

แบบสำรวจข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปี ๒๕๖๗

ตอนที่ ๑ ข้อมูลส่วนบุคคล

๑. ชื่อผู้ให้บริการข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรม

ชื่อ - สกุล นางสาวพรทิพย์ ร่มเกษ อายุ ๖๑ ปี

ชื่อกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน

๒. เลขบัตรประจำตัวประชาชน ๓๔๘๐๙๐๐๐๒๘๖๕๑ ปี พ.ศ. เกิด ๒๕๐๖

๓. ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้

บ้านเลขที่ ๓๑ หมู่ที่ ๖ ตำบล ปลาโตน

อำเภอ กาฬสินธุ์ จังหวัด กาฬสินธุ์ รหัสไปรษณีย์ ๔๖๑๕๐

โทรศัพท์มือถือ ๐๙-๑๘๑๕-๓๘๐๐ E-mail :

ตอนที่ ๒ องค์ความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น

โปรดกรอกข้อความในช่องว่าง และทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ ของแบบสำรวจ

ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่นด้าน

๑. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้าน เกษตรกรรม (เลือกได้เพียง ๑ ข้อ)

- ☒ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรม
☐ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรม
☐ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอุตสาหกรรม
☐ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านแพทย์แผนไทย
☐ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
☐ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านศิลปกรรม
☐ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านภาษาและวรรณกรรม
☐ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอื่น ๆ

๒. สถานการณ์คงอยู่ของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านภาษาและวรรณกรรมในปัจจุบัน (เลือกได้เพียง ๑ ข้อ)

- ☐ เสี่ยงต่อการสูญหายไปจากผู้สืบทอด ☒ มีผู้สืบทอดและปฏิบัติอยู่
☐ มีการปฏิบัติสืบทอดโดย

๓. การได้มาซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านภาษาและวรรณกรรม (เลือกได้เพียง ๑ ข้อ)

- ☐ สืบทอดจากบรรพบุรุษ ☐ เจ้าของภูมิปัญญาเอง/คิดค้นขึ้นมาใหม่ ☒ พัฒนาต่อยอดจากภูมิปัญญาเดิม

๔. ระยะเวลาการได้มาของภูมิปัญญาด้านภาษาและวรรณกรรม (ระบุจำนวนปี) ๒๐ ปี

๕. ประโยชน์ของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านภาษาและวรรณกรรม (เลือกได้มากกว่า ๑ ข้อ)

- ☐ ลดรายจ่าย ☒ เพิ่มรายได้
☒ เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตการเกษตร ☒ ส่งเสริมสุขภาพ
☐ ส่งเสริมการท่องเที่ยว ☐ ช่วยอนุรักษ์มรดกของท้องถิ่น
☐ อื่น ๆ โปรดระบุ

๖. การเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านภาษาและวรรณกรรม (เลือกได้มากกว่า ๑ ข้อ)

- ☒ บอกเล่าสืบต่อกันมาในชุมชน
- ☐ ผ่านปราชญ์ชาวบ้าน
- ☐ ผ่านวิทยุชุมชน
- ☒ สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น เอกสาร หนังสือพิมพ์ นิตยสาร วารสาร
- ☒ สื่อเทคโนโลยี เช่น วิทยุทัศน์ แถบบันทึกเสียง ภาพนิ่ง สื่อคอมพิวเตอร์ สื่อออนไลน์
- ☐ ยังไม่เคยมีการเผยแพร่/ใช้เฉพาะบุคคล
- ☐ ไม่ทราบข้อมูลการเผยแพร่
- ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ.....

๗. ประวัติความเป็นมา จุดเด่น เอกลักษณะที่โดดเด่นเฉพาะที่ และความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น

จังหวัดน่านมีสภาพภูมิประเทศที่อุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากรธรรมชาติและวัฒนธรรมอันหลากหลาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านการทำ "ข้าวตอก" ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและรสชาติอร่อย

การทำข้าวตอกมีมาตั้งแต่สมัยโบราณ โดยคนในท้องถิ่นจะนำข้าวเปลือกมาแช่น้ำในถังไม้ขนาดใหญ่ แล้วนำข้าวที่แช่น้ำมาตำในครกหินหรือครกไม้จนละเอียด แล้วนำข้าวที่ตำแล้วมาตากแดดให้แห้ง และนำข้าวที่ตากแห้งมาบดในครกหินหรือครกไม้จนละเอียดอีกครั้ง

ข้าวตอกมีคุณค่าทางโภชนาการสูง เพราะมีโปรตีน ไขมัน และคาร์โบไฮเดรตสูง นอกจากนี้ยังมีวิตามินและแร่ธาตุต่าง ๆ มากมาย การรับประทานข้าวตอกเป็นประจำจะช่วยเสริมสุขภาพและป้องกันโรคต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี

ข้าวตอกมีประวัติความเป็นมาที่ยาวนาน โดยคนในท้องถิ่นจะนำข้าวเปลือกมาแช่น้ำในถังไม้ขนาดใหญ่ แล้วนำข้าวที่แช่น้ำมาตำในครกหินหรือครกไม้จนละเอียด แล้วนำข้าวที่ตำแล้วมาตากแดดให้แห้ง และนำข้าวที่ตากแห้งมาบดในครกหินหรือครกไม้จนละเอียดอีกครั้ง

๘. รายละเอียดขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญาท้องถิ่น

๑. การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลไม้สดให้เป็นผลไม้แห้ง เช่น กล้วยแห้ง มะม่วงแห้ง ๑๕-๒๐ วัน
๒. การแปรรูปผลไม้สดให้เป็นผลไม้แห้ง เช่น กล้วยแห้ง มะม่วงแห้ง ๑๕-๒๐ วัน
๓. การแปรรูปผลไม้สดให้เป็นผลไม้แห้ง เช่น กล้วยแห้ง มะม่วงแห้ง ๑๕-๒๐ วัน
๔. การแปรรูปผลไม้สดให้เป็นผลไม้แห้ง เช่น กล้วยแห้ง มะม่วงแห้ง ๑๕-๒๐ วัน
๕. การแปรรูปผลไม้สดให้เป็นผลไม้แห้ง เช่น กล้วยแห้ง มะม่วงแห้ง ๑๕-๒๐ วัน
๖. การแปรรูปผลไม้สดให้เป็นผลไม้แห้ง เช่น กล้วยแห้ง มะม่วงแห้ง ๑๕-๒๐ วัน

๙. ภูมิปัญญาท้องถิ่นของท่านมีการรับรองทางวิทยาศาสตร์หรือทางกฎหมายหรือไม่

ตัวอย่างเช่น เลขสารบบอาหาร (เครื่องหมาย อย.), เลขทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์, เลขทะเบียน GAP/GMP เป็นต้น

☐ ไม่มี

☒ มี ผ่านมาตรฐาน GMP ไร่ ๑๕๐ ไร่

๑๐. ข้อมูลผู้รวบรวมข้อมูล

ชื่อ - นามสกุล นายสมชาย ใจดี

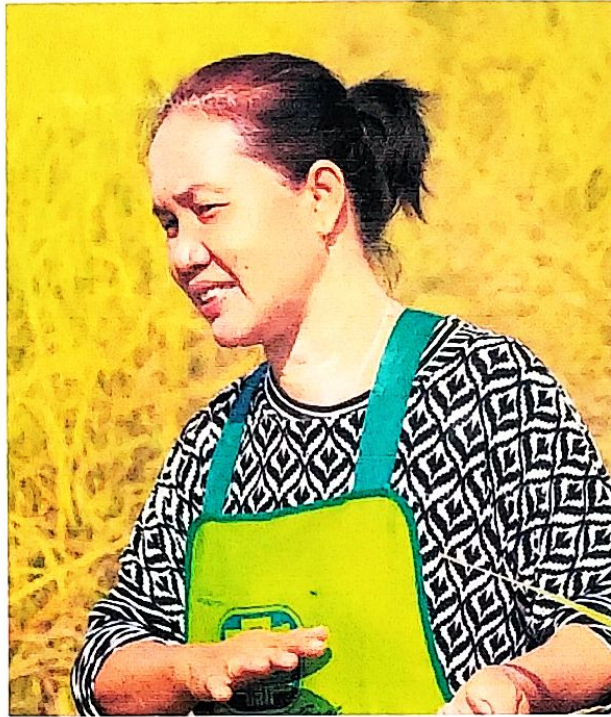
ตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้อำนวยการ

เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ ๐๙๐-๐๐๐๐๐๐

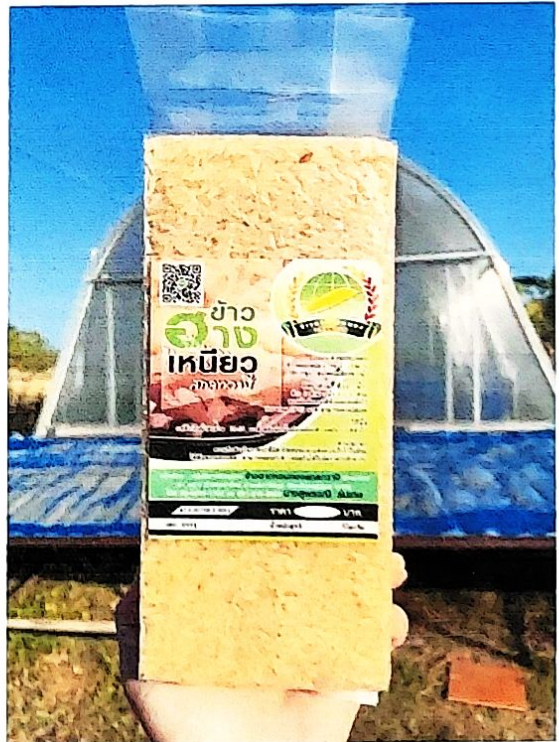
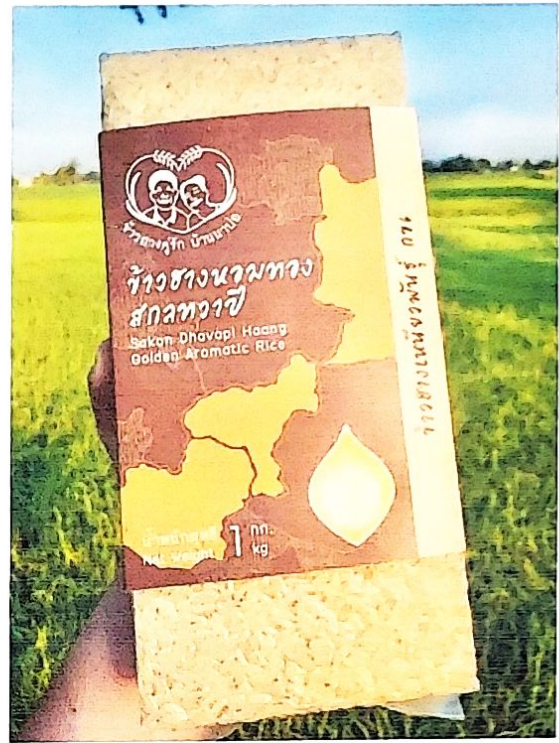
หน่วยงาน เทศบาลเมือง

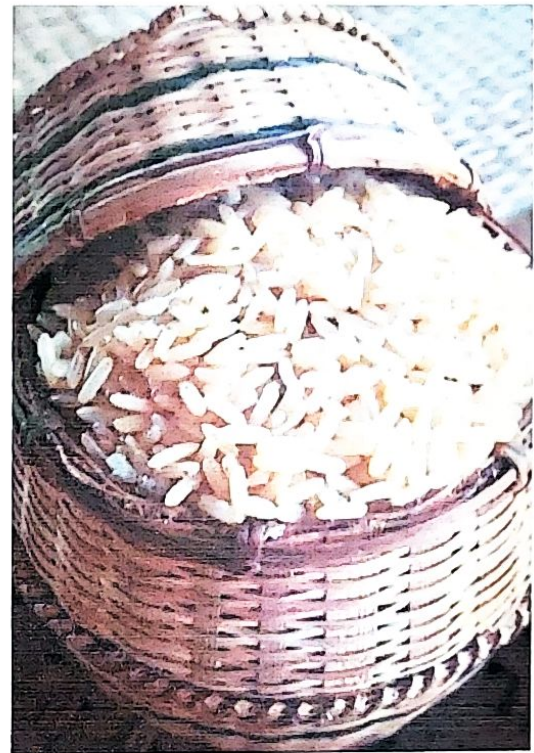
ที่อยู่ ม. ๔ ต. ป่าสัก อ. บางบาล จ. สุพรรณบุรี

๑๑. รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านภาษาและวรรณกรรม (รูปภาพต้องมีความชัดเจน)









ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง

ข้าวสาร

Golden Aromatic Rice

ข้าวสาร (Caba)

ใยอาหาร (Fiber)

วิตามินและแร่ธาตุ

วิตามิน B1 B2 B3 B6

วิตามิน E

คาร์โบไฮเดรต

ลาโล