

## ภาคผนวก

- ก. รายงานคณะผู้วิจัย
- ข. คณะที่ปรึกษางานวิจัย
- ค. เครื่องมือในการวิจัย
- ง. ผู้ทรงภูมิปัญญาดำบลโคกโคเต่า อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี
- จ. ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชน

### ก. รายนามคณะผู้วิจัย

## รายนามคณะผู้วิจัย

### 1. หัวหน้าโครงการวิจัย

1.1 นายเอกชัย พุ่มดวง ( Mr.Ekachai Phumduang)  
 ตำแหน่ง รองคณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
 หน่วยงานที่สังกัด คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต 295 ถ.ราชสีมา ดุสิต กรุงเทพฯ  
 10300 โทรศัพท์ 02-2445800 โทรสาร 0-2241- 8375  
 e-mail:ekachai\_pd@yahoo.com

### 2. ผู้ร่วมโครงการวิจัย

2.1 นางสาวยุสนีย์ โสมทัศน์ (Miss Yussanee Sommatat)  
 ตำแหน่ง อาจารย์ประจำคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
 หน่วยงานที่สังกัด กลุ่มภูมิศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต 295 ถ.ราชสีมา ดุสิต กรุงเทพฯ  
 10300 โทรศัพท์ 02-2445827 โทรสาร 0-2241- 8375  
 โทรศัพท์ 089-0542507 e-mail:yussanee\_s@yahoo.com

2.2 นางอภิรดี ผลประเสริฐ (Mrs. Apiradee Polprasert)  
 ตำแหน่ง รองคณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
 หน่วยงานที่สังกัด คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต 295 ถ.ราชสีมา ดุสิต กรุงเทพฯ  
 10300 โทรศัพท์ 02-2445800 โทรสาร 0-2241- 8375  
 e-mail: p\_apiradee11@hotmail.com

2.3 นางรัชสิริ ชุณพันธ์รักษ์ ( Mrs. Rugsiri Chunhapuntharuk )  
 ตำแหน่ง อาจารย์ 2 ระดับ 7 คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
 หน่วยงานที่สังกัด หลักสูตรภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต 295 ถนนราชสีมา  
 เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300  
 โทร. 02-244-5846, 081-426-6866  
 E-mail : rugsiri\_chu@dusit.ac.th rugsiri@yahoo.com

2.4 นายชนะ ณะสาร ( Mr.Chana Thanasarn )  
 ตำแหน่ง ประธานหลักสูตรจิตวิทยาอุตสาหกรรมและองค์การ  
 คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

- หน่วยงานที่สังกัด                      หลักสูตรจิตวิทยาอุตสาหกรรมและองค์การ  
 คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
 295 ถนนราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต  
 กรุงเทพมหานคร 10300 โทรศัพท์ 02-2445838  
 e-mail : chana\_thanasarn@hotmail.com
- 2.5 นางสาวกรกนก มั๊กการุณ (Miss Kornkanok Makkaroon)  
 ตำแหน่ง                                      อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาการจัดการทั่วไป  
 หน่วยงานที่สังกัด                      คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
 295 ถ.ราชสีมา ดุสิต กรุงเทพฯ 10300  
 โทรศัพท์ 089-4832360 e-mail:makkaroon@hotmail.com
- 2.6 นายจตุพล ดวงจิตร ( Mr. Jatupol Duangjit )  
 ตำแหน่ง                                      อาจารย์ประจำหลักสูตรรัฐศาสตร์  
 หน่วยงานที่สังกัด                      หลักสูตรรัฐศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
 295 ถ.ราชสีมา ดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทรศัพท์ 02-2445800  
 โทรสาร 0-2241- 8375  
 e-mail: -

ข. คณะที่ปรึกษางานวิจัย

## คณะที่ปรึกษางานวิจัย

1. รศ.ดร.รัชชานนท์ ศุภพงษ์พิเชฐ คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์  
มหาวิทยาลัยมหิดล
2. ผศ.เชิดฉิน สุกปลั่ง คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
3. รศ.ดร.นริศ คำแก่น คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ค. เครื่องมือในการวิจัย

เลขที่แบบสอบถาม

.....

แบบสอบถาม

เรื่อง

การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการเรียนรู้ในชุมชน

.....

คำชี้แจง

แบบสอบถามนี้ จัดทำขึ้นเพื่อใช้รวบรวมข้อมูลในการวิจัย เรื่อง “การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการเรียนรู้ในชุมชน ตำบลโคกโคเฒ่า อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี” ประกอบด้วย 4 ตอนดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

ตอนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

ตอนที่ 3 เจตคติเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะทั่วไป

การเก็บรวบรวมข้อมูลครั้งนี้ ผู้วิจัยจะนำมาวิเคราะห์เพื่อความสมบูรณ์ในงานวิจัย ตามแผนงานวิจัย การเสริมสร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชนในพื้นที่ตำบลโคกโคเฒ่า อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เท่านั้น

ขอขอบคุณเป็นอย่างสูง

ดร.เอกชัย พุ่มดวง

(หัวหน้าโครงการวิจัย)



## ตอนที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

คำชี้แจง ให้ท่านทำเครื่องหมายถูก (✓) หน้าข้อที่ท่านเห็นว่าถูกต้อง และทำเครื่องหมายผิด (✗) หน้าข้อที่ท่านเห็นว่าผิด

- ..... 1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ ความรู้ของชาวบ้านที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา
- ..... 2. ศิลปะ วัฒนธรรม และประเพณีของไทย ไม่ใช่ ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ..... 3. ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่อยู่ในท้องถิ่น ช่วยพัฒนาท้องถิ่นให้เจริญขึ้น
- ..... 4. การจักสาน เป็นหัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชน โคนโคเต่า
- ..... 5. การเกษตร การเลี้ยงสัตว์ การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ และงานหัตถกรรมฝีมือที่มีอยู่ในท้องถิ่น ไม่ใช่ ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ..... 6. ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมส่งผลต่อสร้างสรรค์ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ..... 7. การสูญหายของภูมิปัญญาท้องถิ่นส่วนใหญ่มีสาเหตุจากการขาดการสืบทอดและเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง
- ..... 8. การบันทึกเรื่องราวของ ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี เครื่องมือเครื่องใช้ เป็นการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิมของชุมชน
- ..... 9. ภูมิปัญญาท้องถิ่นสามารถถ่ายทอดและเรียนรู้ได้ทั้งในโรงเรียนและนอกระบบโรงเรียน
- ..... 10. ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ช่วยสร้างอาชีพให้แก่คนในท้องถิ่นได้
- ..... 11. การพัฒนาชุมชนกับการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นสิ่งที่ตรงกันข้ามโดยสิ้นเชิง
- ..... 12. การย้ายถิ่นฐานของคนในชุมชนเข้าไปทำงานในเมือง ไม่มีผลกระทบต่อสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ..... 13. ถ้าไม่มีการอนุรักษ์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ในท้องถิ่นความรู้ก็จะสูญหายไป
- ..... 14. การทำการเกษตรอินทรีย์ เป็นความล้มเหลว ไม่สามารถสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนได้
- ..... 15. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ภูมิปัญญาเป็นแนวทางในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ..... 16. การส่งเสริมการท่องเที่ยวชมศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น ถือเป็นอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้อีกวิธีหนึ่ง
- ..... 17. ผู้ที่เป็นลูกหลานเท่านั้นที่สามารถเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิมของบรรพบุรุษได้
- ..... 18. การเปลี่ยนแปลงรูปทรงวัสดุและกรรมวิธีให้เหมาะสมกับการผลิตและการตลาดของการจักสาน ไม่ใช่การอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ..... 19. การสืบทอดประเพณีวัฒนธรรม เป็นการร่วมสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชน
- ..... 20. การอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นควรเป็นหน้าที่ของหน่วยงานรัฐเท่านั้นประชาชนไม่ควรเข้าไปมีส่วนร่วม

### ตอนที่ 3 เจตคติเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

คำชี้แจงให้ท่านทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างทางขวามือ ที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

5	หมายถึง ระดับความคิดเห็น	มากที่สุด
4	หมายถึง ระดับความคิดเห็น	มาก
3	หมายถึง ระดับความคิดเห็น	ปานกลาง
2	หมายถึง ระดับความคิดเห็น	น้อย
1	หมายถึง ระดับความคิดเห็น	น้อยที่สุด

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
1.การนำความรู้ที่ได้จากการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในชีวิตประจำวัน					
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น มีประโยชน์และคุณค่า ต่อการดำรงชีวิตของชุมชน					
3.การเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นทำให้ได้แนวทางการสร้างอาชีพและรายได้					
4.การเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นการศึกษาที่ล้ำสมัย*					
5. ภูมิปัญญาชาวบ้านช่วยทำให้ท่านเข้าใจถึงหลักในการดำเนินชีวิต และหลักในการพึ่งตนเอง ทำให้ท่านดำเนินชีวิตได้อย่างมีความสุข					
6.ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นเป็นเครื่องชี้ให้เห็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษในอดีต และเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาทางด้านศิลปวัฒนธรรม					
7.การเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ทำให้เห็นถึงคุณค่า และความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นมากขึ้น					
8.การรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ตลอดไปเป็นหน้าที่ของทุกคนในชุมชน					
9.การให้ความรู้ ความสำคัญเกี่ยวกับอาชีพ วิถีชีวิต และวัฒนธรรม ชุมชนเป็นการสร้างทัศนคติและสำนึกร่วมกันในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น					
10.ศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นเครื่องขัดขวางความเจริญทางด้านเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ*					
11.ศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นเรื่องของคนรุ่นก่อน ไม่เหมาะสมที่จะนำมาปรับใช้กับสังคมปัจจุบัน*					

ข้อความ	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
12. การอนุรักษ์สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นควรเป็นภารกิจลำดับสุดท้ายที่พึงกระทำ เพราะไม่ใช่ส่วนสำคัญของสังคม*					
13. ชุมชนควรจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ชุมชนเพื่อเป็นแหล่งรวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นและเป็นประโยชน์ทางการศึกษาของประชาชน					
14. การจัดการศึกษาในปัจจุบันควรให้ความสำคัญกับวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและเศรษฐกิจมากกว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น เพราะภูมิปัญญาท้องถิ่นไม่เหมาะสมกับสังคมปัจจุบัน*					
15. การอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมเป็นการสิ้นเปลืองงบประมาณโดยไม่จำเป็น					
16. ประชาชนไม่จำเป็นต้องอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นเนื่องจากมีหน่วยงานของรัฐรับผิดชอบโดยตรงอยู่แล้ว					
17. การนำความรู้ และทักษะที่ได้รับจากการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่จัดขึ้นมาปฏิบัติได้จริง					
18. การนำความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้กับความรู้สมัยใหม่ได้					
19. การแสวงหาความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในท้องถิ่นอยู่เสมอ					
20. การนำความรู้ที่ได้รับจากการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาแก้ไขปัญหาระดับตัวและพัฒนาตนเองในการดำเนินชีวิตได้					

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการจัดการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

-ขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือ-

## แบบสำรวจข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชน ต. โคนโคกเต่า อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี

### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล

1. ชื่อ - นามสกุล.....
2. ตำแหน่ง .....
3. ชื่อหน่วยงาน.....  
 เลขที่ ..... หมู่ที่ ..... ถนน .....
- ตำบล ..... อำเภอ ..... จังหวัด .....
- โทรศัพท์.....
- E-mail.....

### ส่วนที่ 2 ข้อมูลการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

1. ชุมชนของท่านมีการจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นภายในชุมชนหรือไม่  
 มี  ไม่มี
2. ชุมชนของท่านเคยดำเนินการในอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนหรือไม่  
 มี ถ้ามี ได้แก่ กิจกรรม.....  
 .....  
 ไม่มี
3. ชุมชนของท่านเคยมีการจัดกิจกรรมเพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนหรือไม่  
 มี(ถ้ามีตอบข้อ 4)  ไม่มี(ข้ามไปตอบข้อ 5)
4. การจัดกิจกรรมเพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนได้ ดำเนินการอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)  
 ทำเอกสาร/หนังสือเผยแพร่  จัดทำป้ายข้อมูลความรู้  
 จัดทำข้อมูลลงในเว็บไซต์  จัดกิจกรรมอบรมให้ผู้ที่สนใจ  
 อื่น ๆ (ระบุ).....
5. ชุมชนของท่านต้องการสื่อเพื่อเผยแพร่ ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือไม่  
 ต้องการ ถ้าต้องการ ได้แก่ สื่อ อะไรบ้าง (ระบุ).....  
 .....  
 ไม่ต้องการ

6. ชุมชนของท่านเคยมีการไปศึกษาดูงาน ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนอื่น ๆ หรือไม่

เคย ถ้าเคย ได้แก่ การศึกษาดูงานที่.....

.....

.....

ไม่เคย

7. ท่าน คิดว่า ประชาชนภายในชุมชนของท่าน ต้องการอนุรักษ์ /เผยแพร์ ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนหรือไม่

ต้องการ

ไม่ต้องการ

ไม่แน่ใจ

**ส่วนที่ 3 ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชน**

ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนของท่านได้แก่

1.) .....

.....

.....

2.) .....

.....

.....

3.) .....

.....

.....

**ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม**

.....

.....

.....

**ขอบคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม**

**แบบสัมภาษณ์**  
**เรื่อง การถ่ายทอดความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น**

**ส่วนที่ 1      ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์**

1. ชื่อ ..... นามสกุล .....
  2. เพศ .....  ชาย       หญิง
  3. อายุ ..... ปี
  4. อาชีพปัจจุบัน .....
  5. ที่อยู่ บ้านเลขที่ ..... หมู่ที่ ..... ถนน .....
  - ตำบล ..... อำเภอ ..... จังหวัด .....
  6. ระดับการศึกษา.....
  7. สถานภาพสมรส  
 โสด       สมรส       อื่น ๆ (ระบุ).....
  8. ท่านเคยไปดูงานของบุคคลอื่น หรือหน่วยงานอื่น (เช่น หน่วยงานของราชการ เอกชน) บ้างหรือไม่  
 ไม่เคย       เคย
- สถานที่ศึกษาดูงาน คือ.....
- .....
9. รางวัล/ประกาศนียบัตร/เกียรติคุณ ซึ่งเคยได้รับ  
.....  
.....
  10. สิ่งที่คุณภูมิใจมากที่สุดในชีวิตของท่านคืออะไร  
.....  
.....

## ส่วนที่ 2 การถ่ายทอดความรู้ของภูมิปัญญาชาวบ้าน

1. ท่านถ่ายทอดความรู้ที่ท่านมีอยู่ให้กับบุคคลอื่นอย่างไร

.....  
 .....

2. วิธีการใดคือวิธีที่ท่านใช้เป็นประจำ

.....  
 .....

3. วิธีการใดที่ท่านเห็นว่าน่าจะเป็นวิธีที่ดีที่สุดในการถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้เรียน

.....  
 .....

4. ความคิดในการถ่ายทอดความรู้ให้กับบุคคลอื่น เกิดขึ้นเมื่อใด

.....  
 .....

5. สาเหตุที่ทำให้ท่านถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นคืออะไร

.....  
 .....

## ส่วนที่ 3 ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการถ่ายทอดความรู้ของภูมิปัญญาชาวบ้าน

1. แหล่งของข้อมูลในการถ่ายทอดความรู้มาจากที่ใด

.....  
 .....

2. ความรู้ซึ่งท่านถ่ายทอดให้กับบุคคลอื่น คือ เรื่องอะไร

.....  
 .....

3. บุคคลซึ่งท่านถ่ายทอดความรู้ให้คือใคร ควรมีลักษณะพิเศษหรือไม่ คืออะไร

.....  
 .....





ง. ผู้ทรงภูมิปัญญาตำบลโคกโคเต่า อำเภอเมือง  
จังหวัดสุพรรณบุรี

## ผู้ทรงภูมิปัญญาตำบลโคกโคเต่า อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี

1. ภูมิปัญญาสาขาหัตถกรรม อุตสาหกรรมครัวเรือนและผ้าไทย จำนวน 4 คน ได้แก่
  - 1.) นายเพ็ญ พานทอง อายุ 82 ปี อาชีพเกษตรกร  
บ้านเลขที่ 66 หมู่ที่ 3 ต.โคกโคเต่า อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี  
เป็นผู้ทรงภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการจักสาน  
ไม้ไผ่ กระจาด กระบุง ตะกร้า เป็นต้น
  - 2.) นายเมือง หลานท้าว อายุ 74 ปี อาชีพเกษตรกร  
บ้านเลขที่ 22 หมู่ที่ 3 ต.โคกโคเต่า อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี  
เป็นผู้ทรงภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการจักสาน  
ไม้ไผ่ การสานไซดักกุง(เสื่อ)
  - 3.) นายห้วง พยอมแย้ม อายุ 76 ปี อาชีพค้าขาย  
บ้านเลขที่ 150 หมู่ที่ 3 ต.โคกโคเต่า อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี  
เป็นผู้ทรงภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการจักสาน  
ไม้ไผ่ การสานข้อง ไซดักกุง(เสื่อ)
  - 4.) นางสาวสุมาลี รถมณี อายุ 36 ปี อาชีพเกษตรกร  
บ้านเลขที่ 131/2 หมู่ที่ 3 ต.โคกโคเต่า อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี  
เป็นผู้ทรงภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการจักสาน  
กระเป๋(จากเส้นพลาสติก)
  
2. ภูมิปัญญาสาขาอาหารและโภชนาการ จำนวน 1 คน
  - 1.) นางพรหมมา สีบานเย็น อายุ 60 ปี อาชีพเกษตรกร  
บ้านเลขที่ 131/2 หมู่ที่ 4 ต.โคกโคเต่า อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี  
เป็นผู้ทรงภูมิปัญญาด้านอาหารและโภชนาการ ซึ่งมีความเชี่ยวชาญใน  
การทำขนมไทย การกวนกระยาสารท

3. ภูมิปัญญาสาขาการเกษตร การจัดการ อนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ จำนวน 1 คน

1.) นายณที รื่นเพชร อายุ 48 ปี อาชีพเกษตรกร

บ้านเลขที่ 190/1 หมู่ที่ 3 ต.โคกโคเต่า อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี

เป็นผู้ทรงภูมิปัญญาด้านการเกษตร ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการในการทำ  
ปุ๋ยอินทรีย์

ง. ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชน

# ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ตำบลโคโคเตมา อำเภอเมือง  
จังหวัดสุพรรณบุรี

เอกสารนี้เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัย เรื่อง  
การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อ  
การเรียนรู้ของชุมชน ตำบลโคโคเตมา  
อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต



# ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## ตำบลโคโคเต่า อำเภอเมือง

### จังหวัดสุพรรณบุรี

เอกสารนี้เป็นส่วนหนึ่งของการวิจัย เรื่อง  
การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อ  
การเรียนรู้ของชุมชน ตำบลโคโคเต่า  
อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

## คำนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นที่มาขององค์ความรู้ที่เกิดขึ้น อันเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้และถ่ายทอดสืบต่อกันมาเพื่อให้เกิดการแก้ปัญหาและการพัฒนาวิถีชีวิตของคนให้มีความสมดุลกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย โดยองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของ ตำบลโคกโคเฒ่า อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี จึงเป็นสิ่งสะท้อนให้เห็นถึงทุนทางภูมิปัญญาของชุมชน

การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชน ด้วยการแปลงความรู้ที่มีอยู่ในคน (Tacit Knowledge) ออกมาเป็นความรู้ที่เป็นลายลักษณ์อักษร (Explicit Knowledge) เป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน อันจะนำไปสู่ความยั่งยืนของชุมชนต่อไป เอกสารประกอบในการวิจัยเรื่องการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการเรียนรู้ในชุมชนโดยทำการศึกษาในพื้นที่ตำบลโคกโคเฒ่า อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี ในครั้งนี้จึงมีส่วนในการกระตุ้นให้ชุมชนเห็นความสำคัญในการสืบสาน อนุรักษ์และถ่ายทอดภูมิปัญญาต่อไป

คณะวิจัย

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ข
สารบัญ	ค
ข้อมูลตำบลโคโคเตมา	1
แนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น	4
ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลโคโคเตมา	6
ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น	12
1. การจักสานไม้ไผ่	12
2. การสานตะกร้าพลาสติก	23
3. การทำกระยาสารท	31
4. การทำเกษตรอินทรีย์	34

## ข้อมูลตำบลโคโคเฒ่า

**สถานที่ตั้ง** ตำบลโคโคเฒ่า อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี อยู่ห่างจากที่ว่าการอำเภอเมืองสุพรรณบุรี ไปทางทิศตะวันออกประมาณ 8 กิโลเมตร สามารถเดินทางติดต่อได้โดยถนนสายสุพรรณ-ป่าโมกและถนนทางหลวงแผ่นดิน หมายเลข 340 ตำบลโคโคเฒ่า มีเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 26 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 16,250 ไร่ สถานที่สำคัญ ในตำบลได้แก่ วัดโคโคเฒ่า วัดหน่อสุวรรณ สถานีอนามัยบ้านดอนขุนราม หมู่ที่ 1 และสถานีอนามัยโคโคเฒ่า หมู่ที่ 3 โรงเรียนวัดโคโคเฒ่า โรงเรียนวัดหน่อสุวรรณ นอกจากนี้ยังเป็นที่ตั้งของมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์สุพรรณบุรี

**ภูมิประเทศ** ลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่มเกือบทั้งตำบล และพื้นที่บางส่วนเป็นที่ดอน การใช้ประโยชน์ส่วนใหญ่ ทำนา ทำไร่ ทำสวน เหมาะแก่การประกอบอาชีพเกษตรกรรม มีแหล่งน้ำธรรมชาติ

คือ คลองระบายน้ำสุพรรณสาม และคลองธรรมชาติ  
สามหน่อ – นาคู

**เขตการปกครอง** ตำบลโคกโคเฒ่า เป็นตำบลที่ตั้งอยู่ในเขตการปกครองของอำเภอเมือง ประกอบไปด้วย 4 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ 1 บ้านโคกโคเฒ่า หมู่ 2 บ้านลำยาง หมู่ 3 บ้านสามหน่อ หมู่ 4 บ้านลาดบัวขาว ประชากร ส่วนใหญ่อพยพมาจาก ตำบลที่อยู่ข้างเคียงเช่น ต.มะสังข์ และเขต จ.อ่างทอง ออยุธยา

อาณาเขตติดต่อ

ทิศเหนือ ติดต่อกับตำบลดอนตาล อำเภอเมืองสุพรรณบุรี, ตำบลไผ่วง อำเภอวิเศษชัยชาญจังหวัดอ่างทอง

ทิศใต้ ติดต่อกับตำบลจรเข้ใหญ่ ตำบลโคกคราม อำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี

ทิศตะวันออก ติดต่อกับตำบลนาคู อำเภอผักไห่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ทิศตะวันตก ติดต่อกับตำบลไผ่ขวาง , ตำบลท่าระหัด อำเภอเมืองสุพรรณบุรี

**ประชากร** ประชากรทั้งสิ้น 3,822 คน แยกเป็นชาย 1,832 คน หญิง 1,990 คน

(ข้อมูล ณ เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2554

งานทะเบียนราษฎรอำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี)

**สภาพทางเศรษฐกิจ** อาชีพของประชากรในเขตตำบลโคโคเตมา ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพ เกษตรกรรม รับจ้าง ค้าขาย รับราชการ และพนักงานของรัฐและเอกชน

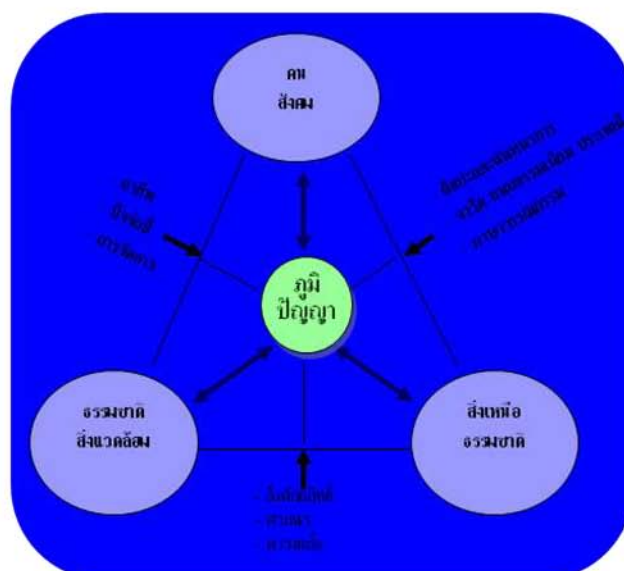
อาชีพที่ทำรายได้ให้แก่ประชากรภายในตำบลมากที่สุด คือ อาชีพเกษตรกรรม โดยพืชที่นิยมปลูกได้แก่ ข้าว, ไม้ผล เช่น มะม่วง มะพร้าว ฝรั่ง ชมพู่ ฯลฯ, พืชไร่ เช่น ข้าวโพด, พืชผัก เช่น คื่นช่าย กวางตุ้ง มะเขือ ถั่วฝักยาว ใบโหระพา พริก ผักชี ต้นหอม บวบ ฯลฯ

ด้านการเลี้ยงสัตว์ เกษตรกรส่วนใหญ่นิยมเลี้ยงไว้เพื่อการบริโภคในครัวเรือน และบางส่วนนำมาจำหน่ายเพื่อเป็นรายได้เสริม

## แนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาเป็นองค์ความรู้ ความสามารถและทักษะ อันเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้ เลือกรองร ปรงแต่ง พัฒนา และถ่ายทอดสืบต่อกันมาเพื่อการแก้ปัญหาและการพัฒนาวิถีชีวิตให้มีความสมดุลกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย

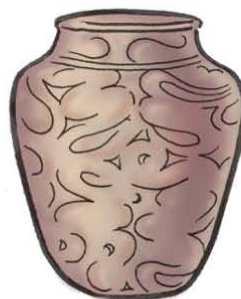
ภูมิปัญญา เป็นรากฐานในการดำเนินชีวิตสามารถสะท้อนออกมาใน 3 มิติที่สัมพันธ์กัน



ที่มา:สามารถ จันทรสุริย (2543)

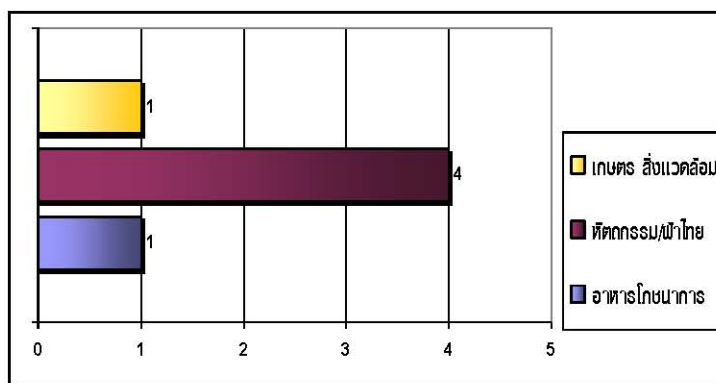
ในการจัดประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น  
ออกเป็น 6 สาขา

- 1.) สาขา อาหารและโภชนาการ
- 2.) สาขาหัตถกรรม อุตสาหกรรมครัวเรือน  
และผ้าไทย
- 3.) สาขาการแพทย์แผนไทยและสมุนไพร
- 4.) สาขาเศรษฐกิจชุมชน กองทุนชุมชน องค์กร  
ชุมชนและสวัสดิการชุมชน
- 5.) สาขาศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี
- 6.) สาขาเกษตร การจัดการ การอนุรักษ์  
ทรัพยากรธรรมชาติ



## ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลโคโคเตมา

ผลการสำรวจ ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลโคโคเตมา อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี เมื่อแยกตามการจัดความรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านต่าง ๆ พบว่า มี จำนวน 3 สาขา คือ ภูมิปัญญาสาขาหัตถกรรม อุตสาหกรรมครัวเรือนและผ้าไทย ภูมิปัญญาสาขาอาหารและโภชนาการ และ ภูมิปัญญาสาขาอาหารและโภชนาการ



ผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่น ของตำบลโคโคเตมา  
อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี

## ภูมิปัญญาสาขาหัตถกรรม อุตสาหกรรม คร่ำเรือนและผ้าไทย

ภูมิปัญญาสาขาหัตถกรรม อุตสาหกรรม  
คร่ำเรือนและผ้าไทย จำนวน 4 คน ได้แก่



1.) นายเพ็ญ พานทอง  
อายุ 82 ปี  
อาชีพเกษตรกร  
บ้านเลขที่ 66 หมู่ที่ 3  
ต.โคกโคเต่า อ.เมือง จ.  
สุพรรณบุรี  
เป็นผู้ทรงภูมิปัญญาด้าน  
หัตถกรรม ซึ่งมีความ  
เชี่ยวชาญในการจักสาน  
ไม้ไผ่ กระจาด กระบุง  
ตะกร้า เป็นต้น



2.) นายเมือง หลานท้าว  
อายุ 74 ปี  
อาชีพเกษตรกร  
บ้านเลขที่ 22 หมู่ที่ 3 ต.  
โคกโคเฒ่า อ.เมือง จ.  
สุพรรณบุรี  
เป็นผู้ทรงภูมิปัญญาด้าน  
หัตถกรรม ซึ่งมีความ  
เชี่ยวชาญในการจักสานไม้  
ไผ่ การสานไซดักกิ้ง(เสื่อ)

3.) นายห้วง พยอมแยม  
อายุ 76 ปี อาชีพค้าขาย  
บ้านเลขที่ 150 หมู่ที่ 3  
ต.โคกโคเฒ่า อ.เมือง จ.  
สุพรรณบุรี  
เป็นผู้ทรงภูมิปัญญาด้าน  
หัตถกรรม ซึ่งมีความ  
เชี่ยวชาญในการจักสาน  
ไม้ไผ่ การสานข้อง ไซดัก  
กิ้ง(เสื่อ) เป็นต้น



4.) นางสาวสุมาลี รถมณี อายุ 36 ปี อาชีพ  
เกษตรกร

บ้านเลขที่ 131/2 หมู่ที่ 3 ต.โคก  
โคเต่า อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี

เป็นผู้ทรงภูมิปัญญาด้าน  
หัตถกรรม ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการจักสานกระเป๋า  
(จากเส้นพลาสติก)

## ภูมิปัญญาสาขาอาหารและโภชนาการ

ภูมิปัญญาสาขาอาหารและโภชนาการ จำนวน

1 คน

1.) นางพรหมมา สีสานเย็น อายุ 60 ปี อาชีพ  
เกษตรกร

บ้านเลขที่ 131/2 หมู่ที่ 4 ต.โคกโคเต่า อ.  
เมือง จ.สุพรรณบุรี

เป็นผู้ทรงภูมิปัญญาด้านอาหารและโภชนาการ  
ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการทำขนมไทย การกวน  
กระยาสารท

## ภูมิปัญญาสาขาการเกษตร การจัดการ อนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ

ภูมิปัญญาสาขาการเกษตร การจัดการ  
อนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ จำนวน 1 คน

1.) นายนที รื่นเพชร อายุ 48 ปี อาชีพ  
เกษตรกร

บ้านเลขที่ 190/1 หมู่ที่ 3 ต.โคกโคเฒ่า  
อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี

เป็นผู้ทรงภูมิปัญญาด้านการเกษตร ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการในการทำปุ๋ยอินทรีย์

## ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ของตำบลโคโคเตมา

### 1. การจักสานไม้ไผ่

การจักสานไม้ไผ่ การสานข้อง ไซดักกุง(เสื่อ) เป็นงานหัตถกรรมและศิลปหัตถกรรม ที่สร้างขึ้นเพื่อใช้สอยในการหาปลาและสัตว์น้ำ เป็นภูมิปัญญาของช่างฝีมือที่สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ มีการ พัฒนา รูปร่างให้ประณีต สวยงาม แปลกตา ทรงคุณค่า แก่การใช้สอยและเก็บรักษา



ข้อง

การจักสาน เกิดจากการนำวัสดุในท้องถิ่นที่มี อยู่ตามธรรมชาติ คือไม้ไผ่ ที่นอกจากจะได้หน่อมา เป็นอาหารแล้ว ยังนำลำต้นมา จักตอก และสาน เป็นงานหัตถกรรมต่างๆ เพื่อใช้สอยในชีวิตประจำวัน แสดงถึงภูมิปัญญาในการสร้าง ซึ่งอาจจะแสดงให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ของปลาในชุมชนในอดีตก็ได้



ไซ (เสื่อตากุ้ง)

ปัจจุบันงานหัตถกรรมและศิลปหัตถกรรม เครื่องจักสานที่ใช้ในการหาปลาและสัตว์น้ำ เริ่มสูญหายไป ด้วยเหตุ การทำอาชีพนี้ลดลง ประกอบกับ มีการจับปลาและสัตว์น้ำ ด้วยวิธีการและเครื่องมือใหม่ๆ หรือเปลี่ยนอาชีพไปทำงานตามโรงงานกันหมด ส่งผลให้ ช่างฝีมือที่บ้านลดจำนวนลง และขาดการ สืบทอดอย่างกว้างขวาง



ตะกร้าล้างปลา



กระจาดและตะแกรง

## วิธีการสาน

### วัสดุที่ใช้ในการผลิตผลงาน

๑. ไม้ไผ่บ้าน หรือไม้ไผ่สีสุก
๒. เภาวัลย์ หรือเชือกพลาสติก

### เครื่องมือที่ใช้ในการผลิต

๑. มีดเหลาตอก
๒. มีดอีโต้ สำหรับผ่าไม้ไผ่
๓. ขวาน และเลื่อยโค้ง

## ขั้นตอนกระบวนการผลิตและวิธีทำ

### ขั้นเตรียมการ

มีขั้นตอนต่างๆ ได้แก่

๑. ตัดไม้ไผ่บ้าน ลำแก่ๆ เพราะจะมีความทน และผิวไม้แข็งดี
๒. ตัดไม้ไผ่บ้านเป็นท่อน ๆ ท่อนละ ๑.๕๐ เมตร.
๓. เมื่อตัดไม้ไผ่เป็นท่อน ๆ แล้ว นำมาเหลาตา และข้อของไม้ไผ่ออกให้หมด
๔. ผ่าไม้ไผ่ออกเป็นซีกๆ และเหลาแต่ง

๕. นำไม้ไผ่ที่ผ่าเป็นซีก ๆ มาจักตอกเป็นเส้น ๆ ตามขนาดของงานสาน

๖. นำเส้นตอก มาเหลาแต่งเป็นตอกยี่น และตอกสาน เหลาเนื้อด้านในของไม้ไผ่ ออกเกือบทั้งหมด ให้เหลือผิวไม้ไผ่ด้านนอก เพราะผิวไม้ไผ่ด้านนอกจะมีความทนทาน

### ขั้นตอนการผลิต

#### การสานไซดักกุง

๑. เมื่อเหลาตอกยี่น เป็นเส้น ๆ จำนวน ๑๐๐ เส้น เสร็จแล้ว นำเชือกมัดส่วนหัว ไว้ให้แน่น เหลือตอกไว้ ประมาณ ๓ นิ้ว และหันส่วนปลายเข้าหาตัว ดัดตอกที่ละเส้นให้เป็นเกลียว หันออกไปทางด้านหน้า เมื่อดัดตอกทุกเส้นเสร็จแล้ว นำเชือกมาสานเพื่อยึดไม้ให้ไม้ไผ่ที่ดัดไว้ขยับเขยื้อน

๒. ใช้ตอกสาน เลียบลงที่ตอกยี่นวันตอกยี่น ๒ เส้น แล้วเลียบตอกสาน จำนวน ๕ เส้น ตอกสาน ๕ เส้น นี้ เรียกว่า ไซบล็อกห้า

๓. เมื่อเสียบตอกसानเสร็จแล้ว สานตัวสอง ซัดหนึ่ง ยกตอกยื่นสี่เส้น ตัวหลัง ยกตอกยื่นห้าเส้น สานในลักษณะนี้ไปจนกระทั่งสุด เส้นตอกसान เมื่อตอกसानหมดเส้น จึงเสียบตอก สานเส้นใหม่ แล้วสานไปจนกระทั่งสุดปลายของปาก ไช

๔. นำไม้ไผ่เหลาแบน ใหญ่ประมาณ ๑ นิ้ว นำมามัดใส่ที่ไช ใช้เชือกมัดให้แน่น เพื่อสำหรับเจาะรูใส่งา และขอบส่วนนี้สำหรับยึดงา ให้แน่น

#### การสานงา ใส่ไช

๑. วางตอกเหลาแบนที่พื้น จำนวน ๔ เส้น ใช้เท้าเหยียบให้แน่น ไม่ให้ขยับเขยื้อน นำ ตอกสานเส้นเล็ก สานสลับไปมา จนกระทั่งได้ขนาดของชิ้นงาน
๒. นำส่วนปลายของงาที่สานเสร็จแล้ว มา รวบปลายเข้าหากันและใช้ตอกส่วนปลาย สานเป็นลายซัด

๓. นำมิดคมๆ ตัดไซ ส่วนที่จะใส่งา ตัดให้เท่ากับขนาดของปากงา
๔. เมื่อตัดเสร็จใช้มิดง้างเพื่อให้มีช่อง แล้วเสียบส่วนแหลมของงาเข้าไป ให้ขอบพอดีกับขอบของไซ
๕. มิดตัดตอกยื่นของงา ส่วนปลาย ตัดให้แหลม และเสียบขัดที่ตัวไซ เพื่อยึดงาให้ติดกับไซให้แน่น เหลือไม้ไผ่กลมทำปลายแหลมทั้งสองด้าน เสียบยึดฐานงาติดกับไซให้แน่นอีก ๑ ชั้น
๖. ส่วนขอบงาและขอบไซนำเชือกมัดยึดให้แน่น (ทำเหมือนกันทั้งสองงา)



ไซ(เสือดักกุง)

### การสานข้อง

๑. ตัดไม้ไผ่เป็นท่อน ท่อนละ ๑ เมตร ฝาเป็นซีก ๆ ประมาณซีกละ ๑ เซนติเมตร นำมาเหลาแบน ๆ ให้อ่อน เหลาให้เหลือส่วนผิวนอกของไม้ไผ่ การเหลาไม้ไผ่ส่วนนี้เรียกว่า เหลาตอกยื่น

๒. เหลาไม้ไผ่เส้นยาว เรียกว่า ตอกสาน ยาวประมาณ ๒ เมตร

๓. เมื่อเหลาตอกยื่น และตอกสาน เสร็จแล้ว นำตอกยื่นวางเรียงที่พื้น วางราบที่พื้น ๑๐ เส้น ส่วนหัวตอกยื่นใช้ทำเหยียบ และส่วนปลายใช้ไม้ทับ ไม้ให้ขยับเขยื้อน เส้นขัด สานเป็นลายขัด ๑๐ เส้น ส่วนนี้เรียกว่า ก้นข้อง

๔. เมื่อสานลายขัดก้นข้องเปิดเสร็จแล้ว นำไม้ปลายแหลมเสียบเป็นกากบาท ทับกันจำนวน ๒ ชั้น ขัดที่พื้นของก้นข้อง เพื่อยึดให้ก้นข้องแน่น

๕. เมื่อสานก้นข้อง เสร็จแล้ว ใช้ตอกสาน ๒ เส้น เสียบสานเริ่มตรงหักมุม เพื่อสานขัดกับตอก

ยีน สานไปจนกระทั่งตอกสานหมดเส้น แล้วเสียบเส้นใหม่ สานต่อไปจนกระทั่งเต็มทั้งตัวข้อง

๖. เมื่อสานตัวข้องจนเต็มตัวแล้ว นำเชือกมารัด ตรงส่วนกลาง รัดเข้าหากัน ให้เป็นวงกลม

๗. สานจนกระทั่งไปถึงคอ ใช้ตอกสานสอดแล้วสานกับตอกยีน สานจนกระทั่งเสร็จ และส่วนปากเหลาไม้ไผ่เหลาแบน รัดให้เป็นวงกลม ที่ปากข้อง แล้วใช้เชือกสานรัดยึด ให้แน่นสนิท



ข้อง

## 2. การสานตะกร้าพลาสติก

### วัสดุที่ใช้ในการผลิตผลงาน

๑. เส้นพลาสติก
๒. ลวด

### เครื่องมือที่ใช้ในการผลิต

๑. กรรไกร
๒. แม่แบบ(บล็อกไม้)
๓. ตะโก

### ขั้นตอนกระบวนการผลิตและวิธีทำ

#### ขั้นเตรียมการ

- เตรียมวัสดุ เช่น เส้นพลาสติกสีตามต้องการ ค้อน ตะปูตัวเล็ก คีม กรรไกร
- ทำบล็อกไม้เพื่อขึ้นรูปตะกร้าหรือผลิตภัณฑ์เป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า
- ตัดเส้นพลาสติกเพื่อทำก้นตะกร้า 13 เส้น (ความยาวของเส้นพลาสติกจะต้องเกินความสูงของกระเป๋าลงอย่างละคืบเพื่อเก็บรายละเอียด)
- ตัดเส้นแนวด้านข้างจำนวน 19 เส้น
- ตัดเส้นพลาสติกเพื่อทำแนวขวาง 18 เส้น

## แบบที่ ๑

### ๑. สานฐานตะกร้า นำเส้น

พลาสติกมาสานสลับแนวตั้งกับแนวนอนให้มีลักษณะเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส จากนั้นสานโดยเพิ่มรอบที่ละ 1 เส้นทั้ง 4 ด้านให้ครบจำนวนเส้นพลาสติกที่เตรียมไว้ ทำฐานดึงเส้นพลาสติกให้แน่นเมื่อได้ขนาดตามที่ต้องการทำการยัดเส้นพลาสติกโดยใช้วิธีการสานเพื่อบังคับไม่ให้เส้นพลาสติกเคลื่อนจากนั้นพับเส้นพลาสติกให้ตั้งเป็นส่วนตัวตะกร้า

### ๒. สานตัวตะกร้า นำเส้น

พลาสติกที่เตรียมไว้สานตัวตะกร้า มาเริ่มสานจากส่วนกลางตะกร้าจนรอบตัวตะกร้า ดึงเส้นพลาสติกให้แน่น จากนั้นก็เริ่มสานที่ละ 1 เส้นไปจนครบจำนวนเส้นพลาสติกที่เตรียมไว้สำหรับทำตัวตะกร้า

### ๓. สานปากตะกร้า พับเส้นพลาสติกตัวฐาน

ลงทุกเส้น โดยสอดเส้นพลาสติกตามแนวจำนวน 2 ตา แล้งดึงเส้นพลาสติกให้แน่น ทำการสานวนรอบปากตะกร้าอีกครั้งโดยใช้เส้นพลาสติกที่มีความยาวเป็น 2 เท่าของเส้นตัว



## ตะกร้า

### แบบที่ ๒

#### ๑. สาณฐานตะกร้า นำเส้น

พลาสติกที่เตรียมไว้ มาสานสลับแนวตั้งกับแนวนอนให้มีลักษณะ เป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส จากนั้นสานโดยเพิ่มรอบที่ละ 1 เส้นทั้ง 4 ด้านให้ครบจำนวนเส้นพลาสติกที่เตรียมไว้ทำฐานถึงเส้นพลาสติก ให้แน่นเมื่อได้ขนาดตามที่ต้องการทำการยัดเส้นพลาสติกโดยใช้วิธีการสานเพื่อบังคับไม่ให้เส้นพลาสติกเคลื่อน จากนั้นพับเส้นพลาสติกให้ตั้งเป็นส่วนตัวตะกร้า

๒. สาณตัวตะกร้า นำเส้นพลาสติกที่เตรียมไว้สานตัวตะกร้า มาเริ่มสานจากส่วนกลางตะกร้าจนรอบตัวตะกร้า ถึงเส้นพลาสติกให้แน่น จากนั้นก็เริ่มสานที่ละ 1 เส้นไปจนครบจำนวนเส้นพลาสติกที่เตรียมไว้สำหรับทำตัวตะกร้า

#### ๓. สาณปากตะกร้า นำลวดมา

วนรอบ เพื่อเสริมความแข็งแรงและรักษารูปทรงปากตะกร้า จากนั้นพับเส้นพลาสติกตัวฐานลงทุกเส้นโดยสอดเส้นพลาสติกตามแนวจำนวน 2 ตา แล้วถึงเส้นพลาสติกให้แน่น ทำการสานวนรอบปากตะกร้าอีก

ครั้งโดยใช้เส้นพลาสติกที่มีความยาวเป็น 2 เท่าของ  
เส้นตัวตะกร้า

#### ๔. การทำหูตะกร้า นำเส้น

พลาสติก 1 เส้นความยาวประมาณ 20 นิ้ว มาแบ่ง  
ครึ่งโดยใช้กรรไกร เริ่มพับเส้นพลาสติกทับกันไปมา  
โดยเหลือปลายไว้ด้านละ 5 นิ้ว จำนวน 2 เส้น ตัดหู  
ตะกร้าเข้ากับตัวตะกร้าโดยสอดปลายเส้นพลาสติก  
ตามแนวเส้นแล้วม้วนเก็บให้เรียบร้อยทั้ง 4 เส้น ทำ  
จนครบจำนวนหูตะกร้าที่เตรียมไว้

#### แบบที่ ๒



### แบบที่ 3

#### ๑. สานฐานกระเป๋านำเส้น

พลาสติกที่เตรียมไว้ มาสานสลับแนวตั้งกับแนวนอนให้มีลักษณะ เป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส จากนั้นสานโดยเพิ่มรอบที่ละ 1 เส้นทั้ง 4 ด้านให้ครบจำนวนเส้น พลาสติกที่เตรียมไว้ทำฐานดึงเส้นพลาสติก ให้แน่น เมื่อได้ขนาดตามที่ต้องการทำการยัดเส้นพลาสติก โดยใช้วิธีการสานเพื่อบังคับไม่ให้เส้นพลาสติกเคลื่อน จากนั้นพับเส้นพลาสติกให้ตั้งเป็นส่วนตัวตะกร้า

#### ๒. สานตัวกระเป๋านำเส้น

พลาสติกที่เตรียมไว้สานตัวตะกร้า มาเริ่มสานจาก ส่วนกลางตะกร้าจนรอบตัวตะกร้า ดึงเส้นพลาสติกให้แน่น จากนั้นก็เริ่มสานที่ละ 1 เส้นไปจนครบจำนวนเส้นพลาสติกที่เตรียมไว้สำหรับทำตัวตะกร้า

#### ๓. สานปากกระเป๋านำลวดมา

วนรอบ เพื่อเสริมความแข็งแรงและรักษารูปทรงปาก ตะกร้า จากนั้นพับเส้นพลาสติกตัวฐานลงทุกเส้นโดยสอดเส้นพลาสติกตามแนวจำนวน 2 ตา แล้วดึงเส้นพลาสติกให้แน่น ทำการสานวนรอบปากตะกร้าอีก

ครึ่งโดยใช้เส้นพลาสติกที่มีความยาวเป็น 2 เท่าของ  
เส้นตัวตะกร้า

#### ๔. การทำหูกระเป่า นำเส้น

พลาสติก 2 เส้นความยาวประมาณ 20 นิ้ว มาแบ่ง  
ครึ่งโดยใช้กรรไกร เริ่มสานเส้นพลาสติกไปมาให้เป็น  
วงกลมโดยเหลือปลายไว้ด้านละ 5 นิ้ว จำนวน 2 เส้น  
ติดหูกระเป่าเข้ากับตัวกระเป่า โดยสอดปลายเส้น  
พลาสติกตามแนวเส้นแล้วม้วนเก็บให้เรียบร้อยทั้ง 4  
เส้น ทำจนครบจำนวนหูกระเป่าที่เตรียมไว้

#### ๕. การทำตะกร้อ นำเส้น

พลาสติก 1 เส้น ความยาวประมาณ 12 นิ้ว มาแบ่ง  
ครึ่ง นำเส้นพลาสติกมาวางไขว้กันพับให้เป็นรูปตัววี  
สอดเส้นพลาสติกไปมา ให้ตัวพลาสติกเป็นวงกลม  
แล้วสอดเส้นพลาสติกที่เหลือเข้ากับตัวตะกร้อ เหลือ  
ส่วนปลายไว้สอดเข้ากับตัวตะกร้า

#### ๖. การทำตัวคล้อง นำเส้นพลาสติก

1 เส้นความยาวประมาณ 20 นิ้ว มาแบ่งครึ่งโดยใช้  
กรรไกร เริ่มพับเส้นพลาสติกทับกันไปมาโดยเหลือ  
ปลายไว้ด้านละ 5 นิ้ว ติดเข้ากับตัวตะกร้าโดยสอด  
ปลายเส้นพลาสติกตามแนวเส้นแล้วม้วนเก็บให้

เรียบร้อยทั้ง 4 เส้น โดยให้เส้นพลาสติกอยู่กึ่งกลาง  
กับตัวตะกร้า



แบบที่ ๓



กระเป๋าสาน(จากเส้นพลาสติก)

### 3. การทำกระดาษสา

#### วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลงาน

๑. ข้าวตอก 1 ½ กิโลกรัม
๒. ถั่วลิสง 6 กิโลกรัม
๓. งาขาวคั่ว 5 กิโลกรัม
๔. ข้าวเม่า 12 กิโลกรัม
๕. แปะแซ 8 กิโลกรัม
๖. น้ำตาลปีบ 15 กิโลกรัม
๗. กะทิ 12 กิโลกรัม

#### เครื่องมือที่ใช้ในการผลิต

1. เตาแก๊ส
2. กระทะ
3. ไม้พายสำหรับคน
4. กะละมังแสตนเลส
5. ตะหลิว
6. ถาดแสตนเลส
7. หม้อแสตนเลส
8. ทัพพี
9. ตะแกรง

## ขั้นตอนกระบวนการผลิตและวิธีทำ

๑. นำถั่วลิสง งา ข้าวเม่า มาคั่วให้สุก  
พอประมาณแล้วพักไว้

๒. นำกะทิมาเคี่ยวกับน้ำตาลปีบ จนน้ำตาล  
ละลาย จากนั้นใส่แบะแซลงไปผสม เคี่ยวให้ส่วนผสม  
ทั้งหมดเข้าด้วยกัน หรือจนเหนียวขึ้นเป็นยางมะตูม

๓. ใส่ถั่วลิสง ข้าวตอก ข้าวเม่า งาขาวที่คั่ว  
เตรียมไว้ลงไปผสมในน้ำกะทิ เคี่ยวไปเรื่อยๆโดยใช้ไฟ  
อ่อน ประมาณ 30 นาที

๔. ตักใส่ถาดสี่เหลี่ยม พักไว้พออุ่น ตัดเป็น  
สี่เหลี่ยม พักไว้ให้เย็น

๕. การผลิตเน้นความสะอาด บรรจุภัณฑ์ที่  
สวยงาม ขายได้ในราคาประหยัด เหมาะสำหรับเป็น  
ของฝากได้

\* ระยะเวลาที่ดียิ่งต้องจับกันเป็นก้อนเหนียว มีรส  
หวาน หอม กรอบ การใส่แบะแซเพื่อให้ระยะเวลา

มีความเหนียว ไม่ร่วน สามารถเก็บไว้ได้นานเป็นเดือน  
โดยไม่ต้องใส่ตู้เย็น\*



#### 4. การทำเกษตรอินทรีย์

เกษตรอินทรีย์ เกษตรปลอดภัย และเกษตรดีที่เหมาะสม (GPA)

ขั้นตอนการดำเนินการ

##### ขั้นตอนการดำเนินการเกษตรอินทรีย์

1. ไถตากดินเพื่อกำจัดวัชพืชและฆ่าเชื้อโรค
2. ไถพรวนพร้อมจัดรูปแบบแปลงเพื่อทำการปลูก
3. ใส่อินทรีย์วัตถุ ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยคอก เท้าที่มีหรือใส่มาก ๆ ได้ยิ่งดี คลุกเคล้าให้เข้ากัน ตรวจสอบความเป็นกรดเป็นด่างของดิน เพื่อปรับสภาพดินด้วยวัสดุ ปูน ห้ามใช้ปุ๋ยเคมี
4. ทำการหมักดิน รองราดด้วยน้ำหมักชีวภาพจุลินทรีย์ไตรโคเดอร์มา เพื่อให้จุลินทรีย์ย่อยสลายอินทรีย์วัตถุ 7 – 10 วัน

5. หวานเมล็ดพันธุ์ผักให้หลากหลายพันธุ์ผัก อยู่ในแปลงเดียวกัน คลุมด้วยฟาง เพื่อให้แปลงผักมีความชุ่มชื้น
6. ตามแนวแปลงด้านเหนือลมปลูกพืช กลิ่นหอม กลิ่นฉุน เพื่อใช้กลิ่นขับไล่แมลง เช่น ดอกดาวเรือง ตะไคร้หอม กระเพรา โหระพา ชะอม ก่อนพระอาทิตย์ตกดินใช้ไม้ฟาดต้นตัวเรืองและตะไคร้หอม
7. ใช้แมลงปราบศัตรูพืช เช่น ตัวห้ำ ตัวเบียน ปล่อยในแปลงผักเพื่อกำจัดหนอน
8. ฉีดพ่นหรือรดราดด้วยน้ำหมักชีวภาพ จุลินทรีย์ไตรโคเดอร์มา ทุก 5 – 7 วัน/ครั้ง เติมน้ำอินทรีย์ทุก 10 – 15 วัน หวานบาง ๆ
9. เมื่อผักเป็นโรค เช่น ใบเหลือง ใบเป็นจุด รา สนิมขาว ให้ฉีดพ่นด้วยสารสกัดสมุนไพรที่มีรสฝาดผสมไตรโคเดอร์มา ทุก 3 วัน จนกว่าอากาศจะดีขึ้น หากแก้ไขไม่ได้ให้ถอนต้นที่เป็นโรคออกจากแปลงนำไปเผาไฟ

10. ถ้ามีแมลงรบกวนให้ฉีดพ่นด้วยสารสกัดสมุนไพรขับไล่แมลงโดยใช้สมุนไพรใช้สลับกัน เช่น รสขม, รสเผ็ด, รสเมา, รสเปรี้ยว
11. เมื่อผักโตรับประทานได้ให้ทำการตัด พร้อมกับหว่านปุ๋ยอินทรีย์ทุกครั้ง เพื่อให้ต่อผักแตกยอดใหม่
12. มีวัชพืชขึ้นในแปลงผักให้ทำการถอนห้ามใช้สารเคมีกำจัดวัชพืช

การเกษตรปลอดสารพิษ

#### ขั้นตอนการดำเนินการเกษตรปลอดสารพิษ

1. ไถตากดินเพื่อกำจัดวัชพืชและฆ่าเชื้อโรค
2. ไถพรวนพร้อมจัดรูปแบบแปลง เพื่อทำการปลูก
3. ตรวจสอบสภาพความเป็นกรดเป็นด่างของดิน เพื่อปรับสภาพดินด้วยวัสดุ ปูน หากค่าของความเป็นกรดเป็นด่างของดินต่ำกว่า 7 ให้ปรับขึ้นมาให้ได้ อย่างต่ำประมาณ 6 – 7

4. ใส่อินทรีย์วัตถุ ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยคอก ปุ๋ยเคมี รองพื้นสูตรเสมอ เช่น สูตร 15 – 15 – 15 หรือ 16 – 16 – 16 คลุกเคล้าให้เข้ากัน
5. ทำการหมักดินรกราดด้วยปุ๋ยน้ำหมักชีวภาพผสมจุลินทรีย์ไทรโคเดอร์มา คลุมด้วยฟาง หมักดินไว้ประมาณ 7 – 10 วัน รดน้ำให้ดินมีความชุ่มชื้นอย่าให้ดินแห้ง
6. หว่านเมล็ดพันธุ์ผัก หรือปลูกลงแล้วแต่ชนิดของพืชถ้าเป็นผักดินใบจะหว่านให้ หลากหลายพันธุ์ผักให้อยู่ในแปลงเดียวกัน หรือจะหว่านพันธุ์ผักชนิดเดียวโดด ๆ ตัวอย่างแปลงข้างเคียงให้เปลี่ยนพันธุ์พืชชนิดมีกลิ่นฉุน เช่น คื่นช่ายสลับกับแปลงคะน้า ผักชีสลับกับแปลงกวาดตุ้ง ผักกาดหอมสลับกับแปลงผักกาดขาว เป็นต้น
7. ตามแนวแปลงผักด้านเหนือทิศทางลมให้ปลูกริมที่มีกลิ่นหอม เช่น ดาวเรือง กลิ่นฉุน เช่น ตะไคร้หอม ชะอม กลิ่นฉุนเผ็ดร้อน เช่น กระเพราป่า เพื่อใช้ขับไล่แมลง

ไม่ให้เข้ามาในแปลงผักในเวลากลางคืน  
แมลงจะวางไข่ใต้ใบผักแล้วจะเกิดเป็นตัว  
หนอนกัดกินใบผัก ก่อนพระอาทิตย์ตกดิน  
ให้ใช้ฟาดตีต้นดาวเรือง ตะไคร้หอม เพื่อให้  
กลิ่นออกพัดไปตามลมขับไล่แมลง

8. ปล่อยแมลงตัวห้ำตัวเบียนในแปลงผัก เพื่อ  
ใช้กำจัดหนอน
9. ฉีดพ่นด้วยปุ๋ยน้ำหมัก ชีวภาพหรือปุ๋ยเกร็ด  
ธาตุอาหารหลักทางใบธาตุอาหารรองธาตุ  
เสริมผสมจุลินทรีย์ไตรโคเดอร์มา ทุก 5 –  
7 วัน / ครั้ง
10. หากมีแมลงรบกวนให้ฉีดพ่นด้วยสารสกัด  
สมุนไพรทุก 3 – 5 วัน โดยเปลี่ยน  
หมุนเวียนสลับกันใช้
  - สมุนไพรรสขม ได้แก่ สะเดา พื้  
ทะเลลายโจร
  - สมุนไพรรสเผ็ด ได้แก่ พริก  
กระเทียม ข่า กระชาย
  - สมุนไพรรสเมา ได้แก่ หัวกลอย  
ยาสูบยาฉุน

- สมุนไพรรสเปื้อ ได้แก่ หางไหล  
เมลิ็ดมันแกว แสยก
11. หากผักเป็นโรคเกิดจากเชื้อราให้ใช้สมุนไพร  
รสผาดผสมจุลินทรีย์ไตรโคเดอร์มาฉีดพ่น  
ทุก 3 วัน หากแก้ไขไม่ได้ให้ถอนต้นที่เป็น  
โรคน้ำไปเผาไฟ
  12. ถ้าพืชผักเติบโตช้าให้ใส่ปุ๋ยเคมีผสมกับปุ๋ย  
หมัก ทุก 15 วัน
  13. เมื่อผักได้อายุเก็บเกี่ยวขายได้ให้ทำการถอน
  14. ในระหว่างทำการปลูกหากมีวัชพืชขึ้นใน  
แปลงผักให้ทำการถอน



ปุ๋ยอินทรีย์



แปลงเกษตรอินทรีย์