหารของสัตว์ เป็นสถานที่แห่งการเรียนรู้ และเป็นแหล่งผลิตอากาศให้ทุกคนในพื้นที่และกรุงเทพมหานคร เพราะด้วยความหนาแน่นของต้นไม้ในพื้นที่จึงเป็นเสมือนโรงงานขนาดใหญ่ที่ผลิตอากาศบริสุทธิ์

ทุนทางภูมิปัญญา และความรู้ ตำบลบางน้ำผึ้งมีสินค้า “หนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล” (OTOP) เช่น รูปหอมสมุนไพร ลูกประคบสมุนไพร การนวดแผนโบราณ การรักษาแผนไทย และอาหารคาว-หวาน สูตรโบราณ เป็นต้น

ทุนทางเศรษฐกิจ ชุมชนบางน้ำผึ้งมีสถาบันการเงินมีรากฐานมาจากกลุ่มออมทรัพย์ เป็นแหล่งเก็บออมและแหล่งเงินทุน นอกจากนั้น ยังมีตลาดของตนเอง คือ “ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง” เป็นที่ระบายสินค้า และเป็นแหล่งท่องเที่ยวของคนใน-นอกชุมชน และเรียนรู้ที่จะหันมาพึ่งพาตนเอง

ทุนทางวัฒนธรรมและประเพณี ชาวบางน้ำผึ้งยังคงยึดถือปฏิบัติตามวัฒนธรรมทางสังคมอันดีงาม เคารพผู้ใหญ่ ไปมาหาสู่กัน ดูแลเอาใจใส่กันในชุมชน จัดการชุมชนที่เน้นการพูดคุยปรึกษาหารือ ลงแรงกันทำงานเสมือนเครือญาติ รื้อฟื้นประเพณีเก่าแก่ เช่น การตัดบาตรน้ำผึ้ง สงกรานต์ และลอยกระทงให้ผสมกลมกลืนกับการท่องเที่ยว นอกจากนั้น ยังมีคนที่ทำงานเพื่อส่วนรวมด้วยจิตอาสาเพื่อการพัฒนาชุมชนสู่วิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง (ฤทธิ์ชัยและคณะ, 2555 : 19-22)

ลักษณะทางภูมิศาสตร์

ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ตั้งอยู่เลขที่ 98 หมู่ที่ 10 ถนนบัวผึ่งพัฒนา ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอยะประแดง จังหวัดสมุทรปราการ โดยขออนุญาตใช้พื้นที่ของกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มีพื้นที่ตัวอาคาร และพื้นที่ใช้สอยโดยรอบประมาณ 1,600 ตารางเมตร เป็นอาคารคอนกรีตอเนกประสงค์ สองชั้น อยู่ห่างจากที่ว่าการอำเภอยะประแดง ไปทางทิศเหนือ ประมาณ 5 กิโลเมตร

ที่ตั้ง : ตำบลบางน้ำผึ้ง ตั้งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาเดิมมีพื้นที่กว้างใหญ่ ต่อมาได้แยกออกเป็น ตำบลบางกระเจ้า ทำให้มีพื้นที่ลดลงจัดเป็นพื้นที่สีเขียวผืนใหญ่ที่สุดที่อยู่ติดกรุงเทพมหานคร ซึ่งได้รับการอนุรักษ์สภาพพื้นที่ไว้ ถูกล้อมรอบด้วยเมืองใหญ่ เป็นเขตอุตสาหกรรมและการพาณิชย์ที่สำคัญ มีเส้นทางคมนาคมที่สะดวกเป็นชุมชนชายขอบเมืองกรุงเทพมหานคร อาจเรียกว่า “ภูบาล” (ภูธร + นครบาล) ตั้งอยู่ทางด้านทิศเหนือของอำเภอยะประแดง ห่างจากที่ว่าการอำเภอยะประแดงไปทางทิศเหนือ ประมาณ 5 กิโลเมตร ตามเส้นทางถนนเพชรหิรัญ (พระประแดง - บางกอบัว) มีอาณาเขตติดต่อกับพื้นที่ใกล้เคียง ดังนี้

ทิศเหนือ ติดต่อกับตำบลบางกอบัว อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

ทิศตะวันออก ติดต่อกับแม่น้ำเจ้าพระยา (ฝั่งตรงข้ามเป็นเขตบางนา กรุงเทพมหานคร)

ทิศตะวันตก ติดต่อกับตำบลบางยอ/ตำบลบางกอบัว อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

ทิศใต้ ติดต่อกับตำบลบางกระสอบ อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

เนื้อที่ ตำบลบางน้ำผึ้ง มีเนื้อที่ ประมาณ 1,938 ไร่ หรือประมาณ 3.10 ตารางกิโลเมตร

ภูมิประเทศ : ตำบลบางน้ำผึ้ง เป็นพื้นที่ราบลุ่มริมแม่น้ำเจ้าพระยา เป็นพื้นที่ดินตะกอนที่เกิดจากการทับถมของตะกอนในแม่น้ำเจ้าพระยาและลำคลองสายต่าง ๆ ดินมีความอุดมสมบูรณ์สูงเหมาะแก่การทำสวนผลไม้ต่าง ๆ และพืชสวนอื่น ๆ

ภูมิอากาศ : ตำบลบางน้ำผึ้ง มีลักษณะอากาศแบบชายทะเล อากาศค่อนข้างเย็นไม่ร้อนจัด ในฤดูร้อนมีความชื้นในอากาศสูง เนื่องจากอิทธิพลของลมทะเลและลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ฤดูฝนมีฝนตกชุก ส่วนฤดูหนาวอากาศไม่หนาวมากจนเกินไป อุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุด 30.6°C อุณหภูมิเฉลี่ยต่ำสุด 26.60°C และอุณหภูมิเฉลี่ย 28.90°C

ลักษณะการปกครอง : ตำบลบางน้ำผึ้ง อยู่ในเขตการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น ประเภทองค์การบริหารส่วนตำบล เต็มทั้ง 11 หมู่บ้าน

ประชากร : ตำบลบางน้ำผึ้ง มีประชากรรวม 4,921 คน (ชาย 2,341 และหญิง 2,580) มีความหนาแน่นเฉลี่ย 1,400 คนต่อตารางกิโลเมตร จำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 1,161 ครัวเรือน แยกเป็นรายหมู่บ้านและจำนวนครัวเรือน ตามตารางที่ 1 หน้า 23-24

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนหมู่บ้าน/ประชากรชาย-หญิง ต. บางน้ำผึ้ง อ. พระประแดง จ. สมุทรปราการ

ตำบลบางน้ำผึ้ง				
หมู่ที่	บ้าน	ชาย	หญิง	รวม
0	บางน้ำผึ้ง	32	23	55
1	วัดบางน้ำผึ้งนอก	310	340	650
2	บางน้ำผึ้ง	52	44	96
3	บางน้ำผึ้ง	158	179	337
4	บางน้ำผึ้ง	168	181	349
5	คลองทรง	67	79	146
6	ไฟไหม้	29	34	63

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ตำบลบางน้ำผึ้ง				
หมู่ที่	บ้าน	ชาย	หญิง	รวม
7	คลองตาตัก	95	137	232
8	บางน้ำผึ้ง	146	146	292
9	บางน้ำผึ้ง	399	494	893
10	คลองบางน้ำผึ้ง	574	623	1,197
11	บางน้ำผึ้ง	280	291	571
	รวม	2,310	2,571	4,881

ที่มา : สำนักบริหารงานทะเบียนท้องถิ่น กรมการปกครอง ณ เดือน มีนาคม 2559

สภาพทางสังคม

การประกอบอาชีพ : ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพรับจ้างในโรงงานอุตสาหกรรม และสถานประกอบการนอกพื้นที่ เนื่องจากเป็นตำบลซึ่งมีพื้นที่ติดต่อกับกรุงเทพมหานคร มีเขตอุตสาหกรรมและการพาณิชย์อยู่โดยรอบพื้นที่ ทำให้มีการขยายโอกาสในการจ้างแรงงานให้กับประชาชน ส่วนอาชีพรอง ก็คือ การประกอบธุรกิจประเภทกิจการต่าง ๆ เช่น ร้านค้าปลีก อาชีพบริการ อุตสาหกรรมขนาดเล็ก รับราชการ และประกอบอาชีพเกษตรกรรมรายได้เฉลี่ยต่อคนต่อปี ประมาณ 5,100.- บาท หรือ 150,000.-250,000.- บาท/ครอบครัว (ข้อมูล จปฐ : สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอพระประแดง ปี 2557)

หน่วยงานธุรกิจในพื้นที่ : โกดังสินค้า 1 แห่ง โรงงานอุตสาหกรรมขนาดเล็ก 2 แห่ง และอยู่ต่อเรือ (กองทัพอากาศ) 1 แห่ง (ปัจจุบันไม่มีการประกอบกิจการ)

สถานศึกษา

1. โรงเรียนประถมศึกษา จำนวน 2 แห่ง (โรงเรียนวัดบางน้ำผึ้งนอกและโรงเรียนวัดบางน้ำผึ้งใน)
2. โรงเรียนมัธยมศึกษาขยายโอกาส จำนวน 1 แห่ง
3. หอกระจายข่าว จำนวน 8 แห่ง
4. ที่อ่านหนังสือพิมพ์ประจำหมู่บ้าน จำนวน 3 แห่ง
5. ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก จำนวน 1 แห่ง
6. ศูนย์พัฒนาเด็กก่อนเกณฑ์ จำนวน 1 แห่ง (ศูนย์พัฒนาเด็กก่อนเกณฑ์ในวัดบางน้ำผึ้งใน)

สาธารณสุข

1. โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบางน้ำผึ้ง จำนวน 1 แห่ง
2. อัตราการมีและใช้ส้วมราดน้ำ ร้อยละ 100

ความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน

- * อยู่ในเขตรับผิดชอบของสถานีตำรวจภูธรพระประแดง
- * ศูนย์อพพร. จำนวน 1 แห่ง สมาชิก 60 คน
- * กล้องวงจรปิด (CCTV) จำนวน 18 จุด

โครงสร้างพื้นฐานสาธารณูปโภคและสาธารณูปการ

การคมนาคมทางบก : ส่วนใหญ่เป็นถนนคอนกรีตเสริมเหล็กสายสั้น ๆ ผิวจราจรอยู่ในสภาพดี การจราจรไม่หนาแน่น ถนนสายที่สำคัญ มีดังนี้

1. ถนนบัวผึ่งพัฒนา ขึ้นทะเบียนเป็นทางหลวงท้องถิ่นเป็นถนนคอนกรีตเสริมเหล็กสายหลักของตำบลบางน้ำผึ้ง เชื่อมต่อกับถนนเพชรหิรัญ ในเขตท้องที่ขององค์การบริหารส่วนตำบลบางยอ ระยะทางยาว 1,480 กิโลเมตร ผิวจราจรกว้าง 6 เมตร ไหล่ทางกว้างข้างละ 2 เมตร เขตทางกว้าง 10 เมตร ไปสิ้นสุดที่ท่าเรือข้ามฟากตาเลื่อน เขตท้องที่องค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง
2. ถนนบัวผึ่งพัฒนา 1 ขึ้นทะเบียนเป็นทางหลวงท้องถิ่นและเป็นถนนคอนกรีตเสริมเหล็กสายรอง เชื่อมต่อกับถนนบัวผึ่งพัฒนา ระยะทางยาว 1,380 กิโลเมตร ผิวจราจรกว้าง 6 เมตร ไหล่ทางกว้างข้างละ 1 เมตร เขตทางกว้าง 8 เมตร แยกจากถนนบัวผึ่งพัฒนา เริ่มจากสามแยกหมู่ 9 ไปสิ้นสุดที่วัดบางน้ำผึ้งนอก ท้องท้องที่องค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง
3. ถนนบัวผึ่งพัฒนา 2 (ถนนยังอำนาจ) ขึ้นทะเบียนเป็นทางหลวงท้องถิ่น และเป็นถนนคอนกรีตเสริมเหล็กสายรอง เชื่อมต่อกับถนนบัวผึ่งพัฒนา ระยะทางยาว 1,720 กิโลเมตร ผิวจราจรกว้าง 4.50 เมตร ไหล่ทางกว้างข้างละ 0.5 เมตร เขตทางกว้าง 5.5 เมตร แยกจากถนนบัวผึ่งพัฒนา เริ่มจากสี่แยก หมู่ 9 ไปสิ้นสุดที่หมู่ที่ 6 ท้องท้องที่องค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง
4. ถนนคอนกรีตเสริมเหล็ก หมู่ที่ 9 (ซอยบ้านนาวิชัย เกษแก้ว) เชื่อมต่อกับถนนบัวผึ่งพัฒนา ช่วงที่ 1 ระยะทางยาว 74 เมตร ผิวจราจรกว้าง 4 เมตร ช่วงที่ 2 ระยะทางยาว 82 เมตร ผิวจราจรกว้าง 3 เมตร
5. ถนนคอนกรีตเสริมเหล็ก เชื่อมต่อกับถนนบัวผึ่งพัฒนา เริ่มจากสี่แยก หมู่ที่ 9 ไปสิ้นสุดที่หมู่ที่ 10 ระยะทางยาว 140 เมตร ผิวจราจรกว้าง 4 เมตร
6. ถนนคอนกรีตเสริมเหล็ก (ซอยข้างบ้านอติศานายก อบจ. สมุทรปราการ) เชื่อมต่อกับถนนบัวผึ่งพัฒนา เริ่มจากสามแยก หมู่ที่ 10 ไปสิ้นสุดที่หมู่ที่ 10 ระยะทางยาว 475 เมตร ผิวจราจรกว้าง 4 เมตร

7. สะพานทางเดินเท้าคอนกรีตเสริมเหล็ก หมู่ที่ 4 ผิวจราจรกว้าง 2.7 เมตร ใช้เป็นเส้นทางจักรยานเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวริมคลองบางน้ำผึ้ง ระยะทางยาว ประมาณ 600 เมตร

การคมนาคมขนส่งทางน้ำ : ในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง มีท่าเทียบเรือขนส่งโดยสารสาธารณะและขนส่งสินค้าที่สำคัญ จำนวน 3 แห่ง

1. ท่าเรือวัดบางน้ำผึ้งนอก (เอกชนเป็นเจ้าของกิจการ) ตั้งอยู่ใน หมู่ที่ 1 ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ทิศตะวันตก (ประมาณหลักกิโลเมตรทางน้ำที่ 27) รับ-ส่งประชาชน จักรยานยนต์ ข้ามฟากยังท่าเรือวัดบางนานอก เขตบางนา กรุงเทพมหานคร
2. ท่าเรือตาเลื่อน (ท่านนายกต้อง) เอกชนเป็นเจ้าของกิจการตั้งอยู่ในหมู่ที่ 4 ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ทิศตะวันตก (ประมาณหลักกิโลเมตรทางน้ำที่ 26) รับ-ส่งประชาชน ข้ามฟากไปยังท่าเรือของกองทัพเรือใกล้วัดบางนานอก เขตบางนา กรุงเทพมหานคร
3. ท่าเรือผู้ใหญ่ ปู่ด (ท่าป้อม) เอกชนเป็นเจ้าของกิจการ ตั้งอยู่ใน หมู่ที่ 3 ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ทิศตะวันตก

การไฟฟ้า : ได้รับบริการไฟฟ้าจากการไฟฟ้านครหลวง สาขาราชบุรีบุรณะ ครอบคลุมครบทุกหลังคาเรือน คิดเป็นร้อยละ 100 ส่วนไฟฟ้าพลังงานแสงอาทิตย์ (โซลาร์เซลล์) ใช้เป็นไฟฟ้าส่องสว่างทางเดินในเวลากลางคืน บริเวณ หมู่ที่ 3 จำนวน 14 จุด

แหล่งน้ำธรรมชาติ

1. แม่น้ำเจ้าพระยา ไหลผ่านพื้นที่ หมู่ที่ 1 ถึงหมู่ที่ 6 ตำบลบางน้ำผึ้ง
2. คลอง จำนวน 6 สาย ส่วนใหญ่เป็นลำคลองสายสั้น ๆ เชื่อมต่อกับแม่น้ำเจ้าพระยา และลำคลองสายสำคัญ คือ คลองบางน้ำผึ้ง มีความยาวประมาณ 1 ½ กิโลเมตร
3. แหล่งน้ำเพื่อการอุปโภค - บริโภค คลัวเรือนมีน้ำสะอาดเพียงพอต่อการอุปโภค และบริโภค คิดเป็นร้อยละ 70

4. คลัวเรือนที่รับบริการน้ำประปาจากการประปานครหลวง มีจำนวน 700 คลัวเรือน

5. บ่อน้ำบาดาล มีจำนวน 3 แห่ง

ประเพณี การศาสนา และศิลปวัฒนธรรม

1. ประชากรนับถือศาสนาพุทธ ร้อยละ 100

2. วัด จำนวน 2 แห่ง

2.1 วัดบางน้ำผึ้งนอก เป็นวัดราษฎร์ ตั้งอยู่ที่เลขที่ 1 หมู่ที่ 1 ตำบลบางน้ำผึ้ง สังกัดคณะสงฆ์มหานิกาย มีพื้นที่ 37 ไร่เศษ สันนิษฐานว่าสร้างขึ้นในสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลาย และได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมา เมื่อวันที่ 16 มีนาคม พ.ศ. 2509 มีสิ่งที่น่าสนใจและเรียนรู้ ได้แก่

- (1) พระประธานปูนปั้นลงรักปิดทอง รูปแบบพระสมัญอุทอง ประดิษฐานในโบสถ์เก่า
- (2) โบสถ์วิหารหลังเก่า เป็นสถาปัตยกรรมที่ทรงคุณค่า ผสมผสานกับสถาปัตยกรรมสมัยอยุธยา บูรณะซ่อมแซมเมื่อ พ.ศ. 2450 ในสมัยรัชกาลที่ 5

(3) จิตรกรรมฝาผนังที่ น. ณ ปากน้ำ เขียนไว้ในหนังสือศิลปะพิเศษฯ และภาพจิตรกรรมที่หน้าต่าง เป็นภาพทวารบาล ภาพเทพชุมนุมรอบวิหาร ฯลฯ ถือเป็นเพชรน้ำหนึ่งของวัดและของตำบล ซึ่งยังหลงเหลืออยู่ 2 แห่ง อีกแห่ง คือ จิตรกรรมฝาผนังโบสถ์เก่าวัดป่าเกด ตำบลบางยอ

2.2 วัดบางน้ำผึ้งใน เป็นวัดราษฎร์ ตั้งอยู่เลขที่ 21 หมู่ที่ 10 ตำบลบางน้ำผึ้ง สังกัดคณะสงฆ์มหานิกาย มีพื้นที่ 9 ไร่ 2 งาน สันนิษฐานว่าสร้างขึ้นในสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลาย มีสิ่งที่น่าสนใจและเรียนรู้ ได้แก่

- (1) ธรรมเนียมขออนุญาตผู้มีเชื้อสายสิบหมู่ บนศาลาการเปรียญ
- (2) หลวงพ่อใหญ่ พระพุทธรูปพระประธานในโบสถ์ สิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ชาวบ้านนับถือ

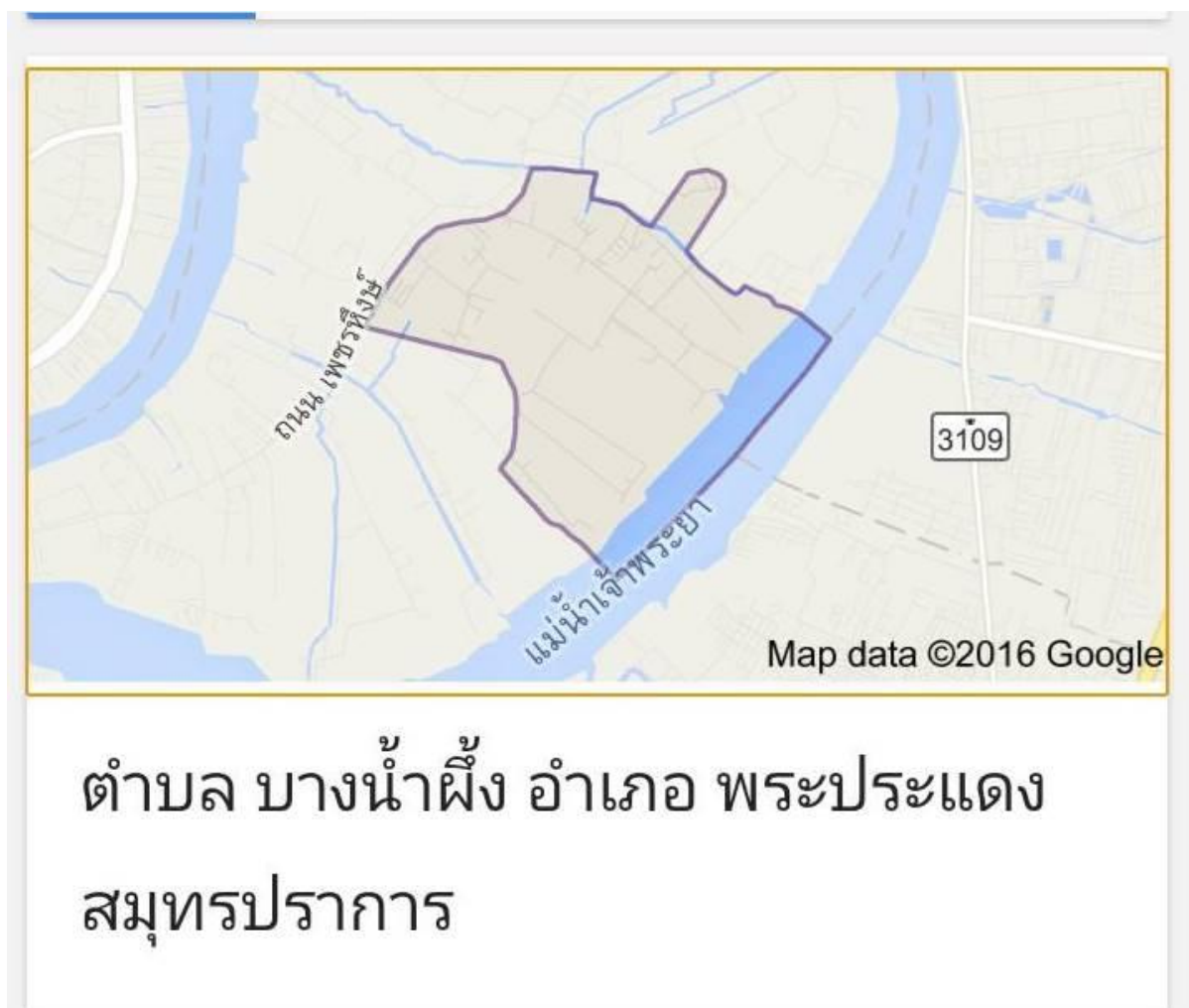
ศักยภาพการท่องเที่ยว

พื้นที่ในเขตตำบลบางน้ำผึ้ง เป็นพื้นที่อนุรักษ์ให้เป็นพื้นที่สีเขียวขนาดใหญ่ ที่มีความอุดมสมบูรณ์อยู่ใกล้กับกรุงเทพมหานครมากที่สุด เป็นส่วนหนึ่งในพื้นที่ลุ่มบางกระเจ้าที่เรียกว่า พื้นที่กระเพาะหมู ได้รับการอนุรักษ์ไว้เพื่อให้คงสภาพความเป็นพื้นที่สีเขียวที่อยู่ใกล้กรุงเทพมหานครมากที่สุด และยังได้รับการโหวดจากนักท่องเที่ยวทั่วโลกมากกว่า 16,000 คน ให้ได้รับรางวัล World's Best City ประจำปี ค.ศ. 2010 ที่จัดโดยนิตยสาร Travel & Leisure ซึ่งเป็นนิตยสารด้านการท่องเที่ยว ที่ได้รับความนิยมอย่างสูงในประเทศสหรัฐอเมริกา (พิกัด 2553 : ออนไลน์) พื้นที่บางสวนยังมีสภาพเป็นสวนผลไม้ดั้งเดิมไม่มีเส้นทางให้รถยนต์สามารถเข้าไปถึงได้ มีเพียงสะพานทางเดินเท้าคอนกรีตเสริมเหล็กที่ใช้ในการเดินทางเข้าออกของประชาชนในพื้นที่ จึงกลายมาเป็นเส้นทางท่องเที่ยวและออกกำลังกายด้วยจักรยานของนักท่องเที่ยวทั้งคนไทยและชาวต่างประเทศ นอกจากนั้น หมู่ที่ 10 ตำบลบางน้ำผึ้ง ยังได้รับการคัดเลือกให้ได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดโครงการคัดผู้นำชุมชน “กิจกรรมการพัฒนาองค์กรเครือข่ายชุมชนดีเด่น” ประจำปี พ.ศ. 2549 ของจังหวัดสมุทรปราการ ให้เป็นหมู่บ้านที่มีความสวยงาม หรือ Smart Village เป็นแบบอย่างที่ดีให้กับหมู่บ้านอื่น

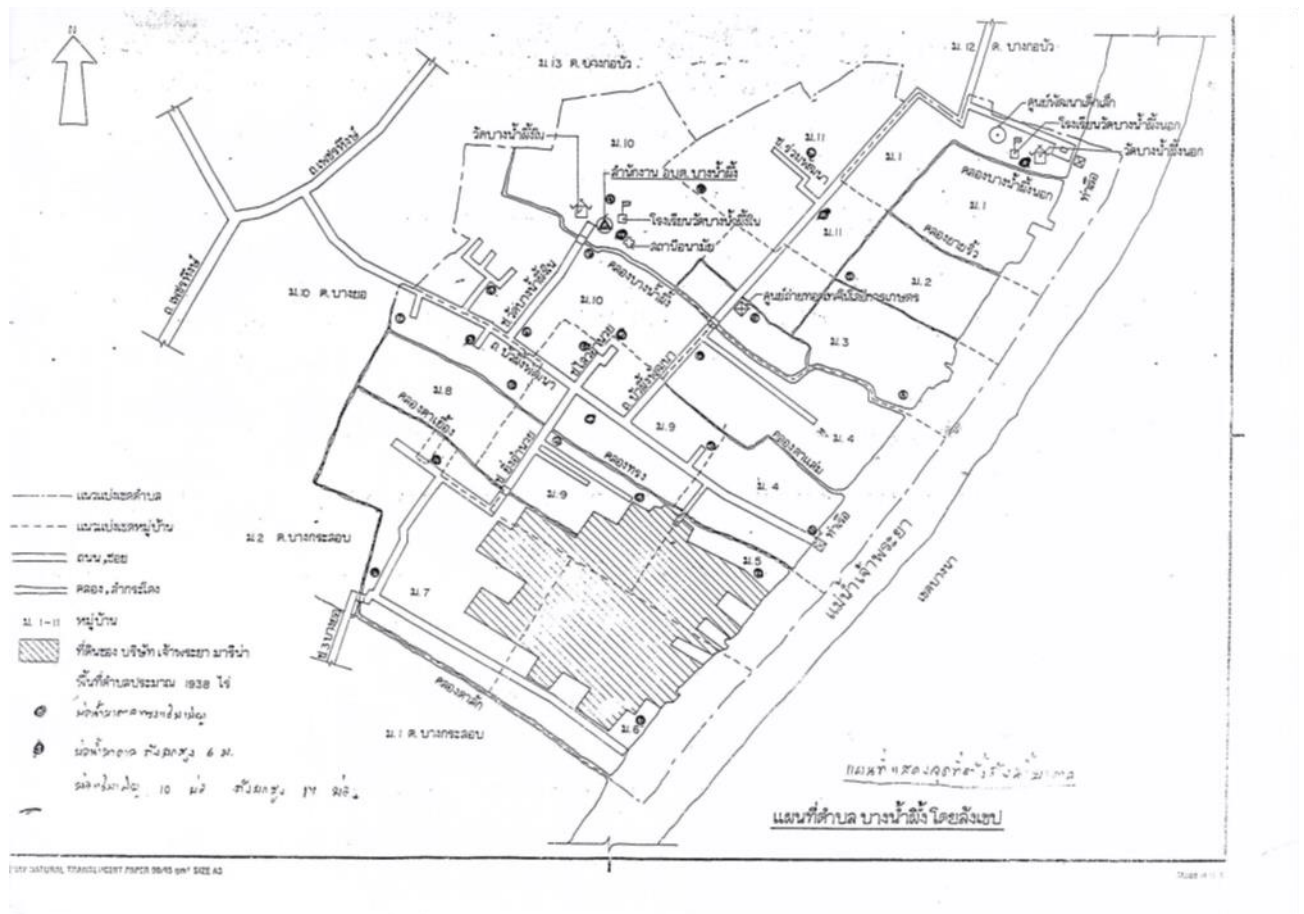
จากศักยภาพด้านการท่องเที่ยวที่มีอยู่ ตำบลบางน้ำผึ้งจึงได้รับการพัฒนา และส่งเสริมให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวแบบผสมผสานเชิงอนุรักษ์ (Eco-Tourism) ระหว่างสวนเกษตรซึ่งเป็นอาชีพหลัก ของประชาชนในพื้นที่ และการศึกษาวิถีชีวิตชุมชนไทยดั้งเดิม เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสความงามตามธรรมชาติที่ไม่ไกลจากกรุงเทพมหานคร สถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญและเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยว คือ ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง เริ่มเปิดดำเนินการเมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2547 เปิดจำหน่ายเฉพาะวันเสาร์-อาทิตย์และวันหยุดนักขัตฤกษ์ที่ต่อเนื่องกับวันเสาร์-อาทิตย์ ตั้งแต่เวลา 07.00 – 15.00 น. โดยประมาณ ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง ประกอบด้วยพื้นที่ 3 ส่วน ดังนี้ ส่วนที่ 1 ชุมจำหน่ายสินค้าชุมชน เช่น ต้นไม้ นานาพรรณ ปลาสวยงาม ผลิตภัณฑ์ทางการ

เกษตรของประชาชนในพื้นที่ อาทิ อาหาร ขนม ของกินพื้นบ้านต่าง ๆ มะม่วงน้ำดอกไม้ มะพร้าวน้ำหอม มะนาว ถั่วฝักยาว ผักพื้นบ้าน และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลผลิตทางการเกษตร เช่น น้ำพริกข้าว สบู่สมุนไพร ฯลฯ เป็นต้น ส่วนที่ 2 ชุมชนจำหน่ายสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) เป็นสินค้าที่ผลิตภายในจังหวัดสมุทรปราการ และส่วนที่ 3 เรือจำหน่ายสินค้าและหรืออาหาร รวมทั้ง กิจกรรมพายเรือชมทัศนียภาพริมฝั่งคลองบางน้ำผึ้ง ปัจจุบัน (พ.ศ. 2558) มีผู้จำหน่ายสินค้าภายในตลาดน้ำบางน้ำผึ้งทั้ง 3 ส่วน จำนวน 340 ราย มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ประมาณ 5,000,000 - 6,000,000 ล้านบาท/เดือน

นอกจากตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง ตำบลบางน้ำผึ้งยังมีสถานที่พัก และสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญอีกหลายแห่ง เช่น สถานที่พักที่ใกล้ชิดกับธรรมชาติ ได้แก่ โฮมสเตย์ (Homestay) หมู่ที่ 3 ฝั่งนางโฮมสเตย์ หมู่ที่ 8 โฮมสเตย์ผู้ใหญ่อ้อย หมู่ที่ 7 รวมทั้ง กิจกรรมการล่องเรือชมหิ่งห้อยริมแม่น้ำเจ้าพระยา และยังมีสถานที่ท่องเที่ยว เช่น วิสาหกิจชุมชนบ้านรูป บ้านทรงไทย วัดบางน้ำผึ้งนอก วัดบางน้ำผึ้งใน ฯลฯ เป็นต้น



ภาพที่ 3 แสดงแผนที่ ที่ตั้งตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ (1)



ภาพที่ 3 แสดงแผนที่ ที่ตั้งตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ (2)

องค์การบริหารส่วนตำบล ได้จัดทำแผนพัฒนาตำบลไว้สำหรับการปฏิบัติและบริการสาธารณะแก่ประชาชน ด้วยยุทธศาสตร์การพัฒนา 6 ด้าน คือ

1. การพัฒนาคุณภาพชีวิต การศึกษาและเสริมสร้างเมืองให้น่าอยู่อย่างยั่งยืน
2. ส่งเสริม พัฒนาการท่องเที่ยวศิลปวัฒนธรรม จารีตประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนและเศรษฐกิจสร้างสรรค์
4. เสริมสร้างระบบโครงสร้างพื้นฐานและบริการสาธารณะ
5. การพัฒนาด้านสาธารณสุข
6. การพัฒนา การรักษาคุณภาพของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

ยุทธศาสตร์เหล่านี้ล้วนมีความเกี่ยวข้องกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยมีแผนงานและแนวทางการพัฒนาที่สำคัญ ได้แก่ การปรับปรุงภูมิทัศน์สิ่งแวดล้อม การบริหารจัดการขยะมูลฝอย การสร้างจิตสำนึก และการมีส่วนร่วมดูแลบริหารจัดการทรัพยากร และสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน รวมถึง

การส่งเสริมอาชีพเกษตรกรรมและการท่องเที่ยวเชิงนิเวศอย่างยั่งยืน และมีการก่อสร้างเขื่อนกันน้ำท่วมและปรับปรุงระบบแหล่งน้ำธรรมชาติ อย่างไรก็ตาม การพัฒนาตำบลยังมีข้อจำกัดด้านงบประมาณ การควบคุมการใช้ประโยชน์พื้นที่ การเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิต ส่งผลให้ความร่วมมือน้อยลง มีปัญหาการย้ายถิ่น ปัญหาน้ำสะอาดไม่เพียงพอในการอุปโภคบริโภค แต่ยังมีโอกาสที่หลายฝ่ายให้ความสนใจในการแก้ปัญหา

แนวทางการพัฒนาและความต้องการในอนาคต

1. พัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ ให้ส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมน้อยที่สุด
2. จัดตั้งศูนย์จำหน่ายสินค้าและร้านค้าชุมชน
3. โครงสร้างพื้นฐานได้รับการพัฒนาให้สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน
4. รักษาคุณภาพของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน

ปฏิทินการท่องเที่ยว

1. ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง ทุกวันเสาร์-อาทิตย์และวันหยุดนักขัตฤกษ์ที่หยุดต่อเนื่องกับวันเสาร์-อาทิตย์ ตั้งแต่เวลา 07.00 – 15.00 น. โดยประมาณ
2. เส้นทางท่องเที่ยว และออกกำลังกายด้วยจักรยาน ทุกวัน
3. ทำบุญ-ไหว้พระรูปศักดิ์สิทธิ์ในโบสถ์ วัดบางน้ำผึ้งนอกและวัดบางน้ำผึ้งใน ทุกวัน
4. ล่องเรือชมหิ่งห้อย (ลงเรือท่าเลือน) กลางคืน ทุกคืนที่ฝนไม่ตก หรือที่หมู่ที่ 6 ทางบกรถยนต์ เข้าถึง เคนคูตอนกลางคืน ทุกคืนที่ฝนไม่ตก
5. คืนวันที่ 31 ธันวาคม ต่อ วันที่ 1 มกราคม ของทุกปี “งานเค้าดาวน” งานส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ และทำบุญใส่บาตร
6. วันที่ 12-15 เมษายน ของทุกปี “งานประเพณีสงกรานต์” สนุกสุขสันต์เล่นน้ำสงกรานต์สืบสานประเพณี และกิจกรรมมหาสงกรานต์ป่าน้ำผึ้ง
7. วันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 6 “วันวิสาขบูชา” ของทุกปี ประเพณีสลากภัตผลไม้ ณ วัดบางน้ำผึ้งนอก และวัดบางน้ำผึ้งใน
8. วันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 “วันออกพรรษา” ของทุกปี ประเพณีตักบาตรน้ำผึ้ง ณ วัดบางน้ำผึ้งนอก และวัดบางน้ำผึ้งใน
9. วันแรม 1 ค่ำ เดือน 11 “หลังวันออกพรรษา 1 วัน” ของทุกปี ประเพณีตักบาตรเทโว ณ วัดบางน้ำผึ้งนอก และวัดบางน้ำผึ้งใน (แผนพัฒนาสามปี, 2560-2563 : 3-8)

ตำบลบางน้ำผึ้งร่วมอนุรักษ์ประเพณีและวัฒนธรรมอำเภอพระประแดง

เมืองพระประแดงหรือเมืองนครเขื่อนขันธ์หรือที่ชาวมอญ เรียกว่า “เมืองปากลัด” เป็นเมืองเก่าแก่ มีประเพณีศิลปวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาแต่โบราณซึ่งพื้นที่เสมือนเมืองหน้าด่านทางทะเลของประเทศไทย พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (รัชกาลที่ 2) ทรงสร้างเมืองนครเขื่อนขันธ์ และย้ายครอบครัวมอญ มาจากเมืองสามโคก จังหวัดปทุมธานี จำนวน 300 ครอบครัว มาตั้งถิ่นฐาน ฉะนั้น ประเพณีและวัฒนธรรม เก่าแก่จึงเกี่ยวข้องกับชาวมอญทั้งสิ้น แต่ยังคงอนุรักษ์ประเพณีอันดีงามไว้อย่างครบครัน เทศบาลเมือง พระประแดงจัดงานประเพณีสงกรานต์พระประแดง เพื่ออนุรักษ์ พื้นฟู สืบทอด และส่งเสริมสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมดั้งเดิมของท้องถิ่นให้คงอยู่คู่เมืองพระประแดง ให้ชาวไทย และชาวต่างประเทศได้ รู้จักขนบธรรมเนียมวัฒนธรรมอันดีงามของชาวไทยเชื้อสายรามัญ จึงทำให้พระประแดงมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก อย่างแพร่หลายทั้งในระดับประเทศและระดับนานาชาติ (<https://sites.google.com/site/kassarin97/pede6>) ซึ่ง ชาวตำบลบางน้ำผึ้งมีส่วนร่วมในประเพณีและวัฒนธรรมของชาวพระประแดง ดังนี้

ประเพณีทำบุญน้ำผึ้ง

ชาวมอญจะทำบุญน้ำผึ้งในวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 10 จะมีการนำอาหารคาวหวานไปทำบุญที่วัดใกล้ บ้าน หรือที่สมาคมไทยรามัญ บ้านบางกระดี แขวงสามคํา เขตบางขุนเทียน กรุงเทพมหานคร และอำเภอ พระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ มีชาวมอญจากหลายจังหวัดมาร่วมกันทำบุญอย่างยิ่งใหญ่ การทำบุญใน วันนี้จะมีการนำน้ำผึ้งที่บริสุทธิ์ใส่ในภาชนะใบรินลงในบาตร และมีการนำผ้าผืนเล็ก ๆ ซึ่งอาจเป็นผ้าเช็ด หน้าไปทำบุญด้วย วัตถุประสงค์ก็เพื่อให้พระนำน้ำผึ้งไปทำน้ำกระสายยาสมุนไพร หรือคูลูกบั่นเข้ากับยาผง ทำเป็นยาลูกกลอน ซึ่งเชื่อว่าฉันแล้วจะเป็นยาอายุวัฒนะ การดื่มน้ำผึ้งนั้นชาวบางพลีก็ปฏิบัติเหมือนกัน (<http://phrapradaeng.samutprakan.doae.go.th/oldsite/prapanee.htm>)

ประวัตินสงกรานต์ ตำนานสงกรานต์พระประแดง

ประเพณีสงกรานต์ : สงกรานต์แต่ละปีนั้น ลูกสาวของท้าวมหาสงกรานต์ทั้ง 7 คน จะต้องผลัด เปลี่ยนเป็นเวรกันแต่ละปี เพื่อนำเอาเศียร (หัว) ของท้าวมหาสงกรานต์นำขบวนแห่รอบ ๆ เขาไกรลาสที่ประทับของพระอิศวร พอถึงวันที่ 13 เมษายน เป็นวันอะไร ถ้าตรงกับอาทิตย์เทพีประจำวันอาทิตย์ก็เป็นเวรนำ หัวของพ่อเวียนรอบเขาไกรลาส ถ้าเป็นวันอื่นก็ต้องเป็นหน้าที่ของเทพีประจำวันนั้น ๆ เหตุใดท้าวมหา สงกรานต์จึงต้องตัดหัว หรือเศียรตัวเอง ตำนานเล่าว่า ท้าวมหาสงกรานต์แพ้พินันในการทายปัญหากับหนุ่ม น้อยวัยฉกรรจ์ ชื่อ ธรรมบาล ปัญหาที่ทายกันนั้นมีพินันกันด้วยการตัดหัวตัวเองเป็นเดิมพัน โดยท้าวมหา สงกรานต์เป็นคนถาม ธรรมบาล เป็นคนตอบ ปัญหาที่ถามเกี่ยวกับราศีของมนุษย์ ในวันหนึ่ง ๆ นั้น เวลาใด ราศีอยู่ที่ใด ปรากฏว่า ท้าวมหาสงกรานต์แพ้เพราะธรรมบาลหนุ่มตอบได้ ท้าวมหาสงกรานต์จึงต้องตัดหัว ตัวเองตามสัญญา เศียรหรือหัวของท้าวมหาสงกรานต์นั้นมีอิทธิฤทธิ์แรงกล้า ถ้าตกลงดิน ไฟจะไหม้โลก ถ้า ตกลงน้ำ น้ำทุกแห่งไม่ว่าในทะเลหรือมหาสมุทรจะแห้งหมด มนุษย์จะเดือดร้อนทั่วโลก ท้าวมหาสงกรานต์

จึงสั่งให้ลูกสาวทั้ง 7 คน เอาพานใหญ่มารองรับเสียรไว้ แล้วให้เอาไปเก็บในถ้ำเชิงเขาไกรลาส จัดเป็นเวรผลัดเปลี่ยนกันทุกปี นับว่าท้าวมหาสงครามเห็นการณ์ไกลและไม่อยากเห็นมนุษย์เดือดร้อน เป็นเทวดาที่มีแต่เมตตาและเป็นห่วงมนุษย์มาก เสียรของท้าวมหาสงครามจะมีริ้วขบวนแห่ทุก ๆ ปี ส่วนการแห่ปลาปล่อยนกของพระประแดง ก็มีเสียรของท้าวมหาสงครามร่วมในขบวนด้วยทุก ๆ ปี โดยมีการบวงสรวงตามประเพณีของชาวพระประแดง ก่อนนำออกไปแห่รอบ ๆ เมืองพระประแดง (ปากลัด)

สงครามพระประแดง ประเพณีอันยิ่งใหญ่ของชาวมัญญ (มอญ)

ความเป็นมาของการจัด “ประเพณีสงคราม” พระประแดง เมื่อใกล้จะถึงวันสงครามชาวบ้านโดยทั่วไปเฉพาะชาวมัญญ - ไทย แต่ละครอบครัวต่างก็จะช่วยกันทำความสะอาดบ้านเรือนของตน ก่อนวันสงคราม 2-3 วัน โดยแต่ละบ้านก็ช่วยกันกว่นขนมที่เรียกว่า “กะละแม” และข้าวเหนียวแดง เพื่อจะได้นำไปทำบุญในวันสงครามหรือแจกจ่ายญาติสนิทมิตรสหายเพื่อไมตรีจิตซึ่งกันและกัน ส่วนบ้านใดเคการหุงข้าวสงครามหรือข้าวแช่ ก็จะเชิญสาว ๆ ในหมู่บ้านมาช่วยกันหุงต้มอาหารเพื่อการทำบุญคือในเวลาเช้าสาวที่รับเชิญจะนำอาหาร และข้าวสงครามไปส่งตามวัดต่าง ๆ ขากลับจะมีการพรมน้ำรดกัน เพื่อความสวัสดิสิริมงคล (แต่เป็นการรดน้ำอย่างมีวัฒนธรรมมิใช่สาดน้ำ) เมื่อสาวกลับถึงบ้านเจ้าบ้านที่จัดทำข้าวสงครามก็จะเลี้ยงดูสาว ๆ และญาติสนิทมิตรสหายเป็นการรื่นเริงและไม่ตรีจิตต่อกัน ตามหมู่บ้านชาวไทยมัญญจะเห็นศาลเพียงตาปลูกเตรียมไว้ เจ้าบ้านจะนำอาหารใส่กระทงตั้งไว้บนศาลพร้อมด้วยข้าวแช่ เป็นการสักการะพระพุทธรูป ธรรมคุณ และสังฆคุณ ตลอดจนสิ่งศักดิ์สิทธิ์ทั้งปวงตามประเพณี การส่งข้าวสงครามจะทำได้ 3 วัน คือ วันที่ 13-14-15 เมษายน ตามวัดต่าง ๆ มีผู้ไปทำบุญกันอย่างมากมาย เวลากลางคืนมีบ่อนสะบ้าตามหมู่บ้านเป็นที่สนุกสนาน บางบ่อนมีถึง 7 วัน (มิใช่เป็นการพนันเอาทรัพย์สิน) แต่เป็นการละเล่นอย่างหนึ่งตามพื้นเมืองตามบ่อนสะบ้ามีผู้ชมมากมาย ซึ่งแต่ละคนจะรักษามารยาทและวัฒนธรรม แต่ละบ่อนจะมีขนม “กวนสะกอก หรือ กะละแม” เตรียมไว้ให้รับประทานด้วย มีการร้องเพลง “ทะแยมอญกล่อมบ่อน” เป็นการแสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตของชาวไทยเชื้อสายมัญญ (มอญ) ถัดจากวันที่ 13 เมษายน อีกหนึ่งอาทิตย์ทุกหมู่บ้าน (เทศบาลและองค์การบริหารส่วนตำบล) จะรวมใจกันจัดขบวนแห่นางสงครามนำขบวนสงครามขบวนสาวมัญญ-หนุ่มลอยชาย จากหมู่บ้านต่าง ๆ เพื่อแห่ก-แห่ปลา ไปทำพิธีปล่อยนก-ปล่อยปลา ณ พระอารามหลวง (วัดโปรดเกศเชษฐาราม) ซึ่งถือเป็นการสะเดาะเคราะห์ทำให้อายุยืนยาว เมื่อเสร็จพิธีระหว่างเดินทางกลับบ้านก็จะมีหนุ่มในหมู่บ้านต่าง ๆ ออกมาเล่นสาดน้ำกับสาว ๆ ด้วยกิริยาทำที่ที่สุภาพ รดน้ำแต่พองามและคุยกันตามประสาหนุ่มสาวตลอดทางที่เดินกลับบ้าน สงครามพระประแดงจะมีกิจกรรมต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

กิจกรรม “ส่งข้าวสงคราม” เป็นประเพณีที่คาดว่าจะได้รับอิทธิพลมาจากตำนานสงคราม เมื่อตอนที่ท่านเศรษฐีนำเครื่องสังเวยไปบวงสรวงเทวดาที่ดั้นไพรเพื่อขอบุตร ข้าวสงครามนั้น เป็นการหุงข้าวแล้งแช่ลงในน้ำดอกมะลิบรรจุลงในหม้อดิน ส่วนกับข้าวจะเป็นอาหารเค็ม เช่น ไข่เค็ม ปลาเค็ม เนื้อเค็ม ของ

หวาน ได้แก่ ถั่วดำต้มน้ำตาล กล้วยหักมุก แดงโม ฯลฯ จัดวางใส่ถาดให้เท่ากับวัดที่จะไป สาว ๆ ในหมู่บ้านก็จะรับข้าวสงกรานต์ไปส่งตามวัดต่าง ๆ ขากลับจะมีหนุ่ม ๆ มากอยด์กรคนน้ำและเกี่ยวพาราสีตามวิสัยหนุ่มสาวทั่ว ๆ ไป

กิจกรรม “สร้างน้ำพระ – รคน้ำขอพรผู้ใหญ่ และเล่นน้ำสงกรานต์” ในช่วงท้ายของสงกรานต์ชาวมอญในพระประแดง จะมีประเพณีสงน้ำพระพุทธรูป (วัดที่มีพระพุทธรูปมากมายและสวยงาม คือ วัดโปรดเกศเชษฐาราม) ในตอนเย็นหนุ่มสาวก็จะพากันนำน้ำอบไปสร้างน้ำพระพุทธรูปรอบวัด จากนั้นก็จะพากันนำน้ำอบไปรดน้ำขอพรผู้ใหญ่ในช่วงเทศกาลสงกรานต์ ระหว่างเดินทางกลับบ้านก็จะมีหนุ่มในหมู่บ้านต่าง ๆ ออกมาเล่นสาดน้ำกับสาว ๆ ด้วยกิริยาทำที่สุภาพ รคน้ำแต่พองาม และคุยกันตามประสาหนุ่มสาวตลอดทางที่เดินกลับบ้าน (ปัจจุบันประเพณีนี้ค่อย ๆ หายไปหลังจากที่พระประแดงมีการสัญจรคับคั่งด้วยรถยนต์)

กิจกรรม “ประเพณีแห่หงส์-ธงตะขาบ” หงส์นั้นเปรียบเทียบกับสัญลักษณ์ของเมืองหงสาวดี อันเป็นดินแดนดั้งเดิมของชาวมอญ ตามตำนานเล่าว่า หลังจากที่พระพุทธองค์ตรัสรู้ได้ 8 ปี ได้เสด็จไปยังแคว้นต่าง ๆ วันหนึ่งทรงมาถึงภูเขาสัทสนมรังสิต ซึ่งอยู่ทางเหนือของเมืองสะเทิมทรงเห็นเนินดินกลางทะเลมีหงส์คู่หนึ่งเล่นน้ำกันอยู่ พระองค์จึงทำนายว่า ในกาลสืบไปข้างหน้า เนินดินที่หงส์ทองเล่นน้ำจะกลายเป็นมหานครชื่อว่า หงสาวดี คำสั่งสอนของพระองค์จะรุ่งเรืองขึ้นที่นี่ หลังจากเสด็จดับขันธล่วงไปแล้วได้ 100 ปี ทะเลใหญ่นั้นก็คืนเงินจนกลายเป็นแผ่นดินอันกว้างใหญ่ เมืองหงสาวดีจึงได้กำเนิดขึ้น ณ ดินแดนที่มีหงส์ทองเล่นน้ำอยู่นั้น ดังนั้นชาวมอญในหงสาวดีจึงใช้หงส์เป็นสัญลักษณ์ของประเทศตั้งแต่นั้นมา ส่วนตะขาบ เป็นสัตว์ที่มีลำตัวยาว มีเขี้ยวเล็บที่มีพิษ สามารถต่อสู้กับศัตรูที่จะมารุกรานได้เปรียบเหมือนชาวมอญที่ไม่เคยหวาดหวั่นศัตรู และทุกอวัยวะในตัวตะขาบนั้น ชาวมอญจะตีความออกมาเป็นปริศนาธรรมทั้งสิ้น หมวด 2 เส้น หมายถึง สติสัมปชัญญะ หาง 2 หาง หมายถึง ขันติ โสรจจะ เขี้ยว 2 เขี้ยว หมายถึง หิริโอตตัปปะ ตา 2 ข้าง หมายถึง บุพการี กตัญญูกตเวที ลำตัว 22 ปล้อง หมายถึง สติปัญญา 4 สัมมปธาน 4 อินทรีย์ 5 พละ 5 อิทธิบาท 4 นั้นหมายความว่า หากประเทศรามัญสามารถปกครองดูแลประชากรราษฎรของตนได้เหมือนตะขาบแล้วไซ้ รามัญประเทศก็จะรุ่งเรืองและรุ่มเย็นไปอีกนานแสนนาน

กิจกรรม “ประเพณีแห่หงส์-แห่ปลา” เกิดจากความเชื่อของชาวมอญที่ว่า การปล่อยนก ปล่อยปลา เป็นการสะเดาะเคราะห์ให้แก่ตนเอง ทำให้มีอายุยืนยาว เป็นประเพณีหนึ่งในเทศกาลสงกรานต์ที่จัดพร้อมกับขบวนแห่นางสงกรานต์ ในวันสุดท้ายของเทศกาลสงกรานต์พระประแดง ซึ่งชาวมอญยึดถือและปฏิบัติสืบต่อกันมาจนเป็นประเพณี

กิจกรรม “ประเพณีแห่นางสงกรานต์” แต่ละหมู่บ้านจะเชิญสาวเข้าร่วมขบวนแห่ โดยมอบให้ผู้ที่เป็นคนกว้างขวาง รู้จักคนมาก นำหมากพลูจิบใส่พานไปเชิญสาวตามหมู่บ้านต่าง ๆ แล้วแต่ละหมู่บ้านก็จะกำหนดว่าหมู่บ้านใดจะเชิญสาวกี่คน ก็เตรียมหมากพลูจิบไปเท่ากับจำนวนสาวที่ต้องการ สาวใดเมื่อได้รับหมากพลูจิบไปแล้วเขาก็จะมาเข้าร่วมขบวน ส่วนการแต่งกายนั้นแล้วแต่สะดวก เมื่อสาวมาพร้อมกันแล้วผู้ที่ทำหน้าที่คัด

เลือกสาวงามก็พิจารณาว่าผู้ใดสวยที่สุดก็ให้เป็นนางสงกรานต์ในปีนั้น ต่อมาภายหลังได้มอบให้ผู้มีหน้าที่คัดเลือกสาวได้มองหาสาวที่สวย ๆ ไว้แต่เนิ่น ๆ ก่อน เมื่อใกล้วันสงกรานต์จะเชิญสาวที่หมายตาไว้นั้นให้เป็นนางสงกรานต์ ส่วนคนอื่น ๆ ก็ให้เป็นนาง ประจำปี หรือ นางฟ้า ตามลำดับไป ซึ่งวิธีการนี้จะได้อสาวงามซึ่งเป็นชาวพระประแดงที่แท้จริง (ปี พ.ศ. 2521 จัดให้มีการประกวดนางสงกรานต์ขึ้นเป็นครั้งแรก และจัดประกวดติดต่อกันมาถึงปัจจุบัน พ.ศ. 2541 จัดให้มีการประกวดหนุ่มลอยชายควบคู่ไปด้วย)

กิจกรรม “การละเล่นพื้นเมือง การละเล่นสะบ้า” (มอญ) ว่อน-สะ-นิ สงกรานต์ทุกปีตามหมู่บ้าน จะมีการแสดงสะบ้าหรือการละเล่นสะบ้าของหนุ่มสาวเป็นการละเล่นพื้นเมืองของชาวไทยรามัญ การละเล่นสะบ้ามีประมาณ 30 กว่าบท เป็นลีลาการแสดงพื้นเมือง (การละเล่นสะบ้ามีใช้การเล่นพนันขั้นต่อ) มีการเล่นในเวลากลางคืน บ่อนหนึ่ง ๆ จะมีสาวงามประจำบ่อนอย่างน้อย 7 คู่ อย่างมาก 10 คู่ บ่อนใช้ได้ถุนเรือนหรือที่ว่างพอที่จะตกแต่งเป็นบ่อนสะบ้าได้ บ่อนจะต้องทុปดินให้เรียบแต่งบ่อนด้วยกระดาสีต่าง ๆ มีแสงสว่างมากพอ (ปัจจุบันใช้ไฟฟ้า สมัยก่อนใช้ไฟตะเกียง หรือไฟได้) ลูกสะบ้า นั้นกลึงเป็นรูปกลมแบนเรียบ ทำด้วยเขาสัตว์ เช่น เขาวัว เขากวาย หรือทำด้วย เงิน ทองเหลืองหรือไม้เนื้อแข็ง การละเล่นสะบ้ามีหนุ่มฝ่ายหนึ่งและสาวฝ่ายหนึ่ง แสดงสลับกันไปตามลีลาของวิธีเล่นสะบ้าพื้นเมือง ซึ่งมีประมาณ 15 – 30 ท่า เช่น ทินเต็ง จั่งฮะฮู อีมาย ยับ ตองเก้ม ละลอง เติง ฯลฯ เป็นต้น (การละเล่นสะบ้ายังคงเหลืออยู่ที่พระประแดงเท่านั้น)

กิจกรรม “การละเล่นพื้นเมืองทะเลมอญ” มอญเป็นชนชาติหนึ่ง ที่มีวัฒนธรรมทางดนตรี เป็นเอกลักษณ์ของตนเอง เมื่อ 20 ปี ล่วงมาแล้ว ในเทศกาลสงกรานต์จะได้ยินเสียงเพลงทะเลมอญเสมอ ตามบ่อนสะบ้า แต่น่าเสียดายว่าไม่มีการบันทึกหรือถ่ายทอดไว้ให้คนรุ่นหลังสืบทอด ปัจจุบันวัฒนธรรมดังกล่าวจึงค่อย ๆ หายไปจากเมืองพระประแดง การเล่นทะเลมอญคล้ายเพลงฉ่อยหรือลำตัดเป็นร้อยกรองชนิดหนึ่ง คล้ายกับกลอนรายของไทยประเภทเพลง เนื้อร้องใช้ภาษามอญเป็นบทไหว้ครู ชมนกชมไม้ เกี้ยวพาราสี ให้ศิลปินให้พรสำหรับผู้ใหญ่ ฝ่ายชายใช้เพลงเจือกมั่ว ฝ่ายหญิงใช้เพลงโป๊ดแซ่ เครื่องดนตรีประกอบการแสดงมี 5 ชนิด คือ ซอสามสาย (มอญ) จะเข้ ขลุ่ย เปิงบาง และฉิ่ง การแต่งกายชุดรามัญ (ชายชุดลอยชาย หญิงชุดมอญ) ทะเลมอญใช้ร้องในโอกาสอันเป็นมงคล เป็นการละเล่นพื้นเมืองของชาวไทยเชื้อสายรามัญที่อาศัยอยู่ในเมืองพระประแดง (ชาวปากกลัด) การเล่นทะเลมอญกล่อมบ่อนสะบ้าในเทศกาลสงกรานต์ เป็นการร้องโต้ตอบกันในเชิงเกี้ยวพาราสีระหว่างฝ่ายชายกับฝ่ายหญิง โดยมีกรรารประกอบ การเคลื่อนไหวของผู้รำนั่นหนักที่มือ และในวันท้ายวันสงกรานต์ก็มีการแสดงทะเลมอญร่วมในขบวนแห่นก-แห่ปลา เป็นประจำทุกปี ปัจจุบันได้เลือนหายไปเป็นที่น่าเสียดาย

กิจกรรม “ประเพณีการกวนกะละแม (กวันสะกอ)” ของดีเมืองพระประแดง เมื่อถึงเทศกาลประเพณีสงกรานต์ของชาวมอญปากกลัด ชาวมอญจะทำความสะอาดบ้านเรือนแต่เนิ่น ๆ และทำขนมที่มอญเรียกว่า กวันสะกอ แปลเป็นภาษาไทยว่า ขนมกวน ประกอบด้วย ข้าวเหนียว น้ำตาลมะพร้าว กะทิ กวนให้เข้ากันจนเหนียว คนไทยเรียกว่า กะละแม คนมอญก็เรียก กะละแมด้วย เมื่อถึงวันสงกรานต์คนมอญจะนำ

อาหารไปทำบุญที่วัด ตอนเย็นจะพากันไปรดน้ำขอพรจากผู้ใหญ่ และผู้ที่เคารพนับถือ บรรดาสาว ๆ ตามหมู่บ้านจะนำขนมกะละแมไปส่งตามญาติ หรือผู้ที่เคารพนับถือในต่างตำบลและชอบที่จะไปส่งไกลบ้านตน (ซึ่งความจริงทุกบ้านก็กว่นกะละแม ถือว่าเป็นโอกาสได้เยี่ยมเยียน พบปะกัน) ตอนเย็นจะพากันไปสรงน้ำพระที่วัดโปรดเกษเชษฐาราม หนุ่ม ๆ ที่คอยสาว ๆ อยู่จะพากันรดน้ำสาว ๆ เป็นที่สนุกสนาน เป็นโอกาสที่หนุ่มสาวจะพบกันได้ในงานสำคัญนี้ พอตกกลางคืนจะมีการเล่นส่ำตามประเพณีตามหมู่บ้านของตนและการเล่นส่ำนี้จะมีขนม กว้นสะกอ เตรียมไว้ให้รับประทานด้วย ปัจจุบันนี้ประเพณียังคงมีอยู่ตามหมู่บ้านต่าง ๆ

ประเพณีสงกรานต์พระประแดง เป็นวันสงกรานต์ของชาวมัธยม ที่สนุกสนานมาก และเป็นที่รู้จักของประชาชนชาวไทยทั่วไป จะมีผู้มาร่วมเล่นน้ำในวันสงกรานต์พระประแดงเป็นจำนวนมาก เนื่องจากจัดภายหลังจากสงกรานต์อื่น ๆ (ถัดจากวันสงกรานต์ไทยไปหนึ่งอาทิตย์) จุดเด่นอีกประการหนึ่ง คือ มีขบวนแห่สงกรานต์ พร้อมด้วยขบวนแห่นก-แห่ปลา ขบวนรถบุปผชาติ ขบวนสาวมัธยม-หนุ่มลอยชาย ที่ยิ่งใหญ่สวยงามตระการตา ที่หลายหน่วยงาน/หมู่บ้าน ร่วมกันจัดขึ้น ยังคงรักษาประเพณีเก่า ๆ ไว้อย่างมั่นคงตลอดถึงเอกลักษณ์การแต่งกายด้วยชุดไทยมัธยมและชุดลอยชาย ซึ่งชาวพระประแดงได้รักษาประเพณีไว้ โดยเคร่งครัดตลอดมาจนถึงทุกวันนี้ (<https://sites.google.com/site/kassarin97/pede6>)

พืชที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง

ตำบลบางน้ำผึ้ง ตั้งอยู่ในพื้นที่เกาะบางกระเจ้า อำเภอพระประแดง เป็นพื้นที่สีเขียว ชาวบางน้ำผึ้งมีอาชีพเกษตรกรรมทำสวนผลไม้ที่เป็นสวนแบบผสมผสาน มีพืชพันธุ์ตามธรรมชาติหรือพืชพื้นถิ่นมากมาย คละเคล้าปะปนกันไป รวมทั้ง พืชผักสวนครัว ทั้งยังเป็นเกษตรปลอดสารพิษ ดังนั้น ชาวบางน้ำผึ้งจึงนำเอาพืชผักที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์กับครอบครัว เช่น มะพร้าว กล้วย จาก มะละกอ หวาย ฝรั่ง บอน ข่า ตะไคร้ มะกรูด กระชาย พริก ฯลฯ เป็นต้น แต่ก็มีพืชหลายชนิดที่ไม่สามารถปลูกหรือนิยมปลูก เช่น พริกไทย หอมแดง กระเทียม อ้อย สับปะรด ถั่วลิสง มะขาม ฝรั่ง ฯลฯ เป็นต้น ซึ่งต้องซื้อหาจากท้องถิ่นอื่น

มะพร้าว (Coconut)

ลักษณะทั่วไป : เป็นพืชยืนต้นชนิดหนึ่ง อยู่ในตระกูลปาล์ม สามารถใช้ประโยชน์ได้หลายทาง คือน้ำและเนื้อมะพร้าวอ่อนใช้รับประทาน ถ้าเนื้อในผลแก่นำไปขูดและคั้นทำกะทิ นำไปประกอบอาหารหวานคาว นอกจากนั้น มะพร้าวยังจัดเป็นพรรณไม้มงคลชนิดหนึ่ง กำหนดให้ปลูกทางทิศตะวันออกของบ้านเพื่อความเป็นสิริมงคล

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ : มะพร้าว มีชื่อวิทยาศาสตร์ “Cocos nucifera Linn” อยู่ในตระกูล Palm มีระบบราก เป็นฝอยขนาดเท่า ๆ กัน แผ่กระจายรอบต้น ลำต้น มีลำต้นเดี่ยว ไม่แตกแขนง มีรอยแผลจากการ

หลักร่างของใบตลอดลำต้น สามารถคำนวณอายุของต้นมะพร้าวได้ (1 ปี สร้างใบประมาณ 12-14 ใบ ดังนั้น ใน 1 ปี จะมีรอยแผลที่ลำต้น 12-14 รอยแผล) ใบ ออกอยู่ตามส่วนของลำต้น ประกอบด้วยก้านทาง (rachis) มีขนาดใหญ่และยาว มีใบย่อย (leaflet) บนก้านทางประมาณ 200-250 ใบ ดอก ออกเป็นช่อชนิด พานิกิล (panicle) มีทั้งดอกตัวผู้และดอกตัวเมียอยู่ในช่อเดียวกัน ดอกมีกลีบดอก 6 กลีบ สีครีมหรือเหลืองนวล ไม่มี ก้านดอกย่อย ดอกตัวเมียจะมีกลีบดอกหนาและแข็งกว่ากลีบดอกตัวผู้ ผล เป็นชนิด ไฟบรัสดรู๊ป (fibrous drupe) เรียกว่า นัท (nut) มีเปลือก 3 ชั้น คือ เปลือกชั้นนอก (exocarp) เป็นเส้นใยที่เหนียวและแข็ง แก่มีสีเขียว แดง เหลืองหรือน้ำตาล เปลือกชั้นกลาง (mesocarp) ลักษณะเป็นเส้นใยมีความหนาพอประมาณ เปลือกชั้น ใน (endocarp) มีลักษณะแข็ง เรียกว่า กะลา (shell) เมล็ด (seed of kernel) คือ เนื้อมะพร้าว ภายในเมล็ดเป็น ช่องกลวง ขณะผลอ่อนจะมีน้ำอยู่เต็ม ผลแก่ น้ำจะแห้งไปบางส่วน พันธุ์มะพร้าวเป็นพืชผสมข้ามพันธุ์ แต่ละ ต้นจึงไม่เป็นพันธุ์แท้ ผสมพันธุ์ที่เป็นไปตามธรรมชาติ แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ต้นเตี้ย และต้นสูง



ภาพที่ 5 แสดงต้นและลูกมะพร้าว

ประโยชน์ : น้ำมะพร้าว ใช้เป็นเครื่องดื่มเกลือแร่ได้ เพราะอุดมไปด้วยโพแทสเซียม มีคุณสมบัติ ปลอดภัยโรค และเป็นสารละลายไอโซโทนิก (isotonic) สามารถนำไปฉีดเข้าหลอดเลือดดำ (vein) ใน ผู้ป่วยที่มีอาการขาดน้ำ หรือปริมาณเลือดลดลงได้ (น้ำมะพร้าวสามารถนำไปทำ “วุ้นมะพร้าว” โดยการ เจือกรดอ่อนเล็กน้อย) เนื้อมะพร้าว นำไปทำกะทิด้วยการขูดเนื้อในเป็นเศษเล็ก ๆ แล้วบีบเอาน้ำกะทิ กาก มะพร้าว ที่เหลือจากการคั้นกะทิเอาไปทำอาหารสัตว์ได้ ยอดอ่อนของมะพร้าวหรือหัวใจมะพร้าว (coconut's heart) นำไปใช้ทำ อาหารได้ (การเก็บยอดอ่อนทำให้ต้นมะพร้าวตาย) ใยมะพร้าวนำไปใช้ยัดฟูก ทำเสื่อหรือ นำไปใช้ในการ เกษตร น้ำมันมะพร้าวได้จากการบีบหรือคั้นกากมะพร้าวสด นำไปใช้ในการปรุงอาหารหรือ นำไปทำเครื่องสำอางก็ได้และมีการผลิตไบโอดีเซล (biodiesel) จากน้ำมันมะพร้าวด้วย กะลามะพร้าว นำไป ทำสิ่งประดิษฐ์ เช่น กระบวย โคมไฟ กระชอนและช้อน ฯลฯ เป็นต้น ก้านใบหรือทางมะพร้าว ใช้ทำไม้กวาด

(แข็ง) ทางมะพร้าว จันทมะพร้าว (ช่อดอกมะพร้าว) ให้น้ำตาล ส่วนจาวมะพร้าว นำมาเป็นอาหารได้ (ในจาว มะพร้าวมีฮอร์โมนออกซิน (hormone auxin) ปริมาณมากที่สุด เมื่อนำไปคั้นและนำน้ำที่ได้ไปรดต้นพืชจะช่วยกระตุ้นการเจริญเติบโต และยังมีฮอร์โมนอื่น ๆ) <https://th.m.wikipedia.org>

กล้วย (banana, plantain, Musa)

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ : กล้วย มีชื่อวิทยาศาสตร์ Musa acuminate Colla เป็นพรรณไม้ล้มลุกในสกุล Musa มีหลายชนิด ใบแบนยาวใหญ่ ก้านใบตอนล่างเป็นกาบยาวห่อหุ้มซ้อนกันเป็นลำต้น ออกดอกที่ปลายลำต้นเป็นปลี ยาวเป็นวง มีลูกเป็นหวี ๆ เรียกว่า “เครือ” กล้วยเป็นไม้ดอกล้มลุกขนาดใหญ่ ทุกส่วนเหนือพื้นดินของกล้วย เจริญจากส่วนที่เรียกว่า “หัว” หรือ “เหง้า” ปกติต้นกล้วยจะสูงและแข็งแรง ทำให้เข้าใจว่าเป็นต้นไม้ แท้จริงแล้วส่วนที่คล้ายกับลำต้น คือ ลำต้นเทียม (pseudo stem) ใบกล้วย ประกอบด้วย ก้านใบ (petiole) และแผ่นใบ (lamina) ฐานก้านใบแผ่ออกเป็นกาบและกาบที่รวมตัวกันอย่างหนาแน่นทำให้เกิดลำต้นเทียม มีหน้าที่ชูก้านใบ พยุงให้พืชตั้งตรงคล้ายต้นไม้ สูงประมาณ 3-5 เมตร (10-16 ฟุต) ใบแรกเจริญจะขดเป็นเกลียวก่อนที่จะแผ่ออก อาจยาวได้ถึง 2.7 เมตร (8.9 ฟุต) กว้าง 60 เซนติเมตร (2.0 ฟุต) ปลายใบมน รูปใบขอบขนาน โคนใบมน มีสีเขียว ใบนิ่มขาดได้ง่ายจากลม รากเป็นระบบรากฝอยแผ่ไปทางด้านกว้างมากกว่าทางแนวดิ่ง เมื่อกล้วยเจริญเติบโตเต็มที่ หัวจะสร้างใบสุดท้าย เรียกว่า “ใบธง” (หยุดสร้างใบใหม่) เริ่มสร้างช่อดอก (inflorescence) จนโผล่ออกที่ด้านบนลำต้นเทียม (แต่ละลำต้นเทียมจะสร้างช่อดอกเพียงช่อเดียว) ชื่อ “ปลี” (banana heart) ช่อดอกประกอบด้วยกลุ่มของช่อดอกย่อยเป็นกลุ่ม ๆ มีใบประดับสีม่วงแดง เรียกว่า “กาบปลี” ระหว่างแถวของช่อดอกย่อย ช่อดอกย่อยแต่ละช่อมีดอกเรียงซ้อนกันอยู่ 2 แถว ดอกตัวเมียที่เจริญเป็นผลได้จะอยู่ในช่อดอกย่อยที่บริเวณโคนปลี (ใกล้กับใบ) ดอกตัวผู้จะอยู่ที่ปลายปลีหรือส่วนที่เรียกว่า “หัวปลี” หลังให้ผล ลำต้นเทียมจะตาย แต่หน่อหรือตะเกียงจะพัฒนาขึ้นจากตา (bud) ที่หัว หากเกิดขึ้นหลายหน่อพร้อมกันจะเรียกว่า “การแตกกอ” [ผลกล้วยพัฒนาจากดอกเพศเมีย และกลุ่มของดอกเพศเมีย 1 กลุ่มเจริญเป็นผลเรียกว่า “หวี” (hands) และแต่ละหวีจะมีผลกล้วยประมาณ 20 ผล กลุ่มหวีบนช่อดอกเจริญเป็น “เครือ” (banana stem) ซึ่งอาจจะมี 3-20 หวี ผลกล้วยมีการเจริญได้โดยไม่ต้องผสมพันธุ์ จึงทำให้กล้วยส่วนใหญ่ไม่มีเมล็ด ผลกล้วยมีชั้นป้องกันภายนอก (เปลือก) มีสายบาง ๆ ตามยาวอยู่ระหว่างเปลือกและส่วนที่รับประทานได้ เนื้อกล้วยมีเนื้อนุ่มสีเหลือง รสหวาน เมล็ดกล้วยมีลักษณะกลมเล็ก บางพันธุ์มีขนาดใหญ่เปลือกหนาแข็ง มีสีดำ] การจำแนกกลุ่มของกล้วยทำได้ 2 วิธี คือ จำแนกตามวิธีการนำมาบริโภค และจำแนกตามลักษณะทางพันธุกรรม

ประโยชน์ : กล้วยเป็นพืชที่ใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย ใบกล้วย (ใบตอง) ตอง หมายถึง ใบไม้ที่เอาไปใช้ประโยชน์ได้ (ซึ่งไม่จำกัดเฉพาะใบตอง) ใช้ห่ออาหารและทำงานฝีมือหลายชนิด ส่วนใบกล้วยที่ไม่แก่หรืออ่อนเกินไป เรียกว่า “ใบเพสลาด” ลำต้น ใช้ทำเชือกกล้วย กระทง (กล้วยสุกหนึ่งผลบดละเอียดผสม

น้ำผึ้ง 2 ช้อนโต๊ะ คลุกให้เข้ากัน นำมาพอกหน้าทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที แล้วล้างออก จะช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นให้แก่ผิว ลดความหยาบกร้านบนผิวได้) ส่วนต่าง ๆ ของกล้วยนำมาทำอาหารได้ ทั้งหั่นปลี หยวกกล้วย ผล ทั้งสุกและดิบ กล้วยน้ำว้าจะให้พลังงานมากที่สุด มีธาตุเหล็กในปริมาณสูง ช่วยสร้างเม็ดเลือดแดง ป้องกันโรคโลหิตจางมี แคลเซียม (calcium) ฟอสฟอรัส (phosphorus) และวิตามินซี (Vitamin C) ช่วยบำรุงกระดูก ฟัน และเหงือกให้แข็งแรง ช่วยให้ผิวพรรณดีมี เบต้าแคโรทีน (Beta-carotene) ไนอาซิน (niacin) และใยอาหาร ช่วยให้ระบบขับถ่ายคล่องขึ้น กินกล้วยน้ำว้าสุกจะช่วยระบายท้อง และรักษาโรคเลือดออกตามไรฟัน ในเด็กเล็กได้ ช่วยลดอาการเจ็บคอ เจ็บหน้าอกที่มีอาการไอแห้งร่วมด้วย โดยรับประทานวันละ 4-6 ลูก (แบ่งกินกี่ครั้งก็ได้) กินกล้วยก่อนแปรงฟันทุกวัน จะทำให้ไม่มีกลิ่นปาก และผิวพรรณดี (เห็นผลใน 1 สัปดาห์) กล้วยน้ำว้าดิบ และห่ามมีสาร แทนนิน เพคติน (tannin pectin) มีฤทธิ์ฝาดสมาน รักษาอาการท้องเสียที่ไม่รุนแรงได้ โดยรับประทานครั้งละครึ่งผลหรือ 1 ผล อาการท้องเสียจะทุเลาลง นอกจากนี้ (จากการศึกษาวิจัย) ยังพบว่า มีผลในการรักษาโรคกระเพาะได้อีกด้วย (<https://th.m.wikipedia.org>)



ภาพที่ 6 แสดงต้นและเครือกล้วย

จาก (Nipa palm)

ลักษณะทั่วไป : จาก มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Nypa fruticans* Wurm. เป็นพืชจำพวกปาล์ม มีการจัดอยู่ในวงศ์ย่อย Nypoideae Griff. ซึ่งมีสกุลเดียว และเป็นปาล์มเพียงชนิดเดียวที่เป็นพืชในป่าชายเลน มีลำต้นอยู่ใต้ดิน นับเป็นพืชเก่าแก่มาชนิดหนึ่งที่มีซากดึกดำบรรพ์อายุถึง 70 ล้านปี จากพบได้ทั่วไปในเอเชียใต้และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ทั้งในบริเวณน้ำจืดและน้ำกร่อย ที่มีน้ำเค็มขึ้นถึง มักจะขึ้นเป็นดงขนาดใหญ่ เรียกว่า ป่าจาก หรือ ดงจาก จากสามารถเติบโตได้ดีในดินโคลนตามป่าชายเลน หรือบริเวณริมคลองที่มีไม้ให้ร่มเงา ปะปนอยู่ด้วยมักอยู่ในช่วงที่มีน้ำจืดและน้ำกร่อยปนกัน (แต่บนบกที่น้ำท่วมถึงก็พบจากได้บ้าง หากดินไม่แห้งแล้งนานจนเกินไป)

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ : จากเป็นพืชที่มีลำต้นอยู่ใต้ดิน ต้นตั้งตรง ใบแทงขึ้นจากกอ ช่อดอกแทงเป็นวงออกมาจากกาบใบ ส่วนที่เรามองเห็นของจาก คือ ส่วนใบและช่อดอกเท่านั้น ที่โคนใบมีกะเปาะอากาศ ช่วยพยุงให้ใบชูขึ้นเหมือนชูชีพ ส่วนกาบใบนี้บางครั้งเรียก “พอนใบ” และช่อดอกที่แทงออกมาเรียก “นกจาก” ใบที่โผล่ขึ้นมานั้นอาจชูขึ้นไปสูงได้ถึง 9 เมตร โดยไม่มีส่วนของลำต้นให้เห็นเลย ดอกของปาล์มเป็นลักษณะช่อ สีเหลืองสด กลม ดอกตัวเมียอยู่ที่ปลาย ดอกตัวผู้อยู่ตรงโคนช่อดอก ส่วนผลมีเปลือกแข็ง กระจุเป็นทะลายหลายผล เปลือกสีน้ำตาล เรียกว่า “โหม่งจาก” ข้างในมีเนื้อ เมล็ดสีขาว มีปริมาณไม่มากนัก รับประทานได้รสชาติคล้ายลูกตาลสด เมื่อสุกเต็มที่ผลจะแยกจากกลุ่มลอยน้ำ สามารถแพร่พันธุ์ไปได้ไกล ๆ บางครั้งก็แตกหน่อขณะยังลอยน้ำ



ภาพที่ 7 แสดงต้นและทะลายผลหรือโหม่งจาก

ประโยชน์ : จากเป็นพืชที่คนไทยรู้จักมานานและใช้ประโยชน์จากต้นจากได้เป็นอย่างดี ตั้งแต่ใบจนถึงผล ใบจากมีลักษณะคล้ายใบมะพร้าว แต่มีความเหนียวและกว้างกว่า ทำให้สามารถนำมาเย็บเป็นตับ เรียกว่า “ตับจาก” แล้วนำไปมุงหลังคาบ้าน และแดดกันฝนได้เป็นอย่างดี (เมื่อใช้งานไปนาน ๆ ใบจากกรอบ เปลี่ยนจากสีเขียวเข้มเป็นสีเหลือง สีน้ำตาล จนกระทั่งเกือบเป็นสีดำ แต่ยังคงกันแดดกันฝนได้จนกว่าจะแห้งกรอบและผุไป) ใช้ทำหมวกที่เรียก “เปี้ยว” พอนจากใช้ทำเชือกเพลิง ใบจากอ่อนตากแห้งใช้มวนยาสูบ ห่อขนมต้ม ทำที่ดักน้ำเรียก “หมาจาก” ดอกบิด เสวียนหม้อ ใช้ห่อขนมจาก (เป็นขนมที่ทำจากแป้ง น้ำตาลและมะพร้าว ผสมกันจนเหลวได้ที่ แล้วห่อด้วยใบจาก ปิ้งบนไฟจนมีกลิ่นหอม แม้อาจมีการใช้ใบมะพร้าวมาห่อ แต่ก็ไม่อร่อยเท่ากับใช้ใบจาก) ใบจากใช้ต้มน้ำดื่มแก้อาการท้องร่วงได้ ส่วนช่อดอกนำมาทำแกงหรือกินกับน้ำพริก ก้านช่อดอกปาดเอาน้ำหวานมาทำเป็นน้ำตาลได้เรียก “โชม” หรือนำไปหมักเป็นเหล้า และน้ำส้มสายชู กลีบดอกนำไปเป็นส่วนผสมของชาสมุนไพรได้ ผลจากที่สุกแล้วจะมีเนื้อในเมล็ดเป็นเชื้อสีขาว ใสนุ่ม มีรสหวาน นิยมรับประทานเป็นของหวาน เรียก “ลูกจาก” ผลอ่อนที่แตกหน่อจะมีจาวอยู่ข้างใน นำมารับประทานได้เช่นเดียวกับจาวตาลหรือจาวมะพร้าว (ในอดีตประชาชนที่อาศัยอยู่ชายฝั่งทะเลได้ใช้ประโยชน์ของต้นจากอย่างกว้างขวาง ทั้งอาศัยใบจากในการทำฟากบ้าน มุงหลังคา มวนบุหรี่ ทำภาชนะต่าง ๆ

เช่น หมวก ภาชนะตักน้ำ ไม้กวาด แซ่ปัดขู และที่เป็นอาหาร ได้แก่ ผล ยอดอ่อน การปาดน้ำหวานจากต้น จากเพื่อทำน้ำตาล น้ำส้มสายชู แอลกอฮอล์ (alcohol) และเครื่องดื่ม จึงเรียกว่า เป็นไม้คู่ชีวิตของคนที่ย้าย อยู่ชายฝั่งเลยทีเดียวก่อน ต่อมาสภาพสังคมและเศรษฐกิจเปลี่ยนแปลงของเดิมที่มีคุณค่า และเป็นทรัพยากรประจำท้องถิ่นก็ถูกแทนที่ด้วยของใหม่) <https://th.m.wikipedia.org>

มะละกอ (papaya)

ลักษณะทั่วไป : มะละกอ มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Carica papaya* เป็นไม้ผลชนิดหนึ่ง สูงประมาณ 5-10 เมตร (มีถิ่นกำเนิดในอเมริกากลาง ถูกนำเข้าเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในสมัยกรุงศรีอยุธยา) ผลดิบมีสีเขียวเมื่อสุกเนื้อในจะมีสีเหลืองถึงส้ม นิยมนำมารับประทานทั้งสด/สุกและนำไปปรุงอาหาร เช่น ส้มตำ ฯลฯ หรือนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ก็ได้ มะละกอเป็นไม้ล้มลุก เป็นพืชใบเลี้ยงคู่ ใบมีลักษณะเป็นใบเดี่ยว 5-9 แฉก เกาะกลุ่มอยู่ด้านบนสุดของลำต้น ภายในก้านใบและใบมียางเหนียวสีขาวอยู่ มะละกอบางต้นอาจมีดอกเพียงเพศเดียว แต่บางต้นอาจมีดอกได้ทั้งสองเพศ ผลเป็นรูปรี อาจหนักได้ถึง 9 กิโลกรัม ผลดิบมีสีเขียวและมีน้ำยางสีขาวสะสมอยู่ที่เปลือก ส่วนผลสุกเนื้อในจะมีสีเหลืองถึงส้ม มีเมล็ดดำเล็ก ๆ อยู่ภายในกินไม่ได้ {มะละกอมี 3 เพศ คือ เพศผู้ เพศเมียและเพศผู้ (hermaphrodite) เพศผู้จะผลิตแค่เกสรเพศผู้ สำหรับเพศเมียจะผลิตได้แค่ผล ซึ่งต้องได้รับละอองเกสรจากเพศผู้ก่อนถึงจะออกผลได้ ส่วนเพศผู้สามารถผลิตละอองเกสรได้เองและออกผลได้ภายในดอกเดียวกัน เนื่องจากมันมีทั้งอับละอองเกสรเพศผู้และรังไข่เพศเมีย} มะละกอที่นิยมปลูกและรับประทานในประเทศไทย ได้แก่ พันธุ์แขกดำ และพันธุ์แขกนวล ปลูกในภาคกลาง ส่วนพันธุ์โกโก้ นิยมปลูกในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และพันธุ์สายน้ำผึ้ง ปลูกทั่ว ๆ ไป



ภาพที่ 8 แสดงต้นและผลมะละกอ

ประโยชน์ : มะละกอ นอกจากนำไปรับประทานสดๆ แล้วยังสามารถนำไปปรุงอาหาร เช่น ส้มตำ แกงส้ม ฯลฯ หรือนำไปหมักเนื้อให้นุ่มได้ เพราะในมะละกามีเอนไซม์ชนิดหนึ่งเรียกว่า ปาเปน (papain) ซึ่ง

สามารถนำเอนไซม์ชนิดนี้ไปใส่ในผงหมักเนื้อสำเร็จรูป บางครั้งนำไปทำเป็นยาช่วยย่อยสำหรับผู้ที่มีปัญหาอาหารไม่ย่อย สำหรับสรรพคุณของมะละกอ ใช้เป็นยาสมุนไพรรักษาโรค เช่น เปลือกมะละกอ ทำน้ำยาขัดรองเท้าได้ (ผลมะละกอสุก มีสรรพคุณป้องกันหรือแก้โรคเลือดออกตามไรฟัน เป็นยาระบาย) ยางมะละกอมีสรรพคุณ เป็นยาช่วยย่อย และมีโปรตีนฆ่าพยาธิได้ ส่วนรากมะละกอ มีสรรพคุณช่วยขับปัสสาวะ แก้ขัดเบา ฯลฯ เป็นต้น (<https://th.m.wikipedia.org>)

หวาย (rattan)

ลักษณะทั่วไป : หวาย มีชื่อวิทยาศาสตร์ Calamus caesius Blume. เป็นพืชที่พบทั่วไปในเขตร้อนของทวีปแอฟริกา เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และออสเตรเลีย ทั่วโลกมีหวายเกือบ 600 ชนิด เฉพาะในประเทศไทยมีหวายเกือบ 60 ชนิด เช่น หวายโคก หวายคง และหวายน้ำผึ้ง เป็นต้น ลักษณะโดยทั่วไปของหวายเป็นพันธุ์ไม้เลื้อย ตระกูลปาล์ม ลำเถาชอบพันเกาะต้นไม้ใหญ่ มีกาบหุ้มต้น และมีหนามแหลม มีความเหนียวใบเป็นรูปขนนกเล็ก ๆ ใบย่อยนั้นเรียวยาว มีสีเขียวสด ก้านใบหนึ่ง ๆ มีใบย่อยราว 60-80 คู่ ออกดอกเป็นช่อสีขาวปนเหลือง ผลค่อนข้างกลม เปลือกเป็นเกล็ด ลูกอ่อนเปลือกสีเขียว เนื้อสีขาว ผลแก่เปลือกสีเหลือง เปลือกอ่อน เนื้อแข็ง และรสเปรี้ยวฝาด

ประโยชน์ : หวายเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งของประเทศในเขตร้อน โดยเฉพาะประเทศไทย ในจังหวัดสกลนครและขอนแก่น มีการปลูกหวายเชิงการค้า นิยมนำส่วนลำต้นที่สูงและมีความยืดหยุ่นมากเป็นพิเศษ มาสานเป็นเฟอร์นิเจอร์ (furniture) ลูกหวายอ่อนใช้กินเป็นผักจิ้มน้ำพริก แกะเปลือกออกแล้วนำไปทำส้มตำ หน่อหวายใช้ทำอาหาร เช่น แกงอ่อม ซุปหน่อหวาย ยำ ข้าวเกรียบและหวายทอดกรอบ หวายบางชนิดในผลมี เรซิน (resins) สีแดง เรียกเลือดมังกร ซึ่งใช้เป็นยาในสมัยโบราณ และใช้ย้อมสีไวโอลิน (ในรัฐฮัสสัม ประเทศอินเดีย ใช้หน่อหวายเป็นอาหารเช่นกัน) puechkaset.com



ภาพที่ 9 แสดงต้นหวาย

บอน (Elephant ear, Cocoyam, Dasheen)

ลักษณะทั่วไป : บอนมีชื่อวิทยาศาสตร์ (*Colocasia esculenta* var. *aquatic* Hassk) เป็นพืชล้มลุกในวงศ์ Araceae อวบน้ำมีหัวใต้ดินรูปทรงกระบอก ใบรูปไข่แกมรูปหัวใจ ปลายใบแหลมหรือมน โคนใบเว้า ลึกรูปสามเหลี่ยม ก้านใบสีเขียว หรือออกม่วง ใบกว้างประมาณ 10-35 เซนติเมตร และยาวประมาณ 20-50 เซนติเมตร ก้านใบออกที่ตรงกลางแผ่นใบ โคนใบแยกเป็นสองแฉก ด้านหน้าใบสีเขียวเรียบ ผิวใบเคลือบไปด้วยไข (Wax) ไม่เปียกน้ำ ด้านหลังใบสีเขียวอ่อนหรือม่วงหรือขาวนวลมองเห็นเส้นใบแต่ละกจะจะมี 7-9 ใบ ก้านใบสีเขียวแกมม่วงหรือเขียวแกมเหลือง ขาวยืดยาวกับด้านล่างของใบ ออกจากต้นใต้ดิน ก้านใบยาวประมาณ 30-90 เซนติเมตร ดอกสีครีมหรือเหลืองนวลออกเป็นช่อเป็นแท่งเดี่ยว ๆ ออกจากลำต้นใต้ดิน มีกาบสีเหลืองอ่อนหรือสีเหลืองนวลหุ้มอยู่ ยาวประมาณ 26 เซนติเมตร ดอกย่อยแยกเพศอยู่ในช่อเดียวกัน น้ำน้ำ ดอกเป็นกระเปาะสีเขียวเป็นแท่งอยู่ตรงกลาง ดอกตัวผู้อยู่ตอนบน ดอกตัวเมียอยู่ตอนล่าง ก้านช่อสั้นกว่าก้านใบ มีใบประดับสีเหลืองรองรับ มีกลิ่นหอม และจะกลายเป็นผล ผลสตรูบชอบขนาน มีเมล็ดขนาดเล็กจำนวนมาก ประเทศไทยพบได้ทั่วไปทุกภาค ชอบขึ้นเป็นกลุ่มหลายต้นเรียงรายบนดินโคลนหรือบริเวณที่มีน้ำขัง ความสูงประมาณ 0.7-1.2 เมตร ลำต้นประกอบไปด้วยหัวกลางและหัวย่อยอยู่รอบ ๆ หัวใหญ่ (บอนมีชื่อท้องถิ่น บอนหอม/ภาคเหนือ, ตุน/เชียงใหม่, บอนจืด/ภาคอีสาน, บอนเขียว บอนจินดำ/ภาคกลาง, บอนท่า บอนน้ำ/ภาคใต้)



ภาพที่ 10 แสดงต้นบอน

ประโยชน์ : บอนหัวใต้ดินรับประทานได้ ใช้เป็นยาระบาย ห้ามเลือด น้ำคั้นจากก้านใบเป็นยารักษาแก้ฟกช้ำ ลำต้นบดใช้พอกแผล (รวมทั้ง แผลจากงูกัด) ลำต้นใช้ทำอาหาร เช่น แกงบอน ส่วนของบอนที่นำมาแกง คือ ยอดอ่อนหรือใบอ่อนของบอนที่อยู่ใกล้โคนต้น ใช้บอนพันธุ์สีเขียวสด ไม่มีสีขาวเคลือบอยู่ตามก้านและใบ ซึ่งเรียกว่า บอนหวาน ส่วนชนิดที่มีสีขาวและนวลขาวกว่า เรียกว่า บอนคัน ไม่นิยมนำมาแกง นอกจากนั้น น้ำจากลำต้นมีสรรพคุณเป็นยาแก้ไข้ รากนำมาต้มกับน้ำดื่มเป็นยาแก้เจ็บคอเสียงแหบแห้ง และแก้ท้องเสีย ส่วนหัวใช้เป็นยาระบาย ขับปัสสาวะ และช่วยขับน้ำนมสตรี สำหรับน้ำยางใช้เป็นยาถอนพิษ

จากแมลงสัตว์กัดต่อยและกำจัดหูด ฯลฯ เป็นต้น (ใบบอน มีคุณสมบัติพิเศษ ไม่เปียกน้ำเพราะมีขี้ผึ้งเคลือบผิวใบอยู่ จึงนำมาใช้ประโยชน์ในด้านการห่อของได้ เช่น การใช้ห่อข้าวห่ม และยังนำมาใช้ต้มน้ำดื่มยามไม่มีภาชนะได้ด้วย) <https://th.m.wikipedia.org>

ไผ่ (Bamboo)

ลักษณะทั่วไป : ไผ่ มีชื่อวิทยาศาสตร์ Gigantochloa Kurzii เป็นไม้พุ่มมีหลายชนิดและหลายสกุล ในวงศ์หญ้า (วงศ์ Poaceae; เดิมคือวงศ์ Gramineae) วงศ์ย่อย Bambusoideae เป็นไม้ไม่ผลัดใบ ขึ้นเป็นกอ ลำต้นเป็นปล้อง ๆ มีเนื้อไม้แข็ง ความสูงแล้วแต่ชนิด มีเหง้าอยู่ใต้ดิน ลำต้นตรง มีข้อ และปล้องชัดเจน ปล้องภายในกลวง ขนาดกว้างยาวแล้วแต่ชนิด ใบเดี่ยวออกสลับรูปใบหอกปลายเรียวแหลม โคนมน ขอบใบสาขากลาย ดอก ออกเป็นช่อตามซอกใบ และปลายกิ่ง เช่น ไผ่จีน ไผ่ป่า ไผ่ไร่ ไผ่สีสุก และไผ่ดำ เป็นต้น กระจายพันธุ์ในเขตร้อน เขตอบอุ่นมีน้อย ต้นไผ่เจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว แตกกิ่งก้านสาขาที่เหยียดตรงและเรียบเนียน ส่วนด้านในของปล้องไผ่แต่ละปล้องก็จะมีเนื้อไม้สีขาวบริสุทธิ์

ประโยชน์ : ไผ่มีผลผลิตจากไผ่ที่สำคัญ คือ หน่อไม้ ซึ่งเป็นอาหารสำคัญของคนไทย นิยมทานกันมากในเกือบทุกภาคของประเทศไทย โดยเฉพาะภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ นอกจากนี้ ไม้ไผ่ยังมีคุณสมบัติพิเศษ ด้านความแข็งแรงและยืดหยุ่นที่เหนือกว่าวัสดุสังเคราะห์หลายชนิด ดังนั้น จึงยังได้รับความนิยมในการทำเครื่องมือเครื่องใช้หลายประเภท ทำเครื่องเรือน เครื่องจักรสาน ใช้ชะลอน้ำที่เข้าป่าชายเลน นั่งร้านก่อสร้างและบันได เป็นต้น (ไผ่ทั่วโลกมีอยู่ประมาณ 90 สกุล กว่า 1000 ชนิด) แต่สำหรับไผ่ที่พบในประเทศไทยมีอยู่ 30 ชนิด เช่น ไผ่เลี้ยง ไผ่ข้าวหลาม ไผ่หก ไผ่ผาก ไผ่บง ไผ่ดง ไผ่รวก ไผ่หวาน ไผ่เหลือง และไผ่หอม ฯลฯ เป็นต้น (ไผ่เป็นไม้ประจำปีมะแม และคนไทยมีความเชื่อมาตั้งแต่สมัยโบราณ หากปลูกต้นไผ่ไว้ภายในบริเวณบ้าน ก็จะช่วยให้สมาชิกทุกคนภายในบ้านนั้นไม่คดโกงหรือเอารัดเอาเปรียบใคร ไม่ว่าจะประกอบอาชีพอะไรก็ตั้งใจทำด้วยความซื่อสัตย์สุจริตและมีคุณธรรม ซึ่งความเชื่อเหล่านั้นก็มีพื้นฐานจากลักษณะของต้นไผ่นั้นเอง) <https://th.m.wikipedia.org>

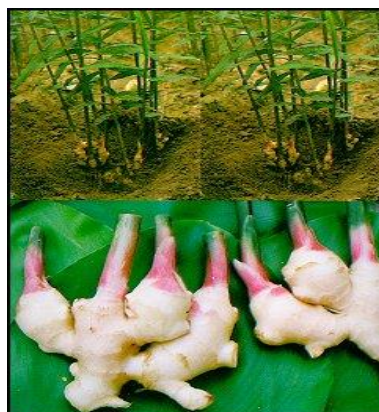


ภาพที่ 11 แสดงต้นไผ่

จิง (Ginger)

ลักษณะทั่วไป : จิงมีชื่อวิทยาศาสตร์ *Zingiber officinale* Roscoe เป็นพืชล้มลุกมีเหง้าใต้ดินเปลือกนอกสีน้ำตาลแกมเหลือง เนื้อในสีนวล มีกลิ่นหอมเฉพาะ แทงหน่อหรือลำต้นเทียมขึ้นเป็นกอ ประกอบด้วยกาบหรือโคนใบหุ้มซ้อนกัน ใบเป็นชนิดใบเดี่ยว ออกเรียงสลับกันเป็นสองแถว ใบรูปหอกแกว่ง ๆ กว้าง 1.5-2 เซนติเมตร ยาว 15-20 เซนติเมตร หลังใบห่อหุ้มเป็นรูปรางน้ำ ปลายใบสอบเรียวแหลม โคนใบสอบแคบ และจะเป็นกาบหุ้มลำต้นเทียม ตรงช่วงระหว่างกาบกับตัวใบจะหักโค้งเป็นข้อศอก ดอกสีขาว ออกรวมกันเป็นช่อรูปเห็ด หรือกระบองโบราณ แทงขึ้นมาจากเหง้า ชูก้านสูงขึ้นมา 15-25 เซนติเมตร ทุกๆ ดอกที่กาบสีเขียวปนแดงรูปโถง ห่อหุ้มรับ กาบจะปิดแน่นเมื่อดอกยังอ่อน และจะขยายอ้าให้เห็นดอกในภายหลัง กลีบดอกและกลีบรองกลีบดอกมีอย่างละ 3 กลีบ อุ้มน้ำและหลุดร่วงไว โคนกลีบดอกมีวนห่อ ส่วนปลายกลีบผายกว้างออก เกสรผู้ 6 อัน ผลกลม แข็ง โต วัดผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 เซนติเมตร จิงขยายพันธุ์โดยใช้เหง้า ปลูกในดินร่วนซุยผสมปุ๋ยหมัก หรือดินเหนียวปนทราย โดยยกดินเป็นร่องห่างกัน 30 เซนติเมตร ปลูกห่างกัน 20 เซนติเมตร ลึก 5-10 เซนติเมตร จิงชอบขึ้นในที่ชื้น มีการระบายน้ำดี ถ้าน้ำขังอาจโคนโรคเชื้อรา หรือการขยายพันธุ์ด้วยการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ (ลงทุนสูงแต่คุ้มค่าและได้พันธุ์ที่ปลอดเชื้อ ส่วนมากโรคที่พบบ่อยมักติดมากับท่อนพันธุ์จิง)

ประโยชน์ : จิง นำมาทำอาหารได้หลากหลาย จิงอ่อนใช้เป็นผักจิ้ม ใช้ทำผัดจิง ใส่ในยำ เช่น ยำหอยแครง ใส่ในแกงฮังเล น้ำพริก กุ้งจ่อม ซอยใส่ในต้มส้มปลา เมี่ยงคำ ไก่สามอย่าง ใช้ทำจิงคอง ใส่ในบัวลอยไข่หวานเพื่อดับกลิ่นคาวไข่ ทำเป็นอาหารหวาน เช่น น้ำจิง เต้าฮวย จิงแช่อิ่ม ขนมหิงจิง และยังทำเป็นจิงผงสำเร็จรูปสำหรับชงดื่ม นอกจากนั้น จิงยังมีสารอาหารที่มีคุณค่าต่อร่างกาย คือ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม วิตามินเอและอีกมากมาย จิงมีฤทธิ์อุ่น ช่วยขับเหงื่อ ไล่ความเย็น ขับลม แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ ช่วยให้เจริญอาหารและทำให้ร่างกายอบอุ่น ในทางยานิยมใช้จิงแก่เพราะจิงยิ่งแก่จะยิ่งเผ็ดร้อนและมีโยอาหารมาก นำเหง้าสดย่างไฟให้สุก ตำผสมกับน้ำปูนใส คั้นเอาแต่น้ำดื่ม นำเหง้าสดหมกไฟรับประทานเมื่อมีอาการเบื่ออาหาร (<https://th.m.wikipedia.org>)



ภาพที่ 12 แสดงต้นและเหง้าจิง

ข่า (Galanga, Creater Galanga, False Galanga)

ลักษณะทั่วไป : ข่า มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Alpinia galanga* เป็นพืชที่มีลำต้นอยู่ใต้ดิน เรียกว่า “เหง้า” อยู่ในวงศ์ขิง เป็นไม้ล้มลุก และยังประกอบไปด้วย ใบ ดอก ผล และเมล็ด เป็นพืชสมุนไพรที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารของชาวไทยและอินโดนีเซีย ข่ามีชื่อสามัญอื่นอีก คือ กฎุกโรหิณี (กลาง) ข่าหยา (เหนือ) ข่าหลวง (ตะวันออกเฉียงเหนือ,เหนือ) สะเอเซย/สะเออเคย (กะเหรี่ยง แม่ฮ่องสอน) ข่าเป็นไม้ล้มลุกสูง 1.5-2 เมตร อยู่เหนือพื้นดิน เหง้ามีข้อ และปล้องชัดเจน เนื้อในสีเหลือง และมีกลิ่นหอมเฉพาะ ใบเดี่ยวเรียงสลับรูปใบหอก รูปวงรีหรือเกือบขอบขนาน กว้าง 7.9 เซนติเมตร ยาว 20-40 เซนติเมตร ดอกเป็นแบบช่อ แทงออกที่ปลายยอด ก้านช่อดอกยาวตรง ช่อดอกประกอบด้วยดอก 10-30 ดอก (ขึ้นอยู่กับความสมบูรณ์ของต้น-สายพันธุ์) ดอกมีขนาดเล็กคล้ายดอกกล้วยไม้ ประกอบด้วยกลีบดอกสีขาว ขาวนวลหรือชมพู ช่อดอกที่แทงขึ้นใหม่จะมีกาบ (spathe) สีเขียวอ่อนหุ้มอยู่แต่เมื่อดอกบานกาบนี้จะหลุดไป โคนติดกันเป็นหลอดสั้น ๆ ปลายแยกเป็นสามกลีบ กลีบใหญ่ที่สุดมีริ้วสีแดง ใบประดับรูปไข่ ผล เป็นผลแห้งแตกได้รูปกลมรี เปลือกแข็ง ผลอ่อนมีสีเขียว ผลแก่มีสีแดงส้ม ภายในมีเมล็ดสีดำ (1 ดอก จะติดเพียง 1 ผล) Puechkaset.com



ภาพที่ 13 แสดงต้นข่า



ภาพที่ 14 แสดงเหง้าข่า

ประโยชน์ : ข่า เป็นพืชที่นำมาใช้ประโยชน์ทางด้านอาหารมากมาย เช่น ใส่ในต้มยำข่า ต้มข่า น้ำพริกแกงทุกชนิดใส่ข่าเป็นส่วนประกอบ (ยกเว้น แกงเหลือง/แกงกอ ทางภาคใต้ไม่นิยมใส่ข่า) มีบทบาทในการดับกลิ่นคาวของเนื้อและปลา หน่อข่าอ่อนเป็นหน่อของข่าที่เพิ่งจะแทงยอดออกมาจากลำต้นใต้ดิน ถ้าอายุประมาณ 3 เดือน เรียกหน่อข่า ถ้าอายุ 6-8 เดือน เรียก ข่าอ่อน ถ้าอายุมากกว่า 1 ปี จัดเป็นข่าแก่ ปริมาณน้ำมันหอมระเหยประมาณ 3% หน่อข่าอ่อนสดลวกจิ้มหล่นและน้ำพริก นำมาข่า ข่ายังมีฤทธิ์ทางยา คือ เหง้าแก่แก้ปวดท้อง จุกเสียด แน่น ดอกใช้ทาแก้กลากเกลื้อน ผลช่วยย่อยอาหารแก้คลื่นเหียนอาเจียน ต้นแก่นำไปเคี้ยวกับน้ำมันมะพร้าวทาแก้ปวดเมื่อยเป็นตะคริว ใบมีรสเผ็ดร้อนแก้พยาธิ สารสกัดจากข่ามีฤทธิ์ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย (Bacteria) น้ำมันหอมระเหยจากข่ามีฤทธิ์ทำให้ไข่แมลงฝ่อ กำจัดเชื้อรา (mold) บางชนิดได้ ใช้ผสมกับสะเดาเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการกำจัดแมลง ข่าลดการบีบตัวของลำไส้ ขับน้ำดี ขับลม ลดการอักเสบ ขับขี้แสบในกระเพาะอาหาร ฆ่าเชื้อราได้ (<https://th.m.wikipedia.org>)

ตะไคร้ (lemon grass, Oil grass)

ลักษณะทั่วไป : ตะไคร้มีชื่อวิทยาศาสตร์ (Cymbopogon citratus) ชื่อท้องถิ่น จะไคร (ภาคเหนือ) ไคร (ภาคใต้) คาหอม (แม่ฮ่องสอน) เชิดเกรย, เหลอะเกรย (เขมร-สุรินทร์) ห่อวตะโป (กะเหรี่ยง-แม่ฮ่องสอน) เป็นพืชล้มลุก ความสูงประมาณ 4-6 ฟุต ใบยาวเรียว ปลายใบมีขนหนาม ลำต้นรวมกันเป็นกอ มีกลิ่นหอม ดอกออกเป็นช่อยาวมีดอกเล็กฝอยเป็นจำนวนมาก ตะไคร้เป็นพืชที่สามารถนำส่วนต้นหัวไปประกอบอาหาร และจัดเป็นพืชสมุนไพร (ตะไคร้มีถิ่นกำเนิดในประเทศอินโดนีเซีย ศรีลังกา พม่า อินเดีย ไทย ทวีปแอฟริกา ประเทศคองโก และทวีปอเมริกาใต้) ทั่วไป ๆ แบ่งตะไคร้ออกเป็น 6 ชนิด คือ ตะไคร้กอ ตะไคร้ต้น ตะไคร้หางนาค ตะไคร้หน้า ตะไคร้หางสิงห์ และตะไคร้หอม ตะไคร้เป็นพืชตระกูลหญ้าเจริญเติบโตง่าย อาจมีทรงพุ่มสูงถึง 1 เมตร มีลำต้นที่แท้จริงประมาณ 4-7 เซนติเมตร ลำของต้นจะถูกห่อหุ้มไปด้วยกาบใบโดยรอบ ใบยาวแคบ เส้นใบขนานกับก้านใบ ใบของตะไคร้อุดมไปด้วยน้ำมันหอมระเหย ที่นิยมนำมาปลูกเป็นพันธุ์พื้นเมืองที่ปลูกกันโดยทั่วไป



ภาพที่ 15 แสดงต้นตะไคร้

ประโยชน์ : ตะไคร้ ใช้ส่วนของเหง้าและลำต้นแก่เป็นส่วนประกอบของอาหารที่สำคัญหลายชนิด เช่น ต้มยำ และอาหารไทยหลายชนิด ให้กลิ่นหอม มีสรรพคุณทางยา เช่น บำรุงธาตุ แก้โรคทางเดินปัสสาวะ ขับลมในลำไส้ ทำให้เจริญอาหาร แก้โรคหืด แก้อหิวาตกโรค บำรุงสมอง ช่วยให้สมาธิ ต้มกับน้ำใช้ดื่มแก้ อาเจียน ใช้ต้นสดโขลกคั้นเอาน้ำดื่มแก้อาการเมา (ในกรณีที่มาเมา ๆ ช่วยให้สร่างเร็ว) ส่วนหัวสามารถใช้ แก้โรคเกลื้อน ท้องอืดท้องเฟ้อ โรคนี้ว สามารถทำเป็นยาชงวนอนหลับ ช่วยลดความดันสูง น้ำมันตะไคร้หอมใช้ทาตามข้อมือ ถ้าปลูกใกล้ผักอื่น ๆ จะช่วยกันแมลงได้และให้กลิ่นหอม ที่ดับกลิ่นบางชนิดใช้ตะไคร้เป็นส่วนผสมเพราะมีกลิ่นหอม และที่กำจัดยุงบางชนิดก็ใช้ตะไคร้เป็นส่วนผสมด้วยเนื่องจากมีกลิ่นที่แรง จึงช่วยให้ไล่ยุงได้ นอกจากนี้ ตะไคร้ยังแก้กลิ่นคาวหรือดับกลิ่นคาวของปลาและเนื้อสัตว์ได้ดีมาก ๆ แต่ ถ้าใช้ทั้งต้นจะเป็นยารักษาโรคหืด แก้ปวดท้อง ขับปัสสาวะหรือทำเป็นยาทานวดก็ได้ ถ้าใช้ร่วมกับสมุนไพร

ชนิดอื่นรักษาโรคได้ เช่น บำรุงธาตุ เจริญอาหาร และขับเหงื่อ เป็นต้น ส่วนของหัวเป็นยารักษาเกลื้อน แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ แก้ปัสสาวะพิการ แก้นิ่ว บำรุงไฟธาตุ แก้อาการขัดเบา ถ้าใช้ร่วมกับสมุนไพรชนิดอื่น จะเป็นยาแก้ไอ เจียน แก้กาม ยานอนหลับลดความดันสูง แก้ลมอัมพาต แก้กษัยเส้น และแก้ลม ไบสด ๆ จะช่วยลดความดันโลหิตสูง แก้ไข้ สำหรับราก ใช้เป็นยาแก้ไข้เหนือ ปวดท้องและท้องเสีย ถ้าใช้เฉพาะต้น จะเป็นยาแก้ขับลม แก้เบื่ออาหาร แก้ผมแตก แก้โรคทางเดินปัสสาวะ นิ่ว เป็นยาบำรุงธาตุให้เจริญ แต่ถ้าเอาไปผสมกับสมุนไพรชนิดอื่น จะแก้โรคหนองใน ใช้ดื่บกลืนคาวด้วย (<https://th.m.wikipedia.org>)

มะกรูด (kaffir lime, Leech lime, Mauritius papeda)

ลักษณะทั่วไป : มะกรูด มีชื่อวิทยาศาสตร์ Citrus hystrix DC. เป็นพืชในสกุลส้ม (Citrus) มีถิ่นกำเนิดในประเทศมาเลเซีย อินโดนีเซีย ลาว และไทย ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ นิยมใช้ใบมะกรูด และผิวมะกรูดเป็นส่วนหนึ่งของเครื่องปรุงอาหารหลายชนิด นอกจากในประเทศไทยและลาวแล้ว ยังมีความนิยมในกัมพูชา เวียดนาม มาเลเซียและอินโดนีเซีย (โดยเฉพาะบาห์ลี) ส่วนลักษณะทางพฤกษศาสตร์ : มะกรูดเป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็ก เนื้อแข็ง ลำต้นและกิ่งมีหนามยาวเล็กน้อย ใบเป็นใบประกอบชนิดดรู๊ป มีใบย่อย 1 ใบ เรียงสลับ รูปไข่ คือ มีลักษณะคล้ายกับใบไม้ 2 ใบ ต่อกันอยู่คอดกึ่งที่กลางใบเป็นตอนๆ มีก้านแผ่ออก ใหญ่เท่ากับแผ่นใบ ทำให้เห็นใบเป็น 2 ตอน กว้าง 2.5-4 เซนติเมตร ยาว 4-7 เซนติเมตร ใบสีเขียวแก่ พื้นผิวใบเรียบเกลี้ยงเป็นมัน ค่อนข้างหนา มีกลิ่นหอมมากเพราะมีต่อมน้ำมันอยู่ ใบด้านบนสีเข้ม ใต้ใบสีอ่อน ดอกออกเป็นกระจุก 3-5 ดอก กลีบดอกสีขาว เกสรสีเหลือง ร่วงง่าย มีกลิ่นหอม มีผลสีเขียวเข้มคล้ายมะนาว ผิวเปลือกนอกขรุขระ ขั้วหัวท้ายของผลเป็นจุก ผลอ่อนเป็นสีเขียวแก่ เมื่อผลสุกจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองสด พันธุ์ที่มีผลเล็ก ผิวจะขรุขระน้อยกว่า และไม่มีจุกที่ขั้ว ภายในผลมีเมล็ดจำนวนมาก



ภาพที่ 16 แสดงต้นและลูกมะกรูด

ประโยชน์ : มะกรูด ใช้สระผมมาตั้งแต่สมัยโบราณ (วิธีการสระบ้างก็ใช้ผลดิบผ่าแล้วบีบน้ำสระ

โดยตรง บ้างก็นำไปเผาหรือต้มก่อนสระ) มะกรูดยังใช้ในพระราชพิธีสำคัญ เช่น พระราชพิธีโสกันต์ ซึ่งระบุไว้ในพระราชพิธีสิบสองเดือนไว้ว่า จะต้องมีผลมะกรูดและใบส้มป่อยประกอบในพิธีด้วย เข้าใจว่าน่าจะใช้เพื่อการสระผม สามารถนำไปล้างพื้นได้ด้วยซึ่งเป็นสมุนไพรชนิดหนึ่งเช่นกัน น้ำมะกรูดมีรสเปรี้ยวกลิ่นฉุนคล้ายใบ แต่ใช้น้อยกว่าน้ำมะนาว ใช้ปรุงรสเปรี้ยวแทนมะนาวได้ เช่น ในปลาร้าหลน น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกมะกรูด มะกรูดมีส่วนเปลือกที่หนา นิยมนำผิวมาประกอบอาหารบางชนิดด้วย ในมะกรูดมีน้ำมันหอมระเหยอยู่มาก ใบมะกรูดนั้นใส่ในต้มยำทุกชนิด น้ำยาขนมจีน ยำหอย ใส่ในแกง เช่น แกงเผ็ด แกงเทโพ แต่ถ้าใส่มากเกินไปจะมีรสขมมีกลิ่นฉุนทั้งในใบและผล บางครั้งสามารถนำไปใช้ไล่แมลงบางชนิดได้ ผลมะกรูดผ่าซีกที่บีบน้ำออกแล้วใช้เป็นยาดับกลิ่นในห้องสุขาได้ {มะกรูดหวาน (Sweet kaffir lime) เป็นมะกรูดสายพันธุ์หนึ่ง ใบนิ่ม ผิวใบเรียบ ผลใหญ่กว่ามะกรูดเปรี้ยว มีรสหวาน รับประทานเป็นผลไม้ ไม่นิยมใช้ปรุงอาหาร เป็นผลไม้ท้องถิ่นในจังหวัดสมุทรสงคราม} <https://th.m.wikipedia.org>

กระชาย (Lesser Galanga, correspondents)

ลักษณะทั่วไป : กระชาย มีชื่อวิทยาศาสตร์ Boesenbergia rotunda เป็นพืชสมุนไพรที่ปลูกเลี้ยงกันในประเทศจีน และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ กระชายมีชื่อสามัญอื่นอีก คือ กระชายดำ (กลาง,มหาสารคาม) กระแอน (มหาสารคาม,เหนือ) จิงทราย (มหาสารคาม) จี๊/ชีพู (เงี้ยว แม่ฮ่องสอน) เป้าะซอเระ/เป้าะตี้ (กะเหรี่ยง แม่ฮ่องสอน) ละแอน (เหนือ) และว่านพระอาทิตย์ (กทม.) ชื่อสามัญ กระชายมี 3 ชนิด คือ กระชายดำ กระชายแดง และกระชายเหลือง กระชายเป็นไม้ล้มลุก ไม่มีลำต้นบนดิน มีเหง้าใต้ดินซึ่งแตกรากออกไปเป็นกระจุกจำนวนมาก อวบน้ำ ตรงกลางพองกว้างกว่าส่วนหัวและท้าย ใบเดี่ยว เรียงสลับเป็นระนาบเดียวกันรูปขอบขนานแกมรูปไข่ กว้าง 4.5-10 เซนติเมตร ยาว 13-15 เซนติเมตร ตรงกลางด้านในของก้านใบมีร่องลึก ดอกช่อ ออกแทรกอยู่ระหว่างกาบใบที่โคนต้น กลีบดอกสีขาวหรือชมพูอ่อน ใบประดับรูปใบหอก สีม่วงแดง ดอกย่อยบานครั้งละ 1 ดอก มีลักษณะเป็นถุง กระชายถือว่าเป็นเครื่องเทศชนิดหนึ่งที่คนไทยคุ้นเคยกันมานานแล้วมีถิ่นกำเนิดในแถบร้อนบริเวณเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ พบขึ้นอยู่ในป่าดิบร้อนชื้น เป็นไม้ล้มลุกที่มีลำต้นอยู่ใต้ดิน เรียกว่า เหง้า ซึ่งจะแตกรากออกไปเป็นที่สะสมอาหาร เนื้อด้านในจะมีสีแตกต่างกันไปตามชนิดของกระชายมีกลิ่นหอม ส่วนที่อยู่เหนือดินจะประกอบด้วยโคนก้านใบ ที่เป็นกาบหุ้มซ้อนกัน กาบใบจะมีสีแดงเรื่อ ๆ ตรงแผ่นใบจะเป็นรูปรี ส่วนปลายจะแหลม ขอบใบเรียบ เส้นกลางใบ ก้านใบและกาบใบด้านบนเป็นร่อง ด้านล่างนูนเป็นสัน ผลเป็นผลแห้งเมื่อแก่แล้ว

ประโยชน์ : กระชายเป็นพืชที่ใช้เป็นส่วนผสมของอาหารโดยเฉพาะรากกระชาย ใช้เป็นเครื่องจิ้มหรือเป็นส่วนประกอบของน้ำพริกแกงโดยเฉพาะแกงที่ใส่ปลา เช่น แกงป่า ต้มโห่ก้อ กระชายดับกลิ่นคาวของปลา ตำรายาไทยใช้เหง้าแก้โรคในปาก เช่น ปากเปื่อย ปากเป็นแผล ปากแห้ง ขับระดูขาว ขับปัสสาวะ รักษาโรคบิด แก้ปวดมวนท้อง (จากการทดลองในสารสกัดแอลกอฮอล์และคลอโรฟอร์ม พบว่า มีฤทธิ์ต้าน

เชื้อราที่ทำให้เกิดโรคผิวหนังและในปากได้ดีพอสมควร) สำหรับในเหง้ากระชายจะมีน้ำมันหอมระเหย และมีสารสำคัญหลายชนิดสะสมอยู่ ซึ่งจะมีสรรพคุณในการดับกลิ่นคาว และเป็นสารที่มีสรรพคุณทางยาสมุนไพรหลายชนิด คือ สารแคมเฟน (Camphene) ทูจิน (Thujene) และการบูร (Camphor) เมื่อรับประทานเป็น



ภาพที่ 17 แสดงต้นและเหง้ากระชาย

เชื้อราที่ทำให้เกิดโรคผิวหนังและในปากได้ดีพอสมควร) สำหรับในเหง้ากระชายจะมีน้ำมันหอมระเหย และมีสารสำคัญหลายชนิดสะสมอยู่ ซึ่งจะมีสรรพคุณในการดับกลิ่นคาว และเป็นสารที่มีสรรพคุณทางยาสมุนไพรหลายชนิด คือ สารแคมเฟน (Camphene) ทูจิน (Thujene) และการบูร (Camphor) เมื่อรับประทานเป็นอาหารจะพบได้ในน้ำยาขมจีน และส่วนผสมในเครื่องแกงต่าง ๆ เนื่องจากว่ากระชายมีสารต่าง ๆ จึงมีสรรพคุณทางที่จะช่วยในการแก้โรคต่าง ๆ ดังนี้ มีสรรพคุณในการบำรุงกำลัง สรรพคุณในการแก้ท้องเสีย แก้ปวดข้อ แก้เวียนแน่นหน้าอก แก้ท้องเดิน แก้แผลในปาก แก้ฝี แก้กลาก แก้บิด เป็นยาอายุวัฒนะ ในกระชายยังมีสารอาหารที่มีประโยชน์แก่ร่างกาย ซึ่งจะพบตรงเหง้าของกระชาย คือ แคลเซียม ฟอสฟอรัส และวิตามินต่าง ๆ ซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกาย (<https://th.m.wikipedia.org>)

พริกขี้หนู (Bird Chill)

ลักษณะทั่วไป : พริกขี้หนูมีชื่อวิทยาศาสตร์ (Capsicum frutescens Linn.) อยู่ในวงศ์ Solanaceae มีลักษณะเป็นไม้ล้มลุกหรือไม้พุ่มขนาดเล็ก ความสูง 30-120 เซนติเมตร มีอายุ 1-3 ปี แตกกิ่งก้านสาขามากกิ่งอ่อนเป็นสีเขียวเมื่อแก่เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล ใบเป็นใบเดี่ยวออกเรียงสลับตรงข้ามกันลักษณะของใบเป็นรูปไข่ รูปกลมรีหรือรูปวงรี ปลายใบแหลม โคนใบเฉียงหรือสอบ ขอบใบเรียบ ใบกว้างประมาณ 2-4 เซนติเมตร และยาวประมาณ 3-8 เซนติเมตร แผ่นใบเรียบเป็นสีเขียวมันวาว ก้านใบยาวประมาณ 4-7 เซนติเมตร ดอกออกเป็นช่อกระจุกตามซอกใบ ช่อละประมาณ 2-3 ดอก มีกลีบดอกประมาณ 5-7 กลีบ กลีบดอกสีขาว สีเหลืองอ่อนอมเขียวหรือสีเขียวอ่อนประมาณ 5 อัน โดยจะขึ้นสลับกับกลีบดอก ส่วนเกสรเพศเมียจะมีอยู่

เพียง 1 อัน ผลมีขนาดเล็กเรียวยาวรี ปลายผลแหลม ผลอ่อนมักชี้ขึ้นเมื่อแก่จะชี้ลง ผลมีขนาดกว้างประมาณ 2-3 มิลลิเมตร และยาวประมาณ 2-3 เซนติเมตร เมื่อดิบผลสดมีสีเขียวเข้ม เมื่อสุกจะค่อย ๆ เปลี่ยนเป็นสีส้มแดง หรือเป็นสีแดงปนน้ำตาล ผลมีผิวลื่น ภายในกลวง และมีแกนกลาง รอบ ๆ แกนจะมีเมล็ดเป็นสีเหลืองเกาะอยู่มาก เมล็ดมีลักษณะแบนเป็นสีขาวหรือสีเหลืองอ่อน มีขนาดประมาณ 3 มิลลิเมตร มีรสเผ็ดจัด นิยมใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารไทยหลากหลายชนิด



ภาพที่ 18 แสดงต้นและเม็ดพริกขี้หนู

ประโยชน์ : พริกขี้หนู ผลมีรสเผ็ดร้อน ใช้ขับลม ขับปัสสาวะ แก้ท้องอืด ผลดองสุราใช้ทาแก้ฟกช้ำดำเขียว ต้นมีรสเผ็ด ใช้ขับลม แก้กษัย รากใช้ฝนกับมะนาวแทรกเกลือเป็นยากวาดคอ ใบใช้แก้หัวดำใบสดผสมกับดินสอพองพอกขมับแก้ปวดศีรษะได้ (Puechkaset.com)

พริกชี้ฟ้า (Cayenne pepper, chili)

ลักษณะทั่วไป : พริกชี้ฟ้า มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Capsicum annuum* Linn. Var *acuminatum* Fingerh. เป็นพืชวงศ์ Solanaceae (ชื่ออังกฤษมีหลายชื่อ ได้แก่ Cayenne pepper, chilli spur pepper, long fed pepper, spur pepper) ชื่อพื้นเมือง : พริกชี้ฟ้า พริกเคียวไก่ พริกบางช้าง พริกหนุ่ม (ภาคเหนือ) พริกมัน (กรุงเทพฯ) พริกแล้ง (เชียงใหม่) พริกซ่อม พริกขี้หนู พริกนก พริกแด่ (เหนือ) พริกขึ้นก ดิปลีจั่นก (ใต้) ดิปลี (ปัตตานี) ปะแกว (นครราชสีมา) หมักเพ็ด พริกแกว (อีสาน) พริกยักษ์ - พริกหวาน พริกฝรั่ง พริกหลวง พริกแมว พริกกะเหรี่ยง พริกหัวเรือ พริกห้วยสีทน พริกสันป่าตอง พริกภูเรือ พริกจีน พริกเจแปน พริกคัม และพริกแจว เป็นต้น พริกชี้ฟ้าเป็นไม้ล้มลุก สูง 0.5-1.5 เมตร ใบเดี่ยวออกตรงกันข้ามหรือออกสลับ รูปใบหอก กว้าง 1-4 เซนติเมตร ยาว 2-8 เซนติเมตร ดอกสีขาว ออกเดี่ยวตามซอกใบและปลายกิ่ง โคนกลีบดอกเชื่อมกัน ปลายแยกเป็น 5 แฉก ดอกห้อยลง เมื่อบานเส้นผ่าศูนย์กลาง 1-1.5 เซนติเมตร เกสรตัวผู้ 5 อัน ผลรูปทรง

กระบอกยาว ปลายเรียวแหลม มักโค้งงอ ยาว 6-9 เซนติเมตร ผิวเป็นมันสีเขียว ปลายผลชี้ตั้งขึ้น ผลมีรสเผ็ดพอประมาณ ส่วนเมล็ดมีลักษณะแบนเรียบ สีเหลืองหรือสีขาวนวล และมีจำนวนมาก เมื่อสุกเปลี่ยนเป็นสีเหลืองหรือสีแดง (มีถิ่นกำเนิดในทวีปอเมริกาใต้ จัดเป็นไม้พุ่มขนาดเล็ก มีอายุยืน 1-3 ปี พบได้ในทุกภาคของประเทศไทย)



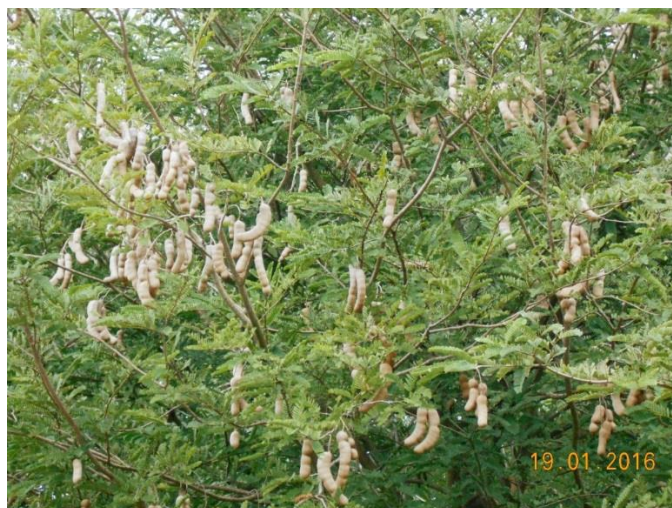
ภาพที่ 19 แสดงต้นและเม็ดพริกชี้ฟ้า

ประโยชน์ : พริกชี้ฟ้า มีสรรพคุณช่วยให้เจริญอาหาร บำรุงธาตุในร่างกาย ลดความดันโลหิต เพราะทำให้เลือดอ่อนตัวและทำให้ระบบการไหลเวียนของเลือดเป็นไปด้วยดี ช่วยเร่งการย่อยสลาย ขับเหงื่อ และช่วยลดน้ำหนักได้ดี ช่วยกระตุ้นการทำงานของกระเพาะ ทำให้ระบบการย่อยอาหารทำงานได้ดียิ่งขึ้น (พริกชี้ฟ้ามีรสชาติที่เผ็ดร้อนน้อยกว่าพริกชี้หนุมาน) <https://th.m.wikipedia.org>

มะขาม (tamarind)

ลักษณะทั่วไป : มะขามมีชื่อวิทยาศาสตร์ *Tamarindus indica* L. เป็นไม้เขตร้อน (ถิ่นกำเนิดอยู่ในประเทศซูดาน ทวีปแอฟริกา ต่อมามีการนำเข้ามาในประเทศแถบเขตร้อนของเอเชีย และประเทศแถบลาตินอเมริกา) มะขาม เป็นพันธุ์ไม้มงคลพระราชทาน และเป็นดอกไม้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ มะขามในไทยมี 2 ชนิด คือ มะขามเปรี้ยว และมะขามหวาน (โดยมะขามหวานมีหลายพันธุ์ เช่น พันธุ์น้ำผึ้ง อินทผลัม หมั่นจง สีทอง หรือเรียกตามลักษณะของฝัก เช่น มะขามขี้แมว คือ มะขามฝักกลม, มะขามกระดาน คือ มะขามฝักแบน, มะขามข้อเดียว คือ มะขามที่ฝักมีข้อเดียวออกกลมป้อม) คติความเชื่อ ถือว่ามะขามเป็นไม้มงคลชนิดหนึ่งที่ควรปลูกไว้ทางทิศตะวันตก (ประจิม) ของบ้าน เพื่อป้องกันสิ่งไม่ดี ฝักรายมีให้กลักลาย อีกทั้งมะขามยังเป็นต้นไม้ที่มีชื่อเป็นมงคลนาม ถือกันเป็นเคล็ดว่าจะทำให้มีแต่คนเกรงขาม

ลักษณะเฉพาะ : มะขามเป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง ถึงขนาดใหญ่ แตกกิ่งก้านสาขามาก ไม่มีหนาม เปลือกต้นขรุขระและหนา สีน้ำตาลอ่อน ใบ เป็นใบประกอบ ใบเล็กออกตามกิ่งก้านใบเป็นคู่ ใบย่อยเป็นรูปขอบขนาน ปลายใบ/โคนใบมน ประกอบด้วยใบย่อย 10-15 คู่ แต่ละใบย่อยมีขนาดเล็ก กว้าง 2-5 มิลลิเมตร ยาว 1-2 เซนติเมตร ออกรวมกันเป็นช่อยาว 2-16 เซนติเมตร ดอก ออกตามปลายกิ่ง ดอกมีขนาดเล็ก กลีบดอกสีเหลือง และมีจุดประสีแดง/ม่วงแดงอยู่กลางดอก ผล เป็นฝักรูปรางยาวหรือโค้ง ยาว 3-20 เซนติเมตร ฝักอ่อนมีเปลือกสีเขียวอมเทา สีน้ำตาลเกรียม เนื้อในติดกับเปลือก เมื่อแก่ฝักเปลี่ยนเป็นเปลือกแข็งกรอบหักง่าย สีน้ำตาล เนื้อในกลายเป็นสีน้ำตาลหุ้มเมล็ด เนื้อมีรสเปรี้ยว และ/หรือหวาน ซึ่งฝักหนึ่งๆ จะมี 3-12 เมล็ด เมล็ดแก่จะแบนเป็นมัน และมีสีน้ำตาล {ใบของมะขามเป็นใบประกอบแบบขนนก (pinnately compound leaves) ใบย่อยแต่ละใบแยกออกจากกัน 2 ข้างของแกนกลาง คล้ายขนนก ถ้าปลายสุดของใบจะเป็นใบย่อยเพียงใบเดียวเรียก แบบขนนกคี่ (odd pinnate) เช่น กุหลาบ ญันทัน ก้ามปู ถ้าสุดปลาย ใบมี 2 ใบเรียก แบบขนนกคู่ (even pinnate) เช่น มะขาม}



ภาพที่ 20 แสดงต้นและฝักมะขาม

ประโยชน์ : ด้านอาหาร มะขามใช้ทำอาหารได้หลายส่วน ทั้งใบอ่อน ฝักอ่อน ฝักแก่และเมล็ดก็นำมาคั่วรับประทานได้ มะขามเปียกที่ทำจากมะขามฝักแก่เป็นเครื่องปรุงรสเปรี้ยวที่สำคัญของอาหารไทย เช่น แกงส้ม ต้มส้ม ไข่ลูกเขย น้ำปลาหวาน ยอดและใบมะขามอ่อนนำไปยำหรือใส่ในต้มเพื่อเพิ่มรสเปรี้ยว และยังใช้ทำขนมได้อีกหลายชนิด เช่น มะขามแช่อิ่ม มะขามแก้ว มะขามคลุก และมะขามกวน เป็นต้น {ยอดอ่อนและฝักอ่อนมีวิตามิน เอ มาก มะขามเปียกรสเปรี้ยวทำให้ชุ่มคอ ลดความร้อนของร่างกายได้ดี เนื้อในฝักมะขามที่แก่จัด เรียกว่า “มะขามเปียก” มะขามเปียกอุดมด้วยกรดอินทรีย์ อาทิ กรดซิตริก (Citric Acid) กรดทาร์ทาริก (Tartaric Acid) หรือกรดมาลิก (Malic Acid) มีคุณสมบัติชำระล้างความสกปรกภูมขนและคราบไขมันบนผิวหนังได้ดี สำหรับด้านสมุนไพร แก้อาการท้องผูก ถ่ายไม่ออก แก้อาการท้องเดินกองทัพ แก้ไอ ขับเสมหะเสลดติดคอ ฯลฯ เป็นต้น (Puechkaset.com)

หอมแดง (Shallots)

ลักษณะทั่วไป : หอมแดง มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Allium ascalonicum* L. เป็นพืชในวงศ์ Alliaceae มีการเพาะปลูกในเอเชียกลางและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ หอมแดงเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญของประเทศในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ประเทศไทยส่งออกหอมแดงไปยังประเทศมาเลเซียเป็นจำนวนมาก การซื้อขายส่วนใหญ่เป็นหัวๆ ซึ่งขายเป็นกิโลกรัมและมัดขายเป็นกำๆ แต่ก็ขายตามน้ำหนักเช่นเดียวกัน ในประเทศไทยปลูกกันมากทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ แต่หอมแดงที่มีชื่อเสียงว่าเป็นหอมแดงคุณภาพดี ได้แก่ หอมแดงจากจังหวัด ศรีสะเกษ หอมแดง เป็นพืชที่มีลำต้นสั้นและฝังอยู่ใต้ดิน ขนาดสูงประมาณ 30 เซนติเมตร กาบใบพองออกเพื่อสะสมอาหาร ดอกลักษณะเป็นช่อคล้ายร่ม ประกอบด้วยดอกย่อยจำนวนมาก กลีบดอกมี 6 กลีบ สีขาวอมม่วง ออกดอกในช่วงฤดูร้อน



ภาพที่ 21 แสดงต้นหอมแดง



ภาพที่ 22 แสดงหัวหอมแดง

ประโยชน์ : หอมแดง มีรสฉุน ช่วยขับลม แก้ท้องอืด ช่วยย่อยและเจริญอาหาร แก้อาการอักเสบต่าง ๆ แกบวม น้ำ ขับพยาธิ ช่วยให้อวัยวะอบอุ่น เมล็ดแก้ไอเย็นเป็นเลือด แก้กินเนื้อสัตว์เป็นพิษ ร่างกายชุ่มพอม (ใช้เมล็ดแห้ง 5-10 กรัม ต้มน้ำดื่ม) ตำรายาไทยใช้หัวหอมแดงผสมรวมกับเหง้าเปราะหอมสุ่มหัวเด็กแก้หัดคักจุมูกและกินเป็นยาขับลม หอมแดงมีสารเคอร์ซีติน (Quercetin) และฟลาโวนอยด์ (Flavonoid) อาจป้องกันโรคมะเร็งได้ หอมแดงยังมีคุณสมบัติเป็นยารักษาโรค ใช้ลดไข้และรักษาแผลได้ โดยเอาหัวหอมแดงมาซอยเป็นแว่น ๆ ผสมกับน้ำมะพร้าวและเกลือต้มให้เดือดแล้วนำมาพอกแผล หอมแดงยังช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือด ยับยั้งเส้นเลือดอุดตันด้วยการบริโภคสด หรือประกอบอาหาร หรือบริโภคชนิดผง สรรพคุณทางยา ฟลาโวนอยด์ในหอมแดงมีฤทธิ์เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ การบริโภคหอมแดงเป็นประจำจึงสามารถลดระดับคอเลสเตอรอล (Cholesterol) และช่วยให้การไหลเวียนของเลือดดีขึ้น ลดไขมันในเส้นเลือดที่เป็นสาเหตุของโรคความดันโลหิตสูงและโรคหัวใจ สามารถป้องกันการติดเชื้อและช่วยบรรเทาอาการไข้หวัดได้ ทำให้เจริญอาหารและช่วยย่อยอาหาร ทั้งนี้ ฟลาโวนอยด์ปริมาณสูงมาก ๆ นอกจากจะช่วยลดความเสี่ยงของโรคหัวใจแล้วยังลดความเสี่ยงต่อโรคมะเร็งได้ด้วย สารต่าง ๆ ดังกล่าวในหอมแดงยังมีคุณสมบัติต้านหรือ

ยับยั้งการเติบโตของจุลินทรีย์ (microorganism) และแบคทีเรีย (ศึกษาโดยใช้น้ำหอมหัวแดงถนอมเนื้อหมูสด โดยใช้เนื้อหมูขนาด 3x3x1 นิ้ว คั้นเอาน้ำหัวหอมประมาณ 5 ลูกบาศก์เซนติเมตร วางเนื้อหมูลงในภาชนะ เติมน้ำหัวหอมให้ท่วมเนื้อหมูแล้วเก็บใส่กล่องพลาสติกปิดฝาหรือใช้ใบตองหรือถุงพลาสติกห่อไว้ ผลที่ออกมาหอมแดงจะถนอมเนื้อหมูไม่ให้บูดเน่าได้ก่อนนำไปประกอบอาหารอย่างน้อย 5 วัน โดยไม่ต้องแช่เย็น แต่เนื้อหมูอาจมีสีซีดลงไปบ้าง) ในหอมแดงยังมีธาตุฟอสฟอรัสปริมาณสูง ช่วยให้มีควมจำดี หอมแดงยังช่วยรักษาหน้าได้ด้วยวิธีง่าย ๆ คือ ทูบหรือฟานหอมแดงให้เป็นแว่นบาง ๆ ทาบริเวณที่เป็นสิ่ว ฝ้า หรือจุดด่างดำ เพียงไม่กี่สัปดาห์ก็เห็นผล (การรับประทานหอมแดงไม่มีอันตรายหรือผลข้างเคียง แต่เป็นผลดีกับร่างกาย เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการสูงมาก อุดมไปด้วยวิตามินเอ วิตามินบี วิตามินซี วิตามินอี โปรตีน (protein) คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate) ไขมัน (Fat) น้ำตาลหลาย ๆ ชนิด และให้พลังงาน <https://th.m.wikipedia.org>

กระเทียม (Garlic)

ลักษณะทั่วไป : กระเทียมมีชื่อวิทยาศาสตร์ *Allium sativum* เป็นพืชสมุนไพรไทยและเป็นเครื่องเทศชนิดหนึ่ง โดยมักใส่ในอาหารหลายชนิด ทั้งอาหารไทย อาหารอินเดีย กระเทียมมีชื่อสามัญอื่นอีก คือ กระเทียมขาว/หอมขาว (อุครธานี) กระเทียมจีน (กทม., กลาง) เทียม/หัวเทียม (ใต้) ปะเซ่ว (กะเหรี่ยง แม่ฮ่องสอน) หอมเทียม (เหนือ) กระเทียมเป็นไม้ล้มลุก และใหญ่ยาว สูง 30-60 เซนติเมตร มีกลิ่นแรง มีหัวใต้ดิน ลักษณะกลมแป้น เส้นผ่าศูนย์กลาง 2-4 เซนติเมตร มีแผ่นเยื่อสีขาวหรือสีม่วงอมชมพูอยู่ 3-4 ชั้น ซึ่งลอกออกได้แต่ละหัวมี 6-10 กลีบ กลีบเกิดจากตาชอกใบของใบอ่อน ลำต้นลดรูปลงไปมาก ใบเดี่ยว (Simple leaf) ขึ้นมาจากดิน เรียงซ้อนสลับแบนเป็นแถบแคบ กว้าง 0.5-2.5 เซนติเมตร ยาว 30-60 เซนติเมตร ปลาย



ภาพที่ 23 แสดงต้นและหัวกระเทียม

แหลมแบบ Acute ขอบเรียบและพับทบเป็นสันตลอดความยาวของใบ โคนแผ่เป็นแผ่น และเชื่อมติดกันเป็นวงหุ้มรอบใบที่อ่อนกว่า ก้านช่อดอกทำให้เกิดเป็นลำต้นเทียมปลายใบสีเขียวและสีจะค่อยๆ จางลงจนกระทั่งถึงโคนใบ ส่วนที่หุ้มหัวอยู่มีสีขาวหรือขาวอมเขียว ช่อดอกแบบช่อซี่ร่ม (Umbel) ประกอบด้วยตะเกียงรูปไข่

เล็ก ๆ จำนวนมาก อยู่ประปรายกับดอกขนาดเล็กซึ่งมีจำนวนน้อย มีใบประดับใหญ่ 1 ใบ ยาว 7.5-10 เซนติเมตร ลักษณะบาง ใส แห้ง เป็นจะงอยแหลมหุ้มช่อดอกขณะที่ยังตูมอยู่แต่เมื่อช่อดอกบานใบประดับจะเปิดอ้าออก และห้อยลงรองรับช่อดอกไว้ ก้านช่อดอกเป็นก้านโคดเรียบ รูปทรงกระบอกตัน ยาว 40-60 เซนติเมตร ดอกสมบูรณ์เพศ กลีบรวม 6 กลีบ แยกจากกันหรือติดกันที่โคน รูปใบหอกปลายแหลม ยาวประมาณ 4 มิลลิเมตร สีขาวหรือขาวอมชมพู เกสรเพศผู้ 6 อัน ติดที่โคนกลีบรวม อับเรณู และก้านเกสรเพศเมีย ยื่นขึ้นมาสูงกว่าส่วนอื่น ๆ ของดอก รังไข่ 3 ช่อง แต่ละช่องมีออวูล (Ovule) 1-2 เม็ด ผลเล็กเป็นกระเปาะสั้น ๆ รูปไข่ หรือค่อนข้างกลม มี 3 พู เมล็ดเล็กสีดำ (ในประเทศไทยปลูกมากทางภาคอีสาน และภาคเหนือ แต่กระเทียมที่ชื่อเสียว่าเป็นกระเทียมคุณภาพดี กลิ่นฉุน ได้แก่ กระเทียมจากจังหวัดศรีสะเกษ) <https://th.m.wikipedia.org>

อ้อย (sugar-cane)

ลักษณะทั่วไป : อ้อยมีชื่อวิทยาศาสตร์ *Saccharum officinarum* L. เป็นพืชวงศ์ POACEAE วงศ์เดียวกับไผ่ หญ้า และธัญพืช เช่น ข้าวสาลี ข้าว ข้าวโพด และข้าวบาร์เลย์ มีถิ่นกำเนิดในเขตร้อนของทวีปเอเชีย อ้อยเป็นไม้ล้มลุก สูง 2-5 เมตร แตกกอแน่น ลำต้นสีม่วงแดงตั้งหรือมีโคนทอดเอน มีไขสีขาวปกคลุม ไม่แตกกิ่งก้าน ใบเดี่ยว เรียงสลับเป็น 2 แถว กว้าง 2.5-5 เซนติเมตร ยาว 0.5-1 เมตร ใบตั้งหรือทอดโค้ง ใบรูปใบหอกแกมรูปแถบ ขอบใบมีหนามเล็ก ๆ หยิบ ดอกช่อออกที่ปลายยอด ช่อแยกแขนง รูปปิรามิด เพราะช่อดอกย่อยรูปใบหอกถึงรูปใบหอกแกมรูปขอบขนาน มีขนสีขาวปกคลุม ผลเป็นผลแบบผลธัญพืช แห้ง และมีขนาดเล็ก (ใบเหมือนใบข้าวที่ขนาดใหญ่ขึ้น ใบอ้อยจะมี 2 ส่วนด้วยกัน คือ กาบใบ เป็นส่วนที่โอบลำต้นสลับซ้ายขวาไปมาจากต้นถึงปลายลำต้น และแผ่นใบ เป็นส่วนที่ถัดเข้าไปจากกาบใบ จะมีแกนตรงกลางที่ทำให้แผ่นใบมีลักษณะแข็งตั้งตรงได้) ดอกของอ้อยนั้นจะเป็นดอกเล็ก ๆ ที่ติดกันเป็นกลุ่ม ๆ แต่ในหนึ่งกลุ่มก็จะแยกออกเป็นดอกที่มีก้านและไม่มีก้าน แต่ละดอกจะมีขนสีขาวอยู่ที่รอบฐาน เมื่อดอกบานขนเหล่านี้ก็จะ



ภาพที่ 24 แสดงต้นอ้อย

กางออกรอบ ๆ เป็นรัศมีเล็ก ๆ ส่วนผลของอ้อยมีลักษณะคล้ายผล (เมล็ด) ของข้าวที่มีขนาดเล็กลงมาหลายเท่า และจะติดอยู่กับตัวดอกอย่างแน่นเราจะเรียกเมล็ดอ้อยว่า ฟัซซ์ (fuzz) หรือ ฟัฟฟ์ (fluff) ซึ่งเมล็ดเหล่านี้ก็จะนำไปเพาะใหม่ต่อไป

ประโยชน์ : ลำต้นอ้อยที่นำมาใช้ทำน้ำตาลมีปริมาณซูโครส 17-35 % ชานอ้อย (bagasse) ที่ถูกบีบเอาน้ำอ้อยออกไปแล้วสามารถนำมาใช้ทำกระดาษ พลาสติก เป็นเชื้อเพลิง และอาหารสัตว์ ส่วนกากน้ำตาล (molasses) ที่แยกออกจากน้ำตาลในระหว่างการผลิตสามารถนำไปหมักเป็นเหล้ารัม (rum) ได้ ทุกส่วนของอ้อยนั้นมีประโยชน์ทั้งหมด แต่ส่วนที่นำมาใช้มากที่สุดคือ ส่วนลำต้น โดยเราจะแบ่งประโยชน์ของอ้อยได้ 2 ประการ ได้แก่ การใช้ประโยชน์โดยตรง คือ เป็นอาหารมนุษย์ เป็นอาหารสัตว์ เป็นเชื้อเพลิง เป็นวัตถุดิบหรือบำรุงดิน สำหรับการใช้น้ำอ้อยในอุตสาหกรรม คือ การผลิตน้ำตาลทรายจากอ้อย จะทำให้เกิดผลพลอยได้ตามมา คือ ชานอ้อย กากตะกอน และกากน้ำตาล ซึ่งสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้อย่างมาก ส่วนสรรพคุณสมุนไพร ตำรายาไทยใช้ลำต้นเป็นยาขับปัสสาวะ โดยใช้ลำต้นสด 70-90 กรัม หรือแห้ง 30-40 กรัม หั่นเป็นชิ้น ต้มน้ำแบ่งดื่มวันละ 2 ครั้งก่อนอาหาร แก้อาการ หนองในและขับนิ่ว แพทย์พื้นบ้านใช้ขับเสมหะ (<https://th.m.wikipedia.org>)

สับปะรด (pineapple)

ลักษณะทั่วไป : สับปะรดมีชื่อวิทยาศาสตร์ Ananas comosus เป็นพืชล้มลุกชนิดหนึ่งที่มีต้นกำเนิดมาจากบริเวณทวีปอเมริกาใต้ ลำต้นมีขนาดสูงประมาณ 80-100 เซนติเมตร ปลูกได้ง่ายโดยการฝังกลบหน่อหรือส่วนยอดของผลที่เรียกว่า จุก เปลือกของผลสับปะรดภายนอกมีลักษณะคล้ายตาล้อมรอบผล (แต่ละท้องถื่นเรียกสับปะรดแตกต่างกันออกไป ภาคกลาง เรียกว่า สับปะรด ภาคอีสาน เรียกว่า บักนัด ภาคเหนือ เรียกว่า มะนัด/มะชะนัด/บ่อนัด ส่วนภาคใต้ เรียกว่า ย่านัด/หย่านัด/ย่านัด/ขนุนทอง/มะลิ) ลักษณะของสับปะรด เป็นไม้ล้มลุก สูง 90-100 เซนติเมตร มีลำต้นอยู่ใต้ดิน ใบเดี่ยวเรียงสลับซ้อนกันถี่มากมารอบต้น กว้าง 6.5 เซนติเมตร ยาวได้ถึง 1 เมตร ไม่มีก้านใบ ดอกช่อออกจากกลางต้น มีดอกย่อยจำนวนมาก ผลเป็นผลรวม รูปทรงกระบอก มีใบเป็นกระจุกที่ปลาย (สับปะรดแบ่งออกตามลักษณะความเป็นอยู่ได้ 3 ประเภทใหญ่ ๆ คือ พวกที่มีระบบรากอาหารอยู่ใต้ดินหรือเรียกว่า ไม้ดิน พวกอาศัยอยู่ตามคาบไม้หรือลำต้นไม้ใหญ่ ได้แก่ ไม้อากาศต่าง ๆ ที่ไม่แย่งอาหารจากต้นไม้ที่มันเกาะอาศัยอยู่ พวกนี้ส่วนใหญ่จะเป็นไม้ประดับ และพวกที่เจริญเติบโตบนผาหินหรือโขดหิน) ส่วนสับปะรดที่เราใช้บริโภคจัดเป็นไม้ดินแต่ยังมีลักษณะบางประการของไม้อากาศ คือ สามารถเก็บน้ำได้ตามซอกใบได้เล็กน้อย มีเซลล์พิเศษ สำหรับเก็บน้ำเอาไว้ในใบ ทำให้ทนทานในช่วงแล้งได้ พันธุ์สับปะรด ที่นิยมปลูกในประเทศไทย คือ พันธุ์ปัตตาเวีย หรือเรียกว่า สับปะรดศรีราชา พันธุ์อินทรีจิต พันธุ์ขาว พันธุ์ภูเก็ทหรือพันธุ์สวี พันธุ์นางแลหรือพันธุ์น้ำผึ้ง พันธุ์ตราด สีทอง พันธุ์ภูแล พันธุ์ห้วยมุ่น และพันธุ์เพชรบุรี



ภาพที่ 25 แสดงต้นและผลสับปะรด

ประโยชน์ : สรรพคุณทางสารเคมีมีเอนไซม์ (enzyme) ชื่อบรอมีเลน (bromelain) ช่วยย่อยโปรตีน ไม่ให้ตกค้างในลำไส้ มีเกลือแร่ วิตามินซีจำนวนมาก นำไปใช้ในอุตสาหกรรมทางการแพทย์เพื่อรักษาอาการอักเสบของเนื้อเยื่อ และนำไปใช้ในการผลิตเบียร์เพื่อป้องกันการตกตะกอนทำให้เบียร์ไม่ขุ่น ส่วนสรรพคุณทางสมุนไพร ช่วยบรรเทาอาการแผลเป็นหนอง ช่วยขับปัสสาวะ แก้อ่อนกระสับกระส่ายกระหายน้ำ แก้อาการบวม น้ำ – ปัสสาวะไม่ออก บรรเทาอาการโรคบิด ช่วยย่อยอาหารพวกโปรตีน แก้ท้องผูก เป็นยาแก้โรคนี้ว แก้เส้นเท้าแตก ส่วนของรากสับปะรดนำมาใช้เป็นยาแก้กระษัย บำรุงไตได้ และช่วยในการฆ่าตัวอ่อนของหนอนแมลงวันได้ (<https://th.m.wikipedia.org>)

พริกไทย (Pepper)

ลักษณะทั่วไป : พริกไทยมีชื่อวิทยาศาสตร์ *piper nigrum* ชื่อสามัญ black pepper, white pepper, green pepper, peppercorn, Madagascar pepper (English); pippali (Sanskrit); kali mirch (Hindi, Urdu); (Tamil) เป็นพืชที่ได้รับการยอมรับว่าเป็นราชาของเครื่องเทศที่มีกลิ่นฉุน และเป็นเครื่องเทศที่ให้รสเผ็ดร้อน สามารถนำมาทำพริกไทยแห้งเป็นเครื่องปรุงอาหาร ซึ่งถ้าทำแห้งทั้งเปลือกจะได้พริกไทยดำเนื่องจากเปลือกเมื่อทำให้แห้งจะมีสีดำ ส่วนพริกไทยขาวได้จากการลอกเปลือกออกก่อน พบทั้งการใช้ประกอบอาหารทั้งผลแห้งและผลสดที่มีสีเขียวหรือผลแห้งป่นเป็นผงเรียก พริกไทยป่น พริกไทย เป็นพืชประจำถิ่นในแถบตอนใต้ของเทือกเขากาตาของรัฐเกรละในประเทศอินเดีย นอกจากนั้น ยังเป็นพืชเศรษฐกิจในเขตร้อน เช่น ในประเทศเวียดนาม อินโดนีเซีย บราซิล และอินเดีย ซึ่งเป็นประเทศผู้ผลิตหลัก พริกไทย เป็นไม้เลื้อยเจริญในแนวตั้งสูงได้ประมาณ 10 เมตร หรือมากกว่า มีลำต้นหลักและแตกแขนงออกเป็นพุ่ม มีการสร้างรากพิเศษขึ้น ๆ บริเวณข้อเพื่อยึดเกาะสิ่งรอบข้างช่วยในการพยุงลำต้น ใบเดี่ยว รูปรี เรียงสลับ โคนใบและปลายใบแหลม หลังใบสีเขียวเข้มมันวาว ท้องใบสีเขียวอ่อน ช่อดอกแบบช่อเชิงลด ดอกย่อยสีขาวหรือสีเหลืองอ่อน

50-150 ดอกต่อช่อ ผลทรงกลม แบบเมล็ดเดี่ยวแข็ง เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 6 มิลลิเมตร ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกมีสีแดง ติดผลประมาณ 50-60 เมล็ดต่อช่อผล



ภาพที่ 26 แสดงต้นและเมล็ดพริกไทย

ประโยชน์ : ด้านอาหาร ผลและเมล็ดพริกไทยมีรสเผ็ดร้อน ใช้ปรุงรสได้ทั้งอ่อนและแก่ แกงที่ใช้พริกไทยเป็นองค์ประกอบมีหลายชนิด เช่น แกงเผ็ด กุ้งี่ แกงกะหรี่ แกงเลียง ทอดมัน ผัด โจ๊ก และข้าวผัด เป็นต้น ด้านสรรพคุณทางยาพื้นบ้าน มีการใช้พริกไทยในยาอายุรเวทในแถบเอเชียใต้ ส่วนมากใช้รักษาอาการ และบรรเทาอาการเกี่ยวกับระบบย่อยอาหาร ขับพยาธิ แก้ลมจุกเสียดแน่น ท้องอืดเฟ้อ ขับลม ขับเหงื่อ ขับเสมหะ ขับปัสสาวะ บำรุงธาตุ แก้อาการอาหารไม่ย่อย ระบายอาการอาเจียน ผ่อนคลายอาการไม่สบายจากอาหารเป็นพิษจากอาหารทะเลและเนื้อสัตว์ ด้านสรรพคุณทางยาแผนตะวันตก พริกไทยดำมีสารจำพวกอัลคาลอยด์ (alkaloid) ชื่อว่า ไพเพอรีน (piperine) มีรายงานว่า มีผลกดประสาทในระบบประสาทส่วนกลาง ลดไข้ ลดอาการเจ็บปวด ลดการอักเสบและฆ่าแมลงได้ รวมทั้ง ยังมีการรายงานว่าสารไพเพอรีนมีส่วนช่วยในการเพิ่มขึ้นของเม็ดสีในผิวหนัง (<https://th.m.wikipedia.org>)

ถั่วลิสงหรือถั่วดิน (peanut, groundnut)

ลักษณะทั่วไป : ถั่วลิสงหรือถั่วดิน มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Arachis hypogaea* L. จัดเป็นพืชตระกูลถั่ว และมีอายุสั้น มีแหล่งกำเนิดจากประเทศโบลิเวียและอาร์เจนตินาในทวีปอเมริกาใต้ เป็นไม้ล้มลุกอายุไม่เกิน 1 ปี ลำต้นมีทั้งตรงและทอดราบไปกับพื้นบางส่วน ความสูงประมาณ 15-70 เซนติเมตร ส่วนต่าง ๆ ของถั่วลิสงโดยทั่วไปแล้วจะมีขนเกิดขึ้น เช่น ตามลำต้น กิ่งก้าน ใบ หูใบ ใบประดับ ริวประดับและกลีบรองดอก ยกเว้นเพียงกลีบดอกที่ไม่มีขน ลำต้นของถั่วลิสงมี 2 ประเภท คือ ลำต้นเป็นพุ่ม ลำต้นตรง แตกกิ่งก้านสาขามาก ฝักออกเป็นกระจุกอยู่ที่โคน ส่วนอีกประเภทมี ลำต้นแบบเลื้อยหรือกึ่งเลื้อย เจริญเติบโตตามแนวนอนทอดไปตามพื้นผิวดิน มีลักษณะเป็นพุ่มเตี้ย ฝักจะกระจายตามข้อของลำต้น ใบเรียงสลับกันอยู่บนข้อลำต้นหลัก ลักษณะคล้ายเกลียว ใบเป็นใบประกอบแบบขนนก แยกเป็นใบย่อย 2 คู่ อยู่ตรงข้ามกัน เป็นรูปไข่กลับ

หรือขอบขนานแกมรูปไข่ ใบกว้างประมาณ 2-3 เซนติเมตร ยาวประมาณ 3-7 เซนติเมตร ขอบใบเรียบ ก้านใบรวมยาว ที่โคนก้านใบรวมมีหูใบอยู่ 2 อัน มีขนาดใหญ่ปลายแหลม เห็นได้ชัดเจน ยาวประมาณ 2.5-3.5 เซนติเมตร ส่วนก้านใบย่อยจะสั้นมาก ที่โคนไม่มีหูใบ ใบมีสีเขียว เส้นใบสีแดง ดอกออกเป็นช่อในหนึ่งช่อมีดอกย่อย 3 ดอกขึ้นไป จะเกิดตามมุมใบของลำต้นหรือกิ่ง ส่วนมากเกิดบริเวณส่วนโคนของลำต้น แต่ละช่อดอกจะบานไม่พร้อมกัน ดอกมีสีเขียวเข้ม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 0.9-1.4 เซนติเมตร ยาวประมาณ 1-2 เซนติเมตร เป็นดอกแบบสมบูรณ์เพศ กลีบดอกมี 5 กลีบ ดอกมีใบประดับ 2 กลีบ มีร่วประดับ 4 กลีบ และมีกลีบรองดอกสีเขียว ส่วนก้านดอกจะสั้นมาก ผลเป็นฝักจะเกิดอยู่ใต้ดิน ลักษณะการเกิดอาจจะแพร่กระจายหรือเกิดเป็นกระจุกก็ได้ เปลือกมีลักษณะแข็ง และเปราะ มีลายเส้นชัดเจน ฝักมีสีเขียวหรือสีน้ำตาลอ่อนๆ ภายในมี 1-3 เมล็ดต่อฝัก ซึ่งน้อยกว่าถั่วประเภทอื่นที่มี 6-8 เมล็ดต่อฝัก เมล็ดมีเยื่อหุ้มตั้งแต่สีขาว สีม่วงแดง สีแดง และสีน้ำตาล ถัดจากเยื่อหุ้มเมล็ดจะพบใบเลี้ยงขนาดใหญ่และหนา จำนวน 2 อัน



ภาพที่ 27 แสดงต้นและฝักถั่วลิสงหรือถั่วดิน

ประโยชน์ : รสชาติ รสหวาน สรรพคุณ ช่วยบำรุงปอดและกระเพาะอาหาร แก้ไอ ขับปัสสาวะ กระตุ้นน้ำนม เหมาะกับผู้ที่มีอาการไอแห้ง ร่างกายอ่อนแอ คุณค่า มีน้ำมันถั่ว โปรตีน วิตามิน ชะลอความเสื่อมสภาพของร่างกาย บำรุงสมองความจำ/สายตา ป้องกันโรคมะเร็งได้ เพราะมีเอนไซม์ที่ชื่อว่า โปรติเอส (Protease) ช่วยป้องกันโรคหัวใจ ช่วยลดปริมาณไขมันชนิดร้ายที่เรียกว่า Low Density Lipoprotein : LDL ช่วยลดอาการของแผลในกระเพาะอาหาร ช่วยลดการเกิดโรคเบาหวาน เพราะช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดและอินซูลิน (insulin) ในร่างกาย ช่วยระบบย่อยอาหาร ควบคุมฮอร์โมนเพศ เพราะมีแมกนีเซียม (Magnesium) ที่ช่วยรักษาสมดุลของฮอร์โมนทางเพศให้คงที่ ช่วยบำรุงน้ำนมแม่ที่มีบุตร ช่วยขับถ่ายเพราะมีสารอาหารจำพวกโปรตีนสูงและมีเส้นใยอาหารจำนวนมาก ช่วยลดน้ำหนักและยังต้านอนุมูลอิสระ ส่วนใบสดนำมาตำแล้วพอกรักษาแผลฟกช้ำได้ (ผู้ที่แพ้เชื้อราตามมือและเท้าหรือมีอาการท้องร่วงและผู้ที่มีอาการ

แพ้ ไม่ควรรับประทาน) เมล็ดใช้บริโภคโดยตรงในรูปถั่วต้ม ถั่วคั่ว ถั่วอบ ถั่วทอดหรือทำขนม นำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เช่น เนยถั่วลิสงหรือสกัดน้ำมันพืชสำหรับปรุงอาหาร หากถั่วลิสงที่สกัดแล้วสามารถนำไปทำเป็นอาหารสัตว์ ต้นถั่วลิสงที่ปลิดฝักแล้วสามารถนำไปเลี้ยงสัตว์ หรือไถกลบเป็นปุ๋ยบำรุงดินได้ (sukkaphap-d.com)

ผักชี (Coriander)

ลักษณะทั่วไป : ผักชี, ผักชีลาหรือผักหอมป้อม มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Coriandrum sativum* เป็นพืชสมุนไพรชนิดหนึ่งที่มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว แต่เป็นพืชล้มลุกขนาดเล็ก ใบหยิก สีเขียวสด ใบติดกับลำต้น มีใบย่อยเป็นจำนวนมาก ใบหยักลึกเข้าหากกลางใบ ดอกช่อ ดอกย่อยสีขาวอมชมพู ผลมีลักษณะรีค่อนข้างกลม แก่จัดเป็นสีเหลืองอมน้ำตาล มีเมล็ด 2 เมล็ด ความสูงของลำต้นขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ มีอายุสั้นประมาณ 40-60 วัน รับประทานเป็นผักและตกแต่งอาหาร รากผักชีใช้เป็นส่วนประกอบในน้ำพริกแกง เมล็ดใช้เป็นเครื่องเทศ



ภาพที่ 28 แสดงต้นผักชี

ประโยชน์ : ผักชี ใช้เป็นเครื่องเทศช่วยปรุงอาหารให้รสชาติดีขึ้น (ใช้ได้ทั้งใบ รากและลำต้น) มีสรรพคุณช่วยย่อย บำรุงกระเพาะ ขับลมพิษ ลดน้ำตาลในเลือด ขับลม ช่วยบำรุงรักษาสายตา ช่วยให้เจริญอาหาร ช่วยดับกลิ่นคาวจากเนื้อสัตว์ได้ด้วย ฯลฯ เป็นต้น (<http://th.m.wikipedia.org>)

ยี่หระ (Tree Basil)

ลักษณะทั่วไป : ยี่หระ (สมุนไพรยี่หระ) มีชื่ออื่น ๆ เช่น โหระพาช้าง, กะเพราควาย, กะเพราญวน และหอมป้อม มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Ocimum gratissimum* (ยี่หระมี 2 ชนิด คือ เทียนขาว และยี่หระที่มีชื่อไทย เช่น จันทน์หอม เนียม กะเพราญวน โหระพาช้าง ฯลฯ เป็นต้น) เมื่อใช้เป็นเครื่องเทศเรียก ยี่หระ (cumin) เป็นไม้ล้มลุกพุ่มเตี้ย ไม่มีขน ลำต้นสีน้ำตาลแก่ แตกกิ่งก้านสาขานขนาดเล็ก ออกดอกเป็นช่อที่ปลายยอดแบบก้านซี่ร่ม ก้านช่อดอกยาว กลีบดอกสีขาวหรือสีชมพู ใบเดี่ยวออกตรงข้ามกันเป็นคู่ ๆ รูปกลมรี โคนใบสอบ ปลายใบแหลม ขอบใบหยักเป็นฟันเลื่อย สีเขียวสด ผิวใบสากมือ มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว มีความสูงประมาณ 50-80 เซนติเมตร ผลหรือเมล็ดแบบฝักซี่ รูปกลมรี ขนาดประมาณ 1 มิลลิเมตร ผลอ่อนเป็นสีเขียว สุกหรือแก่เป็นสีดำหรือสีน้ำตาลอ่อน ภายในผลมีเมล็ดขนาดเล็กจำนวนมาก มีรสเผ็ดร้อน และขม



ภาพที่ 29 แสดงต้นและเมล็ดยี่หระ

ประโยชน์ : ยี่หระ ใช้เมล็ดเป็นเครื่องเทศที่สำคัญในแกงกะหรี่และมัสมั่น อาหารไทยใช้ใบยี่หระปรุงแต่งกลิ่นอาหาร ต้นและราก ช่วยย่อย ยาขับลม แก้ปวดท้อง ท้องอืดท้องเฟ้อ ใช้แก้ลม ดิพิการ ขับเสมหะ ฯลฯ เป็นต้น (<http://th.m.wikipedia.org>)

ขมิ้น (Turmeric)

ลักษณะทั่วไป : ขมิ้นหรือขมิ้นชัน มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Curcuma longa* Linn. เป็นพืชล้มลุกในวงศ์จิง มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว (มีชื่อสามัญอื่น คือ ขมิ้นแกง) มีอายุหลายปี สูง 30-95 เซนติเมตร เหง้าใต้ดินรูปไข่ อ้วนสั้น มีแขนงรูปทรงกระบอกแตกออกด้านข้าง 2 ด้าน ตรงกันข้าม เนื้อในเหง้าสีเหลืองส้ม หรือสีเหลือง จำปาปนแสด มีกลิ่นฉุน ใบเดี่ยว กลางใบสีแดงคล้ำแทงออกมา เหง้าเรียงเป็นวงซ้อนทับกัน รูปใบหอก กว้าง 12-15 เซนติเมตร ยาว 30-40 เซนติเมตร ดอกช่อแทงออกจากเหง้า แทรกขึ้นมาระหว่างก้านใบ รูปทรงกระ

บอก กลีบดอกสีเหลืองอ่อน ใบประดับสีเขียวอ่อนหรือสีนวล บานครั้งละ 3-4 ดอก ผลรูปกลม มี 3 พู นิยมนำไปใช้ในการประกอบอาหาร แต่งสี แต่งกลิ่นอาหาร



ภาพที่ 30 แสดงต้นและเหง้าขมิ้น

ประโยชน์ : ขมิ้น เหง้ามีรสฝาด กลิ่นหอม มีฤทธิ์ในการฆ่าเชื้อแบคทีเรีย เชื้อรา ลดการอักเสบและมีฤทธิ์ในการขับน้ำดี น้ำมันหอมระเหยในขมิ้นมีสรรพคุณ ช่วยบรรเทาอาการปวดท้อง ท้องอืด แน่นจุกเสียด แก้อาการผื่นคัน ขับลม แก้ท้องอืด แก้ท้องร่วง นอกจากนี้ ยังช่วยกำจัดสารพิษออกจากร่างกาย เบาละการโรคเบาหวาน รักษาโรคความดันโลหิตสูง ช่วยสมานแผลในกระเพาะอาหาร ทำความสะอาดลำไส้ และบำรุงสมอง ป้องกันโรคความจำเสื่อม ฯลฯ เป็นต้น (<http://th.m.wikipedia.org>)

ไพล (Phlai, Cassumunar ginger, Bengal root)

ลักษณะทั่วไป : ไพลหรือว่านไพล มีชื่อวิทยาศาสตร์ (Zingiber montanum) เป็นพืชชนิดหนึ่งในวงศ์ขิง เป็นไม้ล้มลุก มีความสูงประมาณ 0.7-1.5 เมตร เป็นพืชกลางแจ้ง มีเหง้าใหญ่อยู่ใต้ดิน เปลือกสีน้ำตาลแกมเหลือง เนื้อในสีเหลืองถึงสีเหลืองแกมเขียว มีกลิ่นเฉพาะ เทงหน่อหรือลำต้นเทียมขึ้นเป็นกอ ประกอบด้วยกาบหรือโคนใบสีแดงหุ้มซ้อนกันเป็นลำกลม สีเขียวเข้ม ใบเดี่ยวเรียวยาวปลายแหลม เรียงสลับ ออกระนาบเดียว รูปขอบขนานแกมใบหอก กว้างประมาณ 3.5-5.5 เซนติเมตร ยาวประมาณ 18-35 เซนติเมตร โคนใบมนหรือเว้ารูปหัวใจ ผิวใบ/ขอบใบเรียบ ไม่มีก้านใบ มีขนนุ่มที่เส้นกลางใบด้านท้องใบ แผ่นใบบาง หลังใบสีเขียวเข้มท้องใบสีอ่อนกว่า กาบใบมีเส้น เหง้าไพลสดฉ่ำน้ำ รสฝาด ร้อนซ่า ส่วนเหง้าไพลแก่สดและแห้งมี รสเผ็ดเล็กน้อย ดอกออกรวมกันเป็นช่อ อยู่บนก้านช่อดอก ดอกช่อเชิงลด รูปไข่หรือยาวรี แทงจากเหง้าใต้ดิน ดอกกว้าง 4-5 เซนติเมตร ยาว 7-15 เซนติเมตร ก้านช่อดอกยาว 15-30 เซนติเมตร กลีบดอกมีสีนวล มีใบประดับจำนวนมากเรียงตัวเป็นระเบียบซ้อนกันแน่นคล้ายเกล็ดปลา มีขนประปราย ใบประดับย่อย

ม้วนหุ้มดอกย่อย ใบประดับมีสีแดงอมม่วงขอบสีเขียวเหมือนกลีบดอกบัว ผลแห้งรูปทรงกลมขนาดเล็ก แกะแตก 3 พู เมล็ดรูปไข่กลม ผิวเป็นมันสีดำ มีจำนวนมาก ลำต้นจะเหี่ยวแห้งในฤดูแล้งและผลัดใบใหม่ในฤดูฝน



ภาพที่ 31 แสดงต้นไพล



ภาพที่ 32 แสดงเหง้าไพล

ประโยชน์ : ไพล ใช้ผสมในน้ำพริกแกงป่าช่วยดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ ส่วนไพลที่ใช้เป็นยา คือ เหง้าแก่จัด/ดอก/ต้น/ใบ/หัว/ราก มีสรรพคุณ แก้ฟกช้ำ บวม เคล็ด ยอก ปวดเมื่อย ขับลม ท้องเดิน ช่วยขับระดู หรือประจำเดือนของสตรีหลัง จากที่คลอดบุตรแล้ว เหง้าไพลมีน้ำมันหอมระเหย และมีสารที่ให้สี มีฤทธิ์ลดอาการอักเสบ แก้หอบหืด แก้ไข้ ท้องอืด ท้องเฟ้อ ท้องขึ้น ท้องผูก รักษาโรคผิวหนัง และยังช่วยรักษาโรคเหน็บชา ฯลฯ เป็นต้น (www.phargarden.com)

ว่านนางคำ (Wild Turmeric)

ลักษณะทั่วไป : ว่านนางคำมีชื่อวิทยาศาสตร์ *Curcuma aromatica* เป็นพืชในวงศ์ขิง เป็นไม้ล้มลุก มีเหง้าขนาดใหญ่ หัวทรงกระบอก มีสีเหลืองทั้งข้างนอกและข้างใน อยู่ใต้ดิน มีลำต้นแทงขึ้นจากหัว หัวมีกลิ่นหอม แตกแขนงเป็นแงะคล้ายขมิ้นชัน มีใบเป็นสีเขียวออกเป็นกระจุกใกล้กับราก ประมาณ 5-7 ใบ ใบเป็นรูปหอกกว้าง ปลายใบเรียวแหลม ใต้ท้องใบมีขนละเอียดปกคลุม ใบกว้างประมาณ 10-14 เซนติเมตร และยาวประมาณ 40-70 เซนติเมตร ออกดอกเป็นช่อเชิงลด มักมีดอกก่อนใบงอกจากเหง้า มีช่อดอกยาวประมาณ 5-8 เซนติเมตร มีใบประดับที่ปลายช่อมีสีชมพู ใบประดับที่รองรับมีดอกสีขาวแกมสีเขียว ปลายโค้งยาวได้ถึง 6 เซนติเมตร ส่วนใบประดับย่อยมีสีขาวยาวประมาณ 2 เซนติเมตร มีกลีบเลี้ยงยาวประมาณ 2 เซนติเมตร กลีบดอกมีสีขาวแกมชมพู แฉกกลางเป็นรูปไข่กว้าง แฉกข้างเป็นรูปขอบขนาน กลีบปากเป็นรูปโล่แยกเป็น 3 แฉก มีสีเหลืองเข้ม เกสรตัวผู้ฝ่อ หัวของว่านมีลักษณะคล้ายกับขมิ้นชัน กลิ่นของว่านนางคำจะมีกลิ่นหอมเย็น ๆ เมื่อหักแล้วใช้ลิ้นแตะจะมีรสฝาด (กลิ่นของขมิ้นชันนั้นจะมีกลิ่นหอมแบบร้อน ๆ ซึ่งแตกต่างกันอย่างชัดเจน) กระจายพันธุ์ตั้งแต่อินเดียจนถึงเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีปลูกในอินเดียแถบเชิงเขาหิมาลัย ศรีลังกา มีพบในอินโดนีเซีย และญี่ปุ่น (ว่านนางคำแบ่งออกเป็น 3 ชนิด คือ ว่านนางคำชนิดต้น ก้าน

และกริบเป็นสีแดง เนื้อในหัวมีสีเหลือง ใบสีเขียวเรียวยาว มีสรรพคุณช่วยกระตุ้นทั้งพืชในร่างกาย แก้ฟกช้ำบวม แก้พิษงูอื่น ๆ ว่านนางคำชนิดต้นสีเขียว เนื้อในหัวมีสีขาว มีสรรพคุณช่วยแก้ฤทธิ์งูทั้งปวง และว่านนางคำชนิดต้นเขียว กลางใบมีสีแดง เนื้อในหัวมีสีเหลืองเข้ม ใบมีขนาดใหญ่และนิยมนำปลุกทั่วไพบี สรรพคุณรักษาโรคผิวหนังต่าง ๆ แก้อาการปวด ช่วยขับลม แก้อาการฟกช้ำ ข้อเคล็ด ส่วนรากเป็นยาสมานแผล ยาขับเสมหะ แก้ท้องร่วง และรักษาโรคหนองใน)



ภาพที่ 33 แสดงต้นว่านนางคำ



ภาพที่ 34 แสดงเหง้าว่านนางคำ

ประโยชน์ : ว่านนางคำใช้ผลิตแป้ง สีข้อม เครื่องสำอาง และยา ดอกมีกลิ่นหอม เหง้าสด และหัวมีกลิ่นหอม ใช้รักษาอาการปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ ใช้เป็นไม้ประดับ มีน้ำมันหอมระเหยหลายชนิด มีสารกลุ่ม curcuminoids มีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ เป็นยาสมุนไพรเพื่อลดกรดขับลมและยังเป็น “พญาว่าน” อีกด้วย เพราะสามารถช่วยแก้พิษของงูได้ทั้งปวง ตำรายาจีนใช้เป็นยาฆ่าเชื้อ ยังมีผู้ใช่ว่านนางคำในรูปผงแห้งเป็นยาบำรุงผิวเพื่อเสริมความงามและยากันยุงด้วยขยายพันธุ์โดยการแยกหัวไปปลูก ในจีนเรียกพืชชนิดนี้ว่า ยวี่จิน (ภาษาจีนกลาง) หรืออิกิม (ภาษาจีนแต้จิ๋ว) รากเป็นยากระตุ้นการหมุนเวียนของเลือด ระวังปวดและนิยมนำปลุกไว้ประจำบ้านเป็นไม้ประดับเพราะมีดอกที่สวยงาม (<http://th.m.wikipedia.org>)

เสลดพังพอน (Eslidpaqpon)

ลักษณะทั่วไป : เสลดพังพอน มีชื่อวิทยาศาสตร์ (Barleria lupulina) เป็นไม้พุ่ม สีเขียวน้ำตาลสูงเต็มที่ประมาณ 2 เมตร ใบเดี่ยวออกตรงข้ามกันเป็นคู่ ๆ มีลักษณะรีขอบแคบ ผิวใบเกลี้ยง เส้นกลางใบสีแดง โคนก้านใบมีหนามสีม่วง ดอกช่อสีส้มเหลือง มีกลีบดอก 5 กลีบ (ต้นเสลดพังพอนสมุนไพรไทยแบ่งเป็น 2 ชนิด คือ ตัวผู้ (Hop Headed Barleria) ใบก้านใบจะมีสีเขียวเข้ม ใบเล็กยาว ลำต้นสีคล้ำมีหนาม ดอกสีเหลือง และมีสรรพคุณอ่อนกว่าเสลดพังพอนตัวเมีย ส่วนตัวเมีย (Snake plant) ใบสีเขียว ขอบปล้องลำต้นเป็นสีเขียว ทุกส่วน ซึ่งเสลดพังพอนจัดอยู่ในกลุ่มพืชสมุนไพรประเภทขับพิษ ถอนพิษ)



ภาพที่ 35 แสดงต้นเสลดพังพอน (ตัวผู้)



ภาพที่ 36 แสดงต้นเสลดพังพอน (ตัวเมีย)

ประโยชน์ : เสลดพังพอน (ตัวเมีย) ใบใช้พอกฝี แก้พิษแมลงสัตว์กัดต่อย แก้ช้ำบวม ทั้งต้นใช้แก้ปวดฟัน น้ำคั้นจากใบใช้แก้อาการปวดจากเงี่ยงปลาแทง แก้ปวดฟัน เหงือกบวม ริดสีดวงทวาร สำหรับราก แก้ตาเหลืองหน้าเหลือง เมื่อยตัว ถอนพิษงู พิษแมลงสัตว์กัดต่อย ส่วนใบ ถอนพิษแมลงสัตว์กัดต่อย แก้โรคเบาหวาน โรคทางทรวง โรคไฟลามทุ่ง โรคงูสวัด แก้ฟกช้ำ ช้ำบวมจากถูกของแข็ง แก้ยุงกัด แก้พิษไฟลวก น้ำร้อนลวก ฯลฯ เป็นต้น (www.joyherbplant.com)

เตยหอม (Pandom wangi)

ลักษณะทั่วไป : เตยหอม มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Pandanus amaryllifolius* Roxb. เป็นไม้ยืนต้นพุ่มเล็ก ขึ้นเป็นกอ ลำต้นทรงกลมเป็นข้อสั้น ๆ ถืออยู่ใต้ดิน โผล่ขึ้นมาจากดินเพียงเล็กน้อย โคนลำต้นแตกรากแขนง ออกเป็นรากค้ำจุนหรือเรียกว่า รากอากาศ ลำต้นสามารถแตกหน่อเป็นต้นใหม่ได้ ทำให้มองเป็นกอหรือพุ่มใหญ่ ๆ ที่รวมความสูงของใบแล้ว สามารถสูงได้มากกว่า 1 เมตร ใบเดี่ยวเรียงสลับเวียนเป็นเกลียวขึ้นไปจนถึงยอด ใบเรียวยาวเป็นรูปดาบ ปลายใบแหลม ใบหูเฉียงแนบไปกับลำต้น สีเขียวสด ก่อนข้างแข็ง เป็นมัน กว้างประมาณ 2-3 เซนติเมตร ยาวประมาณ 30-50 เซนติเมตร แผ่นใบและขอบใบเรียบ แผ่นใบด้านล่างสีจางกว่าด้านบน มีเส้นกลางใบลึกเป็นแฉ่งตื้น ๆ ตรงกลาง ใบมีกลิ่นหอมตลอดเวลา เพราะมีน้ำมันหอมระเหย Fragrant Screw Pine และสาร ACPY : -2-acetyl-1-pyrroline (C_6H_9NO) สีเขียวจากใบเป็นสีของ คลอโรฟิลล์ (Chlorophyll) ใช้แต่งสีขนมได้ (เตยชนิดที่ 1 เตยมีหนามหรือเข้าใจว่าเป็นเตยต้นตัวผู้ หรือเรียกว่า ต้นลำเจียก หรือเตยทะเล ลำต้นออกดอก และดอกมีกลิ่นหอม ไม่นิยมนำใบมาทำอาหาร แต่นิยมใช้ดอกมาประกอบอาหาร ส่วนใบใช้ในการจักสาน เตยชนิดที่ 2 เตยไม่มีหนาม หรือเข้าใจว่าเป็นเตยต้นตัวเมีย หรือเรียกว่า เตย หรือเตยหอม มีลำต้นเล็กกว่าเตยหนาม ไม่มีดอก นิยมนำมาคั้นเอาน้ำใช้ประกอบอาหาร หรือทำขนมหวาน) เตยชอบขึ้นตามพื้นที่ชุ่ม ริมลำน้ำ หรือบริเวณชื้นแฉะที่มีน้ำขังเล็กน้อย

ประโยชน์ : เเตยหอม เป็นพืชที่นิยมนำใบมาใช้ประโยชน์ทางด้านอาหารมาก เนื่องจากใบมีกลิ่นหอมอ่อนคล้ายข้าวใหม่ ซึ่งช่วยปรับแต่งกลิ่นของอาหารให้น่ารับประทาน อีกทั้ง น้ำมันหอมระเหยจากใบยังใช้ประโยชน์ในทางยาและเครื่องสำอางได้ด้วย ใบเเตย มีสรรพคุณ แก้อาการเป็นไข้ แก้อาการท้องอืดอาหารไม่ย่อย แก้อาการไอ กระหายน้ำ อ่อนเพลีย บำรุงหัวใจ ชูกำลัง กระตุ้นหัวใจ รักษาโรคหัด โรคสุกใส และลดระดับน้ำตาลในเลือดได้ ฯลฯ เป็นต้น (Puechkaset.com)



ภาพที่ 37 แสดงต้นเเตยหอม

บทที่ 3

กระบวนการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัย เพื่อเก็บรวบรวมภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ที่อาศัยอยู่ในตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ มาแต่ดั้งเดิม และพัฒนาเป็นฐานข้อมูลของชุมชน ทั้ง 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ด้านศิลปวัฒนธรรม และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ที่ยังกระจุกกระจายอยู่ที่ตัวบุคคล ไม่ได้มีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรอย่างเป็นระบบ ละกำลังจะสูญหาย โดยนำผลที่ได้มาเป็นแนวทางในการใช้ประโยชน์ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคม และด้านอ
ลงความรู้ ด้วยการสร้างองค์ความรู้ เพื่อจัดเก็บ อนุรักษ์ สืบสาน ถ่ายทอด และเผยแพร่ อย่างเป็นระบบ ใช้
เวลาดำเนินการ 18 เดือน แบ่งการทำงานเป็น 3 ระยะ ๆ ละ 6 เดือน เริ่มตั้งแต่เดือน กันยายน 2558 ถึง
เดือน กุมภาพันธ์ 2560 ซึ่งผู้วิจัยได้ดำเนินการตามลำดับขั้นตอนดังต่อไปนี้

ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มุ่งเน้น การจัดเก็บภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ใน 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ด้านศิลปวัฒนธรรม ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ และแนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ ควรเป็นอย่างไร ซึ่งมีกิจกรรมดำเนินงานดังนี้

- กิจกรรมที่ 1 จัดทำแผนงานดำเนินการวิจัย ระยะที่ 1 (ก.ย. 58 – ก.พ. 59.)
- กิจกรรมที่ 2 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 1
- กิจกรรมที่ 3 ประชุมชี้แจงโครงการ
- กิจกรรมที่ 4 จัดอบรมเตรียมความพร้อมก่อนเก็บข้อมูล
- กิจกรรมที่ 5 ประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษาและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ครั้งที่ 2
- กิจกรรมที่ 6 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 3
- กิจกรรมที่ 7 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 4
- กิจกรรมที่ 8 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 5
- กิจกรรมที่ 9 ประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษาและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ครั้งที่ 6
- กิจกรรมที่ 10 จัดทำแผนงานดำเนินการวิจัย ระยะที่ 2 (มี.ค. – ส.ค. 59.)
- กิจกรรมที่ 11 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 7
- กิจกรรมที่ 12 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 8

- กิจกรรมที่ 13 การลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- กิจกรรมที่ 14 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 9
- กิจกรรมที่ 15 เรียบเรียงวิเคราะห์ข้อมูลและที่ปรึกษาดูตรวจสอบความถูกต้อง
- กิจกรรมที่ 16 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 10
- กิจกรรมที่ 17 เวทีนำเสนอและรับฟังความคิดเห็นของชุมชน
- กิจกรรมที่ 18 เวทีประชุมออกแบบการทดลอง
- กิจกรรมที่ 19 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 11 และกิจกรรมการทดลอง ครั้งที่ 1
- กิจกรรมที่ 20 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 12 และกิจกรรมการทดลอง ครั้งที่ 2
- กิจกรรมที่ 21 จัดทำแผนงานดำเนินการวิจัย ระยะที่ 3 ระยะสุดท้าย (ก.ย. 59 – ก.พ. 60.)
- กิจกรรมที่ 22 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 13
- กิจกรรมที่ 23 กิจกรรมการทดลอง (ภาคสนาม ณ ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง/ศูนย์เรียนรู้ตำบลฯ/บางน้ำผึ้งโฮมสเตย์) ประกอบด้วย ภูมิปัญญาด้านอาหาร 3 ภูมิปัญญา ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม 3 ภูมิปัญญา และภูมิปัญญาด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ 1 ภูมิปัญญา
- กิจกรรมที่ 24 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 14
- กิจกรรมที่ 25 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 15
- กิจกรรมที่ 26 เวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน
- กิจกรรมที่ 27 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 16
- กิจกรรมที่ 28 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 17
- กิจกรรมที่ 29 เวทีนำเสนอและเผยแพร่งานวิจัย
- กิจกรรมที่ 30 ประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา และคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ครั้งที่ 18 ครั้งสุดท้าย

กระบวนการโครงการวิจัย

กิจกรรมที่ 1 จัดทำแผนงานดำเนินการวิจัย

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อเป็นแนวทางการทำงานของทีมวิจัยและที่ปรึกษา
- (2) เพื่อศึกษารวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้อง
- (3) เพื่อเตรียมการทำงานในขั้นตอนต่อ ๆ ไป

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 2 คน
- (2) ที่ปรึกษา 1 คน

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) เอกสารเกี่ยวกับการเซ็นสัญญาและหลักเกณฑ์การดำเนินโครงการ
- (2) เอกสารทางการเงิน งวดที่ 1
- (3) จัดทำแผนงานดำเนินการโครงการวิจัย ระยะที่ 1 (6 เดือน) ก.ย. 58 – ก.พ. 59

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

เมื่อมาครบพร้อมกัน ณ ห้องประชุม หัวหน้าทีมวิจัย ซึ่งเจงที่มาจากโครงการ หลังจากเซ็นสัญญา เมื่อวันที่ 11 กันยายน 2558 และได้รับโอนเงินงวดที่ 1 เมื่อวันที่ 23 กันยายน 2558 จึงต้องนัดจัดทำแผนงานดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” (เดือน กันยายน 2558 – เดือน กุมภาพันธ์ 2559) รวม 6 เดือน ให้สอดคล้องกับแผนกิจกรรมโครงการวิจัย เพื่อเป็นแนวทางในการทำงานสำหรับทีมวิจัยและที่ปรึกษา ดำเนินการจัดทำแผนโดยหัวหน้าทีมวิจัย เลขานุการทีมวิจัย และที่ปรึกษาทีมวิจัย รวม 3 คน และใช้ศูนย์เรียนรู้ตำบลลือพิพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง เป็นสถานที่ดำเนินกิจกรรม ระยะเวลา 2 วัน (28-29 ก.ย. 58) รวมทั้งศึกษาค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้อง คือ ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ผู้มีอายุมาก เกิน 60 ปีหรือน้อยกว่า (ตั้งแต่ 50 ปีขึ้นไป) ที่เป็นผู้รู้หรือมีภูมิปัญญา ด้านใดด้านหนึ่งหรือหลายด้าน ใน 5 ด้าน คือ ด้านหัตถกรรม ด้านศิลปวัฒนธรรม ด้านอาหาร ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เป็นภูมิปัญญาที่ใกล้จะสูญหาย ขาดการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด และเผยแพร่ ซึ่งเป็นผู้ที่อยู่อาศัยในท้องถิ่นหรือชุมชน ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ มาแต่ดั้งเดิม จนเป็นที่ยอมรับนับถือของชาวชุมชน นอกจากนั้น ยังได้แผนงานดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” (ก.ย. 58– ก.พ. 59) ระยะที่ 1 รวม 6 เดือน (ดูแผนงานดำเนินการโครงการ ระยะที่ 1 หน้า 221)

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

(ไม่มี)

กิจกรรมที่ 2 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 1

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อให้ทราบความเป็นมาและความสำคัญของโครงการวิจัย

- (2) เพื่อให้ทราบแนวทางการดำเนินงาน โครงการวิจัยของทีมวิจัยและที่ปรึกษา
- (3) เพื่อแจ้งรายชื่อและที่อยู่ของผู้รู้ที่เป็นภูมิปัญญาของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง
- (4) เพื่อแต่งตั้งคณะทำงานในการเก็บข้อมูล
- (5) เพื่อสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 5 คน

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญประชุม/ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 1
- (2) แผนงานดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น โครงการ แนวทางการใช้ประโยชน์ฯ
- (3) แผนกิจกรรมโครงการวิจัยโครงการ แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาฯ
- (4) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

8 ต.ค. 58. ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษาประจำเดือน ครั้งที่ 1 ตามระเบียบวาระการประชุม เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินการโครงการ มีความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการ และขั้นตอนในการทำงานให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน รวมทั้งร่วมกันหาทางป้องกันและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นหรือเกิดขึ้นมาแล้ว อธิบายความเป็นมาและความสำคัญของโครงการวิจัยเพื่อชุมชน เรื่อง “แนวทาง การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” รวมทั้ง ภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ว่ามีใครบ้าง มีภูมิปัญญาด้านใด อาศัยอยู่ที่ไหน จากนั้นแต่งตั้งคณะทำงานในการเก็บข้อมูลโดยทีมวิจัยเสนอชื่อคนละชื่อ จำนวน 10 คน เพื่อช่วยงานทีมวิจัยในการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ส่วนหัวหน้าทีมวิจัย ศึกษาค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้อง และสร้างแบบสอบถาม “การค้นหาผู้รู้ผู้สูงอายุที่มีภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน ของตำบลบางน้ำผึ้ง มานำเสนอที่ประชุม ดังนี้

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้น มีลำดับขั้นตอนในการสร้าง ดังนี้

1. ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง และศึกษาหลักการในการสร้าง แบบสอบถามเพื่อการวิจัยท้องถิ่น รวมถึงตัวอย่างแบบสอบถามที่มีอยู่แล้ว

2. ดำเนินการสร้างแบบสอบถาม ตามทฤษฎีและเอกสารที่ได้ศึกษา ซึ่งประกอบด้วย เนื้อหาที่จะแสวงหาคำตอบให้ครบทุกด้านตามความต้องการของการวิจัยครั้งนี้ เพื่อเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผู้รู้ที่มีภูมิปัญญา

และใกล้จะสูญหายทั้ง 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ด้านศิลปวัฒนธรรม และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ซึ่งอาศัยอยู่ในตำบลบางน้ำผึ้งมาแต่ดั้งเดิม ได้แก่ แบบสอบถามเพื่อการวิจัยท้องถิ่น โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” เรื่อง การค้นหาผู้สูงอายุที่มีภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้านของตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 เกี่ยวกับสถานภาพของผู้ให้ข้อมูลหรือผู้รู้ ลักษณะของคำถามเป็นแบบ เติมข้อความ

ส่วนที่ 2 เกี่ยวกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ เรื่องใดเรื่องหนึ่งหรือหลายเรื่อง ใน 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร มี 2 ข้อ ด้านหัตถกรรม มี 2 ข้อ ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง มี 2 ข้อ ด้านศิลปวัฒนธรรม มี 2 ข้อ และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ มี 2 ข้อ ลักษณะของคำถามเป็นแบบ เติมข้อความ

ส่วนที่ 3 เกี่ยวกับความคิดเห็น และข้อเสนอแนะอื่น ๆ ลักษณะของคำถามเป็นแบบ ปลายเปิด (Open Ended) เพื่อให้ผู้ตอบแบบสอบถามได้ให้ความเห็นที่เป็นประโยชน์ (ดูแบบสอบถามเพื่อการวิจัยท้องถิ่น หน้า 224)

ที่ประชุมรับทราบ และให้ดำเนินการต่อไปได้ ส่วนกิจกรรมครั้งต่อไป คือ การประชุมชี้แจงโครงการต่อผู้รู้ ผู้นำชุมชน และผู้ที่สนใจ วันที่ 29 ตุลาคม 2558

การประชุมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 15 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีการเซ็นชื่อเข้าร่วมประชุม มีเอกสารประกอบการประชุม และมีการบันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดกิจกรรมเป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าประชุมบางรายมีความจำเป็นต้องขอลาก่อนที่จะสั่งปิดประชุม

กิจกรรมที่ 3 ประชุมชี้แจงโครงการ

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อให้ทราบความเป็นมาและความสำคัญของโครงการวิจัย
- (2) เพื่อให้ทราบแนวทางการดำเนินงาน โครงการวิจัยของทีมวิจัยและที่ปรึกษา
- (3) เพื่อค้นหาผู้รู้ที่เป็นภูมิปัญญาของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง
- (4) เพื่อขอความร่วมมือและอำนวยความสะดวกให้กับการดำเนินงานโครงการ

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัยและที่ปรึกษา 15 คน
- (2) ผู้รู้ ผู้นำชุมชน และผู้ที่สนใจ 80 คน

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญประชุม/ระเบียบวาระการประชุมชี้แจงโครงการ
- (2) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม
- (3) แผนงานดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น โครงการ แนวทางการใช้ประโยชน์ฯ
- (4) แผนกิจกรรมโครงการวิจัยโครงการ แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาฯ
- (5) แบบสอบถาม “การค้นหาผู้รู้ผู้สูงอายุที่มีภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน”

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

29 ต.ค. 58. จัดการประชุมชี้แจงโครงการ ให้กับผู้รู้ที่มีภูมิปัญญา ผู้นำชุมชน เช่น นายก/รองนายก อบต. สมาชิก อบต. กำนัน สารวัตรกำนัน ผู้ใหญ่บ้าน ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน และประชาชนที่สนใจ ฯลฯ เพื่อให้ทราบความเป็นมาและความสำคัญของโครงการวิจัยเพื่อชุมชน เรื่อง “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” รวมทั้ง ภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ด้านศิลปวัฒนธรรม และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ อธิบายความเป็นมาและความสำคัญของโครงการวิจัยเพื่อชุมชน เรื่อง แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ แจกรายชื่อทีมวิจัย/ที่ปรึกษาและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล จำนวน 25 คน รวมทั้ง แจกแผนงานดำเนินการโครงการวิจัยเพื่อท้องถิ่น และแผนกิจกรรมโครงการวิจัย แจกแบบสอบถามให้กับผู้เข้าร่วมประชุม เพื่อช่วยทีมวิจัยค้นหาผู้รู้ที่มีภูมิปัญญา ทั้ง 5 ด้าน ที่อาศัยในชุมชนบางน้ำผึ้ง ว่ามีใครบ้าง มีภูมิปัญญาด้านใด อาศัยอยู่ที่ไหน

การประชุมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 84 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีการเซ็นชื่อเข้าร่วมประชุม มีเอกสารประกอบการประชุม และมีการบันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดกิจกรรมเป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

- (1) ผู้เข้าประชุมบางรายมีความจำเป็นต้องขอลาก่อนที่จะส่งปิดประชุม
- (2) ผู้ที่ได้รับหนังสือเชิญประชุมหลายคนไม่เข้าร่วมประชุม
- (3) แบบสอบถามที่แจกให้ผู้เข้าร่วมประชุมได้กลับคืนมาไม่ครบตามจำนวน
- (4) ผู้ตอบแบบสอบถามบางคนตอบไม่ชัดเจน คลุมเครือ
- (5) ผู้ตอบแบบสอบถามบางคนไม่ยอมตอบแบบสอบถาม (ไม่ทราบเหตุผล)

กิจกรรมที่ 4 จัดอบรมเตรียมความพร้อมก่อนเก็บข้อมูล

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- (2) เพื่อสร้างความมั่นใจกับทีมวิจัยและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล
- (3) เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนและได้องค์ความรู้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) คณะทำงานในการเก็บข้อมูล 10 คน

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญประชุม
- (2) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม
- (3) วิทยากรบรรยาย/ประธานเปิดการประชุม
- (4) กำหนดการจัดกิจกรรมอบรมเตรียมความพร้อมก่อนเก็บข้อมูล
- (5) รายชื่อผู้เข้ารับการอบรม
- (6) แผนงานดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น โครงการ แนวทางการใช้ประโยชน์ฯ

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

9 พ.ย. 58 จัดการอบรมเตรียมความพร้อมก่อนเก็บข้อมูล เพื่อต้องการสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับข้อมูลที่จะต้องจัดเก็บเป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ที่จะต้องอนุรักษ์ ถ่ายทอด เผยแพร่ ส่งเสริม และทีมวิจัย/คณะทำงานในการเก็บข้อมูล ยังต้องการยังต้องความมั่นใจในลงพื้นที่จัดเก็บข้อมูลจึงเชิญผู้เชี่ยวชาญศาสตราจารย์พีรชัย กุลชัย จากคณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ หัวข้อ/วิธีการเก็บข้อมูล ดังนี้

1. บริบทพื้นที่ ของตำบลบางน้ำผึ้ง

- * จุดเด่นของพื้นที่ : สภาพแวดล้อม การท่องเที่ยว ตลาดน้ำ
- * ความเป็นอยู่ : เศรษฐกิจชุมชน อาชีพของคนในชุมชน สังคมวัฒนธรรม การศึกษา การเมืองการปกครอง
- * สภาพทางกายภาพ : ภูมิประเทศ
- * ประวัติความเป็นมาของชุมชน

2. ประวัติของผู้สูงอายุ ที่จะเก็บข้อมูล

ข้อมูลส่วนตัวพื้นฐาน : วัน เดือน ปี สถานภาพ การศึกษา ญาติพี่น้อง ฯลฯ

3. ภูมิปัญญา 5 ด้าน ต้องมีองค์ประกอบ : เครื่องมือ/อุปกรณ์ วัตถุดิบ/เครื่องปรุงรส (ส่วนผสม)

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

4. วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา : ท่านเคยถ่ายทอดอย่างไร ทำอย่างไร มีวิธีการสอนหรือไม่ เช่น การบอกเล่า ถ้าไม่เคยถ่ายทอดเป็นเพราะอะไร มีข้อจำกัดอะไร/อย่างไร

5. การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาและการนำไปใช้

* บันทึกเก็บรวบรวมภูมิปัญญาไว้

* สามารถถ่ายทอดภูมิปัญญาได้ทั้งเป็นความรู้ และเชิงเศรษฐกิจ

ระหว่างกรอบรมมีการแสดงความคิดเห็น มีการถาม - ตอบ หัวข้อที่เกิดความสงสัย และหัวหน้าทีมวิจัยสรุปและสร้างแบบสอบถามที่ใช้เป็นเครื่องมือสำหรับการวิจัย คือ “แบบบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ” ที่ใช้เก็บรวบรวมรายละเอียดเกี่ยวกับภูมิปัญญาผู้สูงอายุของตำบลบางน้ำผึ้ง ในเรื่องใดเรื่องหนึ่งหรือหลายเรื่อง ทั้ง 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ด้านศิลปวัฒนธรรม และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ซึ่งแบ่งออกเป็น 5 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ประวัติผู้สูงอายุ ลักษณะของคำถามเป็นแบบ เติมข้อความ

ส่วนที่ 2 ภูมิปัญญา (เครื่องมือและการทำสำเร็จ) ลักษณะของคำถามเป็นแบบ เติมข้อความแบบบรรยาย

ส่วนที่ 3 การถ่ายทอดภูมิปัญญาหรือการสืบทอด ลักษณะของคำถามเป็นแบบ เติมข้อความแบบบรรยาย

ส่วนที่ 4 การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาและนำไปใช้ ลักษณะของคำถามเป็นแบบ เติมข้อความแบบบรรยาย

ส่วนที่ 5 บันทึกเพิ่มเติม ลักษณะของคำถามเป็นแบบ ปลายเปิด (Open Ended) เพื่อให้ผู้ตอบแบบสอบถามได้เพิ่มเติมส่วนที่เป็นประโยชน์

3. นำแบบสอบถามเรื่องแบบบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ เสนอที่ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งต่อไป เพื่อตรวจสอบความเหมาะสมของเนื้อหา และภาษาที่ใช้ หลังจากนั้น จึงดำเนินการปรับปรุงแก้ไขแบบบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตามคำแนะนำของที่ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ให้ได้แบบบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ที่สมบูรณ์ (ดูแบบบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ หน้า 228)

การประชุมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 20 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีการเซ็นชื่อเข้าร่วมการอบรม มีเอกสารประกอบการอบรม และมีการบันทึกการอบรม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดกิจกรรมเป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

(ไม่มี)

กิจกรรมที่ 5 ประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษาและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ครั้งที่ 2

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อพิจารณาแบบบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- (2) เพื่อชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและที่ต้องดำเนินการต่อไป
- (3) เพื่อแบ่งกลุ่มและรายชื่อภูมิปัญญาที่ต้องไปเก็บข้อมูลรายละเอียด

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 5 คน
- (3) คณะทำงานในการเก็บข้อมูล 10 คน

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญประชุม
- (2) ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษาและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล
- (3) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม
- (4) แบบบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- (5) หนังสือแจ้งการเปลี่ยนแปลงทีมวิจัยและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล
- (6) แบบสอบถาม “การค้นหาผู้สูงอายุที่มีภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน”

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

19 พ.ย. 58. ประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา และคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ประจำเดือน ครั้งที่ 2 ตามระเบียบวาระการประชุมฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานโครงการวิจัย เกิดความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการ และขั้นตอนในการทำงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน รวมทั้ง ร่วมกันหาทางป้องกัน และแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นหรือเกิดขึ้นมาแล้ว และอธิบายผลของการประชุมชี้แจงโครงการต่อท่านผู้รู้ ผู้นำชุมชน และประชาชนผู้สนใจ เรื่อง แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ จากภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน

คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ว่ามีใครบ้าง มีภูมิปัญญาด้านใด อยู่ที่ไหน ด้วยการแจกแบบสอบถาม/เก็บแบบสอบถามคืน/และวิเคราะห์แบบสอบถาม ซึ่งจากการวิเคราะห์สรุปแบบสอบถามที่แจก เมื่อ วันที่ 29 ตุลาคม 2558 ที่ส่งคืนกลับมา ปรากฏว่า ได้ผู้รู้ที่มีภูมิปัญญาจำนวน 19 คน และ 22 ภูมิปัญญา (ดูรายชื่อผู้สูงอายุที่ถ่ายทอดภูมิปัญญา ทั้ง 5 ด้าน หน้า 234)

หัวหน้าทีมวิจัยรายงานที่ประชุม ว่าได้ทำหนังสือแจ้งการเปลี่ยนแปลงตัวบุคคลในทีมวิจัยและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ให้ทาง สจล. ซึ่งเป็นผู้ประสานงานในพื้นที่ทราบและดำเนินการต่อไปแล้ว มีผลการทำงานตั้งแต่วันที่ 2 พฤศจิกายน 2558 เป็นมา

หัวหน้าทีมวิจัยอธิบายรายละเอียด และทำความเข้าใจเกี่ยวกับ วิธีการบันทึกข้อมูลลงในแบบบันทึก รายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ให้ทีมวิจัยและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล เพื่อให้มีความเข้าใจที่ตรงกันทุกคน และดำเนินการดังนี้

1. จัดแบ่งกลุ่มทีมวิจัยและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ออกเป็น 5 กลุ่ม ๆ ละ 4 คน โดยให้ทีมวิจัยกระจายอยู่ในทุก ๆ กลุ่ม และเป็นหัวหน้าทีมในการลงพื้นที่เก็บข้อมูลรายละเอียดภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ

2. แบ่งรายชื่อภูมิปัญญาผู้สูงอายุทั้ง 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ด้านศิลปวัฒนธรรม และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ให้กับกลุ่มทีมวิจัยและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล กลุ่มละ 4-5 ภูมิปัญญา รับผิดชอบลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลรายละเอียด ให้เป็นไปตามแผนกิจกรรมโครงการวิจัย (ดูรายชื่อสมาชิกกลุ่มทำงานเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ หน้า 234)

3. แต่ละกลุ่มทีมวิจัยลงพื้นที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ได้ตั้งแต่สัปดาห์ที่ 4 เดือน พฤศจิกายน 2558 เป็นต้นไป และมีเวลาเก็บข้อมูล 6 เดือน จนถึงเดือน เมษายน 2559

4. แต่ละกลุ่มทีมวิจัยและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลรายละเอียดตามประเด็นการศึกษา โดยใช้แบบ “บันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ” และนำส่งหัวหน้าทีมวิจัยตรวจสอบความถูกต้อง แนะนำส่วนที่ยังขาดตกบกพร่อง จากนั้นก็ส่งคืนกลุ่มทีมวิจัยและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ไปดำเนินการให้ครบถ้วน

5. แต่ละกลุ่มนำเสนอภาพนิ่งและภาพเคลื่อนไหว+เสียงขณะลงพื้นที่เก็บข้อมูลให้ที่ประชุมทีมวิจัยที่ปรึกษา และคณะทำงานในการเก็บข้อมูล เพื่อแนะนำทำความเข้าใจส่วนที่ยังขาดหรือบกพร่อง ให้กลับไปแก้ไขและเก็บข้อมูลเพิ่มเติมให้ครบถ้วน

6. ทีมวิจัยที่ปรึกษา และคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ร่วมประชุมแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการลงพื้นที่เก็บรายละเอียดข้อมูลภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ เพื่อไม่ให้เกิดความผิดพลาดขณะดำเนินการเก็บข้อมูลรายละเอียด

7. หัวหน้าทีมวิจัย นำแบบ “บันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ” ที่เสร็จครบถ้วนแต่ละ ภูมิปัญญามาทำการวิเคราะห์ เรียบเรียง เพื่อให้เป็นระบบระเบียบ ตามแบบแผนของงานวิจัยที่ละภูมิปัญญา

หมายเหตุ ผู้ประสานงานของ สจล. ขอให้ทีมวิจัยด่าบลางน้ำผึ้งส่งเอกสารค่าใช้จ่ายระหว่างเดือน กันยายน-ธันวาคม 2558 ในเดือน มกราคม 2559 เพื่อตรวจสอบความถูกต้อง

การประชุมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 25 คน ณ ห้องประชุมศูนย์พัฒนาคุณภาพชีวิต และส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญประชุม ระเบียบวาระการประชุม เอกสารประกอบการประชุม และบันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดกิจกรรมเป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าร่วมประชุมบางรายมีความจำเป็นต้องขอกลับก่อนเวลาตั้งปิดประชุม

กิจกรรมที่ 6 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 3

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและที่ต้องดำเนินการต่อไป
- (2) เพื่อพิจารณาหาแนวทางแก้ไขปัญหากลุ่มพื้นที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- (3) เพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับการบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 5 คน

1.3 วิธีดำเนินการกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญประชุม/ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 3
- (2) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม
- (3) รายชื่อสมาชิกกลุ่มและรายชื่อภูมิปัญญาที่ต้องดำเนินการ
- (4) แบบบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

25 ธ.ค. 58. จัดการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ประจำเดือนครั้งที่ 3 ตามระเบียบวาระการประชุมฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานโครงการวิจัย เกิดความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการและขั้นตอนในการทำงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน รวมทั้ง ร่วมกันหาทางป้องกัน และแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นหรือเกิดขึ้นมาแล้ว และแจ้งรายชื่อทีมวิจัยและคณะทำงานในการเก็บข้อมูลที่มีการเปลี่ยนแปลง ด้วยการทำหนังสือแจ้งผู้ประสานงาน สจล. เพื่อดำเนินการตามความเห็น

สมควรและเหมาะสม

หัวหน้าทีมวิจัยอธิบาย วิธีการกรอกข้อมูลรายละเอียดใน บันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ เพิ่มเติม และขอให้กลุ่มทำงานในการเก็บข้อมูล พยายามเก็บข้อมูลรายละเอียดให้ครบทุกหัวข้อ ถ้ายังไม่เข้าใจให้สอบถามหรือโทร.ถามหัวหน้าทีมวิจัยได้ตลอดเวลา

เกิดปัญหาการลงพื้นที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุในด้านความเชื่อมั่น และความไม่เข้าใจของผู้ให้ข้อมูล ว่ามาขอข้อมูลนำไปใช้ประโยชน์อะไร และมีวัตถุประสงค์อย่างไร ทำให้ขาดความมั่นใจและยังให้ข้อมูลไม่ละเอียดครบถ้วน จึงมอบหัวหน้าทีมวิจัยทำหนังสือหรือคำชี้แจง เพื่อให้ผู้รู้มีความพึงพอใจที่จะให้ข้อมูลตามความเป็นจริง

การส่งข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ เมื่อเรื่องใดเสร็จก่อนส่งก่อน ไม่ต้องรอให้ครบทุกภูมิปัญญาที่รับผิดชอบ เพื่อจะได้ตรวจสอบและดำเนินการในส่วนที่ยังขาดให้ครบถ้วนต่อไป (ถ้าต้องการเอกสารบันทึก รายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุเพิ่มเติม มารับเพิ่มได้ที่ศูนย์เรียนรู้ตำบลลวธิ์พอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง)

แต่ละกลุ่มทีมวิจัยลงพื้นที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ เดือน ธันวาคม 2558 และเดือน มกราคม 2559 ระหว่างสัปดาห์ที่ 1-4

การประชุมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประชุมจำนวน 15 คน ณ ห้องประชุม ชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมี หนังสือเชิญประชุม ระเบียบวาระการประชุม เอกสารประกอบการประชุม และ บันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดกิจกรรมเป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าร่วมประชุมบางรายมีความจำเป็นต้องขอลาก่อนเวลาตั้งปิดประชุม

กิจกรรมที่ 7 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 4

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและที่ต้องดำเนินการต่อไป
- (2) เพื่อพิจารณาหาแนวทางแก้ไขปัญหาการลงพื้นที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- (3) เพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับการบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- (4) เพื่อเร่งรัดการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- (5) เพื่อนำเสนอภาพการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 5 คน

1.3 วิธีดำเนินการกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญประชุม/ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 4
- (2) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม
- (3) แบบบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- (4) เอกสารค่าใช้จ่ายทางการเงินและหลักฐานการเข้าร่วมประชุมของทีมวิจัยฯ

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

21 ม.ค. 59. จัดการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษาประจำเดือนครั้งที่ 4 ตามระเบียบวาระการประชุมฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานโครงการวิจัย มีความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการ และขั้นตอนในการทำงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน รวมทั้ง ร่วมกันหาทางป้องกัน และแก้ไขปัญหาดังกล่าว ที่จะเกิดขึ้นหรือเกิดขึ้นมาแล้ว รายงานเกี่ยวกับเอกสารค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานโครงการ 4 เดือนแรก ระยะที่ 1 (กันยายน - ธันวาคม 2558) ให้ตัวแทนของผู้ประสานงาน สจล. ดำเนินการต่อไป และแจ้งขั้นตอนการดำเนินงานหลังจากการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุเสร็จแล้ว กรณีที่เก็บข้อมูลไม่ทันตามเวลาจะทำให้การบริหารโครงการไม่เป็นไปตามตาราง ทำให้งานล่าช้าอาจส่งงานไม่ทันตามกำหนดเวลา

แจ้งรายชื่อการเปลี่ยนแปลงทีมวิจัย และคณะทำงานในการเก็บข้อมูลบางคน โดยมีผลตั้งแต่วันที่ 2 เดือน พฤศจิกายน 2558 เป็นต้นมา และทำหนังสือแจ้งให้ สจล. ทราบแล้ว

หัวหน้าทีมวิจัยอธิบายวิธีการกรอกข้อมูล ในแบบบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุเพิ่มเติมอีกครั้ง กรณีที่มีปัญหาความไม่เข้าใจขณะลงพื้นที่ดำเนินการเก็บข้อมูล และขอให้เก็บข้อมูลให้ครบทุกหัวข้อ สงสัยสอบถามหัวหน้าทีมวิจัยได้ตลอดเวลา

มีการนำเสนอภาพนิ่งและภาพเคลื่อนไหว-เสียง ขณะลงพื้นที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาของกลุ่มที่ดำเนินการบางภูมิปัญญาเสร็จแล้วมาขึ้นจอฯ ให้ที่ประชุมดู เพื่อช่วยกันแก้ไขสิ่งที่ยังบกพร่อง หรือเพิ่มเติมส่วนที่ยังขาดหายไป ควรจะดำเนินการอย่างไรถึงจะสมบูรณ์

ส่วนที่มีปัญหาการลงพื้นที่เก็บข้อมูลของบางกลุ่ม ซึ่งที่ประชุมช่วยกันหาทางแก้ไขปัญห และเมื่อลงพื้นที่เก็บข้อมูลในครั้งต่อไป จะได้ไม่เกิดปัญหาในลักษณะเดิมอีก และหัวหน้าทีมวิจัยขอให้นำเอกสารคำชี้แจงการทำโครงการวิจัยติดตัวไปด้วยในการลงพื้นที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาของผู้สูงอายุครั้งต่อไป เพื่อการอธิบายหากยังสงสัยหรือข้องใจว่าเก็บข้อมูลไปทำอะไร (ดูคำชี้แจงการขอเข้าเก็บข้อมูลโครงการ หน้า 232)

หัวหน้าทีมวิจัยเน้นย้ำเรื่องการส่งข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ คือ ภูมิปัญญาเรื่องใดเก็บเสร็จแล้วให้รีบนำส่ง “แบบบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ” กับหัวหน้าทีมวิจัยทันที เพื่อตรวจสอบว่าข้อมูลส่วนใดยังไม่สมบูรณ์ต้องเก็บข้อมูลเพิ่ม ส่วนการถ่ายภาพพยายามถ่ายให้ครบทุกขั้นตอนและหลาย ๆ ภาพ

แต่ละกลุ่มทีมวิจัยลงพื้นที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ เดือน มกราคม – กุมภาพันธ์ 2559 ระหว่าง สัปดาห์ที่ 1-4

หมายเหตุ วันนี้มีการส่งเอกสารค่าใช้จ่ายของโครงการระหว่างเดือนกันยายน-ธันวาคม 2558 ให้กับ ผู้ประสานงานของ สจล. เพื่อตรวจสอบความถูกต้อง และวันอังคารที่ 23 กุมภาพันธ์ 2559 จะต้องเข้ารายงาน ความก้าวหน้ารอบ 6 เดือนแรก (กันยายน 2558 – กุมภาพันธ์ 2559) ให้คณะผู้ประสานงาน สจล. (ที่ปรึกษา โครงการวิจัย) ณ สมาคมคนพิการ ตำบลบางยอ อำเภอพระประแดง ถนนเพชรหิรัญ ซอย 20

การประชุมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 15 คน ณ ห้องประชุม ชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหาร ส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมี หนังสือเชิญประชุม ระเบียบวาระการประชุม เอกสารประกอบการประชุม และ บันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดกิจกรรมเป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าร่วมบางรายมีความจำเป็นต้องขอลาก่อนเวลาส่งปิดประชุม

กิจกรรมที่ 8 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 5

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและที่ต้องดำเนินการต่อไป
- (2) เพื่อพิจารณาหาแนวทางแก้ไขปัญหาลงพื้นที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- (3) เพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับการบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- (4) เพื่อเร่งรัดการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 5 คน

1.3 วิธีดำเนินการกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญประชุม/ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 5
- (2) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม
- (3) แบบบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

4 ก.พ. 59. จัดการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ประจำเดือน ครั้งที่ 4 ตามระเบียบ วาระการประชุมฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานโครงการวิจัย มีความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการ และ

ขั้นตอนในการทำงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน รวมทั้ง ร่วมกันหาทางป้องกัน และแก้ไขปัญหาดังกล่าว ที่จะเกิดขึ้นหรือเกิดขึ้นมาแล้ว และที่ประชุมมอบหมายที่ปรึกษา (นายสมศักดิ์ ลำสินธุ์) แก้ไขปัญหา/ประสานความเข้าใจ การให้ข้อมูลด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ “กระต่ายขูดมะพร้าว” ของท่านผู้รู้กับกลุ่มผู้เก็บข้อมูลภูมิปัญญา ให้มีความเข้าใจตรงกัน และเต็มใจถ่ายทอดภูมิปัญญา ในการเขียนข้อมูลภูมิปัญญาอย่าเขียนข้อความสั้น ๆ เช่น “ทำตามแม่” ต้องอธิบายให้เข้าใจ ว่าการทำตามอย่างแม่นั้น ทำอย่างไร เริ่มตั้งแต่ขั้นตอนแรก จนถึงขั้นตอนสุดท้าย (อธิบายที่ละขั้นตอน) เป็นต้น

ส่วนที่มีปัญหาการลงพื้นที่เก็บข้อมูลของบางกลุ่ม ซึ่งที่ประชุมช่วยกันหาทางแก้ไขปัญหาดังกล่าว และเมื่อลงพื้นที่เก็บข้อมูลในครั้งต่อไป จะได้ไม่เกิดปัญหาในลักษณะเดิมอีก

หัวหน้าทีมวิจัยยังคงเน้นย้ำ เรื่องการส่งข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ คือ ภูมิปัญญาเรื่องใดเก็บเสร็จแล้ว ให้นำส่งแบบ “บันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ” กับหัวหน้าทีมวิจัยทันที เพื่อดำเนินการตรวจสอบว่าข้อมูลส่วนใดยังไม่สมบูรณ์ต้องเก็บข้อมูลเพิ่มเติม ส่วนการถ่ายภาพพยายามถ่ายให้ครบทุกขั้นตอน และหลาย ๆ ภาพ

แต่ละกลุ่มทีมวิจัยลงพื้นที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ เดือน กุมภาพันธ์ – มีนาคม 2559 ระหว่างสัปดาห์ที่ 1-4 และขอให้ทุกกลุ่มรีบลงพื้นที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุให้ครบถ้วนตามที่ได้รับมอบหมายตามแผนงานการดำเนินงานที่กำหนดไว้ ขณะนี้เหลือเวลาอีกเพียง 2 เดือนเศษเท่านั้น

หัวหน้าทีมวิจัยรายงานที่ประชุมว่า วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2559 จะต้องเข้ารายงานความก้าวหน้ารอบ 6 เดือนแรก (กันยายน 2558 – กุมภาพันธ์ 2559) ให้คณะผู้ประสานงาน สจล. (ที่ปรึกษาโครงการวิจัย) ณ สมาคมคนพิการ ตำบลบางยอ อำเภอพระประแดง ถนนเพชรพิชัย ซอย 20

การประชุมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 15 คน ณ ห้องประชุมศูนย์เรียนรู้ตำบลลิโป้เพียงตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญประชุม ระบียบวาระการประชุม เอกสารประกอบการประชุม และบันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดกิจกรรมเป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าประชุมบางรายมีความจำเป็นต้องขอลาก่อนเวลาส่งปิดประชุม

กิจกรรมที่ 9 ประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษาและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ครั้งที่ 6

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและที่ต้องดำเนินการต่อไป
- (2) เพื่อพิจารณาหาแนวทางแก้ไขปัญหาดังกล่าวที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- (3) เพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับการบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

(4) เพื่อเร่งรัดการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

(1) ทีมวิจัย 10 คน

(2) ที่ปรึกษา 5 คน

1.3 วิธีดำเนินการกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

(1) หนังสือเชิญประชุม/ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 6

(2) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

(3) แบบบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

(4) รายงานการดำเนินโครงการ“แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ”

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

24 ก.พ. 59. จัดการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษาประจำเดือนครั้งที่ 6 ตามระเบียบวาระการประชุมฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานโครงการวิจัย มีความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการ และขั้นตอนในการทำงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน รวมทั้ง ร่วมกันหาทางป้องกัน และแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้น หรือเกิดขึ้นมาแล้ว และเพื่อเร่งรัดงานการลงพื้นที่เก็บภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ

ผลของการประชุมร่วมกับตัวแทนของ สกว. และที่ปรึกษาโครงการวิจัย (สจล.) เมื่อวันอังคารที่ 23 กุมภาพันธ์ 2559 : รายงานความก้าวหน้าของโครงการวิจัยตำบลบางน้ำผึ้ง รอบ 6 เดือนแรก (กันยายน 2558 ถึง กุมภาพันธ์ 2559) เป็นไปตามแผนงานดำเนินการวิจัย โครงการ “การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ”

หัวหน้าทีมวิจัยกำลังจัดทำรูปเล่มรายงานความก้าวหน้าการทำโครงการวิจัย รอบ 6 เดือน ระยะที่ 1 (กันยายน 2558 – กุมภาพันธ์ 2559) เพื่อดำเนินการขอเงิน รอบ 6 เดือน ระยะที่ 2 (มีนาคม – สิงหาคม 2559) และต้องรวบรวมเอกสารค่าใช้จ่ายทางด้านการเงิน รายเซ็นผู้เข้าร่วมกิจกรรมทุกครั้งที่มีการจ่ายเงินโครงการ (คาดว่าจะแล้วเสร็จราวต้นเดือนเมษายน 2559)

ส่วนที่มีปัญหาการลงพื้นที่เก็บข้อมูลของบางกลุ่ม ซึ่งที่ประชุมช่วยกันหาทางแก้ไขปัญหา และเมื่อลงพื้นที่เก็บข้อมูลในครั้งต่อ ๆ ไป จะได้ไม่เกิดปัญหาในลักษณะเดิมอีก

หัวหน้าทีมวิจัยยังคงเน้นย้ำ เรื่องการส่งข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ คือ ภูมิปัญญาเรื่องใดเก็บเสร็จแล้วให้นำส่งแบบ “บันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ” กับหัวหน้าทีมวิจัยทันที เพื่อดำเนินการ

ตรวจสอบว่าข้อมูลส่วนใดยังไม่สมบูรณ์ต้องเก็บข้อมูลเพิ่มเติม ส่วนการถ่ายภาพพยายามถ่ายให้ครบทุกขั้นตอน และหลาย ๆ ภาพ

แต่ละกลุ่มทีมวิจัยลงพื้นที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ เดือน กุมภาพันธ์ – มีนาคม 2559 ระหว่าง สัปดาห์ที่ 1-4 และขอให้ทุกกลุ่มรีบลงพื้นที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุให้ครบถ้วนตามที่ได้รับมอบหมาย ตามแผนงานการดำเนินงานที่กำหนดไว้ ขณะนี้เหลือเวลาอีกเพียง 2 เดือนเศษเท่านั้น

การประชุมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 15 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหาร ส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญประชุม ระเบียบวาระการประชุม เอกสารประกอบการประชุม และ บันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดกิจกรรมเป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าประชุมบางรายมีความจำเป็นต้องขอกลับก่อนเวลาสั่งปิดประชุม

กิจกรรมที่ 10 จัดทำแผนงานดำเนินการวิจัย ระยะที่ 2 (มี.ค. – ส.ค. 59.)

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อเป็นแนวทางการทำงานของทีมวิจัยและที่ปรึกษา
- (2) เพื่อศึกษารวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้อง
- (3) เพื่อเตรียมการทำงานในขั้นตอนต่อไป

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 2 คน
- (2) ที่ปรึกษา 1 คน

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) เอกสารเกี่ยวกับการเซ็นสัญญาและหลักเกณฑ์การดำเนินโครงการ
- (2) เอกสารทางการเงิน งวดที่ 2
- (3) จัดทำแผนงานดำเนินการโครงการวิจัย ระยะที่ 2 (6 เดือน) มี.ค. – ส.ค. 59.

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

26 ก.พ. 59. ประชุมจัดทำแผนงานดำเนินโครงการวิจัย ระยะที่ 2 (มี.ค.-ส.ค.59.)

หัวหน้าทีมวิจัยชี้แจงที่มาของโครงการหลังจากเซ็นสัญญา เมื่อวันที่ 11 กันยายน 2558 ได้รับโอนเงินงวดที่ 1 เมื่อวันที่ 23 กันยายน 2558 และดำเนินกิจกรรมระยะที่ 1 ครบทุกกิจกรรม เมื่อวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2559 จึงต้องนัดจัดทำแผนงานดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” ระยะที่ 2 (มีนาคม-สิงหาคม 2559) รวม 6 เดือน

ให้สอดคล้องกับแผนกิจกรรมของโครงการวิจัย เพื่อเป็นแนวทางในการทำงานสำหรับทีมวิจัยและที่ปรึกษา ดำเนินการจัดทำแผนโดยหัวหน้าทีมวิจัย เลขานุการทีมวิจัย และที่ปรึกษาทีมวิจัย รวม 3 คน ใช้ศูนย์เรียนรู้ ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง เป็นสถานที่ดำเนินกิจกรรมจัดทำแผนงาน รวมทั้ง เรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง (ดูแผนงานดำเนินการโครงการ ระยะที่ 2 หน้า 222)

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

(ไม่มี)

กิจกรรมที่ 11 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 7

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและที่ต้องดำเนินการต่อไป
- (2) เพื่อพิจารณาข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุที่เสร็จแล้ว
- (3) เพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับการบันทึกรายงาน การเก็บข้อมูลภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ
- (4) เพื่อเร่งรัดการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- (5) เพื่อแจ้งแผนดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่นรอบ 6 เดือน ระยะที่ 2 (มี.ค.-ส.ค.59.)

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 5 คน

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญประชุม/ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 7
- (2) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม
- (3) ตัวอย่างบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- (4) แผนดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น รอบ 6 เดือน ระยะที่ 2 (มี.ค.-ส.ค.59.)

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

28 มี.ค. 59. จัดการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา ประจำเดือน ครั้งที่ 7 ตามระเบียบวาระการประชุมฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานโครงการวิจัย มีความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการ และ ขั้นตอนในการทำงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน ร่วมกันหาทางป้องกันและแก้ไขปัญหาดัง ๆ ที่เกิดขึ้น หรือเกิดขึ้นมาแล้ว และเพื่อเร่งรัดงานการลงพื้นที่เก็บภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ รวมทั้ง แจ้งแผนดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น รอบ 6 เดือน ระยะที่ 2 (มีนาคม-สิงหาคม 2559)

หัวหน้าทีมวิจัยรายงานความก้าวหน้าโครงการวิจัยฯ รอบ 6 เดือน ระยะที่ 1 เพื่อขอเงินงวดที่ 2 ซึ่งกำลังดำเนินการจัดทำรูปเล่มโดยกำลังรวบรวมข้อมูลบทที่ 2 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง และข้อมูลบทที่ 4 องค์ความรู้ ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ส่วนบทที่ 1 บทนำ บทที่ 3 กระบวนการวิจัย บทที่ 5 แผนการดำเนินงานในระยะต่อไป ส่วนนำและภาคผนวก ดำเนินการเสร็จสิ้นหมดแล้ว ยังมีปัญหาเกี่ยวกับหลักฐานด้านการเงินที่ยังไม่เรียบร้อย เมื่อเอกสารทั้งหมดเสร็จเรียบร้อยจะส่งให้ สจล. เพื่อดำเนินการต่อไป ผลเป็นประการใดจะแจ้งให้ทราบในการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 8 (5/2559) ประจำเดือน เมษายน 2559

หัวหน้าทีมวิจัย ให้ที่ประชุมช่วยพิจารณาการเขียนบันทึกรายงาน การเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ จำนวน 4 เรื่อง คือ ด้านอาหาร เรื่อง ปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ ของนายเดชา สุขเขียว และเรื่อง แกงหอมสูตรโบราณ ของเรือตรีหญิงมาลี เพียรโชคดี ด้านหัตถกรรม เรื่อง เข็มจาก ของนางสมใจ ภูมิยาม และเรื่อง การแปรรูปจากต้นกล้วย : ถักปลอกขึ้นต้นมะพร้าว ของนายมนัส สุวรรณทศ ที่ประชุมแสดงความคิดเห็น ให้ข้อเสนอแนะ บอกส่วนที่ยังขาดหาย และไม่ตรงกับความเป็นจริง เพื่อนำกลับไปแก้ไขให้ตรงกับข้อเท็จจริง

หัวหน้าทีมวิจัยแจ้งแผนดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น รอบ 6 เดือน ระยะที่ 2 (มีนาคม-สิงหาคม 2559) เพื่อให้ทราบล่วงหน้าและเตรียมการวางแผนการทำงานแต่เนิ่น ๆ

ส่วนที่มีปัญหาการลงพื้นที่เก็บข้อมูลของบางกลุ่ม ซึ่งที่ประชุมช่วยกันหาทางแก้ไขปัญห และเมื่อลงพื้นที่เก็บข้อมูลในครั้งต่อไป จะได้ไม่เกิดปัญหาในลักษณะเดิมอีก

หัวหน้าทีมวิจัยยังคงเน้นย้ำ เรื่องการส่งข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ คือ ภูมิปัญญาเรื่องใดเก็บเสร็จแล้ว ให้นำส่งแบบ “บันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ” กับหัวหน้าทีมวิจัยทันที เพื่อดำเนินการตรวจสอบว่าข้อมูลส่วนใดยังไม่สมบูรณ์ต้องเก็บข้อมูลเพิ่ม ส่วนการถ่ายภาพพยายามถ่ายให้ครบทุกขั้นตอน และหลาย ๆ ภาพ

แต่ละกลุ่มทีมวิจัยลงพื้นที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ เดือน เมษายน 2559 ระหว่างสัปดาห์ที่ 1-4 และขอให้ทุกกลุ่มรีบลงพื้นที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุให้ครบถ้วนตามที่ได้รับมอบหมาย ตามแผนงานการดำเนินงานที่กำหนดไว้ ขณะนี้เหลือเวลาอีกเพียงเดือนเศษเท่านั้น

การประชุมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 15 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญประชุม ระเบียบวาระการประชุม เอกสารประกอบการประชุม และบันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดกิจกรรมเป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าประชุมบางรายมีความจำเป็นต้องขอลาก่อนเวลาสั่งปิดประชุม

กิจกรรมที่ 12 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 8

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและที่ต้องดำเนินการต่อไป
- (2) เพื่อพิจารณาข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุที่เสร็จแล้ว
- (3) เพื่อเร่งรัดการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 5 คน

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญประชุม/ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 8
- (2) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม
- (3) ตัวอย่างบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ (แก้ไขครั้งที่ 1)

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

26 เม.ย. 59. จัดการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา ประจำเดือน ครั้งที่ 8 ตามระเบียบวาระการประชุมฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานโครงการวิจัย มีความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการ และ ขั้นตอนในการทำงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน ร่วมกันหาทางป้องกันและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้น หรือเกิดขึ้นมาแล้ว และพิจารณาภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่เสร็จแล้ว (แก้ไขครั้งที่ 1) รวมทั้ง รายงานความก้าวหน้าโครงการวิจัยฯ รอบ 6 เดือนระยะที่ 2 (มีนาคม-สิงหาคม 2559) เพื่อขอเงินงวดที่ 2

หัวหน้าทีมวิจัยจัดส่ง รายงานความก้าวหน้ารอบ 6 เดือน ระยะที่ 1 และเอกสารทางการเงินให้ผู้แทนของ สจล. เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 21 เมษายน 2559 ณ บ้านเลขที่ 23/1 หมู่ 8 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ เวลา 13.30 น.

หัวหน้าทีมวิจัย ให้ที่ประชุมช่วยพิจารณาการเขียนบันทึกรายงาน การเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ จำนวน 4 เรื่อง คือ ด้านอาหาร เรื่อง ปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ ของนายเดชา สุขเขียว และเรื่อง แกงหอมสูตรโบราณ ของเรือตรีหญิงมาลี เพียรโชคดี ด้านหัตถกรรม เรื่อง เย็บจาก ของนางสมใจ ฉิมยาม และเรื่อง การแปรรูปจากต้นกล้วย : ถักปลอกขึ้นต้นมะพร้าว ของนายมนัส สุวรรณทศ ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เรื่อง กระด่ำยขุมมะพร้าว ของนายสมบัติ ใหม่วิทยา ที่ประชุมแสดงความคิดเห็นให้ข้อเสนอแนะ บอกส่วนที่ยังขาดหาย และไม่ตรงกับความเป็นจริง เพื่อนำกลับไปแก้ไขให้ตรงกับข้อเท็จจริงอีกครั้งหนึ่ง

หัวหน้าทีมวิจัยยังคงเน้นย้ำ เรื่องการส่งข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ คือ ภูมิปัญญาเรื่องใดเก็บเสร็จแล้ว ให้นำส่งแบบ “บันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ” กับหัวหน้าทีมวิจัยทันที เพื่อดำเนินการ ตรวจสอบว่าข้อมูลส่วนใดยังไม่สมบูรณ์ต้องเก็บข้อมูลเพิ่ม ส่วนการถ่ายภาพพยายามถ่ายให้ครบทุกขั้นตอน ขณะนี้เหลือเวลาไม่ถึงสัปดาห์ที่จะจัดเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ เพราะครบกำหนดเวลา 6 เดือน (พฤศจิกายน 2558 – เมษายน 2559)

การประชุมครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 15 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญประชุม ระเบียบวาระการประชุม เอกสารประกอบการประชุม และ บันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดกิจกรรมเป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าประชุมบางรายมีความจำเป็นต้องขอกลับก่อนเวลาสั่งปิดประชุม

กิจกรรมที่ 13 การลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

(ระหว่างเดือน พ.ย. 58 – เม.ย. 59 จำนวน 6 เดือน)

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่ออธิบายความสำคัญและความจำเป็นของการเก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- (2) เพื่อขอเก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุนำไปสร้างเป็นองค์ความรู้
- (3) เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ ถ่ายทอด และเผยแพร่ ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- (4) เพื่อนำข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุไปใช้ประโยชน์

1.2 กลุ่มเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

- (1) คณะทำงานกลุ่มละ 4 คน
- (2) จำนวน 5 กลุ่ม

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) แบบบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- (2) คำชี้แจงการขอเข้าเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
- (3) โทรศัพท์พร้อมกล้องถ่ายรูปหรือกล้องถ่ายรูป

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

ผู้สูงอายุที่มีภูมิปัญญามีความเข้าใจกลุ่มที่เข้าไปขอเก็บข้อมูลให้การต้อนรับด้วย

อรรถาธิบายไม่ตรี ซึ่งจากการพูดคุยทำให้เกิดความเข้าใจถึงความจำเป็น และเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาที่มีมาแต่ดั้งเดิมครั้งปู่ย่าตายาย ไม่ต้องการให้สูญหายไป ต้องการให้มีการฟื้นฟู สืบทอดต่อไป ยินดีให้ความรู้ ความร่วมมือ ส่งเสริม สนับสนุน ให้การดำเนินงานสำเร็จลุล่วง และทันตามกรอบเวลาที่กำหนดไว้ในแผน การทำโครงการวิจัยเพื่อท้องถิ่น

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ทุก ๆ กลุ่มลงพื้นที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ เริ่มดำเนินการ ตั้งแต่สัปดาห์ที่ 4 เดือน พฤศจิกายน 2558 จนถึง เดือน เมษายน 2559 เป็นระยะเวลา 6 เดือน ซึ่งก็เกิดปัญหาหลาย ๆ ประการ ดังต่อไปนี้

1. การรวมสมาชิกภายในกลุ่มให้ครบทั้ง 4 คน ค่อนข้างมีปัญหา เพราะจะว่างไม่ค่อยพร้อมกัน
2. ขาดความเข้าใจในการซักถาม ถึงแม้จะมี “บันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ” เป็นเครื่องมือนำทางการสัมภาษณ์ เพราะการซักถามบางครั้งต้องใช้ศิลปะในการพูดคุย หรือการสื่อสารหลาย ๆ รูปแบบนอกเหนือจากเครื่องมือนำทางจึงจะประสบความสำเร็จ
3. การถ่ายทอดภูมิปัญญาของผู้รู้ เป็นในลักษณะทำให้ดูหรือพูดด้วยภาษาที่คุ้นเคย ไม่สามารถถ่ายทอดเป็นคำพูดที่ถูกหลักการใช้ภาษาได้ ซึ่งกลุ่มผู้เก็บข้อมูลต้องนำคำพูดเหล่านั้นมาแปรให้เป็นภาษาที่อ่านเข้าใจง่ายถูกหลักการใช้ภาษาไทย
4. บางครั้งผู้เก็บข้อมูลภูมิปัญญาบางคนขาดความอดทนในการสัมภาษณ์ จะด้วยสาเหตุใด ๆ ก็ตาม ทำให้บางครั้งการสัมภาษณ์ต้องหยุดลงทั้ง ๆ ที่ยังไม่หมดคำถาม
5. ผู้ที่ให้ข้อมูลภูมิปัญญาบางคนขาดความอดทนในการให้สัมภาษณ์ จะด้วยสาเหตุใด ๆ ก็ตาม ทำให้บางครั้งการให้ข้อมูลภูมิปัญญาต้องหยุดลงทั้ง ๆ ที่ยังไม่หมดคำถาม
6. ผู้ที่ให้ข้อมูลภูมิปัญญาบางคน ไม่ต้องการให้ข้อมูลส่วนตัวบางอย่าง ทำให้ข้อมูลบางหัวข้อขาดหายไป ข้อมูลส่วนนี้ไม่มีความสมบูรณ์เท่าที่ควรจะเป็น
7. ผู้ที่ให้ข้อมูลภูมิปัญญาบางคน จำข้อมูลประวัติส่วนตัวบางหัวข้อไม่ได้ ทั้ง ๆ ที่ต้องการให้ข้อมูลกับผู้มาขอเก็บข้อมูล ทำให้ข้อมูลส่วนนี้ขาดความสมบูรณ์ไป
8. ข้อมูลภูมิปัญญาของผู้รู้ที่กลุ่มเข้าไปเก็บข้อมูลมาแล้ว ส่งให้หัวหน้าทีมวิจัยล่าช้า อาจทำให้การทำงานไม่เป็นไปตามแผนงานดำเนินการวิจัย (ล่าช้ากว่ากำหนด)
9. บางคนมีความมุ่งมั่นในการทำงานไม่เต็ม 100 % เพราะไม่มีส่วนรับผิดชอบในงานวิจัย (ยกเว้น หัวหน้าทีมหรือผู้ที่ลงนามในสัญญา) ดังนั้น ผลงานที่ออกมาอาจไม่ดีเท่าที่เจ้าของเงินต้องการก็ได้
10. บางภูมิปัญญานั้นยากต่อการถ่ายทอด เพราะต้องเตรียมวัสดุอุปกรณ์ค่อนข้างมากและมีความยุ่งยากในการถ่ายทอดให้กับกลุ่มที่เข้าไปขอเก็บข้อมูลพอสมควร ซึ่งวัสดุอุปกรณ์มีราคาค่อนข้างสูง เพราะขณะ

ลงไปขอเก็บข้อมูลไม่มีเงินค่าใช้จ่ายด้านนี้

11. ทุกกลุ่มที่เข้าไปเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ยังขาดความรู้ทางด้านเทคโนโลยี และเทคนิคการใช้กล้องถ่ายภาพ และการใช้คอมพิวเตอร์

12. จากปัญหาที่กล่าวมาทั้ง 11 ข้อ ทำให้กลุ่มต้องลงพื้นที่เก็บข้อมูลถี่ขึ้นในบางเดือน เพื่อให้ได้ข้อมูลตามที่ต้องการให้ครบถ้วนมากที่สุดเท่าที่จะมากได้

กิจกรรมที่ 14 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 9

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและที่ต้องดำเนินการตามแผนกิจกรรม
- (2) เพื่อวางแผนเวทีเรียบเรียงวิเคราะห์ข้อมูล - ที่ปรึกษาดูตรวจสอบความถูกต้อง
- (3) เพื่อเร่งรัดการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 5 คน

1.3 วิธีดำเนินการกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญประชุม/ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 9
- (2) เอกสารประกอบการประชุม
- (3) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าประชุม

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

18 พ.ค. 59. จัดการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา ประจำเดือน ครั้งที่ 9 ตามระเบียบวาระการประชุมฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานโครงการวิจัย มีความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการ และขั้นตอนในการทำงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน ร่วมกันหาทางป้องกันและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้น เกิดขึ้นมาแล้ว และรายงานความก้าวหน้าการโอนเงินโครงการวิจัยฯ รอบ 6 เดือน ระยะที่ 2 (มีนาคม-สิงหาคม 2559) เพื่อขอเงินงวดที่ 2 จำนวน 85,350.- บาท (แปดหมื่นห้าพันสามร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

หัวหน้าทีมวิจัยยังคงเน้นย้ำเรื่องการส่งข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ เพราะขณะนี้เกินระยะเวลา 6 เดือน แต่ทุกกลุ่มที่เก็บภูมิปัญญาผู้สูงอายุยังเก็บไม่ครบ ขอให้รีบดำเนินการ เพราะจากนี้ไปหัวหน้าทีมวิจัยจะทวงถามทุกกลุ่มเป็นระยะ ๆ เพื่อให้ได้ข้อมูลตามที่กำหนดไว้

หัวหน้าทีมวิจัยขอคำปรึกษาเรื่องการเรียบเรียงวิเคราะห์ข้อมูลฯ กับผู้แทนของ Node สจล. และให้คำอธิบายว่าการเรียบเรียงวิเคราะห์ข้อมูลก็คือการนำข้อมูลมาจัดหมวดหมู่และประเด็นเพื่อตอบวัตถุประสงค์และผลที่คาดว่าจะได้รับ แต่การดำเนินงานเรื่องการเรียบเรียงวิเคราะห์ข้อมูลฯ ใช้เวลาถึง 3 วัน จึงมีปัญหา คือ ทีมวิจัยต้องเตรียมเอกสารประกอบอะไรบ้าง และที่ปรึกษาหมายถึงใครบ้าง

การประชุมทีมวิจัยฯ ครั้งที่ 9 นี้ มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 15 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญประชุม ระเบียบวาระการประชุม เอกสารประกอบการประชุม และบันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดประชุมทีมวิจัยฯ เป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าประชุมบางรายมีความจำเป็นต้องขอลาก่อนเวลาสั่งปิดประชุม

กิจกรรมที่ 15 เวทีเรียบเรียงวิเคราะห์ข้อมูลและที่ปรึกษาดูตรวจสอบความถูกต้อง

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อวิเคราะห์ข้อมูล
- (2) เพื่อตรวจสอบความถูกต้อง
- (3) เพื่อประเมินแต่ละภูมิปัญญาสามารถใช้ประโยชน์ได้ ทางเศรษฐกิจ สังคม และแหล่งความรู้

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 3 คน
- (3) ที่ปรึกษาจาก สจล. 1 คน

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญเข้าร่วมกิจกรรมฯ/กำหนดการจัดกิจกรรมฯ
- (2) เอกสารประกอบการจัดกิจกรรมฯ จำนวน 5 ชุด
- (3) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

27 พ.ค.59. จัดกิจกรรม “เรียบเรียงวิเคราะห์ข้อมูลและที่ปรึกษาดูตรวจสอบความถูกต้อง” ด้วยการที่ประธานบอกถึงความสำคัญการจัดกิจกรรม และให้ทุกคนมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุด้านอาหารที่ละเรื่อง เริ่มจาก เรื่อง ปลาตะเพียนคัมหวานแก้มสูตรโบราณ, การทำน้ำตาลมะพร้าว, กะละแมสูตรโบราณ, แกงหอมสูตรโบราณ, พริกเกลือ, และแกงบอนสูตรโบราณ ซึ่งใน

แต่ละเรื่องสามารถใช้ประโยชน์ทางเศรษฐกิจ ทางสังคม และเป็นแหล่งความรู้ได้หรือไม่ สามารถทำอะไรต่อไปได้ มีภูมิปัญญาอะไรบ้างที่ ต้องเก็บ ต้องรักษา และต้องฟื้นฟู

30 พ.ค.59. จัดกิจกรรม “เรียบเรียงวิเคราะห์ข้อมูลและที่ปรึกษาตรวจสอบความถูกต้อง” (ต่อ) ประธานให้ทุกคนมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุด้านหัตถกรรม ที่ละเรื่อง เริ่มจาก เรื่อง การแปรรูปจากต้นกล้วย “ถักปอกขึ้นต้นมะพร้าว” และ “เชือกกล้วย” เรื่อง เปลือกสำหรับเด็กนอน, ลอกใบจากมวนยาสูบ, งานสานจากใบไม้ “สานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว” “สานนกด้วยใบมะพร้าว” และ “สานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว” เรื่อง แซ่ปัดขึง, และเย็บจาก ต่อจากนั้น ให้แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ที่ละเรื่อง เริ่มจาก เรื่อง ยาหม่องสมุนไพรโบราณ, น้ำมัน/น้ำปรุง (น้ำมันไทย แป้งน้ำ และน้ำหอมโบราณ), และสีย้อมผ้าปาก ซึ่งในแต่ละเรื่องสามารถใช้ประโยชน์ทางเศรษฐกิจ ทางสังคม และเป็นแหล่งความรู้ได้หรือไม่ สามารถทำอะไรต่อไปได้ และมีภูมิปัญญาอะไรบ้างที่ต้องเก็บ ต้องรักษา และต้องฟื้นฟู

31 พ.ค.59. จัดกิจกรรม “เรียบเรียงวิเคราะห์ข้อมูลและที่ปรึกษาตรวจสอบความถูกต้อง” (ต่อ) ประธานให้ทุกคนมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น เกี่ยวกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุด้านศิลปวัฒนธรรม ที่ละเรื่อง เริ่มจาก เรื่อง พวงมโหตร, บายศรีหลัก, คนตรีไทย, และเครื่องแขวนไทย (โคมหวด, ระย้าน้อย, และพวงแก้วแปลง) ต่อจากนั้น ให้แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ที่ละเรื่อง เริ่มจาก เรื่อง เครื่องมือจับสัตว์น้ำ “เผือก” เครื่องมือจับสัตว์บก “จันตักกระรอก” และกระต่ายขูดมะพร้าว ซึ่งแต่ละเรื่องสามารถใช้ประโยชน์ทางเศรษฐกิจ ทางสังคม และเป็นแหล่งความรู้ได้หรือไม่ สามารถทำอะไรต่อไปได้ มีภูมิปัญญาอะไรบ้างที่ ต้องเก็บ ต้องรักษา และต้องฟื้นฟู

ประธานให้ทุกคนสรุปความคิดเห็นเกี่ยวกับภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน ภูมิปัญญาใดสามารถใช้ประโยชน์ทางเศรษฐกิจ ทางสังคม และเป็นแหล่งความรู้ สมควรต้องเก็บ ต้องรักษา ต้องฟื้นฟู สืบทอด เผยแพร่ และถ่ายทอดผ่านกิจกรรมการทดลองให้ชุมชนและผู้ที่เกี่ยวข้องที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย ซึ่งมีผลสรุปการวิเคราะห์ดังนี้

(1) ด้านอาหาร ภูมิปัญญา เรื่อง ปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ เรื่อง แกงหอมสูตรโบราณ และเรื่อง แกงบอนสูตรโบราณ : โดยภูมิปัญญาทั้ง 3 เรื่อง สามารถใช้ประโยชน์ได้ทางด้านเศรษฐกิจ คือ สร้างรายได้ให้กับผู้ที่ทำออกจำหน่าย เนื่องจากเป็นอาหารที่แปลกมีผู้ที่ทำเป็นและทำจำหน่ายน้อยมาก ๆ ซึ่งถ้ามีผู้ที่สนใจมาเรียนรู้จนสามารถทำและนำไปประกอบเป็นอาชีพได้ โดยเฉพาะผู้ที่ต้องการมีรายได้เสริมเพิ่มเติม ก็จะทำให้ผู้ที่ทำจำหน่ายนั้นมีสภาพทางเศรษฐกิจ และความเป็นอยู่ รวมทั้ง สภาพทางสังคมที่ดีขึ้นยังสามารถใช้ประโยชน์ได้ทางด้านแหล่งความรู้ จึงสมควรต้องมีการฟื้นฟู ถ่ายทอดและเผยแพร่ให้เป็นที่รู้จักกันทั่ว ๆ ไป (ซึ่งจะดำเนินการทำ“กิจกรรมการทดลอง” ในเดือน ตุลาคม 2559)

(2) ด้านหัตถกรรม ภูมิปัญญา เรื่อง เย็บจาก : เป็นภูมิปัญญา ที่ไม่เป็นที่นิยมของสังคมยุคปัจจุบัน เพราะมีสินค้าชนิดใหม่ ที่มีคุณสมบัติการใช้งานเหมือนกัน ดีกว่าทนกว่า หาซื้อง่าย มา

ทดแทน จึงไม่สามารถผลิตไปจำหน่ายให้ได้ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ และทางด้านสังคม แต่สมควรเก็บไว้เป็น แหล่งความรู้ ของชุมชน (จะทำ กิจกรรมการตลาด เดือน สิงหาคม 2559) สำหรับภูมิปัญญา เรื่อง ลอกใบจากมวนยาสูบ และภูมิปัญญาเรื่อง แซ่ปัดขึงสามารถใช้ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ เพราะสามารถผลิตจำหน่ายสร้างรายได้ให้กับเจ้าของภูมิปัญญา และยังสามารถใช้ประโยชน์ได้ทางด้านแหล่งความรู้ จึงสมควรต้องมีการฟื้นฟู ถ่ายทอด ต่อ ๆ ไป (ซึ่งจะดำเนินการทำกิจกรรมการตลาด ในเดือน ตุลาคม 2559) ส่วนภูมิปัญญา เรื่อง งานสานจากใบไม้ (สานปลาตะเพียน, สานตะกร้อ, และสานนกด้วยใบมะพร้าว) เป็นภูมิปัญญาของคนรุ่นปู่ ย่า ตา ยายที่นำเอาสิ่งแวดล้อม (พืช) ที่มีรอบตัวตามธรรมชาติมาทำเป็นงานหัตถกรรมที่มีคุณค่า จึงสมควรต้องรักษา ด้วยการอนุรักษ์ สืบทอด และเผยแพร่ ไม่ให้สูญหาย และเป็นประโยชน์ทางด้านสังคมและแหล่งความรู้ ของชุมชนบางน้ำผึ้งต่อ ๆ ไป (ซึ่งจะดำเนินการทำกิจกรรมการตลาดในเดือน ตุลาคม 2559 ที่บางน้ำผึ้งโฮมสเตย์ วันที่ มีกลุ่มนักท่องเที่ยวเข้าพัก)

(3) ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ภูมิปัญญา เรื่อง น้ำอบ/น้ำปรุง : เป็นภูมิปัญญาที่ขาดความนิยมของสังคมยุคปัจจุบัน เพราะมีสินค้าชนิดใหม่ที่มีคุณสมบัติการใช้งานเหมือนกัน ดีกว่า หาซื้อง่ายมาทดแทน จึงไม่สามารถผลิตเพื่อนำไปจำหน่ายได้ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่มีผู้ทำได้เพียงรายเดียวของตำบลบางน้ำผึ้ง จึงสมควรต้องมีการฟื้นฟู ถ่ายทอด เผยแพร่ ให้เป็นที่รู้จักโดยทั่ว ๆ ไป และใช้ประโยชน์ได้ทางด้านแหล่งความรู้ ของชุมชนบางน้ำผึ้งสืบไป (จะทำ “กิจกรรมการตลาด” เดือน สิงหาคม 2559)

(4) ด้านศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญา เรื่อง เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด, ระย้าน้อย, และพวงแก้วเปล่ง) และเรื่อง พวงมโหตร : ทั้ง 2 เรื่อง เป็นภูมิปัญญาที่ไม่ได้เป็นสิ่งของจำเป็นที่ต้องใช้ในชีวิตประจำวัน แต่เป็นประโยชน์ทางด้านวัฒนธรรมประเพณี โดยเป็นเพียงสิ่งของที่ใช้ประดับใช้แขวนตามบ้านเรือนให้สวยงาม หรือตกแต่งในงานพิธี เช่น งานบวช ทำบุญขึ้นบ้านใหม่ และงานแต่งงาน ฯลฯ เป็นต้น หรืออาจไม่ต้องตกแต่งก็ได้แต่ใช้ของอื่น ๆ ที่มีอยู่ทดแทน จึงไม่ผลิตจำหน่าย ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่มีผู้ทำเป็นเพียงรายเดียวในตำบลบางน้ำผึ้ง จึงสมควรต้องฟื้นฟู สืบทอด ถ่ายทอด เผยแพร่ ไม่ให้สูญหาย พวงมโหตร เป็นประโยชน์ทางด้านสังคมและแหล่งความรู้ ส่วนเครื่องแขวนไทย/โคมแขวนเป็นประโยชน์ทางด้านแหล่งความรู้ ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง (จะทำ “กิจกรรมการตลาด” เดือน กรกฎาคม 2559)

(5) ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เรื่อง เครื่องมือจับสัตว์บก/จันดักกระรอก เนื่องจากกระรอกเป็นสัตว์ที่กินผลไม้เป็นอาหาร เช่น มะพร้าว มะม่วง ละมุด ฯลฯ เป็นต้น จึงเป็นที่รังเกียจของชาวสวนตำบลบางน้ำผึ้ง เพราะกระรอกจะเข้าไปแทะกัดกินผลไม้ที่กำลังจะให้ผลผลิตของชาวสวนเสียหายเป็นจำนวนมาก จึงทำให้เกิดภูมิปัญญาการทำ จันดักกระรอก เพื่อลดจำนวนประชากรกระรอก ปัจจุบันในตำบลบางน้ำผึ้ง มีผู้ทำจันดักกระรอกเหลืออยู่เพียงคนเดียว ทำใช้เอง ไม่ได้ทำจำหน่ายเพราะไม่เป็นที่นิยม จึงสมควรต้องเก็บ ต้องรักษา ด้วยการอนุรักษ์ สืบทอด และเผยแพร่ ให้เป็นที่รู้จัก ไม่สูญหายและเป็นแหล่งความรู้ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง (จะทำ “กิจกรรมการตลาด” เดือน พฤศจิกายน 2559)

ประธานมอบหมายให้กลุ่มผู้รับผิดชอบ ในการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ของแต่ละเรื่อง เป็นผู้ไปติดต่อทาบทามเจ้าของภูมิปัญญาเพื่อมาทำการ “ทดลองตามแนวทางที่ค้นพบ” ระหว่างเดือน กรกฎาคมถึง เดือน พฤศจิกายน 2559 โดยมีข้อแม้ว่า เจ้าของภูมิปัญญามีความเต็มใจและพร้อมที่จะเข้าร่วมกิจกรรม ตาม วัน และเวลา ที่กำหนด ตามรายชื่อภูมิปัญญาและกลุ่มผู้ติดต่อ ต่อไปนี้

รายชื่อภูมิปัญญาที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าสู่ “กิจกรรมการทดลอง” ทั้ง 5 ด้าน

1. ด้านอาหาร	ผู้รับผิดชอบ/ติดต่อทาบทาม
1.1 ปลาตะเพียนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ (ด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้) กลุ่ม 4	
1.4 แกงหอมสูตรโบราณ (ด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้)	กลุ่ม 3
1.5. แกงบอนสูตรโบราณ (ด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้)	กลุ่ม 5
2. ด้านหัตถกรรม	ผู้รับผิดชอบ/ติดต่อทาบทาม
2.3 ลอกใบจากมวนยาสูบ (ด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้)	กลุ่ม 5
2.4 งานสานจากใบไม้ (ด้านสังคมและแหล่งความรู้)	กลุ่ม 3
(1) สานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว	
(2) สานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว	
(3) สานนกด้วยใบมะพร้าว	
2.5 แซ่ปัดขุง (ด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้)	กลุ่ม 1
2.6 เย็บจาก (ด้านแหล่งความรู้)	กลุ่ม 2
3. ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง	ผู้รับผิดชอบ/ติดต่อทาบทาม
3.2 น้ำอบ/น้ำปรุง (ด้านแหล่งความรู้)	กลุ่ม 3
4. ด้านศิลปวัฒนธรรม	ผู้รับผิดชอบ/ติดต่อทาบทาม
4.1 พวงมโหตร (ด้านสังคมและแหล่งความรู้)	กลุ่ม 1
4.2 เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (ด้านแหล่งความรู้)	กลุ่ม 3
(โคมหวด, ระย้าน้อย และพวงแก้วเปล่ง)	
5. ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ	ผู้รับผิดชอบ/ติดต่อทาบทาม
5.2 เครื่องมือจับสัตว์บก “จันดักกระรอก” (ด้านแหล่งความรู้)	กลุ่ม 1

ส่วนเรื่องที่ไม่ได้รับการคัดเลือกให้ทำ “กิจกรรมการตลาด” ทั้ง 5 ด้าน มีผลการวิเคราะห์ ดังนี้

1. ด้านอาหาร เรื่อง การทำน้ำตาลมะพร้าว : มีขั้นตอนวิธีการทำหลายขั้นตอนยุ่งยาก ต้องใช้เวลาทำนานหลายวัน ใช้คนช่วยตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป ซึ่งปัจจุบันตำบลบางน้ำผึ้งเหลือผู้ทำน้ำตาลมะพร้าวขายอยู่เพียงครอบครัวเดียว ถ้ามีการส่งเสริม สนับสนุน ให้มีการทำน้ำตาลมะพร้าวหลาย ๆ ครอบครัวก็จะเป็นประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ เพราะจะมีการซื้อขาย (น้ำตาลเป็นส่วนประกอบของการทำอาหารคาว-หวาน) ส่วนทางด้านสิ่งแวดล้อมจะมีการปลูกต้นมะพร้าวมีการดูแลรักษาเพิ่มขึ้นและส่งผลให้สังคมอยู่เย็นเป็นสุข จึงสมควรต้องเก็บ เพื่อไม่ให้สูญหาย ใช้เป็นแหล่งความรู้และประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ ของตำบลบางน้ำผึ้ง ต่อไป

ส่วนเรื่อง กะละแมสูตรโบราณ : เป็นอาหารหวานที่มีวิธีการทำยุ่งยาก ใช้เวลาทำนานหลายชั่วโมง หรือต้องทำทั้งวันกว่าจะเสร็จ การกวนกะละแมต้องใช้แรงงานผู้ชาย เพราะต้องใช้แรงมาก และกวนไม่หยุดจนกว่าจะเสร็จ “กะละแมสูตรโบราณเป็นขนมหวานรับประทานอร่อย” ถ้าทำเป็นสามารถประกอบอาชีพหารายได้เพิ่มเติม ทำให้เศรษฐกิจภายในครอบครัวดีขึ้น ถ้าสินค้ากะละแมเป็นที่นิยมของลูกค้า ก็สามารถทำให้เป็นสินค้า OTOP ของชุมชน ดังนั้น สมควรต้องฟื้นฟู ถ่ายทอด เผยแพร่ และเป็นแหล่งความรู้ ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

สำหรับเรื่อง พริกเกลือ : เป็นที่ทำง่าย วิธีการทำไม่ยุ่งยาก ส่วนผสมเครื่องปรุง 3-4 อย่างเท่านั้น ซึ่งเป็นอาหารที่ไม่ค่อยมีใครรู้จักมักคุ้น จึงไม่แพร่หลายเป็นที่นิยมและไม่ใช่อาหารที่รับประทานโดยทั่วไปอาจนับเป็นอาหารเมนูพิเศษก็ได้ ไม่สามารถทำจำหน่ายให้เหมือนอาหารทั่วไปได้ เป็นอาหารที่รับประทานภายในครอบครัวเท่านั้นแต่ก็เป็นภูมิปัญญาของคนรุ่นก่อนที่สามารถนำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่รอบ ๆ ตัวมาทำเป็นอาหารที่เป็นประโยชน์ทางสังคม จึงสมควรต้องรักษา สืบทอด เผยแพร่ และทำให้เป็น แหล่งความรู้ ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง ต่อไป

2. ด้านหัตถกรรม เรื่อง การแปรรูปจากต้นกล้วย (ถักปอกขึ้นต้นมะพร้าว และเชือกกล้วย) : เนื่องจากไม่เป็นที่นิยมของคนยุคปัจจุบัน เพราะมีการใช้งานน้อย ทำขึ้นไว้ใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น ไม่สามารถผลิต และนำไปจำหน่ายให้ได้ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ สังคม แต่เป็นภูมิปัญญาของคนรุ่นปู่ตาที่ยึดถือคิดค้นและสามารถนำกากของต้นกล้วย มาถักเป็นปอกขึ้นต้นมะพร้าว และทำเชือกกล้วย ที่มีคุณค่าต่อตนเองและชาวสวน จึงสมควรต้องเก็บ ต้องรักษา ด้วยการอนุรักษ์ และสืบทอด ไม่ให้สูญหายและใช้เป็น “แหล่งความรู้” ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป

ส่วนเรื่อง เปลัดักสำหรับเด็กนอน : จะมีการทำเปลัดักฯ ก็ต่อเมื่อมีเด็กเกิดในบ้าน ถ้าไม่มีเด็กเกิดก็จะมีการทำเปลัดักฯ ทำให้ไม่เป็นที่แพร่หลาย นอกจากนั้น เจ้าของภูมิปัญญาก็ไม่ทำเปลัดักฯ เพื่อจำหน่าย เพราะการทำเปลัดักฯ ค่อนข้างยุ่งยากและใช้เวลานาน จำหน่ายยาก จึงขาดผู้ที่เรียนรู้และรับการถ่ายทอด (ถ้ามีก็คงจะเป็นลูกหลานของเจ้าของภูมิปัญญา) แต่การเลี้ยงเด็กแรกเกิดถึง 2 ขวบ ด้วยการให้นอนเปล เป็นวัฒนธรรมของคนไทยดั้งเดิมและส่งต่อกันเรื่อยมา จึงสมควรอนุรักษ์ และส่งเสริม สนับสนุนการสืบทอดให้

คงอยู่ รวมทั้ง เป็นแหล่งความรู้ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

3. ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง เรื่อง ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ : มีวัตถุดิบหรือสมุนไพรที่เป็นส่วนผสมหลายชนิด ขั้นตอนการทำสมุนไพรให้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ก็ยุ่งยากพอสมควร ส่วนขั้นตอนการทำเป็นผลิตภัณฑ์ก็มีมาก สามารถใช้ประโยชน์ทางเศรษฐกิจ เพราะใช้รักษาอาการปวดเมื่อย แผลงสัตว์กัดต่อยได้ เจ้าของภูมิปัญญาผลิตจำหน่ายที่ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบล (รพสต) บางน้ำผึ้ง ราคาไม่แพง ทำประโยชน์ทางสังคม จึงสมควรต้องรักษา ถ่ายทอด เผยแพร่ และใช้ให้เป็นประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้ ของชุมชนและทำให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง

ส่วนเรื่อง สีผึ้งทาปาก : มีผู้นิยมใช้น้อยมาก เพราะมีสิ่งทดแทน หาง่าย ราคาไม่แพง นั่นก็คือลิปสติก (lipstick) จึงไม่มีผู้ทำสีผึ้งทาปาก ซึ่งผู้ทำสีผึ้งทาปากได้ในตำบลบางน้ำผึ้งก็มีเพียงคนเดียว และก็ไม่ได้ทำใช้และทำจำหน่าย แต่เป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่ส่งต่อกันมา จึงสมควรต้องฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ให้เป็น แหล่งความรู้ ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

4. ด้านศิลปวัฒนธรรม เรื่อง บายศรีหลัก : จะมีการทำก็ต่อเมื่อมีคนมาจ้างและผู้ที่มาจ้างทำส่วนมากจะจัดงานมงคล เช่น งานบวชนาค งานไหว้ครู ฯลฯ เป็นต้น เจ้าของภูมิปัญญาบายศรีหลักไม่สามารถทำการจำหน่ายได้ เนื่องจากวัสดุที่ใช้ทำบายศรีหลัก จะเป็นชิ้นส่วนของพืช ซึ่งมีอายุการใช้งานสั้น ประมาณไม่เกิน 1 สัปดาห์ การทำยุ่งยากมีหลายขั้นตอนและใช้เวลานาน ผู้ที่จะเรียนรู้และรับการถ่ายทอดต้องอดทน แต่บายศรีหลัก เป็นวัฒนธรรมของสังคมไทย จึงสมควรต้องเก็บ ไม่ให้สูญหายและเป็นแหล่งความรู้ที่คงอยู่คู่กับชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

ส่วนเรื่อง คนตรีไทย : ผู้ที่จะเล่นหรือฝึกฝนจะต้องมีใจรักเป็นทุนเดิม เพราะต้องใช้เวลาร่วมกับครู คนตรีไทยเป็นเดือนหรือเป็นปี กว่าจะเล่นร่วมกับวงมโหรีหรือวงปี่พาทย์ได้ และถ้าเรียนสำเร็จก็สามารถใช้ประกอบอาชีพ หรือเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตัวเอง คนตรีไทยเป็นวัฒนธรรมของบรรพบุรุษที่คัดค้านเพื่อสังคมไทยเพราะสังคมมีงาน (บวชนาค, งานศพ ฯลฯ) ที่ต้องใช้วงคนตรีไทยเล่น เพื่อความครึกครื้น สนุกสนาน ทำให้ไม่เจียบเหงาม และส่งต่อมายังคนรุ่นปัจจุบัน จึงสมควรต้องรักษา สืบทอด เผยแพร่ และส่งเสริมให้เป็น แหล่งความรู้ ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป

5. ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เรื่อง เครื่องมือจับสัตว์น้ำ “เผือก” : เพราะสภาพพื้นที่ และสิ่งแวดล้อมเปลี่ยนแปลงจากเดิมคือสภาพร่องสวนเหลือน้อย น้ำเค็มนานถึง 9 เดือน (พฤศจิกายน-กรกฎาคม) น้ำจืดเพียง 3 เดือน (สิงหาคม-ตุลาคม) สัตว์น้ำ (ปลา) หายาก (มีน้อยมากตามธรรมชาติ) ประชากรหนาแน่น (เพิ่มขึ้นจากเดิมหลายเท่า) และไม่ชอบใช้วิธีการดั้งเดิม แต่ใช้วิธีการซื้อหาจากตลาด แต่เครื่องมือจับสัตว์น้ำ “เผือก” ก็เป็นภูมิปัญญาของคนรุ่นเก่าก่อนหรือคนโบราณ ที่ยังคงอยู่มาจนถึงปัจจุบัน มีคุณค่าทางด้านสังคม จึงสมควรต้องเก็บ อนุรักษ์ และสืบทอด ให้เป็นแหล่งความรู้และคงอยู่กับชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป

ส่วนเรื่อง กระจายชุดมะพร้าว : เนื่องจากปัจจุบัน การใช้กระจายชุดมะพร้าว ไม่เป็นที่นิยมเพราะมีมะพร้าวผู้ชาย (สะดวกและไม่ต้องหาซื้อมะพร้าวเก่ามาลอกเปลือกแล้วชุด ซึ่งใช้เวลามาก) นอกจากนั้นยังมีกะทิสำเร็จรูปจำหน่ายทั่ว ๆ ไป แต่กระจายชุดมะพร้าวก็น่าเป็นภูมิปัญญาของคนรุ่นเก่าก่อนหรือคนโบราณที่ยังคงอยู่มาถึงปัจจุบัน มีคุณค่าทางด้านสังคม จึงสมควรต้องเก็บ อนุรักษ์ และสืบทอด ให้เป็นแหล่งความรู้ และคงอยู่กับชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งตลอดไป

การจัดกิจกรรม “เรียบเรียงวิเคราะห์ข้อมูลและที่ปรึกษาตรวจสอบความถูกต้อง” ครั้งนี้ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 14 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญประชุม ระเบียบวาระการประชุม เอกสารประกอบการประชุม และบันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของกิจกรรม เป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าประชุมบางรายมีความจำเป็นต้องขอกลับก่อนเวลาส่งปิดประชุม

กิจกรรมที่ 16 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 10

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและที่ต้องดำเนินการต่อไป
- (2) เพื่อวางแผนเตรียมความพร้อมเวทีนำเสนอ/รับฟังความคิดเห็นของชุมชน
- (3) เพื่อวางแผนเตรียมความพร้อมเวทีออกแบบการทดลองและทดลองตามแนวทางที่ค้นพบ

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 5 คน

1.3 วิธีดำเนินการกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญเข้าประชุม/ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษาครั้งที่ 10
- (2) เอกสารประกอบการประชุม
- (3) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

15 มิ.ย. 59. จัดการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา ประจำเดือน ครั้งที่ 10 ตามระเบียบวาระการประชุมฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานโครงการวิจัย มีความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการ และขั้นตอนในการทำงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน ร่วมกันหาทางป้อง

กันและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้น เกิดขึ้นมาแล้ว และรายงานความก้าวหน้าการโอนเงินโครงการวิจัย ๑ รอบ 6 เดือน ระยะที่ 2 (มีนาคม-สิงหาคม 2559) เพื่อขอเงินงวดที่ 2 จำนวน 85,350.- บาท (แปดหมื่นห้าพันสามร้อยห้าสิบบาทถ้วน) สกว. โอนเงินเข้าบัญชีเมื่อวันที่ 7 มิ.ย. 59 และได้เบิกเงินเมื่อวันที่ 14 มิ.ย. 59 เป็น จำนวน 73900.- บาท (เจ็ดหมื่นสามพันเก้าร้อยบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายระหว่างเดือน มี.ค. – มิ.ย. 59 คง เหลือเงินอีกจำนวน 11,450.- บาท (หนึ่งหมื่นหนึ่งพันสี่ร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

หัวหน้าทีมวิจัยขอคำตอบการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุเรื่องพวงมะโหด ของนางมะลิ พูนสวัสดิ์ ว่ากลุ่มใดเป็นผู้รับผิดชอบ สรุปว่า กลุ่มที่ 1 เป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการ จึงขอให้รับดำเนินการโดยด่วน

หัวหน้าทีมวิจัยขอคำปรึกษาเรื่องการเตรียมความพร้อม การจัดประชุมกิจกรรมเวทีนำเสนอและรับฟังความคิดเห็นของชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องระดมคนถึง 100 คน ประกอบด้วย ผู้รู้ (ภูมิปัญญา) ผู้นำชุมชนและผู้สนใจ จึงขอให้ทีมวิจัยช่วยกันประชาสัมพันธ์และชักชวนให้เข้าร่วมกิจกรรมการประชุมฯ นอกจากนั้น จะออกหนังสือเชิญไปยังบุคคลและหน่วยงาน ดังนี้ ผู้รู้ (ภูมิปัญญา) สมาชิกสภา อบต. กำนัน/ผู้ใหญ่บ้าน/ สารวัตรกำนัน/ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน คณะทำงานศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงฯ ศูนย์พัฒนาคุณภาพชีวิตและส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุฯ ชมรมอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน ผอ.รพ.สต. ผอ.ร.ร. วัดบางน้ำผึ้งใน นายก อบต. รองนายก อบต. เลขานุการนายก อบต. ปลัด อบต. และผู้สนใจทั่วไป

การประชุมทีมวิจัยฯ ครั้งที่ 10 นี้ มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 15 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญประชุม ระเบียบวาระการประชุม เอกสารประกอบการประชุม และบันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดประชุมทีมวิจัยฯ เป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าประชุมบางรายมีความจำเป็นต้องขอกลับก่อนเวลาส่งปิดประชุม

กิจกรรมที่ 17 เวทีนำเสนอและรับฟังความคิดเห็นของชุมชน

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อเผยแพร่ผลการวิจัย
- (2) เพื่อรับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมกิจกรรมการประชุมเวทีนำเสนอและรับฟังความคิดเห็น

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 5 คน
- (3) คณะทำงานในการเก็บข้อมูล 10 คน
- (4) ผู้รู้ (ภูมิปัญญา) ผู้นำชุมชน และผู้สนใจ จำนวน 75 คน

1.3 วิธีดำเนินการกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญเข้าร่วมกิจกรรม และกำหนดการจัดกิจกรรมการประชุม “เวทีนำเสนอและรับฟังความคิดเห็นของชุมชน”
- (2) เอกสารประกอบการจัดกิจกรรมการประชุมเวทีนำเสนอฯ
- (3) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรมการประชุมเวทีนำเสนอฯ

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

23 มิ.ย. 59. จัดการประชุมตามกำหนดการจัดกิจกรรมการประชุม “เวทีนำเสนอและรับฟังความคิดเห็นของชุมชน” ซึ่งเริ่มดำเนินการประชุมเวทีนำเสนอและแสดงความคิดเห็นของชุมชน โดยประธานแจ้งผู้เข้าร่วมกิจกรรมฯ และดำเนินการประชุมเวทีนำเสนอฯ ดังนี้

1. อธิบายถึงความสำคัญของการจัดกิจกรรมการประชุมเวทีนำเสนอฯ และวัตถุประสงค์ของการจัดกิจกรรมการประชุมเวทีนำเสนอฯ ก็เพื่อเผยแพร่ผลการวิจัยและรับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

2. แนะนำเอกสารประกอบการจัดกิจกรรมการประชุมเวทีนำเสนอฯ ดังนี้

2.1 รายชื่อภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน

2.2 รายชื่อภูมิปัญญาที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าสู่ “กิจกรรมการทดลอง” ทั้ง 5 ด้าน

2.3 รายชื่อผู้สูงอายุที่ถ่ายทอดภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน

3. เมื่อจบเวทีนำเสนอและรับฟังความคิดเห็นของชุมชนแล้ว ผลที่ได้รับก็คือ ชุมชนได้รับทราบผลการวิจัย และทีมวิจัยได้รับทราบความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

4. ฉายภาพนิ่งเกี่ยวกับภูมิปัญญาและแนะนำเจ้าของภูมิปัญญาทั้งหมด

5. แจ้งผลภูมิปัญญาที่ทีมวิจัยคัดเลือกเพื่อเข้าสู่ กิจกรรมที่ 8 คือ “กิจกรรมการทดลอง” เพื่อทดลองตามแนวทางที่ค้นพบ

6. ให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมการประชุมเวทีนำเสนอฯ แสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการแสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมการประชุมเวทีนำเสนอฯ มีความเห็นเป็นเอกฉันท์ ให้ทีมวิจัยดำเนินการต่อไปตามที่แจ้งให้ทราบ เพราะเห็นว่า ภูมิปัญญาที่จัดเก็บ และภูมิปัญญาที่คัดเลือกเพื่อทำ “กิจกรรมการทดลอง” นั้นเหมาะสมแล้ว และสำหรับข้อเสนอแนะ เห็นว่า เมื่อจบโครงการและทำเป็นรูปเล่มเสร็จเรียบร้อยแล้วสมควรแจกจ่ายให้หน่วยงานในตำบลบางน้ำผึ้ง เช่น องค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีตำบลบางน้ำผึ้ง และโรงเรียนวัดบางน้ำผึ้งใน ฯลฯ เป็นต้น

2. ประธานสรุปและจะดำเนินการตามที่มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมการประชุมเวทีนำเสนอฯ ให้ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะให้มากที่สุดและกล่าวขอบคุณผู้เข้าร่วมประชุมทุกท่านที่เข้าร่วมกิจกรรมเวทีนำเสนอฯ

การจัดกิจกรรมเวทีนำเสนอ และแสดงความคิดเห็นของชุมชน มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมการประชุมเวทีนำเสนอฯ จำนวน 100 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญเข้าร่วมกิจกรรมการประชุมเวทีนำเสนอฯ กำหนดการจัดกิจกรรม “เวทีนำเสนอและรับฟังความคิดเห็นของชุมชน” และเอกสารประกอบการจัดกิจกรรมการประชุมเวทีนำเสนอฯ นอกจากนั้น ยังมีการบันทึกการจัดกิจกรรมการประชุมเวทีนำเสนอฯ สำหรับผลของการจัดกิจกรรมการประชุมเวทีนำเสนอฯ เป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

(1) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมการประชุมเวทีนำเสนอฯ บางราย มีความจำเป็นต้องขอกลับก่อนเวลาสั่งปิดประชุม

(2) การเชิญผู้เข้าร่วมกิจกรรมการประชุมเวทีนำเสนอฯ ครั้งละมาก ๆ มีความยุ่งยากหลาย ๆ เรื่อง เช่น การส่งหนังสือเชิญ การเตรียมห้องประชุม การบริการอาหาร - เครื่องดื่ม การควบคุมการประชุมและองค์ประชุม ฯลฯ เป็นต้น

กิจกรรมที่ 18 เวทีประชุมออกแบบการทดลอง

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อวางแผนการทดลอง
- (2) เพื่อเตรียมความพร้อมในการทดลองของทีมวิจัย
- (3) เพื่อระดมความคิด/แสดงความคิดเห็น

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 3 คน

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญเข้าร่วมกิจกรรม/กำหนดการจัดกิจกรรม “เวทีประชุมออกแบบการทดลอง”
- (2) เอกสารประกอบการจัดกิจกรรมเวทีประชุมออกแบบการทดลอง
- (3) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรมเวทีประชุมออกแบบการทดลอง

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

28 มิ.ย. 59. จัดการประชุมตามกำหนดการจัดกิจกรรม “เวทีประชุมออกแบบการทดลอง” เริ่มดำเนินกิจกรรมเวทีประชุมออกแบบการทดลอง โดยประธานแจ้งให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเวทีประชุมออกแบบการทดลอง และดำเนินกิจกรรมเวทีประชุมออกแบบการทดลองฯ ดังนี้

1. อธิบายถึงความสำคัญของการจัดกิจกรรมเวทีประชุมออกแบบการทดลองและวัตถุประสงค์ของการจัดกิจกรรมเวทีประชุมออกแบบการทดลอง ก็เพื่อวางแผนการทดลอง และเตรียมความพร้อมในการทดลองของทีมวิจัย

2. แนะนำเอกสารประกอบการจัดกิจกรรมเวทีประชุมออกแบบการทดลอง ดังนี้

2.1 กำหนดการจัดกิจกรรม “เวทีประชุมออกแบบการทดลอง”

2.2 รายชื่อภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน

2.3 รายชื่อภูมิปัญญาผู้สูงอายุทั้ง 5 ด้าน ที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าสู่ “กิจกรรมการทดลอง”

2.4 รายชื่อผู้สูงอายุที่ถ่ายทอดภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน

2.5 กลุ่มผู้รับผิดชอบ/ติดต่อสอบถาม เจ้าของภูมิปัญญาที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าสู่ “กิจกรรมการทดลอง”

3. เมื่อเสร็จสิ้นการจัดกิจกรรม “เวทีประชุมออกแบบการทดลอง” แล้วผลที่ได้ก็คือ ผลสรุปตอบวัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

4. ระดมความคิดออกแบบการทดลอง ภูมิปัญญาผู้สูงอายุที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าสู่ “กิจกรรมการทดลอง” ทีละด้าน เริ่มจากด้าน อาหาร เรื่อง ปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ เรื่อง แกงหอมสูตรโบราณ และ เรื่อง แกงบอนสูตรโบราณ

ต่อด้วยด้าน หัตถกรรม เรื่อง ลอกใบจากมวนยาสูบ และเรื่อง งานสานจากใบไม้ (สานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว, สานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว, สานนกด้วยใบมะพร้าว)

29 มิ.ย. 59 เริ่มดำเนินกิจกรรมเวทีประชุมออกแบบการทดลอง (ต่อ) โดยที่ประธานให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเวทีประชุมออกแบบการทดลองระดมความคิดออกแบบการทดลอง ภูมิปัญญาผู้สูงอายุที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าสู่ “กิจกรรมการทดลอง” ด้านหัตถกรรม เรื่อง แซ่บัดขุง และเรื่อง เย็บจาก

ต่อด้วยด้าน เครื่องหอม/เครื่องสำอาง เรื่อง น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย แป้งน้ำ และน้ำหอมโบราณ)

ด้านศิลปหัตถกรรม เรื่อง พวงมโหตร และเรื่อง เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด, ระย้าน้อย, และพวงแก้วเปล่ง) และ

ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เรื่อง เครื่องมือจับสัตว์บก “จันดักกระรอก”

เมื่อระดมความคิดครบทุกด้าน/เรื่อง แล้ว จึงสรุปภูมิปัญญาที่จะเข้าสู่ “กิจกรรมการตลาด” ตั้งแต่เดือน กรกฎาคม ถึงเดือน พฤศจิกายน 2559 ดังนี้

กรกฎาคม ด้านศิลปวัฒนธรรม เรื่อง พวงมโหตร และเรื่อง เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด, ระย้าน้อย, และพวงแก้วแปลง) โดยให้ดำเนินกิจกรรมการตลาด ในวันที่มีประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษาประจำเดือน

สิงหาคม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง เรื่อง น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย แป้งน้ำ และน้ำหอมโบราณ) และด้านหัตถกรรม เรื่อง เย็บจาก โดยให้ดำเนินกิจกรรมการตลาด ในวันที่มีประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษาประจำเดือน

ส่วนด้านอาหาร (ปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ, แกงหอมสูตรโบราณ, และแกงบอนสูตรโบราณ) ด้านหัตถกรรม (ลอกใบจากมวนยาสูบ, และงานสานจากใบไม้) ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ (เครื่องมือจับสัตว์บก/จั่นดักกระรอก) ซึ่งเป็นกิจกรรมการตลาดภาคสนามให้ไปกำหนดรายละเอียดในคราวประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 13 ประจำเดือน กันยายน 2559

“กิจกรรมการตลาด” ตั้งแต่เดือน กรกฎาคม ถึงเดือน พฤศจิกายน 2559 มีผู้สูงอายุที่เป็นเจ้าของภูมิปัญญาจำนวน 11 ราย จ่ายค่าวิทยากรทุกภูมิปัญญา

“กิจกรรมการตลาด” แต่ละด้านดำเนินการให้ได้ข้อสรุป แต่ละภูมิปัญญาสามารถใช้ประโยชน์ได้ทางเศรษฐกิจ ทางสังคม หรือเป็นแหล่งความรู้ สามารถทำอะไรต่อได้ เช่น ต้องเก็บ ต้องรักษา หรือต้องฟื้นฟู

ประธาน มอบกลุ่มที่รับผิดชอบในแต่ละด้านเป็นผู้ติดต่อทาบทาม ผู้สูงอายุที่เป็นเจ้าของภูมิปัญญาทั้ง 11 รายและแจ้งเดือน/วัน/เวลา ให้ทราบล่วงหน้า เพื่อเตรียมความพร้อม

ประธานสรุปและกล่าวขอบคุณผู้เข้าร่วมกิจกรรมเวทีประชุมออกแบบการตลาดทุกท่านที่เข้าร่วมกิจกรรมการตลาด โดยพร้อมเพรียงกัน

การจัดกิจกรรมเวทีประชุมออกแบบการตลาด มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมฯ จำนวน 13 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญเข้าร่วมกิจกรรมเวทีประชุมออกแบบการตลาด กำหนดการจัดกิจกรรม “เวทีประชุมออกแบบการตลาด” และเอกสารประกอบการจัดกิจกรรมเวทีประชุมฯ นอกจากนี้ ยังมีการบันทึกการจัดกิจกรรมเวทีประชุมฯ สำหรับผลของการจัดกิจกรรมเวทีประชุมฯ เป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าประชุมบางรายมีความจำเป็นต้องขอกลับก่อนเวลาสั่งปิดประชุม

กิจกรรมที่ 19 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 11 และกิจกรรมการทดลอง ครั้งที่ 1

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและที่ต้องดำเนินการต่อไป
- (2) เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนดำเนินการ “กิจกรรมการทดลอง” ครั้งที่ 1
- (3) เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนดำเนินการ “กิจกรรมการทดลอง” ครั้งที่ 2

เดือน สิงหาคม 2559

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 5 คน

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญเข้าประชุม/ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษาครั้งที่ 11
- (2) เอกสารประกอบการประชุม
- (3) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

25 ก.ค. 59. จัดการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา ประจำเดือน ครั้งที่ 11 ตามระเบียบวาระการประชุมฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานโครงการวิจัย มีความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการ และขั้นตอนในการทำงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน ร่วมกันหาทางป้องกันและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้น หรือเกิดขึ้นมาแล้ว อธิบายวิธีการ บันทึกข้อมูลภูมิปัญญาลงในแบบบันทึกกิจกรรมการทดลอง ขณะที่ดำเนินการทดลองหลังจากเลิกการประชุม และส่งแบบบันทึก/ภาพถ่ายให้กับหัวหน้าทีมวิจัย ซึ่งจะมีกิจกรรมการทดลองด้านศิลปวัฒนธรรม เรื่อง พวงมโหตร ของนางมะลิ พูนสวัสดิ์ และเรื่อง เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด, ระย้าน้อย, และพวงแก้วเปล่ง) ของนางลัดดา ลำลีรัตน์ กลุ่ม 1 และกลุ่ม 3 เป็นผู้รับผิดชอบ เก็บข้อมูลภูมิปัญญาบันทึกข้อมูลลงในแบบบันทึกกิจกรรมการทดลอง พร้อมกับบันทึก/ถ่ายภาพ (ดู ตัวอย่าง แบบบันทึกกิจกรรมการทดลอง หน้า 241)

วางแผนเตรียมความพร้อมภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าสู่กิจกรรมการทดลอง ประจำเดือน สิงหาคม 2559 ด้านหัตถกรรม เรื่อง เย็บจาก ของนางสมใจ ฉิมยาม (กลุ่ม 2 เป็นผู้รับผิดชอบติดต่อหาตาม แจ้งรายละเอียดการทำกิจกรรม และวัน เวลา) ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง เรื่อง น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย, แป้งน้ำ, และน้ำหอมโบราณ) ของนางมณี อินทรประสาท (กลุ่ม 3 เป็นผู้รับผิดชอบติดต่อหาตาม แจ้งรายละเอียดการทำกิจกรรม และวัน เวลา)

วางแผนเตรียมความพร้อมสถานที่ “เวทีสรุปผลการทดลอง และถอดบทเรียนการทำงาน” เดือน ธันวาคม 2559 ซึ่งจะดำเนินการราวกลางเดือน ธันวาคม 2559 จำนวน 3 วัน ในเขตจังหวัดภาคกลาง (กำหนดไว้ 3 จังหวัด คือ สมุทรสงคราม พระนครศรีอยุธยา และจังหวัดนครนายก หรือจังหวัดที่เหมาะสม ยกเว้น กรุงเทพมหานคร และสมุทรปราการ)

การประชุมทีมวิจัย ครั้งที่ 11 นี้ มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 15 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญประชุม ระเบียบวาระการประชุม เอกสารประกอบการประชุม และบันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดประชุมทีมวิจัย เป็นไปตามวัตถุประสงค์

กิจกรรมการทดลอง ครั้งที่ 1 ด้านศิลปวัฒนธรรม

กิจกรรมการทดลองด้านศิลปวัฒนธรรม : ภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรม เรื่อง พวงมโหตร ของนางมะลิ พูนสวัสดิ์ และเรื่อง เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด, ระย้าน้อย, และพวงแก้วแปลง) ของนางลัดดา ลำลิรัตน์ (กลุ่ม 1 และกลุ่ม 3 เป็นผู้รับผิดชอบเก็บข้อมูลภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรมในแบบบันทึกกิจกรรมการทดลองพร้อมกับบันทึกภาพ) ซึ่งทั้งสองภูมิปัญญาถ่ายทอดวิธีการทำให้ดูที่ละขั้นตอนให้ทีมวิจัยและที่ปรึกษา ได้เห็นถึงความสำคัญและความจำเป็นที่ต้องรักษา ซึ่งจากการทำ “กิจกรรมการทดลอง” ให้ทีมวิจัย/ที่ปรึกษา พบว่า ทั้ง 2 เรื่อง เป็นภูมิปัญญาที่ไม่ได้เป็นสิ่งของจำเป็น ที่ต้องใช้ในชีวิตประจำวัน แต่เป็นประโยชน์กับชุมชนหรือต่อสังคม โดยเป็นเพียงสิ่งของที่ใช้ประดับ/แขวนตามบ้านเรือนให้สวยงามหรือตกแต่งในงานพิธี เช่น งานบวช ทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน ฯลฯ เป็นต้น หรืออาจไม่ต้องตกแต่งก็ได้ แต่ใช้ของอื่น ๆ ที่มีอยู่ทดแทน จึงไม่ได้ทำการผลิตจำหน่ายแต่เป็นภูมิปัญญาที่มีผู้ทำเป็นเพียงรายเดียวในตำบลบางน้ำผึ้ง จึงสมควรต้องฟื้นฟู สืบทอด ถ่ายทอด เผยแพร่ ไม่ให้สูญหาย ซึ่งพวงมโหตรใช้ประโยชน์ได้ทางด้านสังคมและแหล่งความรู้ ส่วนเครื่องแขวนไทย/โคมแขวนใช้ประโยชน์ได้ทางด้านแหล่งความรู้ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

กิจกรรมการทดลอง ครั้งที่ 1 นี้ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 15 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญเข้าร่วมกิจกรรมการทดลอง บันทึก/ถ่ายภาพการทำกิจกรรม สำหรับผลของการจัดประชุม/กิจกรรมการทดลอง เป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าร่วมประชุม/กิจกรรมการทดลองบางราย มีความจำเป็นต้องขอลาก่อนเวลาสิ้นสุดกิจกรรมการทดลอง

กิจกรรมที่ 20 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 12 และกิจกรรมการทดลอง ครั้งที่ 2

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและที่ต้องดำเนินการต่อไป

(2) เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนดำเนินการ “กิจกรรมการทดลอง” ครั้งที่ 2

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

(1) ทีมวิจัย 10 คน

(2) ที่ปรึกษา 5 คน

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

(1) หนังสือเชิญเข้าประชุม/ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา ครั้งที่ 12

(2) เอกสารประกอบการประชุม

(3) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

24 ส.ค. 59. จัดการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา ประจำเดือน ครั้งที่ 12 ตามระเบียบวาระการประชุมฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานโครงการวิจัย มีความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการ และขั้นตอนในการทำงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน ร่วมกันหาทางป้องกันและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นหรือเกิดขึ้นมาแล้ว และดำเนินกิจกรรมการทดลอง ครั้งที่ 2 หลังจากเสร็จสิ้นการประชุม คือ กิจกรรมการทดลองด้านหัตถกรรม เรื่อง เย็บจาก ของนางสมใจ นิยมยาม (น้องชายชื่อ นายสมชัย รอดจรัส มาทำการทดลองแทน) ส่วนกิจกรรมการทดลองด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง เรื่อง น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย, แป้งน้ำ, และน้ำหอมโบราณ) ของนางมณี อินทรประสาท (กลุ่ม 2 และกลุ่ม 3 เป็นผู้รับผิดชอบเก็บข้อมูลภูมิปัญญา บันทึกข้อมูลลงในแบบบันทึกกิจกรรมการทดลอง พร้อมกับบันทึก/ถ่ายภาพ) ส่งให้กับหัวหน้าทีมวิจัยดำเนินการต่อไป

วางแผนเตรียมความพร้อมสถานที่ “เวทีสรุปผลการทดลอง และถอดบทเรียนการทำงาน” เดือน ธันวาคม 2559 : กำหนดดำเนินการวันที่ 21-23 ธันวาคม 2559 จำนวน 3 วัน ณ จังหวัดในเขตภาคกลาง (จังหวัดนครนายกหรือจังหวัดที่เหมาะสม) และสอบถามผู้ประสานงานก่อนว่าได้หรือไม่

กิจกรรมการทดลอง ครั้งที่ 2 ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง และด้านหัตถกรรม

กิจกรรมการทดลองด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง : ภูมิปัญญาด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง เรื่อง น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย แป้งน้ำและน้ำหอมโบราณ) ของนางมณี อินทรประสาท (กลุ่ม 3 เป็นผู้รับผิดชอบเก็บข้อมูลภูมิปัญญา บันทึกข้อมูลลงในแบบบันทึกกิจกรรมการทดลอง พร้อมกับบันทึกภาพ ส่งให้หัวหน้าทีมวิจัยดำเนินการต่อไป) ซึ่งเจ้าของภูมิปัญญาถ่ายทอดวิธีการทำให้ดูทีละขั้นตอน ให้ทีมวิจัย/ที่ปรึกษาได้เห็นถึงความสำคัญ และความจำเป็นที่ต้องรักษา ซึ่งจากการทำ “กิจกรรมการทดลอง” ให้ทีมวิจัย/ที่ปรึกษาได้พบว่า เป็นภูมิปัญญาที่ไม่เป็นความต้องการของสังคมยุคปัจจุบัน เพราะมีสินค้าชนิดใหม่ที่มีคุณสมบัติการใช้งานเหมือนกัน ดีกว่า หาซื้อง่ายมาทดแทน ซึ่งไม่สามารถผลิตนำไปจำหน่ายได้ทั่ว ๆ ไป แต่เป็นภูมิปัญญา

ที่มีผู้ทำได้เพียงรายเดียวในตำบลบางน้ำผึ้ง จึงสมควรต้องมีการฟื้นฟู ถ่ายทอด เผยแพร่ ให้เป็นที่รู้จัก และเป็นแหล่งความรู้ ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งสืบไป

สำหรับภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม เรื่อง เย็บจาก ของนางสมใจ ฉิมยาม ได้มอบหมายให้น้องชาย ชื่อนายสมชัย รอดจำรัส มาทำกิจกรรมการตลาดแทน (กลุ่ม 2 เป็นผู้รับผิดชอบเก็บข้อมูลภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม ข้อมูลลงในแบบบันทึกกิจกรรมการตลาด พร้อมกับบันทึกภาพ ส่งให้หัวหน้าทีมวิจัยดำเนินการต่อไป) ซึ่งเจ้าของภูมิปัญญาถ่ายทอดวิธีการทำให้ดูทีละขั้นตอนให้ทีมวิจัย/ที่ปรึกษา ได้เห็นถึงความสำคัญ/ความจำเป็นที่ต้องรักษา ซึ่งจากการทำ “กิจกรรมการตลาด” ให้ทีมวิจัย/ที่ปรึกษา พบว่า ภูมิปัญญา เรื่อง เย็บจาก หรือการเย็บจากมุงหลังคา ไม่เป็นที่นิยมของสังคมยุคปัจจุบัน เพราะมีสินค้าชนิดใหม่ ที่มีคุณสมบัติการใช้งานเหมือนกัน ดีกว่า ทนกว่า หาซื้อง่ายมาทดแทน จึงไม่สามารถผลิตไปจำหน่ายให้ได้ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ และทางด้านสังคม แต่สมควรต้องเก็บไว้เป็น แหล่งความรู้ ของชุมชนต่อไป

กิจกรรมการตลาด ครั้งที่ 2 นี้ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 15 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญเข้าร่วมกิจกรรมการตลาด บันทึก/ถ่ายภาพการทำกิจกรรม สำหรับผลของการจัดประชุม/กิจกรรมการตลาด เป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าร่วมประชุม/กิจกรรมการตลาดบางราย มีความจำเป็นต้องขอลาก่อนเวลาสิ้นสุดกิจกรรมการตลาด

กิจกรรมที่ 21 จัดทำแผนงานดำเนินการวิจัย ระยะที่ 3 ระยะสุดท้าย (ก.ย. 59. – ก.พ. 60.)

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อเป็นแนวทางการทำงานของทีมวิจัยและที่ปรึกษา
- (2) เพื่อศึกษารวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้อง
- (3) เพื่อเตรียมการทำงานในขั้นตอนต่อไป

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 2 คน
- (2) ที่ปรึกษา 1 คน

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) เอกสารเกี่ยวกับการเซ็นสัญญาและหลักเกณฑ์การดำเนินโครงการ
- (2) เอกสารทางการเงิน งวดที่ 3
- (3) จัดทำแผนงานดำเนินการโครงการวิจัย ระยะที่ 3 (ก.ย. 59 – ก.พ. 60.)

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

26 ส.ค. 59. ประชุมจัดทำแผนงานดำเนินโครงการวิจัย ระยะที่ 3 (ระยะสุดท้าย) (ก.ย. 59. – ส.ค. 60.) หัวหน้าทีมวิจัยชี้แจงที่มาของโครงการหลังจากเซ็นสัญญา เมื่อวันที่ 11 กันยายน 2558 ได้รับโอนเงินงวดที่ 2 เมื่อวันที่ 7 มิถุนายน 2559 และดำเนินกิจกรรมระยะที่ 2 ครบทุกกิจกรรม เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2559 จึงต้องนัดจัดทำแผนงานดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” ระยะที่ 3 ระยะสุดท้าย (กันยายน 2559–กุมภาพันธ์ 2560) รวม 6 เดือน ให้สอดคล้องกับแผนกิจกรรมของโครงการวิจัย เพื่อเป็นแนวทางในการทำงานสำหรับทีมวิจัยและที่ปรึกษา ดำเนินการจัดทำแผนโดยหัวหน้าทีมวิจัย เลขานุการทีมวิจัย และที่ปรึกษาทีมวิจัย รวม 3 คน ใช้ศูนย์เรียนรู้ตำบลลือเพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง เป็นสถานที่ดำเนินกิจกรรมจัดทำแผนงาน รวมทั้ง เรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง (ดูแผนงานดำเนินการโครงการ ระยะที่ 3 หน้า.....)

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

(ไม่มี)

กิจกรรมที่ 22 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 13

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและที่ต้องดำเนินการต่อไป
- (2) เพื่อสรุปรายงานผลการดำเนินงานระยะที่ 2 มีนาคม-สิงหาคม 59 ให้ Node รับทราบ
- (3) เพื่อกำหนดวันทำ กิจกรรมการทดลอง ภูมิปัญญาที่ยังไม่ได้ดำเนินการ
- (4) เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนดำเนินการ “กิจกรรมการทดลอง” ครั้งที่ 3 (ภาคสนาม ณ ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง)

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 5 คน

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญเข้าประชุม/ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา ครั้งที่ 13
- (2) เอกสารประกอบการประชุม
- (3) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

26 ก.ย. 59. จัดการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา ประจำเดือน ครั้งที่ 13 ตามระเบียบวาระการประชุมฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานโครงการวิจัย มีความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการ และขั้นตอนในการทำงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน ร่วมกันหาทางป้องกันและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นหรือเกิดขึ้นมาแล้ว และรายงานผลการดำเนินงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นโครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุฯ” (ระยะที่ 2 ระหว่างเดือน มีนาคม – สิงหาคม 2559) ให้ Node รับทราบ : ผู้แทนของ สกว. คือ สจล. (โดย ผศ. พีรชัย กุลชัย) ซึ่งเป็นที่ปรึกษา และควบคุมโครงการวิจัยเพื่อท้องถิ่น ของตำบลบางน้ำผึ้ง มาขอรับทราบความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการ (เมื่อวันจันทร์ที่ 12 กันยายน 2559 ณ ศูนย์เรียนรู้ตำบลลือพิพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง เวลา 09.00-12.00 น.) ซึ่งทีมวิจัยและที่ปรึกษา (หัวหน้าทีมวิจัย) รายงานความก้าวหน้าว่าการดำเนินงานเป็นไปตามแผนกิจกรรมโครงการวิจัยฯ พร้อมกับรับฟังข้อเสนอแนะในการดำเนิน “กิจกรรมการทดลอง” และกิจกรรมอื่น ๆ เพื่อดำเนินการให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์และประโยชน์ที่จะได้รับของโครงการฯ รวมทั้ง เรื่องการใช้จ่ายเงิน และเอกสารทางการเงินของโครงการฯ ควรจะจัดการอย่างไรให้ถูกต้องตามระเบียบและเกิดประโยชน์สูงสุด

วางแผนเตรียมความพร้อมภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าสู่กิจกรรมการทดลอง ในส่วนที่ยังไม่ได้ดำเนินการ ดังต่อไปนี้

(1) ด้านอาหาร เรื่อง ปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ ของนายเดชา สุขเขียว เรื่อง แกงหอมสูตรโบราณ ของเรือตรีหญิงมาลี เพียรโชคดี และเรื่อง แกงบอนสูตรโบราณ ของนางเสนาะ แก้วสุกใส สามารถใช้ประโยชน์ได้ทางด้านเศรษฐกิจ ให้เข้าสู่กิจกรรมการทดลอง ณ ตลาดน้ำบางน้ำผึ้งในวันเสาร์ที่ 15 ตุลาคม 2559 (กลุ่ม 4 กลุ่ม 3 และกลุ่ม 5 เป็นผู้รับผิดชอบติดต่อประสานงาน และเก็บข้อมูลพร้อมกับบันทึกภาพนิ่ง นำส่งหัวหน้าทีมวิจัยดำเนินการต่อไป)

(2) ด้านหัตถกรรม เรื่อง ลอกใบจากมวนยาสูบ ของนางช่อ ศรีสะอาด สามารถใช้ประโยชน์ได้ทางด้านเศรษฐกิจ เข้าสู่กิจกรรมการทดลอง ณ ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง ในวันเสาร์ที่ 22 ตุลาคม 2559 (กลุ่ม 5 เป็นผู้รับผิดชอบติดต่อประสานงาน เก็บข้อมูลพร้อมกับบันทึกภาพนิ่งนำส่งหัวหน้าทีมวิจัยดำเนินการต่อไป) ส่วนเรื่อง งานสานจากใบไม้ (สานปลาตะเพียน, สานนก, และสานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว) ของนางมะลิ พูนสวัสดิ์ สามารถใช้ประโยชน์ได้ทางด้านสังคม และเข้าสู่กิจกรรมการทดลอง ณ โฮมสเตย์บางน้ำผึ้ง หมู่ที่ 3 ในวันที่ 21 เดือนตุลาคม 2559 ตอนที่มินิกท่องเที่ยวมาเข้าพักเป็นกลุ่มตั้งแต่ 5 คน ขึ้นไป (กลุ่ม 3 เป็นผู้รับผิดชอบติดต่อประสานงาน เก็บข้อมูลพร้อมกับบันทึกภาพนิ่ง และนำส่งหัวหน้าทีมวิจัยดำเนินการต่อไป) สำหรับเรื่อง แซ่ปัดยุ้ง ของนางฉลวย จั่นแก้ว สามารถใช้ประโยชน์ได้ทางด้านเศรษฐกิจ และนำเข้าสู่กิจกรรมการทดลอง ณ ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง ในวันเสาร์ที่ 15 ตุลาคม 2559 (กลุ่ม 1 เป็นผู้รับผิดชอบติดต่อประสานงานและเก็บข้อมูลพร้อมกับบันทึกภาพนิ่ง นำส่งหัวหน้าทีมวิจัยดำเนินการต่อไป)

(3) ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เรื่อง เครื่องมือจับสัตว์บก “จันดักกระรอก” สามารถใช้ประโยชน์ได้ทางด้านแหล่งความรู้ เข้าสู่กิจกรรมการตลาด ณ ศูนย์เรียนรู้ตำบลลือเพเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง ในวันพฤหัสบดีที่ 3 พฤศจิกายน 2559 เวลา 09.00-11.00 น. (กลุ่ม 1 เป็นผู้รับผิดชอบติดต่อประสานงาน และเก็บข้อมูลพร้อมกับบันทึกภาพนิ่ง นำส่งหัวหน้าทีมวิจัยดำเนินการต่อไป)

วางแผนเตรียมความพร้อมสถานที่ “เวทีสรุปผลการทดลอง และถอดบทเรียนการทำงาน” เดือน ธันวาคม 2559 : ที่ประชุมมีมติให้ใช้พื้นที่ จังหวัดนครนายก ทำกิจกรรมเวทีสรุปผลการทดลองฯ สัปดาห์ที่ 3 ของเดือน ธันวาคม 2559 ใช้เวลา 1 วัน (ไปเช้ากลับเย็น)

การประชุมทีมวิจัยฯ ครั้งที่ 13 นี้ มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 15 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงาน องค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญประชุม ระเบียบวาระการประชุม เอกสารประกอบการประชุม และบันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดประชุมทีมวิจัยฯ เป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าประชุมบางรายมีความจำเป็นต้องขอลาก่อนเวลาสั่งปิดประชุม

กิจกรรมที่ 23 กิจกรรมการตลาด (ภาคสนาม ณ ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง/ศูนย์เรียนรู้ตำบลฯ/บางน้ำผึ้ง โทมสเคย์) ประกอบด้วย ภูมิปัญญาด้านอาหาร 3 ภูมิปัญญา ด้านหัตถกรรม 3 ภูมิปัญญา และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ 1 ภูมิปัญญา

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อทดลองภูมิปัญญาผู้สูงอายุตามแนวทางที่ค้นพบ
- (2) เพื่อการเก็บข้อมูลด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคม และด้านแหล่งเรียนรู้
- (3) เพื่อประเมินการใช้ประโยชน์ของแต่ละภูมิปัญญา ที่ได้รับการคัดเลือกเข้าสู่กิจกรรมการตลาด สามารถใช้ประโยชน์ได้ทางเศรษฐกิจ ทางสังคม และทางแหล่งเรียนรู้

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมกิจกรรมการตลาด

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) คณะทำงานในการเก็บข้อมูล 9 คน
- (3) ผู้ที่มาเที่ยวตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง และประชาชนผู้สนใจ
- (4) กลุ่มผู้เข้าพัก ณ บางน้ำผึ้งโฮมสเตย์
- (5) ครูและนักเรียนมัธยมต้น (ม. 3) โรงเรียนวัดบางน้ำผึ้งใน

1.3 วิธีดำเนินการกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) ป้ายบอกชื่อภูมิปัญญา/งานวิจัย
- (2) เอกสารประกอบการทำกิจกรรมการทดลอง
- (3) ปากกา-ดินสอคำ/อื่น ๆ

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

15 ต.ค. 59. ดำเนินกิจกรรมการทดลอง ณ ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง (ผู้ที่มาเที่ยวตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง และประชาชนผู้สนใจ) ภูมิปัญญาด้านอาหาร (ปลาดิบเพี้ยนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ, แกงหองสูตรโบราณ, และแกงบอนสูตรโบราณ) ซึ่งผลการทำกิจกรรมการทดลอง ปลาดิบเพี้ยนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ พบว่า ส่วนใหญ่รู้จัก “ปลาดิบเพี้ยนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ” แต่ไม่เคยรับประทานสูตรโบราณ เมื่อลองชิมทั้งหมดตอบว่ามีรสชาติอร่อย มีราคาขายที่น่าพอใจ (ไม่ถูก/ไม่แพงจนเกินไปราคาตัวละ 80,90,100 บาท แล้วแต่น้ำหนักของปลาดิบเพี้ยน) ซึ่งคุ้มค่ากับความอร่อยและต้องใช้เวลาในการทำหลายวันกว่าจะนำมาขายได้ ซึ่งถ้าทำเองเป็นสามารถที่จะนำไปขายหรือทำเป็นอาชีพต่อไปได้ จึงต้องการให้ส่งเสริมให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายไปจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง จัดให้อยู่ในหลักสูตร (หมวดวิชาเลือกบังคับ) ของโรงเรียนประจำตำบลบางน้ำผึ้ง และต้องการให้มีการฝึกอบรมโดยเจ้าของภูมิปัญญา/วิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง ตามลำดับ นอกจากนี้ ยังมีความพึงพอใจในส่วนผสมของสมุนไพรหลาย ๆ ชนิด ดังนั้น ภูมิปัญญาผู้สูงอายุด้านอาหาร “ปลาดิบเพี้ยนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ” สามารถที่จะใช้ประโยชน์ได้ทางด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้

แกงบอนสูตรโบราณ ผลการทำกิจกรรมการทดลอง พบว่า ส่วนใหญ่รู้จัก “แกงบอนสูตรโบราณ” เคยรับประทาน แต่ไม่เคยรับประทานแกงบอนสูตรโบราณ (ส่วนน้อยที่ไม่รู้จักเพราะไม่เคยรู้จัก) เมื่อทดลองชิมทั้งหมดบอกว่ามีรสชาติอร่อยถูกใจ ราคาที่ขายน่าพอใจรับได้ (ถูกลง 35 บาท ไม่แพงเหมาะสมกับต้นทุน) คุ้มค่าเพราะทำยากต้องใช้เวลาในการทำนาน ซึ่งถ้าทำเองเป็นสามารถที่จะนำไปขายหรือทำเป็นอาชีพต่อไปได้เพราะเป็นอาหารโบราณหารับประทานยาก จึงต้องการให้มีการประชาสัมพันธ์หลาย ๆ สื่อ ส่งเสริมให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายไปจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง และต้องการให้มีการฝึกอบรมโดยเจ้าของภูมิปัญญา/วิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง ตามลำดับ นอกจากนี้ ยังต้องการให้มีการทำอย่างต่อเนื่องเพื่อภูมิปัญญาโบราณจะได้ไม่สูญหายไปจากประเพณีวัฒนธรรมพื้นบ้าน มีการสืบทอดไว้ให้รุ่นต่อ ๆ ไปได้รับรู้ เผยแพร่ และควรมีขายที่ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง ดังนั้น ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ด้านอาหาร “แกงบอนสูตรโบราณ” สามารถที่จะใช้ประโยชน์ได้ทางด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้

แกงบอนสูตรโบราณ ผลการทำกิจกรรมการทดลอง พบว่า ส่วนใหญ่รู้จัก “แกงบอนสูตรโบราณ” เคยรับประทาน เพราะมาเที่ยวและมีขายที่ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง (ส่วนน้อยที่ไม่รู้จักเพราะเป็นคนรุ่นใหม่ไม่เคยรู้จัก) เมื่อทดลองชิมทั้งหมดบอกว่ามีรสชาติอร่อย ราคาที่ขายเหมาะสมพอใจรับได้ (ถูกลง 20 บาท ไม่แพง

เพราะเป็นอาหารที่ทำยากต้องมีเทคนิคการทำ คือ เวลารับประทานแล้วไม่คันคอ) ซึ่งถ้าทำเองเป็นสามารถที่จะนำไปขายหรือทำเป็นอาชีพต่อไปได้เพราะเป็นอาหารโบราณหารับประทานยาก จึงต้องการส่งเสริมให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายไปจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง มีการประชาสัมพันธ์ หลาย ๆ สื่อ และยังต้องการให้มีการฝึกอบรมโดยเจ้าของภูมิปัญญา/วิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง ตามลำดับ นอกจากนี้ ยังต้องการให้มีการอนุรักษ์เพราะเป็นอาหารโบราณ ดังนั้น ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ด้านอาหาร “แกงบอนสูตรโบราณ” สามารถที่จะใช้ประโยชน์ได้ทางด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้

ด้านหัตถกรรม “แซ่ปัดยุง” ผลการทำกิจกรรมการตลาด พบว่า ทั้งหมดรู้จัก แซ่ปัดยุง เพราะเคยใช้และเคยเห็น จากการได้ทดลองใช้ขณะร่วมกิจกรรมการตลาด แล้วเห็นว่า ดี น่าจะมีไว้ใช้ประจำบ้าน ราคาที่ขายเหมาะสมพอใจรับได้ (ขนาดเล็กอันละ 30 บาท ขนาดใหญ่อันละ 40 บาท) เพราะหาคนที่สามารถทำ แซ่ปัดยุง เป็นได้ยากมาก และการหาวัตถุดิบมาทำแซ่ปัดยุงก็ค่อนข้างยากลำบาก ซึ่งถ้าทำเองเป็นสามารถที่จะนำไปขายหรือทำเป็นอาชีพต่อไปได้เพราะเป็นของใช้ประจำบ้านดั้งเดิม จึงต้องการให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง และต้องการให้จัดอยู่ในหลักสูตร (หมวดวิชาเลือกบังคับ) ของโรงเรียนประจำตำบลบางน้ำผึ้ง ตามลำดับ นอกจากนี้ ยังต้องการให้มีการเผยแพร่และอนุรักษ์ เพราะเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้าน ดังนั้น ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ด้านหัตถกรรม “แซ่ปัดยุง” สามารถที่จะใช้ประโยชน์ได้ทางด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้

ลอกใบจากมวนยาสูบ ดำเนินกิจกรรมการตลาด ณ ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง เมื่อ 22 ต.ค. 59. ผลการทำกิจกรรมการตลาด พบว่า เกือบทั้งหมดรู้จักการ ลอกใบจากมวนยาสูบ เพราะเคยทำสูบเอง (แต่นานมาแล้ว) เคยคุ้นเคยอายุ/ผู้สูงอายุทำ บางคนเคยมาซื้อ ส่วนบางคนทราบแต่ไม่รู้วิธีการทำ สำหรับผู้ที่ไม่รู้เพราะเป็นคนที่ยื่น (เป็นเยาวชน/นักศึกษา) จากการเข้าร่วมกิจกรรมการลอกใบจากมวนยาสูบ แล้วเห็นว่า ดี เพราะเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านของคนรุ่นเก่า ควรสืบทอดไว้ให้กับคนรุ่นหลังไม่ให้สูญหายและยังเป็นการเรียนรู้ที่แปลกใหม่ไม่เคยเห็น ซึ่งราคาที่ขายเหมาะสมพอใจ/รับได้ (ราคามัดละ บาท ห่อละ บาท) เหมาะสำหรับการผลิตจำหน่ายได้ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ เพราะราคาถูกกว่าบุหรี่มาก ถ้าสามารถทำเองเป็นส่วนใหญ่สามารถนำไปถ่ายทอด เผยแพร่ให้กับบุคคลหรือกลุ่มบุคคลที่สนใจ ได้ เพราะเป็นภูมิปัญญา/อาชีพของคนดั้งเดิม มีขั้นตอนการทำที่ไม่ยากเกินไป สำหรับผู้ที่เห็นว่าการ ลอกใบจากมวนยาสูบ เป็นงานที่น่าสนใจ ควรอนุรักษ์ สืบทอด เผยแพร่และสนับสนุนให้เป็นที่รู้จัก ด้วยการจัดให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง จัดให้มีการฝึกอบรมโดยเจ้าของภูมิปัญญาหรือวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง และให้มีการประชาสัมพันธ์หลาย ๆ สื่อ ตามลำดับ ดังนั้น ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ด้านหัตถกรรม “ลอกใบจากมวนยาสูบ” สามารถที่จะใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน เศรษฐกิจและแหล่งความรู้

ส่วน “งานสานจากใบไม้” (สานปลาตะเพียน/สานตะกร้อ/สานนกด้วยใบมะพร้าว) ดำเนินกิจกรรม การทดลอง ณ บานน้ำผึ้งโฮมสเตย์ (กลุ่มผู้เข้าพัก ณ บานน้ำผึ้งโฮมสเตย์) เมื่อ 21 ต.ค. 59 ผลการทำกิจกรรมการทดลอง พบว่า เกือบทั้งหมดไม่เคยทราบมาก่อนว่าชุมชนบานน้ำผึ้ง มีภูมิปัญญาผู้สูงอายุเกี่ยวกับ งานสานจากใบไม้ เพราะไม่เคยศึกษางานสานจากใบไม้ ไม่เคยมาเที่ยวบานน้ำผึ้ง ไม่เคยเห็นผลิตภัณฑ์ออกวางขายที่ตลาดน้ำบานน้ำผึ้ง และบางคนไม่เคยได้ยินชื่อมาก่อน จากการที่ได้เข้าร่วมกิจกรรมทดลองทำ งานสานจากใบไม้ แล้ว ขณะทำการสานรู้สึกตื่นเต้น/สนุกและได้รับความรู้ในสิ่งที่ไม่เคยรู้จักมาก่อน นอกจากนั้น ยังมีความเห็นว่า ชุมชนยังมีความรู้ความละเอียดอ่อนในงานศิลปะ เข้าใจภูมิปัญญาของท้องถิ่นมากขึ้น และยังได้ลองทำสิ่งที่แปลกใหม่ซึ่งไม่ได้เห็นบ่อยครั้งนัก ซึ่งทั้งหมดบอกว่า ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ งานสานจากใบไม้เหมาะสำหรับทำกิจกรรมกลุ่มทางสังคมและยังเกิดประโยชน์กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม จึงเกิดความพอใจ/รับได้ เพราะสามารถนำกลับไปทำเองที่บ้าน ฝึกความอดทน ฝึกสมาธิ เป็นภูมิปัญญาที่ไม่ยากมากที่ใคร ๆ ก็ สามารถเรียนรู้ได้และยังเป็นของประดับบ้านได้ ถ้าสามารถทำงานสานจากใบไม้ได้ก็สามารถนำไปถ่ายทอดเผยแพร่กับบุคคลหรือกลุ่มบุคคลที่รู้จักและสนใจ “ได้” เพราะเป็นงานสานที่น่าสนใจ ทำได้ไม่ยาก/สวยงาม/วัสดุหาง่าย เป็นภูมิปัญญาเก่าแก่ที่สมควรอนุรักษ์ โดยเฉพาะงานสานปลาตะเพียน จึงต้องการให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายจากชุมชนตำบลบานน้ำผึ้ง จัดให้มีการฝึกอบรมโดยเจ้าของภูมิปัญญาหรือวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญของชุมชนตำบลบานน้ำผึ้งและต้องการให้จัดอยู่ในหลักสูตร (หมวดวิชาเลือกบังคับ) ของโรงเรียนประจำตำบลบานน้ำผึ้ง ตามลำดับ นอกจากนั้น ยังต้องการให้มีการจัดการประกวด มีรางวัล และให้มีงานสานในรูปแบบอื่น ๆ ที่สร้างสรรค์ รวมทั้ง ต้องการให้ใช้วัสดุที่มีความคงทนมากกว่าใบไม้ และควรมีการปลูกฝังให้เป็นจิตสำนึกของคนในชุมชน โดยเริ่มต้นจากเด็กรุ่นใหม่ทำให้เกิดความรักผูกพันกับสิ่งที่สืบทอดกันมาแต่ดั้งเดิม ดังนั้น ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ด้านหัตถกรรม “งานสานจากใบไม้” (สานปลาตะเพียน/สานตะกร้อ/สานนกด้วยใบมะพร้าว) สามารถที่จะใช้ประโยชน์ได้ทางด้านสังคมและแหล่งความรู้

สำหรับด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ “เครื่องมือจับสัตว์บก/จันดักกระรอก” ดำเนินกิจกรรมการทดลอง ณ ศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบานน้ำผึ้ง (ครูและนักเรียนมัธยมต้น ม. 3) โรงเรียนวัดบานน้ำผึ้งใน) เมื่อ 3 พ.ย. 59. ส่วนใหญ่เป็นหญิง ผลการทำกิจกรรมการทดลอง พบว่า เกือบทั้งหมด ไม่เคยทราบมาก่อนว่าชุมชนบานน้ำผึ้ง มีภูมิปัญญาผู้สูงอายุ เกี่ยวกับ เครื่องมือจับสัตว์บก “จันดักกระรอก” เพราะไม่เคยรู้จัก/ไม่เคยเห็นมาก่อน จากการที่ได้เข้าร่วมกิจกรรมทดลองทำ เครื่องมือจับสัตว์บก “จันดักกระรอก” ได้รับความรู้วิธีการทำจันฯ วิธีการใช้จันดักจับกระรอก (แต่ในการดักจับกระรอกต้องใช้คนช่วยไม่น้อยกว่า 3 คน) ซึ่งมีความสนุกสนานขณะร่วมกิจกรรม และสามารถนำไปใช้ได้จริง (นอกจากใช้ดักกระรอกกระแตแล้วยังใช้ดักหนูได้ด้วย) ผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรมทั้งหมดเห็นว่าภูมิปัญญาผู้สูงอายุ เครื่องมือจับสัตว์บก “จันดักกระรอก” นั้นเหมาะที่จะเป็นแหล่งเรียนรู้ ของชุมชนตำบลบานน้ำผึ้ง เพราะว่าวิธีการใช้จันไปดักจับกระรอกมีความยุ่งยาก

พอสมควรและยังต้องใช้คนช่วยหลายคน เกือบทั้งหมดเห็นว่า ถ้าสามารถทำ เครื่องมือจับสัตว์บก “จันดักกระรอก” ได้ ก็สามารถนำไปถ่ายทอด เผยแพร่กับบุคคลหรือกลุ่มบุคคลที่รู้จักและสนใจ ได้ เพราะเป็นการเรียนรู้จากบุคคลที่เคยทำมาก่อน และยังเป็นการให้ความรู้กับคนอื่นด้วย จึงต้องการให้มีให้มีการประชาสัมพันธ์หลาย ๆ สื่อ ให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง และจัดให้มีการฝึกอบรมโดยเจ้าของภูมิปัญญาหรือวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง ตามลำดับ ดังนั้น ภูมิปัญญาผู้ สูงอายุ ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เครื่องมือจับสัตว์บก “จันดักกระรอก” สามารถที่จะใช้ประโยชน์ได้ทางด้านแหล่งความรู้

กิจกรรมที่ 24 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 14

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและที่ต้องดำเนินการต่อไป
- (2) เพื่อรายงานผลการดำเนินกิจกรรมการทดลอง
- (3) เพื่อวางแผนเตรียมความพร้อม เวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 5 คน

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญเข้าประชุม/ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา ครั้งที่ 14
- (2) เอกสารประกอบการประชุม
- (3) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

26 ต.ค. 59. จัดการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา ประจำเดือน ครั้งที่ 14 ตามระเบียบวาระการประชุมฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานโครงการวิจัย มีความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการ และขั้นตอนในการทำงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน ร่วมกันหาทางป้องกันและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นหรือเกิดขึ้นมาแล้ว และรายงานผลการดำเนินกิจกรรมการทดลอง (ภาคสนาม) ณ คลาดน้ำบางน้ำผึ้ง เมื่อวันที่ 15, 22 ต.ค. 59 และที่บางน้ำผึ้งโฮมสเตย์ เมื่อวันที่ 21 ต.ค. 59 : การดำเนินกิจกรรมการทดลอง เมื่อวันที่ 15 ต.ค. 59 ประกอบด้วยภูมิปัญญาด้านอาหาร : ปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ ของนายเดชฯ สุขเขียว แกงหองสูตรโบราณ ของเรือตรีหญิงมาลี เพียรโชคดี และแกงบอนสูตรโบราณ ของนางเสนาะ แก้วสุกใส ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม : แห่ปัดขุ่น ของ

นางสาวจลวย จั่นแก้ว ซึ่งทั้ง 4 ภูมิปัญญาสามารถใช้ประโยชน์ด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้ ส่วนเมื่อวันที่ 21 ต.ค. 59 เป็นภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม : งานสานจากใบไม้ (สานปลาตะเพียน, สานตะกร้อ, และสานนกด้วยใบมะพร้าว) ของนางมะลิ พูนสวัสดิ์ สามารถใช้ประโยชน์ด้านสังคมและแหล่งความรู้ สำหรับวันที่ 22 ต.ค. 59 เป็นภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม : ลอกใบจากมวนยาสูบ ของนางช่อ ศรีสะอาด สามารถใช้ประโยชน์ด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้ กิจกรรมการทดลองครั้งต่อไป วันที่ 3 พ.ย. 59 ณ ศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถิพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง : เป็นภูมิปัญญา ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ คือ เครื่องมือจับสัตว์บก “จันดักกระรอก” ของ นายเทอดศักดิ์ วิสุจน์สวัสดิ์ ซึ่งจะเป็นกิจกรรมการทดลอง (ภาคสนาม) ภูมิปัญญาสุดท้าย เพื่อเก็บข้อมูลนำไปวิเคราะห์ประเมินการใช้ประโยชน์ทางด้านแหล่งความรู้

วางแผนเตรียมความพร้อม “เวทีสรุปผลการทดลอง และถอดบทเรียนการทำงาน” เดือน ธันวาคม 2559 : ดำเนินการวันที่ 21 ธันวาคม 2559 ณ จังหวัดนครนายก โดยต้องจัดทำกำหนดการหรือรายละเอียดการดำเนินกิจกรรมในวันดังกล่าว รวมทั้งเตรียมเอกสารให้ครบถ้วน ก่อนการเดินทาง และจะแจ้งให้ทราบในคราวประชุมประจำเดือน พฤศจิกายน 2559

วางแผนเตรียมความพร้อม เวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย ดำเนินการ ณ สวนคนตรีตลาดน้ำบางน้ำผึ้งหรือโดมหน้าโรงเรียนวัดบางน้ำผึ้งใน ในวันที่ 25 มกราคม 2560 ระหว่างเวลา 09.00-13.00 น. และเริ่มเตรียมงานตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป โดยให้จัดเตรียม (ทำ) สิ่งของดังต่อไปนี้

(1) แผ่นป้ายไวนิล อิงค์เจ็ท (Vinyl Inkjet) ขนาดมาตรฐาน ทุกภูมิปัญญา ทั้ง 5 ด้าน พร้อมขาตั้ง (ที่ปรึกษา นายสมศักดิ์ ลำลีรัตน์ ออกแบบ/ดำเนินการ)

(2) จัดทำแผ่นพับ (กระดาษ A4) ทุกภูมิปัญญา ๆ ละ 200 แผ่น (หัวหน้าทีมวิจัยฯ ดำเนินการ)

(3) อื่น ๆ (ถ้ามี) เท่าที่จำเป็น

การประชุมทีมวิจัยฯ ครั้งที่ 14 นี้ มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 15 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญประชุม ระเบียบวาระการประชุม เอกสารประกอบการประชุม และบันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดประชุมทีมวิจัยฯ เป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าประชุมบางรายมีความจำเป็นต้องขอลาก่อนเวลาสั่งปิดประชุม

กิจกรรมที่ 25 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 15

1.1 วัตถุประสงค์

(1) เพื่อชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและที่ต้องดำเนินการต่อไป

(2) เพื่อรายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมการทดลอง และความคืบหน้า
เกี่ยวกับความก้าวหน้าของรายงานโครงการ

(3) เพื่อวางแผนเตรียมความพร้อมเวทีสรุปผลการทดลอง และถอดบทเรียนการทำงาน

(4) เพื่อวางแผนเตรียมความพร้อมเวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

(1) ทีมวิจัย 10 คน

(2) ที่ปรึกษา 5 คน

1.3 วิธีดำเนินการกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

(1) หนังสือเชิญเข้าประชุม/ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา ครั้งที่ 15

(2) เอกสารประกอบการประชุม

(3) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

23 พ.ย. 59. จัดการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา ประจำเดือน ครั้งที่ 15 ตามระเบียบวาระการประชุมฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานโครงการวิจัย มีความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการ และขั้นตอนในการทำงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน ร่วมกันหาทางป้องกันและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นหรือเกิดขึ้นมาแล้ว และรายงานผลการดำเนินการทดลอง (ภาคสนาม) ณ ศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง เมื่อ 3 พ.ย. 59. ภูมิปัญญาด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ (จั่นคักกระรอก) : ดำเนินกิจกรรมการทดลองโดยให้ ครูและนักเรียน (มัธยมต้น ม. 3) โรงเรียนวัดบางน้ำผึ้งใน เข้าร่วมรับฟังวิธีการทำจั่น และวิธีการใช้จั่นคักกระรอก ซึ่งภูมิปัญญาดังกล่าวสามารถใช้ประโยชน์ด้านแหล่งความรู้ รวมทั้ง รายงานความคืบหน้าเกี่ยวกับความก้าวหน้าของรายงานโครงการฯ : การเขียนรายงาน ดำเนินการเป็นไปตามแผนกิจกรรมโครงการวิจัยฯ ซึ่งขณะนี้เสร็จสิ้นกิจกรรมที่ 8/11 (กิจกรรมการทดลอง) และกำลังดำเนินการเข้าสู่กิจกรรมที่ 9/11 (กิจกรรมเวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย) ซึ่งจะดำเนินการในวันที่ 21 ธันวาคม 2559 ณ จังหวัดนครนายก

วางแผนเตรียมความพร้อม “เวทีสรุปผลการทดลอง และถอดบทเรียนการทำงาน” เดือน ธันวาคม 2559 : ดำเนินการวันที่ 21 ธันวาคม 2559 ณ จังหวัดนครนายก ซึ่งได้จัดทำกำหนดการจัดกิจกรรม มาให้ที่ประชุมพิจารณา คือ สถานที่/จังหวัด, วัน/เดือน/ปี, กำหนดการ, การเดินทาง (เช่ารถตู้/รถยนต์ส่วนตัว)

มติที่ประชุม เห็นชอบตามที่หัวหน้าทีมวิจัยนำเสนอ

วางแผนเตรียมความพร้อม “เวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย” 1 กุมภาพันธ์ 2560

1. สถานที่จัดเวทีนำเสนอ, เชิญประธานพิธีเปิด/ผู้เข้าร่วมงาน (150 คน) : คงใช้สถานที่ที่นำเสนอเมื่อการประชุมครั้งที่ 14 (26 ต.ค. 59.) คือ สวนคนตรีตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง เชิญนายอำเภอพระประแดง เป็นประธานพิธีเปิด เชิญเจ้าของภูมิปัญญา เชิญชมรมคลังปัญญาผู้สูงอายุจังหวัดสมุทรปราการ เชิญผู้นำชุมชน และประชาชนในตำบลบางน้ำผึ้ง

2. ภูมิปัญญาผู้สูงอายุที่นำเสนอและเผยแพร่, จำนวนเอกสารแผ่นพับ, ป้ายไว้นิลงค์เจ็ทและอื่น ๆ ที่มีความจำเป็น : นำเสนอและเผยแพร่ทุกภูมิปัญญา ทั้ง 5 ด้าน จัดทำเอกสารแผ่นพับ (โบรชัวร์/brochure) เข้าเล่ม จำนวน 150 เล่ม จัดทำป้ายไว้นิลงค์เจ็ท (Vinyl Inkjet) ขนาดมาตรฐาน พร้อมขาตั้ง และอื่น ๆ (ถ้ามี) เท่าที่จำเป็น

3. อื่น ๆ (ไม่มี)

การประชุมทีมวิจัยฯ ครั้งที่ 15 นี้ มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 15 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญประชุม ระเบียบวาระการประชุม เอกสารประกอบการประชุม และบันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดประชุมทีมวิจัยฯ เป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าประชุมบางรายมีความจำเป็นต้องขอลาก่อนเวลาส่งปิดประชุม

กิจกรรมที่ 26 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 16

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและที่ต้องดำเนินการต่อไป
- (2) เพื่อรายงานผลการดำเนินการแก้ไขเอกสารทางการเงิน (กิจกรรมเก็บรวบรวมข้อมูล) เดือนมีนาคม-เมษายน 2559
- (3) เพื่อรายงานความก้าวหน้าเกี่ยวกับการจัด “เวทีสรุปผลการทดลอง และถอดบทเรียนการทำงาน” เดือนธันวาคม 2559
- (4) เพื่อวางแผนเตรียมความพร้อม “เวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย” เดือนกุมภาพันธ์ 2560

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 5 คน

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญเข้าประชุม/ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา ครั้งที่ 16

(2) เอกสารประกอบการประชุม

(3) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

13 ธ.ค. 59. จัดการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา ประจำเดือน ครั้งที่ 16 ตามระเบียบวาระการประชุมฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานโครงการวิจัย มีความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการ และขั้นตอนในการทำงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน ร่วมกันหาทางป้องกันและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นหรือเกิดขึ้นมาแล้ว และรายงานผลการดำเนินการแก้ไขเอกสารทางการเงิน (เดือนมีนาคม-เมษายน 2559) กิจกรรมเก็บรวบรวมข้อมูล : ซึ่งผู้ประสานงานของ สจล. ขอให้เพิ่มเติมข้อความในเอกสารทางการเงินของเดือนมีนาคมและเดือนเมษายน) เมื่อวันที่ 23 พฤศจิกายน 2559 จึงรับมาดำเนินการเพิ่มเติมข้อความให้สมบูรณ์ และนำส่งคืนเมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2559

รายงานความคืบหน้าเกี่ยวกับสถานที่จัด “เวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน” วันที่ 22 ธันวาคม 2559 และเอกสารสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน : ซึ่งสถานที่จัดเวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน ดำเนินการ ณ ครีวครูน้อม & โฮมสเตย์ อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก โดยจะมีเอกสารสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน ให้ทีมวิจัย และที่ปรึกษาช่วยกันพิจารณาแก้ไข ตัดทอน หรือเพิ่มเติมเนื้อหาสาระให้ครบถ้วน

สำหรับการวางแผนเตรียมความพร้อมด้าน “เวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย”

1 กุมภาพันธ์ 2560 กำหนดผู้รับผิดชอบงานด้านต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

(ร่าง) กำหนดการเวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย

แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

วันพุธที่ 1 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2560 ณ ลานดนตรีเวทีในสวนตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง

.....

08.00 น. ลงทะเบียน

09.00 น. การแสดง ----- (ถ้ามี)

* หัวหน้าทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่นตำบลบางน้ำผึ้ง กล่าวรายงาน

* นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ประธานในพิธีกล่าวเปิดงานเยี่ยมชมนิทรรศการและผลงานภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ

10.45 น. เวทีเสวนา “ภูมิปัญญาผู้สูงอายุกับงานวิจัย”

นายสำเนา รัชมิตต์	นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง
นางชุตริภักย์ ใจชื่น	ประธานชมรมคลังปัญญาผู้สูงอายุจังหวัดสมุทรปราการ
นายวรพล พนมพรสุวรรณ	หัวหน้าทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่นตำบลบางน้ำผึ้ง
นายประหยัด นุชนาคา	อดีตผู้บริหารสถานศึกษาหลายแห่ง
นางสาวราตรีกาล ป้อมสา	ผู้ดำเนินการเสวนา

11.45 น. พิธีมอบเกียรติบัตรแก่ (ผู้รู้) ภูมิปัญญา ตำบลบางน้ำผึ้ง โดย

นายมนัส รัชมิตต์ (สจ. จ.สป. / ประธานศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง) และ
นายสำเนา รัชมิตต์ (นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง)

12.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน

* เรียนรู้กับภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

หมายเหตุ 1. อาหารว่าง 10.00 – 10.45 น.

2. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

การเตรียมความพร้อมในการจัดงาน “เวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย”

วันพุธที่ 1 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2560 ณ ลานดนตรีเวทีในส่วนตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง

รายการ/กิจกรรม

ผู้รับผิดชอบ

1. การจัดการด้านสถานที่

* ติดต่อขอใช้สถานที่ เวที – เครื่องเสียง

อ. สมศักดิ์

* โต๊ะ - เก้าอี้ - ชุดรับแขก - โฟเต็ม - ชุดเสวนา - อื่น ๆ

พล.ร.ต. สุขกิจ

2. การจัดการของที่ระลึก - ของขวัญ

* ประธาน/นายก/ประธานศูนย์ฯ/วิทยากรเสวนา (5 คน)

มนพัทธ์ (สุ)

* ช่อดอกไม้ติดเสื้อภูมิปัญญา และ โบว์..คณะวิจัย+ผู้ช่วย

พิมพาภรณ์ (เต่า)

3. การจัดการป้าย - เอกสาร

* ป้ายภูมิปัญญา (21) ป้ายงาน - ป้ายนิทรรศการ

อ. สมศักดิ์

* เอกสารนำเสนอภูมิปัญญา (brochure) คำกล่าว..ต่างๆ

อ. วรพล

* เกียรติบัตรภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

วิมลรัตน์ (แดง)

4. การจัดการด้านเชิญแขก ผู้ร่วมงาน

- * เชิญประธาน + แขก ผู้ร่วมงาน อ. สมศักดิ์ / อ. วรพล
- * เชิญเจ้าของภูมิปัญญา + ของจัดแสดง หัวหน้ากลุ่ม+สมาชิกกลุ่ม
- * ดูแล/อำนวยความสะดวก กับภูมิปัญญาหรือผู้รู้ (รับ/ส่ง/อาหาร/ยา/ฯลฯ) หัวหน้ากลุ่ม+สมาชิกกลุ่ม

5. การจัดการด้านอาหาร - เครื่องดื่ม

- * โต๊ะ+ แก้ว ชุดวางของ – วัสดุอุปกรณ์ พล.ร.ต. สุขกิจ
- * ชุดรับรอง ประธาน + แขกสำคัญ พล.ร.ต. สุขกิจ

6. การจัดการด้านสาธารณสุข

- * จัด อสม. ดูแลด้านสุขภาพ ตำรวจ (จุ)

7. การจัดการด้านบันทึกภาพ

- * บันทึกภาพเคลื่อนไหว - ภาพนิ่ง มนพัทธ์ (สุ)

รายนาม หน่วยงาน ที่ร่วมงาน

ประธาน นายอำเภอพระประแดง

องค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง

- * นายก อบต. บางน้ำผึ้ง/รองนายก อบต. บางน้ำผึ้ง (2 ท่าน)/เลขานุการนายก อบต. บางน้ำผึ้ง/ปลัด อบต. บางน้ำผึ้ง/และ ผอ. ฝ่ายสวัสดิการสังคม อบต. บางน้ำผึ้ง

ประธานศูนย์เรียนรู้ตำบลวิฑูรย์เพียงตำบลบางน้ำผึ้ง

คณะกรรมการ – คณะทำงานศูนย์เรียนรู้ตำบลวิฑูรย์เพียงตำบลบางน้ำผึ้ง / คุณสุชาลิณี (ภา)

ผู้แทน บางจากปิโตรเลียม (บมจ.) และ ปตท.

ประธานชมรมคลังปัญญาผู้สูงอายุจังหวัดสมุทรปราการ-กรรมการฯ (3) / คุณวิไลย์ (พมจ.)

พัฒนาการ - พัฒนาชุมชนอำเภอพระประแดง

เกษตรอำเภอพระประแดง - นักวิชาเกษตรประจำตำบล

ผอ.โรงเรียนวัดบางน้ำผึ้งนอก

ผอ.โรงเรียนวัดบางน้ำผึ้งใน - ครู - นักเรียน (50 คน)

ผอ. รพสต. บางน้ำผึ้ง

ครู กศน. ประจำตำบลบางน้ำผึ้ง (อ. อาต)

ประธานชมรมผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง - สมาชิกผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง

ประชาชนชมรมผู้สูงอายุ ทุกตำบล (5 ตำบล)

ประชาชนชมรม อสม. ตำบลบางน้ำผึ้ง – คณะ (10 คน)

ประชาชนสภาวัฒนธรรม ตำบลบางน้ำผึ้ง

กำนัน/ผู้ใหญ่บ้าน – สารวัตรกำนัน/ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน ตำบลบางน้ำผึ้ง (33)

ประชาชนสภา อบต. บางน้ำผึ้ง - สมาชิกสภา อบต. บางน้ำผึ้ง (22 คน)

ประชาชนกลุ่มผู้ประกอบการตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง (12 คน)

คุณ.....(ม่อน)/คุณราตรีกาล ป้อมสา/คุณจุฑามาศ เกาทัณฑ์ทอง/อ. ประหยัด นุชนาคา

อ.ประไพ ศรีประเสริฐ ประชาชน..สภา อช..... คุณ (ตัว) ประชาชนกลุ่มหัตถศาสตร์

ประชาชนพัฒนาบทบาทสตรี หมู่ที่ 1 - 11 (ขอรายชื่อ) ตำบลบางน้ำผึ้ง

คำถาม

1. เกียรติบัตรภูมิปัญญาฯ ออกโดยทางท้องถิ่นได้หรือไม่
2. ขอใช้ ตราสัญลักษณ์ โหนดสุวรรณภูมิ และตราสัญลักษณ์ สกว.

ประมาณการค่าใช้จ่ายการจัดกิจกรรม “เวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย” (25/01/60)

1. ค่าอาหาร	150 X 100 = 15,000.- บาท
2. ค่าอาหารว่าง	150 X 25 = 3,750.- บาท
3. ค่าป้ายงานต่าง ๆ - เวที	
* ป้ายเวที - ป้ายนิทรรศการ + ไม้/ตะปู	5,000.- บาท
* ป้ายภูมิปัญญา	4,000.- บาท
* เอกสารสำหรับแจก	
* ค่าบำรุงเวที - เครื่องเสียง	1,000.- บาท
4. ค่าของขวัญ/ของที่ระลึก	
* ประชาชน (ควรเป็นผลิตภัณฑ์ของภูมิปัญญา)	1,000.- บาท
* วิทยากรเสวนา (๕ ท่าน)	5,000.- บาท
* ใบประกาศเกียรติคุณ + กรอบ (ให้ภูมิปัญญา)	2,100.- บาท
* ช่อดอกไม้ภูมิปัญญา	1,000.- บาท
5. ค่าอาหารและเครื่องดื่มในวันเตรียมงาน	2,000.- บาท

6. ค่าจ้างแรงงานช่วยงาน	1,500.- บาท
7. ค่าบำรุงการแต่ง	2,000.- บาท
8. ค่าเดินทางภูมิปัญญา	10,500.- บาท
9. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	3,000.- บาท
รวมค่าใช้จ่ายประมาณ	56,850.- บาท

หมายเหตุ รายการต่าง ๆ อาจมีการเปลี่ยนแปลงเพิ่มเติมตามความจำเป็นและเหมาะสม

การประชุมทีมวิจัยฯ ครั้งที่ 16 นี้ มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 15 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญประชุม ระเบียบวาระการประชุม เอกสารประกอบการประชุม และบันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดประชุมทีมวิจัยฯ เป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าประชุมบางรายมีความจำเป็นต้องขอกลับก่อนเวลาส่งปิดประชุม

กิจกรรมที่ 27 เวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อสรุปผลการทดลอง
- (2) เพื่อถอดบทเรียนการทำงานของทีมวิจัย

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมกิจกรรมการทดลอง

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 3 คน

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) กำหนดการจัดกิจกรรม เวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน
- (2) วิเคราะห์ผลการทดลอง และหาข้อสรุปของงานวิจัย
- (3) เอกสารประกอบการจัดกิจกรรมเวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

22 ธ.ค. 59. ดำเนินกิจกรรมสรุปผลการทดลอง และถอดบทเรียนการทำงาน ณ ครัวเรือน & โฮมสเตย์ อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก ตามกำหนดการจัดกิจกรรม “เวทีสรุปผลการทดลอง

และถอดบทเรียนการทำงาน” โดยประธานแจ้งให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน ดังนี้

1. อธิบายถึงความสำคัญของการจัดกิจกรรม “เวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน” วัตถุประสงค์ของการจัดกิจกรรม วิธีการ และผลที่จะได้รับ
2. แนะนำเอกสารประกอบการจัดกิจกรรมเวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงานดังนี้
 - 2.1 กำหนดการจัดกิจกรรม “เวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน”
 - 2.2 รายชื่อภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน
 - 2.3 รายชื่อภูมิปัญญาผู้สูงอายุทั้ง 5 ด้าน ที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าสู่ “กิจกรรมการทดลอง”
3. เมื่อเสร็จสิ้นการจัดกิจกรรม “เวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน” แล้วผลที่ได้ก็คือ ได้ข้อสรุปผลการทดลองและได้บทเรียนการทำงานของทีมวิจัย
4. ทีมวิจัยแสดงความคิดเห็น/วิเคราะห์ผลการทดลองและสรุปผลการวิจัย ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ทั้ง 5 ด้าน (11 เรื่อง) ที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าสู่ “กิจกรรมการทดลอง” ซึ่งได้ข้อสรุปผลการทดลอง ดังต่อไปนี้

ภูมิปัญญาด้านอาหาร (ปลาดะเพียนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ) ซึ่งผลการทำกิจกรรมการทดลอง ปลาดะเพียนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ พบว่า ผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่รู้จัก “ปลาดะเพียนต้มหวานเค็ม” แต่ไม่เคยรับประทานสูตรโบราณ เมื่อลองรับประทานทั้งหมดตอบว่ามีรสชาติอร่อย มีราคาขายที่น่าพอใจ (ไม่ถูก/ไม่แพงจนเกินไปราคาตัวละ 80, 90, 100 บาท แล้วแต่น้ำหนักของปลาดะเพียน) ซึ่งคุ้มค่ากับความอร่อย เพราะต้องใช้เวลาในการทำหลายวันกว่าจะนำมาขายได้ ถ้าทำเองเป็นสามารถที่จะนำไปขายหรือทำเป็นอาชีพต่อไปได้ จึงต้องการให้ส่งเสริมให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายไปจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง จัดให้อยู่ในหลักสูตร (หมวดวิชาเลือกบังคับ) ของโรงเรียนประจำตำบลบางน้ำผึ้ง และต้องการให้มีการฝึกอบรมโดยเจ้าของภูมิปัญญา/วิทยากร ที่มีความเชี่ยวชาญของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง นอกจากนั้น ยังมีความพึงพอใจในส่วนผสมของสมุนไพรหลาย ๆ ชนิด ดังนั้นภูมิปัญญาผู้สูงอายุด้านอาหาร ปลาดะเพียนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ สามารถที่จะใช้ประโยชน์ได้ทาง “ด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้”

ภูมิปัญญาด้านอาหาร (แกงหอมสูตรโบราณ) ซึ่งผลการทำกิจกรรมการทดลอง พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่รู้จัก “แกงหอมสูตรโบราณ” เคยรับประทาน (ส่วนน้อยที่ไม่รู้จักเพราะไม่เคยรับประทาน) เมื่อทดลองรับประทาน ทั้งหมดบอกว่ามีรสชาติอร่อยถูกใจ ราคาที่ขายน่าพอใจรับได้ (ถูกลง 35 บาท ไม่แพงเหมาะสมกับต้นทุน) คุ้มค่าเพราะทำยากต้องใช้เวลาในการทำนาน ซึ่งถ้าทำเองเป็นสามารถที่จะนำไปขายหรือทำเป็นอาชีพต่อไปได้ เพราะเป็นอาหารโบราณหารับประทานยาก จึงต้องการให้มีการประชาสัมพันธ์หลาย ๆ สื่อ ส่งเสริมให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายไปจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง และต้องการให้มีการฝึกอบรมโดยเจ้าของภูมิปัญญา/วิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญของชุมชนตำบล

บางน้ำผึ้ง นอกจากนั้น ยังต้องการให้มีการอย่างต่อเนื่อง เพื่อภูมิปัญญาโบราณจะได้ไม่สูญหายไปจาก ประเพณีวัฒนธรรมพื้นบ้าน มีการเผยแพร่สืบทอดไว้ให้รุ่นต่อ ๆ ไปได้รับรู้ และควรทำมาขายที่ตลาดน้ำ บางน้ำผึ้ง ดังนั้น ภูมิปัญญาผู้สูงอายุด้านอาหาร แกงหอมสูตรโบราณ สามารถที่จะใช้ประโยชน์ได้ทาง “ด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้”

ภูมิปัญญาด้านอาหาร (แกงบอนสูตรโบราณ) ซึ่งผลการทำกิจกรรมการทดลอง พบว่า ผู้เข้าร่วม กิจกรรมส่วนใหญ่รู้จัก “แกงบอนสูตรโบราณ” เคยรับประทาน เพราะมาเที่ยว และมีขายที่ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง (ส่วนน้อยที่ไม่รู้จักเพราะเป็นคนรุ่นใหม่ไม่เคยรู้จัก) เมื่อทดลองรับประทาน ทั้งหมดบอกว่ามีรสชาติอร่อย ราคาที่ขายเหมาะสมพอใจรับได้ (ถุงละ 20 บาท ไม่แพงเพราะเป็นอาหารที่ทำยาก ต้องมีเทคนิคการทำ คือ เวลารับประทานแล้วไม่คันคอ) ซึ่งถ้าทำเองเป็นสามารถที่จะนำไปขายหรือทำเป็นอาชีพต่อไปได้ เพราะเป็น อาหารโบราณหารับประทานยาก จึงต้องการส่งเสริมให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ที่ใกล้จะสูญหายไปจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง มีการประชาสัมพันธ์หลาย ๆ สื่อ และยังต้องการให้มีการฝึกอบรมโดยเจ้าของภูมิปัญญา/วิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง นอกจากนั้นยังต้องการให้มีการอนุรักษ์เพราะเป็นอาหารโบราณ ดังนั้น ภูมิปัญญาผู้สูงอายุด้านอาหารแกงบอนสูตรโบราณ สามารถที่จะใช้ประโยชน์ได้ทาง “ด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้”

ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม (ลอกใบจากมวนยาสูบ) ซึ่งผลการทำกิจกรรมการทดลอง พบว่า ผู้ เข้าร่วมกิจกรรมเกือบทั้งหมดรู้จักการ ลอกใบจากมวนยาสูบ เพราะเคยทำสูบเอง (แต่นานมาแล้ว) เคยดูผู้สูง อายุทำ บางคนเคยมาซื้อ และบางคนทราบ แต่ไม่รู้วิธีการทำ ส่วนผู้ที่ไม่รู้เพราะเป็นคนท้องถิ่น (เป็นเยาวชน/ นักศึกษา) จากการเข้าร่วมกิจกรรม การลอกใบจากมวนยาสูบแล้วเห็นว่าดี เพราะเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านของ คนรุ่นเก่า ควรมีการสืบทอดไว้ให้กับคนรุ่นหลังไม่ให้สูญหาย และยังเป็นการเรียนรู้ที่แปลกใหม่ไม่เคยเห็น ส่วนราคาที่ขายเหมาะสมพอใจ/รับได้ (ราคาห่อละ 2 บาท มัดละ 20 บาท) เหมาะสำหรับการผลิตจำหน่ายได้ ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ เพราะราคาถูกกว่าบุหรี่มาก ถ้าสามารถทำเองเป็นส่วนใหญ่สามารถนำไปถ่ายทอด เผยแพร่ให้กับบุคคลหรือกลุ่มบุคคลที่สนใจได้เพราะเป็นภูมิปัญญาหรืออาชีพของคนดั้งเดิม มีขั้นตอน การทำที่ไม่ยากเกินไป ส่วนมากเห็นว่าการลอกใบจากมวนยาสูบ เป็นงานที่น่าสนใจ ควรอนุรักษ์ สืบทอด เผยแพร่ และสนับสนุนให้เป็นที่รู้จักด้วยการจัดให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะ สูญหายไปจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง จัดให้มีการฝึกอบรมโดยเจ้าของภูมิปัญญา/วิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง และมีการประชาสัมพันธ์หลาย ๆ สื่อ ดังนั้น ภูมิปัญญาผู้สูงอายุด้านหัตถกรรม ลอกใบจากมวนยาสูบ สามารถที่จะใช้ประโยชน์ได้ทาง “ด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้”

ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม (งานสานจากใบไม้) สานปลาตะเพียน สานตะกร้อ และสานนก ด้วย ใบมะพร้าว ซึ่งผลการทำกิจกรรมการทดลอง พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเกือบทั้งหมดไม่เคยทราบมาก่อนว่า ชุมชนบางน้ำผึ้งมีภูมิปัญญาผู้สูงอายุเกี่ยวกับ งานสานจากใบไม้ เพราะไม่เคยศึกษางานสานจากใบไม้ ไม่เคย

มาเที่ยวบางน้ำผึ้ง ไม่เคยเห็นผลิตภัณฑ์ออกวางขายที่ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง และบางคนไม่เคยได้ยินชื่อมาก่อน จากการที่ได้เข้าร่วมกิจกรรมทดลองทำงานสานจากใบไม้ ขณะทำการสานรู้สึกตื่นเต้น/สนุกและได้รับความรู้ในสิ่งที่ไม่เคยรู้จักมาก่อน นอกจากนั้น ยังมีความเห็นว่าชุมชนยังมีความรู้ความละเอียดอ่อนในงานศิลปะ มีความเข้าใจภูมิปัญญาของท้องถิ่นมากขึ้นและยังได้ลองทำสิ่งที่แปลกใหม่ ซึ่งไม่ได้เห็นบ่อยครั้งนัก โดยทั้งหมดบอกว่าภูมิปัญญาผู้สูงอายุ งานสานจากใบไม้ เหมาะสำหรับการทำกิจกรรมกลุ่มทางสังคมและยังเกิดประโยชน์กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม จึงเกิดความพอใจ/รับได้เพราะสามารถนำกลับไปทำเองที่บ้าน ฝึกความอดทน ฝึกสมาธิ เป็นภูมิปัญญาที่ไม่ยากมากที่ใคร ๆ ก็สามารถเรียนรู้ได้และยังเป็นของประดับบ้านได้ ถ้าสามารถทำ งานสานจากใบไม้ ได้ก็สามารถนำไปถ่ายทอด เผยแพร่กับบุคคล หรือกลุ่มบุคคลที่รู้จัก และสนใจ “ได้” เพราะเป็นงานสานที่น่าสนใจ ทำได้ไม่ยาก/สวยงาม/วัสดุหาง่าย เป็นภูมิปัญญาเก่าแก่ที่สมควรอนุรักษ์ โดยเฉพาะงานสานปลาตะเพียน จึงต้องการให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้เคียงศูนย์หายจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง จัดให้มีการฝึกอบรมโดยเจ้าของภูมิปัญญา/วิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง และต้องการให้จัดอยู่ในหลักสูตร (หมวดวิชาเลือกบังคับ) ของโรงเรียนประจำตำบลบางน้ำผึ้ง นอกจากนั้น ยังต้องการให้มีการจัดการประกวด มีรางวัลและให้มีงานสานในรูปแบบอื่น ๆ ที่สร้างสรรค์ รวมทั้ง ต้องการให้ใช้วัสดุที่มีความคงทนมากกว่าใบไม้ และควรมีการปลูกฝังให้เป็นจิตสำนึกของคนในชุมชน โดยเริ่มต้นจากเด็กรุ่นใหม่ทำให้เกิดความรักผูกพันกับสิ่งที่สืบทอดกันมาแต่ดั้งเดิม ดังนั้น ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ด้านหัตถกรรม (งานสานจากใบไม้) สานปลาตะเพียน สานตะกร้อ และสานนกควายใบมะพร้าว สามารถที่จะใช้ประโยชน์ได้ทาง “ด้านสังคมและแหล่งความรู้”

ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม (แห่ปัดยุง) ที่ทำมาจากก้านของลูกจากหรือโหม่งจาก ซึ่งผลการทำกิจกรรมการทดลอง พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งหมดรู้จัก แห่ปัดยุง เพราะเคยใช้และเคยเห็น จากการได้ทดลองใช้ขณะร่วมกิจกรรมการทดลอง แล้วเห็นว่า ดี น่าจะมีไว้ใช้ประจำบ้าน ราคาที่ขายเหมาะสมพอใจรับได้ (ขนาดเล็กอันละ 30 บาท ขนาดใหญ่อันละ 40 บาท) เพราะหาคนที่สามารถทำ แห่ปัดยุง เป็นได้ยากมาก และการหาวัตถุดิบมาทำแห่ปัดยุงก็ค่อนข้างยากลำบาก ซึ่งถ้าทำเองเป็นสามารถที่จะนำไปขายหรือทำเป็นอาชีพต่อไปได้เพราะเป็นของใช้ประจำบ้านดั้งเดิม จึงต้องการให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้เคียงศูนย์หายจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง และต้องการให้จัดอยู่ในหลักสูตร (หมวดวิชาเลือกบังคับ) ของโรงเรียนประจำตำบลบางน้ำผึ้ง นอกจากนั้น ยังต้องการให้มีการเผยแพร่และอนุรักษ์ เพราะเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้าน ดังนั้น ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ด้านหัตถกรรม แห่ปัดยุง สามารถที่จะใช้ประโยชน์ได้ทาง “ด้านเศรษฐกิจและแหล่งความรู้”

ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม (เย็บจาก) ซึ่งเจ้าของภูมิปัญญาถ่ายทอดวิธีการทำให้ทีมวิจัย และที่ปรึกษาได้ทูละขันธ์ตอน ได้เห็นถึงความสำคัญ/ความจำเป็นที่ต้องรักษา อนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญาการ เย็บจาก จากการทำกิจกรรมการทดลองให้ทีมวิจัยและที่ปรึกษา พบว่า ภูมิปัญญา เรื่อง เย็บจากหรือการเย็บจากเพื่อ

ใช้มูลหลังคาบ้านพัก ที่อยู่อาศัย ไม่เป็นที่นิยมของสังคมยุคปัจจุบัน เพราะมีสินค้าชนิดอื่นที่มีคุณสมบัติการใช้งานเหมือนกัน สวยกว่า ดีกว่า ทนทานกว่า หาซื้อง่ายกว่ามาทดแทน จึงไม่สามารถผลิตไปจำหน่ายให้ได้ประโยชน์ทาง ด้านเศรษฐกิจ และประโยชน์ทางด้านสังคม แต่สมควรต้องเก็บรักษา อนุรักษ์ สืบทอดไว้ให้เป็นประโยชน์ทางด้าน “แหล่งความรู้” ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป

ภูมิปัญญาด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง (น้ำอบ/น้ำปรุง) น้ำอบไทย แป้งน้ำ และน้ำหอมโบราณ ซึ่งเจ้าของภูมิปัญญาถ่ายทอดวิธีการทำให้ทีมวิจัยและที่ปรึกษาดูทีละขั้นตอนได้เห็นถึงความสำคัญและความจำเป็นที่ต้องรักษา อนุรักษ์ สืบทอด ภูมิปัญญาการทำ น้ำอบ/น้ำปรุง จากการทำกิจกรรมการทดลองให้ทีมวิจัยและที่ปรึกษา ดูพบว่า น้ำอบ/น้ำปรุงเป็นภูมิปัญญาที่ไม่เป็นความต้องการของสังคมยุคปัจจุบัน เพราะมีสินค้าชนิดใหม่ที่มีคุณสมบัติ การใช้งานเหมือนกัน ดีกว่า หาซื้อง่ายกว่ามาทดแทน จึงไม่สามารถผลิตนำไปจำหน่ายได้ นอกจากทำไว้ใช้เอง และทำให้คนรุ่นเก่า ๆ ใช้อยู่บ้าง (เพราะการทำน้ำอบ/น้ำปรุงต้องใช้วัตถุดิบ คือ ดอกไม้และส่วนผสมอื่น ๆ มากชนิด ใช้เวลานานเป็นเดือนกว่าจะเสร็จ) แต่ก็เป็ภูมิปัญญาที่มีผู้ทำได้เพียงรายเดียวในตำบลบางน้ำผึ้ง จึงสมควรต้องมีการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด เผยแพร่ ให้เป็นที่รู้จักทั่ว ๆ ไป และใช้ให้เป็นประโยชน์ทางด้าน “แหล่งความรู้” ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งสืบไป

ภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรม (พวงมโหตร) ซึ่งเจ้าของภูมิปัญญาถ่ายทอดวิธีการทำให้ทีมวิจัยและที่ปรึกษาดูทีละขั้นตอน ได้เห็นถึงความสำคัญ และความจำเป็นที่ต้องรักษา อนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญา การทำ พวงมโหตร จากการทำกิจกรรมการทดลองให้ทีมวิจัยและที่ปรึกษา ดูพบว่า พวงมโหตร เป็นภูมิปัญญาที่ไม่ได้เป็นสิ่งของจำเป็นที่ต้องใช้ในชีวิตประจำวัน แต่เป็นประโยชน์กับชาวชุมชนหรือต่อสังคมโดยเป็นเพียงสิ่งของที่ใช้ประดับ ด้วยการแขวนตามอาคารบ้านเรือนให้สวยงาม หรือตกแต่งในงานพิธี เช่น งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานมงคลสมรส งานบวช ฯลฯ เป็นต้น (อาจไม่ต้องตกแต่งก็ได้แต่ใช้วัสดุหรือของอื่น ๆ ที่มีอยู่ทดแทน) จึงไม่สามารถผลิตจำหน่ายได้ แต่เป็นภูมิปัญญาที่มีผู้ทำเป็นเพียงรายเดียวในตำบลบางน้ำผึ้ง จึงสมควรต้องมีการฟื้นฟู สืบทอด ถ่ายทอด เผยแพร่ไม่ให้สูญหาย และสามารถใช้ให้เป็นประโยชน์ทางด้าน “สังคมและแหล่งความรู้” ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป

ภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรม (เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน) โคมหวด/ระย้าน้อย/พวงแก้วเปล่ง ซึ่งเจ้าของภูมิปัญญาถ่ายทอดวิธีการทำให้ทีมวิจัยและที่ปรึกษาดูทีละขั้นตอนได้เห็นถึงความสำคัญและความจำเป็นที่ต้องรักษา อนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญาการทำเครื่องแขวนไทย/โคมแขวน จากการทำกิจกรรมการทดลองให้ทีมวิจัยและที่ปรึกษา ดูพบว่า เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน เป็นภูมิปัญญาที่ไม่ได้เป็นสิ่งของจำเป็นที่ต้องใช้ในชีวิตประจำวัน แต่เป็นประโยชน์กับชาวชุมชนหรือต่อสังคม โดยเป็นเพียงสิ่งของที่ใช้ประดับด้วยการแขวนตามอาคารบ้านเรือนให้สวยงาม หรือมีไว้สำหรับแขวนเพดานกลางห้องขนาดย่อมเพียงพวงเดียว ถ้าห้องใหญ่มากอาจจะแขวนเป็นระย้าเรียงรายไป (ปัจจุบันมีแขวนประดับตามห้องโถงโรงแรมชั้นหนึ่งบางแห่งในโอกาสพิเศษต้อนรับแขกชาวต่างประเทศ ให้มีโอกาสดูเห็นบรรยากาศแบบไทย ๆ) จึงไม่สามารถผลิต

จำหน่ายได้ (เนื่องจากมีราคาแพงและใช้เวลาทำนานหลายวัน) แต่เป็นภูมิปัญญาที่มีผู้ทำเป็นเพียงรายเดียวในตำบลบางน้ำผึ้ง จึงสมควรต้องมีการฟื้นฟู สืบทอด ถ่ายทอด เผยแพร่ไม่ให้สูญหาย และใช้ให้เป็นประโยชน์ทางด้าน “แหล่งความรู้” ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป

ภูมิปัญญาด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ (เครื่องมือจับสัตว์บก) จันดักกระรอก ซึ่งผลการทำกิจกรรมการทดลอง พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเกือบทั้งหมดไม่เคยทราบมาก่อนว่าชุมชนบางน้ำผึ้ง มีภูมิปัญญาผู้สูงอายุเกี่ยวกับเครื่องมือจับสัตว์บก “จันดักกระรอก” เพราะไม่เคยรู้จัก/ไม่เคยเห็นมาก่อน จากการที่ได้เข้าร่วมกิจกรรมทดลองทำเครื่องมือจับสัตว์บก “จันดักกระรอก” ได้รับความรู้วิธีการทำจันดักกระรอก วิธีการใช้จันดักจับกระรอก (แต่ในการดักจับกระรอกต้องใช้คนช่วยไล่กระรอกไม่น้อยกว่า 3 คน) ซึ่งมีความสนุกสนานร่วมกิจกรรมและสามารถนำไปใช้ได้จริง (นอกจากใช้ดักกระรอกกระแตแล้วยังใช้ดักหนูได้ด้วย) ผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรมทั้งหมดเห็นว่า ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ เครื่องมือจับสัตว์บก “จันดักกระรอก” นั้นเหมาะที่จะเป็นแหล่งเรียนรู้ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง เพราะว่าวิธีการใช้จันดักจับกระรอกมีความยุ่งยากพอสมควร และยังต้องใช้คนช่วยหลายคน เกือบทั้งหมดยังเห็นว่า ถ้าสามารถทำ เครื่องมือจับสัตว์บก “จันดักกระรอก” ได้ ก็สามารถนำไปถ่ายทอด เผยแพร่กับบุคคลหรือกลุ่มบุคคลที่รู้จักและสนใจ ได้ เพราะเป็นการเรียนรู้จากบุคคลที่เคยทำมาก่อนและยังเป็นการให้ความรู้กับคนอื่นด้วย จึงต้องการให้มีการประชาสัมพันธ์หลาย ๆ สื่อให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งและจัดให้มีการฝึกอบรมโดยเจ้าของภูมิปัญญาหรือวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง ดังนั้น ภูมิปัญญาผู้สูงอายุด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เครื่องมือจับสัตว์บก “จันดักกระรอก” สามารถที่จะใช้ประโยชน์ได้ทาง “ด้านแหล่งความรู้”

ส่วนการวิเคราะห์และสรุปผล ภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน (11 เรื่อง) ที่ไม่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าสู่ “กิจกรรมการทดลอง” มีข้อสรุปดังต่อไปนี้

ภูมิปัญญาด้านอาหาร (การทำน้ำตาลมะพร้าว) : จากการวิเคราะห์ของทีมวิจัยและที่ปรึกษา พบว่า การทำน้ำตาลมะพร้าว มีขั้นตอนวิธีการทำหลายขั้นตอนยุ่งยากและต้องใช้เวลาทำนานหลายวันใช้คนช่วยทำตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป ซึ่งปัจจุบันตำบลบางน้ำผึ้งเหลือผู้ที่ทำน้ำตาลมะพร้าวขาย และใช้เองอยู่เพียงครอบครัวเดียว แต่ถ้ามีการส่งเสริม สนับสนุน ให้มีการทำน้ำตาลมะพร้าวหลาย ๆ ครอบครัว ก็จะเป็นประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ เพราะจะมีการซื้อขาย (น้ำตาลเป็นส่วนประกอบของการทำอาหารคาว-หวาน) ส่วนทางด้านสิ่งแวดล้อมจะมีการปลูกต้นมะพร้าวเพิ่มขึ้น มีการดูแลรักษาและเพิ่มพื้นที่สีเขียวให้ตำบลบางน้ำผึ้งมีมากขึ้น จึงสมควรต้องมีการฟื้นฟู สืบทอด ถ่ายทอด เผยแพร่ไม่ให้สูญหาย และสนับสนุนใช้ให้เป็นประโยชน์ทางด้าน “แหล่งความรู้และเศรษฐกิจ” ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป

ภูมิปัญญาด้านอาหาร (กะละแมสูตรโบราณ) : จากการวิเคราะห์ของทีมวิจัยและที่ปรึกษา พบว่า กะละแมสูตรโบราณ เป็นอาหารหวานที่มีวิธีการทำยุ่งยาก ใช้เวลานานหลายชั่วโมงหรือต้องทำทั้งวัน การกวนกะละแมต้องใช้แรงงานผู้ชายเพราะต้องใช้แรงมากและกวนไม่หยุดจนกว่าจะเสร็จ กะละแมสูตรโบราณ เป็นขนมหวานรับประทานอร่อย ถ้าทำเป็นสามารถประกอบอาชีพหารายได้เพิ่มเติม ทำให้เศรษฐกิจภายในครอบครัวดีขึ้น ถ้าสินค้ากะละแมเป็นที่นิยมของลูกค้า ก็สามารถทำให้เป็นสินค้า OTOP ของชุมชน ดังนั้นจึงสมควรต้องฟื้นฟู ส่งเสริม ถ่ายทอด เผยแพร่และใช้ให้เป็นประโยชน์ทางด้าน “แหล่งความรู้” ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป

ภูมิปัญญาด้านอาหาร (พริกเกลือ) : จากการวิเคราะห์ของทีมวิจัยและที่ปรึกษา พบว่า พริกเกลือ เป็นอาหารที่ทำง่าย วิธีการทำไม่ยุ่งยาก ส่วนผสมเครื่องปรุง 3-4 อย่างเท่านั้น ซึ่งเป็นอาหารที่ไม่ค่อยมีใครรู้จักมักคุ้น จึงไม่แพร่หลายเป็นที่นิยม และไม่ใช่อาหารที่ใช้รับประทานบ่อย ๆ อาจนับเป็นอาหารเมนูพิเศษก็ได้ ไม่สามารถทำจำหน่ายให้เหมือนอาหารทั่ว ๆ ไปได้เป็นอาหารที่ทำรับประทานภายในครอบครัวเท่านั้น แต่ก็เป็นภูมิปัญญาของคนรุ่นก่อนที่สามารถนำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่รอบ ๆ ตัว มาทำเป็นอาหารที่เกิดประโยชน์ต่อบุคคลรอบข้าง จึงสมควรต้องเก็บรักษา ส่งเสริม สนับสนุน สืบทอด เผยแพร่ และใช้ให้เป็นประโยชน์ทางด้าน “แหล่งความรู้” ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป

ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม (การแปรรูปจากต้นกล้วย) ถักปอกขึ้นคันมะพร้าว, เชือกกล้วย : จากการวิเคราะห์ของทีมวิจัยและที่ปรึกษา พบว่า ปอกขึ้นคันมะพร้าวและเชือกกล้วย ไม่เป็นที่นิยมของคนยุคปัจจุบันเพราะมีการใช้งานน้อย ทำขึ้นไว้ใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น ไม่สามารถผลิตและนำไปจำหน่ายให้ได้ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ แต่เป็นภูมิปัญญาของคนรุ่นปู่ตายายที่คิดค้นวิธีทำ และสามารถนำกากของต้นกล้วย มาถักเป็นปอกขึ้นคันมะพร้าว/ทำเชือกกล้วย ที่มีคุณค่าต่อตนเองและชาวสวน จึงสมควรต้องเก็บรักษาด้วยการอนุรักษ์ สืบทอดไม่ให้สูญหายและใช้ให้เป็นประโยชน์ทางด้าน “แหล่งความรู้” ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม (เปลัดักสำหรับเด็กนอน) : จากการวิเคราะห์ของทีมวิจัย และที่ปรึกษา พบว่า เปลัดักสำหรับเด็กนอนจะมีการทำเปลตัวที่ต่อเมื่อมีเด็กเกิดในบ้าน ถ้าไม่มีเด็กเกิดก็จะไม่มีการทำเปลตัว ทำให้ไม่เป็นที่แพร่หลาย นอกจากนั้น เจ้าของภูมิปัญญาก็ไม่ทำเปลตัวเพื่อการจำหน่าย เพราะการทำเปลตัวค่อนข้างยุ่งยากและใช้เวลานาน จำหน่ายยาก จึงขาดผู้ที่เรียนรู้และรับการถ่ายทอด (ถ้ามีก็จะเป็นลูกหลานของเจ้าของภูมิปัญญา) แต่การเลี้ยงเด็กแรกเกิดถึง 2 ขวบ ด้วยการให้นอนเปลตัว เป็นวัฒนธรรมของคนไทยดั้งเดิมและสืบทอดกันเรื่อยมา จึงสมควรมีการอนุรักษ์ และส่งเสริม สนับสนุนการสืบทอดให้คงอยู่ รวมทั้ง ทำให้เป็นประโยชน์ทางด้าน “แหล่งความรู้” ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป

ภูมิปัญญาด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง (ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ) : จากการวิเคราะห์ของทีมวิจัยและที่ปรึกษา พบว่า ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ มีวัตถุดิบหรือสมุนไพรที่เป็นส่วนผสมหลายชนิด

ขั้นตอนการนำสมุนไพรแต่ละชนิดมาทำให้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ก็ยุ่งยากพอสมควรใช้เวลานาน ส่วนขั้นตอนการทำให้เป็นผลิตภัณฑ์ก็มีหลายขั้นตอน แต่สามารถใช้ประโยชน์ทางด้าน “เศรษฐกิจ” เพราะยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ ใช้รักษาอาการปวดเมื่อย และแมลง สัตว์กัดต่อยได้ ซึ่งเจ้าของภูมิปัญญาผลิตจำหน่ายที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบล (รพสต) บางน้ำผึ้ง ราคาไม่แพง ผู้ซื้อยาพอใจ/รับได้ จึงสมควรส่งเสริม สนับสนุน ให้คงอยู่ และถ่ายทอด/เผยแพร่ ให้กับผู้ที่สนใจ รวมทั้ง สามารถใช้ให้เป็นประโยชน์ทางด้าน “เศรษฐกิจและแหล่งความรู้” ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งและให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางต่อไปได้

ภูมิปัญญาด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง (สีผึ้งทาปาก) : จากการวิเคราะห์ของทีมวิจัยและที่ปรึกษา พบว่า สีผึ้งทาปาก ณ ขณะนี้มีผู้นิยมใช้น้อยมาก เพราะมีสิ่งทดแทน หาง่าย ราคาไม่แพง นั่นก็คือลิปสติก (lipstick) จึงไม่มีผู้ที่ทำสีผึ้งทาปาก (ปัจจุบันในตำบลบางน้ำผึ้งหาซื้อได้ยากมากหากจะต้องสั่งซื้อจากแหล่งอื่นซึ่งก็มีราคาแพง) โดยผู้ที่สามารถทำสีผึ้งทาปากได้ในตำบลบางน้ำผึ้งก็มีเพียงรายเดียว ไม่ได้ทำใช้และทำจำหน่าย แต่เป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่ส่งต่อกันมา จึงสมควรต้องฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด เผยแพร่และใช้ให้เป็นประโยชน์ทางด้าน “แหล่งความรู้” ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป

ภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรม (บายศรีหลัก) : จากการวิเคราะห์ของทีมวิจัยและที่ปรึกษา พบว่า บายศรีหลักจะมีการทำเมื่อมีคนมาจ้าง และผู้ที่มาสั่งจ้างทำส่วนมากจะจัดงานมงคล เช่น งานบวชนาค งานไหว้ครู ฯลฯ เป็นต้น เจ้าของภูมิปัญญาบายศรีหลักไม่สามารถทำเพื่อการจำหน่ายได้ เนื่องจากวัสดุที่ใช้ทำบายศรีหลักจะเป็นชิ้นส่วนของพืช ซึ่งมีอายุการใช้งานสั้นประมาณไม่เกิน 1 สัปดาห์ การทำยุ่งยากมีหลายขั้นตอนและใช้เวลาเตรียมวัสดุและจัดทำถึง 3-4 วัน ต้องมีผู้ช่วยอย่างน้อย 1 คน ส่วนผู้ที่จะเรียนรู้และรับการถ่ายทอดต้องมีความอดทนมาก แต่บายศรีหลักก็เป็นวัฒนธรรมของสังคมไทยและถ่ายทอดต่อกันเรื่อยมา จึงสมควรต้องเก็บรักษา ฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด เผยแพร่ไม่ให้สูญหายและใช้ให้เป็นประโยชน์ทางด้าน “แหล่งความรู้” ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

ภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรม (ดนตรีไทย) : จากการวิเคราะห์ของทีมวิจัยและที่ปรึกษา พบว่า ผู้ที่จะเล่นหรือฝึกฝนดนตรีไทยจะต้องมีใจรักเป็นทุนเดิม เพราะต้องใช้เวลาเรียนกับครูดนตรีไทยหลายเดือนหรือเป็นปี กว่าจะเล่นร่วมกับวงมโหรีหรือวงปี่พาทย์ได้ แต่ถ้าเรียนสำเร็จก็สามารถใช้ประกอบอาชีพหรือทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตัวเอง ดนตรีไทยเป็นวัฒนธรรมของบรรพบุรุษที่คิดค้นเพื่อสังคมไทย เพราะสังคมไทยมีงาน (บวชนาค, งานศพ และงานทำบุญต่าง ๆ ฯลฯ เป็นต้น) ที่ต้องใช้วงดนตรีไทยเล่น เพื่อความครึกครื้นสนุกสนาน ทำให้งานไม่เงียบเหงา และวัฒนธรรมดนตรีไทยก็ถูกส่งต่อมายังคนรุ่นปัจจุบัน จึงสมควรต้องรักษา สืบทอด ถ่ายทอด และส่งเสริมสนับสนุนให้เป็นประโยชน์ทางด้าน “แหล่งความรู้” ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป

ภูมิปัญญาด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ (เครื่องมือจับสัตว์น้ำ/เปลือก) : จากการวิเคราะห์ของทีมวิจัยและที่ปรึกษา พบว่า เพราะสภาพพื้นที่ สิ่งแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม คือ สภาพร่องสวน

เหลือน้อย น้ำเค็มรุกเข้าพื้นที่นานถึง 9 เดือน (พฤศจิกายน-กรกฎาคม) น้ำจืดเพียง 3 เดือน (สิงหาคม-ตุลาคม) สัตว์น้ำ (ปลา) หายากหรือมีน้อยมากตามธรรมชาติ ประชากรในพื้นที่เพิ่มขึ้นทุกปี (เพิ่มขึ้นจากเดิมหลายเท่า) และไม่ชอบใช้วิธีการดั้งเดิม (เพราะซ้ำหาได้น้อย) แต่ใช้วิธีการซื้อหาจากร้านค้าหรือตลาด แต่เครื่องมือจับสัตว์น้ำ “เฟือก” ก็เป็นภูมิปัญญาของคนรุ่นเก่าก่อนหรือคนโบราณที่ยังอยู่มาจนถึงปัจจุบัน มีคุณค่าทางด้านสังคม จึงสมควรต้องเก็บรักษา อนุรักษ์ สืบทอด และใช้ให้เป็นประโยชน์ทางด้าน “แหล่งความรู้” คงอยู่คู่กับชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป

ภูมิปัญญาด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ (กระต่ายขูดมะพร้าว) : จากการวิเคราะห์ของทีมวิจัยและที่ปรึกษา พบว่า เนื่องจากสภาพความเป็นอยู่ปัจจุบัน การใช้กระต่ายขูดมะพร้าวไม่เป็นที่นิยมเพราะมีมะพร้าวขูดขายซึ่งมีความสะดวก (ไม่ต้องหาซื้อมะพร้าวแถมมาปอกเปลือกแล้วขูดซึ่งใช้เวลามาก) นอกจากนั้น ยังมีกะทิสำเร็จรูปจำหน่ายทั่ว ๆ ไป แต่กระต่ายขูดมะพร้าวก็เป็นภูมิปัญญาของคนรุ่นเก่าก่อนหรือคนโบราณที่ยังคงอยู่มาจนถึงปัจจุบัน มีคุณค่าทางต่อสังคม จึงสมควรต้องเก็บรักษา อนุรักษ์ สืบทอด และใช้ให้เป็นประโยชน์ทางด้าน “แหล่งความรู้” คงอยู่กับชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งตลอดไป

ข้อสรุปผลการทดลองและบทเรียนการทำงานของทีมวิจัย

สรุปผลการทดลองของทีมวิจัย

จากการวิเคราะห์ผลการทดลองและสรุปผลการวิจัย จึงได้ผลสรุป “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” ควรเป็นไปตามแนวทางดังต่อไปนี้

1. ด้านการสร้างองค์ความรู้ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ทั้ง 5 ด้าน 22 ภูมิปัญญา อย่างเป็นระบบ ประกอบด้วย 3 ฝ่าย ร่วมมือกัน คือ เจ้าของภูมิปัญญา (ผู้รู้) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โรงเรียนประจำตำบล หรือหน่วยงานทางการศึกษา หรือภาคเอกชน แล้วส่งต่อไปให้กับท้องถิ่น/ชุมชนใช้เป็นฐานข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป

2. ด้านการฟื้นฟู และอนุรักษ์ภูมิปัญญา ที่กำลังจะขาดการสืบทอด ทั้ง 5 ด้าน เช่น ภูมิปัญญาด้านอาหาร (กะละแมสูตรโบราณ) ด้านหัตถกรรม (เปลัดักสำหรับเด็กนอน) ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง (สีผึ้งทาปาก) ด้านศิลปวัฒนธรรม (บายศรีหลัก) และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ (เครื่องมือจับสัตว์น้ำ/เฟือก) ให้กลับมาปรับใช้ในวิถีชีวิตของคนในชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป

3. ด้านการสืบสาน ถ่ายทอดและเผยแพร่ ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ทั้ง 5 ด้าน ไปสู่ชุมชนและสังคม ให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมประเพณี ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง และส่งต่อไปให้คนรุ่นต่อ ๆ ไป

4. ด้านการสร้างจิตสำนึกให้กับเด็ก เยาวชนและคนรุ่นใหม่ ให้เกิดความตระหนัก จนเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ที่มีคุณค่าต่อชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

5. ด้านการเปิดร้านค้าให้เป็นที่แสดงและแหล่งขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ทั้ง 5 ด้านของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งจะช่วยสร้างสรรค์ สนับสนุน ส่งเสริมให้เกิดการถ่ายทอด สืบสานภูมิปัญญาผู้สูงอายุที่ยังเหลืออยู่ในชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

6. ด้านการจัดให้มีการฝึกอบรมโดยเจ้าของภูมิปัญญาหรือวิทยากร ที่มีความเชี่ยวชาญของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง กับผู้ที่ต้องการนำภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ทั้ง 5 ด้าน ไปเป็นประโยชน์ต่อตนเองและต่อสังคม

7. ด้านการจัดทำรายวิชาภูมิปัญญาผู้สูงอายุ และบรรจุไว้ในหลักสูตร (หมวดวิชาด้านสังคมหรือหมวดวิชาเลือกบังคับ) ระดับประถมศึกษาและระดับมัธยมศึกษาในโรงเรียนประจำตำบลบางน้ำผึ้ง

8. ด้านการจัดให้มีการประชาสัมพันธ์ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุทั้ง 5 ด้าน หลาย ๆ สื่อ เช่น สิ่งพิมพ์ วิทยุ โทรทัศน์ และเสียงตามสาย ฯลฯ เป็นต้น อย่างต่อเนื่อง เพื่อกระตุ้นให้เกิดการใช้ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ ทางด้านสังคม และทางด้านแหล่งความรู้ ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งตลอดไป

สรุปบทเรียนการทำงานของทีมวิจัย

จากการทำงานของทีมวิจัยของ ศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” สามารถสรุปบทเรียนการทำงานของทีมวิจัยได้ ดังต่อไปนี้

1. ผู้เข้าร่วมทีมวิจัยมีความเข้าใจ และเห็นความสำคัญของการทำ “โครงการวิจัยเพื่อท้องถิ่น” เพราะจะเกิดประโยชน์ต่อชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งโดยรวม

2. ทีมวิจัยยังขาดความเข้าใจในรายละเอียดของการใช้จ่ายเงินในโครงการ รวมทั้ง การเขียนรายละเอียดในใบสำคัญรับเงิน ใบรับรองแทนใบสำคัญรับเงิน และเอกสารประกอบอื่น ๆ

3. ทีมวิจัยมีความกังวลในเรื่องการโอนเงินแต่ละงวด ซึ่งมีความล่าช้าผิดปกติกมาก ทำให้ทีมวิจัยต้องสำรองเงินใช้จ่ายตามแผนกิจกรรมไปก่อนเป็นจำนวนมาก เพราะต้องการให้การดำเนินโครงการเป็นไปตามแผนกิจกรรม (การโอนเงินงวดที่ 2 และงวดที่ 3 ไม่ควรเกิน 1 เดือนครึ่ง หรือ 45 วัน) การโอนเงินล่าช้าเกินไปสร้างความกังวลและความยากลำบากต่อการทำงานของทีมวิจัยมากที่สุด

4. ทีมวิจัยขาดที่ปรึกษาที่ใกล้ชิด และมีความรู้ด้านการทำโครงการวิจัยเพื่อชุมชน ทำให้ทีมวิจัยทำโครงการตามความเข้าใจของตนเอง ซึ่งไม่ทราบว่าที่ดำเนินการไปจะถูกต้องตรงตามวัตถุประสงค์หรือตรงตามความต้องการหรือไม่ (ถ้าไม่ตรงตามวัตถุประสงค์หรือความต้องการจะต้องเสียเงิน เสียเวลา ในการแก้ไขหรือไม่)

5. ทีมวิจัยมีความต้องการผู้ประสานงาน ที่มีความเข้าใจในเรื่อง การทำโครงการวิจัยเพื่อชุมชน และเรื่องการเงิน (สามารถแก้ไขปัญหาทางงานวิจัย และให้ความกระจ่างด้านการเงิน/เอกสารทางการเงินได้อย่างรวดเร็วเมื่อทีมวิจัยร้องขอความช่วยเหลือ)

6. ทีมวิจัยที่มีผู้ร่วมงานจำนวนมาก มักมีปัญหาด้านมาหลายด้าน เช่น การรวมกลุ่ม แนวคิดไม่ตรงกัน (ขัดแย้ง) เกีย่งงาน และเรื่องเวลา ฯลฯ เป็นต้น

7. ทีมวิจัยส่วนมากยังขาดความรู้ และความเข้าใจ ในรายละเอียดการทำงานวิจัย เช่น หลักการวิธีการ และขั้นตอนการดำเนินงานวิจัย ฯลฯ เป็นต้น

8. ทีมวิจัยขาดแนวทางและตัวอย่างเอกสารงานวิจัยที่ดี ถูกต้องสมบูรณ์ สำหรับใช้เป็นแนวทาง ในการเขียนรายงานโครงการวิจัยเพื่อท้องถิ่นทำให้เสียเวลามากในการเขียนรายงานโครงการวิจัยเพื่อท้องถิ่น

9. ควรมีการอบรมทีมวิจัยชาวบ้านให้มีความรู้และความเข้าใจ (เบื้องต้น) ในงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น ก่อนลงมือทำงานวิจัย

การจัดกิจกรรม “เวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน” ครั้งนี้ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 13 คน ณ คริวครูน้อม & โฮมสเตย์ อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก ซึ่งมีกำหนดการจัดกิจกรรม เอกสารประกอบการประชุม และสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงานของทีมวิจัย สำหรับผลของการจัดกิจกรรมเป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

(ไม่มี)

กิจกรรมที่ 28 ประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษาและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ครั้งที่ 17

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและที่ต้องดำเนินการต่อไป
- (2) เพื่อรายงานผลการเขียนรายงานโครงการฯ
- (3) เพื่อเตรียมความพร้อม “เวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย”

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 5 คน
- (3) คณะทำงานในการเก็บข้อมูล 9 คน
- (4) ผู้ร่วมประชุม 3 คน

1.3 วิธีดำเนินการกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญเข้าประชุม
- (2) ระเบียบวาระการประชุมที่มิจัย/ที่ปรึกษาและคณะทำงานฯ ครั้งที่ 17
- (2) เอกสารประกอบการประชุม
- (3) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

18 ม.ค. 60. จัดการประชุมที่มิจัย/ที่ปรึกษาและคณะทำงานฯ ประจำเดือน ครั้งที่ 17 ตามระเบียบวาระการประชุมฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานโครงการวิจัย มีความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการ และขั้นตอนในการทำงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน ร่วมกันหาทางป้องกันและแก้ไขปัญหาดังต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นหรือเกิดขึ้นมาแล้ว และรายงานผลเกี่ยวกับรายงานวิจัยฯโครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุฯ” ซึ่งการเขียนรายงานวิจัยฯ ได้ดำเนินการใส่ข้อมูลครบทั้ง 5 บทแล้ว แต่ยังขาดรายละเอียดบางเรื่องเล็ก ๆ น้อย ๆ และน่าจะเสร็จทันตามที่กำหนดในแผนกิจกรรม ในเดือนกุมภาพันธ์หรือเดือนมีนาคม 2560

เกี่ยวกับงบประมาณค่าใช้จ่ายของโครงการวิจัยฯ (งวดที่ 3/งวดสุดท้าย ซึ่งจากการสอบถามผู้ประสานงานของโหนดสุวรรณภูมิ (นางสาวสุญาดา โสรธร) สกว. ยังไม่โอนเงินให้ แต่จะโอนให้ภายในเดือน มกราคม 2560 (เพราะขณะนี้เข้าสู่เดือนที่ 5 ของการทำงานงวดสุดท้าย ซึ่งเหลือเวลาอีกเพียง 1 เดือนเท่านั้น คือ เดือนกุมภาพันธ์ 2560 ก็จะสิ้นสุดการดำเนินงานโครงการฯ)

การวางแผนเตรียมความพร้อม “เวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย” วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2560. ให้กำหนดผู้รับผิดชอบงานด้านต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

การเตรียมความพร้อมในการจัดงาน “เวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย

1 กุมภาพันธ์ 2560 ณ ลานดนตรีเวทีในสวนตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง

รายการ/กิจกรรม	ผู้รับผิดชอบ
1. การจัดการด้านสถานที่	
ติดต่อขอใช้สถานที่ เวที/เครื่องเสียง	นายสมศักดิ์ ลำศิริตัน
โต๊ะ-เก้าอี้/ชุดรับแขก-โพเดียม-ชุดเสวนา-อื่น ๆ	พล.ร.ต.สุขกิจ สารปริง
2. การจัดการของที่ระลึก-ของขวัญ	
ประธาน/นายก/ประธานศูนย์ฯ/วิทยากรเสวนา (5)	นางมนพัทธ์ (สุ) ชื่นภักดี
ช่อดอกไม้ติดเสื้อภูมิปัญญา/โบว์คณะวิจัย+ผู้ช่วย	นางพิมพ์ภรณ์ (เต่า) เกาภูทอง

3. การจัดการป้าย-เอกสาร

ป้ายภูมิปัญญา (21 ป้ายงาน/ป้ายนิทรรศการ)	นายสมศักดิ์ ลำลีรัตน์
เอกสารนำเสนอภูมิปัญญา (brochure) และคำกล่าวต่าง ๆ	นายวรพล พนมพรสุวรรณ
เกียรติบัตรภูมิปัญญา	นางvimรัตน์ แสงอุไร

4. การจัดการด้านเชิญแขก-ผู้ร่วมงาน

เชิญประธาน-แขก-ผู้ร่วมงาน	นายสมศักดิ์ ลำลีรัตน์ และนายวรพล พนมพรสุวรรณ
เชิญเจ้าของภูมิปัญญา-ของจัดแสดง	หัวหน้ากลุ่มทั้ง 5 กลุ่ม
ดูแลให้ความสะดวก-รับ-ส่ง-อาหาร-ยา แก่ภูมิปัญญา	สมาชิกแต่ละกลุ่มทั้ง 5 กลุ่ม

5. การจัดการด้านอาหาร-เครื่องดื่ม

นางมนพัทธ์ (สุ) ชื่นภักดี และคณะ

โต๊ะ-เก้าอี้-ชุดวางของ-วัสดุอุปกรณ์2ชุดรับรองประธาน-แขกสำคัญ

6. การจัดการด้านสาธารณสุข

จัด อสม. ดูแลด้านสุขภาพ	นางสำริด (จุก) หาญวิรัช

7. การจัดการด้านบันทึกภาพ

บันทึกภาพเคลื่อนไหว-ภาพนิ่ง	นางมนพัทธ์ (สุ) ชื่นภักดี และทีมงาน

รายนามหน่วยงาน ที่เชิญเข้าร่วมงาน

ประธาน นายอำเภอพระประแดง

นายก อบต./รองนายก อบต./เลขานุการนายก อบต./ปลัด อบต./ผอ.ฝ่ายสวัสดิการสังคม อบต.

ประธานศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง

คณะกรรมการ-คณะทำงานศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง

คุณสุรสาสินี (ภา) / ผู้แทน บมจ. ปตท.

ประธานชมรมคลังปัญญาผู้สูงอายุจังหวัดสมุทรปราการ-กรรมการฯ (3) คุณวิสัย (พมจ.)

พัฒนาการ-พัฒนาชุมชนอำเภอพระประแดง

เกษตรอำเภอพระประแดง-นักวิชาเกษตรประจำตำบล

ผอ.โรงเรียนวัดบางน้ำผึ้งนอก-ครู/นักเรียน (10) / ผอ.โรงเรียนวัดบางน้ำผึ้งใน-ครู/นักเรียน (40)

ผอ. รพสต. บางน้ำผึ้ง / ครู กศน. ประจำตำบล (นายอุดมพร เดียปีย์)

ประธานชมรมผู้สูงอายุ ต.บางน้ำผึ้ง-สมาชิกผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง

ประธานชมรมผู้สูงอายุ ทุกตำบล (5) / ประธานชมรม อสม. บางน้ำผึ้ง-คณะ (10)

ประธานสภาวัฒนธรรม ตำบลบางน้ำผึ้ง

กำนัน/สารวัตรกำนัน/ผู้ใหญ่บ้าน/ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน ตำบลบางน้ำผึ้ง (33)

ประธานสภา อบต./สมาชิกสภา อบต. (22)/ประธานกลุ่มผู้ประกอบการตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง (12)

นางราตรีกาล ป้อมสา และนางสาวจุฑามาศ เงามู่ทอง / ผู้แทนจาก ปตท. (คุณม่อน)

อาจารย์ประหยัด นุชนาค / อาจารย์ประไพ ศรีประเสริฐ

นางศิริพร พูลสุข ประธานกลุ่มหัตถศาสตร์ / ประธานพัฒนาบทบาทสตรี หมู่ที่ 1-11

คำถาม

1. เกียรติบัตรภูมิปัญญาฯ ออกโดยทางท้องถิ่นได้หรือไม่
2. ขอใช้
 - 2.1 ตราสัญลักษณ์ โหนดสุวรรณภูมิ
 - 2.2 ตราสัญลักษณ์ สกว.

ประมาณการค่าใช้จ่าย วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2560

1. ค่าอาหาร	150 x 100 = 15,000 บาท
2. ค่าอาหารว่าง	150 x 25 = 3,750 บาท
3. ค่าป้ายงานต่าง ๆ - ป้ายบนเวที	
ป้ายเวที/ป้ายนิทรรศการ/ไม้/ตะปู/ลวด	5,000 บาท
ป้ายภูมิปัญญา	4,000 บาท
เอกสารสำหรับแจก	10,000 บาท
ค่าบำรุงเวที-เครื่องเสียง	1,000 บาท
4. ค่าของขวัญ/ของที่ระลึก	
ประธาน (ควรเป็นผลิตภัณฑ์ของภูมิปัญญา)	1,000 บาท
วิทยากรเสวนา (5 ท่าน)	5,000 บาท
ใบประกาศเกียรติคุณ+กรอบ (มอบภูมิปัญญา)	2,200 บาท
ช่อดอกไม้ภูมิปัญญา	1,000 บาท
5. ค่าอาหารและเครื่องดื่มวันเตรียมงาน	2,000 บาท
6. ค่าจ้างแรงงานช่วยงาน	1,500 บาท
7. ค่าบำรุงการแต่ง	2,000 บาท
8. ค่าเดินทางภูมิปัญญา	10,500 บาท

9. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	3,000 บาท
รวมประมาณค่าใช้จ่าย	66,950 บาท
เงินที่มีอยู่แล้ว 1. ค่าอาหาร-เครื่องดื่ม	18,750 บาท
2. ค่าใช้จ่าย	15,000 บาท
รวมทั้งสิ้น	33,750 บาท
เงินที่ต้องใช้เพิ่มเติม	33,200 บาท

ส่วนการจัดเตรียมที่นั่งให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญา ในวันที่ดำเนินการ “เวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย” 1 ก.พ. 60. โดยจัดเรียงลำดับ ดังนี้ 1. ภูมิปัญญาด้านอาหาร 2. ภูมิปัญญาด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง 3. ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม 4. ภูมิปัญญาด้านศิลปหัตถกรรม และ 5. ภูมิปัญญาด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ (เพราะผู้รู้ 2 ท่าน มีภูมิปัญญา 2 ด้าน คือ นางมะลิ พูนสวัสดิ์ และ ร.ต.หญิงมาลี เพียรโชคศิริ น.)

การประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษาและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ครั้งที่ 17 นี้ มีผู้เข้าร่วมประชุมจำนวน 27 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญประชุมระเบียบวาระการประชุม เอกสารประกอบการประชุม และบันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษาและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล เป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าร่วมบางรายมีความจำเป็นต้องขอลาก่อนเวลาส่งปิดประชุม

กิจกรรมที่ 29 เวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อเผยแพร่ผลงานวิจัย
- (2) เพื่อเปิดเผยตัวผู้รู้ (ภูมิปัญญา) ของท้องถิ่น
- (3) เพื่อสร้างการยอมรับ ความตระหนัก และคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมงานกิจกรรมเวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 5 คน
- (3) คณะทำงานในการเก็บข้อมูล 10 คน

(4) ผู้รู้ (ภูมิปัญญา) 19 คน

(5) ผู้นำชุมชน/หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง/ผู้ที่สนใจ

1.3 วิธีดำเนินกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

(1) กำหนดการจัดงานกิจกรรมเวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย

(2) จัดนิทรรศการ ด้วยป้ายไวนิล

(3) แจกเอกสารเผยแพร่ภูมิปัญญาผู้สูงอายุตำบลบางน้ำผึ้ง

(4) แสดงภูมิปัญญา ทั้ง 5 ด้าน 22 ภูมิปัญญา 19 ผู้รู้

(5) จัดเวทีเสวนา “ภูมิปัญญาผู้สูงอายุกับงานวิจัย”

(6) มอบ ประกาศเกียรติคุณ กับผู้รู้ (ภูมิปัญญา)

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

1 ก.พ. 60. ดำเนินกิจกรรมตาม กำหนดการจัดงานกิจกรรมเวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย โครงการแนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุตำบลบางน้ำผึ้งอำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ ณ ลานดนตรีเวทีในสวนตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง ตำบลบางน้ำผึ้ง

กำหนดการจัดกิจกรรม “เวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย”

โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ต. บางน้ำผึ้ง อ. พระประแดง จ. สมุทรปราการ”

ณ ลานดนตรีเวทีในสวนตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง ตำบลบางน้ำผึ้ง

วันที่ 1 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2560

เวลา	รายการ/กิจกรรม	หมายเหตุ
08.00 - 09.00 น.	ลงทะเบียน	
09.00 น.	พิธีเปิด	นายก อบต. บางน้ำผึ้ง (ประธาน)

* การแสดง “กลองยาว”

* หัวหน้าทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่นตำบลบางน้ำผึ้ง กล่าวรายงาน

* นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ประธานในพิธีกล่าวเปิดงาน และ

เยี่ยมชมนิทรรศการและผลงานภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

- 10.45 - 11.45 น. เวทีเสวนา “ภูมิปัญญาผู้สูงอายุกับงานวิจัย” ทีมวิจัย/ทีมผู้จัด
- | | |
|----------------------|---|
| นายสำเนา รัศมีทัต | นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง |
| นางชุตริภักย์ ใจชื่น | ประธานชมรมคลังปัญญาผู้สูงอายุจังหวัดสมุทรปราการ |
| นายวรพล พนมพรสุวรรณ | หัวหน้าทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง |
| นายประหยัด นุชนาคา | อดีตผู้บริหารสถานศึกษา |
| นางราตรีกาล ป้อมสา | ผู้ดำเนินการเสวนา |
- 11.45 - 12.00 น. พิธีมอบเกียรติบัตร แก่ (ผู้รู้) ภูมิปัญญา ตำบลบางน้ำผึ้ง
- 12.00 - 13.00 น. อาหารกลางวัน/เรียนรู้กับภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

- หมายเหตุ 1. อาหารว่าง (10.30 - 10.45 น.)
2. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ศูนย์เรียนรู้ตำบลลวดีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง

9 มกราคม 2560

การจัดงานกิจกรรมเวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” ณ ลานดนตรีเวทีในสวนตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง ตำบลบางน้ำผึ้ง ครั้งนี้ มีผู้เข้าร่วมงานกิจกรรม จำนวน 224 คน (ตามเอกสารลงทะเบียน) ซึ่งมีหนังสือเชิญเข้าร่วมงานกิจกรรม กำหนดการจัดงานกิจกรรม เอกสารเผยแพร่ภูมิปัญญาผู้สูงอายุตำบลบางน้ำผึ้ง และนิทรรศการ ฯลฯ สำหรับผลของการจัดงานกิจกรรมเวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย เป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

สถานที่จัดงานกิจกรรม เวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย อยู่ในสวนป่าผู้จัดและผู้ร่วมงาน จึงขาดความสะดวกสบายในการจัดงาน เพราะวัสดุอุปกรณ์ครุภัณฑ์ เช่น พื้นที่วางเก้าอี้ไม่มีเพียงพอ/เงินในส่วนค่าอาหารว่างไม่เพียงพอกับผู้เข้าร่วมกิจกรรม จึงทำให้ผู้เข้าร่วมงานกิจกรรมบางส่วนกลับก่อนปิดงาน

กิจกรรมที่ 30 ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 18 (ครั้งสุดท้าย)

1.1 วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อชี้แจงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและที่ต้องดำเนินการต่อไป
- (2) เพื่อสรุปผลการดำเนินกิจกรรม “เวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย”
- (3) เพื่อสรุปผลค่าใช้จ่ายของโครงการฯ ระยะที่ 3 (ระยะสุดท้าย)
- (4) เพื่อสรุปผลการดำเนินกิจกรรมตลอดโครงการ

1.2 องค์ประกอบผู้เข้าร่วมประชุม

- (1) ทีมวิจัย 10 คน
- (2) ที่ปรึกษา 5 คน

1.3 วิธีดำเนินการกิจกรรมและเครื่องมือเครื่องใช้

- (1) หนังสือเชิญเข้าประชุม/ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษา ครั้งที่ 17
- (2) เอกสารประกอบการประชุม
- (3) เอกสารเซ็นชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

1.4 ผลที่เกิดขึ้น

20 ก.พ. 60. จัดการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ประจำเดือน ครั้งที่ 18 (ครั้งสุดท้าย) ตามระเบียบวาระการประชุมฯ เพื่อให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานโครงการวิจัย มีความเข้าใจในเนื้อหา วิธีการ และขั้นตอนในการทำงานที่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันการเข้าใจผิดหรือคลาดเคลื่อน ร่วมกันหาทางป้องกันและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นหรือเกิดขึ้นมาแล้วและรายงานผลเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายกิจกรรม “เวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย” 1 ก.พ. 60. เป็นเงิน 68,890.00 บาท (หกหมื่นแปดพันแปดร้อยเก้าสิบบาทถ้วน) สำหรับค่าใช้จ่ายของโครงการฯ ระยะที่ 3 (ระยะสุดท้าย) ก.ย. 59. – ก.พ. 60. เป็นเงิน 133,090.00 บาท (หนึ่งแสนสามหมื่นสามพันเก้าสิบบาทถ้วน) และกำลังเก็บรวบรวมเอกสารทางการเงิน (คาดว่าจะส่งเอกสารทั้งหมดได้ราวต้นเดือนเมษายน 2560) ส่วนการจัดทำรายงานโครงการฯ ฉบับสมบูรณ์ (คาดว่าจะส่งเล่มได้ราวปลายเดือนพฤษภาคมหรือเดือนมิถุนายน 2560)

เอกสารโครงการฯ รายงานความก้าวหน้าฉบับสมบูรณ์ ดำเนินการครบทุกบท ซึ่งกำลังตรวจสอบความถูกต้องและทวนสอบเพื่อให้เอกสารมีความสมบูรณ์มากที่สุด

ส่วนการดำเนินกิจกรรมตลอดทั้งโครงการเป็นไปตามที่กำหนดไว้ใน “แผนกิจกรรมโครงการวิจัย : แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ”

การประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษาและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ครั้งที่ 18 มีผู้เข้าร่วมประชุม จำนวน 24 คน ณ ห้องประชุมชั้น 2 สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งมีหนังสือเชิญประชุม ระเบียบ

วาระการประชุม เอกสารประกอบการประชุม และบันทึกการประชุม ฯลฯ สำหรับผลของการจัดประชุม
ทีมวิจัย/ที่ปรึกษาและคณะทำงานในการเก็บข้อมูล เป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.5 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ผู้เข้าประชุมบางรายมีความจำเป็นต้องขอกลับก่อนเวลาสั่งปิดประชุม

บทที่ 4

องค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ที่อาศัยอยู่ในชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ ทั้ง 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ด้านศิลปวัฒนธรรม และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เพื่อนำผลที่ได้มาใช้ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคม และด้านแหล่งความรู้ รวมทั้ง เป็นแนวทางในการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ โดยผู้วิจัยนำเสนอภูมิปัญญาของผู้สูงอายุแต่ละด้านตามลำดับดังต่อไปนี้

ข้อมูลด้านอาหาร

ผลการศึกษาข้อมูลรายละเอียด เกี่ยวกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ภูมิปัญญาด้านอาหาร ประกอบด้วย ปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ แกงหอมสูตรโบราณ แกงบอนสูตรโบราณ พริกเกลือ การทำน้ำตาลมะพร้าว และกะละแมสูตรโบราณ ซึ่งผู้รู้อาศัยอยู่ในชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง ปรากฏผลดังนี้

ปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ

เจ้าของภูมิปัญญา “ปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ” ชื่อ-สกุล นายเดชา สุขเขียว อายุ 64 ปี เกิดวัน อาทิตย์ ปี เถาะ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2494 บิดาชื่อ-สกุล นายเลียง สุขเขียว มารดาชื่อ-สกุล นางไฉ่ สุขเขียว มีพี่น้อง 7 คน (ชาย 5 คน หญิง 2 คน) เป็นลูกคนที่ 5 ภรรยาชื่อ-สกุล นางมาลี สุขเขียว มีลูก 4 คน (ชาย 1 คน หญิง 3 คน) การศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี อาชีพหลัก ค้าขาย อาชีพเสริมปลูกต้นไม้-ทำสวน และเป็นสมาชิก สถาบันการจัดการเงินชุมชนบางน้ำผึ้ง

ได้รับความรู้การทำอาหาร “ปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ” มาจากบรรพบุรุษ

ใช้ประโยชน์ “ปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ” ด้วยการนำไปใช้ประกอบ เป็นอาชีพเลี้ยงครอบครัวตลอดมา

กระบวนการฝึกฝน “ปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ” ใช้วิธีการทำบ่อย ๆ และชิมรสทุกครั้ง ที่ปรุงจนจืดรสที่ชอบได้ ว่าจะใส่ส่วนผสมแต่ละอย่างจำนวนมากน้อยแค่ไหน

เครื่องมือและอุปกรณ์

1. เตาแก๊ส+ถังแก๊ส ที่ใช้ในครัวเรือนทั่ว ๆ ไป แต่จะทำที่รองพิเศษสำหรับวางกะละมังอลูมิเนียม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 80 เซนติเมตร ที่ใช้สำหรับต้มปลาตะเพียน
2. กะละมัง (ใหญ่) อลูมิเนียม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 80 เซนติเมตร (จำนวน 3 ใบ)
3. มีดปั้งตอ (ยาวประมาณ 30 เซนติเมตร กว้างประมาณ 10 เซนติเมตร หรือมีดที่มีใช้ในครัวเรือน)
4. มีดเล็ก (สำหรับปาดเกล็ด)

5. หม้ออลูมิเนียม เบอร์ 40 (สำหรับใส่น้ำต้มปลาที่เค็มเครื่องปรุงรสครบสูตร)
6. ถาดอลูมิเนียม (สำหรับใส่มะละกอและสับปะรดที่หั่นเสร็จแล้วเตรียมใช้งาน)
7. ตะหลิว (สำหรับใช้แงะหรือตักปลาตอนจำหน่าย) มี 2 ขนาด (ขนาดใหญ่รูปสี่เหลี่ยมสั่งทำพิเศษ ส่วนอันเล็กเป็นตะหลิวที่มีขายทั่วไป)
8. ทัพพี (สำหรับตักน้ำแกงปลาตะเพียนต้มๆ ใส่ถุงพลาสติกเวลาจำหน่าย)
9. เขียงไม้ (สำหรับหั่นมะละกอและสับปะรด)
10. ถ้วยแกงและซอสมิ

วัตถุดิบและเครื่องปรุงรสที่ใช้เป็นส่วนประกอบ (ต่อครั้งหรือต่อ 1 กะละมัง)

น้ำตาลมะพร้าว 1 กิโลกรัม, น้ำตาลทราย 4 กิโลกรัม, เกลือป่น (น้ำหนักถุงละ 75 กรัม) 15 ถุง, มะละกอดิบ 1 ลูกหนัก 2 กิโลกรัม, มะขามเปียก 1/2 กิโลกรัม, ปลาตะเพียน 60 กิโลกรัม (ตัวใหญ่) 50 ตัว, สับปะรด 1 ลูกหนัก 2 กิโลกรัม, ต้นอ้อย 2 ลำ, ใบมะกรูด 1 หีบมือ, มะกรูด 2 ลูก (ใช้เฉพาะผิวมะกรูด), ขิงหนัก 2 กิโลกรัม, และน้ำสะอาด (ประมาณ 3 หม้อแขก) ใส่ก่อนกะละมังให้ท่วมตัวปลา

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. เตรียมเครื่องมือ/อุปกรณ์/วัตถุดิบหรือเครื่องปรุงรส ให้พร้อมก่อนลงมือทำสำเร็จในช่วงเย็น
 2. นำปลาตะเพียน (ตัวใหญ่) 50 ตัว ใส่กะละมัง (ก่อนใส่กะละมัง ต้องนำปลาตะเพียนไปทำความสะอาดโดยไม่ต้องผ่าท้องปลาแต่จะเจาะได้คอ และท้องด้านล่าง แล้วดึงเอาของเสียและไส้ปลาออกให้หมด ถ้าปลามีไข่เอาไข่ปลาไว้ จากนั้น ต้องล้างทำความสะอาดอีก 2 ครั้ง ด้วยการฉีดน้ำจากก๊อกที่แห้งอกให้หมด กราบดินหรือคาบสกปรก แล้วพักไว้ในกะละมังที่เตรียมไว้เพื่อรอการปรุง) เริ่มทำตั้งแต่วันที่ 08.00 น.
 3. นำต้นอ้อยที่ต้องใช้ขนาดความยาวประมาณ 2 เมตร จำนวน 2 ต้น ที่ทำความสะอาดดีแล้ว มาตัดเป็นท่อน ๆ สั้นบ้างยาวบ้างให้พอเหมาะกับความกว้างของกะละมัง และผ่าท่อนอ้อยแต่ละท่อนออกเป็น 4 ส่วน (ครั้งแรกผ่าแบ่งครึ่ง และผ่าแบ่งครึ่งอีกครั้ง) นำไปวางเรียงลงในกะละมัง โดยให้ด้านที่มีเปลือกอ้อยติดชิดกับกันกะละมัง ส่วนด้านที่ไม่มีเปลือกอ้อยหงายขึ้นสำหรับรองรับตัวปลาตะเพียน
 4. วางปลาตะเพียนที่ทำความสะอาดดีแล้วลงในกะละมัง (ใส่ปลาตะเพียนก่อนกะละมังหรือกะด้วยสายตาเพราะต้องมีพื้นที่ไว้ใส่ส่วนผสมอื่น ๆ) เวลาต้มเดือดตัวปลาตะเพียนจะไม่ติดกันหม้อ (ตัวปลาจะไม่ไหม้หรือดำ) ทำให้ตัวปลาตะเพียนดูสวยงามรับประทาน
- ขณะที่ดำเนินการตามข้อ 2 - 4 กะละมังจะวางอยู่บนเตาแก๊ส หรือวางที่พื้นหรือวางบนโต๊ะ แล้วยกวางบนเตาแก๊ส ใส่น้ำสะอาดลงไปจนท่วมตัวปลาตะเพียน ปิดไฟเตาแก๊สต้มไปเรื่อย ๆ
5. นำสับปะรดที่หั่นเป็นชิ้น ๆ (2 ลูก) วางบนตัวปลาตะเพียนให้ทั่วเต็มกะละมัง (ปิดกั้นเปลือกสับปะรด และผ่าตามยาวออกเป็น 2 ซีก ผ่าเอาแกนกลางของสับปะรดออก หั่นเป็นชิ้นบางพอประมาณ กะ

ด้วยสายตา หนาประมาณไม่เกิน 1 เซนติเมตร สับปะรดจะเตรียมไว้ก่อนที่จะนำปลาตะเพียนขึ้นเตาต้ม)

6. นำมะละกอดิบที่หั่นเป็นชิ้น ๆ (1 ลูก) วางบนตัวปลาตะเพียน (วางทับบนสับปะรด) ให้ทั่วเต็มกะละมัง (ปลอกเปลือกมะละกอดิบหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ แบบที่หั่นใส่แกงส้มมะละกอเตรียมไว้ก่อนที่จะนำปลาตะเพียนขึ้นเตาต้ม)

7. นำมะขามเปียก จำนวน 1/2 กิโลกรัม ใส่ลงในภาชนะที่มีน้ำสะอาด ละลายหรือขยำมะขามเปียกผสมกับน้ำ แยกเอาซังหรือใยมะขามออกให้เหลือแต่น้ำมะขาม ตามจำนวนที่พอเหมาะประมาณ 2 ถ้วยแกงเทลาดใส่ให้ทั่วทั้งกะละมัง (น้ำมะขามเปียกจะทำหลังจากใส่มะละกอดิบหรือเตรียมไว้ก่อนที่จะนำกะละมังปลาตะเพียนขึ้นเตาต้มเพราะต้องนำมะขามเปียกแช่น้ำไว้ก่อนเพื่อให้มันบิบง่าย)

8. หั่นหรือฉีกผิวมะกูด ทั้ง 2 ลูก ใส่ถ้วย และฉีกใบมะกูดเป็นชิ้นเล็ก ๆ หยิบทั้ง 2 อย่างโรยให้ทั่ว ๆ ลงในกะละมังปลาตะเพียน (ใบมะกูดและผิวมะกูดหั่นเตรียมไว้ก่อนที่จะนำกะละมังปลาตะเพียนขึ้นเตาต้ม)

9. ใส่น้ำตาลมะพร้าว (น้ำตาลปี๊บ) จำนวน 1 กิโลกรัม ลงในกะละมังปลาตะเพียน (การใส่น้ำตาลจะไม่ใส่ทั้งก้อนหนัก 1 กิโลกรัม ลงไปทีเดียว แต่จะแบ่งออกเป็นก้อนเล็ก ๆ หลาย ๆ ก้อน ใส่ (โรย) ลงให้กระจายทั่วกะละมังปลาตะเพียน)

10. ใส่น้ำตาลทราย จำนวน 4 กิโลกรัม ลงในกะละมังปลาตะเพียน ด้วยการใช้มือหยิบหรือทัพพีตักโรยใส่ให้ทั่วกะละมังปลาตะเพียน

11. ใส่เกลือป่น จำนวน 15 ถุง ๆ ละ 75 กรัม ลงในกะละมังปลาตะเพียน ด้วยการใช้มือหรือทัพพีตักโรยใส่ให้ทั่วกะละมังปลาตะเพียน

12. เมื่อใส่ส่วนผสมหรือวัตถุดิบหรือเครื่องปรุงรสครบหมดแล้ว ขณะน้ำเดือดต้องตักน้ำที่ปรุปรุสแล้วออกจากกะละมังใส่หม้อพักไว้และเติมน้ำเปล่าสะอาดลงไปให้ท่วมตัวปลาอีกต้มให้เดือดตักออกทำเช่นนั้นจนได้น้ำปรุปรุสเก็บไว้ในปริมาณที่ต้องการ (เพื่อเอาไว้เติมลงในกะละมังปลาตะเพียนตอนจำหน่ายเพราะน้ำปรุปรุสจะพร่องต่ำจากตัวปลาตะเพียน)

13. ต้มไปเรื่อย ๆ และหรีไฟเตาแก๊สลงอีกเล็กน้อย (การเดือดของน้ำต้มปลาตะเพียนจะลดลง) จนถึงเวลา ประมาณ 22.00 น. (ชิมว่าได้รสชาติที่ต้องการหรือยัง) ปิดไฟเตาแก๊ส เมื่อถึงเวลาประมาณ 02.00 น. เริ่มเปิดไฟเตาแก๊สอีกครั้ง ใช้ความแรงของไฟเท่ากับตอนต้มเดือดก่อนเวลา 22.00 น. ต้มจนถึงเวลาประมาณ 09.00 น. จึงปิดไฟเตาแก๊ส จึงเสร็จตามขั้นตอนการทำปลาตะเพียนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ สามารถนำไปรับประทานหรือจำหน่ายแจกได้

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ใช้วิธีการบรรยาย/อธิบาย และสาธิตวิธีการทำ หรือขึ้นการทำสำเร็จ ให้กับลูกหลาน ญาติสนิท หรือ

ผู้ที่สนใจจะมาเรียนรู้สูตรการทำปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ เพื่อนำไปประกอบอาชีพหรือทำกินเอง สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลได้ที่ นายเคชา สุขเจริญ ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง ทุกวันที่มีการเปิดตลาด

ขณะนี้ กำลังถ่ายทอดการทำปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ ให้กับ นางนิตยา ขุนประเสริฐ (บุตรสาวคนเล็ก) โดยการให้ช่วยทำขายประจำทุกวันเสาร์ – อาทิตย์ และวันหยุดพิเศษ หรือบ้านเลขที่ 1/21 หมู่ที่ 10 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “การทำปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ” ได้รับการถ่ายทอดมาจาก พ่อ แม่ และบรรพบุรุษ โดยที่พ่อแม่ทำกับข้าว “ปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ” ให้รับประทานบ่อย ๆ และยังเข้าไปช่วยพ่อแม่ทำและพ่อแม่เรียกเข้าไปช่วยทำด้วยบ่อย ๆ จึงจดจำวัสดุอุปกรณ์ ส่วนผสม (วัตถุดิบ) หรือเครื่องปรุง และวิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ จนขึ้นใจ ต่อมาปี พ.ศ. 2547 เกิดตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง และมีโอกาสได้มาทำการค้าขาย จึงทำ “ปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ” มาจำหน่าย แต่ปรับปรุงแต่งรสเพิ่มเติมเล็กน้อยเพื่อให้เป็นที่ถูกใจของลูกค้า

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ทำรับประทานภายในครอบครัวบ่อย ๆ
2. ทำต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมเยือน เช่น ลูก หลาน พี่ น้องญาติ ๆ และเพื่อน ๆ ให้ได้รับประทาน
3. ถ่ายทอดให้กับ ลูก หลาน พี่ น้อง ญาติ ๆ และผู้ที่สนใจ
4. ทำและนำไปใส่บาตรหรือถวายพระในวันสำคัญทางศาสนาพุทธ
5. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านอาหาร เรื่อง “ปลาตะเพียนต้มหวานแก้มสูตรโบราณ” สำหรับการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. ทำเป็นอาหารแบบโบราณ นำไปขายที่ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง ประกอบอาชีพเลี้ยงครอบครัว
2. ทำส่งให้ลูกค้า ครัวมาสั่งทำเพื่อนำไปจัดเลี้ยงในงานทำบุญ/งานพิธีต่าง ๆ และงานอื่น ๆ

แกงหอมสูตรโบราณ

เจ้าของภูมิปัญญา “แกงหอมสูตรโบราณ” ชื่อ-สกุล เรือตรีหญิง มาลี เพียรโชคดี อายุ 66 ปี เกิดวัน จันทร์ ปี เกาะ วันที่ 1 เดือน เมษายน พ.ศ. 2494 บิดา ชื่อ-สกุล นายฉลอง โพธิ์ศรี มารดา ชื่อ-สกุล นางลัดดา โพธิ์ศรี มีพี่น้อง 1 คน (ชาย – คน หญิง 1 คน) เป็นลูกคนที่ 1 สามีน ชื่อ-สกุล

นาวาโท อำนาจ เพียรโชคดี มีลูก 1 คน (ชาย – คน หญิง 1 คน) การศึกษา ต่ำกว่าปริญญาตรี อาชีพหลัก แม่บ้าน อาชีพเสริม ทำขนม และเป็นสมาชิกตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง

ได้รับความรู้การทำอาหาร “แกงหอมสูตรโบราณ” มาจากคุณแม่ ลัดดา โพธิ์ศรี พ.ศ. 2510

ใช้ประโยชน์ “แกงหอมสูตรโบราณ” ใช้ในชีวิตประจำวัน ทำเป็นอาหารรับประทานในครอบครัว

กระบวนการฝึกฝน “แกงหอมสูตรโบราณ” ใช้วิธีการทำบ่อย ๆ ด้วยการช่วยคุณแม่ทำทุกครั้ง และทำมาตั้งแต่เด็ก ๆ และทำอาหารเป็นเมื่ออายุ 11 ปี และทำอาหารมาตลอด

เครื่องมือและอุปกรณ์

1. เตาแก๊ส+ถังแก๊ส ที่ใช้ภายในครัวเรือนทั่ว ๆ ไป
2. หม้อแกง เบอร์ 40
3. ทัพพี (กระบวยตักแกง)
4. มีดทำครัว และมีดสับกระดูกหมู
5. เขียงไม้
6. ครก + สาก
7. กระทะ
8. ตะหลิว
9. ขามกะละมัง 2 ใบ (สำหรับใส่วัตถุดิบ)
10. ถ้วยแกง
11. ช้อนสำหรับชิม

วัตถุดิบและเครื่องปรุงรสที่ใช้เป็นส่วนประกอบ

พริกไทย 1 ช้อนโต๊ะ, เกลือป่น 1 ช้อนชา, น้ำตาลมะพร้าว 3-4 ชีด, น้ำปลา 1/4 ช้อนตวง, รากผักชี 3 ราก (ต้น), กระเทียมแห้ง (ตำแล้ว) 1 ช้อนโต๊ะ, กะปิเผา 1/2 ช้อนโต๊ะ, ซี่อู่วหวาน 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ, ถั่วลิสง (คั่วแล้ว) 1/2 กิโลกรัม, หน่อไม้จีน (แห้ง) 1 ชีด, ปลาแห้งย่าง (ปลากดแห้ง) 1 ตัว, หมูสามชั้น 1 กิโลกรัม, กระดูกหมูอ่อน 1 กิโลกรัม, น้ำมันหอย, ซี่อู่วขาว, น้ำสะอาด 3 ลิตร, และเครื่องเทศ (ลูกผักชี ยี่หว่าตำ) 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. เตรียมวัตถุดิบส่วนผสม (วัตถุดิบ) หรือเครื่องปรุง กะปิเผา ให้พร้อมก่อนลงมือทำสำเร็จ
2. นำหน่อไม้จีน (แห้ง) ที่เป็นส่วนผสมของแกงหอมสูตรโบราณ แช่น้ำสะอาด 1 คืน

3. นำหน่อไม้จีนที่แช่น้ำไปใส่หม้อแกงใส่น้ำสะอาดให้ท่วมหน่อไม้จีน ยกตั้งบนเตาแก๊สติดไฟต้มให้น้ำเดือดนานประมาณ 10 นาที ปิดไฟเตาแก๊ส ยกออกจากเตาแก๊สเทน้ำทิ้งจนหมด แล้วใส่น้ำสะอาดลงไปใหม่ให้ท่วมหน่อไม้จีน ต้มจนน้ำเดือดนานประมาณ 10 นาที ปิดไฟเตาแก๊ส ยกออกจากเตาแก๊สเทน้ำทิ้งจนหมด (ทำซ้ำให้ครบ 4 ครั้ง เพื่อต้องการให้หน่อไม้หมดความขื่นและเปื่อยยุ่ย) พักไว้

4. คั่วถั่วลิสงให้สุกร้อนเอาเปลือกออก พักไว้ / หั่นหมูสามชั้น และสับกระดูกหมูอ่อนให้เป็นเล็ก ๆ พอประมาณหรือพอคำ พักไว้

5. นำเมล็ดพริกไทยแห้ง กระเทียม รากผักชี เครื่องเทศ ปลาแห้งย่าง และกะปิเผา ใส่ครก รวมกันและตำให้ละเอียด พักไว้

6. ตัดไฟเตาแก๊ส (ไฟปานกลาง) นำกระทะตั้งบนเตาใส่น้ำมันพืชพอประมาณ พอน้ำมันร้อนหรือเดือดนำวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ (ข้อ 5) ใส่ลงในกระทะผัดจนมีกลิ่นหอม (ใช้ทัพพีคนให้เข้ากัน พลิกไปมา) จึงใส่หมูสามชั้น และกระดูกอ่อนหมูที่หั่นเป็นชิ้นพอคำลงไป ผัดไปเรื่อย ๆ คลุกเคล้าให้เข้ากันด้วยทัพพี จนหมูสามชั้นและกระดูกอ่อนหมูสุก ส่วนผสมอื่น ๆ เข้ากันดี จากนั้นใส่น้ำตาลมะพร้าวผัดจนน้ำตาลละลายหมด และมีกลิ่นหอมน่ารับประทาน ยกออกจากเตาแก๊ส พักไว้

7. นำหม้อแกง เบอร์ 40 ใส่น้ำสะอาดครึ่งหม้อตั้งบนเตาแก๊ส (ใช้ไฟแรงตอนเริ่มต้น) ต้มจนน้ำเดือด นำส่วนผสมในกระทะ (ข้อ 6) ตักด้วยทัพพี ใส่ลงในหม้อแกงต้มไปเรื่อย ๆ จนเดือด นำหน่อไม้จีน (ข้อ 3) และถั่วลิสงที่คั่วสุกร้อนเปลือกออกแล้วใส่ลงในหม้อแกง (เคี่ยวไปเรื่อย ๆ จนกว่าหมูจะเปื่อย) ปรุงรสด้วยเกลือป่น น้ำมันหอย น้ำปลา ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วหวาน (ชิมรสให้หวานนำตามด้วยเค็ม) จนเป็นที่พอใจ จึงปิดไฟเตาแก๊ส ยกหม้อแกงลงจากเตาแก๊ส เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ “แกงหอมสูตรโบราณ” สามารถนำไปรับประทาน หรือจำหน่ายแจกได้

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ใช้วิธีการบรรยาย/อธิบาย และสาธิตวิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ ให้กับลูกหลาน ญาติสนิท หรือผู้ที่สนใจจะมาเรียนรู้สูตรการทำ “แกงหอมสูตรโบราณ” เพื่อนำไปประกอบอาชีพหรือทำกินเอง ด้วยการแนะนำวัสดุ/อุปกรณ์/วัตถุดิบ/เครื่องปรุงรส ที่ต้องเตรียม และทำให้ดูทุกขั้นตอน จนสามารถทำได้ด้วยตัวเอง สามารถติดต่อสอบถาม หรือหาข้อมูลได้ที่ เรือตรีหญิงมาลี เพียรโชคดี เลขที่ 29 หมู่ที่ 5 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “แกงหอมสูตรโบราณ” ได้รับการถ่ายทอดมาจากคุณแม่ โดยที่คุณแม่ทำกับข้าว และ “แกงหอมสูตรโบราณ” ให้รับประทานบ่อย ๆ และคุณแม่ยังเรียกให้เข้าไปช่วยทำบ่อย ๆ จึงจดจำวัสดุ อุปกรณ์ ส่วนผสมหรือเครื่องปรุง และวิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จจนขึ้นใจ และถ่ายทอดให้กับลูกสาว ชื่อ-สกุล ศศิวิมล เพียรโชคดี

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ทำรับประทานภายในครอบครัวเป็นประจำซึ่งเป็นความชอบ
2. ทำเลี้ยงต้อนรับผู้มาเยี่ยมเยือน เช่น ลูก หลาน พี่ น้องญาติ ๆ และเพื่อน ๆ
3. ถ่ายทอดให้กับ ลูก หลาน พี่ น้องญาติ ๆ และผู้ที่สนใจ
4. ทำ และนำไปใส่บาตร หรือถวายพระ ในวันสำคัญทางศาสนาพุทธ เช่น ใส่บาตรพระตอนเช้า (วันที่ทำรับประทาน) ฯลฯ เป็นต้น
5. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านอาหาร เรื่อง “แกงหอมสูตรโบราณ” สำหรับการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ต่อสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. เป็นวิทยากรชุมชน ด้านอาหารสูตรโบราณ
2. ทำส่งให้ลูกค้า ครัวมาสั่งทำเพื่อนำไปเลี้ยงแขกในงานสำคัญ ๆ

แกงบอนสูตรโบราณ

เจ้าของภูมิปัญญา “แกงบอนสูตรโบราณ” ชื่อ-สกุล นางเสนาะ แก้วสุกใส อายุ 84 ปี เกิดวัน --- ปี --- วันที่ 13 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2475 บิดา ชื่อ-สกุล นายเจิม อ่อนละมูล มารดา ชื่อ-สกุล นางบุญนาค อ่อนละมูล มีพี่น้อง 5 คน (ชาย 3 คน หญิง 2 คน) เป็นลูกคนที่ 4 สามีนางเสนาะ นายสนิท แก้วสุกใส มีลูก 4 คน (ชาย - คน หญิง 4 คน) การศึกษา ต่ำกว่าปริญญาตรี อาชีพหลัก ทำสวน อาชีพเสริม ขายแกงบอน ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง งานอดิเรก ทำกระทง/सानตะกร้า พลาสติก และทำบุญใส่บาตร

ได้รับความรู้การทำอาหาร “แกงบอนสูตรโบราณ” มาจากการช่วย พ่อ แม่ ทำกับข้าวตั้งแต่เด็ก

ใช้ประโยชน์ “แกงบอนสูตรโบราณ” ใช้ในชีวิตประจำวัน ทำเป็นอาหารรับประทานในครอบครัว และทำเป็นอาชีพเสริม

กระบวนการฝึกฝน “แกงบอนสูตรโบราณ” ใช้วิธีการฝึกทำบ่อย ๆ ด้วยการช่วยพ่อแม่ทำ และทำมาตั้งแต่เด็ก ๆ เพื่อให้ได้มาตรฐานหรือรสชาติแบบโบราณ

เครื่องมือและอุปกรณ์

1. เตาอั้งโล่ หรือเตาแก๊ส+ถังแก๊ส ที่ใช้ภายในครัวเรือนทั่ว ๆ ไป
2. หม้อแกง (หม้ออลูมิเนียม เบอร์ 30)

3. ทัพพี
4. มีดทำครัว
5. เหยียงไม้
6. ครก + สาก
7. กระชอนอลูมิเนียม กว้าง 10 นิ้ว
8. ตะแกรง
9. ชามกะละมัง
10. ถ้วยแวง
11. ช้อนสำหรับชิม
12. ถุงมือ (สำหรับใส่ปอกบอน)

วัตถุดิบและเครื่องปรุงรส

ต้นบอน 4 ต้น การปอกบอน (ต้องใส่ถุงมือทุกครั้งเพื่อป้องกันอาการคัน) ใช้มีดลอกเปลือกต้นบอน ออกให้หมด (ปลอกให้ขาว) และตัดให้ยาวประมาณชิ้นละ 2 นิ้ว, ตะไคร้ (ซอยเป็นชิ้นเล็ก ๆ) 1 ถ้วยตวง, พริกแห้ง 1/2 ถ้วยตวง, ข่า 1/2 ถ้วยตวง (ซอยเป็นชิ้นเล็ก ๆ), กระชาย (ซอยเป็นชิ้นเล็ก ๆ) 3 ถ้วยตวง, กะปิ 1/2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ, กระเทียม (ปลอกเปลือก) 1 ถ้วยตวง, หัวหอมแดง (ปลอกเปลือก) 1 ถ้วยตวง, น้ำตาลมะพร้าว 1/2 กิโลกรัม, มะขามเปียก 1/2 ชีด, ปลานิลย่าง (ตัวใหญ่) 1 ตัว, ใบมะกรูด, และน้ำสะอาด 3 ลิตร

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. คัดเตาเอน้ำสะอาดใส่หม้อ ต้มให้เดือดแรง ๆ แล้วใส่บอนที่ลอกเปลือก ตัดให้เหลือความยาว ชิ้นละประมาณ 2 นิ้ว ใส่ลงในหม้อ ต้มนาน 20 นาที เพื่อให้บอนสุก (ถ้าไม่ต้มก่อนผู้ที่กินอาจมีอาการคันได้) เมื่อสุกแล้วใช้ตะแกรงช้อนขึ้นมาพักไว้ในภาชนะ (กะละมังเล็ก) เพื่อให้สะเด็ดน้ำและปิดไฟ ยกหม้อลงจาก เตาเทน้ำทิ้ง

2. ตักน้ำสะอาดใส่ถ้วย และนำเม็ดพริกแห้งมาผ่าเอาเมล็ดออกซอยเป็นชิ้นเล็ก ๆ นำไปแช่น้ำทิ้งไว้ 15 นาที แล้วนำขึ้นจากน้ำบิดให้หมาด

3. ใส่พริกที่บดหยาบและเกลือลงในครกโขลกพอหยาบ ๆ แล้วใส่ข่ากับตะไคร้ที่ซอยเป็นชิ้นเล็ก ๆ พร้อมกับหัวหอมและหัวกระเทียมที่ปลอกเปลือกแล้ว ตำรวมกันให้ละเอียด จึงใส่กะปิกับกระชายที่ซอยเป็น ชิ้นเล็ก ๆ ลงไป แล้วตำให้เข้ากัน พักไว้

4. น้ำสะอาด 3 ลิตร ใส่หม้อตั้งบนเตาใส่เครื่องแกงที่ตำพักไว้ลงในหม้อละลายให้เข้ากับน้ำและใส่น้ำตาลกับเกลือ รอให้น้ำแกงเดือดจึงใส่บอนที่พักไว้ ตามด้วยน้ำมะขาม ใบมะกรูด จากนั้นชิมรสตามใจชอบ

เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ “แกงบอนสูตรโบราณ” สามารถนำไปรับประทานหรือจำหน่ายแจกได้

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ใช้วิธีการบรรยาย/อธิบาย และสาธิตวิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ ให้กับลูกหลาน ญาติสนิท หรือผู้ที่สนใจจะมาเรียนรู้สูตรการทำ “แกงบอนสูตรโบราณ” เพื่อนำไปประกอบอาชีพหรือทำกินเอง ด้วยการแนะนำวัสดุ/อุปกรณ์/วัตถุดิบ/เครื่องปรุงรส ที่ต้องเตรียม และทำให้ดูทุกขั้นตอน (บอกเคล็ดลับในการแกงบอน ทำและรับประทานแล้วจะไม่คัน) จนสามารถทำได้ด้วยตัวเอง สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลได้ที่นางเสนาะ แก้วสุกใส เลขที่ 1 หมู่ที่ 10 (หรือเลขที่ 19 หมู่ที่ 3 ตามบัตรประชาชน) ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “แกงบอนสูตรโบราณ” ได้รับการถ่ายทอดมาจากพ่อแม่ โดยที่คุณแม่ทำกับข้าว และ “แกงบอนสูตรโบราณ” ให้รับประทานตั้งแต่เด็ก และเข้าไปช่วยพ่อแม่ทำบ่อย ๆ จึงจดจำวัสดุ/อุปกรณ์ ส่วนผสมหรือเครื่องปรุง และวิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จทั้ง 4 ขั้นตอน จนขึ้นใจ และถ่ายทอดให้กับลูก หลาน หรือผู้ที่สนใจ

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ทำรับประทานภายในครอบครัวเป็นประจำ
2. ทำเลี้ยงต้อนรับผู้มาเยี่ยมเยือน เช่น ลูก หลาน พี่ น้อง ญาติ ๆ และเพื่อน ๆ
3. ถ่ายทอดให้กับ ลูก หลาน พี่ น้อง ญาติ ๆ และผู้ที่สนใจ
4. ทำ และนำไปใส่บาตร หรือถวายพระ ในวันสำคัญทางศาสนาพุทธ
5. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านอาหาร เรื่อง “แกงบอนสูตรโบราณ” สำหรับการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ต่อไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. สอนให้ลูกหลานรู้คุณค่า/ประโยชน์ของดินบอน
2. ทำขายที่ตลาดน้ำบางน้ำผึ้งเพื่อเป็นรายได้เสริมช่วยครอบครัว

พริกเกลือ

เจ้าของภูมิปัญญา “พริกเกลือ” ชื่อ-สกุล นางสวรรค์ เพิ่มญาติ อายุ 79 ปี เกิดวัน เสาร์ ปี ขาล วันที่ --- เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2481 บิดาชื่อ-สกุล นายชุ่ม ภูทรัพย์สิน มารดา ชื่อ-สกุล นางวงศ์ ภูทรัพย์สิน มีพี่น้อง 5 คน (ชาย 3 คน หญิง 2 คน) เป็นลูกคนที่ 3 สามีนชื่อสกุล

นายเหรียญ เพิ่มชาติ (เสียชีวิต) มีลูก 9 คน (ชาย 4 คน หญิง 5 คน) การศึกษา (นอกระบบ) ไม่เกิน ม. 6
อาชีพหลัก แม่บ้าน อาชีพเสริม --- งานอดิเรก ---

ได้รับความรู้การทำอาหาร “พริกเกลือ” มาจากแม่ ชื่อ-สกุล นางวงศ์ ภู่อภัยสิน

ใช้ประโยชน์ “พริกเกลือ” ใช้ในชีวิตประจำวันทำเป็นอาหารรับประทานในครอบครัวและนำติดตัว
เวลาเดินทาง

กระบวนการฝึกฝน “พริกเกลือ” แม่สอนให้ทำมาตั้งแต่เด็ก ๆ

เครื่องมือและอุปกรณ์

1. เตาแก๊ส+ถังแก๊ส หรือเตาอั้งโล่+ถ่าน

2. กระทะเหล็ก

3. ตะหลิว

4. ครก + 杓

5. จาน+ช้อนชิม

6. มะพร้าวแก่ที่ยังไม่ได้กะเทาะเปลือก (มะพร้าวที่ใช้ต้องเป็นมะพร้าวที่แห้งสนิทหรือมะพร้าว
งอกที่มีจาวอยู่ด้านใน หรือเป็นมะพร้าวที่นำไปทำน้ำมันมะพร้าว)

7. กระต่ายขูดมะพร้าว

8. กะละมังปากกว้าง

วัตถุดิบและเครื่องปรุงรส

มะพร้าวขูด (ละเอียด) 1/2 กิโลกรัม, เกลือสมุทร 1/2 ช้อนโต๊ะ (โดยประมาณหรือตามความชอบ),
และน้ำตาลมะพร้าว 2 ชีด (โดยประมาณหรือตามความชอบ), และพริกแห้งคั่วหรือทอด

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. นำเนื้อมะพร้าวขูดละเอียด ไปตากแดด หรือผึ่งลม 2-3 ชั่วโมง ให้แห้ง

2. นำเนื้อมะพร้าวที่แห้งแล้วมาคั่วด้วยไฟอ่อน ๆ (คั่วจนออกสีเหลืองหอม)

3. นำเนื้อมะพร้าวที่คั่วจนเหลืองแล้วมาใส่ครก โขลก (ตำ) จนเนียนละเอียด

4. ค่อย ๆ ใส่เกลือ น้ำตาลมะพร้าว และพริกแห้งคั่ว ทีละน้อย แล้วโขลก (ตำ) จนเนียนละเอียดให้
เข้ากันมีน้ำมันมะพร้าวติดข้างครกและมีกลิ่นหอม (ชิมรสชาติ หวาน มัน เค็ม เผ็ดเล็กน้อย ตามความชอบ)
เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ “พริกเกลือ” สามารถนำไปรับประทาน หรือแจกเพื่อนบ้าน

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ใช้วิธีการบรรยาย/อธิบาย และสาธิตวิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ ให้กับลูก หรือผู้ที่สนใจ จะมา

เรียนรู้สูตรการทำ “พริกเกลือ” เพื่อนำไปทำกินเองด้วยการแนะนำวัสดุ/อุปกรณ์/วัตถุดิบ/เครื่องปรุงรส ที่ต้องเตรียมและทำให้ดูทุกขั้นตอน (บอกเคล็ดลับในการทำพริกเกลือ) จนสามารถทำได้ด้วยตัวเอง สามารถติดต่อสอบถาม หรือหาข้อมูลได้ที่ นางสาวรศ. เพิ่มญาติ เลขที่ 39/2 หมู่ที่ 9 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “พริกเกลือ” ได้รับการถ่ายทอดมาจากแม่ โดยที่คุณแม่สอนให้ทำกับข้าว และ “พริกเกลือ” ตั้งแต่เด็กและเข้าไปช่วยแม่ทำบ่อย ๆ จึงจดจำวัสดุ/อุปกรณ์ ส่วนผสมหรือเครื่องปรุงและวิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จทั้ง 4 ขั้นตอน จนขึ้นใจและถ่ายทอดให้กับลูกหรือผู้ที่สนใจ

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ทำรับประทานภายในครอบครัว เก็บไว้ได้นาน (ไม่บูดหรือเสียง่าย)
2. ทำเลี้ยงต้อนรับผู้มาเยี่ยมเยือน เช่น ลูก หลาน พี่ น้อง ญาติ ๆ และเพื่อน ๆ
3. ด้วยการถ่ายทอดให้กับ ลูก และผู้ที่สนใจ
4. เป็นตัวอย่างการถนอมอาหารของคนไทยโบราณ (วัสดุส่วนผสมหาได้ง่ายในท้องถิ่นการปรุงไม่ยุ่งยาก และเก็บไว้ได้นาน)
5. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านอาหาร เรื่อง “พริกเกลือ” สำหรับการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. สอนให้ลูกหลานรู้จักคุณค่า/ประโยชน์ของการถนอมอาหาร
2. ใส่ขวดหรือภาชนะที่มีฝาปิด เก็บไว้รับประทานได้นาน ๆ หรือเวลาเดินทางไปในที่ทุรกันดาร

การทำน้ำตาลมะพร้าว

เจ้าของภูมิปัญญา “การทำน้ำตาลมะพร้าว” ชื่อ-สกุล นายปลอด ใบพัด (ชื่อเล่น ลูกทอง) อายุ 81 ปี เกิดวัน เสาร์ ปี ชวด วันที่ 22 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2479 บิดาชื่อ-สกุล นายพิน ใบพัด มารดาชื่อ-สกุล นางนวม ใบพัด มีพี่น้อง 5 คน (ชาย 3 คน หญิง 2 คน) เป็นลูกคนที่ 5 ภรรยาชื่อ-สกุล นางบุญส่ง ใบพัด (เสียชีวิต) มีลูก 6 คน (ชาย 3 คน หญิง 3 คน) การศึกษา (ในระบบ) ต่ำกว่าปริญญาตรี อาชีพหลัก เกษตรกร-ทำสวน-ทำน้ำตาลมะพร้าว อาชีพเสริม -- งานอดิเรก --

ได้รับความรู้การทำ “น้ำตาลมะพร้าว” มาจากพ่อแม่ ญาติผู้ใหญ่ในชุมชน ตั้งแต่เด็ก

ใช้ประโยชน์จาก “การทำน้ำตาลมะพร้าว” ใช้ในชีวิตประจำวัน และเป็นส่วนประกอบของอาหารต่าง ๆ ทั้งหวาน-ขม

กระบวนการฝึกฝน “การทำน้ำตาลมะพร้าว” เริ่มต้นฝึกหัดทำน้ำตาลมะพร้าว มาตั้งแต่อายุ 16-20 ปี (2495-2499) แล้วหยุดทำเพื่อไปประกอบอาชีพอื่น กลับมาเริ่มต้นทำน้ำตาลมะพร้าวอีกครั้งเมื่อ พ.ศ. 2550 จนถึงปัจจุบัน เพื่อนำไปจำหน่ายที่ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง (น้ำตาลปึกและน้ำตาลสด)

เครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ

1. มีดปาดตาล (เป็นมีดที่มีไว้สำหรับปาดส่วนของดอกมะพร้าว มีความคมมาก)
2. กระจบอ/กระจบรองน้ำตาล
3. เชือกกล้วย (หลายขนาด) ขวั้นเป็นเกลียวมีความเหนียว
4. กระจบหรือผ้าขาวบาง (สำหรับกรอง)
5. เตาเคี้ยวน้ำตาล
6. กระจบเคี้ยวน้ำตาล
7. พาย (สำหรับกวนน้ำตาล)
8. เชือกกันน้ำตาลบูด (ไม้ตะเคียนชิ้นเล็ก ๆ)
9. พะอง (เสมือนเป็นบันได) สำหรับพาดกับต้นมะพร้าว
10. ต้นมะพร้าว (เลือกต้นที่เหมาะสม)

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. เลือกต้นมะพร้าวที่กำลังออกงวง (หมายถึงต้นที่มีส่วนของดอกมะพร้าวแทงออกมาจากกาบของทางมะพร้าว)

2. พาดพะอง (เปรียบเสมือนบันไดทำจากลำไม้ไผ่ขนาดโตแก่แข็งแรง เจาะรูใส่ชั้นพะอง คือ ไม้ไผ่ที่แข็งแรงเสียบเข้าไปในช่องเจาะ ใช้สำหรับเหยียบขึ้นไปให้ถึงงวงมะพร้าว) กับต้นมะพร้าว แล้วมัดพะองติดกับต้นมะพร้าวด้วยเชือกกล้วย

3. ปีนพะองขึ้นไปเลือกงวงมะพร้าวที่ไม่อ่อนหรือแก่จนเกินไป ผูกเชือกกล้วยที่ขวั้นเป็นเกลียวกับงวงมะพร้าวแล้วโน้มลงมาทุกวัน วันละเล็กน้อย (5-7 วัน) เพื่อไม่ให้งวงมะพร้าวหัก

4. ตัดปลายงวงมะพร้าวด้วยมีดปาดตาล และรองน้ำตาลด้วยกระจบอหรือกระจบรองน้ำตาล หากรองน้ำตาลตอนเย็นก็จะเก็บตอนเช้า และจะต้องปาดตาล (คือ การใช้มีดปาดตาลปาดส่วนของดอกมะพร้าวเพื่อให้เกิดแผลใหม่ ซึ่งจะให้น้ำตาลออกดี) ที่งวงเล็กน้อย แล้วรองด้วยกระจบอหรือกระจบลูกใหม่ที่มีเชื้อ (คือ ไม้ที่หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ได้จากไม้ตะเคียน มีไว้เพื่อกันน้ำตาลบูดและไม่เปรี้ยว) สลับกันเพื่อขึ้นไปเก็บตอนเย็น (สลับวันละ 2 เวลา)

5. นำน้ำตาลสดที่ได้มากรองด้วยกระชอนหรือผ้าขาวบาง เพื่อแยกส่วนที่ไม่ต้องการออก

6. ตัดไฟเตา นำกระทะเคี่ยวน้ำตาลตั้งบนเตาแล้วนำน้ำตาลสดที่กรองแล้วใส่กระทะเคี่ยว (คือ การต้ม การเคี่ยวน้ำตาลจนเดือด เรียกว่า น้ำตาลเดือด เคี่ยวต่อไปจนน้ำตาลฟูขึ้นสูงต้องใส่ครอบ ครอบ หมายถึง การ นำไม้ไผ่มาสาน มีลักษณะเป็นทรงกลมสูงประมาณ 80 - 100 เซนติเมตร วางอยู่บนขอบกระทะที่มีขนาดใหญ่เรียก กระทะเคี่ยวน้ำตาล ระยะต่อไปน้ำตาลจะขึ้นขึ้น และจะลดลง มีลักษณะสีน้ำตาลค่อนข้างขาว เหมือนดอกหมาก ช่วงนี้จะต้องค่อย ๆ ลดไฟลงเรียกระยะนี้ว่า ขึ้นดอกหมาก) เคี่ยวไฟอ่อนต่อไปอีกสักครู่ก็ลาไฟ

7. ยกกระทะเคี่ยวน้ำตาลลงจากเตาใช้พายกวาน (ในกรณีที่ทำน้ำตาลมาก ๆ จะใช้เครื่องมือที่เรียกว่า ที่ปั่นน้ำตาล มีลักษณะเป็นล้อกลมทรงสูง ด้านล่างมีใบกวาน 4 ใบ ยึดติดให้มั่นคง ใช้เชือกร้อยสำหรับขึ้นชัก ช้ายขวา เพื่อให้ใบกวาน กวนน้ำตาลจนแข็ง หากน้ำตาลในกระทะมีปริมาณมาก ต้องใช้คน 2 คน ช่วยกันชัก เพราะมีความหนักมาก) จนน้ำตาลแข็ง

ในกรณีที่น้ำตาลมีสีเข้มมากจนเกินไป ก็จะใส่ยาขจัดน้ำตาลในตอนเคี่ยวน้ำตาล จะทำให้น้ำตาลสวยมีสีน้ำตาล (ยาขจัดน้ำตาลเข้าใจว่าเป็นสารฟอกสี)

8. นำน้ำตาลที่กวนเสร็จแล้วใส่ปั๊ป เรียกว่า น้ำตาลปั๊ป หรือทำเป็นปึก เรียกว่า น้ำตาลปึก เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ “น้ำตาลมะพร้าว” สามารถนำไปรับประทาน แจกเพื่อนบ้าน หรือนำไปจำหน่ายได้

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ส่วนใหญ่การทำน้ำตาลมะพร้าวมักจะทำกันในครัวเรือน จะถ่ายทอดให้กับบุคคลในครอบครัว เช่น ลูก ๆ หลาน ๆ ทั้งชายและหญิง เพราะการทำน้ำตาลมะพร้าวจะต้องใช้คนมากกว่า 1 คน ส่วนการถ่ายทอดให้ผู้ที่สนใจจะเป็นลักษณะการบอกเล่าหรือคุยกันหรือถ่ายทอดเทคนิคการผลิต สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลได้ที่ นายปลอด ใบบัด เลขที่ 48 หมู่ที่ 1 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “การทำน้ำตาลมะพร้าว” ได้รับการถ่ายทอดมาจากพ่อแม่ ลูก อา จนเกิดทักษะและความชำนาญ มีประสบการณ์ตรงในการประกอบอาชีพทำน้ำตาลมะพร้าว จึงจดจำเครื่องมือ/อุปกรณ์ และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จทั้ง 8 ขั้นตอน จนมั่นใจ และถ่ายทอดให้กับลูกหลานหรือผู้ที่สนใจ

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ทำรับประทานและเป็นส่วนประกอบของอาหารคาว-หวานภายในครอบครัว เก็บไว้ได้นาน
2. ทำเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม จำหน่ายเพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว
3. ถ่ายทอดให้กับ ลูก หลาน และผู้ที่สนใจ เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาสูญหาย

4. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านอาหาร เรื่อง “การทำน้ำตาลมะพร้าว” สำหรับการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. เป็นภูมิปัญญาที่สามารถสืบทอดต่อ ๆ กันไปได้ และควรอนุรักษ์
2. เป็นสินค้าชุมชนที่หาผู้ผลิตได้ยากและสามารถสร้างรายได้ให้กับผู้ที่รู้ได้

กะละแมสูตรโบราณ

เจ้าของภูมิปัญญา “กะละแมสูตรโบราณ” ชื่อ-สกุล นางนิพภา ไหมโสภา อายุ 65 ปี เกิดวัน อาทิตย์ ปี มะโรง วันที่ 20 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2495 บิดาชื่อ-สกุล พุด ดิดพวงมาลี มารดาชื่อ-สกุล ยุพิน ดิดพวงมาลี มีพี่น้อง 5 คน (ชาย 3 คน หญิง 2 คน) เป็นลูกคนที่ 1 สามีชื่อ-สกุล นายสมบัติ ไหมโสภา มีลูก 2 คน (ชาย 1 คน หญิง 1 คน) การศึกษา (นอกระบบ) ไม่เกิน ม. 6 อาชีพหลัก ค้าขาย อาชีพเสริม -- งานอดิเรก ทำอาหารชนิดต่างๆ

ได้รับความรู้การทำ “กะละแมสูตรโบราณ” มาจากแม่ ตั้งแต่อายุ 14 ปี พ.ศ. 2509

ใช้ประโยชน์จาก “กะละแมสูตรโบราณ” ใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพ

กระบวนการฝึกฝน “กะละแมสูตรโบราณ” ช่วยแม่ทำมาตั้งแต่เด็ก ๆ (เนื่องจากแม่ทำขาย และยังทำให้รับประทาน) ทำทุกอย่างที่แม่บอก ตั้งแต่แช่ข้าวเหนียว ต้มข้าว (แต่ยังไม่ได้กวนเพราะยังเด็กอยู่) พอโตก็สามารถกวนได้เอง และทำขายบ้าง

เครื่องมือและอุปกรณ์

1. เตาก่อด้วยอิฐ
2. กระทะใบบัว (ใหญ่)
3. พาย (สำหรับกวนกะละแม) ทำด้วยเหล็กลักษณะเหมือนเสียม

ส่วนผสมหรือวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบ

ข้าวเหนียวแช่ขาว 5 กิโลกรัม, มะพร้าวขูดขาว 7 กิโลกรัม, น้ำตาลมะพร้าว (น้ำตาลปี๊บ) 7 กิโลกรัม

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. เตรียมเครื่องมือ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบให้พร้อม
1. นำข้าวเหนียวแช่ขาว 5 กิโลกรัม แช่น้ำสะอาดในกะละมัง (แช่ค้างคืน)
2. นำมะพร้าวขูดขาว 7 กิโลกรัม มาคั้น (แยกหัวกะทิ และหางกะทิ)

3. นำข้าวเหนียวเจียววุ้นที่แช่น้ำค้างคืนมาชาวให้สะอาด
4. ตัดไฟเตาตั้งกระทะใบบัวบนเตา และใส่ข้าวเหนียวเจียววุ้นที่ชาวแล้วลงในกระทะใบบัว
5. ใส่หางกะทิลงในกระทะใบบัวให้ท่วมข้าวเหนียวเจียววุ้น (เหมือนต้ม) เคี่ยวไปเรื่อยๆ หรือหมั่นคนเพื่อไม่ให้ติดกระทะ พอจะแห้งก็เติมหางกะทิ ทำเช่นนี้ไปเรื่อย ๆ (คนไปเติมไป) จนหางกะทิหมด ข้าวเหนียวเจียววุ้นและบาน (เหมือนโจ๊ก)
6. ใส่น้ำตาลมะพร้าว 7 กิโลกรัม ลงในกระทะ และกวนไปตลอด
7. ใส่หัวกะทิที่เหลือลงในกระทะ และกวนไม่หยุด 7-8 ชั่วโมง (ระวังไหม้และติดกระทะ)
8. คว้าใช้ได้ ขนมนจะไม่ติดกระทะ ล่อนเป็นก้อนกลม เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ “กะละแมสูตรโบราณ” สามารถนำไปรับประทาน แจกเพื่อนบ้าน หรือนำไปจำหน่ายได้

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ใช้วิธีการบรรยาย/อธิบาย และสาธิตวิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ ให้กับลูก หลาน หรือผู้ที่สนใจ จะมาเรียนรู้สูตรการทำ “กะละแมสูตรโบราณ” เพื่อนำไปทำกินเองหรือทำจำหน่าย ด้วยการแนะนำเครื่องมือ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบ ที่ต้องเตรียมและทำให้ลูกทุกคนไปพร้อม ๆ กัน จนสามารถทำได้ด้วยตัวเอง สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นางนิพภา ไหมโสภา เลขที่ 27 หมู่ที่ 10 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “กะละแมสูตรโบราณ” ได้รับการถ่ายทอดมาจากแม่ตั้งแต่เด็ก ๆ เห็นแม่ทำกินและทำขายอยู่ตลอดเพราะเป็นอาชีพ เป็นลูกมือแม่ทำงานขำนาญ ตั้งแต่การล้าง/แช่/ต้มข้าวเหนียวเจียววุ้น ขูดมะพร้าว คั้นกะทิ (ยกเว้นการกวนต้องใช้แรงงานผู้ชายช่วยเพราะต้องใช้แรงมาก) จึงจดจำเครื่องมือ/อุปกรณ์และส่วนผสม หรือวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบ ตลอดจนวิธีการทำ หรือขั้นตอนการทำสำเร็จทั้ง 8 ขั้นตอนได้อย่างแม่นยำ

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ทำรับประทานภายในครอบครัว
2. เป็นของฝากให้กับญาติสนิท มิตรสหาย
3. ถ่ายทอดให้ลูก หลาน และผู้ที่สนใจ ด้วยการสอนตามลำดับขั้นตอน
4. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านอาหาร เรื่อง “กะละแมสูตรโบราณ” สำหรับการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอดและเผยแพร่ ต่อสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. ใช้ประกอบอาชีพค้าขาย สร้างรายได้ให้กับครอบครัว
2. เป็นสินค้าชุมชนที่มีผู้ผลิตจำหน่ายเพียง 1-2 รายเท่านั้น (เพราะวิธีการทำยุ่งยากมาก)
3. ทำส่งให้ลูกค้า กรณีมีผู้มาสั่งทำ

ข้อมูลด้านหัตถกรรม

ผลการศึกษาข้อมูลรายละเอียด เกี่ยวกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม ประกอบด้วย เย็บจาก แห่ปัดขุง งานสานจากใบไม้ (สานปลาตะเพียน สานตะกร้อ และสานนกด้วยใบมะพร้าว) เปลือกสำหรับเด็กนอน ลอกใบจากมวนยาสูบ การแปรรูปจากต้นกล้วย (ถักปลอกขึ้นต้นมะพร้าว และเชือกกล้วย) ซึ่งผู้รู้อาศัยอยู่ในชุมชนบางน้ำผึ้ง ปากกผลดังนี้

เย็บจาก

เจ้าของภูมิปัญญา “เย็บจาก” ชื่อ-สกุล นางสมใจ ฉิมยาม อายุ 86 ปี เกิดวัน อาทิตย์ ปี มะโรง วันที่ 8 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2474 บิดาชื่อ-สกุล นายเถี่ย รอดจรัส มารดาชื่อ-สกุล นางแยม รอดจรัส มีพี่น้อง 2 คน (ชาย 1 คน หญิง 1 คน) เป็นลูกคนที่ 2 สามีนชื่อ-สกุล นายจิต (จ่านามสกุลไม่ได้เสียชีวิตแล้ว) มีลูก 1 คน (ชาย 1 คน หญิง --- คน) การศึกษา (นอกระบบ) ไม่เกิน ม. 6 อาชีพหลัก แม่บ้าน อาชีพเสริม เย็บจาก (ไม่ได้ทำเองให้น้องชายทำแทน แต่ยังจำวิธีการและให้ข้อมูลได้)

ได้รับความรู้ด้านหัตถกรรม “เย็บจาก” มาจากบุคคลอื่นด้วยการจดจำ เมื่อ พ.ศ. 2519

ใช้ประโยชน์ “เย็บจาก” ใช้มุงหลังคาบ้าน กันเป็นฝาบาน ฯลฯ

กระบวนการฝึกฝน “เย็บจาก” ใช้วิธีการทดลองทำใช้เองที่บ้านก่อน

อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ

1. มีดบาง (สำหรับไว้จักดอกหรือจักหวาย หมายถึง หลาวดอกหลาวหวายให้เป็นชิ้นบาง ๆ)
2. มีดเสียม (สำหรับตัดจาก)
3. ใบจาก : ควรเลือกใบจากที่ไม่อ่อนหรือแก่เกินไปและใบใหญ่ ตัดเลาะออกจากทางจากหลาย ๆ ใบ (ให้ได้ตามจำนวนที่ต้องการ) ตันจากจะขึ้นตามริมน้ำชายเลนที่น้ำเค็มขึ้นถึง

การตัดใบจากที่จะมาทำจะต้องไม่อ่อนและไม่แก่จนเกินไป (ใช้ใบกลาง ๆ) ตัดแล้วจึงนำมาริดด้วยมีดเสียมคม ๆ แล้วนำใบมามัดรวมกันเพื่อให้ง่ายต่อการนำกลับมาบ้าน

4. หวาย : ตัดหวายให้เป็นเส้นยาว หลาวให้เป็นซี่เล็ก ๆ ส่วนด้านโคนของหวายตัดเฉียง ๆ ด้วยมีดเสียมให้แหลม ม้วนเป็นวงกลมนำไปแช่น้ำเพื่อไม่ให้หวายผุหรือหักง่าย หรือใช้ดินเปลือกกล้าแทนหวาย

การทำหวายหรือด้นคล้าสำหรับเย็บจาก โดยการใช้มีดจกให้เป็นเส้น เอาเฉพาะส่วนที่เป็นเปลือก (คล้า 1 ด้น จะได้ประมาณ 6-8 เส้น ความยาวเส้นละ 1.50 เมตร เลี่ยมส่วนปลายให้แหลม เพื่อเอาไว้สำหรับเย็บจาก เมื่อจกคล้าได้จำนวนตามต้องการแล้วจะต้องนำไปแช่น้ำ โดยให้ส่วนที่เลี่ยมแหลมพ่นน้ำประมาณ 1 ฝ่ามือ เพื่อให้ส่วนที่เลี่ยมแข็ง

5. นำไม้รวกผ่าซีกหรือไม้ไผ่ผ่าซีกเกาให้เรียบไม่มีเลี้ยน เรียกว่า ดับจาก หมายถึง แกนของจาก ทำมาจากไม้รวก (หรือไม้อื่น ๆ เช่น ด้นหมาก) โดยนำมาตัดให้ได้ความยาว 1.20-1.50 เมตร ผ่าเป็นท่อน ๆ ตามขนาดที่ต้องการ เกาหรือหลาวให้เรียบไม่มีเลี้ยน

6. ถังน้ำ (พลาสติกหรือโลหะ) สำหรับไว้แช่หวาย

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. นำไม้ไผ่มาตัดเป็นท่อน ๆ ยาวประมาณท่อนละ 1.20 – 1.50 เมตร เรียกว่า ดับจาก
2. นำไม้ไผ่ที่ตัดเป็นท่อน ๆ มาผ่าเป็นซี่ ๆ กว้างประมาณ 1 นิ้ว หลาวให้เรียบร้อยจนไม้ไผ่หมดคมหมดเลี้ยน
3. นำไม้ไผ่ที่หลาวเรียบร้อยมารวมกันแล้วมัด (มัดละ 15-20 อัน) ด้วยหวาย นำไปแช่น้ำเพื่อป้องกันมอดหรือทำลายมอด
4. นำใบจากที่คัดเลือกตามขนาดที่ต้องการมาวางเรียงกองรวมกัน
5. นำหวายที่แช่น้ำขึ้นมาตาก/ผึ่งลมให้แห้งหมาด ๆ
6. นำไม้ไผ่ที่หลาวเรียบร้อยแล้วมาวางบนพื้นเรียบ ใช้ใบจากทีละสองใบหรือทีละคู่มาวางเรียงกันบนไม้ไผ่ผ่าซีกที่หลาวเรียบร้อยแล้ว
7. พับใบจากหุ้มไม้ไผ่จากด้านบนลงด้านล่าง
8. เย็บใบจากหุ้มไม้ไผ่ด้วยหวายหรือคล้า โดยเย็บจากด้านบนลงด้านล่าง (เริ่มต้นเย็บจะต้องม้วนแล้ว ล็อก (lock) หรือมัดปลายหวายให้แน่น) และเอาใบจากคู่ต่อไปมาวางเรียงต่อกันและเย็บ (ในระหว่างการเย็บต้องดึงเส้นหวายหรือคล้าให้แน่นทุก ๆ ครั้งที่เย็บ) ทำวิธีนี้ไปจนสุดไม้ไผ่ (ใช้ปลายของหวายหรือคล้าแทงม้วนกลับล็อกหรือมัดให้แน่น) จึงสำเร็จ 1 แผง เรียกว่า “ดับจาก”

9. นำดับจากที่เย็บเสร็จเรียบร้อยแล้วไปตากแดดให้แห้งเป็นอันเสร็จการทำตามขั้นตอนการ “เย็บจาก” สามารถนำไปมุงหลังคาหรือข้างฝาบ้านหรือจำหน่ายได้

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ใช้วิธีการบรรยาย/อธิบายและสาธิตวิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ ให้น้องชายเพื่อเอาไว้ซ่อมแซมบ้านที่อยู่อาศัย หรือผู้ที่สนใจจะมาเรียนรู้วิธีการ “เย็บจาก” เพื่อนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลได้ที่ นางสมใจ นิมยาม เลขที่ 9 หมู่ที่ 3 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “เย็บจาก” ได้รับการถ่ายทอดมาจากบุคคลอื่นด้วยการจดจำวิธีการทำ ตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็น “ด้ายจาก” และยังเย็บจากเป็นอาชีพเสริมในบางครั้งที่มีความจำเป็น รวมทั้งต้องเย็บจากเพื่อการซ่อมแซมบ้านที่อยู่อาศัย จึงสามารถจดจำวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ทำด้ายจาก วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำงานสำเร็จจนขึ้นใจ

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ทำไว้ใช้ซ่อมแซมหลังคาบ้านที่อยู่อาศัยของเก่าที่ชำรุดเสียหาย หรือมุงหลังคาร้านค้าที่เป็นเพิงชั่วคราว ศาลาพักผ่อน และมุงหลังคาและข้างฝาโรงเพาะเห็ด ฯลฯ เป็นต้น
2. ถ่ายทอดให้น้องชายด้วยการสอนตามลำดับขั้นตอนหลาย ๆ ครั้ง จนกระทั่งเกิดความชำนาญเพื่อการสืบทอด
3. ถ่ายทอดให้กับผู้ที่สนใจ
4. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ดำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านหัตถกรรม เรื่อง “เย็บจาก” สำหรับการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอดและเผยแพร่ ต่อสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. เมื่อเย็บจาก และมีจำนวนมากก็นำไปใช้ตามที่ต้องการ
2. กรณีมีลูกค้ามาจ้าง “เย็บด้ายจาก” ก็จะทำขายเพราะเป็นรายได้ส่วนหนึ่ง

จากผลการทำ “กิจกรรมการตลาด” ด้านหัตถกรรม เรื่อง เย็บจาก ไม่ค่อยจะเป็นที่นิยมของสังคมยุคปัจจุบัน เพราะมีสินค้าชนิดอื่นที่มีคุณสมบัติการใช้งานเหมือนกัน ราคาไม่แพง ดีกว่าทนกว่า หาซื้อง่ายมาทดแทน จึงผลิตและนำไปจำหน่ายให้ได้ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจไม่มากนัก แต่เป็นภูมิปัญญาของคนรุ่นปู่ย่าตายายที่น่าทรัพยากรที่มีรอบตัวตามธรรมชาติมาทำเป็นงานหัตถกรรม ที่มีคุณค่าต่อตนเอง/สังคม/ชุมชน จึงสมควรต้องเก็บรักษา ด้วยการอนุรักษ์ สืบทอด เผยแพร่ ไม่ให้สูญหาย และเป็นแหล่งความรู้ของชุมชนบางน้ำผึ้ง

ลอกใบจากมวนยาสูบ

เจ้าของภูมิปัญญา “ลอกใบจากมวนยาสูบ” ชื่อ-สกุล นางช่อ ศรีสะอาด อายุ 66 ปี เกิดวัน อาทิตย์ ปี ชวด วันที่ -- เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2494 บิดาชื่อ-สกุล นายโต นุสตามารดาชื่อ-สกุล นางสาวอังก์ นุสตา มีพี่น้อง 3 คน (ชาย 1 คน หญิง 2 คน) เป็นลูกคนที่ 1 สามีชื่อ-สกุล นายไสว ศรีสะอาด มีลูก 2 คน (ชาย -- คน หญิง 2 คน) การศึกษา (ในระบบ) ต่ำกว่าปริญญาตรี

อาชีพหลัก แม่บ้าน อาชีพเสริม ลอกใบจากขาย

ได้รับความรู้การ “ลอกใบจากมวนยาสูบ” มาจากเพื่อนบ้าน ชื่อ นางแก้ว พ.ศ. 2517 ตั้งแต่อายุ 23 ปี

ใช้ประโยชน์ : ใช้ห่อหรือมวนยาเส้น (ยาสูบ) เรียกว่า “ใบจากยาสูบ”

กระบวนการฝึกฝน : หัดทำด้วยตัวเองทุกวัน

อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ

1. มีดเสียม (สำหรับตัดทางจากใหญ่)
2. มีด ยาว 12 นิ้ว (สำหรับตัดจากที่เสร็จแล้ว)
3. มีด ยาว 6 นิ้ว (สำหรับลอกใบจาก)
4. หินลับมีด
5. หวีลอกจาก
6. เชียงไม้

7. ใบจากแห้ง (ตัดใบจากที่ยังสดมาแล้ว ต้องผึ่งแดด ประมาณ 1 วัน ไม่มีแดดตาก 2 วัน เพื่อให้ใบจากแห้งก่อนนำมาทำใบจากมวนยาสูบ) วิธีการเลือกยอดจาก คือ ต้องเขี่ยยอดจาก ถ้ายอดจากแตกออกจากกัน เป็นอันว่าตัดมาใช้ประโยชน์ได้

8. ถังพลาสติก (สำหรับใส่ใบจากที่พร้อมส่งจำหน่าย)

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. ใช้มีดและใบออกจากลำต้น (ยอดต้นจาก) ก่อน และใช้มีดเล็กมากริดกระดูกจากตรงกลางออก เหลือแต่ใบ

2. นำมาแยกออกเป็น 2 ใบและนำไปผึ่งแดด ประมาณ 1 วัน (แดดดี) หรือประมาณ 12 ชั่วโมง ให้ใบจากแห้งสนิท

3. ใช้มีดกรีดกระดูกจากอ่อนออกแล้วลอกอีกครั้ง (วิธีการลอกใบจาก : ใช้หวีมาสับปลายใบจาก แล้วลอกพร้อมกับมีด ลอกออกมาเป็น 2 ใบ โดยใช้เท้ากดใบจากแล้วลอก)

4. วิธีพับ : ใช้ใบจาก 4 ใบ ซ้อนกันแล้วพับให้ ยาวประมาณ 3 นิ้ว พับทบไปมาจนหมดสุดใบจาก แล้วมัดด้วยกระดูกจากเล็ก

5. วางมัดจากบนเชียงใช้มีดตัดหัวตัดท้าย นำไปใส่ถังพลาสติก ถังละ 20 เปะ เป็นอันเสร็จตามขั้นตอน “การลอกใบจากมวนยาสูบ” เพื่อเตรียมส่งจำหน่าย

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ใช้วิธีการบรรยาย/อธิบาย และสาธิตวิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ ให้น้อง ๆ ลูก ๆ และผู้ที่สนใจ เรียนรู้วิธีการ “ลอกใบจากมวนยาสูบ” หลาย ๆ ครั้ง จนทำได้เช่นเดียวกัน ส่วนผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็น ความรู้ สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลได้ที่ นางช่อ ศรีสะอาด เลขที่ 28/1 หมู่ที่ 4 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “ลอกใบจากมวนยาสูบ” ได้รับการถ่ายทอดด้วยการจดจำจากเพื่อนบ้าน และฝึก ทำเอง (เพราะใกล้บ้านมีต้นจากเยอะมากส่วนคนสมัยก่อนก็ชอบใช้ใบจากมวนเป็นบุหรี่สูบ) ตั้งแต่เริ่มต้น จนสำเร็จเป็น “ใบจากยาสูบ” จึงสามารถจดจำวัสดุและอุปกรณ์ ที่เป็นส่วนประกอบสำหรับการ ลอกใบจาก มวนยาสูบ รวมทั้ง วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ จำนวน 5 ขั้นตอน จนมีความชำนาญ

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ใช้มวนกับยาเส้น (ยาสูบ) สูบเพื่อคลายเครียด และควั่นบุหรี่ที่ช่วยไต่ขุ่นด้วย
2. ถ่ายทอดให้น้อง ลูก หลานและผู้ที่เกี่ยวข้อง ด้วยการสอนตามลำดับขั้นตอนหลาย ๆ ครั้งจนทำได้ เพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญา
3. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้าน ทัศนกรรม เรื่อง ลอกใบจากมวนยาสูบ เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ต่อสาธารณชน ที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. ใช้แทนบุหรี่ซองได้ เพราะราคาถูก หาง่ายในท้องถิ่น (บุหรี่ซองจะมีราคาแพงมาก)
2. กรณีมีลูกค้ามาจ้าง ก็จะทำให้เพราะเป็นรายได้ส่วนหนึ่ง

งานสานจากใบไม้ (สานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว)

เจ้าของภูมิปัญญา “สานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว” ชื่อ-สกุล นางมะลิ พูนสวัสดิ์ อายุ 76 ปี เกิดวัน อังคาร ปี มะเส็ง วันที่ 4 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2484 บิดาชื่อ-สกุล นายพ ดวงนาค มารดา ชื่อ-สกุล นางพร้อม ดวงนาค มีพี่น้อง 5 คน (ชาย 1 คน หญิง 4 คน) เป็นลูกคนที่ 5 สามี ชื่อ-สกุล นายพัฒนา พูนสวัสดิ์ มีลูก 1 คน (ชาย 1 คน หญิง -- คน) การศึกษา (ในระบบ) ปริญญาตรี อาชีพหลัก ข้าราชการบำนาญ (ครู) อาชีพเสริม ประธานกลุ่มบางน้ำผึ้ง Homestead งานอดิเรก วิทยากร ให้ความรู้ภูมิปัญญาด้านอาชีพ สังกัดชมรม (ในตำบลบางน้ำผึ้ง) ผู้สูงอายุ

ได้รับความรู้การทำ : “สานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว” มาจาก บิดา มารดา ตา ยาย ตั้งแต่ อายุ 6 ขวบ พ.ศ. 2490

ใช้ประโยชน์ : สำหรับตกแต่งบ้านให้สวยงามหรือตกแต่งในงานต่าง ๆ และเป็นของเล่นของเด็ก หรือทำขายเป็นอาชีพเสริม

กระบวนการฝึกฝน : การ “สานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว” โดยเห็น ตา ยาย พ่อ แม่ นำเอาใบมะพร้าว ใบจากมาสานให้เล่น ให้ดูตอนเด็ก ๆ ก็มีความสนใจอยากทำเป็น จึงให้พ่อแม่ช่วยสอน แล้วก็ทำตาม และเรียนเพิ่มเติมจากครู อาจารย์ที่โรงเรียน ฝึกฝนจนเกิดความชำนาญ

รางวัลหรือเกียรติยศที่เคยได้รับ : ได้รับเกียรติบัตรคลังปัญญาผู้สูงอายุดีเด่น จังหวัดสมุทรปราการ คนไทยสมัยก่อนรู้จักคิดประดิษฐ์ของเล่นของใช้ต่าง ๆ จากภูมิปัญญาของตนโดยใช้วัสดุธรรมชาติ ในท้องถิ่นที่อยู่รอบ ๆ ตัว มาประดิษฐ์ของเล่นให้ลูกหลาน และเรียนรู้ สืบทอดต่อ ๆ กันมา

ปลาตะเพียนสานด้วยใบไม้ (ใบมะพร้าว/ใบตาล/ใบลาน/ริบบิ้น/กระดาษตัดเป็นเส้น/สายพลาสติก หรือวัสดุอื่น ๆ ที่ทดแทนกันได้ในพื้นที่นั้น ๆ) เป็นงานประดิษฐ์ที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทยโบราณ ปลาตะเพียนสานจึงเป็นสัญลักษณ์แห่งความอุดมสมบูรณ์ เนื่องจากช่วงที่ปลาโตเต็มทีนั้นเป็นช่วงเดียวกับ ช่วงเวลาที่ข้าวตกรวง นอกจากนี้ ผู้ใหญ่มักจะแขวนปลาตะเพียนสานไว้เหนือเปลเด็กเพื่อเป็นการอวยพรให้ เด็กสุขภาพแข็งแรงอีกด้วย และการสานปลาตะเพียนยังเป็นการสาน เพื่อนำมาเป็นของเล่นหรือของประดับ ตกแต่งบ้าน

อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ

1. มีดเล็ก
2. กรรไกร
3. ด้าย+เข็มเย็บผ้า
4. ใบมะพร้าวสด สภาพสมบูรณ์ (เลือกใบสีอ่อนปานกลาง ใบไม้แก่หรืออ่อนเกินไป เลาะด้วยมีด เอาเฉพาะใบ ไม้เอาก้านแข็งตรงกลางใบ) ก่อนนำมาสาน จะต้องนำใบมะพร้าว ไปทำความสะอาดฝุ่นละออง ออกให้หมด หรืออาจใช้ใบจาก หรือใบเตยหอมก็ได้

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. เตรียมใบไม้ (ใบมะพร้าว) ขาวประมาณ 20 นิ้ว จำนวน 2 ใบ
2. นำใบที่ 1 จับไว้ซ้ายมือ มือขวาจับด้านบนของใบ พับพันทิ้งมือซ้ายวนไปด้านหลัง อ้อมมาด้านหน้าทั้ง 4 นิ้ว แล้วพันอ้อมไปด้านหลัง 2 รอบ ใช้หัวแม่มือรวบใบที่พันนิ้ว ค่อย ๆ เลื่อนนิ้วมือทั้ง 4 ออก แล้วถือไว้ให้เป็นห่วงในลักษณะเดิม
3. ใช้มือขวาจับอีกใบพับงอครึ่ง แล้วสอดเข้าไปในวงที่ม้วนไว้วงขวา หักขึ้นตรงกลาง แล้วคล้อง

เข้าไปในส่วนวงด้านซ้าย

4. ใช้มือขวาหยิบใบด้านล่างของตัวที่สอดควนกลับข้ามมาสอดที่วงด้านซ้ายแล้วดึงเส้นที่สอด
5. พลิกกลับข้าง หยิบเส้นล่างสอดไปในช่องด้านล่างของอีกข้างหนึ่งแล้วค่อย ๆ ดึงทั้ง 4 เส้นของใบให้เท่า ๆ กันจะได้รูปปลาตะเพียนชั้นเดียว
6. จับใบครึ่งขวาของตัวปลาพับลงซ้อนครึ่งล่างขวามือ ให้ซ้อนคู่ใบด้านขวาและด้านซ้าย
7. จับใบครึ่งซ้ายมือเส้นขวามือพับทับลงมา แล้วจับเส้นขวามือสอดใต้เส้นบนซ้ายมือ แล้วดึงให้สุดใบ
8. กลับตัวปลาหงายขึ้นจะเหลือใบด้านปลาย 2 เส้น แล้วจับเส้นที่ 2 จากซ้ายมือ พับทับลงมาที่ตัวปลา แล้วจับเส้นที่เหลือ 1 เส้น จับปลายเส้นสอดข้ามเส้นที่พับ สอดใต้แล้วดึงให้แน่น จะได้รูปปลาตะเพียนตามที่ต้องการ
9. ตัดแต่งครึ่งทั้งสี่ ด้วยวิธีตัดเฉียง เหลือครึ่งยาวพอสวยงาม ทำหางปลาตะเพียน โดยตัดเส้นใบยาวประมาณ 6 นิ้ว สอดเข้าไปตรงช่องท้ายตัวปลา ทำทั้งสองด้าน แล้วตัดแต่งหางให้สวยงาม เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการ “สานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว”

หมายเหตุ สานปลาตะเพียนต่อไปอีกหลาย ๆ ตัว ตามต้องการ ขนาดตัวเล็กและตัวใหญ่ ร้อยเป็นพวงแขวนเป็นโมบาย นำไปตกแต่งสถานที่ หรือแขวนให้เด็กดูเพื่อความเพลิดเพลิน หรือนำไปจำหน่ายเป็นรายได้เสริม

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ก่อนการสาธิตหรือทำให้ดู ต้องอธิบาย หรือบอกถึงประโยชน์ของการ สานปลาตะเพียนด้วยใบไม้ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของคนสมัยก่อนที่สามารถนำวัสดุที่มีในท้องถิ่นมาทำเป็นของเล่นและสืบทอดต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน และกำลังจะสูญหายไปจากท้องถิ่นบางน้ำผึ้ง จากนั้น จึงอธิบายและสาธิตการสานปลาตะเพียนด้วยใบไม้ (ใบมะพร้าว) ตามขั้นตอน โดยให้ผู้เรียนปฏิบัติตามไปด้วย (ทำหลาย ๆ ครั้ง) จนผู้เรียนสามารถสานปลาตะเพียนได้อย่างถูกต้องและสวยงาม สำหรับผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลเพิ่มได้ที่ นางมะลิ พูนสวัสดิ์ เลขที่ 5 หมู่ที่ 3 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “สานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว” ได้รับการถ่ายทอดมาจากพ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย และครู/อาจารย์ ด้วยการสอนขั้นตอนวิธีทำ ตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็น ปลาตะเพียน (สำหรับเป็นของเล่นเด็กหรือตกแต่งสถานที่) และทำเองเป็นประจำ จึงสามารถจดจำอุปกรณ์ และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ 9 ขั้นตอน จนเข้าใจและมีความชำนาญจนเกิดความคิดสร้างสรรค์สามารถสืบทอด

ถ่ายทอดให้ผู้สนใจ เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาสูญหาย

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ใช้ตกแต่งบ้านเรือน หรือแขวนไว้ให้เด็กดู และเป็นของเล่นสำหรับเด็ก
2. ประดับตามงานต่าง ๆ หรือทำจำหน่ายเป็นอาชีพเสริม สร้างรายได้ให้กับครอบครัว
3. ถ่ายทอดให้ลูก หลาน และผู้สนใจ ด้วยการสอนตามลำดับขั้นตอนหลาย ๆ ครั้ง จนทำได้ เพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญา

4. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านหัตถกรรม เรื่อง งานสานจากใบไม้ “สานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว” เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอดถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. สืบทอดภูมิปัญญาให้ญาติพี่น้องและลูกหลาน
2. สาธิตภูมิปัญญาเผยแพร่ให้กับเด็ก/เยาวชน และประชาชนทั่วไป
3. ตกแต่งสถานที่ และผลิตจำหน่ายเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

งานสานจากใบไม้ (สานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว)

เจ้าของภูมิปัญญา “สานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว” ชื่อ-สกุล นางมะลิ พูนสวัสดิ์ อายุ 76 ปี เกิดวัน อังคาร ปี มะเส็ง วันที่ 4 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2484 บิดาชื่อ-สกุล นายนพ ดวงนาค มารดา ชื่อ-สกุล นางพร้อม ดวงนาค มีพี่น้อง 5 คน (ชาย 1 คน หญิง 4 คน) เป็นลูกคนที่ 5 สามีชื่อ-สกุล นายพัฒนา พูนสวัสดิ์ มีลูก 1 คน (ชาย 1 คน หญิง -- คน) การศึกษา (ในระบบ) ปริญญาตรี อาชีพหลัก ข้าราชการบำนาญ (ครู) อาชีพเสริม ประธานกลุ่มบางน้ำผึ้ง Homestead งานอดิเรก วิทยากร ให้ความรู้ภูมิปัญญาด้านอาชีพ สังกัดชมรม (ในตำบลบางน้ำผึ้ง) ผู้สูงอายุ

ได้รับความรู้การทำ : “สานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว” มาจาก บิดา มารดา ตา ยาย ตั้งแต่อายุ 6 ขวบ พ.ศ. 2490

ใช้ประโยชน์ : สำหรับตกแต่งบ้านให้สวยงามหรือตกแต่งในงานต่าง ๆ และเป็นของเล่นของเด็ก หรือทำขายเป็นอาชีพเสริม

กระบวนการฝึกฝน : การ “สานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว” โดยเห็น ตา ยาย พ่อ แม่ นำเอาใบมะพร้าวใบจากมาสานให้เล่น ให้ดูตอนเด็ก ๆ ก็มีความสนใจอยากทำเป็น จึงให้พ่อแม่ช่วยสอน แล้วก็ทำตาม และเรียนเพิ่มเติมจากครู อาจารย์ที่โรงเรียน ฝึกฝนจนเกิดความชำนาญ

รางวัลหรือเกียรติยศที่เคยได้รับ : ได้รับเกียรติบัตรคลังปัญญาผู้สูงอายุดีเด่น จังหวัดสมุทรปราการ

อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ

1. มีดเล็ก

2. กรรไกร

3. ใบมะพร้าวสด สภาพสมบูรณ์ (เลือกใบสีอ่อนปานกลาง ใบไม่แก่หรืออ่อนเกินไป เลาะด้วยมีด เอาเฉพาะใบ ไม่เอาแกนแข็งตรงกลางใบ) ก่อนนำมาสาน จะต้องนำใบมะพร้าว ไปทำความสะอาดฝุ่นละออง ออกให้หมด หรืออาจใช้ใบจากก็ได้

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. เตรียมใบไม้ (ใบมะพร้าว) ยาวประมาณ นิ้ว จำนวน 4 ใบ จับ 2 ใบผูกรวมกันจะเป็น 2 คู่ รวม 4 ใบ แล้วนำทั้ง 2 คู่ มาวางซ้อนทับกัน จะเป็นใบเรียงข้างละคู่ คือ 2 ใบ ด้านซ้ายและด้านขวา

2. หยิบใบที่ 1 ด้านขวามือ หักซ้อนลงใต้ใบที่ 2 หยิบใบที่ 1 ด้านซ้ายมือ หักซ้อนขึ้นบนใบที่ 2 แล้วขัดใบที่ 1 จากขวามือ และขัดใบที่ 1 จากซ้ายมือ ใช้มือรวบดึงให้เป็น 2 เส้นคู่ขวาและซ้าย

3. ให้เริ่มนับเส้นซ้ายมือสุดเป็นเส้นที่ 1 ทำลักษณะเดิมคือสานขัดเส้นซ้ายมือและขวามือ พยายาม จัดให้ใบที่สานดึงให้โค้งเข้าหาปมที่ทำไว้ตอนแรก ทำซ้ำประมาณ 4-5 รอบ แล้วแต่ความเหมาะสมความยาวของใบ

4. ใบมะพร้าวจะสานเข้าหากันเป็นลักษณะลูกกลมๆ นำเส้นใบทั้ง 4 สอดเข้าหาตามช่องที่ตรงกับ ทิศทางของเส้นใบนั้น ๆ ดึงให้สุดจนครบ 4 ใบ เพื่อเป็นการยึดใบทั้ง 4 ไม่ให้หลุดและคลีออกจากกัน

5. จัดรูปทรงให้เรียบร้อย ตัดชายปลายใบที่ยื่นออกมาให้เรียบร้อย จะได้ลูกตะกร้อรูปทรงสวยงาม เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการ “สานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว”

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ก่อนการสาธิตหรือทำให้ดู ต้องอธิบายหรือบอกถึงประโยชน์ของการ “สานตะกร้อด้วยใบไม้” ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของคนสมัยก่อนที่สามารถนำวัสดุที่มีในท้องถิ่นมาทำเป็นของเล่นและสืบทอดต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน และกำลังจะสูญหายไปจากท้องถิ่นบางน้ำผึ้ง จากนั้น จึงอธิบายและสาธิตการสานตะกร้อด้วยใบไม้ (ใบมะพร้าว) ตามขั้นตอน โดยให้ผู้เรียนปฏิบัติตามไปด้วย (ทำหลาย ๆ ครั้ง) จนผู้เรียนสามารถสานตะกร้อได้อย่างถูกต้องและสวยงาม สำหรับผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลเพิ่มได้ที่ นางมะลิ พูนสวัสดิ์ เลขที่ 5 หมู่ที่ 3 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “สานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว” ได้รับการถ่ายทอดมาจากพ่อแม่ และครู/อาจารย์ ด้วยการสอนขั้นตอนวิธีทำ ตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็น ตะกร้อ (สำหรับเป็นของเล่นเด็กหรือตกแต่งสถานที่) และทำเองเป็นประจำ จึงสามารถจดจำอุปกรณ์ และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ วิธีการทำ หรือขั้นตอนการทำ

สำเร็จ 5 ขั้นตอน จนชื่นใจ และมีความชำนาญ จนเกิดความคิดสร้างสรรค์ สามารถสืบทอด ถ่ายทอดให้ผู้ที่สนใจ เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาสูญหาย

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ใช้ตกแต่งบ้านเรือน และเป็นของเล่นสำหรับเด็ก
2. ประดับตกแต่งตามงานพิธีต่าง ๆ หรือทำจำหน่ายเป็นอาชีพเสริม สร้างรายได้ให้กับครอบครัว
3. ถ่ายทอดให้ลูก หลาน และผู้ที่สนใจ ด้วยการสอนตามลำดับขั้นตอนหลาย ๆ ครั้ง จนทำได้ เพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญา
4. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านหัตถกรรม เรื่อง งานสานจากใบไม้ “สานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว” เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้ญาติพี่น้องและลูกหลาน
2. สาธิตภูมิปัญญาเผยแพร่ให้กับเด็ก/เยาวชน และประชาชนทั่วไป
3. ตกแต่งสถานที่ และผลิตจำหน่ายเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

งานสานจากใบไม้ (สานนกด้วยใบมะพร้าว)

เจ้าของภูมิปัญญา “สานนกด้วยใบมะพร้าว” ชื่อ-สกุล นางมะลิ พูนสวัสดิ์ อายุ 76 ปี เกิดวัน อังคาร ปี มะเส็ง วันที่ 4 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2484 บิดาชื่อ-สกุล นายนพ ดวงนาค มารดา ชื่อ-สกุล นางพร้อม ดวงนาค มีพี่น้อง 5 คน (ชาย 1 คน หญิง 4 คน) เป็นลูกคนที่ 5 สามีชื่อ-สกุล นายพัฒนา พูนสวัสดิ์ มีลูก 1 คน (ชาย 1 คน หญิง -- คน) การศึกษา (ในระบบ) ปริญญาตรี อาชีพหลัก ข้าราชการบำนาญ (ครู) อาชีพเสริม ประธานกลุ่มบางน้ำผึ้ง Homestead งานอดิเรก วิทยากร ให้ความรู้ภูมิปัญญาด้านอาชีพ สังกัดชมรม (ในตำบลบางน้ำผึ้ง) ผู้สูงอายุ

ได้รับความรู้การทำ : “สานนกด้วยใบมะพร้าว” มาจาก บิดา มารดา ตา ยาย ตั้งแต่อายุ 6 ขวบ พ.ศ. 2490

ใช้ประโยชน์ : สำหรับตกแต่งบ้านให้สวยงามหรือตกแต่งในงานต่าง ๆ และเป็นของเล่นของเด็ก หรือทำขายเป็นอาชีพเสริม

กระบวนการฝึกฝน : การ “สานนกด้วยใบมะพร้าว” โดยเห็น ตา ยาย พ่อ แม่ นำเอาใบมะพร้าว ใบจากมาสานให้เล่น ให้ดูตอนเด็ก ๆ ก็มีความสนใจอยากทำเป็น จึงให้พ่อแม่ช่วยสอน แล้วก็ทำตาม และ

กระบวนการฝึกฝน : การ “सानนกด้วยใบมะพร้าว” โดยเห็น ตา ยาย พ่อ แม่ นำเอาใบมะพร้าว ใบจากมาสานให้เล่น ให้ดูตอนเด็ก ๆ ก็มีความสนใจอยากทำเป็น จึงให้พ่อแม่ช่วยสอน แล้วก็ทำตาม และเรียนเพิ่มเติมจากครู อาจารย์ที่โรงเรียน ฝึกฝนจนเกิดความชำนาญ

รางวัลหรือเกียรติยศที่เคยได้รับ : ได้รับเกียรติบัตรคลังปัญญาผู้สูงอายุดีเด่น จังหวัดสมุทรปราการ
อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ

1. มีดเล็ก

2. กรรไกร

3. ใบมะพร้าวสด สภาพสมบูรณ์ (เลือกใบสีอ่อนปานกลาง ใบไม่แก่หรืออ่อนเกินไป เลาะด้วยมีดเอาเฉพาะใบ ไม่เอาก้านแข็งตรงกลางใบ) ก่อนนำมาสาน จะต้องนำใบมะพร้าว ไปทำความสะอาดฝุ่นละอองออกให้หมด หรืออาจใช้ใบจากก็ได้

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. เตรียมใบไม้ (ใบมะพร้าว) ยาวประมาณ 20 นิ้ว หรือความยาวสุดก้านใบมะพร้าว จำนวน 2 ใบ นำใบแรกมางอโค้ง ปลายใบขวาทับซ้าย และนำใบที่ 2 สอดเข้าไปในช่องห่าง

2. จับชายใบที่ 2 ที่สอดช่องใบที่หนึ่ง จับวนสอดได้ชายข้างขวาของเส้นที่ 1 วนซ้ายอ้อมหัวเส้นที่ 1 ลงมาปลายเส้นที่ 1 และเส้นที่ 2

3. หยิบชายด้านวาที่ยื่นออกมา สอดขึ้นไปตรงหัวที่ม้วนไว้ตอนแรก แล้วดึงให้สุด

4. ใช้มีดกรีดกลางใบระหว่างด้านหัว และด้านหาง หยิบเส้นใบด้านล่าง สอดเข้าไปตรงรอยกรีด ดึงขึ้นให้เส้นใบแนบกับเส้นบน ทั้งด้านหัวและด้านหาง

5. ทำส่วนหัว พับใบส่วนหัวให้เข้าด้านใน พับทั้งสองใบให้เท่ากัน

6. พับใบกลับสวนทางลงมากับการพับครั้งแรก เพื่อทำหน้าที่และคอนก กลับด้านแล้วพับอีกใบหักมุมเข้าด้านในเป็นลักษณะสามเหลี่ยม เพื่อทำหน้านก ทำทั้งสองใบ

7. พับชั้นและหักลงอีกครั้ง เพื่อจะกลับไปอีกฝั่งของใบ พับลงและวนกลับมาอีกครั้งหนึ่ง แล้วพับลงในทิศทางตรงข้ามทั้งสองใบ

8. ใช้มีดกรีดเส้นใบด้านข้างคอสำหรับสอดใบที่พับมาจากด้านตรงข้าม ทั้งสองข้างแล้วดึงให้สวยงาม เพื่อเป็นปีกนก และตัดตกแต่งปีกให้สวยงาม

ทำส่วนหาง เริ่มจากพับใบส่วนหางสองข้างไขว้กัน ใช้มีดเจาะกลางใบ หรือใช้ไม้กลัด กลัดให้ติดกันก็ได้ เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการ “सानนกด้วยใบมะพร้าว”

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ก่อนการสาธิตหรือทำให้อู ต้องอธิบายหรือบอกถึงประโยชน์ของการ “सानนกด้วยใบไม้” ซึ่งเป็น

ภูมิปัญญาของคนสมัยก่อน ที่สามารถนำวัสดุที่มีในท้องถิ่นมาทำเป็นของเล่น และสืบทอดต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน และกำลังจะสูญหายไปจากท้องถิ่นบางน้ำผึ้ง จากนั้น จึงอธิบายและสาธิตการสานนกด้วยใบไม้ (ใบมะพร้าว) ตามขั้นตอน โดยให้ผู้เรียนปฏิบัติตามไปด้วย (ทำหลาย ๆ ครั้ง) จนผู้เรียนสามารถสานนกได้อย่างถูกต้องและสวยงาม สำหรับผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นางมะลิ พูนสวัสดิ์ เลขที่ 5 หมู่ที่ 3 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “สานนกด้วยใบมะพร้าว” ได้รับการถ่ายทอดมาจากพ่อแม่ และครู/อาจารย์ ด้วยการสอนขั้นตอนวิธีทำ ตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็น ตะกร้อ (สำหรับเป็นของเล่นเด็กหรือตกแต่งสถานที่) และทำเองเป็นประจำ จึงสามารถจดจำอุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ 8 ขั้นตอน จนขึ้นใจ และมีความชำนาญ จนเกิดความคิดสร้างสรรค์ สามารถสืบทอด ถ่ายทอดให้ผู้สนใจ เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาสูญหาย

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ใช้ตกแต่งบ้านเรือน และเป็นของเล่นสำหรับเด็ก
2. ประดับตกแต่งตามงานพิธีต่าง ๆ หรือทำจำหน่ายเป็นอาชีพเสริม สร้างรายได้ให้กับครอบครัว
3. ถ่ายทอดให้ลูก หลาน และผู้สนใจ ด้วยการสอนตามลำดับขั้นตอนหลาย ๆ ครั้ง จนทำได้ เพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญา
4. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านหัตถกรรม เรื่อง งานสานจากใบไม้ “สานนกด้วยใบมะพร้าว” เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้ญาติพี่น้องและลูกหลาน
2. สาธิตภูมิปัญญาเผยแพร่ให้กับเด็ก/เยาวชน และประชาชนทั่วไป
3. ตกแต่งสถานที่ และผลิตจำหน่ายเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

แช่บ๊ดยุง

เจ้าของภูมิปัญญา “แช่บ๊ดยุง” ชื่อ-สกุล นางสาวฉลวย จั่นแก้ว อายุ 79 ปี เกิดวัน --- ปี ขาลวันที่ --- เดือน --- พ.ศ. 2481 บิดาชื่อ-สกุล นายเฉลิม จั่นแก้ว มารดาชื่อ-สกุล นางสาวฉนวน จั่นแก้ว มีพี่น้อง 7 คน (ชาย 4 คน หญิง 2 คน) เป็นลูกคนที่ 2 สามีชื่อ-สกุล นายเทอดศักดิ์ วิสุจน์สวัสดิ์

มีลูก 3 คน (ชาย 1 คน หญิง 2 คน) การศึกษา (ในระบบ) ต่ำกว่าปริญญาตรี อาชีพหลัก เกษตรกร/ทำสวน อาชีพเสริม เลี้ยงเด็ก/หัตถกรรม งานอดิเรก ---

ได้รับความรู้ด้านหัตถกรรม “แซ่ปัดยุง” มาจากพ่อ (นายเฉลิม จันแก้ว) ตอนอายุ 20 ปี พ.ศ. 2501

ใช้ประโยชน์จาก “แซ่ปัดยุง” ด้วยการใช้ปัด/ไล่ยุง หรือใช้ปัดที่นอน

กระบวนการฝึกฝน “แซ่ปัดยุง” ทำตามพ่อบอก/สอน ช่วยงานพ่อ จดจำ และทดลองฝึกทำบ่อย ๆ

เครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ

1. มีดเสียม

2. เลื่อยโค้ง

3. ค้อนเหล็ก

4. เชิงไม้ (มีลักษณะเป็นท่อนไม้ทำจากไม้เนื้อแข็ง ขนาดแล้วแต่ผู้ใช้เห็นว่ามีเหมาะสม)

5. หวี (สำหรับหวีผมที่มีช่องห่าง)

6. เชือกปอมนิล (สำหรับผูกก้านลูกจากที่ตีนิ้วหรือทุบแล้วแขวนราวไม้ไผ่ตากแดด และเชือกสำหรับทำราวตากแซ่ปัดยุง)

7. กระดาษทราย (หยาบ หยาบละเอียดปานกลาง และละเอียด)

8. ไม้ไผ่ (กิ่งไผ่) เป็นเครื่องมือวัดความยาวมาตรฐาน สำหรับใช้วัดก้านลูกจาก และไม้ไผ่สำหรับทำราวตากแซ่ปัดยุง

9. เรือพาย

10. โต๊ะ (สำหรับขัดและสาบ) กว้าง 6-8 นิ้ว x ยาว 4 คืบ หรือยาวมากกว่าความยาวของเส้นแฉ และ x สูง 4-5 นิ้ว

11. ก้านลูกจาก (ตัดก้านลูกจากจากป่าจากตามริมคลองหรือริมแม่น้ำด้วยการพายเรือหรือเดินเลียบริมคลองหรือแม่น้ำ เมื่อพบก้านลูกจากที่ต้องการก็ตัดเอามา) มีความยาว 4 คืบ (จะมีไม้วัดที่ทำด้วยกิ่งไผ่ เป็นเครื่องมือวัดความยาวมาตรฐาน) ก้านลูกจากที่ใช้ทำแซ่ปัดยุงต้องใช้ก้านที่แก่ที่ลูก (โหม่งจาก) รับประทานไม่ได้แล้วหรือก้านที่ลูกหลุดแล้ว เพราะเนื้อก้านจะแข็ง

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. นำก้านลูกจาก (ความยาว 4 คืบ) ไปแช่น้ำ หรือใส่ปี๊บ เพื่อให้นิ่มหรืออ่อนลง

2. นำก้านลูกจาก ที่แช่น้ำหรือต้มแล้ว มาลอกเปลือกออก (ใช้ส่วนโคนทำเป็นแฉ)

ส่วนโคน หมายถึง ส่วนที่อยู่ด้านล่างติดกับต้นจากหรือกอจาก ส่วนปลาย หมายถึง ส่วนที่อยู่ติดกับผลจากหรือโหม่งจาก (โหม่งจาก เป็นภาษาที่ใช้เรียกเฉพาะในท้องถิ่น หมายถึง ท้ายของลูกจาก)

3. ดินวด/ทูป ก้านลูกจากด้วยก้อนเหล็ก (ขนาดที่พอเหมาะกับกำลังของผู้ตี) ด้วยการวางบนท่อนไม้ที่เรียกว่า เขียง ค่อย ๆ ตี/ทูปเบา ๆ หรือเรียกว่า นวด (ดินวด/ทูป ไล่จากรอยข่วนไปทางส่วนปลาย ขณะดินวด/ทูป ต้องหมุนก้านลูกจากให้ครบรอบ (ขั้นตอนนี้ต้องระมัดระวังอย่าตีนวดให้แรงเกินไปจนก้านลูกจากขาด ซึ่งขั้นตอนนี้ใช้เวลาประมาณ 20-30 นาที) ขณะดินวดก้านลูกจาก ต้องระมัดระวัง เพราะอาจตีนิ้วโดน นิ้วหัวแม่มือได้

4. หลังจากดินวด/ทูป จนได้ที่พอสมควรแล้ว คึงเปลือกที่ติดอยู่ออก หากพบส่วนที่ยังไม่แตกเป็นเส้น ต้องดินวด/ทูป อีกจนแตกเป็นเส้น (ในการคึงเปลือกหรือการแยกเส้นแสบ ให้หงายก้านลูกจากขึ้นแล้วจึงคึงเปลือกแยกเป็นเส้น ขั้นตอนนี้ควรแบ่งเส้นแสบออกเป็นชุด ๆ จะแยกเส้นแสบได้ง่ายและสะดวก)

5. นำเส้นที่แยกเส้นเรียบร้อยแล้วไปตากแดด (โดยใช้เชือกผูกที่ก้านลูกจาก แล้วแขวนไว้ที่ราวตากที่ทำจากไม้ไผ่หรือราวเชือก) อย่างน้อย 7 แดด หรือ 7 วัน แต่ต้องเก็บทุกวัน เพื่อไม่ให้เปียกฝน หรือน้ำค้าง (ในกรณีอากาศชื้นหรือหน้าฝนเมื่อเก็บเข้าในร่มได้ช้ายๆ ควรจะต้องคลุมด้วยพลาสติกป้องกันความชื้น) ถ้าเส้นยังไม่แห้งหรือถูกความชื้น เส้นอาจขึ้นเชื้อราได้

6. เมื่อเส้นแห้งดีแล้วนำมาตากแต่ง ด้วยการนำเส้นมาวางบนโต๊ะ (ที่สร้างไว้เฉพาะงาน) รูดเส้นแสบด้วยกระดาษทราย เพื่อขัดเอาเศษของเส้นแสบหรือเปลือกที่ติดอยู่ออกให้หมด

7. ใช้หวีสางเส้นแสบ เพื่อให้เส้นแสบเหยียดตรงและสะอาด ไม่มีผงฝุ่นของเส้นแสบติดที่เส้นแสบ

8. สะบัดหรือตีแสบกลางอากาศ ให้ฝุ่นละอองที่ติดอยู่ออกจนหมดก่อนนำไปใช้

9. ตกแต่งที่ด้ามแสบให้สวยงาม นำใช้ เช่น แกะสลัก ขว้น หรือทาน้ำมันยาง หรือทาวานิชก็ได้ เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ “แสบปักยุง”

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เมื่อมีผู้สนใจที่จะทำ “แสบปักยุง” จะสอนหรือถ่ายทอดด้วยวิธีการสาธิต หรือทำให้ดูพร้อมกับการบรรยายหรือบอกเล่าเป็นขั้นเป็นตอนการทำ ตั้งแต่เริ่มต้นการตัดก้านลูกจาก จนกระทั่งสำเร็จเป็น “แสบปักยุง” ผู้ที่เรียนรู้จะต้องรับการเรียนรู้หลายครั้ง (เพราะขั้นตอนการทำจะไม่เสร็จสิ้นภายในวันเดียว) จนสามารถจดจำวิธีการทำได้แม่นยำ สำหรับผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นางสาวฉลวย จันแก้ว เลขที่ 13 หมู่ที่ 7 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “แสบปักยุง” ได้รับการถ่ายทอดมาจากพ่อ (นายเฉลิม จันแก้ว) ด้วยการสอนขั้นตอนวิธีทำตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็น แสบปักยุง และได้ร่วมกันทำกับคุณพ่อจนเกิดความชำนาญ จึงสามารถจดจำเครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ 9 ขั้นตอน จนขึ้นใจและมีความชำนาญ จนสามารถทำเป็นอาชีพมีรายได้เสริม และถ่ายทอดให้ผู้สนใจได้

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ทำไว้ใช้เองในบ้านหรือแจกจ่ายให้ญาติพี่น้องเพื่อใช้เป็นวัสดุหรือเครื่องมือในการปักยุง/แมลง
2. มอบเป็นของที่ระลึกสำหรับแขกที่มาเยี่ยมเยือน
3. ถ่ายทอดให้ลูก หลาน และผู้ที่สนใจ ตามลำดับขั้นตอนหลาย ๆ ครั้ง จนทำได้
4. เป็นแหล่งศึกษาเรียนรู้ให้กับผู้ที่สนใจ เช่น นักเรียน/นักศึกษา และกลุ่มผู้ที่สนใจ
5. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง เรื่อง น้ำปรุง (น้ำหอมโบราณ) เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. เป็นภูมิปัญญาที่สามารถใช้สืบทอดต่อ ๆ กันไป
2. เป็นสินค้าชุมชนที่หาผู้ผลิตได้ยากและสามารถสร้างรายได้ให้กับผู้ที่รู้ได้
3. จัดแสดงหรือเผยแพร่ตามงานต่าง ๆ และเป็นของใช้ที่ควรอนุรักษ์

การแปรรูปจากต้นกล้วย (ถักปอกขึ้นต้นมะพร้าว)

เจ้าของภูมิปัญญา “ถักปอกขึ้นต้นมะพร้าว” ชื่อ-สกุล นายมนัส สุวรรณทศ อายุ 77 ปี เกิดวัน จันทร์ ปี มะโรง วันที่ 13 เดือน กันยายน พ.ศ. 2483 บิดา ชื่อ-สกุล นายโปะไต้ แซ่โล้ว มารดา ชื่อ-สกุล นางชมศรี แซ่โล้ว มีพี่น้อง 4 คน (ชาย 3 คน หญิง 1 คน) เป็นลูกคนที่ 4 ภรรยา ชื่อ-สกุล นางกรลักษณ์ สุวรรณทศ มีลูก 4 คน (ชาย 1 คน หญิง 3 คน) การศึกษา (นอกระบบ) ไม่เกิน ม. 6 อาชีพหลัก ทำสวน งานอดิเรก ทำสวน

ได้รับความรู้การทำ “ถักปอกขึ้นต้นมะพร้าว” มาจากพี่ชาย ชื่อ-สกุล นายเจริญ สุวรรณทศ ตั้งแต่อายุ 16 ปี พ.ศ. 2499

ใช้ประโยชน์ : สำหรับขึ้นต้นไม้ยืนต้นสูงที่ไม่มีกิ่งก้าน เช่น ต้นมะพร้าวและต้นหมาก เพื่อเก็บผลมะพร้าวและทลายหมาก

กระบวนการฝึกฝน : การ “ถักปอกขึ้นต้นมะพร้าว” ใช้วิธีการดูพี่ชายทำ แล้วก็ทำตามจนเกิดความชำนาญ

อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ

1. มีด (ที่ใช้ในครัว)

2. ก้านกล้วยแห้งที่เลาะใบออกหมด จำนวน 5 ก้าน ความยาวตลอดก้านกล้วยแห้ง หรือกานนอกสุดของต้นกล้วยที่แห้งแล้ว

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. นำก้านกล้วยแห้งที่เลาะใบด้วยมีดออกให้หมด และนำไปแช่น้ำสะอาดให้น่ม
2. เมื่อก้านกล้วยแห้งที่เลาะใบออกหมดน่มแล้วหยิบมา 1 ก้าน ทำเป็น 2 เส้น (ทำทั้ง 5 ก้าน)
3. นำก้านกล้วยทั้ง 4 ก้าน (รวม 8 เส้น) สลับหัวท้ายมัดรวมกันม้วนบิดให้เป็นเกลียวให้แน่นเป็นวงกลมเข้ากัน และขมวดปมให้แน่นไม่ให้หลุดออกจากกัน
4. นำเชือกกล้วย 1 เส้น ไปมัดตรงที่ขมวดปมอีกครั้ง
5. นำเชือกกล้วยที่เหลือเส้นสุดท้าย ไปมัดตรงกลางปอกอีกครั้ง เพื่อมีความแข็งแรงทนทานยิ่งขึ้น
6. ใช้มีดตัดชาย/ปลายเชือกกล้วยที่ยื่นออกมาจากปอกใส่กลางเท้าทั้งทั้งหมด เพื่อไม่ให้เกะกะ และมีความเรียบร้อย เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ “ถักปอกขึ้นต้นมะพร้าว” สามารถนำไปใช้สำหรับขึ้นต้นไม้ยืนต้นสูงที่ไม่มีกิ่งก้าน เช่น ต้นมะพร้าวและต้นหมาก เพื่อเก็บผลมะพร้าว และทลายหมาก หรือนำไปจำหน่ายได้

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ใช้วิธีการบรรยาย/อธิบาย และสาธิตวิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ ให้น้องชาย เรียนรู้วิธีการ “ถักปอกขึ้นต้นมะพร้าว” หลาย ๆ ครั้ง จนน้องชายทำได้เช่นเดียวกัน ส่วนผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลได้ที่ นายมนัส สุวรรณทศ เลขที่ 24/2 หมู่ที่ 4 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “ถักปอกขึ้นต้นมะพร้าว” ได้รับการถ่ายทอดมาจากพี่ชาย นายเจริญ สุวรรณทศ ด้วยการจดจำวิธีการทำ ตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็นปอกขึ้นต้นมะพร้าว (สำหรับขึ้นต้นมะพร้าวและต้นหมาก) และทำใช้เองเป็นประจำซึ่งเป็นอุปกรณ์ที่สำคัญในการขึ้นต้นไม้ที่ไม่มีกิ่งก้าน เช่น ต้นมะพร้าวและต้นหมาก จึงสามารถจดจำวัสดุอุปกรณ์ที่เป็นส่วนประกอบสำหรับการทำปอกขึ้นต้นมะพร้าว รวมทั้ง วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ จำนวน 6 ขั้นตอน จนมีความชำนาญ

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ทำไว้ใช้เองเพื่อใช้ใส่กลางเท้าสองข้างสำหรับการขึ้นไม้ที่ไม่มีกิ่งก้าน เช่น ต้นมะพร้าวและต้นหมาก (ทำให้ขามีแรงมากขึ้น และอยู่บนต้นไม้ได้นานกว่าการขึ้นต้นไม้ โดยไม่ใส่ปอกขึ้นต้นมะพร้าว) เพื่อการเก็บผลผลิตลงมาทำประโยชน์ เช่น รับประทาน ประกอบอาหาร จำหน่าย และแจกเพื่อนบ้าน ฯลฯ เป็นต้น

2. ถ่ายทอดให้ลูก หลานและผู้สนใจ ด้วยการสอนตามลำดับขั้นตอนหลาย ๆ ครั้ง จนทำได้ เพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญา

3. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้าน ทัศนกรรม เรื่อง การแปรรูปจากต้นกล้วย “ถักปอกขึ้นต้นมะพร้าว” เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ต่อสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. สำหรับใส่กลางเท้าสองข้างของคนที่จะขึ้นต้นมะพร้าวและต้นหมาก (เป็นต้นไม้ที่ไม่มีกิ่งก้าน) ทำให้การขึ้นรวดเร็ว อยู่บนต้นไม้ได้นาน และปลอดภัยกว่าการไม่ได้ใส่ปอกขึ้นต้นมะพร้าว
2. กรณีมีลูกเข้ามาจ้างถักปอกขึ้นต้นมะพร้าว ก็จะทำให้เพราะเป็นรายได้ส่วนหนึ่ง

การแปรรูปจากต้นกล้วย (เชือกกล้วย)

เจ้าของภูมิปัญญา “เชือกทำจากกาบต้นกล้วย” ชื่อ-สกุล นายมนัส สุวรรณทศ อายุ 77 ปี เกิดวัน จันทร์ ปี มะโรง วันที่ 13 เดือน กันยายน พ.ศ. 2483 บิดาชื่อ-สกุล นายโปีะไหล่ แซ่ไคว้ มารดา ชื่อ-สกุล นางชมศรี แซ่ไคว้ มีพี่น้อง 4 คน (ชาย 3 คน หญิง 1 คน) เป็นลูกคนที่ 4 ภรรยา ชื่อ-สกุล นางกรลักษณ์ สุวรรณทศ มีลูก 4 คน (ชาย 1 คน หญิง 3 คน) การศึกษา (นอกระบบ) ไม่เกิน ม. 6 อาชีพหลัก ทำสวน งานอดิเรก ทำสวน

ได้รับความรู้การทำ “เชือกทำจากกาบต้นกล้วย” มาจากชาวบ้านที่เขาทำกันทั่ว ๆ ไปตั้งแต่อายุ 16 ปี พ.ศ. 2499

ใช้ประโยชน์ : สำหรับใช้มัดสิ่งของต่าง ๆ

กระบวนการฝึกฝน : การ “เชือกทำจากกาบต้นกล้วย” จำมาจากคนที่ทำอยู่ก่อน แล้วก็ทำตาม บ่อย ๆ จนเกิดความชำนาญ

อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ

1. มีดปลายแหลม

2. กาบกล้วยสด

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. เตรียมกาบกล้วยสด (เท่าที่ต้องการจะใช้)

2. ใช้มีดปลายแหลม กรีดกาบกล้วยตรงกลางตามยาว (เหลือส่วนหัวท้ายไว้) หลาย ๆ ครั้ง ให้เป็นเส้นเชือกเส้นเล็ก ๆ

3. นำกาบกล้วยที่กรีดตรงกลางตามยาวเป็นเส้นเชือก ขึ้นราวตากแดด

4. เมื่อนำขึ้นราวแล้ว ก็ใช้มีดปลายแหลมกรีดหัวท้ายทุกเส้น ให้แยกออกจากกันทุกเส้น (ตากแดดจนแห้งสนิท)

5. เมื่อแห้งหมดทุกเส้นแล้ว ก็เก็บรวมเป็นมัด ๆ พร้อมใช้งาน เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ “เชือกทำจากกาบต้นกล้วย” สามารถนำไปใช้มัดสิ่งของตามที่ต้องการ

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ใช้วิธีการบรรยาย/อธิบาย และสาธิตวิธีการทำ หรือขั้นตอนการทำสำเร็จ วิธีการทำ “เชือกทำจากกาบต้นกล้วย” หลาย ๆ ครั้ง จนน้องชายทำได้เช่นเดียวกัน ส่วนผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลได้ที่ นายมนัส สุวรรณทศ เลขที่ 24/2 หมู่ที่ 4 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “เชือกทำจากกาบต้นกล้วย” มาจากชาวบ้านที่เขาทำกันทั่ว ๆ ไป ด้วยการจดจำวิธีการทำ ตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็น “เชือกกล้วย” และทำให้เองเป็นประจำ เพราะเป็นวัสดุที่สำคัญที่ใช้ในการมัดสิ่งของต่าง ๆ จึงสามารถจดจำวัสดุอุปกรณ์ที่เป็นส่วนประกอบ รวมทั้ง วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ จำนวน 5 ขั้นตอน จนมีความชำนาญ

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ทำไว้ใช้เอง เพื่อใช้มัดสิ่งของต่าง ๆ ที่จำเป็น
2. ถ่ายทอดให้ลูก หลานและผู้สนใจ ด้วยการสอนตามลำดับขั้นตอนหลาย ๆ ครั้ง จนทำได้ เพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญา
3. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านหัตถกรรม เรื่อง การแปรรูปจากต้นกล้วย “เชือกกล้วย” เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. ใช้แทนเชือกพลาสติก (เชือกฟาง)
2. กรณีมีลูกค้ายมาจ้างทำ ก็จะทำให้เพราะเป็นรายได้ส่วนหนึ่ง

การถักเปลสำหรับเด็กนอน

เจ้าของภูมิปัญญา “การถักเปลสำหรับเด็กนอน” ชื่อ-สกุล นางมาริสา บรรเทิง อายุ 67 ปี เกิดวัน จันทร์ ปี ขาล วันที่ 16 เดือน มกราคม พ.ศ. 2493 บิดาชื่อ-สกุล นายพูน พ่วงสายกิม มารดาชื่อ-สกุล นางฉลวย พ่วงสายกิม มีพี่น้อง 9 คน (ชาย 3 คน หญิง 6 คน) เป็นลูกคนที่ 6 สาม

ชื่อ-สกุล นายเมธี บรรเทิง มีลูก 2 คน (ชาย --- หญิง 2 คน) การศึกษา (นอกระบบ) ไม่เกิน ม. 6 อาชีพหลัก แม่บ้าน อาชีพเสริม --- งานอดิเรก จิตอาสาช่วยเหลือชุมชน/อาสาสมัครสาธารณสุขหมู่บ้าน

ได้รับความรู้ด้านหัตถกรรม “การถักเปดสำหรับเด็กนอน” มาจากแม่ตั้งแต่เด็ก พ.ศ. 2513

ใช้ประโยชน์จาก “การถักเปดสำหรับเด็กนอน” สำหรับให้เด็กอ่อนตั้งแต่แรกเกิดจนถึงอายุ 2 ขวบ กระบวนการฝึกฝน “การถักเปดสำหรับเด็กนอน” คุณแม่ทำให้ลูกหลานนอน ช่วยแม่ทำ และฝึกทำเองหลาย ๆ ครั้ง

เครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ

1. ขอบเปด (ใช้ไม้สักจะทน ไม่ผุง่าย) สำเร็จรูป (กว้าง 26 นิ้ว ยาว 43 นิ้ว หนา 1 1/2 นิ้ว)
2. พื้นเปด (ใช้ไม้สักจะทน ไม่ผุง่าย) สำเร็จรูป (กว้าง 19 นิ้ว ยาว 34 นิ้ว หนา 1 เซนติเมตร)
3. เส้นด้ายสำหรับถัก (เชือกปอฟอกขาว)
4. สว่านและดอกสว่าน
5. เชือกสำหรับแขวนเปดกับซ็อกคาน

หมายเหตุ เส้นด้ายหรือเส้นเชือกสำหรับถัก มีจำหน่ายที่ร้านขายงานประดิษฐ์ หรือที่ห้างตั้งฮั่วเส็ง วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. เจาะรูขอบเปดและพื้นเปด ด้วยสว่านให้เท่ากันตรงกันจำนวน 140 ช่อง แต่ละช่องห่างกัน 1 นิ้ว
2. ถักเปดด้วยเชือกหรือเส้นด้ายสำหรับถัก

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ก่อนการสาธิตอธิบาย/บอกถึงความเป็นมาและประโยชน์ของ “การถักเปดสำหรับเด็กนอน” ต่อมาก็แนะนำวัสดุอุปกรณ์/เครื่องมือที่ต้องใช้ (นำมาวางให้เห็นทุกชิ้น) จากนั้น จึงอธิบายพร้อมสาธิตตามขั้นตอนการถักเปดสำหรับเด็กนอน โดยให้ผู้เรียนปฏิบัติตามไปด้วย (ทำหลาย ๆ ครั้ง) จนผู้เรียนสามารถจดจำวิธีการทำได้แม่นยำ สำหรับผู้ที่สนใจต้องการจะนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถาม หรือหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นางมารีสา บรรเทิง เลขที่ 25/5 หมู่ที่ 9 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “การถักเปดสำหรับเด็กนอน” ได้รับการถ่ายทอดมาจากแม่ด้วยการสอนขั้นตอนวิธีทำตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็น เปดถักสำหรับเด็กนอน และช่วยแม่ทำเป็นประจำ จึงสามารถจดจำเครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ 2 ขั้นตอน จนขึ้นใจ และมีความชำนาญ สามารถถ่ายทอดให้ผู้สนใจได้เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาสูญหาย

ในสมัยก่อนจะนิยมทำเปลให้ลูกนอนกันเองตามบ้าน ไม่นิยมการซื้อจากท้องตลาดเหมือนปัจจุบัน เปลสำหรับเด็กนอนจะมีลักษณะแตกต่างกันไปของแต่ละบ้าน บางบ้านอาจจะเป็นเปลผ้า (สำหรับภูมิปัญญานี้จะเป็นเปลไม้แบบโบราณมีขอบมีพื้นกระดานถักด้วยด้ายหรือเชือกปอพอกขาวจะเหมาะสมและปลอดภัย)

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. มีความรู้ที่เกิดประโยชน์คิดค้น และสามารถทำใช้ในครอบครัวที่มีเด็กอ่อนแรกเกิดถึง 2 ขวบ
2. ใช้ประกอบอาชีพได้ และเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของคนไทย
3. ถ่ายทอดให้ลูก หลาน และผู้ที่สนใจ ด้วยการสอนตามลำดับขั้นตอนหลาย ๆ ครั้ง จนทำได้ เพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญา
4. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านหัตถกรรม เรื่อง การถักเปลสำหรับเด็กนอน เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. แว่นเปลไว้กับซอคาในบ้าน ให้เด็กนอน แกว่งไกว กันยุ่งกั๊กและเย็นสบาย เด็กที่นอนในเปลจะหลับสบายนาน หรือใช้ขังเด็กให้อยู่ในเปลเวลาตื่นได้ (ในขณะที่คนเลี้ยงทำงานบ้าน) และปลอดภัย
2. ผลิตจำหน่าย (กรณีมีผู้สั่งทำ)

ข้อมูลด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง

ผลการศึกษาข้อมูลรายละเอียด เกี่ยวกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ภูมิปัญญาด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ประกอบด้วย น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย แป้งน้ำ และน้ำหอมโบราณ) ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ และสืฟี่ทาปาก ซึ่งผู้รู้อาศัยอยู่ในชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง ปรากฏผลดังนี้

น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย)

เจ้าของภูมิปัญญา น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย) ชื่อ-สกุล นางมณี อินทรประสาท อายุ 70 ปี เกิดวัน พุธ ปี จอ วันที่ 9 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2489 บิดาชื่อ-สกุล นายหวัน อินทรประสาท มารดาชื่อ-สกุล นางตามล อินทรประสาท มีพี่น้อง 6 คน (ชาย 3 คน หญิง 3 คน) เป็นลูกคนที่ 6 สามีนชื่อ - สกุล นายบัญญัติ ขำดวงแข มีลูก 1 คน (หญิง) การศึกษา (ในระบบ) ต่ำกว่าปริญญาตรี (ปว.ส.) อาชีพหลัก --- อาชีพเสริม ค้าขาย งานอดิเรก ทำผลิตภัณฑ์ น้ำอบ/น้ำปรุง/แป้งน้ำ จำหน่าย

ได้รับความรู้ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย) ด้วยการเรียนรู้จากศูนย์ฝึกอาชีพ กรุงเทพมหานคร วัฒนธรรมมรดก พ.ศ. 2551

ใช้ประโยชน์จาก น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย) สำหรับใช้ผสมกับน้ำ และใช้แทนน้ำหอม

กระบวนการฝึกฝน น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย) ฝึกทำหลาย ๆ ครั้ง ให้ผู้อื่นทดลองใช้หรือดมกลิ่น และรับฟังความคิดเห็น/คำติชม และปรับปรุง (ถ้าทำได้)

เครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุ

1. หม้อต้มใบใหญ่
2. ถังพลาสติกก้นเรียบ
3. พายไม้ด้ามยาว (สำหรับคนให้เข้ากัน)
4. โกร่งพร้อมลูกโกร่ง สำหรับบด
5. ขวดพลาสติก (สำหรับบรรจุ)
6. เต้าแก๊ส
7. ผ้าขาวบาง (สำหรับกรองน้ำ)

ส่วนผสมหรือสูตรหรือองค์ประกอบของน้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย)

1. ใบเตย 5 ต้น
2. ชะลูดแห้ง 200 กรัม
3. น้ำกรองสะอาด 7 ลิตร
4. แป้งหินรำ 2 กระป๋อง
5. พิมเสน 100 กรัม
6. ตัวเชื่อม (RH-40) 1 ออนซ์
7. หัวน้ำอบไทย 2 ออนซ์
8. สารกันบูด 1 ออนซ์
9. สีผสมอาหาร (สีเหลืองไข่)

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. นำหม้อต้มใบใหญ่ใส่น้ำกรองสะอาด ใส่ใบเตยและชะลูดแห้ง ตั้งบนเต้าแก๊สต้มจนเดือดแล้ว หนีไฟ เคี่ยวต่อไปอีกประมาณครึ่งชั่วโมง
2. ปิดไฟเต้าแก๊ส ยกหม้อต้มลงจากเต้าแก๊ส กรองเอากากออก ด้วยการเทใส่ภาชนะผ่านผ้ากรอง และทิ้งไว้จนน้ำที่ต้มเย็น
3. บดแป้งรำ (ด้วยอุปกรณ์สำหรับบด) ละลายกับน้ำต้มแล้วที่ทิ้งไว้จนน้ำที่ต้มเย็น (ข้อ 2)
4. บดพิมเสน (ด้วยอุปกรณ์สำหรับบด) ให้ละเอียดผสมกับหัวน้ำอบไทย ตัวเชื่อม สารกันบูด ใส่ลงไปผสมในส่วนที่ผสมแล้ว (ข้อ 3) และคนให้เข้ากัน

5. เดิมสัพสมอาหาร (สี่เหลืงไข่ ใส่พอสสมควรหรือตามต้องการ) คนให้เข้ากัน
6. กรองน้ำอบด้วยผ้าสำหรับกรองน้ำ 2 ครั้ง (กรองครั้งที่ 1 จากหม้อต้มไส้ถั่งพลาสติกกันเรียบ และกรองครั้งที่ 2 จากถั่งพลาสติกกันเรียบใส่ถั่งพลาสติกกันเรียบใบที่ 2)
7. บรรจุลงขวด (ขณะบรรจุลงขวดต้องคนไปด้วยเพื่อไม่ให้แข็งและส่วนผสมตกตะกอน) เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย)

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ก่อนการสาธิตบอกถึงความเป็นมาและประโยชน์ของ น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย) ต่อมาก็แนะนำวัสดุอุปกรณ์/เครื่องมือที่ต้องใช้และอธิบายพร้อมสาธิตขั้นตอนวิธีการทำ น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย) โดยให้ผู้เรียนปฏิบัติตามไปด้วย (ทำหลายๆ ครั้ง) จนผู้เรียนสามารถจดจำวิธีการทำได้แม่นยำ สำหรับผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นางมณี อินทรประสาท เลขที่ 11/7 หมู่ที่ 3 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย) ได้รับการถ่ายทอดมาจากอาจารย์ของศูนย์ฝึกอาชีพ วัดธรรมมงคล ซอย 101 ถนนสุขุมวิท แขวงบางจาก กรุงเทพมหานคร (นอกจากนั้น ยังสอบถามจากผู้รู้และเรียนรู้จากสื่อทีวี) ด้วยการเรียนรู้ขั้นตอนวิธีทำ ตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็น น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย) และทำเองเป็นประจำจนสามารถจดจำเครื่องมือ/อุปกรณ์ และวัสดุ ที่เป็นส่วนประกอบวิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ 5 ขั้นตอน จนเข้าใจ และมีความชำนาญ สามารถถ่ายทอดให้ผู้สนใจได้เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาสูญหาย

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. มีความรู้ที่เกิดประโยชน์คิดค้น และสามารถทำใช้ในครอบครัวได้
2. ใช้ประกอบอาชีพได้ และเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของคนไทย
3. ถ่ายทอดให้ลูก หลาน และผู้ที่สนใจ ด้วยการสอนตามลำดับขั้นตอนหลาย ๆ ครั้ง จนทำได้ เพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญา
4. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง เรื่อง น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย) เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. เป็นวิทยากรถ่ายทอดให้กับนักท่องเที่ยวที่มาพัก ณ บางน้ำผึ้งโฮมสเตย์ (Homestead) และผู้ที่สนใจที่ต้องการเรียนรู้
2. ผลิตจำหน่ายเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

น้ำอบ/น้ำปรุง (แป้งน้ำ)

เจ้าของภูมิปัญญา น้ำอบ/น้ำปรุง (แป้งน้ำ) ชื่อ-สกุล นางมณี อินทรประสาท อายุ 70 ปี เกิดวัน พุธ ปี จอ วันที่ 9 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2489 บิดาชื่อ-สกุล นายหวัน อินทรประสาท มารดาชื่อ-สกุล นางตามล อินทรประสาท มีพี่น้อง 6 คน (ชาย 3 คน หญิง 3 คน) เป็นลูกคนที่ 6 สามีนามชื่อ-สกุล นายบัญญัติ ขำดวงแข มีลูก 1 คน (หญิง) การศึกษา (ในระบบ) ต่ำกว่าปริญญาตรี (ปว.ส.) อาชีพหลัก --- อาชีพเสริม ค้าขาย งานอดิเรก ทำผลิตภัณฑ์ แป้งน้ำจำหน่าย

ได้รับความรู้ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง น้ำอบ/น้ำปรุง (แป้งน้ำ) ด้วยการเรียนรู้จากอาจารย์ ศูนย์ฝึกอาชีพ กรุงเทพมหานคร วัฒนธรรมมรดก พ.ศ. 2551

ใช้ประโยชน์จาก น้ำอบ/น้ำปรุง (แป้งน้ำ) สำหรับใช้ปะพรมร่างกายและผัดผัสนั่น

กระบวนการฝึกฝน น้ำอบ/น้ำปรุง (แป้งน้ำ) ฝึกทำหลาย ๆ ครั้ง ให้ผู้อื่นทดลองใช้หรือดมกลิ่น รับฟังความคิดเห็น/คำติชม และปรับปรุง (ถ้าทำได้)

เครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุ

1. ถังพลาสติกก้นเรียบ
2. พายไม้ด้ามยาว สำหรับคนให้เข้ากัน
3. โกร่งพร้อมลูกโกร่ง สำหรับบด
4. ขวดสำหรับบรรจุ
5. ภาชนะใส่ส่วนผสม
6. ผ้าสำหรับกรองน้ำ

ส่วนผสมหรือสูตรหรือองค์ประกอบของ น้ำอบ/น้ำปรุง (แป้งน้ำ)

1. แป้งทัลคัมเกาหลี 1 กิโลกรัม
2. ผงคารามาย 200 กรัม
3. น้ำกรองสะอาด 6 ลิตร
4. เม้นทอล 20 กรัม
5. หัวน้ำอบไทย 1 ออนซ์
6. ตัวเชื่อม (RH-40) 1 ออนซ์
7. สารกันบูด 1/2 ออนซ์
8. สีสผสมอาหาร (สีที่ต้องการใส่พอสวยงาม)

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. นำแป้งทาลัมเกาหลี่ และผงคารามาย ใส่ผสมกับน้ำกรองสะอาด ในถังพลาสติกกันเรียบ และคนให้เข้ากัน
2. บดเมนทอลให้ละเอียด (ด้วยอุปกรณ์สำหรับบด) ผสมกับหัวน้ำหอม ตัวเชื่อม สารกันบูด และคนให้เข้ากัน ใส่ภาชนะไว้
3. นำส่วนผสม ข้อ 2 ใส่ลงไปในส่วนผสม ข้อที่ 1 คนให้เข้ากันดี เติมน้ำผสมอาหารที่ต้องการลงไปพอสวยงาม และคนให้เข้ากัน แล้วนำไปกรองด้วยผ้าสำหรับกรองน้ำ 2 ครั้ง (กรองครั้งที่ 1 ถังพลาสติกใบที่ 1 ใส่ถังพลาสติกกันเรียบใบที่ 2 และกรองครั้งที่ 2 จากถังพลาสติกกันเรียบใบที่ 2 ใส่ถังพลาสติกกันเรียบใบที่ 1)
4. บรรจุลงขวด (ขณะบรรจุลงขวดต้องคนไปด้วย เพื่อไม่ให้แป้ง และส่วนผสมตกตะกอน) เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ น้ำอบ/น้ำปรุง (แป้งน้ำ)

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ก่อนการสาธิตบอกถึงความเป็นมาและประโยชน์ของ น้ำอบ/น้ำปรุง (แป้งน้ำ) ต่อมาก็แนะนำวัสดุอุปกรณ์/เครื่องมือที่ต้องใช้ และอธิบายพร้อมสาธิตขั้นตอนวิธีการทำ น้ำอบ/น้ำปรุง (แป้งน้ำ) โดยให้ผู้เรียนปฏิบัติตามไปด้วยหลาย ๆ ครั้ง จนผู้เรียนสามารถจดจำวิธีการทำได้แม่นยำ สำหรับผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถาม หรือหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นางมณี อินทรประสาท เลขที่ 11/7 หมู่ที่ 3 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา น้ำอบ/น้ำปรุง (แป้งน้ำ) ได้รับการถ่ายทอดมาจากศูนย์ฝึกอาชีพ วัดธรรมมงคล ซอย 101 ถนนสุขุมวิท แขวงบางจาก กรุงเทพมหานคร (นอกจากนั้น ยังสอบถามจากผู้รู้และเรียนรู้จากสื่อทีวี) ด้วยการเรียนรู้ขั้นตอนวิธีทำตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็น น้ำอบ/น้ำปรุง (แป้งน้ำ) และทำเองเป็นประจำจนสามารถจดจำเครื่องมือ/อุปกรณ์ และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ 5 ขั้นตอนจนขึ้นใจ และมีความชำนาญ สามารถถ่ายทอดให้ผู้สนใจได้เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาสูญหาย

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. มีความรู้ที่เกิดประโยชน์คิดตัว และสามารถทำใช้ในครอบครัวได้
2. ใช้ประกอบอาชีพได้ และเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของคนไทย
3. ถ่ายทอดให้ลูก หลาน และผู้ที่สนใจ ด้วยการสอนตามลำดับขั้นตอนหลาย ๆ ครั้ง จนทำได้ เพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญา
4. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้าน

เครื่องหอม/เครื่องสำอาง เรื่อง น้ำอบ/น้ำปรุง (แป้งน้ำ) เพื่อการฟืนฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอดและเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. เป็นวิทยากรถ่ายทอดให้กับนักท่องเที่ยวที่มาพัก ณ บางน้ำผึ้งโฮมสเตย์ หมู่ที่ 3 และผู้ที่สนใจ
2. เป็นการอนุรักษ์ ฟืนฟู ของเก่าแก่ดั้งเดิมที่กำลังจะสูญหาย
3. ผลิตจำหน่ายเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำหอมโบราณ)

เจ้าของภูมิปัญญา น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำหอมโบราณ) ชื่อ-สกุล นางมณี อินทรประสาท อายุ 70 ปี เกิดวัน พุธ ปี จอ วันที่ 9 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2489 บิดาชื่อ-สกุล นายหวัน อินทรประสาท มารดาชื่อ-สกุล นางตามล อินทรประสาท มีพี่น้อง 6 คน (ชาย 3 คน หญิง 3 คน) เป็นลูกคนที่ 6 สามิ ชื่อ-สกุล นายบัญญัติ จำดวงแข มีลูก 1 คน (หญิง 1 คน) การศึกษา (ในระบบ) ต่ำกว่าปริญญาตรี (ปว.ส.) อาชีพหลัก --- อาชีพเสริม ค้าขาย งานอดิเรก ทำผลิตภัณฑ์ น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำหอมโบราณ) จำหน่าย

ได้รับความรู้ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำหอมโบราณ) ด้วยการเรียนรู้จาก อาจารย์ศูนย์ฝึกอาชีพ กรุงเทพมหานคร วัฒนธรรมมงคล พ.ศ. 2551

ใช้ประโยชน์จาก น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำหอมโบราณ) สำหรับใช้ผสมกับแป้งหินรำ เติมวัตถุมงคล อบร่ำเสื้อผ้า และใช้แทนน้ำหอม

กระบวนการฝึกฝน น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำหอมโบราณ) ฝึกทำหลาย ๆ ครั้ง ให้ผู้อื่นทดลองใช้หรือ คมกลิ่น ฟังความคิดเห็น/คำติชม และปรับปรุง (ถ้าทำได้)

เครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุ

1. โกร่งพร้อมลูกโกร่ง (สำหรับบด)
2. ขวดแก้วปากกว้าง ที่ใช้ผสมน้ำปรุง น้ำหอมแต่ละชนิด
3. แท่งแก้วหรือไม้ (สำหรับคนให้เข้ากัน)
4. กรวยเล็กสำหรับกรองหรือกระดาศกรอง
5. ขวดแก้วที่ใช้หมักดอกไม้แต่ละชนิด
6. ขวดแก้ว (สำหรับบรรจุ)
7. ชริง (syringe) สำหรับดูดน้ำหอมโบราณบรรจุลงขวดแก้ว

8. ดอกไม้ไทยที่มีกลิ่นหอมหลาย ๆ ชนิด เช่น ลิลาวดี กุหลาบ โมก ป๊อบ บุนหาลาหรี แก้ว วาสนา พุด กระดังงา ช่อนกลั่น นมแมว มะลิ ลำดวน จำปี มณฑา สายหยุด ราตรี เล็บมือนาง ฯลฯ เป็นต้น นำไป

หมักกับแอลกอฮอล์ 95% ไม่น้อยกว่า 3 เดือน (ต้องให้ท่วมดอกไม้ที่นำมาหมัก)

ส่วนผสมหรือสูตรหรือองค์ประกอบของ น้ำปรุง (น้ำหอมโบราณ)

1. น้ำดอกไม้หลาย ๆ ชนิด ๆ ละ 1 ช้อนโต๊ะ (น้ำดอกไม้ที่แช่ในแอลกอฮอล์ อย่างละ 1 ช้อนโต๊ะ)
2. หัวน้ำหอมกลิ่นดอกไม้ไทย อย่างละ 1 ช้อนโต๊ะ (อย่างละ 1/2 ออนซ์)
3. แอลกอฮอล์ 95% จำนวน 8 ออนซ์ (ใช้หมักใบเตยหอม)
4. ใบเตยหอมสดหั่นฝอย จำนวน 5 ใบ
5. น้ำมันมัส (musk) จำนวน 1 ออนซ์ (ทำให้กลิ่นติดทนนาน)
6. พิมเสนจีน จำนวน 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. นำน้ำดอกไม้ที่หมักแอลกอฮอล์แต่ละชนิด เทผสมรวมกัน ในภาชนะที่ใช้ใส่ส่วนผสม
2. นำใบเตยหอมหั่นเป็นฝอยและแช่ในแอลกอฮอล์ 95% ให้ท่วม หมักไว้ 1-2 ชั่วโมง เทผสมกับ (ข้อ 1) คนให้เข้ากัน
3. เทหัวน้ำหอมกลิ่นดอกไม้ไทยกลิ่นต่าง ๆ ผสมลงไปพร้อมกับน้ำมันมัส ใส่ลงไปใน (ข้อ 2) คนให้เข้ากัน

4. บดพิมเสนจีน (ด้วยอุปกรณ์สำหรับบด) ให้ละเอียดแล้วเทลงไปในน้ำหอม (ข้อ 3) คนด้วยแท่งแก้วหรือไม้ที่สะอาดให้พิมเสนที่บดละเอียดละลายหมด ทิ้งไว้ให้ตกตะกอน และกรองอีกครั้งก่อนบรรจุลงภาชนะขวดแก้ว เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำหอมโบราณ)

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ก่อนการสาธิตบอกถึงความเป็นมา และประโยชน์ของ น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำหอมโบราณ) ต่อมาก็แนะนำวัสดุอุปกรณ์/เครื่องมือที่ต้องใช้และอธิบายพร้อมสาธิตตามขั้นตอนวิธีการทำ น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำหอมโบราณ) โดยให้ผู้เรียนปฏิบัติตามไปด้วยหลาย ๆ ครั้ง จนผู้เรียนสามารถจดจำวิธีการทำได้แม่นยำ สำหรับผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นางมณี อินทรประสาท เลขที่ 11/7 หมู่ที่ 3 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำหอมโบราณ) ได้รับการถ่ายทอดจากอาจารย์ ที่ศูนย์ฝึกอาชีพ วัดธรรมมงคล ซอย 101 ถนนสุขุมวิท แขวงบางจาก กรุงเทพมหานคร (นอกจากนั้น ยังสอบถามจากผู้รู้และเรียนรู้จากสื่อทีวี) ด้วยการเรียนขั้นตอนวิธีทำตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็น น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำหอมโบราณ) และทำเองเป็นประจำจนสามารถจดจำเครื่องมือ/อุปกรณ์ และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ 5 ขั้นตอนจนเข้าใจและมีความชำนาญ สามารถถ่ายทอดให้ผู้สนใจได้เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาสูญหาย

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. มีความรู้ที่เกิดประโยชน์คิดค้น และสามารถทำใช้ในครอบครัวได้
2. ใช้ประกอบอาชีพได้ และเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของคนไทย
3. ถ่ายทอดให้ลูก หลาน และผู้ที่สนใจ ด้วยการสอนตามลำดับขั้นตอนหลาย ๆ ครั้ง จนทำได้ เพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญา
4. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง เรื่อง น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำหอมโบราณ) เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอดและเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. เป็นวิทยากรถ่ายทอดให้กับนักท่องเที่ยวที่มาพัก ณ บางน้ำผึ้งโฮมสเตย์ หมู่ที่ 3 และผู้ที่สนใจ
2. ใช้แทนน้ำหอมฝรั่งได้
3. ผสมกับแป้งหินรำเจิมวัดมุงคล
4. ใช้อบผ้าเสื้อผ้าให้มีกลิ่นหอม
5. หุบสำลีห่ออบในกระเป๋าลือ ตู้ออบผ้า ให้มีกลิ่นหอม
6. ผลิตภัณฑ์เพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ

เจ้าของภูมิปัญญา “ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ” ชื่อ-สกุล นางกรองแก้ว หมวกเหล็ก อายุ 52 ปี เกิดวัน อาทิตย์ ปี มะเส็ง วันที่ 16 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2508 บิดาชื่อ-สกุล นายศิริ ทองรัตนะ มารดา ชื่อ-สกุล นางอุดม ทองรัตนะ มีพี่น้อง 8 คน (ชาย 1 คน หญิง 7 คน) เป็นลูกคนที่ 6 สามีนชื่อ-สกุล นายสุพา หมวกเหล็ก มีลูก 2 คน (ชาย -- คน หญิง 2 คน) การศึกษา (นอกระบบ) ไม่เกิน ม. 6 อาชีพหลัก เจ้าหน้าที่อนามัย อาชีพเสริม --- งานอดิเรก ดูแลสวนสมุนไพร สังกัดชมรม ผู้สูงอายุ วิทยากรศูนย์เรียนรู้แพทย์แผนไทย ตำบลบางน้ำผึ้ง และทีมวิทยากรนวดแผนไทยจังหวัดสมุทรปราการ

ได้รับความรู้ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง “ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ” มาจากพ่อ พ.ศ. 2518

ใช้ประโยชน์จาก “ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ” สำหรับใช้ทาบรรเทาอาการปวดเมื่อย ให้กับคนไข้ และจำหน่าย (ขาย)

กระบวนการฝึกฝน “ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ” เห็นพ่อทำตั้งแต่เด็ก ๆ และช่วยพ่อทำมาตลอด ตั้งแต่เริ่มปลูกสมุนไพรชนิดต่าง ๆ จนชำนาญ รู้จักต้นสมุนไพรและสรรพคุณของสมุนไพร การเก็บสมุนไพรนำมาทำยา

เครื่องมือและอุปกรณ์

1. เตาแก๊ส+ถังแก๊ส
2. หม้อ
3. กะละมัง
4. ครกหิน+สากหิน
5. ตะหลิว
6. เขียง
7. มีด
8. ภาชนะบรรจุ เช่น ขวด ฯลฯ

ส่วนผสมหรือวัตถุดิบที่เป็น (ตัวยา) ส่วนประกอบ (1)

เสลดพังพอน (ตัวเมีย), เสลดพังพอน (ตัวผู้), ขาไก่ดำ, เถาวัลย์เปรียง, เถาเอ็นอ่อน, มะค่าไก่, ใบหนาด, ขมิ้น, ไพล, และน้ำมันพืช (ปาล์ม)

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ (1)

นำสมุนไพรทั้งหมดมาหั่น แล้วนำไปทอดในน้ำมันพืช (ปาล์ม) จนสมุนไพรแห้งก็เพื่อต้องการให้เป็นน้ำมันสมุนไพร เสร็จแล้วยกออกจากเตา นำไปกรองเอาแต่น้ำมัน (พักรอไว้ก่อน)

ส่วนผสมหรือวัตถุดิบที่เป็น (ตัวยา) ส่วนประกอบ (2)

พาราฟิน (Paraffin) วาสลีน (Vaseline) การบูร (Camphor) พิมเสน (Borneol) เมนทอล (Menthol) และน้ำมันระกำ (Wintergreen oils)

อัตราส่วนผสม

น้ำมันสมุนไพร 700 กรัม, วาสลีน 1 กิโลกรัม, พาราฟิน 2 ชีด, การบูร 150 กรัม, พิมเสน 150 กรัม, เมนทอล 150 กรัม, น้ำมันระกำ 100 ซีซี (CC) ส่วนผสมต่าง ๆ อาจเพิ่มหรือลดตามความต้องการ ร้อนหรือเย็นได้

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ (2)

นำพาราฟิน ใส่ลงในภาชนะที่ตั้งไฟเพื่อให้ละลาย นำการบูร พิมเสน เมนทอลใส่ลงไป และตามด้วยวาสลีน น้ำมันระกำ เมื่อส่วนผสมละลายดีแล้ว ยกแล้วนำไปผสมกับส่วนที่ 1 คนให้เข้ากัน ตักใส่ภาชนะบรรจุ (ขวดแก้ว) เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ “ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ” สามารถนำไปรักษาคนไข้ แจกหรือนำไปจำหน่ายได้

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

จะมีผู้ที่สนใจมาศึกษาดูงานอยู่ตลอดและที่ทำงานคือ โรงพยาบาลประจำตำบล (รพ.สต.) เป็นศูนย์เรียนรู้ และเป็นวิทยากรประจำศูนย์ ซึ่งมีวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา ดังนี้

1. แนะนำให้ผู้จักสมุนไพรรชนิดต่าง ๆ ที่ปลูกไว้ใช้ทำยา สรรพคุณต่าง ๆ วิธีการเก็บ การรักษา และการนำมาใช้อย่างละเอียด
2. แสดงวิธีทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จให้ผู้ดูและให้ทำไปพร้อม ๆ กัน จนเสร็จตามขั้นตอน
3. บรรจุใส่ภาชนะขนาดต่าง ๆ
4. บอกวิธีการใช้ (ทดลองใช้) เช่น ทา+ถูวนวด แก้ปวด เคล็ด ขัดยอก

จนผู้เรียนสามารถจดจำวิธีการทำได้แม่นยำ สำหรับผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถาม หรือหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นางกองแก้ว หมวกเหล็ก เลขที่ 28/11 หมู่ที่ 10 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “ยาหม่องสมุนไพรรสูตรโบราณ” ได้รับการถ่ายทอดมาจากพ่อเริ่มตั้งแต่การปลูกสมุนไพรรชนิดต่าง ๆ เรียนรู้สรรพคุณ การเก็บรักษา การนำมาใช้ประโยชน์ และสอนขั้นตอนวิธีทำตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็น ยาหม่องสมุนไพรรสูตรโบราณ และทำเองเป็นประจำ จึงสามารถจดจำเครื่องมือ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบ วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จทั้ง 2 ขั้นตอน จนมีความชำนาญสามารถถ่ายทอดให้ผู้สนใจได้ รวมทั้ง นำมาประกอบเป็นอาชีพ

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ใช้ประกอบอาชีพเป็นแพทย์แผนไทย
2. ผลิตจำหน่าย ขายที่สถานประกอบการนวดแผนไทย
3. ถ่ายทอดให้ผู้สนใจ ด้วยการสอนตามลำดับขั้นตอน
4. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง เรื่อง ยาหม่องสมุนไพรรสูตรโบราณ เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. เป็นวิทยากรถ่ายทอดให้กับผู้ที่มาศึกษาดูงานและผู้สนใจ ที่ต้องการเรียนรู้
2. ใช้ทาถูวนวด ให้กับคนไข้และผู้เจ็บป่วยตามที่ต่าง ๆ เช่น แขน ขา เข่า คอ บ่า ไหล่ เป็นต้น
3. ผลิตจำหน่ายเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

สีผึ้งทาปาก

เจ้าของภูมิปัญญา “สีผึ้งทาปาก” ชื่อ-สกุล เรือตรีหญิงมาลี เพียรโชคดี อายุ 66 ปี เกิดวัน จันทร์ ปีเถาะ วันที่ 1 เดือน เมษายน พ.ศ. 2494 บิดาชื่อ-สกุล นายฉลอง โพธิ์ศรี มารดาชื่อ-สกุล นางลัดดา โพธิ์ศรี มีพี่น้อง 1 คน (ชาย -- คน หญิง 1 คน) เป็นลูกคนที่ 1 สามีชื่อ-สกุล นาวาโท อำนวย เพียรโชคดี มีลูก 1 คน (ชาย -- คน หญิง 1 คน) การศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี อาชีพหลัก แม่บ้าน อาชีพเสริม ทำขนม และเป็นสมาชิกตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง งานอดิเรก --- สักกัชมรม ---

ได้รับความรู้ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง “สีผึ้งทาปาก” มาจากคุณแม่ลัดดา โพธิ์ศรี พ.ศ. 2515

ใช้ประโยชน์จาก “สีผึ้งทาปาก” สำหรับใช้ทาริมฝีปาก บำรุงริมฝีปาก ป้องกันริมฝีปากดำ แห้งแตก ในฤดูหนาว และทำให้ริมฝีปากชุ่มชื้น เต่งตึงงดงาม

กระบวนการฝึกฝน “สีผึ้งทาปาก” ได้รับการถ่ายทอดมาจากคุณแม่ ซึ่งคนโบราณจะทำสีผึ้งทาปากใช้เอง ประกอบกับตำบลบางน้ำผึ้งจะเป็นแหล่งที่มีผึ้งมาก ๆ ดังนั้น จึงมีวัตถุดิบมากไปด้วย จึงนิยมทำสีผึ้งทาปากใช้กันเอง (เห็นแม่ทำมาตั้งแต่เด็ก ๆ ด้วยการนำรังผึ้งมาตุนกับน้ำมันมะพร้าว)

เครื่องมือ วัสดุและอุปกรณ์

1. กะละมังหรือหม้อที่ใช้ตุ๋น (สำหรับสกัดกะทิให้เป็นน้ำมัน)
2. พายหรือทัพพี (สำหรับใช้กวนกะทิให้เป็นน้ำมัน)
3. ผ้าขาวบาง (สำหรับกรอง)
4. กระจุก, ตลับ หรือภาชนะที่ใช้ใส่สีผึ้ง
5. ช้อน (สำหรับตักสีผึ้งที่ยังเหลวใส่ภาชนะบรรจุ)
5. เตาสำหรับตุ๋น

ส่วนผสมหรือวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบ

1. ไขผึ้ง (ส่วนที่เป็นขอบของรังผึ้ง)
2. หัวกะทิ (สำหรับนำไปเคี่ยวให้เป็นน้ำมันใส ๆ)
3. กลิ่นส้ม (ซื้อจากร้านที่มีจำหน่าย) สำหรับผสมให้สีผึ้งมีความหอมมากขึ้น

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. ติดเตาไฟหรือเตาแก๊ส (ใช้ไฟอ่อน) นำน้ำหัวกะทิใส่หม้อหรือกะละมังตั้งบนเตา เคี่ยวจนน้ำหัวกะทิละลายกลายเป็นน้ำมันใส ๆ

2. นำไขผึ้งใส่ลงไปในหม้อน้ำมันใส ๆ คนไปเรื่อย ๆ จนไขผึ้งละลายหมด

3. ดับไฟหรือปิดเตาแก๊ส ยกหม้อหรือกะละมังลงจากเตา และน้ำไข้กรองด้วยผ้าขาวบาง (เพื่อกรองเอากากหรือสิ่งเจือปนที่ไม่ต้องการออก) ให้เหลือแต่น้ำไข้ใส ๆ (กรองขณะที่น้ำยังร้อนอยู่)

4. ใ้กลิ่นส้กลงไป คนให้เข้ากัน

5. ตักใ้กระปุก/ตลับหรือภาชนะที่ใ้ใ้ไข้ (ทำขณะที่ไข้ยังร้อนอยู่) พักไว้จน ไข้เย็น เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ “ส้ฟ้าทาปาก” สามารถนำไปใ้ จำหน่าย หรือแจกต่อไปได้

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เริ่มต้นด้วยการบอกถึงความเป็นมา/ประโยชน์ของ “ส้ฟ้าทาปาก” แนะนำเครื่องมือ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบหรือส่วนผสม ที่จำเป็นต้องใ้ จากนั้น จึงอธิบายพร้อมแสดงวิธีตามขั้นตอนการทำ ส้ฟ้าทาปาก ด้วยการใ้ผู้เรียนปฏิบัติตามไปด้วย ทำหลายๆ ครั้ง จนผู้เรียนสามารถจดจำวิธีการทำได้แม่นยำ สำหรับผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ เรือตรีหญิงมาลี เพียรโชคดี เลขที่ 29 หมู่ที่ 5 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “ส้ฟ้าทาปาก” ได้รับการถ่ายทอดมาจากคุณแม่มาตั้งแต่เด็ก ๆ จากการช่วยเป็นลูกมือ ช่วยหาวัตถุดิบ เช่น เก็บดอกไม้ หรือเครื่องหอมต่าง ๆ จนกระทั่งลงมือทำเองเป็นประจำ จึงสามารถจดจำเครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ 5 ขั้นตอน จนขึ้นใจ และมีความชำนาญ (สามารถถ่ายทอดใ้ผู้ที่สนใจได้เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาสูญหาย) ซึ่งต่อมาก็ทำใ้เองโดยไม่ซื้อลิปสติก (lipstick) มาใ้ และยังทำแจกใ้เพื่อน ๆ ใ้บ้าง จนกระทั่งทำจำหน่าย (เมื่อมีผู้ที่เคยใ้แล้วดีจึงมาซื้อไปใ้)

การใ้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ใ้บำรุงริมฝีปากที่แตกแห้งในหน้าหนาว ทำให้ริมฝีปากชุ่มชื้นอิมเอิบ ไม่ดำ แดงเรื่อ สวยงาม
2. ถ่ายทอดใ้กับผู้ที่สนใจ
3. ถ่ายทอดภูมิปัญญาใ้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง เรื่อง “ส้ฟ้าทาปาก” สำหรับการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ต่อสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใ้

1. ทำใ้เองแทนการใ้ลิปสติก (ไม่ต้องซื้อลิปสติก)
2. ทำแจกเพื่อนบ้าน ญาติพี่น้อง
3. ทำจำหน่ายเพิ่มรายได้

ข้อมูลด้านศิลปวัฒนธรรม

ผลการศึกษาข้อมูลรายละเอียด เกี่ยวกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรม ประกอบด้วย พวงมโหตร เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด ระย้าน้อย และพวงแก้วแปลง) บายศรีหลัก และดนตรีไทย ซึ่งอาศัยอยู่ในชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง ปรากฏผลดังนี้

พวงมโหตร

เจ้าของภูมิปัญญา “พวงมโหตร” ชื่อ-สกุล นางมะลิ พูนสวัสดิ์ อายุ 76 ปี เกิดวัน อังคาร ปี มะเส็ง วันที่ 4 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2484 บิดา ชื่อ-สกุล นายนพ ดวงนาค มารดา ชื่อ-สกุล นางพร้อม ดวงนาค มีพี่น้อง 5 คน (ชาย 1 คน หญิง 4 คน) เป็นลูกคนที่ 5 สามีน ชื่อ-สกุล นายพัฒนา พูนสวัสดิ์ มีลูก 1 คน (ชาย 1 คน หญิง -- คน) การศึกษา (ในระบบ) ปริญญาตรี อาชีพหลัก ข้าราชการบำนาญ (ครู) อาชีพเสริม ประธานกลุ่มบางน้ำผึ้ง Homestead งานอดิเรก วิทยากรให้ความรู้ภูมิปัญญาด้านอาชีพ สังกัดชมรม (ในตำบลบางน้ำผึ้ง) ผู้สูงอายุ

ได้รับความรู้การทำ : “พวงมโหตร” มาจาก บิดา ชื่อ-สกุล นายนพ ดวงนาค ตั้งแต่อายุ 6 ขวบ พ.ศ. 2490

ใช้ประโยชน์ : สำหรับตกแต่งบ้านให้สวยงาม หรือตกแต่งสถานที่จัดงานมงคลต่าง ๆ และเผยแพร่ความรู้เป็นวิทยากรทั่วไป

กระบวนการฝึกฝน : การทำ “พวงมโหตร” เป็นภูมิปัญญาในท้องถิ่น ตอนเป็นเด็กเห็นพ่อทำในการตกแต่งสถานที่ ก็มีความสนใจอยากรู้ และอยากทำเป็น ใช้วิธีการสังเกต และให้พ่อช่วยสอน แล้วก็ทำตาม ฝึกฝนบ่อย ๆ จนเกิดความชำนาญ

รางวัลหรือเกียรติยศที่เคยได้รับ : ได้รับเกียรติบัตรคลังปัญญาผู้สูงอายุดีเด่น จังหวัดสมุทรปราการ วัสดุและอุปกรณ์

1. กระจาดสี่ (กระจาดวาว)
2. กระจาดแข็ง
3. เชือก (สำหรับแขวนพวงมโหตร)
4. กรรไกรตัดกระจาด

กระจาดวาว (สี่ต่าง ๆ) เป็นกระจาดที่มีลักษณะบางเบา เหนียว และทิ้งตัว จึงนิยมนำมาใช้ตัดเป็นรูป “พวงมโหตร” นอกจากนั้นยังมีวัสดุที่ทดแทนกันได้ เช่น กระจาดหนังสือพิมพ์รายวันหรือกระจาดอื่น ๆ แล้วแต่ความเหมาะสม สามารถนำมาตัดทำเป็น พวงมโหตร ได้

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. เตรียมเครื่องมือ/อุปกรณ์ และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ ให้พร้อมก่อนลงมือทำสำเร็จ

2. กรรไกรตัดกระดาษแข็งเป็นรูปวงกลม เส้นผ่าศูนย์กลาง ประมาณ 3 นิ้ว
3. กรรไกรตัดเชือกความยาวตามต้องการสำหรับใช้แขวน (พวงมโหตร) ผูกปลายเชือก
4. เจาะรูกระดาษแข็งวงกลมตรงกลาง ใช้เชือกสอดรู
5. นำกระดาษสี (กระดาษว่าว) รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า (มาทำเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส) โดยพับเป็นรูปสามเหลี่ยม และใช้กรรไกรตัดส่วนที่เกินทิ้งไป แล้วคลี่กระดาษออกจะเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส
6. นำกระดาษสีเหลี่ยมจัตุรัสมาพับเป็นรูปสามเหลี่ยม จับกระดาษด้านสันทบ พับครั้งที่ 1 พับอีกครั้งที่ 2 พับทบครั้งที่ 3 และพับทบครั้งที่ 4
7. กรรไกรตัดกระดาษส่วนปลายแหลมทิ้ง ประมาณ 0.2 เซนติเมตร
8. กรรไกรตัดกระดาษสลับเป็นรูปฟันปลา ตัดด้านบนลงมาประมาณ 1 เซนติเมตร และเว้นด้านล่างไว้ประมาณ 3 เซนติเมตร
9. กรรไกรตกแต่งส่วนปลายเป็นรูปปลายฉลุ
10. คลี่กระดาษที่ตัดเรียบร้อยแล้ว ทีละชั้นตอนตามรอยที่พับออกเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสเหมือนเดิม
11. นำกระดาษแข็งที่ตัดเป็นรูปวงกลมร้อยเชือก มาร้อยกระดาษที่ตัดไว้แล้ว ตัดกระดาษร้อยทับกันประมาณ 3 ชั้น จะได้พวงมโหตรที่สวยงาม เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ “พวงมโหตร”

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

อธิบายถึงประโยชน์ของการตัดกระดาษ และการนำกระดาษมาใช้ให้เหมาะสมกับงานแต่ละด้าน (เป็นภูมิปัญญาของคนรุ่นเก่าที่สืบทอดต่อกันมา) จากนั้นจึงสาธิตขั้นตอนการทำพวงมโหตร และให้ผู้เรียนรู้ได้ปฏิบัติจริงตามขั้นตอนอย่างถูกต้องหลาย ๆ ครั้ง จนสามารถจดจำวิธีการทำได้แม่นยำ สำหรับผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นางมะลิ พูนสวัสดิ์ เลขที่ 5 หมู่ที่ 3 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เห็นคนรุ่นพ่อ แม่ ปู่ ย่า ตา ยาย ใช้ภูมิปัญญาของตนมาตัดกระดาษตกแต่งบ้านเรือนหรือสถานที่จัดงานมงคลต่าง ๆ ให้สวยงาม ด้วยวัสดุอุปกรณ์ที่มีอยู่มาใช้ให้เป็นประโยชน์ “ตอนเป็นเด็กเห็นพ่อทำให้ดูเกิดความสนใจอยากรู้ อยากทำเป็น จึงให้พ่อสอน จึงฝึกทำบ่อย ๆ จนทำเป็น และเกิดความชำนาญ รวมทั้งศึกษาเรียนรู้เพิ่มเติมจากครู อาจารย์ ด้านหัตถกรรม เพื่อนำมาต่อยอดจนถึงปัจจุบัน

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. สามารถทำเป็นอาชีพเสริมได้ และยังเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของคนไทย
2. ใช้ตกแต่ง/ประดับบ้านเรือน สถานที่จัดงานมงคลต่าง ๆ ให้เกิดความสวยงาม

3. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านศิลปวัฒนธรรม เรื่อง พวงมโหตร เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอดและเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. สอน/ถ่ายทอดให้ญาติพี่น้อง ลูกหลาน เพื่อสืบทอดภูมิปัญญา
2. เป็นวิทยากรถ่ายทอดให้กับผู้สนใจ เช่น นักเรียน/นักศึกษา
3. รับตกแต่งสถานที่ ที่ต้องการภูมิปัญญาในด้านการตัดกระดาด

เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด)

เจ้าของภูมิปัญญา เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด) ชื่อ-สกุล นางลัดดา สำลีรัตน์ อายุ 65 ปี เกิดวัน อังคาร ปี มะโรง วันที่ 23 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2495 บิดา ชื่อ-สกุล นายหิวั ดันสุกผล มารดา ชื่อ-สกุล นางกิมมัน ดันสุกผล มีพี่น้อง 6 คน (ชาย 3 คน หญิง 3 คน) เป็นลูกคนที่ 3 สามี ชื่อ-สกุล นายสมศักดิ์ สำลีรัตน์ มีลูก 1 คน (ชาย - คน หญิง 1 คน) การศึกษา (ในระบบ) ปริญญาตรี อาชีพหลัก ข้าราชการบำนาญ อาชีพเสริม เกษตรกร งานอดิเรก ปลูกต้นไม้, งานสานกล่อ่งนม, และงานประดิษฐ์

ได้รับความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรม เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด) มาจากการเรียน คหกรรมศาสตร์ ประมาณ พ.ศ. 2530

ใช้ประโยชน์จาก เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด) สำหรับใช้แขวนเพดานกลางห้อง ขนาดย่อมเพียงอย่างเดียว หรือใช้แขวนประดับที่ห้องโถงโรงแรมชั้นหนึ่งในโอกาสพิเศษ เช่น การต้อนรับแขกชาวต่างประเทศ (เป็นการแสดงออกให้ชาวโลกเห็นศิลปวัฒนธรรมของไทย)

กระบวนการฝึกฝน เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด) ทำไว้แขวนในห้องสมุด หรือทำไปประกวดในวันสำคัญทางพุทธศาสนา

รางวัลหรือเกียรติยศที่เคยได้รับ คือ ได้รับรางวัลการประกวดโคมแขวนที่ห้องสนามหลวง ในวัน “วิสาขบูชา”

เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน ของไทยแต่โบราณที่มีขนาดใหญ่ปานกลาง มีอยู่ 3 พวง คือ โคมหวด ระย้าน้อยและพวงแก้วเปล่ง ซึ่งประโยชน์ของเครื่องแขวนไทย/โคมแขวน(ขนาดกลาง) นี้มีไว้สำหรับแขวนเพดานกลางห้องขนาดย่อมเพียงพวงเดียว ถ้าห้องใหญ่มากอาจจะแขวนเป็นระยะเรียงรายไป ปัจจุบันมีแขวนประดับตามโรงแรมชั้นหนึ่งในโอกาสพิเศษ ต้อนรับแขกชาวต่างประเทศให้เขามีโอกาสเห็นบรรยากาศแบบไทยวิถีชีวิต เป็นการแสดงออกให้ชาวโลกเห็นศิลปวัฒนธรรมของไทยแขนงหนึ่งที่ประณีตวิจิตรบรรจง บ่งบอกถึงความเป็นผู้มีศิลปะชั้นสูง มีวัฒนธรรมอันดีงามที่จะหาผู้ใดเสมอเหมือน

“โคมหวด” มีลักษณะคล้ายหวดหนึ่งข้างหนึ่งของชาวไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (อีสาน)
เครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุ

1. โคร่ง (ทำด้วยเหล็ก) มี 2 ชั้น

โคร่งตัวหวด มีปากเป็นรูปดาวหกเหลี่ยมจากช่องหกเหลี่ยมต่อโคร่งเป็นทรงกลมโค้งงอเข้ากัน

โคร่งฝ่าหวด มีลักษณะคล้ายฝ่าชี

2. ดาข่าย สำหรับร้อยหุ้มโคร่งหวด

3. แบบเฟืองตุ้งตึง เป็นแบบกระหนกปลายโค้ง (ผูกตุ้งตึง 6 ชุด)

4. อุบะไทยทรงเครื่อง 8 พวง

5. ตุ้งตึง 54 ขา

รอบฝ่าหวด 12 ขา

ผูกแบบเฟือง แบบละ 7 ขา รอบหวด 6 แบบ

6. ดอกทัดหู 6 ดอก

7. แบบพุกกลิ้ง 2 อัน

8. มาลัยตุ้ม 2 อัน

9. สายหิ้ว 6 สาย สายละ 28 ดอก

10. ดอกรักสีม่วง 750 ดอก (ทำด้วยพลาสติก)

11. ดอกรักสีขาว 1000 ดอก (ทำด้วยพลาสติก)

12. ผ้าก๊วนสีม่วง 8 พับ

13. โคร่งลวดโคมหวด

14. กาว

15. ด้ายสีขาวร้อยดาข่าย เบอร์ 20 จำนวน 4 หลอด

16. ด้ายสีขาวร้อยอุบะ เบอร์ 40 จำนวน 1 หลอด

17. ด้ายสีม่วงตริ่งผ้าพันโคร่ง เบอร์ 60 จำนวน 1 หลอด

18. ลวดร้อยสายโยง เบอร์ 21

19. กระดาษแข็งทำแบบ

20. โฟม (foam)

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. การทำตัวหวด

1.1 ปากหวดเป็นรูปสามเหลี่ยมด้านเท่าสองอันไขว้สลับหว่างมุมกัน (แต่ละด้านยาว 18 นิ้ว กลายเป็นรูปดาวหกแฉก)

1.2 จากจุดมุมหกเหลี่ยมทุกมุมตัดลวดให้โค้งงอเข้ากันความสูงจากปากถึงกันเท่ากับ $15 \frac{1}{2}$ นิ้ว

1.3 เชื่อมลวด ตัดให้เป็นวงกลม 5 วง ให้ระยะโค้งเข้าหากันมาวงถึงระยะชั้นกัน

1.4 เมื่อเชื่อมลวดทุก ๆ จุด แล้วพันโครงด้วยผ้าก๊วยส์ม้วน

2. กะลายแต่ละช่องเป็นสามช่วงลาย แล้วเริ่มต้นร้อยลายสีก้านดอก (ในหนึ่งชั้นหรือครึ่งลายนี้ใช้ ดอกรักสีม่วงขนาดใหญ่ 72 ดอก ดอกสีขาวยาว 36 ดอก)

3. เมื่อร้อยได้หนึ่งลายหรือสองชั้น

4. เมื่อร้อยได้สามลายหรือหกชั้น ใช้ดอกรักสีม่วง 432 ดอก ดอกรักสีขาวยาว 216 ดอก และต่อจากนี้ เริ่มเปลี่ยนไปใช้ดอกรักสีม่วง

5. ใช้ดอกรักสีม่วงร้อยตาข่ายหนึ่งลายคือสองชั้น

6. ร้อยอีกหนึ่งชั้นคือครึ่งลายด้วยดอกรักสีม่วง

7. ใช้ดอกรักสีม่วงพร้อมกับรวบลายให้กระชับเข้ากันหวดจนจบ

8. ร้อยตาข่ายที่ช่องสามเหลี่ยมและขอบโครง ใช้ดอกรัก 438 ดอก

9. พันผ้าหุ้มโครงฝ่าหวด

10. ร้อยดอกรักสีม่วงตามลายโครงประมาณ 100 ดอก

11. ร้อยตั้งตั้ง 12-14 สาย นำไปผูกเป็นระยะตามช่วงลาย

12. เกาโปมทรงแป้นกลมและทรงคุ่มดอกบัวหลวงครึ่งดอกติดดอกรัก

13. แต่งตัวโคมหวด

13.1 ผูกอุบะบน-ใต้ฝ่าหวด

13.2 ผูกเฟืองทุก ๆ ช่องทั้งหกช่อง

13.3 ผูกอุบะที่มุมทั้ง 4 หกมุม

13.4 ตรึงดอกพัดหูดัดมุมทุกมุม เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด)

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

บอกถึงประวัติความเป็นมา และประโยชน์ของ เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด) แนะนำ

เครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุ ที่ต้องใช้ด้วยการนำมาวางให้ดูทั้งหมด จากนั้นจึงอธิบายพร้อมสาธิตตามขั้นตอนการทำ เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด) โดยให้ผู้เรียนปฏิบัติตามไปด้วยและทำหลาย ๆ ครั้ง จนผู้ที่รับการถ่ายทอดสามารถจดจำวิธีการทำได้แม่นยำ สำหรับผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นางลัดดา ลำลิรัตน์ เลขที่ 39 หมู่ที่ 6 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด) เรียนขั้นตอนวิธีการทำจากการเรียนวิชา คหกรรมศาสตร์ และดูจากทำของผู้รู้ตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็น “โคมหวด” และยังทำเองเป็นประจำจึงสามารถจดจำเครื่องมือ/อุปกรณ์/วัสดุ ที่เป็นส่วนประกอบ วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ 13 ขั้นตอนจนเกิดเป็นความชำนาญ สามารถถ่ายทอดให้ผู้สนใจได้เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาลูกลอยหายไปจากชุมชนบางน้ำผึ้ง

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. สามารถทำเป็นอาชีพเสริมได้ และยังเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของคนไทย
2. ใช้ตกแต่ง/ประดับโดยแขวนเพดานในห้องโถงของบ้านหรือโรงแรม
3. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านศิลปวัฒนธรรม เรื่อง เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด) เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. ยังไม่มีการนำภูมิปัญญาไปเผยแพร่ หรือถ่ายทอดให้กับผู้ใด
2. เป็นวิทยากรถ่ายทอดให้กับผู้สนใจ

เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (ระย้าน้อย)

เจ้าของภูมิปัญญา เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (ระย้าน้อย) ชื่อ-สกุล นางลัดดา ลำลิรัตน์ อายุ 65 ปี เกิดวัน อังคาร ปี มะโรง วันที่ 23 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2495 บิดาชื่อ-สกุล นายหิวั ดันสุกผล มารดาชื่อ-สกุล นางกิมมัน ดันสุกผล มีพี่น้อง 6 คน (ชาย 3 คน หญิง 3 คน) เป็นลูกคนที่ 3 สามิ ชื่อ-สกุล นายสมศักดิ์ ลำลิรัตน์ มีลูก 1 คน (ชาย - คน หญิง 1 คน) การศึกษา (ในระบบ) ปริญญาตรี อาชีพหลัก ข้าราชการบำนาญ อาชีพเสริม เกษตรกร งานอดิเรก ปลูกต้นไม้, งานสานกล่อมนม, และงานประดิษฐ์

ได้รับความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรม เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (ระย้าน้อย) มาจากการเรียน คหกรรมศาสตร์ ประมาณ พ.ศ. 2530

ใช้ประโยชน์จาก เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (ระย้าน้อย) สำหรับใช้แขวนเพดานกลางห้อง ขนาดย่อมเพียงอย่างเดียว หรือใช้แขวนประดับที่ห้องโถงโรงแรมชั้นหนึ่งในโอกาสพิเศษ เช่น การต้อนรับ แขกชาวต่างประเทศ (เป็นการแสดงออกให้ชาวโลกเห็นศิลปวัฒนธรรมของไทย)

กระบวนการฝึกฝน เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (ระย้าน้อย) ทำไว้แขวนในห้องสมุด หรือทำไป ประกวดในวันสำคัญทางพุทธศาสนา

รางวัลหรือเกียรติยศที่เคยได้รับ คือ ได้รับรางวัลการประกวดโคมแขวนที่ห้องสนามหลวง ในวัน “วิสาขบูชา”

เครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุ

1. โครงรูปดาวสามเหลี่ยม (ทำด้วยลวด) แต่ละด้านของรูปสามเหลี่ยมมีความยาว 18 นิ้ว
2. ผืนตาข่าย ร้อยเป็นกระโปรงต่อจากต่อจากปากกระเช้ารูปหกเหลี่ยม ใช้ดอกรักขาว 648 ดอก
3. ตู้งตั้ง ที่ขากระโปรง 18 ขา ใช้ดอกรักขาวขนาดใหญ่ 216 ดอก และใช้ดอกไม้ 32 ดอก
4. อุบะไทยทรงเครื่อง 8 พวง ใช้ใช้ดอกรักขาวขนาดใหญ่ 390 ดอก ดอกรักขาวขนาดรอง 194 ดอก และดอกไม้ 297 ดอก
5. เฟืองสามสาย ใช้ดอกรัก ประมาณ 360 ดอก
6. ร้อยตาข่ายในช่องสามเหลี่ยมปากกระเช้า และดอกรักร้อยสวนสายปิดโครง ประมาณ 400 ดอก
7. แบบพู่กลั่น 1 อัน ใช้ดอกรัก ประมาณ 80 ดอก
8. มาลัยคู้ม 1 อัน ใช้ดอกรัก ประมาณ 80 ดอก
9. สายหิ้วกระเช้า ใช้ดอกรัก 100 ดอก
10. ดอกทักทู่ 6 ดอก
11. ดอกรักสีขาวขนาดใหญ่ ประมาณ 2,200 ดอก
12. ดอกรักสีขาวขนาดรอง ประมาณ 200 ดอก
13. ดอกไม้สีชมพู 335 ดอก
14. ด้ายสีขาว เบอร์ 40 จำนวน 3 หลอด
15. เข็มมือ เบอร์ 8
16. ลวดร้อยสายหิ้วกระเช้าและคล้องแบบดอกทักทู่
17. โฟม (ทำแบบพู่กลั่นและมาลัยคู้ม)
18. กาว
19. มีดตัดโฟมและเนียนดอกรัก
20. กรรไกรตัดด้าย
21. โครง

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. พันผ้าขาวหุ้มโครง
2. ร้อยตาข่ายตามมุมสามเหลี่ยมให้เต็มทุกมุม (ลายอะไรก็ได้ให้เหมือนกัน)
3. โยงลวดตามมุม หิ้วแขวนไว้แล้วร้อยกระโปรงกระเช้า
4. ร้อยตุ้มตั้ง 18 ขา นำไปผูกกับขากระโปรงกระเช้า
5. ร้อยอุบะไทยทรงเครื่องเจ็ดพวงเท่า ๆ กัน
6. ร้อยอุบะไทยทรงเครื่องพวงใหญ่ ที่ผูกกลางก้นกระเช้า
7. ทำดอกทศกัณฐ์ 6 ดอก
8. ทำมาลัยตุ้มมีความยาวของตุ้มโพน 2 นิ้ว
9. ทำพู่กลิ้งดอกกรัก 1 อัน เส้นผ่าศูนย์กลางแบบโพน 1 3/4 นิ้ว
10. ร้อยสวนสายดอกกรักปิดโครงยึดติดที่ละช่อง
11. ร้อยเฟืองที่ละชั้น ติดกับมุมโครงไปพร้อมกับร้อยดอกกรัก ร้อยตามกัน ส่วนใกล้มุมใช้ดอกกรัก

ขนาดรอง

12. ผูกสายลวดติดมุมหยักของโครง ร้อยสายหิ้วด้วยดอกกรัก ความยาวประมาณ 12 นิ้ว ทั้ง 6 สาย รวบและผูกกับอุบะพวงบนให้แน่น พยายามทำปมให้เล็กที่สุด
13. เจาะแบบพู่กลิ้งตรงกลางให้ซ่อนปมลวดและด้าย ตัดลวดให้เหลือเส้นเดียว
14. รื้อนพู่กลิ้งและมาลัยตุ้ม แล้วร้อยดอกกรักสวมอีก 9 ดอก
15. แต่งตัวระย้าน้อย
 - 15.1 ผูกอุบะทั้ง 6 พวงตามมุม
 - 15.2 ติดดอกทศกัณฐ์
 - 15.3 ร้อยดอกกรักไขว้ทแยงมุมทั้ง 6 ด้วยลวด ยึดจุดศูนย์กลางไว้แขวนอุบะพวงล่าง
 - 15.4 ร้อยดอกกรักสวมที่มุมอุบะพวงล่างจนยาวถึงสายไขว้ที่จุดศูนย์กลาง เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (ระย้าน้อย)

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

บอกถึงประวัติความเป็นมา และประโยชน์ของ เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (ระย้าน้อย) แนะนำเครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุ ที่ต้องใช้ด้วยการนำมาวางให้ดูทั้งหมด จากนั้นจึงอธิบายพร้อมสาธิตตามขั้นตอนการทำ เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (ระย้าน้อย) โดยให้ผู้เรียนปฏิบัติตามไปด้วยและทำหลาย ๆ ครั้ง จนผู้ที่รับการถ่ายทอดสามารถจดจำวิธีการทำได้แม่นยำ สำหรับผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นางลัดดา ลำสิรัตน์ เลขที่ 39 หมู่ที่ 6 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (ระย้าน้อย) เรียนขั้นตอนวิธีการทำจากการเรียนวิชา คหกรรมศาสตร์ และดูจากการทำของผู้ตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็น “ระย้าน้อย” และยังทำเองเป็นประจำ จึงสามารถจดจำเครื่องมือ/อุปกรณ์/วัสดุ ที่เป็นส่วนประกอบ วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ 13 ขั้นตอน จนเกิดเป็นความชำนาญ สามารถถ่ายทอดให้ผู้สนใจได้เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาลูกลอยหายไปจากชุมชนบางน้ำผึ้ง

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. สามารถทำเป็นอาชีพเสริมได้ และยังเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของคนไทย
2. ใช้ตกแต่ง/ประดับโดยแขวนเพดานในห้องโถงของบ้านหรือโรงแรม
3. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านศิลปวัฒนธรรม เรื่อง เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (ระย้าน้อย) เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. ยังไม่มีการนำภูมิปัญญาไปเผยแพร่ หรือถ่ายทอดให้กับผู้ใด
2. เป็นวิทยากรถ่ายทอดให้กับผู้สนใจ

จากผลการทำ “กิจกรรมการทดลอง” ด้านศิลปวัฒนธรรม เรื่อง พวงมโหตร และเครื่องแขวนไทย/โคมแขวน เนื่องจากไม่ได้เป็นสิ่งของจำเป็นที่ต้องใช้ในชีวิตประจำวัน แต่เป็นประโยชน์ทางสังคม ซึ่งเป็นเพียงสิ่งของตกแต่งบ้าน/สถานที่จัดงานให้สวยงาม หรือตกแต่งบ้าน ตอนที่มียานมงคล เช่น บวชนาค ทำบุญบ้าน ขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน ฯลฯ เป็นต้น หรือไม่ต้องตกแต่งก็ได้ แต่ใช้ของชนิดอื่นที่มีอยู่ทดแทน ในชุมชนจึงไม่มีผู้ผลิตเพื่อจำหน่าย และเป็นภูมิปัญญาที่มีผู้ทำเป็นน้อยมาก จึงสมควรต้องเก็บ ต้องรักษา ด้วยการอนุรักษ์ สืบทอด เผยแพร่ไม่ให้สูญหายและเป็นแหล่งความรู้ของชุมชนบางน้ำผึ้ง

เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (พวงแก้วแปลง)

เจ้าของภูมิปัญญา เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (พวงแก้วแปลง) ชื่อ-สกุล นางลัดดา ลำลิรัตน์ อายุ 65 ปี เกิดวัน อังคาร ปี มะโรง วันที่ 23 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2495 บิดา ชื่อ-สกุล นายหิวั ดันสุกผล มารดา ชื่อ-สกุล นางกิมมัน ดันสุกผล มีพี่น้อง 6 คน (ชาย 3 คน หญิง 3 คน) เป็นลูกคนที่ 3 สามี ชื่อ-สกุล นายสมศักดิ์ ลำลิรัตน์ มีลูก 1 คน (ชาย - คน หญิง 1 คน) การศึกษา (ในระบบ) ปริญญาตรี อาชีพหลัก ข้าราชการบำนาญ อาชีพเสริม เกษตรกร งานอดิเรก ปลูกต้นไม้, งานสานกลองนม, และงานประดิษฐ์

ได้รับความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรม เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (พวงแก้วแปลง) มาจากการเรียน คหกรรมศาสตร์ ประมาณ พ.ศ. 2530

ใช้ประโยชน์จาก เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (พวงแก้วแปลง) สำหรับใช้แขวนเพดานกลางห้อง ขนาดย่อมเพียงอย่างเดียว หรือใช้แขวนประดับที่ห้องโถงโรงแรมชั้นหนึ่งในโอกาสพิเศษ เช่น การต้อนรับ แขกชาวต่างประเทศ (เป็นการแสดงออกให้ชาวโลกเห็นศิลปวัฒนธรรมของไทย)

กระบวนการฝึกฝน เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (พวงแก้วแปลง) ทำไว้แขวนในห้องสมุดหรือ ทำไปประกวดในวันสำคัญทางพุทธศาสนา

รางวัลหรือเกียรติยศที่เคยได้รับ คือ ได้รับรางวัลการประกวดโคมแขวนที่ห้องสนามหลวง ในวัน “วิสาขบูชา”

พวงแก้วแปลง มีลักษณะเป็นพวงดอกไม้สามชั้น ชั้นนอกเป็นทรงกระบอกสี่เหลี่ยม ชั้นกลางเป็น ทรงกลม และชั้นในสุดเป็นอุบะแขกสายพวงใหญ่ จุดเด่นของพวงแก้วแปลง คือ ตั้งตั้งที่ผูกเป็นกระโปรง นั้น สลักติดกรัก พื้นสีม่วง มีลายหยักสีขาว นับว่าเป็นพวงดอกไม้ที่มีความงามเป็นพิเศษอีกพวงหนึ่ง

ส่วนประกอบของพวงแก้วแปลง

1. โครง (เป็นโครงสี่เหลี่ยมขอบนอกสองชั้น ชั้นในมีโครงวงกลมซ้อนอยู่ ยึดติดกันที่มุม และที่ มุมด้านนอกมีหูยื่นออกมา 1 1/2 นิ้ว สำหรับติดดอกทัดหูเฟืองและอุบะ)

2. ตาข่าย ที่โครงสี่เหลี่ยมใช้ดอกกรัก ประมาณ 400 ดอก

3. ตั้งตั้งกระโปรง ใช้ดอกไม้ดังนี้ (ดอกกรักสีม่วง 3120 ดอก, ดอกกรักสีขาว 480 ดอก, ดอกด้อมจำปา 90 ดอก, ดอกด้อมบานไม่รู้โรย 90 ดอก, ตั้งตั้งแบบเฟือง 36 ขา, ดอกกรักสีขาว 76 ดอก, และดอกจำปา 36 ดอก)

4. อุบะไทยทรงเครื่อง 5 พวง (ดอกกรักสีขาว 185 ดอก, และดอกจำปา 37 ดอก)

5. ดอกทัดหู 4 ดอก (กระดาศย่นสีเหลือง 2 พับ, และกระดาศย่นสีขาว 1 พับ)

6. สายหิ้ว (ใช้ดอกกรัก ประมาณ 88 ดอก)

7. แบบพู่กลั่น (ใช้ดอกกรักขาวขนาดย่อม ประมาณ 40 ดอก)

8. มาลัยด้อม (ใช้ดอกกรักสีม่วงขนาดย่อม ประมาณ 40 ดอก)

เครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุที่ต้องเตรียม

1. ดอกกรักสีม่วง (ประมาณ 3600 ดอก)

2. ดอกกรักสีขาว (ประมาณ 800 ดอก)

3. ดอกจำปา ดอกทัดหู และแบบเฟือง 175 ดอก

4. กระดาศย่น

5. ด้ายเบอร์ 40

6. เข็มมือเบอร์ 8

7. กาว

8. กรรไกรตัดด้าย

9. โฟม (สำหรับทำแบบพู่กลั่น และมาลัยด้อม)

10. ลวดใหญ่ (สำหรับทำโครง)

11. ลวดเล็ก (สำหรับร้อยสายหิ้ว)

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. พันผ้าหุ้มโครง
 2. ร้อยตาข่ายให้เต็มขอบโครงทุกด้าน
 3. แบ่งเส้นรอบวงโครงวงกลมชั้นล่างออกเป็น 4 ส่วนเท่า ๆ กัน เอาส่วนหนึ่งไปเขียนแบบวางลายร้อยตุ้ดึ่ง เส้นที่ยาวที่สุดที่ปลายหยักยาว 24 นิ้ว เส้นที่สั้นที่สุดยาว 20 นิ้ว
 4. ร้อยตุ้ดึ่งตามขนาดที่กะไว้ ใช้ดอกตุ้มจำปากับบานไม่รู้โรยสลับกันไป นำเส้นที่ยาวที่สุดไปร้อยกระยะไว้ก่อน จากนั้นจึงร้อยเส้นอื่น ๆ โดยรอบโครง มี 44 สาย
 5. เขียนแผนผังหนึ่งด้านของโครงนอก ทำเช่นเดียวกันกับโครงใน ให้เส้นที่ยาวที่สุดยาว 12 นิ้ว เส้นที่สั้นที่สุดยาว 8 นิ้ว
 6. กระยะที่โครงแล้วนำตุ้ดึ่งไปร้อยโดยรอบ มี 76 สาย
 7. ร้อยตุ้ดึ่งเป็นอุบะแขกสายพวงใหญ่
 - 7.1 ตุ้ดึ่งทุกสายยาวเท่ากัน มี 26 สาย
 - 7.2 ตุ้ดึ่งหนึ่งสายร้อยตามลำดับ ดังนี้ (จำปา 1 ดอก, กลีบเลี้ยง 1 กลีบ, ดอกรักสีม่วง 4 ดอก, ดอกรักสีขาว 3 ดอก, ดอกรักสีม่วง 25 ดอก)
 - 7.3 ดอกรักสีม่วงที่ใกล้หัวที่จะผูกอุบะ ให้ใช้ขนาดเล็กลง 3 ดอก ทุก ๆ ขา
 - 7.4 นำอุบะทั้ง 26 ขา ผูกเข้าพวง ตัดด้วยที่ปมให้เหลือเพียง 4 เส้น ที่ปมโตให้ทากาว และร้อยกลีบเลี้ยงปิด หรือใช้กระดาษ ฟลอร่าเทป (flora tape) หุ้มก่อนร้อยดอก สวมด้วยดอกรักสีม่วงยาวขึ้นไป กระยะพอดีผูกกับจุดศูนย์กลางสายโยงเส้นทแยงมุม
 8. ทำแบบเฟืองผูกตุ้ดึ่งแบบละ 9 ขา 4 แบบ กระจายยาวจากมุมหูที่ยื่นออกมาจากโครง
 9. ทำดอกทศทู 4 ดอก ดอกละ 5 กลีบ
 10. ร้อยอุบะไทยทรงเครื่อง 5 พวง ดังนี้
 11. ร้อยสวนสายด้วยดอกรักสีขาว ปิดทับโครงสีเหลี่ยม ใช้ดอกรัก 160 ดอก
 12. ทำพู่กลีนดอกรัก เกลาโผมเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 3/4 นิ้ว
 13. ทำมาลัยตุ้มดอกรัก เกลาโผมยาว 2 นิ้ว
 14. ร้อยสายโยงหัวสี่มุมด้วยลวด สายละ 18 ดอก
- การแต่งตัว ร้อยและผูกเครื่องประดับ ดังนี้
- 15/1 ผูกแบบเฟือง
 - 15/2 ผูกอุบะไทยทรงเครื่องที่มุม

15/3 ผูกอุบะไทยทรงเครื่องที่มุมรอบสายหัว ทำปมให้เรียบร้อยแล้วเจาะแบบพูกลิ้นให้ปมฝังอยู่ในโพมแบบพูกลิ้น

15/4 ร้อยแบบพูกลิ้น

15/5 ร้อยมาลัยคู้ม

15/6 ร้อยดอกสวมต่อจากมาลัยคู้มขึ้นไป 9 ดอก

15/7 ติดดอกทัดหู เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (พวงแก้วแปลง)

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

บอกถึงประวัติความเป็นมา และประโยชน์ของ เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (พวงแก้วแปลง) แนะนำเครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุ ที่ต้องใช้ด้วยการนำมาวางให้ดูทั้งหมด จากนั้น จึงอธิบายพร้อมสาธิตตามขั้นตอนการทำ เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (พวงแก้วแปลง) โดยให้ผู้เรียนปฏิบัติตามไปด้วยและทำหลาย ๆ ครั้ง จนผู้ที่รับการถ่ายทอดสามารถจดจำวิธีการทำได้แม่นยำ สำหรับผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถาม หรือหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นางลัดดา สำลีรัตน์ เลขที่ 39 หมู่ที่ 6 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (พวงแก้วแปลง) เรียนขั้นตอนวิธีการทำจากการเรียน วิชาคหกรรมศาสตร์ โดยดูจากทำของผู้ตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็น “พวงแก้วแปลง” และยังทำเองเป็นประจำ จึงสามารถจดจำ เครื่องมือ/อุปกรณ์/วัสดุ ที่เป็นส่วนประกอบ วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ 13 ขั้นตอน จนเกิดเป็นความชำนาญ สามารถถ่ายทอดให้ผู้สนใจได้ เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาสูญหายไปจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. สามารถทำเป็นอาชีพเสริมได้ และยังเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของคนไทย
2. ใช้ตกแต่ง/ประดับโดยแขวนเพดานในห้องโถงของบ้านหรือโรงแรม
3. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านศิลปวัฒนธรรม เรื่อง เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (พวงแก้วแปลง) เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. ยังไม่มีการนำภูมิปัญญาไปเผยแพร่ หรือถ่ายทอดให้กับผู้ใด
2. เป็นวิทยากรถ่ายทอดให้กับผู้สนใจ

บายศรีหลัก

เจ้าของภูมิปัญญา “บายศรีหลัก” ชื่อ-สกุล ร้อยตำรวจโทไพฑูรย์ บัวขาว อายุ 59 ปี เกิดวัน ศุกร์ ปี ระกา วันที่ 27 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2501 บิดาชื่อ-สกุล นายทองคำ บัวขาว มารดาชื่อ-สกุล นางสาว บัวขาว มีพี่น้อง 5 คน (ชาย 2 คน หญิง 3 คน) เป็นลูกคนที่ 3 ภรรยา ชื่อ-สกุล นางบุญศรี บัวขาว มีลูก 2 คน (ชาย 2 คน หญิง --- คน) การศึกษา ต่ำกว่าปริญญาตรี อาชีพหลัก รับราชการ อาชีพเสริม ทำเกษตรกรรม/ทำบายศรีหลัก งานอดิเรก เลี้ยงไก่

ได้รับความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรม “บายศรีหลัก” มาจากพ่อแม่ เมื่อ พ.ศ. 2516

ใช้ประโยชน์จาก “บายศรีหลัก” ใช้สำหรับงาน อุปสมบท (บวชนาค) งานไหว้ครู งานบุญ ฯลฯ

กระบวนการฝึกฝน “บายศรีหลัก” ใช้วิธีการจดจำ เรียนรู้ด้วยตนเอง และพ่อแม่สอนให้ทำ ฝึกฝน ทำจริงจึงจนเกิดความชำนาญ

เครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ

1. พานแว่นฟ้า (เล็ก กลาง ใหญ่) ผูกติดกันไว้ด้วยลวดและรองพานด้วยโฟม
2. ภาชนะปากกว้างสำหรับใส่น้ำแช่ใบตอง 2 ใบ
3. กรรไกร (สำหรับตัดใบตอง)
4. มีดเล็ก (สำหรับปอกลูกหมาก)
5. ไม้กลัด (ทำด้วยไม้ลวกผ่าเป็นซี่เล็ก ๆ 20-30 อัน)
6. ลวดเย็บกระดาษ (Max + Staples no.10)
7. สารส้ม
8. น้ำมันมะกอก (สีเหลืองหรือสีขาว)

9. ใบตอง เอาแต่สีเขียว (ใบตองที่นำมาใช้ทำบายศรี นิยมใช้ใบตองจากกล้วยตานีเพราะมีลักษณะเป็นเงามันวาว เมื่อโดนน้ำจะยิ่งเกิดประกายสีเขียวเข้มสวยงามยิ่งขึ้นที่สำคัญมีความคงทนไม่แตกง่ายไม่เหี่ยวง่าย สามารถนำมาพับม้วนเป็นรูปลักษณะต่าง ๆ ได้ง่ายเก็บไว้ได้นานหลายวันหรือถ้าหมั่นพรมน้ำบ่อย ๆ จะอยู่ได้นานเป็นสัปดาห์)

10. ดอกไม้ (ดอกพุท ดอกดาวเรือง ดอกบานไม่รู้โรย ฯลฯ)
11. ก้านพลับพลึง/ใบโกสน/หมากผู้หมากเมีย/สาวน้อยแปะแป้ง ฯลฯ

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. เตรียมเครื่องมืออุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบให้พร้อมก่อน
2. เลือกและทำความสะอาดใบตอง โดยการเช็ดด้วยผ้านุ่ม ๆ (เช็ดตามรอยของเส้นใบไปทางเดียว อย่าเช็ดกลับไปกลับมาหรืออย่าเช็ดขวางเส้นใบเป็นอันขาด เพราะจะทำให้ใบตองเสียหายมีรอยแตกและฉ่ำ)

เมื่อสะอาดดีแล้วก็พับพอหลวม ๆ เรียงซ้อนกันไว้ให้เป็นระเบียบ รอการใช้งานในขั้นตอนต่อไป

3. หยิบใบตองมาทีละใบ และฉีกใบตองเพื่อเตรียมไว้สำหรับม้วนหรือพับทำกรวยบายศรี ซึ่งการพับหรือฉีกใบตอง แบ่งเป็น 3 ประเภท ดังนี้

3.1 ใบตองสำหรับทำกรวยแม่ ฉีกกว้างประมาณ 2 นิ้วฟุต

3.2 ใบตองสำหรับทำกรวยลูก ฉีกกว้างประมาณ 2 นิ้วฟุต

3.3 ใบตองสำหรับห่อ ฉีกกว้างประมาณ 1.5 นิ้วฟุต

ใบตองแต่ละประเภทควรฉีกเตรียมไว้ให้ได้ตามจำนวนที่ต้องการ (ถ้าทำพานบายศรี 3 ชั้น ๆ ละ 4 ทิศ (4 รั้ว หมายถึง จะมีรั้วทั้งหมด 12 รั้ว ในแต่ละรั้วจะประกอบด้วย กรวยแม่ 1 กรวย และ กรวยลูก 9 กรวย) รวมทั้งสิ้น จะมีกรวยแม่ 12 กรวย และกรวยลูก 108 กรวย) แสดงว่า จะต้องมีใบตองสำหรับทำกรวยแม่ 12 ชิ้น ใบตองสำหรับทำกรวยลูก 108 ชิ้น ใบตองสำหรับห่อ 120 ชิ้น นั่นเอง ส่วนใบตองสำหรับห่อ ต้องเตรียมไว้เพื่อห่อรั้ว (ใน 1 รั้ว ประกอบด้วย กรวยแม่ 1 กรวย และกรวยลูก 9 กรวย ซึ่งจะต้องห่อรวมกัน) ดังนั้น จึงต้องเพิ่มใบตองสำหรับห่ออีก 120 ชิ้น รวมเป็นใบตองสำหรับห่อ 240 ชิ้น

4. พับกรวยและห่อกรวย โดยการนำใบตองที่ฉีกเตรียมไว้แล้วสำหรับพับกรวย มาพับกรวยแม่ และกรวยลูก ซึ่งมีลักษณะการพับเหมือนกัน คือ นำใบตองมาพับม้วนให้เป็นกรวยปลายแหลมแต่กรวยลูกจะมีการนำดอกพุดมาวางเสียบไว้ที่ส่วนยอดปลายแหลมของกรวยด้วย (เมื่อพับหรือม้วนใบตองเป็นกรวยเสร็จในแต่ละกรวยแล้ว ให้นำลวดเย็บกระดาษมาเย็บใบตองไว้เพื่อป้องกันใบตองคลายตัวออกจากกัน) และเก็บกรวยแต่ละประเภทไว้จนครบจำนวนที่ต้องการ ก็นำกรวยมาห่อด้วยใบตองที่ฉีกเตรียมไว้สำหรับห่อกรวย หรือเรียกว่า “ห่มผ้า” หรือ “แต่งตัวให้กรวยบายศรี”

ส่วนการห่อกรวย

5. ห่อรั้วบายศรีและการแซ่หน้า โดยการนำกรวยแม่และกรวยลูก ที่ได้ห่อกรวยไว้เรียบร้อยแล้วมาห่อมัดรวมเข้าด้วยกัน ที่นิยมทำกันใน 1 รั้ว จะประกอบด้วย กรวยแม่ 1 กรวย กรวยลูก 9 กรวย ซึ่งวิธีการห่อรั้วมีการห่อคล้ายกับการห่อกรวยแม่และกรวยลูก แต่จะแบ่งวิธีตามลักษณะงานที่ได้เป็น 2 วิธี

(1) ห่อแบบตรง คือ การห่อโดยเริ่มต้นจากกรวยแม่ แล้ววางกรวยลูกไว้ด้านบนกรวยแม่เป็นชั้น ๆ ทับกันขึ้นมาหรือหันกรวยลูกเข้าหาตัวผู้ห่อ การห่อแบบนี้จะได้รั้วบายศรีค่อนข้างตรง และในช่วงตัดรั้ว จะมีรอยหยักของใบตองห่อ เรียกว่า มีเกล็ด

(2) ห่อแบบหวาน คือ การห่อโดยเริ่มต้นจากกรวยแม่ แล้ววางกรวยลูกไว้ด้านล่างของกรวยแม่ และวางซ้อนลงด้านล่างลงไปจนครบ หรือหันกรวยแม่เข้าหาตัวผู้ห่อ โดยวางกรวยลูกลงด้านล่างจนครบนั่นเอง การห่อแบบนี้จะได้รั้วบายศรีเป็นลักษณะอ่อนช้อย เงอน อ่อนหวาน

เมื่อห่อรีวจนเสร็จในแต่ละรีวแล้ว จึงนำรีวที่ได้ลงแช่ในน้ำที่ผสมสารส้มเตรียมไว้ประมาณ 20 นาที เพื่อให้ใบต้องเข้ารูปทรงอยู่ตัวตามที่ได้พับและห่อจากนั้นจึงนำไปแช่ในน้ำผสมน้ำมันมะกอกต่อไป เพื่อให้รีวมีความเป็นมันวาว เน้นสีเขียวเข้มของใบต้องมากขึ้นและมีกลิ่นหอมในตัว

6. ประกอบพานบายศรี โดยการนำรีวที่ทำเสร็จแล้วและแช่ในน้ำผสมน้ำมันมะกอก มาประกอบเข้ากับพานบายศรี 3 ชั้น ที่เตรียมไว้ เริ่มต้นจากพานใบใหญ่สุดหรือพานที่วางอยู่ชั้นล่างสุดก่อน ด้วยการวางให้รีวอยู่บนพานให้มีระยะห่างเท่า ๆ กัน 4 รีว (4 ทิศ) ซึ่งจะยึดรีวติดกับพานโดยใช้ไม้ปลายแหลมที่เตรียมไว้แล้วมาถักหรือเสียบจากด้านบนของรีวให้ทะลุไปยึดติดกับโฟมที่รองไว้บนพื้นพาน สำหรับการประกอบรีวกับพานชั้นกลางและชั้นบนสุด ก็ใช้วิธีเดียวกัน แต่จะต้องให้รีวชั้นที่ 2 วางสลับกับรีวชั้นล่าง (ชั้นแรก) และรีวบนพานชั้นบนสุดก็ให้สลับกับรีวบนพานชั้นกลาง

การประกอบรีวกับพานชั้นบนสุด โดยการห่อใบต้องเป็นกรวยขนาดใหญ่มากกว่าวางไว้เป็นแกนกลางของพาน เมื่อวางรีวทั้ง 4 รีวเสร็จแล้ว ให้รวบปลายสุดของรีวทั้ง 4 เข้าหากัน โดยมีกรวยที่ทำเป็นแกนกลางอยู่ด้านใน แล้วนำใบต้องม้วนเป็นกรวยขนาดใหญ่อีกกรวยมาครอบทับยอดทั้ง 4 ของรีวไว้ ซึ่งจะทำให้พานบายศรีที่ได้มียอดแหลมที่สวยงามและมั่นคง

7. ตกแต่งให้สวยงาม ด้วยการนำใบไม้ (ส่วนใหญ่จะนำใบไม้ที่มีชื่อเป็นมงคล เช่น ใบเงิน ใบทอง) มาวางรอบบนพาน เพื่อปกปิดไม่ให้มองเห็นโฟมที่รองพื้นพาน และนำดอกไม้สด เช่น ดอกบานไม่รู้รุ่ย หรือดอกดาวเรือง มาประดับบนพานเพิ่มความสวยงาม หรือทำมาลัยสวมบนยอด หรือทำเป็นอุบะ ร้อยรอบพานแต่ละชั้นก็จะเพิ่มสีสัน และความสวยงามให้แก่พานบายศรีมากขึ้น เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ “บายศรีหลัก”

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ก่อนการสาธิตอธิบาย/บอกถึงความเป็นมา และประโยชน์ของ “บายศรีหลัก” ต่อมาก็แนะนำวัสดุ อุปกรณ์/เครื่องมือที่ต้องใช้ด้วยการนำมาวางให้เห็นทั้งหมด จากนั้น จึงอธิบายพร้อมสาธิต ตามขั้นตอนการทำ บายศรีหลัก โดยให้ผู้เรียนปฏิบัติตามไปด้วยและทำหลาย ๆ ครั้ง จนผู้ที่รับการถ่ายทอดสามารถจดจำวิธีการทำได้แม่นยำ สำหรับผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ ร้อยตำรวจโท ไพฑูรย์ บัวขาว เลขที่ 13/2 หมู่ที่ 7 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “บายศรีหลัก” ใช้วิธีการจดจำและเรียนรู้ด้วยตนเอง รวมทั้ง ได้รับการถ่ายทอดมาจากพ่อแม่ ด้วยการสอนขั้นตอนวิธีทำ ตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็น บายศรีหลัก และทำเองเป็นประจำเมื่อมีคนมาจ้างทำ จึงสามารถจดจำเครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำให้สำเร็จ 7 ขั้นตอน จนเกิดเป็นความชำนาญ สามารถถ่ายทอดให้ผู้สนใจได้เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาสูญหาย

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ และเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของคนไทย
2. ถ่ายทอดให้ภรรยา และลูก ด้วยการสอนตามลำดับขั้นตอนหลาย ๆ ครั้ง จนทำได้ เพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญา
3. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านศิลปวัฒนธรรม เรื่อง บายศรีหลัก เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. ใช้ในงานอุปสมบท/โกนจุก งานไหว้ครู งานบุญ งานมงคลสมรส งานตั้งศาลพระภูมิ ฯลฯ
2. เป็นวิทยากรถ่ายทอดให้กับผู้สนใจ

ดนตรีไทย (ระนาดทุ้ม)

เจ้าของภูมิปัญญา ดนตรีไทย (ระนาดทุ้ม) ชื่อ-สกุล นายจิตติ แดงตาด อายุ 85 ปี เกิดวัน สุกร์ ปี มะแม วันที่ 20 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2474 บิดาชื่อ-สกุล นายชิต แดงตาด มารดาชื่อ-สกุล นางจันทร์ แดงตาด มีพี่น้อง 4 คน (ชาย 3 คน หญิง 1 คน) เป็นลูกคนที่ 1 ภรรยาชื่อ-สกุล นางชลอ แดงตาด มีลูก 7 คน (ชาย 3 คน หญิง 4 คน) การศึกษา (นอกระบบ) ไม่เกิน ม.6 อาชีพหลัก อดีต รับราชการกรมสรรพาวุธทหารเรือ อาชีพเสริม อดีตผู้ใหญ่บ้าน งานอดิเรก จัดอาสารี, ีระนาดตามงานต่าง ๆ และสมาชิกชมรมผู้สูงอายุตำบลบางน้ำผึ้ง

ได้รับความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรม ดนตรีไทย (ระนาดทุ้ม) มาจากครูชิต ทรัพย์ประดิษฐ์ เมื่อตอนอายุ 15-16 ปี ประมาณ พ.ศ. 2489

ใช้ประโยชน์จาก ดนตรีไทย (ระนาดทุ้ม) สำหรับประกอบอาชีพ (เคยเป็นรองหัวหน้าดนตรีไทย ที่กรมสรรพาวุธทหารเรือ)

กระบวนการฝึกฝน ดนตรีไทย (ระนาดทุ้ม) โดยไปเรียนกับครูชิต ทรัพย์ประดิษฐ์ ที่บางกอบัว หลังจากเลิกเรียนปกติ และกลับมาฝึกซ้อมต่อที่บ้านด้วยตนเองจนชำนาญ (ตำบลบางกอบัว และตำบลบางน้ำผึ้งมีเขตพื้นที่ติดกัน)

เครื่องมือและอุปกรณ์

ระนาดทุ้ม และไม้ดีระนาด (ไม้ฉวม)

ระนาด เป็นเครื่องดนตรีไทยชนิดหนึ่งจัดเป็นเครื่องดนตรีชนิด “เครื่องดี” ประกอบด้วย ลูกระนาดร้อยด้วยเชือกเรียกว่า “ผืน” แขนงไว้กับรางซึ่งระนาดเป็นเครื่องดนตรีชนิดหนึ่งที่มีวิวัฒนาการมาจาก “กรับ”

แต่เดิมคงใช้รับสองอันตีเป็นจังหวะ ต่อมาก็เกิดความคิดว่า ถ้าเอารับหลาย ๆ อันวางเรียงลาดลงไป แล้วแก้ไขประดิษฐ์ให้มีขนาดลดหลั่นกัน แล้วใช้ร้าวรองอุ้มเสียง และใช้เชือกร้อยไม้กรับขนาดต่าง ๆ กันนั้นให้ติดกันและชิงไว้บนราง ใช้ไม้ตีให้เกิดเสียง นำตะกั่วผสมกับขี้ผึ้งมาถ่วงเสียงโดยนำมาติดข้างท้ายของไม้กรับนั้นให้เกิดเสียงไพเราะยิ่งขึ้น เรียกไม้กรับที่ประดิษฐ์เป็นขนาดต่าง ๆ กันนั้นว่า “ลูกกระนาด” และเรียกลูกกระนาดที่ผูกติดกันเป็นแผ่นเดียวกันว่า “ผืน” ระนาดเอกและระนาดทุ้มใช้ในงานมงคล เป็นเครื่องดนตรีที่เป็นมงคลในบ้าน บรรเลงเป็นวงปี่พาทย์และวงมโหรี โดยระนาดทุ้มทำหน้าที่เป็นรองระนาดเอกที่เป็นผู้นำวง

ขั้นตอนหรือวิธีการตีระนาด

1. ต้องตีสองมือพร้อมกันเป็นคู่ ๆ
2. ตีฉาก คือ วิธีการตีให้มือทั้งสองข้างพร้อมกันและให้ได้น้ำหนักประมาณกัน

ลักษณะการตีระนาด

1. ตีฉาก	2. ตีลิบ	3. ตีครึ่งข้อครึ่งแขน	4. ตีซ้อน/ตีเก็บ	5. ตีกรอ
6. ตีสะบัด	7. ตีรว	8. ตีกวาด	9. ตีขยี้	10. ตีคาบลูกคาบดอก

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ถ่ายทอดให้กับผู้ที่สนใจทั่วไป ด้วยวิธีการตีระนาดทุ้มให้ดู และให้ตีตาม ต้องทำเป็นประจำสม่ำเสมอ และให้กลับไปฝึกฝนที่บ้าน สงสัยในส่วนใดก็กลับมาสอบถาม สำหรับผู้ที่สนใจต้องการเรียนเป็นความรู้หรือประกอบเป็นอาชีพ สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นายจิตติ แดงตาต เลขที่ 5 หมู่ที่ 10 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา คนตรีไทย “ระนาดทุ้ม” ได้รับการถ่ายทอดมาจาก ครูชิต ทรัพย์ประดิษฐ์ ในวัยเด็กด้วยการฝึกฝนอย่างสม่ำเสมอ เพราะความชอบจึงทำให้ฝึกฝนเรื่อย ๆ มา จนกระทั่งชำนาญและสามารถนำมาประกอบเป็นอาชีพ

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. นำไปประกอบเป็นอาชีพ เล่นดนตรีไทย (ระนาดทุ้ม) ในคณะปี่พาทย์ ในงานมงคลและงานอวมงคล
2. ทำให้ผลิตเพลิน ผ่อนคลาย อารมณ์ดี และไม่เครียด ขณะตีระนาดทุ้ม
3. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านศิลปวัฒนธรรม เรื่อง คนตรีไทย (ระนาดทุ้ม) เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. เคยใช้สมัครงานและทำงานที่กรมสรรพาวุธทหารเรือ
2. ตีระนาดทุ้ม ยามว่างเพื่อใช้เวลาให้เป็นประโยชน์ ซึ่งเป็นการออกกำลังกาย ฝึกสมอง ความจำดี สายตาดี และสุขภาพดี

ข้อมูลด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ

ผลการศึกษาข้อมูลรายละเอียด เกี่ยวกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ภูมิปัญญาด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ประกอบด้วย เครื่องมือจับสัตว์บก (จันตักกระรอก) เครื่องมือจับสัตว์น้ำ (เฟือก) และกระต่ายขูดมะพร้าว ซึ่งอาศัยอยู่ในชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง ปรากฏผลดังนี้

เครื่องมือจับสัตว์บก (จันตักกระรอก)

เจ้าของภูมิปัญญา เครื่องมือจับสัตว์บก (จันตักกระรอก) ชื่อ-สกุล นายเทอดศักดิ์ วิสุจน์สวัสดิ์ ชื่อเล่น ลูกเบี้ยว อายุ 79 ปี เกิดวันที่ --- เดือน --- พ.ศ. 2481 ภรรยา ชื่อ - สกุล นางฉลวย จันแก้ว มีลูก 3 คน (ชาย 1 คน หญิง 2 คน) การศึกษา ต่ำกว่าปริญญาตรี อาชีพหลัก เกษตรกร ทำสวน อาชีพเสริม ปลูกไม้ประดับ งานอดิเรก ผลิตเครื่องมือจับสัตว์น้ำและสัตว์บก เช่น รอบดักปลา เฟือก สวิง และขอบสวิง (สวิงไทย สวิงจีน สวิงขาสิบ) คันเบ็ดตกกุ้ง กระชัง และจันตักหนู/กระรอก/กระแต

ได้รับความรู้ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เครื่องมือจับสัตว์บก (จันตักกระรอก) มาจาก แม่และลุง (ชื่อ-สกุล นายสายหยุด เนียมอ้อม) สอนวิธีทำ “รอบดักปลา” เมื่ออายุประมาณ 18-20 ปี ราว พ.ศ. 2500 - 2502

ใช้ประโยชน์จาก เครื่องมือจับสัตว์บก (จันตักกระรอก) เพื่อเป็นเครื่องมือจับกระรอก กระแต ที่เข้ามาทำลายผลผลิตทางการเกษตรของชาวสวน โดยเฉพาะ มะพร้าว กล้วย หนาก มะม่วง ฯลฯ เป็นต้น

กระบวนการฝึกฝน เครื่องมือจับสัตว์บก (จันตักกระรอก) แม่สอน และช่วยแม่ทำ ทดลองทำใช้เองจนเกิดความชำนาญ และนำไปจับกระรอก กระแตได้

เครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ

1. มีดขนาดเล็ก (มีดพับ) สำหรับหลาวซี่โครงจัน
2. มีดเสียม (สำหรับตัดโครงสร้างจันไม้ไผ่)
3. มีดโต้ (สำหรับตัดต้นไผ่)
4. เลื่อยตัดเหล็ก
5. ขวาน (สำหรับตัดต้นไผ่)
6. สว่านและดอกสว่าน (สำหรับเจาะรูโครงจัน)

7. กิมปากจิ้งจก (สำหรับตัด-คัดลวด)
8. ด้ายหลอดสีดำ (หลอดใหญ่)
9. เชือกทำบ่วง (เส้นใหญ่)
10. ไม้ไผ่ (ไผ่สีสุก)

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

จันดักกระรอกเป็นเครื่องมือสำหรับจับกระรอก ที่เข้ามาทำลายผลผลิตทางการเกษตรของชาวสวน เช่น กล้วย หมาก มะพร้าว มะม่วง ฯลฯ เป็นต้น จันดักกระรอกมีลักษณะเป็นการโค้งไม้ไผ่และมีช่องตรงกลางให้กระรอกผ่าน เมื่อไล่กระรอกให้วิ่งผ่านช่องจะถูกสายสลักทำให้บ่วงหลุดรัดคอกระรอกไว้ได้

1. เตรียมไม้ไผ่ (ไผ่สีสุก เลือกที่ไม่อ่อนหรือแก่เกินไป) เท่าที่ต้องการ
2. นำไม้ไผ่มาตัด (เลื่อย) เป็นท่อน ๆ มีความยาวประมาณ 1.20 เมตร
3. นำไม้ไผ่ที่ตัดเป็นท่อน ๆ มาผ่าด้วยขวานหรือมีดโต้ให้ได้ท่อนละ 6 ชั้น (ใช้ทำโครงจัน 2 ชั้น)
4. นำไม้ไผ่ที่ผ่าเป็นชั้น 2 อัน มาหลาวให้อ่อนและโค้งได้
5. นำไม้ไผ่ 1 ชั้น ที่เหลือมาหลาวให้หมดเสี้ยนหมดคม ตัดยาว 8 นิ้ว 3 อัน เจาะรู 9 รู มีระยะห่างเท่า ๆ กัน ไว้สำหรับขวางโครงจัน
6. นำไม้ไผ่ 1 ชั้น ที่เหลือมาตัดให้ยาว ประมาณ 8 นิ้ว ผ่าเป็นซี่ ๆ และหลาวให้กลม เอาไว้สอดรูที่ไม้ขวางได้ทั้ง 3 อัน ทำทั้งหมด 4 อัน (สอดรูที่ไม้ขวางจากด้านริมโครงจันด้านละ 2 อัน ยึดให้แน่น)
7. นำไม้ไผ่ที่หลาวให้อ่อนและโค้งได้ (ยาว 1.20 เมตร) 2 ชั้น มาเจาะรูข้างละ 3 รู โดยมีระยะห่างกันประมาณ 3 นิ้ว (รูล่างสุดสูงจากโคนจัน ประมาณ 6 นิ้ว) และประกบกันเป็นโครงจันทางด้านหัว/ด้านบน (จะมีลักษณะโค้งแหลม) ก่อน และยึดให้แน่นด้วยเชือกหรือลวด
8. ใส่ไม้ไผ่ที่เป็นชั้นหรือท่อน ยาว 8 นิ้ว 3 อัน ขวางตัวจันเป็นตาราง วางตรงกับรูที่เจาะกับไม้ทำโครงจัน (ยาว 1.20 เมตร) ทั้ง 2 ด้าน ยึดด้วยสลักไม้ให้แน่น
9. ใช้ลวดรัดกันโครงจันด้านซ้าย-ขวาให้แน่นอีกครั้ง (กันโครงจันหลุดออกจากไม้ขวาง) ที่บริเวณไม้ขวางอันกลาง
10. ใส่ลวดรัดจากโคนจันด้านซ้ายหรือด้านขวา ผ่านรูไม้ขวาง (ยาว 8 นิ้ว) ทั้ง 3 อัน (เส้นลวดโผล่สูงเหนือไม้ขวางอันบนสุด ประมาณ 2 1/4 นิ้ว) ไปยังโคนจันด้านขวาหรือด้านซ้าย ยึดปลายลวดติดกับโครงจันให้แน่นด้วยเชือกหรือใช้ปลายลวดแทงติดกับโครงจัน
11. ตรงช่องไม้ท่อนขวาง (ช่องล่างจากโคนหรือขาจัน) ทำช่องให้กระรอกวิ่งผ่าน แต่ตรงกลางช่องใช้ด้ายหลอดสีดำมายึดกับสลัก

12. ทำบ่วงสำหรับรัดคอกระรอก (สายบ่วงต้องผูกติดกับหนังสติกไว้ที่ยอดโครงจันทันบน) ที่สายบ่วงตรงกลางติดลูกคลักหรือลูกขัด (ทำด้วยไม้ชิ้นเล็ก ๆ กลม)

13. ตกแต่งโครงจันทันให้เรียบร้อยตามความต้องการอีกครั้ง เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ เครื่องมือจับสัตว์บก (จันทันคักกระรอก)

วิธีการวางจันทันคักกระรอกและการไล่กระรอก

1. นำจันทันคักกระรอกไปวางไว้ในทางที่กระรอกเคยผ่านบ่อยครั้งที่สุด
2. เมื่อเห็นกระรอก ผู้ไล่จะช่วยกันกวาด (ไล่) และใช้หนังสติกยิงสัก 2-3 ด้าน เพื่อป้องกันไม่ให้กระรอกออกนอกเส้นทาง
3. เมื่อกระรอกวิ่งไปตามเส้นทางก็จะเข้าจันทันคักกระรอกทำให้จับกระรอกได้

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ผู้ที่ต้องการเรียนรู้ เครื่องมือจับสัตว์บก (จันทันคักกระรอก) นั้น จะต้องมาเรียนรู้หรือฝึกปฏิบัติโดยตรงตามขั้นตอน โดยให้ผู้เรียนเริ่มจากการหาวัสดุหรือสิ่งของที่จะนำมาทำจันทันคักกระรอก รวมทั้ง เครื่องมือ/อุปกรณ์ และทำตามคำแนะนำจากผู้รับการถ่ายทอดสามารถจดจำวิธีการทำได้อย่างแม่นยำ โดยสามารถทำได้ด้วยตัวเอง สำหรับผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้ สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลเพิ่มเติมที่ นายเทอดศักดิ์ วิสุจน์สวัสดิ์ เลขที่ 13/1 หมู่ที่ 7 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญาเครื่องมือจับสัตว์บก (จันทันคักกระรอก) ได้รับการถ่ายทอดมาจากแม่ (แม่เป็นผู้ทำเครื่องมือเครื่องใช้เอง เช่น เครื่องมือดักจับสัตว์น้ำสัตว์บก กระดัง กระจาดและกระบุง) ด้วยการสอนขั้นตอนวิธีทำตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็น เครื่องมือจับสัตว์บก (จันทันคักกระรอก) และยังทำเองเป็นประจำ จนสามารถจดจำเครื่องมือ/อุปกรณ์ และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ 8 ขั้นตอน จนเกิดเป็นความชำนาญสามารถถ่ายทอดให้ผู้สนใจได้

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ใช้ในชีวิตประจำวัน เพราะเป็นเครื่องสำหรับจับสัตว์บก เพื่อป้องกันการทำลายผลผลิตในสวน
2. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับหลาน หรือผู้ที่สนใจ
3. สามารถเป็นแหล่งศึกษาเรียนรู้ด้านเครื่องมือเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน
4. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เรื่อง เครื่องมือจับสัตว์บก “จันทันคักกระรอก” เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. เป็นเครื่องมือสำหรับจับสัตว์บก เช่น กระรอก กระแต หนู ฯลฯ (ปัจจุบันมีใช้น้อยเพราะสภาพแวดล้อมและวิถีชีวิตเปลี่ยนไป)
2. สามารถถ่ายทอดไปยังผู้ที่สนใจ เพื่อการอนุรักษ์ภูมิปัญญานี้ได้

เครื่องมือจับสัตว์น้ำ (ฝือก)

เจ้าของภูมิปัญญา เครื่องมือจับสัตว์น้ำ (ฝือก) ชื่อ - สกุล นายเทอดศักดิ์ วิสุจน์สวัสดิ์ ชื่อเล่น ลูกเปี้ยว อายุ 79 ปี เกิดวันที่ --- เดือน --- พ.ศ. 2481 ภรรยา ชื่อ-สกุล นางสาวฉวย จั่นแก้ว มีลูก 3 คน (ชาย 1 คน หญิง 2 คน) การศึกษา ต่ำกว่าปริญญาตรี อาชีพหลัก เกษตรกร ทำสวน อาชีพเสริม ปลูกไม้ประดับ งานอดิเรก ผลิตเครื่องมือจับสัตว์น้ำและสัตว์บก เช่น รอบคักปลา ฝือก สวิง และขอบสวิง (สวิงไทย สวิงจีน สวิงขาเกิบ) กันเบ็ดตกกุ้ง กระชัง และจั่นดักหนู/กระรอก/กระแต

ได้รับความรู้ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เครื่องมือจับสัตว์น้ำ (ฝือก) มาจากแม่ และลูก (ชื่อ-สกุล นายสายหยุด เนียมอ้อม) สอนวิธีทำ รอบคักปลา เมื่ออายุประมาณ 18-20 ราว พ.ศ. 2500 - 2502

ใช้ประโยชน์จาก เครื่องมือจับสัตว์น้ำ (ฝือก) สำหรับจับสัตว์น้ำ เช่น ปลา เพื่อไว้ประกอบเป็นอาหาร (ฝือกสำหรับกักหรือจับปลา) นอกจากนั้น ยังใช้สวิงช้อนกุ้ง/ปลา และจั่นดักกระรอก/กระแต/หนู ที่มาทำลายผลผลิตทางการเกษตร

กระบวนการฝึกฝน เครื่องมือจับสัตว์น้ำ “ฝือก” แม่สอนและช่วยแม่ทำ และทดลองทำใช้เองจนเกิดความชำนาญ และนำไปจับสัตว์น้ำได้

เครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ

1. มีดโต้ (สำหรับผ่าไม้ไผ่)
2. มีดจักตอก (สำหรับหลาวริมไม้ที่ผ่าเป็นชิ้น ๆ แล้วให้เรียบ)
3. เลื่อยลันดา (สำหรับตัดไม้ไผ่)
4. ไม้ไผ่ (ไผ่ลวก)
5. หวายเส้น (สำหรับถักฝือก)
6. ตาข่าย (ตาถี่ สำหรับดักปลาเมื่อปลากระโดดข้ามฝือก) กว้าง 1.50 เมตร ยาว 3 เมตร

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

ฝือก เป็นเครื่องมือจับสัตว์น้ำตามร่องสวนทำด้วยไม้ไผ่ โดยต้องตัดไม้ไผ่มาทำเป็นชิ้น ๆ แล้วนำมาถักต่อกันเป็นผืนใหญ่จนได้ตามความต้องการ หรือสูง 1.50 เมตร กว้าง 2 เมตร แล้วนำไปกั้นทางน้ำไหล

เพื่อให้ปลา (ปลาตะเพียน, ปลากระบอก กระโถดเก้ง) และสัตว์น้ำอื่น ๆ กระโดดข้ามฝือกขึ้นมาลงในบริเวณที่ทำตาข่ายรองรับไว้

1. เตรียมไม้ไผ่ (ไผ่ลวก เลือกที่ไม่อ่อนหรือแก่เกินไป) เท่าที่ต้องการ (กะจำนวนพอดี ไม่ได้ขึ้นอยู่กับทางน้ำไหล)
2. นำไม้ไผ่มาตัด (เลื่อย) เป็นท่อน ๆ มีความยาวตามต้องการ (ฝือกเล็กตัดยาวประมาณ 1 เมตร หรือ 1.2 เมตร หรือ 1.5 เมตร ถ้าท้องร่อง หรือลำกระโคงที่จะนำฝือกไปกั้นมีขนาดใหญ่ และลึก อาจจะตัดยาวถึง 2 เมตร)
3. นำไม้ไผ่ที่ตัดเป็นท่อน ๆ มาผ่าด้วยมีดโต้ให้ได้ท่อนละ 6-8 ชิ้น
4. เกลา (หลาว) ไม้ไผ่ที่ผ่าด้วยมีดโต้ให้เกลี้ยงไม่มีเสี้ยนด้วยมีดจักตอก
5. เสียมหรือหลาวปลายไม้ไผ่ (ด้านโคน) ด้วยมีดโต้ให้แหลมเพื่อประโยชน์ในการปักลงดิน
6. เตรียมหวายเส้น (ถ้าใช้เชือกกล้วยที่ขั้วเป็นเส้นนำไปปักฝือกจะใช้ได้ชั่วคราว ประมาณ 2 น้ำ หรือ 2 เดือนก็จะเสื่อมสภาพ) สำหรับนำไปปักฝือก จะใช้ได้ตลอดไปจนไม้ไผ่ผุ
7. เริ่มทำการถักฝือก (ด้วยการใช้หวายเส้นถักไม้ไผ่เป็นแผงติดต่อกัน จนหมดไม้ไผ่ที่เตรียมไว้) โดยทั่วไปจะมีจำนวนตั้งแต่ 100 ชิ้นขึ้นไป (การถักฝือกจะถักเป็นแถว ฝือกเล็กมีจำนวน 2 แถว ส่วนฝือกใหญ่มีจำนวน 3-4 แถว) เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ เครื่องมือจับสัตว์น้ำ (ฝือก)

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ผู้ที่ต้องการเรียนรู้ เครื่องมือจับสัตว์น้ำ (ฝือก) นั้น จะต้องมาเรียนรู้ หรือฝึกปฏิบัติโดยตรงตามขั้นตอน โดยให้ผู้เรียนเริ่มจากการหาวัสดุหรือสิ่งของที่จะนำมาทำฝือก รวมทั้ง เครื่องมือ/อุปกรณ์ และทำตามคำแนะนำจากผู้รับการถ่ายทอดสามารถจดจำวิธีการทำได้อย่างแม่นยำ โดยสามารถทำได้ด้วยตัวเอง สำหรับผู้ที่สนใจต้องการนำไปเป็นความรู้สามารถติดต่อสอบถามหรือหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ นายเทอดศักดิ์ วิสุจน์สวัสดิ์ เลขที่ 13/1 หมู่ที่ 7 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา เครื่องมือจับสัตว์น้ำ (ฝือก) ได้รับการถ่ายทอดมาจากแม่ (แม่เป็นผู้ทำเครื่องมือเครื่องใช้เอง เช่น เครื่องมือดักจับสัตว์น้ำสัตว์บก กระดัง กระจาด และกระบุง) ด้วยการสอนขั้นตอนวิธีทำตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็น ฝือก และยังทำเองเป็นประจำ จึงสามารถจดจำเครื่องมือ/อุปกรณ์และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ 7 ขั้นตอน จนเกิดเป็นความชำนาญ สามารถถ่ายทอดให้ผู้สนใจได้

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ใช้ในชีวิตประจำวัน เพราะเป็นเครื่องมือสำหรับจับสัตว์น้ำ เพื่อใช้ทำอาหารรับประทาน

2. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับหลาน หรือผู้ที่สนใจ
3. สามารถเป็นแหล่งศึกษาเรียนรู้ด้านเครื่องมือเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน
4. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เรือ เครื่องมือจับสัตว์น้ำ (เปลือก) เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

1. เป็นเครื่องมือสำหรับจับสัตว์น้ำ เช่น ปลา กุ้ง ฯลฯ (ปัจจุบันมีใช้น้อยเพราะสภาพแวดล้อมและวิถีชีวิตเปลี่ยนไป)
2. สามารถถ่ายทอดไปยังผู้ที่สนใจ เพื่อการอนุรักษ์ภูมิปัญญานี้ได้

กระต่ายขูดมะพร้าว

เจ้าของภูมิปัญญา “กระต่ายขูดมะพร้าว” ชื่อ-สกุล นายสมบัติ ใหม่โสภา อายุ 66 ปี เกิดวัน --- ปี เดือน พ.ศ. 2494 บิดาชื่อ-สกุล นายสิน ใหม่โสภา มารดาชื่อ-สกุล นางบุญชู ใหม่โสภามีพี่น้อง 8 คน (ชาย 5 คน หญิง 3 คน) เป็นลูกคนที่ 7 ภรรยา ชื่อ-สกุล นางนิภา ใหม่โสภามีลูก 2 คน (ชาย 1 คน หญิง 1 คน) การศึกษา ต่ำกว่าปริญญาตรี อาชีพหลัก ค้าขาย อาชีพเสริม รับจ้างทั่วไป สังกัดชมรม (ในตำบลบางน้ำผึ้ง) สมาชิกศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง

ได้รับความรู้ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ “กระต่ายขูดมะพร้าว” มาจากพี่ชาย (ชื่อ-สกุล นายประทีป ใหม่โสภา) เมื่อ พ.ศ. 2510

ใช้ประโยชน์จาก “กระต่ายขูดมะพร้าว” ด้วยการใช้ขูดมะพร้าวแก่ ที่ยังไม่ได้กะเทาะเปลือกออก เพื่อมาคั้นเอาน้ำกะทิไปใช้เป็นส่วนประกอบอาหารปรุงอาหารคาว-หวาน

กระบวนการฝึกฝน “กระต่ายขูดมะพร้าว” ใช้วิธีการทดลองทำใช้ในครัวเรือนก่อน เมื่อเกิดความชำนาญ จึงทำให้บ้านใกล้เคียง เป็นการฝึกฝนไปในตัว

เครื่องมือและอุปกรณ์

1. เลื่อยลันดา
2. ตะปุกวงหรือตะปุกเกลียว ยาวประมาณ 1 เซนติเมตร (เหล็กชุบโครเมียม)
3. ตะปุก 3 นิ้ว (เหล็กชุบโครเมียม)
4. ไขควงปากแบน
5. ตะไบ 3 เหลี่ยม (ไว้ลับฟันกระต่ายขูดมะพร้าว)
6. ขวานเล็ก (ด้านคมกว้าง 3 นิ้ว)
7. ก้อนหงอน
8. สี่วาปากแบน (ด้านคมกว้าง 1 ½ นิ้ว)

วัสดุที่เป็นส่วนประกอบ

1. ไม้เนื้อแข็ง กว้างประมาณ 6 นิ้ว ยาวประมาณ 21 นิ้ว หนาประมาณ 1 ½ นิ้ว ทำเป็นพื้นสำหรับนั่งชุดมะพร้าว ส่วนด้านหน้าตรงกลางยื่นออกไปประมาณ 2 นิ้ว ตอนปลายโค้งมนสำหรับรองรับเหล็กพื้นกระต่ายชุดมะพร้าวสำเร็จรูป (ต้องไสหรือขัดไม้ให้เรียบไม่มีเสี้ยน)

2. ไม้เนื้อแข็ง กว้างประมาณ 6 นิ้ว ยาวประมาณ 7 นิ้ว หนาประมาณ 1 1/2 นิ้ว ใช้ทำขาหน้าและขาหลังของกระต่ายชุดมะพร้าว (ต้องไสหรือขัดไม้ให้เรียบไม่มีเสี้ยน)

3. เหล็กแผ่นบาง ๆ รูปโค้งมนส่วนหัว สำหรับใช้ชุดมะพร้าวหรือเรียกว่า “พื้นกระต่าย” (แผ่นพื้นกระต่ายสำเร็จรูป) วางบนไม้ส่วนหัวที่ยื่นออกมาจากพื้นที่นั่งชุดมะพร้าว ที่ตัวพื้นกระต่ายชุดมะพร้าวจะรูวงกลม จำนวน 3 รู ให้ตะปูควงผ่านได้

4. เชลแล็ก (shellac) ใช้ทาไม้

5. กระจกทราย เบอร์ 0 และเบอร์ 4

วิธีการทำหรือขั้นตอนการทำสำเร็จ

1. เตรียมเครื่องมือ/อุปกรณ์ และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ ให้พร้อมก่อนลงมือทำสำเร็จ

2. นำแผ่นไม้เนื้อแข็งเลื่อยให้ได้ ขนาด 6 x 21 x 1 ½ นิ้ว ตรงกลางด้านกว้างมีส่วนหัวยื่นออกไปจากพื้นที่นั่งประมาณ 2 นิ้ว เพื่อรองรับการติดตั้งพื้นกระต่าย

3. ทำมุมทั้ง 4 ด้านของไม้พื้นสำหรับนั่งชุดมะพร้าว ให้โค้งมน ด้วยการใช้ขวานตัด หรือบั้งถูไม้ และขัดด้วยกระจกทราย เบอร์ 4 และเบอร์ 0 ให้เรียบร้อยสวยงามทุกด้าน

4. นำแผ่นไม้เนื้อแข็งเลื่อยให้ได้ ขนาด 6 x 7 x 1 ½ นิ้ว ที่ใช้ทำเป็นขาหน้าและขาหลัง มาวางตั้งที่ได้พื้นที่นั่งชุดมะพร้าวให้มีระยะห่างกัน ประมาณ 16 นิ้ว หรือห่างเข้ามาจากหัว-ท้ายที่นั่งชุดมะพร้าว ด้านละประมาณ 1 นิ้ว เท่า ๆ กัน ตอกตะปู 3 นิ้ว (4 ตัว) ด้วยค้อนหงอนให้เข้ากับพื้นที่นั่งติดกันให้แน่น

5. นำเหล็กแผ่นที่ทำเป็นพื้นกระต่าย มาติดบนไม้ส่วนที่ยื่นออกไปจากพื้นที่นั่งชุดมะพร้าว และใช้ตะปูควงหรือตะปูเกลียวยึดพื้นกระต่ายให้ติดกับส่วนที่ยื่นออกไปจากพื้นที่นั่งชุดมะพร้าว โดยใช้ค้อนหงอนตอกตะปูควงหรือตะปูเกลียวนำก่อนและใช้ไขควงปากแบนขันยึดพื้นกระต่ายให้แน่น ซึ่งส่วนพื้นกระต่ายต้องยื่นพื้นปลายไม้ส่วนคอกระต่าย

6. ขัดตัว/ขากระต่ายชุดมะพร้าว ด้วยกระจกทรายเบอร์ 4 และเบอร์ 0 ให้เรียบ ไม่มีเสี้ยน ทาด้วยเชลแล็ก ที่ตัวกระต่ายชุดมะพร้าว 2 เทียว รอให้แห้งสนิท เป็นอันเสร็จตามขั้นตอนการทำ “กระต่ายชุดมะพร้าว” สามารถนำไปใช้ชุดมะพร้าวแก่ที่ยังไม่ได้กะเทาะเปลือกออก นำไปจำหน่าย หรือให้เพื่อนบ้านนำไปใช้ได้

7. กรณีที่พื้นกระต่ายชุดมะพร้าวทื่อหรือความคมลดลง ให้ใช้ตะไบ 3 เหลี่ยม ลับพื้นกระต่ายชุดมะพร้าวให้คมเช่นเดิม

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ยังไม่มีการถ่ายทอดภูมิปัญญา “กระต่ายขูดมะพร้าว” ให้กับลูกหลานหรือผู้ที่สนใจ

รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เจ้าของภูมิปัญญา “กระต่ายขูดมะพร้าว” ได้รับการถ่ายทอดมาจากพี่ชาย (นายประทีป ไหมโสภา) ด้วยการจดจำวิธีการทำ ตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเป็นกระต่ายขูดมะพร้าว จนทำให้เองได้ (เป็นอุปกรณ์ที่สำคัญของคนยุคที่ยังไม่เครื่องขูดมะพร้าว) จึงสามารถจดจำเครื่องมืออุปกรณ์ และวัสดุที่เป็นส่วนประกอบ วิธีการทำ หรือขั้นตอนการทำสำเร็จ 7 ขั้นตอน จนขึ้นใจ ผู้ที่สนใจสามารถติดต่อสอบถาม หรือหาข้อมูลได้ที่ นายสมบัติ ไหมโสภา เลขที่ 27 หมู่ที่ 10 ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา

1. ทำให้ใช้ขูดมะพร้าวแก่ที่ยังไม่ได้กะเทาะเปลือกภายในครัวเรือน เพื่อนำไปเป็นส่วนประกอบ การทำอาหารลาว-หวาน

2. วิธขูดมะพร้าว จะต้องขูดเบา ๆ ไม่กดแรงจนเกินไป เพื่อให้เนื้อมะพร้าวออกมาเป็นฝอยละเอียด การคั้นเอาน้ำกะทิก็จะง่ายและได้ปริมาณมาก

3. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับทีมวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง สำหรับจัดทำเป็นองค์ความรู้ ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เรื่อง กระต่ายขูดมะพร้าว เพื่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด และเผยแพร่ ไปยังสาธารณชนที่สนใจต่อไป

การนำภูมิปัญญาไปใช้

ยังไม่มีการนำภูมิปัญญาออกไปเผยแพร่ หรือถ่ายทอดให้กับผู้ใดทั้งสิ้น

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ การใช้ประโยชน์จากการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด เผยแพร่องค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ แนวทางการใช้ประโยชน์จากการฟื้นฟู อนุรักษ์ และการถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ทางด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคม ด้านแหล่งความรู้ และพัฒนาให้เป็นฐานข้อมูลของชุมชน ทั้ง 5 ด้าน 22 ภูมิปัญญา และมีภูมิปัญญาที่ได้รับคัดเลือกให้เข้าสู่ “กิจกรรมการตลาด” จำนวน 11 ภูมิปัญญา คือ ภูมิปัญญาด้านอาหาร ได้แก่ ปลาตะเพียนต้มหวานเค็ม สูตรโบราณ แกงหอมสูตรโบราณ และแกงบอนสูตรโบราณ ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม ได้แก่ แซ่บดุงเย็บจาก ลอกใบจากมวนยาสูบ และงานสานจากใบไม้ (สานปลาตะเพียน, สานตะกร้อ, และสานนกด้วยใบมะพร้าว) ภูมิปัญญาด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ได้แก่ น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย, แป้งน้ำ, และน้ำหอมโบราณ) ภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรม ได้แก่ พวงมโหตร และเครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด, ระย้าน้อย, และพวงแก้วแปลง) และภูมิปัญญาด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ได้แก่ เครื่องมือจับสัตว์บก (จันดักกระรอก) สำหรับภูมิปัญญาที่ไม่ได้รับคัดเลือกเข้าสู่ “กิจกรรมการตลาด” จำนวน 11 ภูมิปัญญา คือ ภูมิปัญญาด้านอาหาร ได้แก่ การทำน้ำตาลมะพร้าว กะละแมสูตรโบราณ และพริกเกลือ ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม ได้แก่ การแปรรูปจากต้นกล้วย (ถักปอกขึ้นต้นมะพร้าว, เชือกกล้วย) และเปลถักสำหรับเด็กนอน ภูมิปัญญาด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ได้แก่ ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ และสีผึ้งทาปาก ภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรม ได้แก่ บายศรีหลัก และดนตรีไทย และภูมิปัญญาด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ได้แก่ เครื่องมือจับสัตว์น้ำ (ฝือก) และกระต่ายขูดมะพร้าว เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการสัมภาษณ์ และตอบแบบสอบถาม โดยเลือกผู้ตอบแบบไม่เจาะจงที่มีความสนใจเข้าร่วมกิจกรรมการตลาด นำผลที่ได้มาวิเคราะห์และประเมินการใช้ประโยชน์ในแต่ละภูมิปัญญาผู้สูงอายุที่เข้าสู่กิจกรรมการตลาด รวมทั้ง ภูมิปัญญาผู้สูงอายุที่ไม่ได้เข้าสู่กิจกรรมการตลาด ซึ่งต้องเก็บรักษา อนุรักษ์ ฟื้นฟู สืบทอด ถ่ายทอด เผยแพร่ ส่งเสริม และสนับสนุนให้คงอยู่กับชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป แต่ละภูมิปัญญาสามารถใช้ประโยชน์ได้ทางด้านเศรษฐกิจ ทางด้านสังคม หรือทางด้านแหล่งความรู้ และแนวทางการนำไปใช้ประโยชน์

สรุปผลการวิจัย

จากการทำกิจกรรมเวทีเรียบเรียงวิเคราะห์ข้อมูลและที่ปรึกษาตรวจสอบความถูกต้อง กิจกรรมการตลาด และเวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” ผู้ทำโครงการสามารถสรุปผลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ทั้ง 5 ด้าน 22 ภูมิปัญญา แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ และบทเรียนการทำงานของทีมงาน ได้ดังต่อไปนี้

1. ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ ทั้ง 5 ด้าน รวมทั้งหมด 22 ภูมิปัญญา ซึ่งแต่ละภูมิปัญญาสามารถใช้ให้เป็นประโยชน์ได้ทางด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคม หรือ ด้านแหล่งความรู้ ดังต่อไปนี้

1.1 ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ด้านอาหาร พบว่า

1.1.1 ปลาตะเพียนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ แกงหอมสูตรโบราณ และแกงบอนสูตรโบราณ ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “เศรษฐกิจและแหล่งความรู้” เพราะมีรสชาติดี (อร่อย) ถ้าได้เรียนรู้วิธีการทำก็สามารถนำไปทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ช่องทาง

1.1.2 การทำน้ำตาลมะพร้าว ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “แหล่งความรู้และเศรษฐกิจ” เพราะในตำบลบางน้ำผึ้งเหลือสวนมะพร้าวแปลงใหญ่พอที่จะทำน้ำตาลมะพร้าวได้มีน้อยรายมาก ๆ และกรรมวิธีการผลิตมีหลายขั้นตอน ยุ่งยาก (คนเดียวทำไม่ได้) ใช้เวลาหลายวันกว่าจะได้น้ำตาลตามที่ต้องการ จึงหาผู้ที่รับการถ่ายทอดการทำน้ำตาลมะพร้าวได้ยาก

1.1.3 กะละแมสูตรโบราณ ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “แหล่งความรู้” เพราะเป็นอาหารหวานที่มีวิธีการทำยุ่งยาก ต้องทำหลายชั่วโมงหรือทำทั้งวันและใช้แรงงานผู้ชายที่แข็งแรงตั้งแต่ 2 คน ขึ้นไป ผลัดกันกวนและกวนไม่หยุดจนกว่าจะเสร็จ (ปัจจุบันผู้รู้ไม่ได้ทำจำหน่าย)

1.1.4 พริกเกลือ ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “แหล่งความรู้” เพราะเป็นอาหารคาวที่ไม่ค่อยมีใครรู้จักมักคุ้น ไม่เป็นที่นิยมและแพร่หลาย ซึ่งไม่สามารถทำจำหน่ายได้เหมือนกับอาหารทั่ว ๆ ได้ จึงทำรับประทานภายในครอบครัวเท่านั้น

1.2 ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ด้านหัตถกรรม พบว่า

1.2.1 ลอกใบจากมวนยาสูบ ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “เศรษฐกิจและแหล่งความรู้” เพราะมีราคาถูกกว่าบุหรี่มาก และมีขั้นตอนการทำที่ไม่ยุ่งยากมากนัก คนเดียวทำได้

1.2.2 แห่ปัดขลุ่ย ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “เศรษฐกิจและแหล่งความรู้” เพราะเป็นของใช้ประจำบ้านดั้งเดิม ราคาไม่แพง ถ้าได้เรียนรู้วิธีการทำสามารถนำไปทำเป็นอาชีพเสริมได้

1.2.3 งานสานจากใบไม้ (สานปลาตะเพียน, สานตะกร้อ, และสานนกด้วยใบมะพร้าว) ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “สังคมและแหล่งความรู้” เพราะมีความเหมาะสมที่จะนำไปใช้ในการทำกิจกรรมกลุ่มในเรื่องของการฝึกความอดทนและฝึกสมาธิ เป็นงานที่ใคร ๆ เรียนรู้ได้ไม่ยาก วัสดุหาง่าย เสร็จแล้วสวยงามประดับบ้านได้

1.2.4 เย็บจาก ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “แหล่งความรู้” เพราะในปัจจุบันนี้ไม่มีผู้นิยมใช้ “ตับจาก” มุงหลังคาบ้านพักที่อยู่อาศัย เพราะอายุการใช้งานสั้น (ผุพัง/ติดไฟง่าย) ขาดความทนทาน สวยงาม และมีผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นที่มีคุณสมบัติการใช้งานเหมือนกัน สวยกว่า ดีกว่า ทนทานใช้งานนานกว่า และยัง

หาซื้อได้ง่ายกว่ามาทดแทน

1.2.5 การแปรรูปจากต้นกล้วย (ถักปอกขึ้นต้นมะพร้าว, เชือกกล้วย) ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “แหล่งความรู้” เพราะมีการนำไปใช้งานน้อย ทำขึ้นไว้ใช้ภายในครอบครัวเท่านั้น จึงไม่สามารถผลิตออกจำหน่ายได้ ไม่เป็นที่นิยมของคนยุคปัจจุบัน และมีผลิตภัณฑ์ที่ดีกว่ามาทดแทน

1.2.6 เปลือกสำหรับเด็กนอน ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “แหล่งความรู้” เพราะจะทำการผลิตใช้ก็ต่อเมื่อมีเด็กเกิดใหม่ในครอบครัวจนถึงอายุ 2 ขวบ ผู้รู้ไม่ผลิตเปลือกเพื่อการจำหน่าย เนื่องจากการทำค่อนข้างยุ่งยาก ใช้เวลานาน และจำหน่ายยาก

1.3 ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง พบว่า

1.3.1 น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย แป้งน้ำ และน้ำหอมโบราณ) ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “แหล่งความรู้” เพราะเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นความต้องการของสังคมยุคใหม่ เนื่องจากมีสินค้าชนิดใหม่ที่มีคุณสมบัติการใช้งานเหมือนกัน ดีกว่า หาซื้อได้ง่ายกว่า มีหลากหลายให้เลือกมาทดแทน และการทำ น้ำอบ (น้ำอบไทย) น้ำปรุง (น้ำหอมโบราณ) และแป้งน้ำ ต้องใช้วัตถุดิบ (ดอกไม้/ส่วนผสม) หลายชนิด ใช้เวลานาน เป็นเดือนกว่าจะแล้วเสร็จ

1.3.2 ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “เศรษฐกิจและแหล่งความรู้” เพราะสามารถใช้รักษาอาการปวดเมื่อย แมลงสัตว์กัดต่อย ราคาไม่แพง มีจำหน่ายที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบลบางน้ำผึ้ง

1.3.3 สีส้มทาปาก ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “แหล่งความรู้” เพราะมีผู้นิยมใช้น้อยมาก เนื่องจากปัจจุบันหันมาใช้ลิปสติก (lipstick) แทน หาซื้อง่าย ราคาไม่แพง และตัวผลิตภัณฑ์มีความสวยงาม

1.4 ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ด้านศิลปวัฒนธรรม พบว่า

1.4.1 พวงมโหตร ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “สังคมและแหล่งความรู้” เพราะไม่ได้เป็นสิ่งของจำเป็นที่ต้องใช้ในชีวิตประจำวัน แต่แขวนประดับบ้านหรือในงานมงคลของไทยให้ดูสวยงาม ทำด้วยกระดาษสีจึงไม่ทนทาน อายุการใช้งานไม่นาน และยังมีความเหมาะสมที่จะนำไปใช้ในการทำกิจกรรมกลุ่ม เกิดประโยชน์กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม

1.4.2 เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด กระจ้าน้อย และพวงแก้วเปล่ง) ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “แหล่งความรู้” เพราะไม่ได้เป็นสิ่งของจำเป็นที่ต้องใช้ในชีวิตประจำวัน แต่มีไว้สำหรับแขวนประดับบ้านให้สวยงาม หรือแขวนเพดานกลางห้องขนาดย่อมเพียงพวงเดียว ถ้าห้องใหญ่ก็แขวนเป็นระยะเรียงรายไป ผู้รู้ไม่ผลิตจำหน่ายเนื่องจากมีราคาแพงเกินความจำเป็นและใช้เวลาการทำงาน

1.4.3 บายศรีหลัก ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “แหล่งความรู้” เพราะผู้รู้จะทำก็ต่อเมื่อมีผู้มาจ้างให้ทำเท่านั้น เนื่องจากวัสดุที่ใช้ทำบายศรีหลักเป็นชิ้นส่วนของพืชเกือบทั้งหมด อายุการใช้งานไม่เกิน

7 วัน ขั้นตอนการทำยุ่งยากใช้เวลามาก

1.4.4 คนตรีไทย ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “แหล่งความรู้” เพราะผู้ที่เล่นหรือฝึกฝน ต้องมีใจรัก และใช้เวลาเรียนหลายเดือนหรือเรียนเป็นปีถึงจะเล่นร่วมกับวงมโหรีหรือวงปี่พาทย์ได้

1.5 ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ พบว่า

1.5.1 เครื่องมือจับสัตว์บก (จันดักกระรอก) ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “แหล่งความรู้” เพราะจันดักกระรอกทำยาก วิธีใช้จันก็มีความยุ่งยากพอสมควร ต้องใช้คน 3 คน ช่วยยิงไล่ดักกระรอกด้วย หนังสติ๊ก ให้มาติดจันที่วางดักไว้

1.5.2 เครื่องมือจับสัตว์น้ำ (เผือก) ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “แหล่งความรู้” เพราะสภาพพื้นที่ร่องสวนเหลือน้อย สิ่งแวดล้อมเปลี่ยนแปลง น้ำเค็มรุกลาน 9 เดือน สัตว์น้ำ (ปู/ปลา) หายาก มีน้อยตามธรรมชาติ และไม่ชอบใช้วิธีการดั้งเดิม เนื่องจากชักช้าและหาได้น้อยไม่ได้ตามที่ต้องการ

1.5.3 กระต่ายขูดมะพร้าว ใช้ประโยชน์ได้ทางด้าน “แหล่งความรู้” เพราะสภาพความเป็นอยู่ปัจจุบันการใช้กระต่ายขูดมะพร้าวจึงไม่เป็นที่นิยม เนื่องจากขาดความสะดวกใช้ยาก และต้องหาซื้อมะพร้าวแถมมาปอกเปลือกแล้วขูดซึ่งใช้เวลาและแรงมาก ถ้าไปตลาดสดก็มีมะพร้าวขูดขาย ร้านสะดวกซื้อมีกะทิสำเร็จรูปขาย

2. แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” ทั้ง 5 ด้าน พบว่า ควรนำไปดำเนินการ ดังนี้

2.1 การสร้างองค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ทั้ง 5 ด้าน 22 ภูมิปัญญา อย่างเป็นระบบ ประกอบด้วย 3 ฝ่าย ร่วมมือกัน คือ เจ้าของภูมิปัญญา (ผู้รู้) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โรงเรียนประจำตำบล หรือหน่วยงานทางการศึกษา หรือภาคเอกชน และส่งต่อไปยังท้องถิ่นหรือชุมชน ใช้เป็นฐานข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป

2.2 การฟื้นฟูและอนุรักษ์ภูมิปัญญาที่กำลังจะขาดการสืบทอด ทั้ง 5 ด้าน เช่น ภูมิปัญญาด้านอาหาร (กะละแมสูตรโบราณ) ด้านหัตถกรรม (เปลัดักสำหรับเด็กนอน) ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง (สีผึ้งทาปาก) ด้านศิลปวัฒนธรรม (บายศรีหลัก) และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ (เครื่องมือจับสัตว์น้ำ : เผือก) ให้กลับมาปรับใช้ในวิถีชีวิตของคนในชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งต่อไป

2.3 การสืบสาน ถ่ายทอด และเผยแพร่ ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ทั้ง 5 ด้าน ไปสู่ชุมชนและสังคม ให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมประเพณี ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง และส่งต่อไปให้คนรุ่นต่อ ๆ ไป

2.4 การสร้างจิตสำนึกให้กับเด็ก เยาวชน และคนรุ่นใหม่ ให้เกิดความตระหนักเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ที่มีคุณค่าต่อชุมชนและมีความต้องการที่จะสืบทอดภูมิปัญญาผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายให้คงอยู่กับตำบลบางน้ำผึ้งตลอดไป

2.5 การเปิดร้านค้าให้เป็นสถานที่แสดง และแหล่งจำหน่ายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ทั้ง 5 ด้าน ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง ซึ่งจะช่วยสร้างสรรค์ สนับสนุน ส่งเสริมให้เกิดการถ่ายทอด และสืบสาน ภูมิปัญญาผู้สูงอายุที่ยังเหลืออยู่ในชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

2.6 การจัดให้มีการฝึกอบรม โดยเจ้าของภูมิปัญญา หรือวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ ของชุมชน ตำบลบางน้ำผึ้ง กับผู้ที่ต้องการนำภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ทั้ง 5 ด้าน ไปเป็นประโยชน์ต่อตนเองและต่อสังคม

2.7 การจัดทำรายวิชาภูมิปัญญาผู้สูงอายุและให้บรรจุไว้ในหลักสูตร (หมวดวิชาด้านสังคมหรือ หมวดวิชาเลือกบังคับ) ระดับประถมศึกษาและระดับมัธยมศึกษา ในโรงเรียนประจำตำบลบางน้ำผึ้ง

2.8 การจัดให้มีการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ทั้ง 5 ด้าน ในหลาย ๆ สื่อ เช่น สิ่งพิมพ์ วิทยุ โทรทัศน์ และเสียงตามสาย ฯลฯ เป็นต้น อย่างต่อเนื่อง เป็นการกระตุ้นให้เกิดการใช้ประโยชน์ ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุทางด้านเศรษฐกิจ ทางด้านสังคมและทางด้านแหล่งความรู้ ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง ต่อไปอย่างมั่นคงและยั่งยืน

3. จากการดำเนินงานโครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” โดยทีมวิจัยของศูนย์เรียนรู้ตำบลลือเพื่อเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง สามารถสรุปบทเรียนการทำงานของทีมวิจัยได้ ดังต่อไปนี้

3.1 ผู้เข้าร่วมทีมวิจัยมีความเข้าใจ และเห็นความสำคัญของการทำ “โครงการวิจัยเพื่อท้องถิ่น” เพราะจะเกิดประโยชน์ต่อชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งโดยรวม

3.2 ทีมวิจัยยังขาดความเข้าใจในรายละเอียดของการใช้จ่ายเงินในโครงการ รวมทั้ง การเขียน รายละเอียดในใบสำคัญรับเงิน ใบรับรองแทนใบสำคัญรับเงิน และเอกสารประกอบอื่น ๆ

3.3 ทีมวิจัยมีความกังวลในเรื่องการโอนเงินแต่ละงวด ซึ่งมีความล่าช้าผิดปกติกมากทำให้ทีม วิจัยต้องสำรองเงินใช้จ่ายตามแผนกิจกรรมไปก่อนเป็นจำนวนมาก เพราะต้องการให้การดำเนินโครงการ เป็นไปตามแผนกิจกรรม (การโอนเงินงวดที่ 2 และงวดที่ 3 ไม่ควรเกิน 1 เดือนครึ่งหรือ 45 วัน) การโอนเงินล่าช้าเกินไปสร้างความกังวลและความยากลำบากต่อการทำงานของทีมวิจัยมากที่สุด

3.4 ทีมวิจัยขาดที่ปรึกษาที่ใกล้ชิด และมีความรู้ด้านการทำโครงการวิจัยเพื่อท้องถิ่น ทำให้ทีม วิจัยทำโครงการตามความเข้าใจของตนเอง ซึ่งไม่ทราบว่าที่ดำเนินการไปจะถูกต้องตรงตามวัตถุประสงค์ หรือตรงตามความต้องการหรือไม่ (ถ้าไม่ตรงตามวัตถุประสงค์หรือความต้องการ จะต้องเสียเงิน เสียเวลาใน การแก้ไขหรือไม่)

3.5 ทีมวิจัยมีความต้องการผู้ประสานงานที่มีความเข้าใจในเรื่องการทำโครงการวิจัยเพื่อชุมชน และเรื่องการเงิน (สามารถแก้ไขปัญหางานวิจัย และให้ความกระจ่างด้านการเงิน/เอกสารทางการเงินได้อย่าง รวดเร็วเมื่อทีมวิจัยร้องขอความช่วยเหลือ)

3.6 ทีมวิจัยที่มีผู้ร่วมงานจำนวนมากจะมีปัญหาตามมาหลายด้าน เช่น การรวมกลุ่ม แนวคิดไม่ตรงกัน (ขัดแย้ง) เกี่ยงงาน และเรื่องเวลา ฯลฯ เป็นต้น

3.7 ทีมวิจัยส่วนมากยังขาดความรู้ และความเข้าใจ ในรายละเอียดการทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เช่น หลักการ วิธีการ และขั้นตอนการดำเนินงานวิจัย ฯลฯ เป็นต้น

3.8 ทีมวิจัยขาดแนวทาง และตัวอย่างเอกสารงานวิจัย ที่ถูกต้องสมบูรณ์ สำหรับใช้เป็นแนวทางในการเขียนรายงานโครงการวิจัยเพื่อท้องถิ่น ทำให้เสียเวลามากในการเขียนรายงานโครงการวิจัยเพื่อท้องถิ่นให้ถูกต้องและถูกใจผู้อนุมัติโครงการ

3.9 ควรมีการอบรมทีมวิจัยของชาวบ้านให้เกิดความรู้และความเข้าใจ (เบื้องต้น) ในกระบวนการทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น ก่อนจะเริ่มทำโครงการวิจัยเพื่อท้องถิ่นตามที่เห็นสัญญากับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

อภิปรายผล

จากข้อค้นพบในงานวิจัยสามารถนำมาอภิปรายผล ได้ดังนี้

1. จากการวิจัย พบว่า ภูมิปัญญาผู้สูงอายุด้านอาหาร (ปลาตะเพียนคั่วหวานเค็มสูตรโบราณ และแกงบอนสูตรโบราณ) ซึ่งผู้เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่ต้องการให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายไปจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งโดยหน่วยงานของท้องถิ่นและจัดให้อยู่ในหลักสูตร(หมวดวิชาเลือกบังคับ) ของโรงเรียนประจำตำบลบางน้ำผึ้ง แสดงให้เห็นว่า ร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง และให้มีการเรียนการสอนในโรงเรียนนั้นมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด เผยแพร่มรดกทางปัญญาของผู้สูงอายุให้กับผู้ที่สนใจในและนอกชุมชน

ส่วนภูมิปัญญาผู้สูงอายุด้านอาหาร (แกงหอมสูตรโบราณและแกงบอนสูตรโบราณ) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่ต้องการให้มีการประชาสัมพันธ์ในหลายๆ สื่อ และส่งเสริมให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายไปจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง เพื่อให้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายไปจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง และเป็นที่ยึดถืออย่างแพร่หลายขยายออกไปยังพื้นที่อื่น ๆ ให้มากยิ่งขึ้น แสดงให้เห็นว่า การประชาสัมพันธ์หลายๆ สื่อ และร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายไปจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด เผยแพร่มรดกทางปัญญาของผู้สูงอายุให้กับผู้ที่สนใจในและนอกชุมชน นอกจากนั้น ภูมิปัญญาผู้สูงอายุด้านอาหารยังเป็น แหล่งความรู้และเศรษฐกิจ อีกด้วย

2. จากการวิจัย พบว่า ภูมิปัญญาผู้สูงอายุด้านหัตถกรรม (ลอกใบจากมวนยาสูบ, งานสานจากใบไม้ “สานปลาตะเพียน, สานตะกร้อ, สานนกด้วยใบมะพร้าว” และแซ่บดุง) ซึ่งผู้เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่

ต้องการให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายไปจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง จัดให้มีการฝึกอบรมโดยเจ้าของภูมิปัญญา/วิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง และจัดให้อยู่ในหลักสูตร (หมวดวิชาเลือกบังคับ) ของโรงเรียนประจำตำบลบางน้ำผึ้ง แสดงให้เห็นว่า ร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายไปจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง จัดให้มีการฝึกอบรมโดยเจ้าของภูมิปัญญา/วิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญของชุมชนและจัดให้อยู่ในหลักสูตร (หมวดวิชาเลือกบังคับ) ของโรงเรียนประจำตำบลบางน้ำผึ้ง นั้นมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด เผยแพร่มรดกทางปัญญาของผู้สูงอายุให้กับผู้ที่สนใจในและนอกชุมชน รวมทั้ง ยังเป็นแหล่งความรู้และเศรษฐกิจอีกด้วย

ส่วนภูมิปัญญาผู้สูงอายุด้านหัตถกรรม (เย็บจาก) ทิมวิจัยและที่ปรึกษาเห็นว่าจากที่ใช้มุงหลังคาบ้านพักที่อยู่อาศัยไม่เป็นที่นิยมของสังคมยุคปัจจุบัน เพราะมีวัสดุชนิดอื่นที่ดีกว่ามาทดแทน แสดงให้เห็นว่าเมื่อไม่สามารถผลิตไปจำหน่ายให้ได้ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ แต่ก็เป็นภูมิปัญญาที่เหลืออยู่เพียงรายเดียว จึงสมควรต้องมีการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด เผยแพร่ มรดกทางปัญญาของผู้สูงอายุให้กับผู้ที่สนใจใน-นอกชุมชน และควรพัฒนาให้เป็น แหล่งความรู้ ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

3. จากการวิจัย พบว่า ภูมิปัญญาผู้สูงอายุด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง (น้ำอบ/น้ำปรุง) “น้ำอบไทย เป้งน้ำ และน้ำหอมโบราณ” ทิมวิจัยและที่ปรึกษา เห็นว่า เป็นภูมิปัญญาที่ไม่เป็นความต้องการของสังคมยุคปัจจุบัน เพราะมีสินค้าชนิดใหม่ที่มีคุณสมบัติดีกว่า หาซื้อง่ายกว่ามาทดแทน แสดงให้เห็นว่า เมื่อไม่สามารถผลิตนำไปจำหน่ายได้อย่างแพร่หลาย นอกจากทำไว้ใช้เองและทำให้นวดผ่อนคลายอยู่บ้าง แต่ก็ยังเป็นภูมิปัญญาที่มีผู้ทำได้เพียงรายเดียวในตำบลบางน้ำผึ้ง จึงสมควรต้องมีการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด เผยแพร่ มรดกทางปัญญาของผู้สูงอายุให้กับผู้ที่สนใจได้เป็นที่รู้จักทั่ว ๆ ไป และควรต้องพัฒนาให้เป็นแหล่งความรู้ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

4. จากการวิจัย พบว่า ภูมิปัญญาผู้สูงอายุด้านศิลปวัฒนธรรม (พวงมโหตร) ทิมวิจัยและที่ปรึกษา เห็นว่า เป็นภูมิปัญญาที่ไม่ได้เป็นสิ่งของจำเป็นที่ต้องใช้ในชีวิตประจำวัน และเป็นเพียงสิ่งของที่ใช้ประดับด้วยการแขวนตามอาคารบ้านเรือนให้สวยงามหรือตกแต่งในงานพิธีเท่านั้น แสดงให้เห็นว่า เมื่อไม่สามารถผลิตออกจำหน่ายได้ นอกจากทำเป็นกิจกรรมทางสังคมร่วมกันกับนักท่องเที่ยวที่มาพักที่โฮมสเตย์ของตำบลบางน้ำผึ้ง แต่เป็นภูมิปัญญาที่มีผู้ทำเป็นเพียงรายเดียวในตำบลบางน้ำผึ้ง จึงสมควรต้องมีการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด เผยแพร่มรดกทางปัญญาของผู้สูงอายุให้กับผู้ที่สนใจไม่ให้สูญหาย และยังคงพัฒนาให้เป็น แหล่งความรู้ ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

ส่วนภูมิปัญญาผู้สูงอายุด้านศิลปวัฒนธรรม (เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน) “โคมหวด ระย้าน้อย และพวงแก้วแปลง” ทิมวิจัยและที่ปรึกษาเห็นว่า เป็นภูมิปัญญาที่ไม่ได้เป็นสิ่งของจำเป็นที่ต้องใช้ในชีวิตประจำวัน และเป็นเพียงสิ่งของที่ใช้ประดับด้วยการแขวนตามอาคารบ้านเรือน/แขวนเพดานกลางห้องขนาดเล็กเพียงพวงเดียวให้สวยงามเท่านั้น แสดงให้เห็นว่า เมื่อไม่สามารถผลิตจำหน่ายได้เพราะไม่เป็นที่นิยม มี

ราคาแพง ใช้เวลาทำหลายวัน แต่ก็ยังเป็นภูมิปัญญาที่มีผู้ทำ เป็นเพียงรายเดียวในตำบลบางน้ำผึ้ง จึงสมควรต้องมีการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด เผยแพร่มรดกทางปัญญาของผู้สูงอายุให้กับผู้ที่สนใจ ไม่ให้สูญหาย และยังคงพัฒนาให้เป็น แหล่งความรู้ ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

5. จากการวิจัย พบว่า ภูมิปัญญาผู้สูงอายุด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ (เครื่องมือจับสัตว์บก) “จันดักกระรอก” ซึ่งผู้เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่ต้องการได้รับความรู้วิธีการทำจันดักกระรอก วิธีการใช้จันดักจับกระรอก กระแต หนู เป็นภูมิปัญญาที่เลิกใช้แล้ว เมื่อไม่สามารถผลิตไว้เพื่อจับสัตว์บกได้แล้วเพราะวิธีการจับต้องใช้คนช่วยอีก 1-2 คน จึงไม่เป็นที่นิยมของคนยุคปัจจุบัน แต่ก็ยังเป็นภูมิปัญญาที่เหลือผู้ทำเป็นเพียงรายเดียวในตำบลบางน้ำผึ้ง จึงต้องการให้มีการประชาสัมพันธ์หลาย ๆ สื่อและส่งเสริมให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง แสดงให้เห็นว่า กิจกรรมด้านการประชาสัมพันธ์ และร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุนั้น มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด ถ่ายทอด เผยแพร่มรดกทางปัญญาของผู้สูงอายุให้กับผู้ที่สนใจ และยังคงร่วมกันพัฒนาให้เป็น แหล่งความรู้ ของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

1. จากผลการวิจัย พบว่า ภูมิปัญญาผู้สูงอายุที่คัดเลือกให้ดำเนิน “กิจกรรมการทดลองภาคสนาม” ผู้เข้าร่วมกิจกรรมส่วนมากต้องการให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายไปจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง ดังนั้น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือองค์กรบริหารส่วนตำบลหรือหน่วยงานอื่น ๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกัน ควรพิจารณาดำเนินการให้เป็นรูปธรรมอย่างรวดเร็วที่สุดก่อนที่ภูมิปัญญาผู้สูงอายุจะสูญหายไป เนื่องจากตรงกับความต้องการของผู้เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่ รวมทั้ง ควรทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับรูปแบบ วิธีการ ปัญหาและอุปสรรคของการดำเนินงานจัดสร้างร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุที่ใกล้จะสูญหายไปจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งเพื่อให้การดำเนินงานดังกล่าวข้างต้นมีความบกพร่องน้อยที่สุด

2. จากผลการวิจัย พบว่า ภูมิปัญญาผู้สูงอายุที่คัดเลือกให้ดำเนิน “กิจกรรมการทดลองภาคสนาม” ผู้เข้าร่วมกิจกรรมส่วนมากต้องการให้มีการประชาสัมพันธ์หลาย ๆ สื่อ ดังนั้น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือองค์กรบริหารส่วนตำบลหรือหน่วยงานอื่น ๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ควรพิจารณาดำเนินการทันที เนื่องจากตรงกับความต้องการของผู้เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่ ที่เห็นความสำคัญของมรดกทางปัญญาของผู้สูงอายุ รวมทั้ง ผู้ที่มีความสนใจจะได้ทราบว่าชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง มีภูมิปัญญาผู้สูงอายุใดบ้างที่ต้องเก็บรักษาไว้ และควรทำการศึกษาเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรคของการประชาสัมพันธ์ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างราบรื่นยิ่งขึ้น

3. จากผลการวิจัย พบว่า ภูมิปัญญาผู้สูงอายุที่คัดเลือกให้ดำเนิน “กิจกรรมการทดลอง” ที่วิจัยและที่ปรึกษา มีความเห็นร่วมกันว่า ภูมิปัญญาผู้สูงอายุที่ไม่เป็นความต้องการของสังคมยุคปัจจุบัน เพราะมีสินค้าชนิดอื่นที่มีคุณสมบัติดีกว่า หาซื้อได้ง่ายกว่า บางชนิดถูกกว่ามาทดแทน และยังเป็นภูมิปัญญาที่ไม่ได้เป็นสิ่งของจำเป็นที่ต้องใช้ในชีวิตประจำวันหรือบางภูมิปัญญาเป็นเพียงสิ่งของที่ใช้ประดับด้วยการแขวนภายในอาคารบ้านเรือนให้สวยงามหรือใช้แค่ตกแต่งในงานพิธีและทำไว้ใช้เอง เมื่อไม่สามารถผลิตนำไปจำหน่ายได้อย่างแพร่หลาย ดังนั้น ทุก ๆ ส่วนของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งจึงต้องร่วมมือกันหาหนทางทำให้สังคมเกิดความตระหนักและเห็นความสำคัญที่จะธำรงรักษามรดกทางปัญญา เนื่องจากเป็นเอกลักษณ์ และอัตลักษณ์ รวมทั้ง เป็นวิถีชีวิตของคนในชุมชน โดยมีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นหรือองค์การบริหารส่วนตำบลหรือหน่วยงานอื่น ๆ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องร่วมกันเป็นผู้นำ ด้วยการสร้างองค์ความรู้ ฟื้นฟูอนุรักษ์ สืบสาน ถ่ายทอด และเผยแพร่สู่ชุมชน สังคมอย่างยั่งยืน

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ที่มีการสำรวจเบื้องต้นถึงภูมิปัญญาที่ใกล้จะสูญหายว่ามีอะไรบ้างและมีความจำเป็นต้องสืบทอดให้คงอยู่
2. ควรทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุทั้งคั้งบางกระเจ้า จำนวน 6 ตำบล คือ ตำบลทรงคนอง บางกระสอบ บางขอม บางน้ำผึ้ง บางกอบัว และบางกระเจ้า
3. ควรทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาภูมิปัญญาของผู้สูงอายุให้มีความยืดหยุ่น เพื่อสนองความต้องการของผู้ที่มีความสนใจ
4. ควรทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาที่ใช้ในชีวิตประจำวันในอดีต
5. ควรทำการศึกษาเปรียบเทียบภูมิปัญญาในอดีตกับปัจจุบัน จะเหมือนกันหรือแตกต่างกันหรือเปลี่ยนแปลงไปอย่างไร
6. ควรทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนา และปรับปรุงหลักสูตรการเรียนการสอน ในโรงเรียนประจำตำบลบางน้ำผึ้งให้มีความยืดหยุ่น เพื่อสนองความต้องการของสังคม อนุรักษ์ และสืบทอดภูมิปัญญาผู้สูงอายุให้คงอยู่สืบไป
7. หน่วยงานองค์กรท้องถิ่นควรจัดทำเป็นองค์ความรู้ในแต่ละภูมิปัญญา ไว้ในแผนปฏิบัติงานประจำปี เพื่อความสะดวกในเรื่อง งบประมาณ เครื่องมือ/อุปกรณ์ รวมทั้ง การจัดฝึกอบรม

บรรณานุกรม

- ประภัสสร คาวะเศรษฐ์ และคณะ. การพัฒนามัคคุเทศก์เด็กผ่านการเรียนรู้ประวัติศาสตร์ท้องถิ่น : กรณีศึกษา ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ. รายงานวิจัยภาควิชานโยบายการจัดการและความเป็นมาทางการศึกษา สาขาพัฒนศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2556.
- ฤทธิ์ชัย อรุณมัตย์ และคณะ. การศึกษาวิธีการทำสวนผสมผสานของตำบลบางน้ำผึ้ง. อำเภอพระประแดงสมุทรปราการ : 2555. (อัดสำเนา)
- องค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง, สำนักงาน. แผนพัฒนาสามปี (2559-2561). อำเภอพระประแดงจังหวัดสมุทรปราการ : 2558. (อัดสำเนา)
- , อนุสรณ์พระราชทานเพลิงศพ นายสายหยุด นุชนาคา เป็นกรณีพิเศษ. ตำบลบางน้ำผึ้งอำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ : 2549.
- <http://phrapradaeng.samutprakan.doe.go.th/oldsite/prapanee.htm>
- <http://phrapradaeng.samutprakan.doe.go.th/oldsite/pravat.htm>
- <https://sites.google.com/site/kassarin97/pede6>
- <https://sites.google.com/site/kassarin97/pede6>
- <http://sites.google.com/site/pwinasiylam/1-pra-wati-khwam-pe>
- <https://th.m.wikipedia.org>
- puechkaset.com
- sukkaphap-d.com
- www.joyherbplant.com

ภาคผนวก ก

- * รายชื่อคณะวิจัย ที่ปรึกษา และคณะทำงานในการเก็บข้อมูล
 - * แผนงานดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” ระยะที่ 1 ระหว่าง ก.ย. 58. – ก.พ. 59.
 - * แผนงานดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” ระยะที่ 2 ระหว่าง มี.ค. – ส.ค. 59.
 - * แผนงานดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” ระยะที่ 3 ระยะสุดท้าย ระหว่าง ก.ย. 59–ก.พ. 60.
 - * แบบสอบถามเพื่อการวิจัยท้องถิ่น โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ” เรื่อง การค้นผู้สูงอายุที่มีภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน ของตำบลบางน้ำผึ้ง
 - * บันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
 - * คำชี้แจง การขอเข้าเก็บข้อมูล โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ”
 - * รายชื่อผู้สูงอายุที่ถ่ายทอดภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน
 - * รายชื่อภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน
 - * รายชื่อสมาชิกกลุ่มทำงานเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
 - * บันทึกรายงานการประชุมทีมวิจัย และที่ปรึกษา ครั้งที่ 4 (1/2559) วันที่ 21 มกราคม พ.ศ. 2559
- ณ ห้องประชุมศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง
- * แบบบันทึกกิจกรรมการทดลอง

รายชื่อคณะวิจัย ที่ปรึกษา และคณะทำงานในการเก็บข้อมูล

โครงการแนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

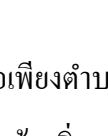
ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

คณะวิจัย

1. นายวรพล พนมพรสุวรรณ	5. นางเอี่ยมพร บรรจงเพียร	9. นางกรลักษณ์ สุวรรณทศ
2. นางลัดดา ลำลีรัตน์	6. นางเอมอร ฉิมแก้ว	10. นางพิมพ์ภรณ์ เภาภูทอง
3. นางสาวริศ หาญวิวัช	7. นางศรีวรรณ คุ่มครอง	
4. นางมนพัทธ์ ชื่นภักดี	8. นางวิมลรัตน์ แสงอุไร	



ทีมงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น ตำบลบางน้ำผึ้ง

ผศ.วรพล พนมพรสุวรรณ หัวหน้าทีมวิจัย		นางเอมอร ฉิมแก้ว 
นางลัดดา ลำลีรัตน์ 	นางศรีวรรณ คุ่มครอง 	
นางสาวริศ หาญวิวัช 	นางวิมลรัตน์ แสงอุไร 	
นางมนพัทธ์ ชื่นภักดี 	นางกรลักษณ์ สุวรรณทศ 	
นางสาวเอี่ยมพร บรรจงเพียร 	นางพิมพ์ภรณ์ เภาภูทอง 	

ที่ปรึกษา

1. นายมนัส รัศมิทัต	ส.อบจ.สป./ประธานศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง
2. นายสำเนา รัศมิทัต	นายก อบต. บางน้ำผึ้ง/ผู้แทนกระจายอำนาจท้องถิ่นระดับประเทศ
3. นายสมศักดิ์ ลำลีรัตน์	ปราชญ์เกษตรของแผ่นดิน/กรรมการคลังปัญญาผู้สูงอายุ จ.สป.
4. นางมะลิ พูนสวัสดิ์	กรรมการคลังปัญญาผู้สูงอายุ จังหวัดสมุทรปราการ
5. พล.ร.ต.สุกิจ สารปริง	อดีตนายทหารปฏิบัติราชการพิเศษ

คณะกรรมการในการเก็บข้อมูล

1. นางณัฐชา ชัยมี	5. นางมาริสา บรรเท็ง	9. นางรชกร คงรอด
2. นางอัมพร ใบพัด	6. นางบังอร เปลี่ยนเปรม	10. นางสาวณพิชฌาย์ เปรมศรี
3. นางภัทธีร ท้วมพรรณทอง	7. นางสุมาลี พวงมะเดื่อ	
4. นางทัศนีย์ เพิ่มญาติ	8. นางฉอ้อน สุวรรณทศ	

แผนงานดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น

โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ”

ระหว่างเดือน กันยายน 2558 ถึงเดือน กุมภาพันธ์ 2559 (รอบ 6 เดือน ระยะที่ 1)

ที่	รายการ	วัน/เดือน/ปี	จำนวนคน	หมายเหตุ
1	1. จัดทำแผนดำเนินงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น	25-29/09/58	3	---
	2. ศึกษาค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้อง	25-30/09/58	2	---
2	1. ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 1	08/10/58	15	หนังสือเชิญ
	2. ศึกษาค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้อง	1-31/10/58	2	---
3	1. ประชุมชี้แจงโครงการ	29/10/58	80	หนังสือเชิญ
4	1. จัดอบรมเตรียมความพร้อมก่อนเก็บข้อมูล	09/11/58	20	หนังสือเชิญ
5	1. ประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษาและ คณะกรรมการในการเก็บข้อมูล ครั้งที่ 2	19/11/58	25	หนังสือเชิญ
	2. เก็บรวบรวมข้อมูลตามประเด็นการศึกษา	สัปดาห์ที่ 4 26/11/58	20	---
6	1. ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 3	25/12/58	15	หนังสือเชิญ
	2. เก็บรวบรวมข้อมูลตามประเด็นการศึกษา	สัปดาห์ที่ 3-4 17,24/11/58	20	---
7	1. ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 4	21/01/59	15	หนังสือเชิญ
	2. เก็บรวบรวมข้อมูลตามประเด็นการศึกษา	7,11,15,19,26/12/58	20	---
8	1. ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 5	04/02/59	15	หนังสือเชิญ
	2. เก็บรวบรวมข้อมูลตามประเด็นการศึกษา	สัปดาห์ที่ 1-2 5,10,16/02/58	20	---
9	1. ประชุมทีมวิจัย/ที่ปรึกษาและ คณะกรรมการในการเก็บข้อมูล ครั้งที่ 6	24/02/59	25	หนังสือเชิญ
	2. เก็บรวบรวมข้อมูลตามประเด็นการศึกษา	สัปดาห์ที่ 3-4 19,23,29/02/59	20	---

หมายเหตุ ตารางแผนงานดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

ทีมวิจัย ศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง

กันยายน 2558

แผนงานดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น
โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ”

ระหว่างเดือน มีนาคม 2559 ถึงเดือน สิงหาคม 2559 (รอบ 6 เดือน ระยะที่ 2)

ที่	รายการ	วัน/เดือน/ปี	จำนวนคน	หมายเหตุ
1	1) ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 7	สัปดาห์ที่ 4 28/03/59	15	หนังสือเชิญ
	2) เก็บรวบรวมข้อมูลตามประเด็นการศึกษา	2,7,11,16,21,25,29/03/59	20	---
2	1) ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 8	สัปดาห์ที่ 4 26/04/59	15	หนังสือเชิญ
	2) เก็บรวบรวมข้อมูลตามประเด็นการศึกษา	4,7,11,18,21,25,27,29/04/59	20	---
3	1) ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 9	สัปดาห์ที่ 3 18/05/59	15	หนังสือเชิญ
	2) เรียบเรียงวิเคราะห์ข้อมูลและที่ปรึกษารวบรวม	สัปดาห์ที่ 4 27,30,31/05/59	10	หนังสือเชิญ
	ความถูกต้อง	---	---	---
4	1) ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 10	สัปดาห์ที่ 2 15/06/59	15	หนังสือเชิญ
	2) เวทีนำเสนอและรับฟังความคิดเห็นของชุมชน	สัปดาห์ที่ 3 23/06/59	100	หนังสือเชิญ
	3) เวทีประชุมออกแบบการทดลอง	สัปดาห์ที่ 4 28-29/06/59	10	หนังสือเชิญ
5	1) ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 11	สัปดาห์ที่ 4 25/07/59	15	หนังสือเชิญ
	2) ทดลองตามแนวทางที่ค้นพบ	สัปดาห์ที่ 4 25/07/59	ภูมิปัญญา	หนังสือเชิญ
6	1) ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 12	สัปดาห์ที่ 4 24/08/59	15	หนังสือเชิญ
	2) ทดลองตามแนวทางที่ค้นพบ	สัปดาห์ที่ 4 24/08/59	ภูมิปัญญา	หนังสือเชิญ

หมายเหตุ ตารางแผนงานดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

ทีมวิจัย

ศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง

มีนาคม 2559

แผนงานดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น
โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ”

ระหว่างเดือน กันยายน 2559 ถึงเดือน กุมภาพันธ์ 2560 (รอบ 6 เดือน ระยะที่ 3/ระยะสุดท้าย)

ที่	รายการ	วัน/เดือน/ปี	จำนวนคน	หมายเหตุ
1	1) ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 13	สัปดาห์ที่ 4 26/09/59	15	หนังสือเชิญ
2	1) ทดลองตามแนวทางที่ค้นพบ	สัปดาห์ที่ 2,3 15,21,22/10/59	ภูมิปัญญา 6	---
	2) ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 14	สัปดาห์ที่ 4 26/10/59	15	หนังสือเชิญ
3	1) ทดลองตามแนวทางที่ค้นพบ	สัปดาห์ที่ 1 3/11/59	ภูมิปัญญา 1	---
	2) ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 15	สัปดาห์ที่ 4 23/11/59	15	หนังสือเชิญ
4	1) ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 16	สัปดาห์ที่ 2 13/12/59	15	หนังสือเชิญ
	2) เวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน	สัปดาห์ที่ 3 21/12/59	12	หนังสือเชิญ
5	1) ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 17	สัปดาห์ที่ 3 18/01/60	15	หนังสือเชิญ
	2) เวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย	สัปดาห์ที่ 4 01/02/60	150	หนังสือเชิญ
6	1) ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 18 (ครั้งสุดท้าย)	สัปดาห์ที่ 4 22/02/60	15	หนังสือเชิญ

หมายเหตุ ตารางแผนงานดำเนินการวิจัยเพื่อท้องถิ่น อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

ทีมวิจัย

ศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง

สิงหาคม 2559

แบบสอบถามเพื่อการวิจัยท้องถิ่น

โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ”

เรื่อง การค้นหาผู้สูงอายุที่มีภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้านของตำบลบางน้ำผึ้ง

คำชี้แจงในการตอบแบบสอบถาม

1. การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยต้องการทราบข้อมูลเกี่ยวกับท่านผู้สูงอายุ ในชุมชนบางน้ำผึ้งทั้ง 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านศิลปวัฒนธรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ว่าอยู่ส่วนใดของตำบล (ชื่อ-สกุล....บ้านเลขที่....หมู่ที่.....โทร.....) ทั้งนี้ เพื่อนำผลการวิจัยมาใช้ประโยชน์และเป็นแนวทางในการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด เผยแพร่ และถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาผู้สูงอายุให้ลูกหลานและผู้สนใจ ภูมิปัญญาที่กำลังจะสูญหายจะได้คงอยู่กับชุมชนบางน้ำผึ้งตลอดไป

2. แบบสอบถามเพื่อการวิจัยนี้ มี 3 ส่วน

ส่วนที่ 1 เกี่ยวกับสถานภาพของผู้ให้ข้อมูลหรือผู้รู้

ส่วนที่ 2 เกี่ยวกับภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ เรื่องใดเรื่องหนึ่งหรือหลายเรื่อง ใน 5 ด้าน

ส่วนที่ 3 เกี่ยวกับความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่น ๆ

3. คำตอบของท่านทุกข้อจะถือเป็นความลับ และผลการวิจัย จะเป็นการนำเสนอภาพรวมของภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ดังนั้นจึงขอความอนุเคราะห์จากท่านโปรดตอบคำถามตามความเป็นจริงและครบถ้วนทุกข้อ เพราะคำตอบของท่านมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด เผยแพร่และถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุให้ลูกหลาน และผู้สนใจต่อไป

4. ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุชุมชนบางน้ำผึ้งดั้งเดิมที่ใกล้จะสูญหาย ทั้ง 5 ด้าน คือ

4.1 ด้านอาหาร เช่น กะละแมสูตรโบราณ น้ำตาลมะพร้าวดั้งเดิม พริกเกลือ ขนมหิน แกงบอน แกงหอม แกงมะตาด กะยาสารทสูตรโบราณ และไส้กรอกไทยปลาเนม ฯลฯ เป็นต้น

4.2 ด้านหัตถกรรม เช่น แส้ปักดุง สั้งเวียน เนียนกาบหมาก พัดกาบหมาก เข็มจาก เปลกรีดเชือกกล้วย/หูกะบอก ปลูกขึ้นมะพร้าว ลอกใบจากมวนยาสูบ เรือนไทยเล็กจำลอง พวงมะโหด ม่านหน้าต่าง โคมแขวน และดาข่ายหน้าซ้าง ฯลฯ เป็นต้น

4.3 ด้านศิลปวัฒนธรรม เช่น จิตรกรรมฝาผนัง บายศรีหลัก/บายศรีปากชาม ตั้งศาลพระภูมิ โขนสด (กิ่งโขนกิ่งลิเก) การลับมีดปาดตาล ปลูกมีดไม้/กาบหมาก และรูปหอม ฯลฯ เป็นต้น

4.4 ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง เช่น น้ำอบ/น้ำปรุง แป้งน้ำ น้ำมันเหลือง น้ำมันเขียว และสีผึ้ง ทาปาก ฯลฯ เป็นต้น

4.5 ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เช่น สวิงซ้อนปลา ตะข่องไล่ปลา ลอบดักปลา ขอดักปลา ไซดักปลา กระชังไล่ปลา จันดักกระรอก และเบ็ดตกกุ้ง/เบ็ดตกปลา ฯลฯ เป็นต้น

ส่วนที่ 1

สถานภาพของผู้ให้ข้อมูลหรือผู้รู้

คำชี้แจง โปรดเติมข้อความลงในช่องว่าง ที่ตรงกับสภาพความเป็นจริงและความคิดเห็นของท่าน

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....

อายุ.....ปี โทร.....พักอาศัยอยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบลบางน้ำผึ้ง

ส่วนที่ 2

ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุเรื่องใดเรื่องหนึ่งหรือหลายเรื่อง ใน 5 ด้าน

1. ด้านอาหาร : 1.1 อาหารชื่อ.....

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....โทร.....

อายุ.....ปี พักอาศัยอยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบลบางน้ำผึ้ง

1.2 อาหารชื่อ.....

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....โทร.....

อายุ.....ปี พักอาศัยอยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบลบางน้ำผึ้ง

2. ด้านหัตถกรรม : 1.1 หัตถกรรมชื่อ.....

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว).....โทร.....

อายุ.....ปี พักอาศัยอยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบลบางน้ำผึ้ง

1.2 หัตถกรรมชื่อ.....

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว)..... โทร.....

อายุ.....ปีพักอาศัยอยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบลบางน้ำผึ้ง

3. ด้านศิลปวัฒนธรรม : 1.1 ศิลปวัฒนธรรมชื่อ.....

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว)..... โทร.....

อายุ.....ปีพักอาศัยอยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบลบางน้ำผึ้ง

1.2 ศิลปวัฒนธรรมชื่อ.....

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว)..... โทร.....

อายุ.....ปีพักอาศัยอยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบลบางน้ำผึ้ง

4. ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง

1.1 ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ชื่อ.....

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว)..... โทร.....

อายุ.....ปีพักอาศัยอยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบลบางน้ำผึ้ง

4. ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง (ต่อ)

1.2 ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง ชื่อ.....

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว)..... โทร.....

อายุ.....ปีพักอาศัยอยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบลบางน้ำผึ้ง

5. ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ

1.1 ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ชื่อ.....

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว)..... โทร.....

อายุ.....ปีพักอาศัยอยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบลบางน้ำผึ้ง

1.2 ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ ชื่อ.....

ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว)..... โทร.....

อายุ.....ปีพักอาศัยอยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบลบางน้ำผึ้ง

ส่วนที่ 3

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่น ๆ

คำชี้แจง ในฐานะที่ท่านมีส่วนเกี่ยวข้องกับท้องถิ่นหรือชุมชนบางน้ำผึ้ง โปรดระบุความต้องการเกี่ยวกับ
ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ให้ชัดเจน เพื่อนำไปพิจารณาประกอบในการทำโครงการวิจัยเพื่อท้องถิ่น

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

ขอขอบพระคุณท่านเป็นอย่างยิ่ง ที่ได้กรุณาให้ข้อมูลตามความเป็นจริงด้วยดีทุกข้อ

บันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

ส่วนที่ 1 ประวัติผู้สูงอายุ

ชื่อ.....สกุล.....อายุ.....ปี

เกิดวัน.....ปี.....วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ชื่อ-สกุล บิดา.....ชื่อ-สกุล มารดา.....

มีพี่น้อง ชาย.....คน หญิง.....คน รวมทั้งหมด.....คน เป็นลูกคนที่.....

สามี/ภรรยาชื่อ-สกุล.....มีลูก.....คน ชาย.....คน หญิง.....คน

การศึกษา (ในระบบ) ☐ ต่ำกว่าปริญญาตรี ☐ ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี

การศึกษา (นอกระบบ) ☐ ไม่เกิน ม. 6 ☐ สูงกว่า ม. 6

อาชีพหลัก.....อาชีพเสริม.....

งานอดิเรก.....

สังกัดชมรม (ในตำบลบางน้ำผึ้ง).....

.....

ภูมิปัญญา ด้าน.....

ชื่อ.....

ได้ความรู้มาจากใคร.....พ.ศ.....

ใช้ประโยชน์.....

.....

.....

.....

.....

กระบวนการฝึกฝนอย่างไร.....

.....

.....

.....

.....

รางวัลหรือเกียรติยศที่เคยได้รับ คือ

.....

ส่วนที่ 2 ภูมิปัญญา (เครื่องมือและการทำสำเร็จ)

2.1 วัสดุ/เครื่องมือและอุปกรณ์.....

.....

.....

2.2 ส่วนผสมหรือวัตถุดิบหรือองค์ประกอบ.....

.....

.....

.....

2.3 ขั้นตอนหรือวิธีทำ (บันทึกภาพนิ่งขณะสาธิตที่ละขั้นตอน) จนเป็นชิ้นงานหรือผลงานสำเร็จ

.....

ส่วนที่ 3 การถ่ายทอดภูมิปัญญาหรือการสืบทอด

3.1 วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาของผู้รู้.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.2 ผู้รู้ได้รับการถ่ายทอดมาอย่างไร.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ส่วนที่ 4 การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาและนำไปใช้

4.1 ผู้รูนำภูมิปัญญาไปใช้ประโยชน์อย่างไร.....

.....

.....

.....

.....

.....

4.2 ผู้รูนำภูมิปัญญาไปใช้อย่างไร.....

.....

.....

.....

.....

.....

[illegible]

ศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง

13 พฤศจิกายน 2558

คำชี้แจง

การขอเข้าเก็บข้อมูลโครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ”

1. การเก็บข้อมูลของ ทีมวิจัย และคณะทำงานในการเก็บข้อมูลก็เพื่อต้องการทราบข้อมูล เกี่ยวกับตัวท่านผู้รู้ และภูมิปัญญาของท่านผู้รู้ ทั้งหมด 5 ด้าน คือ ด้านอาหาร ด้านหัตถกรรม ด้านศิลปวัฒนธรรม ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง และด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพที่กำลังจะสูญหาย ทั้งนี้ เพื่อนำมาใช้ประโยชน์ และเป็นแนวทางในการฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด เผยแพร่ และถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุให้ลูกหลาน และผู้ที่สนใจ ซึ่งจะมีผลทำให้ภูมิปัญญาที่กำลังจะสูญหาย และให้คงอยู่กับชุมชนบางน้ำผึ้งตลอดไป โดยมีนายวรพล พนมพรสุวรรณ เป็นหัวหน้าทีมวิจัย

2. วัตถุประสงค์ ในการขอเข้าเก็บข้อมูล หรือการทำงานวิจัยครั้งนี้

2.1 เพื่อรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ที่กำลังจะสูญหาย หรือขาดการส่งต่อให้กับทายาทจะไม่ขาดการสืบทอด นำไปใช้ประโยชน์ให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจ และต่อสังคม

2.2 เพื่อนำองค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุไป ฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด และเผยแพร่ ให้เป็นที่รู้จักของสังคมอย่างกว้างขวาง โดยไม่ต้องกลัวว่าจะสูญหายอีกต่อไป

2.3 เพื่อหาแนวทางการใช้ประโยชน์ในการฟื้นฟู อนุรักษ์ และการถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ เช่น การจัดทำเป็นหนังสือ, แผ่นพับ, แผ่น CD ฯลฯ เป็นต้น

3. คำตอบของท่านผู้รู้ จะเป็นข้อมูลของการวิจัย และนำเสนอเป็นภาพรวมของภูมิปัญญาผู้สูงอายุ จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านผู้รู้ โปรดตอบคำถามตามความเป็นจริงและครบถ้วนทุกข้อ เพราะคำตอบของท่านผู้รู้ทั้งหมด มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการ ฟื้นฟู อนุรักษ์ สืบทอด เผยแพร่ และถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุให้กับลูกหลานให้กับชุมชนบางน้ำผึ้งและผู้ที่เกี่ยวข้องต่อไป

4. ทีมวิจัย และคณะทำงานในการเก็บข้อมูลของศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง ขอขอบพระคุณท่านผู้รู้ทุกท่านเป็นอย่างสูง ที่กรุณาให้ข้อมูลองค์ความรู้ภูมิปัญญาของท่านจนครบถ้วน ซึ่งข้อมูลองค์ความรู้ภูมิปัญญาของผู้สูงอายุทุกท่านจะเป็นประโยชน์ต่อส่วนรวมสืบไป

ทีมวิจัย

ศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง

รายชื่อภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน

1. ด้านอาหาร

- 1.1 ปลาตะเพียนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ
- 1.2 การทำน้ำตาลมะพร้าว
- 1.3 กะละแมสูตรโบราณ
- 1.4 แกงหอมสูตรโบราณ
- 1.5. แกงบอน
- 1.6. พริกเกลือ

2. ด้านหัตถกรรม

- 2.1 การแปรรูปจากต้นกล้วย
 - 2.1.1 ถักปอกขึ้นต้นมะพร้าว
 - 2.1.2 เชือกกล้วย
- 2.2 เปลือกสำหรับเคียนอน
- 2.3 ลอกใบจากมวนยาสูบ
- 2.4 งานสานจากใบไม้
 - 2.4.1 สานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว
 - 2.4.2 สานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว
 - 2.4.3 สานนกด้วยใบมะพร้าว
- 2.5 แห่ปัดยุง
- 2.6 เย็บจาก

3. ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง

- 3.1 ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ
- 3.2 น้ำอบ/น้ำปรุง
(น้ำอบไทย, แป้งน้ำ, และน้ำหอมโบราณ)
- 3.3 สีส้มทาปาก

4. ด้านศิลปวัฒนธรรม

- 4.1 พวงมโหตร
- 4.2 บายศรีหลัก
- 4.3 คนตรีไทย
- 4.4 เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน
(โคมหวด, ระย้าน้อย, และพวงแก้วแปลง)

5. ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ

- 5.1 เครื่องมือจับสัตว์น้ำ “เผือก”
- 5.2 เครื่องมือจับสัตว์บก “จั่นดักกระรอก”
- 5.3 กระต่ายชุมมะพร้าว

ทีมวิจัย

ศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง

รายชื่อผู้สูงอายุที่ถ่ายทอดภูมิปัญญาทั้ง 5 ด้าน

1. ภูมิปัญญาด้านอาหาร

1.1 นายปลอด	ใบพัด	(การทำน้ำตาลมะพร้าว)
1.2 นางสาวรศ	เพิ่มญาติ	(พริกเกลือ)
1.3 เรือตรีหญิง	มาลี เพียรโชคดี	(แกงหอมสูตรโบราณ)
1.4 นางนิภา	ใหม่โสภ	(กะละแมสูตรโบราณ)
1.5 นายเดช	สุขเขียว	(ปลาตะเพียนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ)
1.6 นางเสนาะ	แก้วสุกใส	(แกงบอนสูตรโบราณ)

2. ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม

2.1 นางสาวฉลวย	จั่นแก้ว	(แซ่ปัดขุ่น)
2.2 นางสมใจ	ฉิมยาม	(เย็บจาก)
2.3 นางมะลิ	พูนสวัสดิ์	งานสานจากใบไม้ (สานปลาตะเพียน, สานตะกร้อ, สานนกด้วยใบมะพร้าว)
2.4 นางมารีสา	บรรเทิง	(เปลัดักสำหรับเด็กนอน)
2.5 นางช่อ	ศรีสะอาด	(ลอกใบจากมวนยาสูบ)
2.6 นายมนัส	สุวรรณทศ	(การแปรรูปจากต้นกล้วย)

3. ภูมิปัญญาด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง

3.1 นางมณี	อินทประสาธ	น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย, แป้งน้ำ, น้ำหอมโบราณ)
3.2 นางทองแก้ว	หมวกเหล็ก	(ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ)
3.3 เรือตรีหญิง	มาลี เพียรโชคดี	(สีผึ้งทาปาก)

4. ภูมิปัญญาด้านศิลปหัตถกรรม

4.1 นางมะลิ	พูนสวัสดิ์	(พวงมโหตร)
4.2 ร้อยตำรวจโท	ไพฑูรย์ บัวขาว	(บายศรีหลัก)
4.3 นางลัดดา	สำลีรัตน์	เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน (โคมหวด, ระย้าน้อย, พวงแก้วแปลง)
4.4 นายจิตติ	แดงตา	(ดนตรีไทย)

5. ภูมิปัญญาด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ

5.1 นายเทอดศักดิ์ วิสุจน์สวัสดิ์

(เครื่องมือจับสัตว์น้ำ “เฟือก”)

นายเทอดศักดิ์ วิสุจน์สวัสดิ์

(เครื่องมือจับสัตว์บก “จั่นคักกระรอก”)

5.2 นายสมบัติ ไหมโสภา

(กระต่ายขูดมะพร้าว)

ทีมวิจัย

ศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง

รายชื่อสมาชิกกลุ่มทำงานเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

โครงการ “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ”

กลุ่มที่ 1

- (1) นางลัดดา ลำลีรัตน์ (2) นางอัมพร ใบพัด (3) นางทัศนีย์ เพิ่มญาติ (4) นางสาวณพิชฌาย์ เปรมศรี

เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

ด้านอาหาร เรื่อง การทำน้ำตาลมะพร้าว (นายปลอด ใบพัด เลขที่ 48 หมู่ที่ 1)

ด้านหัตถกรรม เรื่อง แห่ปัดยุง (นางสาวณลวย จันแก้ว เลขที่ 13 หมู่ที่ 7)

ด้านศิลปวัฒนธรรม เรื่อง พวงมโหตร (นางมะลิ พูนสวัสดิ์ เลขที่ 5 หมู่ที่ 3)

ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เรื่อง เครื่องมือจับสัตว์น้ำ “เผือก” และ

เครื่องมือจับสัตว์บก “จันดักกระรอก” (นายเทอดศักดิ์ วิสุจน์สวัสดิ์ เลขที่ 13/1 หมู่ที่ 7)

กลุ่มที่ 2

- (1) นางเอมอร นิยมแก้ว (2) นางวิมลรัตน์ แสงอุไร (3) นางรชกร คงรอด (4) นางบังอร เปลียนเปรม

เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

ด้านอาหาร เรื่อง พริกเกลือ (นางสวรรค์ เพิ่มญาติ เลขที่ 39/2 หมู่ที่ 9)

ด้านหัตถกรรม เรื่อง เข็มจาก (นางสมใจ นิยมยาม เลขที่ 9 หมู่ที่ 3)

ด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ เรื่อง กระจ่ายขูดมะพร้าว (นายสมบัติ ไหมโสภา เลขที่ 27 หมู่ที่ 10)

กลุ่มที่ 3

- (1) นางเอี่ยมพร บรรจงเพียร (2) นางมนพัทธ์ ชื่นภักดี (3) นางมาริสา บรรเทิง (4) นางพัทศรี ท้วมพรรณทอง

เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

ด้านอาหาร เรื่อง แกงหองสูตรโบราณ (เรือตรีหญิงมาลี เพียรโชคดี เลขที่ 29 หมู่ที่ 5)

ด้านหัตถกรรม เรื่อง งานสานจากใบไม้ (นางมะลิ พูนสวัสดิ์ เลขที่ 5 หมู่ที่ 3)

สานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว, สานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว, และสานนกด้วยใบมะพร้าว

ด้านศิลปวัฒนธรรม เรื่อง บายศรีหลัก (ร้อยตำรวจโทไพฑูรย์ บัวขาว เลขที่ 13/2 หมู่ที่ 7)

ด้านศิลปวัฒนธรรม เรื่อง เครื่องแขวนไทย/โคมแขวน “โคมหวด, ระย้าน้อย, และพวงแก้วแปลง”

(นางลัดดา ลำลีรัตน์ เลขที่ 39 หมู่ที่ 6)

ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง เรื่อง น้ำอบ/น้ำปรุง “น้ำอบไทย, แป้งน้ำ, และน้ำหอมโบราณ”

(นางมณี อินทรประสาท เลขที่ 11/7 หมู่ที่ 3)

กลุ่มที่ 4

(1) นางพิมพ์ภรณ์ เก่าทอง (2) นางสาวลิ พวงมะเต๋อ (3) นางณัฐชา ชัยมี (4) นายวรพล พนมพรสุวรรณ

เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

ด้านอาหาร เรื่อง กะละแมสูตรโบราณ (นางนิพภา ไหมโสภา เลขที่ 27 หมู่ที่ 10)

ด้านอาหาร เรื่อง ปลาตะเพียนต้มหวานเค็ม (นายเดชา สุขเขียว เลขที่ 1/21 หมู่ 10)

ด้านศิลปวัฒนธรรม เรื่อง คนตรีไทย (นายจิตติ แดงตาด เลขที่ 5 หมู่ที่ 10)

ด้านหัตถกรรม เรื่อง เปลือกสำหรับเด็กนอน (นางมารีสา บรรเทิง เลขที่ 25/5 หมู่ 9)

ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง เรื่อง ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ

(นางทองแก้ว หมวกเหล็ก เลขที่ 28/11 หมู่ที่ 10)

ด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง เรื่อง สีสั่งทาปาก (เรือตรีหญิงมาลี เพียรโชคดี เลขที่ 29 หมู่ที่ 5)

กลุ่มที่ 5

(1) นางศรีวรรณ คุ้มครอง (2) นางสำริด หาญวิวัช (3) นางกรลักษ์ณ์ สุวรรณทศ (4) นางฉอ้อน สุวรรณทศ

เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

ด้านอาหาร เรื่อง แกงบอนสูตรโบราณ (นางเสนาะ แก้วสุกใส เลขที่ 1 หมู่ที่ 10 หรือเลขที่ 19 หมู่ 3)

ด้านหัตถกรรม เรื่อง ลอกใบจากมวนยาสูบ (นางช่อ ศรีสะอาด เลขที่ 28/1 หมู่ที่ 4)

ด้านหัตถกรรม เรื่อง การแปรรูปจากต้นกล้วย (นายมนัส สุวรรณทศ เลขที่ 24/2 หมู่ 4)

ถักปอกขึ้นต้นมะพร้าว และ เชือกกล้วย

ทีมวิจัย

ศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง

บันทึกถายงานการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา
“โครงการ แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ
ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ”
ครั้งที่ 4 (1/2559) วันพฤหัสบดีที่ 21 มกราคม พ.ศ. 2559
ณ ห้องประชุม ศูนย์เรียนรู้ตำบลวิถีพอเพียงตำบลบางน้ำผึ้ง

ผู้เข้าประชุม

1. นายวรพล	พนมพรสุวรรณ	หัวหน้าทีมวิจัย	6. นางเอมอร	ฉิมแก้ว	ทีมวิจัย
2. นางลัดดา	สำลีรัตน์	ทีมวิจัย	7. นางศรีวรรณ	คุ้มครอง	ทีมวิจัย
3. นางสาวริศ	หาญวิวัช	ทีมวิจัย	8. นางวิมลรัตน์	แสงอุไร	ทีมวิจัย
4. นางมนพัทธ์	ชื่นภักดี	ทีมวิจัย	9. นางกรลักษ์ณ	สุวรรณทศ	ทีมวิจัย
5. นางสาวเอี่ยมพร	บรรจงเพียร	ทีมวิจัย	10. นางพิมพ์ภรณ์	เงาทุ่งทอง	ทีมวิจัย
11. นายมนัส	รัศมีทัต	ที่ปรึกษา	12. นางอาภรณ์	พานทอง	ที่ปรึกษา
13. นายสมศักดิ์	สำลีรัตน์	ที่ปรึกษา	14. นางมะลิ	พูนสวัสดิ์	ที่ปรึกษา
15. พล.ร.ต. สุขกิจ	สารปริง	ที่ปรึกษา			

เริ่มประชุม เวลา 09.30 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

1.1 ความจำเป็นของการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา : ก็เพื่อให้เกิดความเข้าใจในเนื้อหาวิธีการ ขั้นตอน ในการดำเนินการเก็บข้อมูลให้ตรงกันและเป็นไปในทิศทางเดียวกัน ป้องกันความเข้าใจผิดในเรื่องที่อาจเกี่ยวข้องกัน หาแนวทางแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในขณะที่กำลังเก็บข้อมูล รวมทั้ง ปัญหาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานในการวิจัยฯ เช่น เรื่องเกี่ยวกับการเงิน ฯลฯ เป็นต้น

1.2 เอกสารประกอบการประชุม : มีจำนวน 4 ชุด ดังนี้ (๑) ระเบียบวาระการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 4 (1/2559) (๒) บันทึกถายงานการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 3/2558 วันศุกร์ที่ 25 ธันวาคม 2558 (๓) รายชื่อสมาชิกกลุ่มคณะทำงานในการเก็บข้อมูลและชื่อภูมิปัญญาผู้สูงอายุที่กลุ่มต้องเข้าไปเก็บข้อมูล และ (๔) คำชี้แจงในการขอเข้าเก็บข้อมูล

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่อง รับรองรายงานการประชุมที่มววิจัยและที่ปรึกษา ครั้งที่ 3/2558 วันศุกร์ที่ 25 ธันวาคม

พ.ศ. 2558 : ที่ประชุมขอให้แก้ไขข้อความ ดังนี้

หน้าที่ 2 ระเบียบวาระที่ 4 บรรทัดที่ 5 นางสุมาลี ทองมะเดื่อ แก้ไขเป็น นางณัฐชา ชัยมี

หน้าที่ 3 ระเบียบวาระที่ 5 บรรทัดที่ 12 หมวกเหล็ก แก้ไขเป็น หมวกเหล็ก และนางมาลี เพียรโชคดี แก้ไขเป็น เรือตรีหญิง มาลี เพียรโชคดี

หน้าที่ 3 บรรทัดที่ 2 จากท้าย ประจำเดือน แก้ไขเป็น ประจำเดือน

มติที่ประชุม : รับรองรายงานการประชุมที่มววิจัย และที่ปรึกษา ครั้งที่ 3/2558 วันศุกร์ที่ 25 ธันวาคม พ.ศ. 2558

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่องจากการประชุมที่มววิจัย และที่ปรึกษา ครั้งที่ 3/2558 วันศุกร์ที่ 25 ธันวาคม

พ.ศ. 2558

จากระเบียบวาระที่ 6 เรื่อง อื่น ๆ คือ (3) หัวหน้ากลุ่มแต่ละกลุ่มเมื่อจะเข้าไปเก็บข้อมูล ต้องนัดแนะและไปพร้อมกัน แบ่งหน้าที่การทำงานระหว่างเก็บข้อมูล : หากในวันทีนัดแนะผู้ที่รับปากว่าจะไป แต่ไม่ไปโดยไม่ทราบสาเหตุและไม่แจ้งล่วงหน้าเพื่อขอเลื่อน หรือตั้งใจไม่ไป ผู้มีหน้าจ่ายเงินจะจ่ายเงินค่าเดินทางและค่าอาหารในวันดังกล่าว (หัวหน้าโครงการวิจัยฯ แจ้งสมาชิกให้รับทราบในหลักการ บริหารการเงิน เพื่อความสบายใจด้วยกันทุกฝ่าย)

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่อง เพื่อทราบ

4.1 ส่งเอกสารเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายของโครงการวิจัยฯ ตั้งแต่เดือน ตุลาคม – ธันวาคม 2558

ให้ผู้แทน สกว.

(1) เนื่องจากผู้ประสานงาน (นายประจักษ์ ช่างมณี) ผู้แทนของ สกว. แจ้งว่าต้องการหลักฐานทางการเงินเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการวิจัยฯ เมื่อการประชุมที่มววิจัยฯ ครั้งที่ 3/2558 วันที่ 25 ธันวาคม 2558 หัวหน้าโครงการ แจ้งที่ประชุม ได้ดำเนินการเก็บรวมหลักฐานทางการเงินครบถ้วน ยกเว้น บิลค่าวัสดุฯ ของเดือน ธันวาคม 2558 ซึ่งจะดำเนินการภายในสัปดาห์ที่ 4 เดือนมกราคม 2558

(2) เมื่อรวบรวมเอกสารการเงินครบถ้วนจึงจะนัด วัน เวลา ให้ผู้ประสานงานมารับเอกสารดังกล่าวข้างต้น โดยมีหัวหน้าทีมวิจัย และท่านที่ปรึกษา (นายสมศักดิ์ ลำลิรัตน์) เป็นตัวแทนส่งมอบ รวมทั้ง ต้องมีการเซ็นเอกรับเอกสาร และมีพยานรู้เห็น เพื่อเป็นหลักฐานและไม่ให้เกิดปัญหาในอนาคต

(3) ส่วนหลักฐานที่ใช้ประกอบการรับเงินของทีมวิจัย และคณะทำงานในการเก็บข้อมูล คือ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน ขอให้ถ่ายให้เห็นหน้า ชื่อ และที่อยู่ อย่างชัดเจน จะได้ไม่มีปัญหากับผู้ตรวจสอบ

4.2 ขั้นตอนการดำเนินงานต่อจากการเก็บรวบรวมข้อมูล : หลังจากทีมวิจัย และคณะทำงานในการเก็บข้อมูล ลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาของผู้สูงอายุครบถ้วนทุกคนแล้ว ซึ่งน่าจะใช้เวลาตั้งแต่เดือน พฤศจิกายน 2558 จนถึงเดือน มีนาคม หรือ เมษายน 2559 หลังจากนั้นนำข้อมูลมาวิเคราะห์และเรียบเรียง เพื่อนำเข้าที่ประชุมทีมวิจัย ในเดือนมิถุนายนหรือกรกฎาคม 2559 และส่งที่ปรึกษาตรวจสอบความถูกต้องต่อไป (เป็นขั้นตอนหรือกิจกรรมที่ 5 ตามแผนกิจกรรมโครงการวิจัย “แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ”)

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่อง เพื่อพิจารณา

5.1 ปัญหาการลงพื้นที่เก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุและแนวทางการแก้ไขปัญหา : การลงพื้นที่เข้าเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ขอให้หัวหน้ากลุ่มนัดแนะ วัน เวลา สถานที่ ที่จะไปให้พร้อมกันทั้งทีม เมื่อถึงวันนัดผู้หนึ่งผู้ใดที่ไม่ได้ให้เลื่อนวันนัด หรือหาวิธีการอื่น ๆ ให้เป็นไปตามข้อตกลงทางด้านการจ่ายเงินค่าตอบแทน

5.2 การส่งข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุให้หัวหน้าโครงการวิจัย : ให้ส่งข้อมูลที่สมบูรณ์ตามแบบฟอร์ม หรือบันทึกรายงานการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ เมื่อเก็บข้อมูลได้ครบถ้วนสมบูรณ์หมดทุกข้อแล้ว และขอให้รีบดำเนินการให้แล้วเสร็จโดยเร็วที่สุด เพราะจะต้องตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของข้อมูลอีกครั้งหนึ่ง เพื่อนำกลับไปเก็บข้อมูลเพิ่มเติมอีกครั้ง

ระเบียบวาระที่ 6 เรื่อง อื่น ๆ

(1) ให้นำภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ของกลุ่มที่ 1 คือ โคมแขวน (โบราณ) : นางลัดดา ลำสิรัตน์ ย้ายไปให้ กลุ่มที่ 3 เป็นผู้รับผิดชอบในการเก็บข้อมูลแทน ส่วนอื่น ๆ คงเดิม เพื่อป้องกันการเกิดปัญหาการจ่ายเงินกับผู้ไปเข้าเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ

(2) ขณะเข้าเก็บข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ ให้ทุกกลุ่มเก็บได้ทั้งภาพนิ่ง และภาพเคลื่อนไหว พร้อมเสียง และนำเสนอที่ประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษา เพื่อการพิจารณา แนะนำ แสดงความคิดเห็นเพิ่มเติม จะทำให้การทำงานเสร็จสมบูรณ์ดียิ่งขึ้นในครั้งต่อไป

(3) นัดประชุมครั้งต่อไป วันที่ 4 และวันที่ 24 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2559

เลิกประชุม เวลา 12.00 น.

นางลัดดา ลำสิรัตน์ ผู้จัดบันทึกรายงานการประชุม

นายวรพล พนมพรสุวรรณ ผู้ตรวจ/รับรองบันทึกรายงานการประชุม

(ตัวอย่าง)

แบบบันทึกกิจกรรมการทดลอง

ภูมิปัญญาผู้สูงอายุด้าน.....เรื่อง.....

วัน.....ที่.....เดือน.....พ.ศ.2560

สถานที่ทำ “กิจกรรมการทดลอง”.....

.....

วัสดุ/อุปกรณ์.....

.....

.....

.....

.....

ส่วนประกอบ.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

วิธีการทำ.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

อื่น ๆ (เพิ่มเติม).....

จงขีดเครื่องหมาย ถูก ✓ ลงในวงเล็บ () ที่ตรงกับความต้องการ และเติมข้อความแสดงความคิดเห็นลงในช่องว่าง.....

คำถาม (ถามผู้ที่มาเข้าร่วมกิจกรรม/ลูกค้า) เพศ () ชาย () หญิง

1. ท่านทราบหรือไม่ว่า ชุมชนตำบลบางน้ำผึ้งมีภูมิปัญญาผู้สูงอายุด้าน “หัตถกรรม” เรื่อง แซ่ปัดยุง

() ทราบ เพราะ.....

() ไม่ทราบ เพราะ.....

2. ท่านทดลองใช้ แซ่ปัดยุง แล้วมีความรู้สึกอย่างไร.....

3. ถ้าจำหน่ายในราคาที่เจ้าของภูมิปัญญากำหนด หรือพ่อค้า/แม่ค้ากำหนด คือ อันละ 30 บาท และ 40 บาท (ต่ำสุด) ท่านพอใจหรือไม่ () พอใจ/รับได้ () ไม่พอใจ/รับไม่ได้ เพราะ.....

4. ถ้าท่านสามารถทำหรือผลิต “แซ่ปัดยุง” ที่กล่าวมาแล้วข้างต้นเป็น ท่านคิดว่าจะสามารถจำหน่าย (ในราคา/ปริมาณ) ตามข้อ 3 ได้หรือไม่ () จำหน่ายได้ () จำหน่ายไม่ได้ เพราะ.....

5. ถ้าท่านสามารถทำหรือผลิต “แซ่ปัดยุง” ที่กล่าวมาแล้วข้างต้นไม่ได้ (ทำไม่เป็น) แต่เห็นว่าเป็นสินค้าหัตถกรรมที่น่าสนใจเป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ แต่ขาดการสืบทอด เผยแพร่ และสนับสนุน ให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง ท่านคิดว่าควรทำอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

() ประชาสัมพันธ์หลาย ๆ สื่อ เช่น แผ่นพับ (Brochure) หนังสือพิมพ์ เสียงตามสาย วิทยุ โทรทัศน์ ฯลฯ

() จัดให้มีการฝึกอบรมโดยเจ้าของภูมิปัญญา (เสียค่าใช้จ่ายตามความเป็นจริง) หรือวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญของชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง (หน่วยงานของชุมชนเป็นผู้ดำเนินการ)

() จัดให้มีร้านค้าขายสินค้าที่เป็นภูมิปัญญาของผู้สูงอายุ ที่ใกล้จะสูญหายไปจากชุมชนตำบลบางน้ำผึ้ง (หน่วยงานของชุมชนเป็นผู้ดำเนินการ) เพื่อส่งเสริมให้มีการอนุรักษ์ สืบทอดและเผยแพร่ให้เป็นที่รู้จักทั่วไป

() จัดให้อยู่ในหลักสูตรและเป็นวิชาเลือก (บังคับ) ในโรงเรียนประจำตำบลบางน้ำผึ้ง

6. อื่น ๆ (โปรดระบุ) นอกเหนือจากข้อ 1-5 คือ.....

[illegible]

7. เพิ่มเติม.....

[illegible]

ภาคผนวก ข

- * ภาพภูมิปัญญาด้านอาหาร
- * ภาพภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
- * ภาพภูมิปัญญาด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง
- * ภาพภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรม
- * ภาพภูมิปัญญาด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ

ภาพภูมิปัญญาด้านอาหาร

ปลาทะเียนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ



ภาพที่ 38 แสดงวัตถุดิบและเครื่องปรุงการทำปลาทะเียนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ



ภาพที่ 39 แสดงการทำปลาทะเียนต้มหวานเค็มสูตรโบราณ



ภาพที่ 40 แสดงการคัดเลือกและทำความสะอาดปลาทะเียน



ภาพที่ 41 แสดงการผ่าอ้อยและวางอ้อยลงก้นกะละมัง



ภาพที่ 42 แสดงการวางเรียงปลาตะเพียนบนอ้อย



ภาพที่ 43 แสดงการวางปลาตะเพียนจนก้นกะละมัง



ภาพที่ 44 แสดงสับประคั้งขึ้นวางบนปลาดิบและส่วนผสมอื่น ๆ



ภาพที่ 45 แสดงมะละกอดิบขึ้นวางบนปลาดิบและส่วนผสมอื่น ๆ



ภาพที่ 46 แสดงการต้มปลาดิบหวานเค็มสูตรโบราณ

แกงหอมสูตรโบราณ



ภาพที่ 47 แสดงวัตถุดิบและเครื่องปรุงรสที่เป็นส่วนประกอบแกงหอมสูตรโบราณ



ภาพที่ 48 แสดงวิธีการทำแกงหอมสูตรโบราณ (1)



ภาพที่ 49 แสดงวิธีการทำแกงหอมสูตรโบราณ (2)



ภาพที่ 53 แสดงวัตถุดิบที่ผสมและประกอบเป็นแกงบอนสูตรโบราณ



ภาพที่ 54 แสดงแกงบอนสูตรโบราณพร้อมรับประทาน

พริกเกลือ



ภาพที่ 55 แสดงมะพร้าวแก้มี่จาว



ภาพที่ 56 แสดงการขูดมะพร้าวละเอียดและนำไปตากแดด 2-3 ชั่วโมง



ภาพที่ 57 แสดงการนำมะพร้าวขูดที่ตากแดดแล้วมาคั่วด้วยไฟอ่อน ๆ จนออกสีเหลือง



ภาพที่ 58 แสดงการนำมะพร้าวขูดที่คั่วจนเหลืองใส่ครกตำจนละเอียดใส่พริก/เกลือ/น้ำตาลตำให้เข้ากัน



ภาพที่ 59 แสดงพริกเกลือพร้อมรับประทาน

การทำน้ำตาลมะพร้าว



ภาพที่ 60 แสดงต้นมะพร้าวที่กำลังออกทรง



ภาพที่ 61 แสดงการตัดปลายวงมะพร้าวด้วยมีด



ภาพที่ 62 แสดงการรองน้ำตาลจากงวงมะพร้าวด้วยกระบอ



ภาพที่ 63 แสดงน้ำมะพร้าว (น้ำตาลปี) ที่กวนเสร็จพร้อมรับประทาน/จำหน่าย

กะละแมสูตรโบราณ



ภาพที่ 64 แสดงเตา/กระทะโบราณและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้กวนกะละแมสูตรโบราณ



ภาพที่ 65 แสดงการใส่ส่วนผสมกะละแมสูตรโบราณลงในกระทะใบบัว



ภาพที่ 66 แสดงการกวนหรือเคี่ยวกะละแมสูตรโบราณ



ภาพที่ 67 แสดงกะละแมสูตรโบราณ (กวนจนสุก/เสร็จแล้ว)



ภาพที่ 68 แสดงกะละแมสูตรโบราณ (เทใส่ถาดพร้อมตัดแบ่งเป็นชิ้น)



ภาพที่ 69 แสดงกะละแมสูตรโบราณ (ตัดแบ่งเป็นชิ้นใส่ถุงพลาสติก)

ภาพภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม

เย็บจาก



ภาพที่ 70 แสดงต้นจากที่ขึ้นบริเวณริมคลอง/แม่น้ำ



ภาพที่ 71 แสดงไม้รวกผ่าซีก/หวาย/ใบจาก



ภาพที่ 72 แสดงการเย็บตับจาก (1)



ภาพที่ 73 แสดงการเย็บตับจาก (2)



ภาพที่ 74 แสดงตักจากที่เย็บเสร็จเรียบร้อยพร้อมใช้งาน

ลอกใบจากมวนชาสูบ



ภาพที่ 75 แสดงใบจากสดที่ตัดออกจากทางจากมัดรวมกัน



ภาพที่ 76 แสดงการนำใบจากสดมาตากแดด 1 วัน



ภาพที่ 77 แสดงใบจากแห้งหลังจากตากแดด 1 วัน



ภาพที่ 78 แสดงการใช้มีดเล็กกรีดกระดุกจากนอกเหลือแต่ใบ



ภาพที่ 79 แสดงการแยกใบจากแห้งออกเป็น 2 ใบ นำไปตากแดด 12 ชั่วโมง



ภาพที่ 80 แสดงการพับใบจากซ้อนกัน 4 ใบ ยาว 3 นิ้ว ทบไปมาจนหมดสุดใบจากและมัด



ภาพที่ 81 แสดงการตัดหัวท้ายใบจาก ยาวประมาณ 3 นิ้ว



ภาพที่ 82 แสดงการมัดใบจากพร้อมนำส่งไปจำหน่าย

งานสานจากใบไม้ (สานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว)



ภาพที่ 83 แสดงการสานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว (1) ภาพที่ 84 แสดงการสานปลาตะเพียนด้วยใบมะพร้าว (2)



ภาพที่ 85 แสดงปลาทะเียนสานด้วยใบมะพร้าวพร้อมใช้งาน

งานสานจากใบไม้ (สานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว)



ภาพที่ 86 แสดงการสานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว (1) ภาพที่ 87 แสดงการสานตะกร้อด้วยใบมะพร้าว (2)



ภาพที่ 88 แสดงตะกร้อสานด้วยใบมะพร้าวพร้อมใช้งาน

งานสานจากใบไม้ (สานนกด้วยใบมะพร้าว)



ภาพที่ 89 แสดงการสานนกด้วยใบมะพร้าว (1)



ภาพที่ 90 แสดงการสานนกด้วยใบมะพร้าว (2)



ภาพที่ 91 แสดงนกสานด้วยใบมะพร้าวพร้อมใช้งาน

แซ่ปัดยุง



ภาพที่ 92 แสดงก้านลูกจากแก่ที่ใช้ทำแซ่ปัดยุง



ภาพที่ 93 แสดงการตัดก้านลูกจากแก้วให้ได้ความยาวตามต้องการ



ภาพที่ 94 แสดงการตีแนว/ทุบก้านลูกจากแก้วด้วยค้อนเหล็ก



ภาพที่ 95 แสดงการดึงเปลือกแยกเป็นเส้นหลังจากตีแนว/ทุบก้านลูกจากแก้ว



ภาพที่ 96 แสดงการใช้หวีสางเส้นแฉ้ให้เหยียดและสะอาด



ภาพที่ 97 แสดงการตกแต่งด้ามแฉ้ปัดยุงให้สวยงามและน่าใช้



ภาพที่ 98 แสดงแฉ้ปัดยุงที่ทำเสร็จตามขั้นตอน



ภาพที่ 99 แสดงแป้ดยุงที่ผ่านการตกแต่งเรียบร้อยแล้วพร้อมใช้/จำหน่าย

การแปรรูปจากต้นกล้วย (ถักปอกขึ้นต้นมะพร้าว)



ภาพที่ 100 แสดงการลอกกาบกล้วยนำไปตากแดดให้แห้ง



ภาพที่ 101 แสดงการตัดกาบกล้วยเป็นท่อนๆ นำไปตากแดดให้แห้ง



ภาพที่ 102 แสดงการนำก้านกล้วยแห้ง 8 เส้น สลับหัวท้าย



ภาพที่ 103 แสดงการมัดรวมก้านกล้วยแห้ง



ภาพที่ 104 แสดงการมัดรวมก้านกล้วยแห้งม้วนบิดให้แน่นเป็นเกลียว



ภาพที่ 105 แสดงการม้วนแน่นเป็นเกลียวเป็นวงกลมเข้าหากัน



ภาพที่ 106 แสดงการขมวดปมให้แน่นไม่ให้หลุดออกจากกัน



ภาพที่ 107 แสดงการนำเชือกกล้วยแห้ง 1 เส้นไปมัดตรงที่ขมวดปม



ภาพที่ 108 แสดงการนำเชือกกล้วยไปมัดตรงกลางปอก



ภาพที่ 109 แสดงปอกขึ้นต้นมะพร้าวที่เสร็จ เรียบร้อย



ภาพที่ 110 แสดงปอกขึ้นต้นมะพร้าวพร้อมใช้งาน

การแปรรูปจากต้นกล้วย (เชือกกล้วย)



ภาพที่ 111 แสดงการแปรรูปกล้วยสด



ภาพที่ 112 แสดงการใช้มีดปลายแหลมกรีดกล้วยสดตรงกลาง (เหลือส่วนหัวท้าย) ให้เป็นเส้นเชือกเล็ก ๆ



ภาพที่ 113 แสดงการนำกล้วยสดที่กรีดตรงกลางตามยาวเป็นเส้นเชือกขึ้นราวตากแดด



ภาพที่ 114 แสดงการใช้มีดปลายแหลมกรีดหัวท้าย



ภาพที่ 115 แสดงเชือกกล้วยพร้อมใช้งาน

ทุกเส้นแยกออกจากกัน (ตากแดดจนแห้งสนิท)

การถักเปดสำหรับเด็กนอน



ภาพที่ 116 แสดงเปดสำหรับเด็กนอน (1)



ภาพที่ 117 แสดงเปดสำหรับเด็กนอน (2)



ภาพที่ 118 แสดงเปดสำหรับเด็กนอน (3)



ภาพที่ 119 แสดงเปดสำหรับเด็กนอนพร้อมใช้งาน

ภาพภูมิปัญญาด้านเครื่องหอม/เครื่องสำอาง

น้ำอบ/น้ำปรุง (น้ำอบไทย แป้งน้ำ และน้ำหอมโบราณ)



ภาพที่ 120 แสดงวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำอบ/น้ำปรุง (1)



ภาพที่ 121 แสดงวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำอบ/น้ำปรุง (2)



ภาพที่ 122 แสดงการทำน้ำอบ/น้ำปรุง (1)



ภาพที่ 123 แสดงการทำน้ำอบ/น้ำปรุง (2)



ภาพที่ 124 แสดงการทำน้ำอบ/น้ำปรุง (3)



ภาพที่ 125 แสดงการทำน้ำอบ/น้ำปรุงพร้อมใช้

ยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณ



ภาพที่ 126 แสดงส่วนผสมหรือวัตถุดิบที่เป็นตัวยา



ภาพที่ 127 แสดงการผสมวัตถุดิบที่เป็นตัวยาลงภาชนะ



ภาพที่ 128 แสดงการกวนวัตถุดิบส่วนผสมให้เข้ากัน



ภาพที่ 129 แสดงการนำส่วนผสมทั้งหมดผสมกัน



ภาพที่ 130 แสดงยาหม่องที่ผสมเสร็จพร้อมบรรจุ



ภาพที่ 131 แสดงการตวงยาหม่องลงภาชนะ (ขวด)



ภาพที่ 132 แสดงยาหม่องสมุนไพรสูตรโบราณพร้อมใช้/จำหน่าย

สีผึ้งทาปาก



ภาพที่ 133 แสดงไขผึ้ง/รังผึ้งและอุปกรณ์



ภาพที่ 134 แสดงการเทน้ำห้วกะทิลงหม้อตั้งเตาเคี่ยวให้ใส



ภาพที่ 135 แสดงอุปกรณ์และส่วนผสมของสีผึ้งทาปาก



ภาพที่ 136 แสดงไขผึ้ง/รังผึ้งใส่ภาชนะ



ภาพที่ 137 แสดงขวดใส่สีผึ้งทาปาก



ภาพที่ 138 แสดงการนำสีผึ้งทาปากใส่ขวด



ภาพที่ 139 แสดงสีผึ้งทาปากบรรจุขวดพร้อมใช้

ภาพภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรม

พวงมโหตร



ภาพที่ 140 แสดงพวงมโหตร (1) ภาพที่ 141 แสดงพวงมโหตร (2) ภาพที่ 142 แสดงพวงมโหตร (3)



ภาพที่ 143 แสดงพวงมโหตร (1-3)



ภาพที่ 144 แสดงวิธีการตัดกระดาษทำพวงมโหตร

เครื่องแขวน/โคมแขวน (โคมหวด ระย้าน้อย และพวงแก้วแปลง)



ภาพที่ 145 แสดงโคมหวด



ภาพที่ 146 แสดงระย้าน้อย



ภาพที่ 147 แสดงพวงแก้วแปลง



ภาพที่ 148 แสดงพวงแก้วแปลง ระย้าน้อย และโคมหวด

บายศรีหลัก



ภาพที่ 149 แสดงการประกอบพานบายศรี



ภาพที่ 150 แสดงการตกแต่งบายศรีให้สวยงาม (1)



ภาพที่ 151 แสดงการตกแต่งบายศรีให้สวยงาม (2) ภาพที่ 152 แสดงการตกแต่งบายศรีให้สวยงาม (3)



ภาพที่ 153 แสดงบายศรีที่มีความประณีตสวยงาม (1) ภาพที่ 154 แสดงบายศรีที่มีความประณีตสวยงาม (2)



ภาพที่ 155 แสดงบายศรีหลัก (1) ภาพที่ 156 แสดงบายศรีหลัก (2) ภาพที่ 157 แสดงบายศรีหลัก (3)

ดนตรีไทย (ระนาดทุ้ม)



ภาพที่ 158 แสดงการไหว้ครูก่อนตีระนาด (ทุ้ม)



ภาพที่ 159 แสดงการตีระนาด (ทุ้ม)

ภาพภูมิปัญญาด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ

เครื่องมือจับสัตว์บก (จันดักกระรอก)



ภาพที่ 160 แสดงการทำจันดักกระรอก (1)



ภาพที่ 161 แสดงการทำจันดักกระรอก (2)



ภาพที่ 162 แสดงการทำจันดักกระรอก (3)



ภาพที่ 163 แสดงการทำจันดักกระรอก (4)



ภาพที่ 164 แสดงการทำจันดักกระรอก (5)



ภาพที่ 165 แสดงการทำจันดักกระรอก (6)

เครื่องมือจับสัตว์น้ำ (ฝือก)



ภาพที่ 166 แสดงการถักฝือก (1)



ภาพที่ 167 แสดงการถักฝือก (2)



ภาพที่ 168 แสดงการถักฝือก (3)



ภาพที่ 169 แสดงฝือกที่พร้อมใช้งาน

กระต่ายขูดมะพร้าว



ภาพที่ 170 แสดงไม้ทำกระต่ายขูดมะพร้าว



ภาพที่ 171 แสดงการเจาะไม้พื้นกระต่ายขูดมะพร้าว



ภาพที่ 172 แสดงพื้นไม้กระต่ายขูดมะพร้าว



ภาพที่ 173 แสดงไม้บาร์องพื้นกระต่ายขูดมะพร้าว



ภาพที่ 174 แสดงกระต่ายขูดมะพร้าวพร้อมใช้งาน



ภาพที่ 175 แสดงการใช้กระต่ายขูดมะพร้าว

ภาคผนวก ค

ภาพกิจกรรมการดำเนินงานโครงการ

“แนวทางการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ”



ภาพที่ 176 แสดงการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษาประจำเดือน (1)



ภาพที่ 177 แสดงการประชุมทีมวิจัยและที่ปรึกษาประจำเดือน (2)



ภาพที่ 178 แสดงการประชุมชี้แจงโครงการ



ภาพที่ 179 แสดงการจัดอบรมเตรียมความพร้อมก่อนเก็บข้อมูล



ภาพที่ 180 แสดงการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ (1)



ภาพที่ 181 แสดงการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ (2)



ภาพที่ 182 แสดงการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ (3)



ภาพที่ 183 แสดงการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ (4)



ภาพที่ 184 แสดงการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ (5)



ภาพที่ 185 แสดงการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาผู้สูงอายุ (6)



ภาพที่ 186 แสดงการเรียบเรียงวิเคราะห์ข้อมูลและที่ปรึกษาตรวจสอบความถูกต้อง (1)



ภาพที่ 187 แสดงการเรียบเรียงวิเคราะห์ข้อมูลและที่ปรึกษาตรวจสอบความถูกต้อง (2)



ภาพที่ 188 แสดงเวทีนำเสนอและรับฟังความคิดเห็นของชุมชน



ภาพที่ 189 แสดงเวทีประชุมออกแบบการทดลอง



ภาพที่ 190 แสดงกิจกรรมการทดลองภาคสนาม (1)



ภาพที่ 191 แสดงกิจกรรมการตลาดภาคสนาม (2)



ภาพที่ 192 แสดงกิจกรรมการตลาดภาคสนาม (3)



ภาพที่ 193 แสดงกิจกรรมการตลาดภาคสนาม (4)



ภาพที่ 194 แสดงกิจกรรมการทดลองภาคสนาม (5)



ภาพที่ 195 แสดงเวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน (1)



ภาพที่ 196 แสดงเวทีสรุปผลการทดลองและถอดบทเรียนการทำงาน (2)



ภาพที่ 197 แสดงเวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย (1)



ภาพที่ 198 แสดงเวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย (2)



ภาพที่ 199 แสดงเวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย (3)



ภาพที่ 200 แสดงเวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย (4)



ภาพที่ 201 แสดงเวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย (5)



ภาพที่ 202 แสดงเวทีนำเสนอและเผยแพร่ผลงานวิจัย (6)

งานวิจัยเพื่อท้องถิ่น
สนับสนุนโดย
สำนักกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

“การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ”
ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

ภูมิปัญญาด้าน อาหาร
สามารถให้ประโยชน์ทางด้าน “เศรษฐกิจและแหล่งความรู้”
ชื่อภูมิปัญญา : **ปลาตะเพียนต้มหวานและสูตรโบราณ**



ชื่อผู้รู้ นายเดชา สูดเขียว อายุ ๖๔ ปี
๑/๒๑ หมู่ ๑๐ ต.บางน้ำผึ้ง



งานวิจัยเพื่อท้องถิ่น
สนับสนุนโดย
สำนักกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

“การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ”
ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

ภูมิปัญญาด้าน สากาว
สามารถให้ประโยชน์ทางด้าน “เศรษฐกิจและแหล่งความรู้”
ชื่อภูมิปัญญา : **แกงทองสูตรโบราณ**



ชื่อผู้รู้ เรือตรีหญิงมาลี เพียรโชคดี อายุ ๖๕ ปี
๒๙ หมู่ ๕ ต.บางน้ำผึ้ง



ภาพที่ 203 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านอาหาร (1) ภาพที่ 204 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านอาหาร (2)

งานวิจัยเพื่อท้องถิ่น
สนับสนุนโดย
สำนักกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

“การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ”
ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

ภูมิปัญญาด้าน สากาว
สามารถให้ประโยชน์ทางด้าน “เศรษฐกิจและแหล่งความรู้”
ชื่อภูมิปัญญา : **แกงบอนสูตรโบราณ**



ชื่อผู้รู้ นางสมร แก้วสุกใส อายุ ๔๔ ปี
๑ หมู่ ๑๐ ต.บางน้ำผึ้ง



งานวิจัยเพื่อท้องถิ่น
สนับสนุนโดย
สำนักกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

“การใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาผู้สูงอายุ”
ตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ

ภูมิปัญญาด้าน สากาว
สามารถให้ประโยชน์ทางด้าน “เศรษฐกิจและแหล่งความรู้”
ชื่อภูมิปัญญา : **การทำน้ำตาลมะพร้าว**



ชื่อผู้รู้ นายพลอด ใบพัด อายุ ๔๐ ปี
๔๔ หมู่ ๑ ต.บางน้ำผึ้ง



ภาพที่ 205 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านอาหาร (3) ภาพที่ 206 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านอาหาร (4)



ภาพที่ 207 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านอาหาร (5)



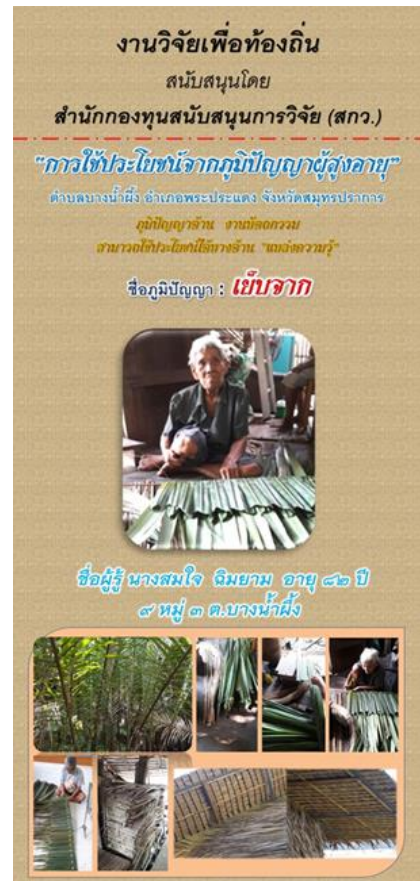
ภาพที่ 208 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านอาหาร (6)



ภาพที่ 209 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านหัตถกรรม (1)



ภาพที่ 210 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านหัตถกรรม (2)



ภาพที่ 211 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านหัตถกรรม (3) ภาพที่ 212 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านหัตถกรรม (4)



ภาพที่ 213 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านหัตถกรรม (5) ภาพที่ 214 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านหัตถกรรม (6)



ภาพที่ 215 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านเครื่องหอม (1) ภาพที่ 216 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านเครื่องหอม (2)



ภาพที่ 217 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านเครื่องหอม (3)



ภาพที่ 218 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านศิลปวัฒนธรรม (1) ภาพที่ 219 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านศิลปวัฒนธรรม (2)



ภาพที่ 220 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านศิลปวัฒนธรรม (3) ภาพที่ 221 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านศิลปวัฒนธรรม (4)



ภาพที่ 222 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ (1)



ภาพที่ 223 แสดงการเผยแพร่ผลงานด้านเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพ (2)