



ทะเบียน แหล่งเรียนรู้ชุมชน และภูมิปัญญาท้องถิ่น

กองการศึกษา
เทศบาลตำบลสันทรายงาม
อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย



ข้อมูลทั่วไปของตำบลสนทรายงาม

ประวัติความเป็นมา

บ้านสนทรายงาม เป็นดินแดนแห่งประวัติศาสตร์ที่เก่าแก่แห่งหนึ่งประมาณหลายร้อยปี จากหลักฐานทางโบราณสถาน โบราณวัตถุที่ปรากฏทุกวันนี้ได้แก่ บริเวณสำนักปฏิบัติธรรมวัดวังแอต บ้านพระเกิด คงคาราม ที่บริเวณวัดชาววา บริเวณฝายใหญ่ (ประมาณ พ.ศ.2525 – 2530 มีรถไถไปไถจอมปลวกพบ พระพุทธรูปล้ำค่า) วัดหนองปลาขาว วัดน้อยหนองตม บริเวณวังสิม บ้านหนองสามัคคี (สมหมายถึงอุโบสถ) มารยะหลังมีชาวบ้านแถบบ้านห้วยก้างและใกล้เคียงนำวัว ควาย มาเลี้ยง หลังจากที่ปักดำนาเสร็จแล้ว จะพัก บริเวณนี้จนกว่าจะถึงฤดูเก็บเกี่ยวข้าวจึงจะนำวัว ควาย กลับบ้านทำให้บริเวณนี้รกร้าง ไม่มีคนอาศัยอยู่ ชาวบ้าน จึงเรียกบริเวณนี้ว่า ปางวัว ปางแดง ปางเคาะหลวง (บริเวณที่มีต้นไม้เคาะมาก) ต่อมาในปีพ.ศ.2493 ได้มีชาวบ้าน ย้ายเข้ามาตั้งหลักแหล่งที่นี่ เพื่อจับจองที่ดินทำมาหากิน โดยการนำของพ่ออ้ายตาคำ คำดี และเพื่อนบ้านอีก 15 ครอบครัว มาตั้งที่บริเวณใกล้วัดโพธิ์ทองในปัจจุบัน ครั้งแรกเรียกว่า “บ้านท่าซ่อง” เพราะมีแม่น้ำอิงไหลผ่าน มาเป็นช่องบริเวณแม่น้ำอิงดังกล่าวเป็นบริเวณที่มีหาดทรายสวยงาม ชาวบ้านจึงได้นำทรายจากแม่น้ำอิงไปใช้ ประโยชน์มากมาย ชาวบ้านจึงได้เรียกหมู่บ้านนี้ใหม่ว่า “บ้านสนทรายงาม”

กระทั่งปัจจุบันบริเวณบ้านสนทรายงามแต่เดิมอุดมสมบูรณ์ไปด้วยป่าสัก ป่าไผ่ ป่ายาง มีสัตว์ป่านานาชนิด เช่นช้างป่า หมูป่า หมี ไก่ป่า นกนานาชนิด ฯลฯ เมื่อชาวบ้านได้เข้ามาจับจองบริเวณดังกล่าวได้ แล้วยาง บุคที่ดินเพื่อทำไร่ ทำนา ทำให้สัตว์ป่าหมดไป ประชาชนได้อพยพเข้ามาเป็นจำนวนมากขึ้น เพราะที่ดินดังกล่าวมีดินที่อุดมสมบูรณ์ มีปลาชุกชุมมาก ที่ดินราคาถูก โดยได้ซื้อขายที่ดินเป็นป่าประมาณไร่ละ 50 – 100 บาทเท่านั้น ประมาณปีพ.ศ.2496 ชาวบ้านได้มีการจัดตั้งวัดขึ้นครั้งแรกที่วัดโพธิ์ทอง โดยมีพระอาจารย์ผล เป็นเจ้าอาวาส ประมาณปีพ.ศ.2500 ได้มีประชาชนจากจังหวัดกำแพงเพชรหลายครอบครัว เช่น พ่อมี พ่อกันยา พ่อปี อพยพมาตั้งบ้านเรือนอยู่ที่บวกหัวช้าง (บวกหมายถึงแหล่งน้ำขนาดเล็ก เช่น บวกควายนอน) ต่อมาเรียกว่า หนองหัวช้าง (บริเวณดังกล่าวในอดีตอาจมีช้างอาศัยอยู่เพราะเป็นแหล่งหนองน้ำ มีป่าไผ่ที่อุดมสมบูรณ์เป็น ทางเดินผ่านของช้างป่า และช้างอาจเสียชีวิตบริเวณนี้ด้วย) ครอบครัวเหล่านี้อยู่ได้ไม่นานก็อพยพกลับบ้านเดิม

ต่อมาได้มีประชาชนจากภาคอีสาน เช่น ครอบครัวพ่อมี อธิตั้ง, พ่อแก้ว อัครภูมิ จากบ้านห่วน จังหวัดร้อยเอ็ด พ่อภา พ่อสอน บ้านวังยาว จังหวัดร้อยเอ็ด พ่อลา พิลาวุฒิ และครอบครัวอื่น ๆ จากจังหวัด ร้อยเอ็ด กาฬสินธุ์ อุบลราชธานี ฯลฯ จนกระทั่งมีชาวบ้านนาตาล จากอ.ท่าคันโท จ.กาฬสินธุ์ มาอยู่เป็นชุดใหญ่ และเป็นชุดสุดท้ายได้อพยพครอบครัวมาตั้งรกรากอยู่บ้านสนทรายงาม ซื้อที่ดินจากคนเมืองที่จับจองมาก่อน ใน ราคาที่เหมาะสมประมาณไร่ละ 50 – 100 บาท แล้วบุกเบิกที่ดินเพื่อทำไร่ ทำนา เลี้ยงสัตว์ หาปูหาปลา เลี้ยงชีพ บริเวณดังกล่าวนี้ปรากฏว่าเป็นแหล่งปลาที่ชุกชุมมากแห่งหนึ่ง ชาวบ้านได้หาปู หาปลาไปแลกข้าวกับหมู่บ้านอื่น ๆ เพราะตอนชาวบ้านมาไม่มีเงินทุนน้อย ข้าวซึ่งเป็นอาหารหลักไม่ได้นำมาด้วย และที่ทำกินยังบุกเบิกได้ไม่มากพอ บางปีชาวบ้านได้รับผลกระทบจากภัยธรรมชาติ น้ำอิงเข้าท่วมไร่นาได้รับความเสียหายเป็นจำนวนมาก ทำให้ ชาวบ้านบางส่วนได้อพยพกลับภาคอีสานเหมือนเดิม บางส่วนก็อพยพเข้ามาหมุนเวียนกันไป เมื่อประชาชนเข้ามา อาศัยอยู่จำนวนมาก จึงได้ขอจัดตั้งเป็นหมู่บ้านเรียกว่า “บ้านสนทรายงาม” หมู่ที่ 6 ตำบลเวียง อำเภอเทิง จังหวัด เชียงราย โดยมีนายชมพู เป็นผู้ใหญ่บ้าน

ต่อมาพ่อแดง ไชยลีนฟ้า ได้เป็นผู้ใหญ่บ้าน ได้ชักชวนให้ชาวบ้านร่วมกันตัดถนนจากหมู่บ้านไปที่ ตัวอำเภอ (เพราะถนนเดิมเป็นทางเกวียน ทางเดินของวัว ควาย ที่ใช้ติดต่อระหว่างอำเภอไปห้วยก้าง ซึ่งในสมัย หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ประเทศฝรั่งเศสได้มาสัมปทานป่าไม้สักในเขตอำเภอเทิง โดยไปตั้งหมอนไม้ที่ บ้านห้วยก้าง โดยใช้ช้างลากไม้ซุงจากบ้านห้วยก้างลงคลองคั่วะ ไปลงปากแม่น้ำอิงที่บ้านหนองบัว อ.เทิง

จากแม่น้ำอิงไหลไปเชียงของลงแม่น้ำโขง) ต่อมาพ่อใหญ่อ่ำ สารบรรณ ได้รับแต่งตั้งให้เป็นผู้ใหญ่บ้าน สันทรายงาม หมู่ที่ 6 ตำบลเวียง อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย ร่วมกับชาวบ้านจัดตั้งโรงเรียนบ้านสันทรายงามขึ้น โดยมี นายทวี หน่อสุวรรณ เป็นครูใหญ่คนแรก ปีพ.ศ.2523 พ่อใหญ่กันหา พิลาวุฒิ ได้รับแต่งตั้งให้เป็นผู้ใหญ่บ้านบ้าน สันทรายงาม หมู่ที่ 6 ตำบลเวียง อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย ได้ขอแยกหมู่บ้านชาว บ้านหนองสามัคคี แล้วขอ แยกตัวออกมาเป็นตำบลใหม่ ชื่อว่าตำบลสันทรายงาม อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย มีพ่อใหญ่กันหา พิลาวุฒิ เป็น กำนันตำบลสันทรายงามคนแรก จนถึงปีพ.ศ.2526 ได้เสียชีวิตปีพ.ศ.2526

นายประสาร ทิวาพัฒน์ ได้เป็นกำนันตำบลสันทรายงามคนต่อมา ได้พัฒนาหมู่บ้านโดยมี ถนนลาดยางเชื่อมแต่ละหมู่บ้าน มีประปาในหมู่บ้าน มีไฟฟ้าจนถึงปีพ.ศ.2541 ได้ลาออกจากทางราชการ ปีพ.ศ.2542 นายจำลอง ชื่อสัตย์ ได้เป็นกำนันตำบลสันทรายงามคนต่อมา ได้พัฒนาหมู่บ้านตามลำดับ จนใน ปีพ.ศ. 2543 หมตวาระลง ปีพ.ศ.2544 นายภาณุภาค ยอดพั่งเทียม ได้เป็นกำนันตำบลสันทรายงามคนต่อมา จนถึง 2552 นายบุญหนัก สีมุ ได้เป็นกำนันตำบลสันทรายงามต่อมา ปี พ.ศ.2555 นายสว่าง เรืองบุญ ได้เป็น กำนันตำบลสันทรายงามคนต่อมาจนถึงปัจจุบัน

สภาพทั่วไปและข้อมูลพื้นฐานสำคัญของตำบลสันทรายงาม อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย

- ข้อมูลเกี่ยวกับที่ตั้ง

- ที่ตั้งตำบลสันทรายงาม ตั้งอยู่ห่างจากที่ว่าการอำเภอเทิงไปทางทิศเหนือ ระยะทางประมาณ 5 กิโลเมตร มีอาณาเขตดังต่อไปนี้
ทิศเหนือ ติดต่อกับตำบลต้า อำเภอขุนตาล, ตำบลเม้งราย อำเภอพญาเม็งราย
ทิศตะวันออก ติดต่อกับตำบลเวียง อำเภอเทิง, ตำบลต้า อำเภอขุนตาล
ทิศตะวันตก ติดต่อกับตำบลจ้าว อำเภอเทิง, ตำบลไม้ยา อำเภอพญาเม็งราย
ทิศใต้ ติดต่อกับตำบลเวียง อำเภอเทิง

- พื้นที่

- เทศบาลตำบลสันทรายงาม มีพื้นที่ประมาณ 59.9 ตารางกิโลเมตร

- การปกครอง

ตำบลสันทรายงาม แบ่งการปกครองออกเป็น 7 หมู่บ้าน

- หมู่ที่ 1 บ้านสันทรายมูล
- หมู่ที่ 2 บ้านสันทรายงาม
- หมู่ที่ 3 บ้านชาว
- หมู่ที่ 4 บ้านหนองสามัคคี
- หมู่ที่ 5 บ้านหนองบัว
- หมู่ที่ 6 บ้านสันทรายทอง
- หมู่ที่ 7 บ้านใหม่สันทราย

- จำนวนประชากร

- เทศบาลตำบลสันทรายงาม มีประชากรทั้งสิ้น 4,063 คน เป็น ชาย 2,004 คน หญิง 2,059 คน

คำขวัญประจำตำบลสันทรายงาม

“เที่ยวหนองชุมแสง แหล่งปลาร้า ผ้าไหมมัดหมี่ ประเพณีบุญบั้งไฟ”

วิสัยทัศน์

“บริหารโปร่งใส ตั้งใจพัฒนาอย่างยั่งยืน พัฒนาวัฒนธรรมประเพณี สร้างความสามัคคีในชุมชน”

พันธกิจ

1. ปรับปรุงและพัฒนาคมนาคมและระบบสาธารณูปโภคในท้องถิ่นให้ได้มาตรฐานเพียงพอต่อความต้องการของประชาชน
2. ปรับปรุงและพัฒนากระบวนการศึกษาพัฒนาท้องถิ่นให้มีความรู้ มีคุณธรรม จริยธรรม
3. ส่งเสริมและสนับสนุนการทำเกษตรอินทรีย์ลดการใช้สารเคมี
4. แก้ไขปัญหาความยากจนให้ทุกครอบครัวมีรายได้เพิ่มขึ้น มีอาชีพเสริม ลดรายจ่าย
5. ปรับปรุงและพัฒนาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน
6. แก้ไขปัญหายาเสพติดของชุมชนและยกระดับคุณภาพชีวิต สร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชน
7. ปรับปรุงและแก้ไขปัญหาระบบน้ำท่วมในการทำเกษตรแบบยั่งยืน
8. ส่งเสริมและสนับสนุนการมีส่วนร่วมของประชาชนในท้องถิ่น
9. ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนในท้องถิ่นมีสุขภาพอนามัยที่ดี มีการออกกำลังกาย

ความหมาย / ความเป็นมา / ลักษณะทั่วไปของแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

แหล่งเรียนรู้ หมายถึง แหล่งข้อมูลข่าวสาร สารสนเทศ วิทยากร ภูมิปัญญาชาวบ้านและประสบการณ์อื่น ๆ ที่สนับสนุนให้ผู้เรียนเกิดกระบวนการเรียนรู้และเป็นผู้คนแห่งการเรียนรู้

ภูมิปัญญา (Wisdom) หมายถึง ความรู้ ความสามารถ ความเชื่อ ความสามารถทางพฤติกรรมและความสนใจการแก้ปัญหาของมนุษย์

ความหมายของภูมิปัญญาไทย

จากการศึกษาความหมายที่เชี่ยวชาญ นักวิชาการต่าง ๆ ซึ่งครอบคลุมคำว่า ภูมิปัญญาพื้นบ้าน ภูมิปัญญาชาวบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย ได้ให้ความหมายพอสรุปได้ ดังนี้

ภูมิปัญญาพื้นบ้าน หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน (Popular Wsdom) หมายถึง องค์ความรู้ ความสามารถและประสบการณ์ที่สั่งสมและสืบทอดกันมา อันเป็นความสามารถและศักยภาพในเชิงแก้ปัญหา การปรับตัวเรียนรู้ และสืบทอดไปสู่คนรุ่นใหม่ เพื่อการดำรงอยู่รอดของเผ่าพันธุ์จึงตกทอดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของธรรมชาติ เผ่าพันธุ์ หรือเป็นวิธีของชาวบ้าน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง กระบวนการทัศน์ของบุคคลที่มีต่อตนเอง ต่อโลก และสิ่งแวดล้อม ซึ่งกระบวนการดังกล่าว จะมีรากฐานคำสอนทางศาสนา คติ จารีต ประเพณี ที่ได้รับการถ่ายทอดสั่งสอนและปฏิบัติสืบเนื่องกันมาปรับปรุงเข้ากับบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปแต่ละสมัย ทั้งนี้โดยมีเป้าหมายเพื่อความสงบสุขใน ส่วนที่เป็นชุมชนและปัจเจกบุคคล ซึ่งกระบวนการทัศน์ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น จำแนกได้ ๓ ลักษณะ คือ

1. ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการจัดการความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติแวดล้อม
2. ภูมิปัญญาเกี่ยวกับสังคมหรือการจัดการความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์
3. ภูมิปัญญาเกี่ยวกับระบบการผลิตหรือประกอบอาชีพที่มีลักษณะมุ่งเน้นระบบการผลิตเพื่อตนเอง

ภูมิปัญญาไทย หมายถึง องค์ความรู้ในด้านต่าง ๆ ของการดำรงชีวิตของคนไทยที่เกิดจากการสะสมประสบการณ์ทั้งทางตรงและทางอ้อม ประกอบกับแนวความคิดวิเคราะห์ในการแก้ปัญหาต่าง ๆ ของตนเอง จนเกิดการหลอมตัวเป็นแนวคิดในการแก้ไขปัญหาที่เป็นลักษณะของตนเอง ที่สามารถพัฒนาความรู้ดังกล่าวมาประยุกต์ให้เหมาะสมกับกาลสมัย ในการแก้ปัญหาของการดำรงชีวิต

ลักษณะแหล่งเรียนรู้ จัดเป็น 3 ประเภท คือ

1. แหล่งเรียนรู้ที่เกิดขึ้นมตามธรรมชาติ เช่น อุทยานแห่งชาติ สวมพฤษชาติ ภูเขา แม่น้ำ ทะเล น้ำพุร้อน ปรากฏการณ์ทางธรรมชาติ เช่น แดดอก น้ำท่วม ความแห้งแล้ง
2. แหล่งเรียนรู้ที่จัดขึ้น หรือสร้างขึ้น ซึ่งมีในสถานศึกษาและมอกสถานศึกษา เพื่อใช้เป็นแหล่งศึกษาหาความรู้ที่สะดวกและรวดเร็ว
3. แหล่งเรียนรู้ที่เป็นทรัพยากรบุคคล ได้แก่ ครู ผู้ปกครอง พ่อแม่ พระภิกษุสงฆ์ ตลอดจนผู้รู้ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพแขนงต่าง ๆ ที่มีอยู่ในชุมชน รวมทั้งสถานที่ประกอบการ ร้านค้า หน่วยงานหรือองค์กรต่าง ๆ ในท้องถิ่น

ความเป็นมาและความสำคัญของแหล่งเรียนรู้ และภูมิปัญญาท้องถิ่น

โลกปัจจุบันเป็นโลกแห่งข้อมูลข่าวสารที่แพร่หลายทั่วถึงกันได้อย่างรวดเร็ว ไร้อาณาเขตขวางกั้น สภาพดังกล่าวมีส่วนกระทบถึงวิถีชีวิตของผู้คนพลเมืองโดยทั่วไป เพราะเป็นสภาพที่เอื้ออำนวยโดยการรับและถ่ายทอดเอาศาสตร์หรือภูมิปัญญาตะวันตกเข้ามาในการพัฒนาประเทศและพัฒนาผลผลิต ตลอดจนการดำเนินชีวิตอย่างมิได้มีการปรับปรุงภูมิปัญญาไทยที่มีความเหมาะสมกับสภาพท้องถิ่นที่เป็นทุนเดิมอยู่แล้ว ทำให้ชุมชนชนบทประสบปัญหาดังที่กล่าวว่า “ชุมชนล่มสลาย” อันมีผลรวมไปถึงความทรุดโทรมของสิ่งแวดล้อมอย่างกว้างขวาง การพยายามใช้กลไกทางการศึกษาจากเงื่อนไขที่เปิดโอกาสให้มีการพัฒนาหลักสูตรตามความต้องการของท้องถิ่น เป็นช่องทางในการประยุกต์เอาภูมิปัญญาชาวบ้านที่มีจุดเด่น ที่สามารถพิสูจน์ตัวเองในการยืนหยัดอยู่รอดได้ ท่ามกลางกระแสการล่มสลายของชุมชนและทรุดโทรมของสิ่งแวดล้อมดังกล่าว มาสู่หลักสูตรและกระบวนการการเรียนรู้ในแนวทางการคิดปฏิบัติจริง จากการประยุกต์ปรับภูมิปัญญาชาวบ้านหรือภูมิปัญญาไทยกับภูมิปัญญาสากล เพื่อให้ผู้เรียนค้นค้นพบคุณค่าภูมิปัญญาที่มีในท้องถิ่นที่เหมาะสมกับวิถีชีวิตชุมชน และสามารถประยุกต์ใช้อย่างไม่มีที่สิ้นสุด นำมาซึ่งคุณภาพที่สงบ สันติสุขของบุคคล ชุมชน และชาติ

ความสำคัญของแหล่งเรียนรู้

1. เป็นแหล่งเสริมสร้างจินตนาการและความคิดสร้างสรรค์
2. เป็นแหล่งศึกษาตามอัธยาศัย
3. เป็นแหล่งเรียนรู้ตลอดชีวิต
4. เป็นแหล่งสร้างความรู้ ความคิด วิชาการและประสบการณ์
5. เป็นแหล่งปลูกฝังค่านิยมรักการอ่านและแหล่งศึกษาค้นคว้าแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง
6. เป็นแหล่งสร้างความคิดเกิดอาชีพใหม่สู่ความเป็นสากล
7. เป็นแหล่งเสริมประสบการณ์ตรง
8. เป็นแหล่งส่งเสริมมิตรภาพความสัมพันธ์ระหว่างคนในชุมชนหรือผู้เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น

การจัดกระบวนการเรียนรู้กับภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้

การเรียนการสอนเป็นกระบวนการสื่อสารความรู้ ประสบการณ์ ทักษะ ความคิดเห็น ตลอดจนเจตคติซึ่งอาจทำได้หลายวิธี และอาจใช้เครื่องมือประกอบการสอบต่าง ๆ อีกมากมาย โดยมีการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ให้ผู้เรียนมีทั้งความรู้ คุณธรรมจริยธรรม ค่านิยมที่พึงประสงค์และสามารถดำเนินชีวิตอยู่ในสังคม ได้โดยปกติสุข จึงจำเป็นต้องพัฒนาศักยภาพ ของผู้เรียนอย่างเต็มที่ เพื่อให้มีนิสัยใฝ่รู้ ใฝ่เรียน แสวงหาความรู้ได้ด้วยตนเอง การนำแหล่งเรียนรู้ในชุมชน ท้องถิ่น ตลอดจนวิทยากรท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์ในการจัดการกระบวนการเรียนการสอน จึงเป็นวิถีทางหนึ่งที่จะช่วยให้กระบวนการเรียนการสอนบรรลุจุดมุ่งหมายได้ตามที่ต้องการ การนำภูมิปัญญาชาวบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นและแหล่งเรียนรู้ เป็นชุดความรู้ในชุมชนที่มีการใช้เพื่อการดำเนินชีวิตที่ได้ผลมาในอดีต สามารถดำรงความสันสันติสุขแก่บุคคล ครอบครัว และชุมชน ตลอดจนความมีคุณภาพอยู่ร่วมกับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมได้อย่างผสมกลมกลืน เป็นกระบวนการพัฒนาหลักสูตรที่ได้เน้นการมีส่วนร่วมของชุมชน โดยเฉพาะปราชญ์ชาวบ้านที่เป็นผู้เชื่อมโยงชุดความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ร่วมกับสถานศึกษาเข้าสู่หลักสูตรและกระบวนการเรียนการสอนของสถานศึกษาในแต่ละถิ่น

**ทะเบียนแหล่งเรียนรู้ชุมชน ปราชญ์ท้องถิ่น และภูมิปัญญาท้องถิ่น
ในพื้นที่ตำบลสันทรายงาม**

ภาพถ่าย	รายละเอียด	ชื่อ -สกุล	สถานที่ตั้ง
	ฟาร์ม “สุข” แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำ เศรษฐกิจพอเพียง การเลี้ยงไก่ ไข่ เป็นไข่ เลี้ยงปลา ปลูกผัก	นายสุกิจ เชื้อนแก้ว	บ้านสันทรายมูล หมู่ที่ 1 ตำบลสันทรายงาม อำเภอ เทิง จังหวัดเชียงราย
	ปลูกหม่อน เลี้ยงไหม แหล่งเรียนรู้และปราชญ์ท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในการ ปลูก หม่อน เลี้ยงไหม เพื่อนำมาผลิต เป็นผ้าทอ	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่ม ปลูกหม่อนเลี้ยงไหม (เพื่อผลิต) หมู่ที่ 1	หมู่ที่ 1 บ้านสันทรายมูล ตำบลสันทรายงาม อำเภอ เทิง จังหวัดเชียงราย
	แหล่งเรียนรู้ และปราชญ์ ท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น เรื่องการปลูกสมุนไพรและการ ทำลูกประคบ	นางรุจิรา พระสว่าง	บ้านเลขที่ 76 หมู่ที่ 2 ตำบล สันทรายงาม อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย
	“ลุงจันทร์เตาเศรษฐกิจ” แหล่งเรียนรู้และปราชญ์ท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น เรื่องการทำ เตาเศรษฐกิจ	นายจันทร์ ทิวาพัฒน์	บ้านเลขที่ 191 หมู่ที่ 3 ตำบลสันทรายงาม อำเภอ เทิง จังหวัดเชียงราย
	วิสาหกิจชุมชน ผู้เลี้ยงโค - กระบือ แหล่งเรียนรู้การเลี้ยงโค - กระบือ	วิสาหกิจชุมชน ผู้เลี้ยงโค - กระบือ บ้านหนองบัว	บ้านเลขที่ 160 หมู่ที่ 5 ตำบลสันทรายงาม อำเภอ เทิง จังหวัดเชียงราย

ทะเบียนแหล่งเรียนรู้ชุมชน ปราชญ์ท้องถิ่น และภูมิปัญญาท้องถิ่น
ในพื้นที่ตำบลสันทรายงาม

ภาพถ่าย	รายละเอียด	ชื่อ -สกุล	สถานที่ตั้ง
	การทำปลาร้า ปราชญ์ท้องถิ่น และภูมิ ปัญญาท้องถิ่น เรื่องการทำ ปลาร้า	นางวาสนา อันไกรฤทธิ์	บ้านเลขที่ 131 หมู่ที่ 2 ตำบลสันทรายงาม อำเภอกง จังหวัดเชียงราย
	ฟาร์มกระบือ แหล่งเรียนรู้ ด้านเกษตรกรรม ประเภทเลี้ยงกระบือ	นายบุญรอด โชติบุญ	บ้านเลขที่ 6 หมู่ที่ 3 ตำบล สันทรายงาม อำเภอก งจังหวัดเชียงราย
	หมอสุนทรขวัญ ทำพิธีทาง ศาสนาพุทธและพราหมณ์ เป็นปราชญ์ท้องถิ่น เกี่ยวกับ ด้านภาษาและวรรณกรรม	นายประเสริฐ อัสวภูมิ	บ้านเลขที่ 12 หมู่ที่ 5 ตำบลสันทรายงาม อำเภอกง จังหวัดเชียงราย
	ฟาร์มไก่ไข่ แหล่งเรียนรู้ เกี่ยวกับการทำ เศรษฐกิจพอเพียง เช่น เลี้ยง ปลาในบ่อดิน การเลี้ยงเป็ด เลี้ยงไก่ ปลูกพืช ผักสวนครัว และการแปรรูป	นายแดง อัสวภูมิ	บ้านเลขที่ 31/1 หมู่ที่ 5 ตำบลสันทรายงาม อำเภอกง จังหวัดเชียงราย
	การทำเครื่องจักรสาน แหล่งเรียนรู้ ปราชญ์ท้องถิ่น และ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับการจักรสาน โดยใช้ ไม้ไผ่ เป็นเครื่องมือต่าง ๆ	นายบุญมา นามืองรักษ์	บ้านเลขที่ 162 หมู่ที่ 2 ตำบลสันทรายงาม อำเภอกง จังหวัดเชียงราย

**ทะเบียนแหล่งเรียนรู้ชุมชน ปราชญ์ท้องถิ่น และภูมิปัญญาท้องถิ่น
ในพื้นที่ตำบลสันทรายงาม**

ภาพถ่าย	รายละเอียด	ชื่อ -สกุล	สถานที่ตั้ง
	<u>การทำเฟอร์นิเจอร์จากไม้สัก</u> ปราชญ์ท้องถิ่น และภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำเฟอร์นิเจอร์จากไม้สัก เช่น โต๊ะรับแขก เตียง ตู้ ฯลฯ	นายทองอินทร์ สารจันทร์	หมู่ที่ 3 ตำบลสันทรายงาม อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย
	<u>ส้มตำอีสาน</u> ปราชญ์ท้องถิ่น และภูมิปัญญาท้องถิ่น มีฝีมือในการทำส้มตำได้รสชาติที่อร่อย จนสามารถทำเป็นอาชีพ เปิดร้านขายส้มตำมาจนถึงปัจจุบัน	นางมาลี อ่อนสา	บ้านเลขที่ 153 หมู่ที่ 3 ตำบลสันทรายงาม อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย
	<u>การทอเสื่อกก</u> ปราชญ์ท้องถิ่น และภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นการทอเสื่อกก ที่นำมาใช้ในครัวเรือนและขายเป็นรายได้เสริม	นางวิไล อุทธิยา	บ้านเลขที่ 78 หมู่ที่ 5 ตำบลสันทรายงาม อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย
	<u>การทำบั้งไฟ</u> แหล่งเรียนรู้ เกี่ยวกับทำบั้งไฟ	นายชาญชัย สารบรรณ	บ้านเลขที่ 49 หมู่ที่ 2 ตำบลสันทรายงาม อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย
	<u>การทำเครื่องจักรสาน</u> แหล่งเรียนรู้ ปราชญ์ท้องถิ่น และภูมิปัญญาท้องถิ่น ในการจักรสาน ตะกร้า และไซ	นายสมกิตร์ บัวนาค	บ้านเลขที่ 74 หมู่ที่ 1 ตำบลสันทรายงาม อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย

**ทะเบียนแหล่งเรียนรู้ชุมชน ปราชญ์ท้องถิ่น และภูมิปัญญาท้องถิ่น
ในพื้นที่ตำบลสันทรายงาม**

ภาพถ่าย	รายละเอียด	ชื่อ -สกุล	สถานที่ตั้ง
	การทำไม้กวาดทางมะพร้าว ปราชญ์ท้องถิ่น และภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำไม้กวาดจากทางมะพร้าว	นายแสง สิงห์สาย	บ้านเลขที่ 38 หมู่ที่ 5 ตำบลสันทรายงาม อำเภอเทิง จังหวัด เชียงราย
	ศูนย์เรียนรู้ ศพด. ตำบลสันทรายงาม ศูนย์รวมข้อมูลเกี่ยวกับแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ในเรื่องของภูมิปัญญาท้องถิ่นให้กับเด็กเพื่อให้เด็กมีความรักในท้องถิ่น	ศูนย์เรียนรู้ ศพด. ตำบลสันทรายงาม	บ้านเลขที่ 208 หมู่ที่ 3 ตำบลสันทรายงาม อำเภอเทิง จังหวัด เชียงราย
	การทำไม้กวาดทางมะพร้าว ปราชญ์ท้องถิ่น และภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำไม้กวาดจากทางมะพร้าว	นายแสง สิงห์สาย	บ้านเลขที่ 38 หมู่ที่ 5 ตำบลสันทรายงาม อำเภอเทิง จังหวัด เชียงราย
	ดนตรีพื้นบ้านอีสาน ปราชญ์ท้องถิ่นที่มีความรู้ และฝีมือในการตีพิณที่ไพเราะ โดยเป็นวิทยากรให้ความรู้กับเด็กนักเรียนในพื้นที่ตำบลสันทรายงาม	นายภานุเดช พิพัฒน์นอก	บ้านหนองสามัคคี หมู่ที่ 4 ต.สันทรายงาม อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย
	ป่าชุมชนบ้านขวา เป็นพื้นที่ป่าชุมชนที่เป็นแหล่งทรัพยากรป่าไม้ที่ชาวบ้านหมู่ 3 บ้านขวา บริหารจัดการร่วมกันดูแล และร่วมกันอนุรักษ์เพื่อประโยชน์ที่ยั่งยืน	ป่าชุมชนบ้านขวา	บ้านขวา หมู่ที่ 3 ตำบลสันทรายงาม อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย

แหล่งเรียนรู้
“ฟาร์มสุข”



นายสุกิจ เชื้อนแก้ว
168 หมู่ที่ 1 บ้านสันทรายมูล ตำบลสันทรายงาม
อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย
เบอร์โทร 081 - 9505017

ประวัติแหล่งเรียนรู้

1. ชื่อเจ้าของฟาร์มนายสุกิจ เชื้อนแก้ว.....
2. พื้นที่ทั้งหมดของแหล่งเรียนรู้7..... ไร่ งาน
3. กิจกรรมของแหล่งเรียนรู้ จำนวน3..... กิจกรรม ได้แก่

3.1 กิจกรรมที่ 1 เลี้ยงไก่ไข่

- จำนวน ไก่ไข่120..... ตัว
- อาหารที่ใช้เลี้ยง/ วิธีเตรียมอาหาร
อาหารที่ใช้เลี้ยง อาหารเม็ดสำหรับเลี้ยงไก่ ผสมกับรำละเอียด
- วิธีการดูแล
การให้อาหาร ให้อาหารตอนเช้าครั้งเดียว ปริมาณ 15 กิโลกรัม ต่อไก่ 120 ตัว
การให้น้ำ ให้น้ำแบบแยกราง และใช้ระบบน้ำแบบไหลผ่าน ตลอดทั้งวัน ทำให้ไก่ได้กินน้ำสะอาด
- ระยะเวลาในการเลี้ยงจนเก็บไข่ได้
ซื้อไก่สาว อายุประมาณ 2 เดือน เลี้ยงต่ออีกประมาณ 2 สัปดาห์ ไก่จะทยอยออกไข่ หากออกไข่เต็มที่ ประมาณ 90 – 110 ฟอง ต่อวัน
- ราคาขาย/แผง
ขายไข่แบบคละขนาด แผงละ 90 บาท
- ขายที่ไหน
ขายเองหน้าร้าน บางส่วนจะมีแม่ค้ามารับ

3.2 กิจกรรมที่ 2 เลี้ยงเป็ดไข่

- จำนวน เป็ดไข่ 90 ตัว
- อาหารที่ใช้เลี้ยง/ วิธีเตรียมอาหาร
อาหารที่ใช้เลี้ยง อาหารเม็ดสำหรับเลี้ยงไก่ ผสมกับรำละเอียด
- วิธีการดูแล
การให้อาหาร ให้อาหาร 2 มื้อ เช้า และเย็น ปริมาณ 7 กิโลกรัม ต่อเป็ด 90 ตัว
การให้น้ำ เตรียมอ่างน้ำสำหรับให้เป็ดได้ลงเล่น โดยใช้ปั้มน้ำต่อกับแผงพลังงานแสงอาทิตย์เพื่อปั้มน้ำเข้า และปล่อยน้ำล้นปล่อยทิ้ง เพื่อให้ น้ำสะอาดอยู่ตลอด
การดูแลแล้ว ใช้น้ำหมักชีวภาพราดพื้นแล้ว เพื่อลดการรบกวนของแมลงวัน และกลิ่นเหม็น
- ระยะเวลาในการเลี้ยงจนเก็บไข่ได้ วัน
ซื้อเป็ดสาว อายุประมาณ 2 เดือน เลี้ยงต่ออีกประมาณ 3 สัปดาห์ เป็ดออกไข่เกือบพร้อมกัน หาก ประมาณ 80 ฟอง ต่อวัน
- ราคาขาย/แผง
ขายไข่แบบคละขนาด แผงละ 110 บาท
- ขายที่ไหน
ขายเองหน้าร้าน บางส่วนจะมีแม่ค้ามารับ

3.3 กิจกรรมที่ 3 เลี้ยงปลานิล

- จำนวน ปลานิลประมาณ 20,000 ตัว จำนวน 3 บ่อ

- อาหารที่ใช้เลี้ยง/ วิธีเตรียมอาหาร

อาหารที่ใช้เลี้ยง - อาหารเม็ดสำหรับเลี้ยงปลานิลอย่างเดียว จำนวน 1 บ่อ

- ใช้ฟางข้าวหมักกับขี้วัว และราดด้วยน้ำหมักชีวภาพ จำนวน 2 บ่อ

วิธีเตรียมฟางหมัก

1. ปีกหลักไถลกับขอบบ่อ แล้ววางฟางข้าวลงไป
2. โรยขี้วัว หรือปุ๋ยคอก ทับบนฟางข้าวชั้นแรก
3. วางฟางข้าวทับไปอีก สลับเป็นชั้น ๆ ไป
4. หากฟางข้าวชั้นบนสุดแห้ง ให้ราดด้วยน้ำหมักชีวภาพ เพื่อช่วยให้ฟางย่อยง่ายขึ้น

- วิธีการดูแล

การให้อาหาร ให้อาหารเม็ดช่วงเช้าครั้งเดียว

การปรับสภาพน้ำในช่วงต้นฤดูฝน มักพบปัญหาปลาอ่อนคน้ำช่วงฝนตกแรก ๆ จึงแก้ปัญหาด้วยการใช้เครื่องเติมอากาศเพิ่มปริมาณออกซิเจน และราดน้ำหมักชีวภาพเพื่อปรับสภาพน้ำด้วย

- ระยะเวลาในการเลี้ยงจนขายได้ ประมาณ 7 – 8 เดือน

- ราคาขาย/กิโลกรัม

คละขนาด ขายกิโลกรัมละประมาณ 40 – 45 บาท

คัดขนาดใหญ่ ขายกิโลกรัมละประมาณ 50 – 60 บาท

- ขายที่ไหน

มีแม่ค้ามารับที่บ่อ

แหล่งเรียนรู้
“ปลูกหม่อนเลี้ยงไหม”



นางธัญลักษณ์ นาไพวรรณ
หมู่ที่ 1 บ้านสันทรายมูล ตำบลสันทรายงาม
อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย

ชื่อแหล่งเรียนรู้
วิสาหกิจชุมชน กลุ่มปลูกหม่อนเลี้ยงไหม (เพื่อผลิต)

1. ชื่อเจ้าของฟาร์ม นางธัญลักษณ์ นาไพวรรณ
2. พื้นที่ทั้งหมดของแหล่งเรียนรู้ ไร่ 1 งาน
3. กิจกรรมของแหล่งเรียนรู้ จำนวน 1 กิจกรรม ได้แก่

3.1 กิจกรรมที่ 1 เลี้ยงไหม

- อาหารที่ใช้เลี้ยง/ วิธีเตรียมอาหาร

อาหารที่ใช้เลี้ยง ใบหม่อน



วิธีเตรียมใบหม่อน

1. เก็บใบหม่อนที่สด สะอาด ไม่มีโรคและแมลงกัดกิน
2. ผึ่งใบหม่อนให้แห้งก่อนนำไปเลี้ยงไหม

- วิธีการดูแล

สถานที่เลี้ยงไหม - ต้องห่างจากพื้นที่ที่มีการใช้สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช หรือหากเลี้ยงไม่ได้ ให้มีมาตรการป้องกันไม่ให้หนอนไหมโดนสารเคมี

- สะอาด ไม่เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค

- อากาศถ่ายเทได้สะดวก

- ป้องกันแสงแดด / ฝน / สัตว์ศัตรูไหม ได้

การดูแลหนอนไหม แบ่งได้เป็น 5 วัย ดังนี้

หนอนไหมวัย 1 ตั้งแต่ฟักออกจากไข่ จนถึงลอกคราบครั้งที่ 1 (3 – 4 วัน) ให้อาหารวันละ 3 มื้อ (เช้า/กลางวัน/เย็น) ใช้ปูนคลอรีนโรยตัวไหมให้ทั่ว

หนอนไหมวัย 2 หนอนไหมหลังจากลอกคราบครั้งที่ 1 ถึงลอกคราบครั้งที่ 2 (วัยนี้ใช้เวลาประมาณ 2-3 วัน) ให้อาหาร 3 มื้อ ต่อวัน ให้ทำความสะอาดตาข่ายถาดถาดมูล ใช้ปูนคลอรีนโรยตัวไหมให้ทั่ววัยนี้ต้องขยายพื้นที่เลี้ยง

หนอนไหมวัย 3 หนอนไหมหลังจากลอกคราบ ครั้งที่ 2 จนถึงลอกคราบครั้งที่ 3 (วัยนี้ใช้เวลาประมาณ 3 – 4 วัน) ให้อาหาร 3 มื้อ ต่อวัน ให้ทำ

ทำความสะอาดตาข่ายถาดถาดมูล ใช้ปูนคลอรีนโรยตัวไหมให้ทั่วและต้องขยายพื้นที่เลี้ยง

หนอนไหมวัย 4 หนอนไหมหลังจากลอกคราบ ครั้งที่ 3 จนถึงลอกคราบครั้งที่ 4 (วัยนี้ใช้เวลาประมาณ 3 – 4 วัน) ให้อาหาร 3 มื้อ ต่อวัน ให้ทำความสะอาดตาข่ายถาดถาดมูล ใช้ปูนคลอรีนโรยตัวไหมให้ทั่ว

หนอนไหมวัย 5 หนอนไหมหลังจากลอกคราบ ครั้งที่ 4 จนถึงหนอนไหมสุก มูลไหมนี้มีสีเขียวอ่อน ลำตัวโปร่งแสง ชูหัวพ่นใย ไต่หาที่ทำรัง ระยะนี้จะเลือกเก็บไหมสุกใส่จ่อ ประมาณ 1,200 ตัวต่อจ่อ 1 ใบ แล้วคลุมผ้าไว้

ไหมทำรัง หนอนไหมวัย 1 ถึงวัย 5 ใช้เวลาประมาณ 22 – 25 วัน ไหมจึงทำรัง ให้เก็บไหมที่ไม่ทำรังออก เปิดห้องหรือผ้าคลุมกระดัง เพื่อระบายอากาศ เก็บไหมสุกออกจากจ่อ หรือ วันที่ 5 หลังจากเก็บไหมสุกเข้าจ่อ คัดแยกรังดีรังเสียนำไปสาวเส้นไหม

- ระยะเวลาในการเลี้ยงจนสามารถสาวเส้นไหมได้ ประมาณ 29 – 30 วัน
- ราคาขาย/กิโลกรัม
 - เส้นไหมน้ำแรก ราคา กิโลกรัมละประมาณ 400 – 500 บาท
 - เส้นไหมน้ำที่ 2 ราคา กิโลกรัมละประมาณ 1,200 – 1,400 บาท
 - เส้นไหมยามแลง ราคา กิโลกรัมละประมาณ 500 – 800 บาท
- ขายที่ไหน
 มีแม่ค้ามารับ



แหล่งเรียนรู้
“ลุงจันทร์เตาเศรษฐกิจ”



นายจันทร์ ทิวาพัฒน์
191 หมู่ที่ 3 บ้านขวา ตำบลสันทรายงาม
อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย

ชื่อแหล่งเรียนรู้ “ลุงจันทร์เตาเศรษฐกิจ”

ชื่อเจ้าของแหล่งเรียนรู้ นายจันทร์ ทิวาพัฒน์

สถานที่ตั้ง ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 191 หมู่ที่ 3 บ้านขวา ตำบลสนทรายงาม อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดขอนแก่น

ประวัติพอสังเขป

นายจันทร์ ทิวาพัฒน์ อยู่บ้านเลขที่ 191 หมู่ที่ 3 ตำบลสนทรายงาม อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดขอนแก่น ได้จัดประกอบกิจกรรมทำเตาเศรษฐกิจเพื่อขายให้กับประชาชนในตำบลสนทรายงาม และร้านค้าต่าง ๆ มาเป็นระยะเวลานานจนเป็นที่รู้จักทั้งในตำบล และพื้นที่ต่าง ๆ ซึ่งเป็นกิจกรรมที่ทางครอบครัวได้จัดทำเพื่อเป็นอาชีพเสริมให้กับครอบครัวทำให้ครอบครัวมีรายได้เพิ่มมากขึ้น ซึ่งปัจจุบัน มีนางจุฬารัตน์ ทิวาพัฒน์ ซึ่งเป็นลูกสาวของนายจันทร์ ทิวาพัฒน์ ได้มารับช่วงกิจการดังกล่าวต่อมา จนถึงปัจจุบัน

ลักษณะของเตาเศรษฐกิจที่ผลิต มี ลักษณะเป็นเตารูปแบบติดปล่องควัน มีอยู่ 3 ขนาด คือ ขนาดราคา 600 บาท , ขนาดราคา 700 บาท และขนาดราคา 1,000 บาท

เตาเศรษฐกิจ เป็นเตาหุงต้ม ประเภทหนึ่งที่เหมาะยุคสมัยจากเตาอั้งโล่และเตาฟืนที่ใช้กันอยู่ทั่วไปในชนบท สามารถใช้ได้ทั้งฟืนและถ่าน จุดเด่นของเตาชนิดนี้อยู่ตรงที่สามารถนำเศษวัสดุเหลือใช้จากภาคเกษตรที่มีอยู่จำนวนมาก ไม่ว่าจะเป็นแกลบ ชังข้าวโพ่ ชานอ้อย กะลามะพร้าว ลำต้นมันสำปะหลังรวมถึงเศษใบไม้ กิ่งไม้ที่ได้จากการตัดแต่งกิ่ง ต้นไม้มาใช้ได้ จุดหลักของเตาอยู่ที่การมีปล่องไฟ ทำหน้าที่ช่วยดูดเขม่าควันออกไปทำให้การเผาไหม้ระหว่างเชื้อเพลิงผสมกับอากาศได้อย่างต่อเนื่อง



ประโยชน์ของเตาเศรษฐกิจ

1) ประหยัดเงินที่จะซื้อเชื้อเพลิงหุงต้มอาหาร โดยสามารถนำวัสดุที่ทิ้งเปล่าประโยชน์มาใช้เป็นเชื้อเพลิงได้เป็นอย่างดี เช่น เศษหญ้า ฟางข้าว ใบไม้ แกลบ ชี้เลื่อย ต้นปอ ต้นอ้อย ชังข้าวโพด ต้นมันสำปะหลัง ฯลฯ

2) ประหยัดเวลาและแรงงานในการประกอบอาหารอย่างน้อย วันละ 1 – 2 ชั่วโมง

3) บริเวณที่ใช้ประกอบอาหารและภาชนะสะอาดเพราะปล่องจะดูดเอาเขม่าต่าง ๆ ออกจากปล่องซึ่งอยู่พ้นจากหลักคานบ้าน ทำให้ปราศจากเขม่าที่เกิดขึ้นจากการหุงต้ม

4) ให้ความร้อนสูงกว่าเตาถ่านไม้ที่ใช้อยู่ในปัจจุบันเพราะเตาถ่านไม้เป็นเตาโปร่ง ให้ความร้อนสูญเสียไปกับอากาศ

5) วิธีการจุดไฟสะดวก ทำได้โดยใช้เศษไม้สับเป็นชิ้นเล็ก ๆ หรือเศษกระดาษ ก่อเป็นเชื้อ แล้วเอาวัสดุวางทับเพื่อให้ไฟลุก แล้วเอาภาชนะวางลงไป เตาจะดูดลมเองโดยผ่านช่องหน้าเตา โดยไม่ต้องใช้พัดหน้าเตาเหมือนเตาถ่าน

วัสดุที่ใช้ทำเตาเศรษฐกิจ

- 1) ดินเหนียวในท้องถิ่นที่ไม่มีเศษ วัสดุปน
- 2) ชี้แกลบดำ
- 3) ปูนซีเมนต์
- 4) แผ่นอลูมิเนียม

อัตราส่วนผสม

ดินเหนียว : ชี้แกลบดำ:ปูนซีเมนต์ = 16:4:2

แหล่งเรียนรู้ของเด็กนักเรียนในชุมชนตำบลสันทรายงาม
เด็กเล็กศูนย์พัฒนาเด็กเล็กได้ศึกษาเรียนรู้นอกห้องเรียน การทำเตาเศรษฐกิจของลุงจันทร์



แหล่งเรียนรู้
“การปลูกสมุนไพร ทำลูกประคบ”



นางรุจิรา พระสว่าง
78 หมู่ที่ 2 ตำบลสันทรายงาม
อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย

ประวัติแหล่งเรียนรู้ ปราชญ์ท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น การปลูกสมุนไพร ทำลูกประคบ

นางสาวรุจิรา พระสว่าง อายุ 43 ปี มีภูมิลำเนา อยู่บ้านเลขที่ 78 หมู่ที่ 2 ตำบลสันทรายงาม อำเภอกงเตง จังหวัดเชียงราย ปัจจุบันประกอบอาชีพเป็นพนักงานจ้างของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลสันทรายงาม ซึ่งเป็นผู้มีความรู้และประสบการณ์ในการทำลูกประคบ โดยใช้วัตถุดิบจากสมุนไพรในท้องถิ่น ได้ปลูกสมุนไพรและทำลูกประคบเพื่อใช้รักษา และจำหน่ายให้กับหน่วยราชการและประชาชนทั่วไป ซึ่งได้ทำมาเป็นระยะเวลาประมาณ 10 กว่าปีมาจนถึงปัจจุบัน และได้มีการส่งเสริมให้กลุ่มเกษตรกร กลุ่มผู้สูงอายุในชุมชน และศูนย์การเรียนรู้ นอกระบบนำไปปลูก ทำให้มีรายได้เสริมมากขึ้น

การประคบสมุนไพร คือ การใช้สมุนไพรมาห่อด้วยผ้าเป็นลูก เรียกว่า ลูกประคบ นำลูกประคบไปนึ่งให้ร้อนแล้วนำมาประคบบริเวณที่ปวดหรือเคล็ด ชัดยอก จะช่วยบรรเทาอาการ ปวดเคล็ด, ชัดยอก, ได้สมุนไพรที่ใช้ทำลูกประคบส่วนใหญ่เป็นสมุนไพรที่มีน้ำมันหอมระเหย เมื่อนึ่ง ร้อนแล้วน้ำมันระเหยซึ่งเป็นตัวยาจะออกมากับไอน้ำและความชื้น เมื่อประคบตัวยาก็เหล่านั้น จะซึม เข้าไปในผิวหนังช่วยรักษาอาการเคล็ด ชัดยอก และอาการปวด นอกจากนั้นแล้วความร้อนจากลูก ประคบจะช่วยกระตุ้นการไหลเวียนของโลหิตดีขึ้น ช่วยให้ตัวยาซึมผ่านผิวหนัง ได้ดีขึ้นทั้งกลิ่นจาก น้ำมันหอมระเหยยังช่วยให้เกิดความสดชื่นด้วย

อุปกรณ์การทำลูกประคบ

1. ผ้าดิบสำหรับห่อลูกประคบ ขนาด กว้าง 35 ยาว 35 เซนติเมตร 2 ผืน
2. เชือก ด้ายดิบ หรือ หนังสาย
3. ตัวยาที่ใช้ทำ ลูกประคบ
4. เตา พร้อมหม้อสำหรับนึ่งลูกประคบ
5. จานหรือชามอลูมิเนียมเจาะรู (เพื่อให้ไอน้ำ ผ่านได้) สำหรับรองลูกประคบ

ตัวยาที่นิยมใช้ทำลูกประคบ (ลูกประคบ 2 ลูก)

1. เหง้าไพล (500 กรัม) สรรพคุณ แก้ปวดเมื่อย
2. ผิวมะกรูด (200 กรัม) สรรพคุณ มีน้ำมันหอมระเหย แก้ลมวิงเวียน
3. ตะไคร้ (200 กรัม) สรรพคุณ แต่งกลิ่น
4. ใบมะขาม (100 กรัม) สรรพคุณ แก้อาการคันตามร่างกาย ช่วยบำรุงผิว
5. ขมิ้นชัน (100 กรัม) สรรพคุณ ช่วยลดอาการอักเสบ แก้โรคผิวหนัง
6. ใบส้มป่อย (100 กรัม) สรรพคุณ ช่วยบำรุงผิว แก้โรคผิวหนัง ลดความดันโลหิต
7. เกือบแก้ว (60 กรัม) สรรพคุณ ช่วยดูดความร้อนและช่วยพาตัวยาซึมผ่านผิวหนังได้ สะดวกขึ้น
8. การบูร (2 ซ่อนโต๊ะ) สรรพคุณ แต่งกลิ่น บำรุงหัวใจ แก้พุพอง
9. พิมเสน (2 ซ่อนโต๊ะ) สรรพคุณ แต่งกลิ่น บำรุงหัวใจ แก้หวัด



วิธีการทำลูกประคบ

1. หั่นหัวไพล ขมิ้นชัน ต้นตะไคร้ ผิวมะกรูด เป็นชิ้นเล็กๆ
แล้วนำมาตำพอหยาบ ๆ

2. นำใบมะขาม ใบส้มป่อย ผสมกับสมุนไพร 1 เสร็จแล้วให้ใส่เกลือ การบูร คลุกเคล้าให้เป็นเนื้อเดียว แต่อย่าให้แฉะเป็นน้ำ

3. นำตัวยาที่จัดเตรียมเรียบร้อยแล้ว ใส่ผ้าดิบห่อเป็นลูกประคบประมาณลูกส้มโอ (น้ำหนักประมาณ 400 - 500 กรัม) รัดด้วยเชือกให้แน่น (ลูกประคบเวลาถูกความร้อน ยาสมุนไพร จะปล่อยไอรักให้รัดใหม่ให้แน่นเหมือนเดิม)

4. นำลูกประคบที่ได้ไปนึ่งในหม้อนึ่ง ใช้เวลานึ่งประมาณ 15 - 20 นาที

5. นำลูกประคบที่รับความร้อนได้ที่แล้วมาประคบคนไข้ที่มีอาการต่าง ๆ โดย สับเปลี่ยนลูกประคบ



วิธีการประคบ

1) จัดท่าคนไข้ให้เหมาะสม เช่น นอนตะแคง ขึ้นอยู่กับตำแหน่งที่จะทำการประคบ สมุนไพร

2) นำลูกประคบที่รับความร้อนได้ที่แล้วมาประคบบริเวณที่ต้องการประคบ (การทดสอบความร้อนของลูกประคบคือ ตะเกียงแขวนหรือหลังมือของผู้ประคบก่อน)

3) ในการวางลูกประคบบนผิวหนังคนไข้โดยตรงในช่วงแรก ๆ ต้องทำด้วยความเร็ว ไม่วางแช่นาน เพื่อป้องกันคนไข้จากการถูกลวกด้วยความร้อน เมื่อลูกประคบคลายความร้อนลงก็ สามารถเปลี่ยนลูกประคบอีกลูกที่นึ่งได้ที่ (นำลูกเดิมไปนึ่งต่อ) ทำซ้ำตามข้อ 2,3,4

ประโยชน์ของการประคบ

1. บรรเทาอาการปวดเมื่อย
2. ช่วยลดอาการบวม อักเสบกล้ามเนื้อ เอ็น ข้อต่อ หลัง 24-48 ชั่วโมง
3. ลดอาการเกร็งของกล้ามเนื้อ
4. ช่วยให้เนื้อเยื่อ พังผืด ยืดตัวออก
5. ลดการติดขัดของข้อต่อ
6. ลดอาการปวด
7. ช่วยเพิ่มการไหลเวียนของเลือด



ข้อควรระวัง

1) ห้ามใช้ลูกประคบที่ร้อนเกินไป โดยเฉพาะกับบริเวณผิวหนังอ่อน ๆ หรือบริเวณ ที่เคยเป็นแผลมาก่อน ถ้าต้องการใช้ควรมีผ้าขนหนูรองก่อน หรือรอจนกว่าลูกประคบ จะ คลาย ความร้อนลงจากเดิม

2) ควรระวังเป็นพิเศษในผู้ป่วยเบาหวาน อัมพาต เด็ก และผู้สูงอายุ เนื่องจากกลุ่ม บุคคลดังกล่าวความรู้สึกตอบสนองต่อความร้อนช้าอาจจะทำให้ผิวหนังไหม้ทำให้ผิวหนังไหม้ พองได้ง่าย ถ้าต้องการใช้ควรระวัง “ใช้ลูกประคบที่อุ่นๆ”

3) ไม่ควรใช้ลูกประคบสมุนไพรในกรณีที่มีแผล การอักเสบ (ปวด บวม แดง ร้อน) ในช่วง 24 ชั่วโมงแรกอาจจะทำให้บวมมากขึ้น

4) หลังจากประคบสมุนไพรแล้ว ไม่ควรอาบน้ำทันทีเพราะจะไปชะล้างตัวยาออกจาก ผิวหนัง

วิธีเก็บรักษา

- 1) ลูกประคบสมุนไพรที่ทำในแต่ละครั้ง สามารถเก็บไว้ใช้ได้ 3 - 5 วัน
- 2) ควรเก็บลูกประคบไว้ในตู้เย็น จะทำให้เก็บได้นานขึ้น (ควรตรวจสอบลูกประคบด้วย ถ้า มีกลิ่นบูดหรือเหม็นเปรี้ยวไม่ควรเก็บไว้)
- 3) ถ้าลูกประคบแห้ง ก่อนใช้ควรพรมด้วยนํ้าหรือเหล้าขาว
- 4) ถ้าลูกประคบที่ใช้ไม่มีสีเหลืองหรือสีอ่อนลงแสดงว่ายาที่ใช้จัดแล้ว (คุณภาพ น้อยลง) จะใช้ไม่ได้ผลควรเปลี่ยนลูกประคบใหม่



การทำลูกประคบ

มีการปลูกและขยายพันธุ์สมุนไพรสำหรับใช้ทำลูกประคบ



และ
ให้มี



แหล่งเรียนรู้ “ฟาร์มกระปือ”



นายบุญรอด โชติบุญ
บ้านเลขที่ ๖ หมู่ที่ ๓ ตำบลสันทรายงาม
อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย

ประวัติ ฟาร์มกระปือ

ชื่อ - สกุล นายบุญรอด โชติบุญ

ที่อยู่ อยู่บ้านเลขที่ ๖ หมู่ที่ ๓ บ้านชวา ตำบลสันทรายงาม อำเภอเทิง จังหวัด
เชียงราย ๕๗/๑๖๐

ภูมิรู้/ภูมิปัญญา

- ฟาร์มเลี้ยงกระปือ

ใช้เนื้อที่ ๔ ไร่ มีกระปือ จำนวน ๔๗ ตัว เมื่อก่อนได้เลี้ยงโค แล้วมาเริ่มเลี้ยงกระปือ
เมื่อประมาณ ๑๐ ปี มาจนถึงปัจจุบัน

การเลี้ยงกระปือ หน้าฝนจะมีน้ำขังไว้ในคอก ถ้าเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จจะนำไปเลี้ยงกลาง
ทุ่งนา ปัจจุบันเลี้ยงกระปือ ใช้แรงงาน วันละ ๓ คน มีพื้นที่บ่อขุดไว้สำหรับให้กระปือนอนแช่ เวลา
คลายร้อน มูลของกระปือสามารถนำมาขายสร้างรายได้ จำนวน ๒๐๐ บาทต่อวัน ใช้พื้นที่ในการ
ปลูกหญ้าเพื่อเป็นอาหารให้กระปือ จำนวน ๑๕ ไร่

ลักษณะทั่วไปของกระปือไทย

ลักษณะภายนอกของกระปือไทย โดยทั่วไป ลำตัวกำยำลำสัน(stocky) ซึ่ง
เหมาะสมกับการใช้แรงงาน ขนาดใหญ่และมีน้ำหนักมาก ลำตัวค่อนข้างลึก รอบอกใหญ่ ท้องกาง
ใหญ่ คอใหญ่ หน้าอกกว้างอวบแข็งแรง หัวลักษณะค่อนข้างยาว หน้าผากแคบ บางตัวเขาสั้นกุด
บางตัวเขาโค้งแอ่นหลังเล็กน้อยแล้วงอนเข้าหากัน หรือบางตัวอาจจะมี เขายาวจัดและกางแยก
ออกจากกันขนานกับระดับพื้นดิน แล้วโค้งขึ้นเล็กน้อย หลังไม่ ตรง บริเวณบั้นท้ายหักลาด หาง
ยาวลงไปประมาณถึงข้อเข่าหลัง หรือยาวกว่าเล็กน้อย และมีพู่หางเป็นพวงไม่ใหญ่นัก เท้ามีขนาด
ใหญ่ กีบเท้าทั้งคู่ชิดกันแข็งแรง ผิวหนัง ตลอดร่างกายเป็นสีเทาแก่ แต่ไม่ถึงกับดำจัด ขนปกคลุม
ร่างกายทั่วๆไป จัดว่ามีขนบาง มาก และค่อนข้างหยาบ บริเวณที่มีขนอยู่มากคือเท้าทั้ง ๔ และ
บริเวณหัว (พลทิพ, ๒๕๐๔)

- สีของกระปือไทย มี ๒ สี คือสีเทาดำและสีขาว (เผือก) สีของกระปือเป็นสีของ ผิวหนัง
และสีขน กระปือมีขนน้อยประมาณ ๒๕-๔๐ เส้นต่อผิวหนัง ๑ ตารางนิ้ว

จำนวน กระป๋องเผือกพอยังพบเห็นอยู่บ้างประปราย โดยเฉพาะทางภาคเหนือโดยเฉพาะที่ จ. เชียงราย มีรายงานว่าประมาณ ๑๕ % ส่วนในภาคอีสานพบเห็นประมาณ ๒-๔ % ส่วน ทางภาคกลางและภาคใต้เหลืออยู่น้อยมาก

ขวัญ เป็นลักษณะประจำตัวของกระป๋อง สามารถพบเห็นได้ตามส่วนต่างๆของ ร่างกาย มีตั้งแต่ ๑-๙ ขวัญ กระป๋องแต่ละตัวมีจำนวนขวัญและตำแหน่งของขวัญไม่เท่ากัน จะพบมากที่หัวไหล่ และซอกขา แต่ไม่ค่อยพบแถวคอ หน้าอก และหน้าแก ตำแหน่ง ของขวัญนั้นในสมัยก่อนมีอิทธิพลต่อการซื้อขายกระป๋องของชาวบ้านมาก เป็นความเชื่อ ทางโชคลาง

เขา กระป๋องไทยโดยทั่วไปหรือส่วนมากมีเขากางออกสองข้างของศีรษะ ปลาย เขาโค้งเข้าหากัน ลักษณะเขากะป๋องส่วนล่างเป็นสี่เหลี่ยมรูปมนผิวขรุขระเป็นปล้อง ส่วนบนกลมเรียบปลายแหลมผิวลื่น กระป๋องบางตัวมีเขาผิดปกติ คือเขาสั้นทู่หรือเขา หลุบห้อยลงสองข้างศีรษะ ขนาดของเขากะป๋องจะยาวประมาณ ๖๐ - ๑๒๐ ซม. ซึ่ง ชาวบ้านสามารถสังเกตรอยหยักของสันเขาในการประเมินอายุของกระป๋องได้อย่าง คร่าวๆ ปัจจุบันมีเกษตรกรนำเขากะป๋องไปแปรรูปเป็นหัตถกรรมสร้างมูลค่าได้อย่าง มหาศาลเลยทีเดียว ๘

ฟัน กระป๋องมีฟัน จำนวน ๒ ชุด คือฟันน้ำนมกับฟันแท้ ฟันน้ำนมมีขนาดเล็ก กว่าฟันแท้มาก ผิวของฟันน้ำนมเรียบกว่าและมีสีขาวชัดกว่าฟันแท้ เราสามารถ ประเมินอายุกระป๋องจากการดูฟันได้ ฟันน้ำนม มีจำนวน ๒๐ ซี่ เป็นฟันบน (กราม) ๖ ซี่ ฟันล่าง ๑๔ ซี่ (ฟันหน้า ๘ ซี่ ฟันกราม ๖ ซี่) การขึ้นของฟันน้ำนมใช้ประมาณอายุของ กระป๋องได้ดังนี้ (ดูที่ฟันล่าง

๑) ฟันน้ำนมคู่แรกอยู่ตรงกลาง มีตั้งแต่แรกเกิดหรือภายในสัปดาห์แรก

๒) ฟันน้ำนมคู่ที่ ๒ อยู่ข้างฟันคู่แรกข้างละซี่ เมื่อมีอายุ ๒ สัปดาห์

๓) ฟันน้ำนมคู่ที่ ๓ อยู่ข้างฟันคู่ที่ ๒ ข้างละซี่ เมื่อมีอายุ ๓ สัปดาห์

๔) ฟันน้ำนมคู่ที่ ๔ อยู่ข้างฟันคู่ที่ ๓ ข้างละซี่ เมื่อมีอายุ ๔ สัปดาห์ ฟันแท้ มีจำนวน ๓๒ ซี่ เป็นฟันบน (กราม) ๑๒ ซี่ เป็นฟันล่าง ๒๐ ซี่ (ฟันหน้า ๘ ซี่ ฟันกราม ๑๒ ซี่) จะประมาณอายุกระป๋องโดยตรวจฟันแท้ (ฟันหน้า) ได้ดังนี้

๑) ฟันน้ำนมคู่แรกเริ่มหลุด เมื่ออายุประมาณ ๒ ปี ฟันแท้คู่แรกจะขึ้นแทนเมื่อ อายุ ๒.๕ - ๓ ปี

๒) ฟันน้ำนมคู่ที่ ๒ เริ่มหลุด เมื่ออายุประมาณ ๓ ปี ฟันแท้คู่แรกจะขึ้นแทนเมื่อ อายุ ๓.๕ - ๔ ปี

๓) พันนํ้ามคู้ที่ ๓ เริ่มหลุด เมื่ออายุประมาณ ๔ ปี พันแท้คู่แรกจะขึ้นแทนเมื่อ อายุ ๔.๕ - ๕ ปี ๔) พันนํ้ามคู้ที่ ๔ เริ่มหลุด เมื่ออายุประมาณ ๔ ปี พันแท้คู่แรกจะขึ้นแทนเมื่อ อายุ ๕ - ๕.๕ ปี

หลักการเลี้ยงกระปือทั่วไป

โรงเรือน (คอกกระปือ) ในอดีตเกษตรกรส่วนมากมักนิยมให้กระปืออยู่ใต้ถุน

บ้าน เนื่องจากปัญหา ทางด้านโจรผู้ร้าย แต่ในปัจจุบันจะไม่ค่อยพบเห็นกันมากเท่าใดนัก การปลูกสร้างเป็น โรงเรือนถาวรไม่ค่อยพืพิพัณเหมือนกับในโค แต่ถ้าเลี้ยงกระปือเป็นจำนวนมากก็ควรจะ สร้างคอกให้อยู่เป็นส่วนลัดต่างหาก โรงเรือนควรจะเป็นคอกรวมฝูงมีหลังคากันแดดฝน ควรมีเนื้อที่ประมาณ ๔-๕ ตารางเมตรต่อตัว พื้นคอกควรจะเป็นพื้นคอนกรีตเพื่อความ สะดวกในการทำความสะอาด ด้านหน้าควรมีรางใส่อาหาร พื้นคอกควรลาดเอียงไป ทางด้านหลัง ซึ่งมีร่องคอยรับสิ่งโสโครกให้ไหลลงไปรวมที่บ่อหมักเพื่อใช้เป็นปุ๋ยต่อไป อ่างนํ้าดื่มควรอยู่ในลานข้างนอก เรือนโรงเพื่อป้องกันไม่ให้กระปือเข้าไปนอนแช่ ซึ่งอาจ ทำให้อ่างนํ้าแตกชำรุดได้ง่าย ตัวคอกและบริเวณคอกควรจะมีอยู่ในที่สูงสามารถระบายน้ำได้ดีเพื่อป้องกันการตีปลัก และควรสร้างให้ห่างจากบ้านพักอาศัยพอประมาณเพื่อให้ ถูกสุขลักษณะและควรให้ห่างจากแหล่งนํ้าดื่มนํ้าใช้พอสมควรด้วย

อาหารและการให้อาหารกระปือ

อาหารที่ร่างกายกระปือต้องการ จำแนกออกได้เป็น ๕ ประเภทหลักๆได้แก่

๑) พลังงาน ได้จากสารอาหารจำพวกแป้งหรือคาร์โบไฮเดรต เช่น มัน ลำปะหูลัง ข้าวโพด ปลายข้าว กากนํ้าตาล และจากไขมัน เช่น ไขมันจากลัตร และ ไขมันจากพืช เป็นต้น

๒) โปรตีน มีทั้งโปรตีนจากพืชและลัตร เช่น กากถั่วเหลือง กากถั่งลิสง ปลา ปน เลือดป'น ฯลฯ เป็นต้น'

๓) แร่ธาตุ แร่ธาตุที่สำคัญในกระปือมีประมาณ ๑๕ ชนิด แบ่งเป็น กลุ่มแร่ ธาตุที่กระปือต้องการมาก ได้แก่ แคลเซียม ฟอสฟอรัส โซเดียม คลอรีน แมกนีเซียม กำมะถัน และโปตัสเซียม กับกลุ่มที่กระปือต้องการน้อย ได้แก่ เหล็ก สังกะสี ทองแดง แมงกานีส โคบอลท์ ไอโอดีน ซีลีเนียม และโมลิบดินัม

๔) วิตามิน แบ่งเป็นวิตามินที่ละลายในไขมัน มักพบในพืชสดและบางครั้งต้อง เสริมให้ กระบือ ได้แก่ วิตามิน เอ ดี อี เค เป็นต้น ส่วนวิตามินอีกพวกคือวิตามินที่ละลาย ในน้ำ เช่น วิตามินบีต่างๆ ได้แก่ บี ๑ บี ๒ บี ๖ และ บี ๑๒ วิตามินพวกนี้กระบือ สามารถสร้างขึ้นเองได้จาก แบคทีเรียในกระเพาะ

๕) น้ำเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในสิ่งมีชีวิตทุกชนิด น้ำเป็นสิ่งจำเป็นในการเลี้ยง กระบืออย่างมาก โดยปกติแล้วกระบือที่โตเต็มที่ ประมาณ ๔๐๐ – ๕๐๐ กก. จะดื่มน้ำ ประมาณ ๔๕ ลิตร/ตัว/วัน ถ้าเป็นกระบือที่ให้นมจะดื่มน้ำมากขึ้นตามส่วน น้ำดื่มควรมี ให้กินตลอดเวลาที่คอก

ประโยชน์ที่กระบือให้แก่คน

๑. การใช้เป็นแรงงาน กระบือมีรูปร่างลักษณะเหมาะกับการใช้เป็นแรงงานในพื้นที่ เป็น โคลนตมได้ดี เพราะขาทั้งสองข้างรับน้ำหนักได้ดี มีกีบเท้าใหญ่และแข็งแรงเดินได้ดีใน โคลน และมี ข้อเท้าและข้อขาที่เคลื่อนไหวคล่องตัว ทำให้เดินได้ดีในที่นาขรุขระ กระบือ เป็นแรงงานหลักที่สำคัญของชาวนา เช่น ใช้ในการเตรียมดินไถนาและคราด การนวด ข้าว ลากเกวียน ไถไร่ หรือไถ วัชพืชระหว่างร่องมันสำปะหลังหรือร่องอ้อยในบางพื้นที่ กระบือสามารถไถนาได้วันละประมาณ ๕ ชั่วโมง โดยใช้งานเฉพาะในช่วงเช้า และเย็น และไถได้วันละ ๐.๒-๐.๙ ไร่ กระบือถูกใช้งานหนัก ในช่วงเดือนพฤษภาคม – กันยายน ปี ละประมาณ ๔-๕ เดือน และถูกฝึกให้ไถนาเมื่ออายุ ๒-๓ ปี และจะใช้งานจนร่างกายหมด สภาพจึงถูกขายเข้าโรงฆ่าเป็นเนื้อ ส่วนมากกระบือที่ถูกปลดจากการใช้งานมีอายุ มากกว่า ๑๕ ปีขึ้นไป การใช้กระบือไถนา

๖) ภาระที่ ั่วไปของกระบือไทย๒) การให้มูลเป็นปุ๋ย มูลกระบือมีความสำคัญมากในการฟื้นฟู ความอุดมสมบูรณ์ของ ดิน เนื่องจากที่นาได้ใช้ปุ๋ยเคมีติดต่อกันหลายปี ทำให้ดินเสื่อมคุณภาพแข็ง เป็นดินดาน แต่ถ้าใส่ปุ๋ยคอกจากมูลกระบือเป็นการเพิ่มอินทรีย์วัตถุให้กับดิน จะทำให้โครงสร้าง ของ ดินร่วนซุย เพิ่มธาตุอาหารให้กับพืช และให้ธาตุอาหารพืชในลักษณะต่อเนื่อง และยังทำให้เกิดพื้นที่พุ่มสิ่งมีชีวิตในดิน เช่น จุลินทรีย์ ไส้เดือน แมลงต่างๆ



ฟาร์มกระปือ



