

ด้านหัตถกรรม



ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรม



ชื่อ นายสน โสภา อายุ

ความชำนาญ ด้านหัตถกรรม

ที่อยู่ ม.๕ บ้านโคกมน ตำบลโคกมน อำเภอน้ำหนาว
จังหวัดเพชรบูรณ์

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ด้านหัตถกรรม

นายสม โสกา บ้านเลขที่ หมู่ที่ ๕ บ้านโคกมน ตำบลโคกมน อำเภอน้ำหนาว จังหวัด เพชรบูรณ์ เป็นผู้ที่มีความสามารถทางด้านหัตถกรรม จักสาร กระจับข้าว จักสารด้วยไม้ไผ่

กระจับข้าว(หรือก่องข้าวเหนียว)เป็นของใช้ประจำบ้านที่ใช้บรรจุข้าวเหนียว ทุกครัวเรือน ทุกพื้นที่ที่รับประทานข้าวเหนียว โดยเฉพาะในภาคอีสานของไทย ซึ่งชาวอีสานนิยมบริโภคข้าวเหนียว

เหตุผลที่ทำให้นิยมใช้ กระจับข้าวบรรจุข้าวเหนียว

๑.ทำให้ข้าวเหนียวที่บรรจุไม่เหนียวแฉะไม่ติดมือ

๒.พกพาสะดวก หิ้วไปได้ทุกหนทุกแห่ง

กระจับข้าวสามารถทำได้จากวัสดุหลายอย่าง เช่น ใบจาก ใบตาล ใบลาน เป็นต้น แต่ที่นิยมใช้ทำมาก และมีคุณภาพดีที่สุด ต้องทำจากไม้ไผ่

ไม้ไผ่มีหลายชนิด แต่ละชนิด เหมาะกับงานแต่ละอย่าง และไม้ไผ่ที่นิยมนำมาทำกระจับข้าว คือไม้ไผ่บ้าน หรือไม้ไผ่ใหญ่ อายุประมาณ ๑๐ เดือน ถึง ๑ ปี เพราะมีปล้องใหญ่และปล้องยาว เนื้อไม้เหนียวกำลังดี ไม่เปราะง่าย ทำเป็นเส้นตอกสวย ขาว

ขั้นตอนการสานกระจับข้าว

๑.นำปล้องไม้ไผ่มาตัดหัวท้าย ตัดเอาข้อออก ฝาเป็นซีกทำเส้นตอกกว้างประมาณ ๒-๓ ม.ม. ขูดให้เรียบและบาง

๒.นำเส้นตอกที่ได้มาสานเป็นรูปร่างกระจับข้าว หนึ่งลูกมี ๒ ฝา มาประกบกัน

๓.นำกระจับข้าวที่ได้จากข้อ (๒.) มาพับครึ่งให้เท่า ๆ กันพอดี เรียกว่า ๑ ฝา

๔.ขั้นตอนการทำฝาปิด โดยจักเส้นตอกที่มีความกว้าง ๑ นิ้ว สานเป็นลายตามะกอก และลายขัด

๕.นำฝาปิดหัวท้ายมาตัดเป็นวงกลม มาใส่เข้าที่ปลายทั้งสองข้าง

๖.ใช้ด้ายไนลอน และเข็มเย็บเข้าด้วยกันรอบฝาปิดหัวท้าย

๗.นำก้านตาลที่ม้วนไว้มาเย็บติดกับฝาล่าง ที่เป็นตัวกระจับข้าว

๘.นำกระจับข้าวที่ได้ไปรมควันจากฟางข้าว เพื่อกันแมลงเจาะ และเพื่อความสวยงามทนทาน ไม่เกิดราดำ

๙.นำไม้มาเหลาเป็นเส้นตอก กลมยาวเส้นผ่าศูนย์กลาง ๒-๓ ม.ม. ความยาวรอบ บางเท่ากับฝากระจับพันด้วยด้ายไนลอน แล้วเย็บติดฝาขอบบน เพื่อความสวยงาม

๑๐. เจาะรูที่เชิงกระติบข้าว ด้วยเหล็กแหลม ๒ รู ให้ตรงข้ามกัน แล้วทำหูที่ฝาด้านบน ตรงกับรูที่เจาะเชิงไว้

๑๑. ใช้ด้ายไนล่อนสอดเข้าเป็นสายไว้สะพายไปมาได้สะดวก จะได้กระติบข้าวที่สำเร็จเรียบร้อย สามารถนำมาใช้และจำหน่ายได้





ชื่อ นายธีรพงษ์ ตลับมิน
ความชำนาญ ด้านหัตถกรรม

ที่อยู่ ม.๓ บ้านโคกมน ตำบลโคกมน อำเภอน้ำหนาว
จังหวัดเพชรบูรณ์

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ด้านหัตถกรรม

นายธีรพงษ์ ตลับมิน บ้านเลขที่ หมู่ที่ ๓ บ้านโคกมน ตำบลโคกมน อำเภอน้ำหนาว จังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นผู้ที่มีความสามารถทางด้านหัตถกรรม ตีมีด ตีมีดมาแล้ว ๕ ปี

พี่พงษ์ เล่าว่าในการตีมีดแต่ละเล่มนั้น ใช้เวลามากน้อยแตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับลักษณะของมีดและขนาดของมีด ถ้ามีดขนาดใหญ่มีสวดลายมากก็ใช้เวลานาน ถ้ามีขนาดเล็กก็ใช้เวลาสั้น



การตีมีดของพี่พงษ์ มีการตีมีดเก็บไว้เพื่อนำไปขายตลาด รับตีมีดที่ชาวบ้านนำมาให้ตี และรับซ่อมมีด ถ้าลูกค้าต้องการมีดรูปแบบไหนก็แจ้งหรือบอกรูปแบบ ก็สามารถบอกพี่พงษ์ได้



การใช้บริการของลูกค้ำมีอยู่ ๒ประเภท คือ

๑. ประเภทที่ ๑ ลูกค้ำที่มาสั่งตีมีด
๒. ประเภทที่ ๒ ลูกค้ำที่นำมาตีมาลับคม

ขั้นตอนการตีมีด

การเตรียมการ ในการเตรียมการตีมีดหรือทำมีดนั้น มีปัจจัยที่สำคัญ ๓ ประการ คือ

- ๑.เตรียมคน ต้องใช้คน ๓-๔ คนขึ้นไป โดยเฉพาะการตีมีดในขั้นตอนที่ ๑ (การหลาบ) ต้องใช้คนที่มีพลังกำลัง ร่างกายแข็งแรง ตลอดจนต้องมีความสามัคคีและมีประสบการณ์มาก
๒. เตรียมอุปกรณ์ เป็นอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ สำหรับช่างตีมีดโดยเฉพาะ เช่น ทัง ค้อน พะเนิน คีม สูลม เตาเผาเหล็ก ตะไบ เหล็กชุด เหล็กไซ รางน้ำชุบมีด เชื้อนตัดเหล็ก ขอไฟ หินหยาบ-ละเอียด ทังขอ เภาวัลย์เปรี๊ยะ หลักสี่ (ปากกา) กบ และเลื่อย เป็นต้น
๓. เตรียมวัตถุดิบ วัสดุที่สำคัญในการตีมีดเป็นอันดับแรกได้แก่ เหล็กกล้า อันดับต่อไป คือ ถ่านไม้ไผ่ ซึ่งเป็นถ่านที่มีประสิทธิภาพสูงในการเผาเหล็ก ต่างจากถ่านจากไม้ทั่ว ๆ ไป และอันดับสุดท้ายคือ ไม้ที่ใช้ทำด้ามมีด

การดำเนินการผลิต มีดอรัญญิก จะมีขั้นตอนในการทำโดยสรุป ๑๐ ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ ๑ ตัดเหล็กให้ได้ขนาดตามความต้องการ เผาไฟให้แดงแล้วนำออกมาจากเตาให้คนสามคนใช้พะเนินตีจนได้รูปหุ่น หรือกุน (ชาวบ้านเรียกว่าการ “ หลาบ ” เหล็ก)

ขั้นตอนที่ ๒ เมื่อได้หุ่นหรือกุนมิดแล้ว นำเอาเข้าเตาเผาไฟอีกครั้งหนึ่ง แล้วใช้คน คนเดียวตีด้วยค้อนเพื่อขึ้นรูปมิดให้ได้ตามความต้องการ (ชาวบ้านเรียกว่าการ “ซำ”)

ขั้นตอนที่ ๓ เมื่อซำได้รูปมิดแล้ว ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วใช้ค้อนตีจนเนื้อเหล็กเรียบเป็นมันเพื่อให้เนื้อเหล็กเหนียวแน่น คมบาง ตัวมิดตรง (ชาวบ้านเรียกว่าการ “ ล่ำเรียบ หรือ ไห่”)

ขั้นตอนที่ ๔ เมื่อให้ได้รูปมิดพอสมควรแล้ว นำมาแต่งด้วยตะไบ เพื่อให้ได้รูปเล่มสวยงามขึ้น (เรียกว่าการ “ แต่ง”)

ขั้นตอนที่ ๕ เมื่อแต่งด้วยตะไบได้รูปแล้ว นำมาชุดคมให้บางโดยใช้เหล็กชุด เพื่อให้ตัวมิดขาวและบาง (เรียกว่าการ “ ชูด”)

ขั้นตอนที่ ๖ เมื่อชูดได้คมบางพอสมควรแล้ว ใช้ตะไบหยาบและตะไบละเอียดโสกตามตัวมิด เพื่อให้ตัวมิดขาวเรียบร้อย และคมจะบางยิ่งขึ้น (เรียกว่าการ “ โสก”)

ขั้นตอนที่ ๗ เมื่อโสกเรียบร้อยแล้วนำมาพานคม โดยใช้ตะไบละเอียดพานขวางของคมมิดเพื่อให้คมมิดบางเฉียบ (เรียกว่าการ “ พานคมมิด”)

ขั้นตอนที่ ๘ เมื่อพานคมแล้วก็นำมาชุบ “ การชุบ” เป็นเรื่องสำคัญมาก ช่วงต้องมีความชำนาญเป็นพิเศษ โดยนำมิดเข้าเผาไฟในเตาจนร้อนแดงตามความต้องการ แล้วชุบกับน้ำคมของมิดจะกล้าแข็งไม่อ่อนและไม่บิ่น

ขั้นตอนที่ ๙ เมื่อชุบแล้วนำมาฝนหรือลับ โดยใช้หินหยาบและหินละเอียดให้คมได้ที่ สมัยนี้ใช้หินกากเพชร (เรียกว่าการ “ ลับคม”)

ขั้นตอนที่ ๑๐ เมื่อฝนหรือลับคมได้ที่แล้วจึงนำมาเข้าด้ามมิด แล้วใช้น้ำมันทาตัวมิดเพื่อกันสนิม เป็นเสร็จสิ้นขั้นตอนการทำมิด





ชื่อ นายห้า ตู้อำรุง อายุ ๗๘ ปี
ความชำนาญ ด้านหัตถกรรม
ที่อยู่ ๑๔๑ ม.๓ บ้านโคกมน ตำบลโคกมน อำเภอน้ำ
หนาว จังหวัดเพชรบูรณ์

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ด้านหัตถกรรม

นายท่า ตู่จำรูญ อายุ ๗๘ ปี บ้านเลขที่ ๑๔๑ หมู่ที่ ๓ บ้านโคกมน ตำบลโคกมน อำเภอน้ำหนาว จังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นผู้ที่มีความสามารถทางด้านหัตถกรรม ติมัด ติมัดมาแล้ว ๑๕ ปี

ลุงท่า ใช้เวลาฝึกการจัดสารตั้งแต่เป็นหนุ่มๆ พ่อของลุงท่าสอนไว้ ลุงท่าสามารถจัดสารได้หลายอย่าง เช่น กระจิบข้าว กระจัง และหวดนั่งข้าว



เมื่อก่อนการจัดสารของลุงท่า จัดสารเวลาว่าง แต่ตอนนี้ ด้วยลุงท่า พิจาร เลยยึดการจัดสารเป็นอาชีพหลัก



กระด้งแบบห่าง



กระด้งแบบถี่



กระติบข้าว



หวดนั่งข้าว

การจักสารแต่ละแบบใช้เวลาพอสมควร ลูกค้าที่มาซื้อส่วนมาก มาเที่ยวหาลุง หรือแวะ
ผ่านมาเห็นลุงจักสาร ก็แวะเข้ามาอุดหนุนลุงทำอยู่เสมอ ส่วนมากลุงจะอยู่ที่สวนยาง นานๆที่จะ
กลับมาอนบ้าน ที่สวนยางลุง ลุงก็นำไม้ไผ่ไปด้วย



ขึ้นรูปกระติบข้าว



ไม้ไผ่สาน



ชื่อ นางวรรณีย์ ลอตระกุล อายุ ปี
ความชำนาญ ด้านหัตถกรรม

ที่อยู่ ๑๔๑ ม.๒ บ้านโคกมน ตำบลโคกมน อำเภอหน้า
หนาว จังหวัดเพชรบูรณ์

คุณนีย์ มีธุรกิจส่วนตัว คือทำ โฮมสเตย์ ชื่อ บ้านไร่แสนสุข อยู่ที่ บ้านป่ารวก หมู่ ๔ ได้
คิดค้น Eco ปรีน ที่อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยนำวัสดุจากธรรมชาติเช่น
ใบไม้ ดอกไม้ต่างๆ



คุณนีย์จะมีลูกค้าที่เข้ามาติดต่อ อยากเรียนทำซึ่งคุณนีย์ก็เดคอรส์สอนด้วย



การออกแบบ ลูกค้าออกแบบตามจินตนาการ สวดลายตามต้องการ



ใครสนใจที่อยากเรียนก็สามารถมา
มาเรียนที่บ้านไรโฮมสเตย์ได้



ลายดอกไม้ สวยงามตลอดลายธรรมชาติ





ข้าวหอมแม่ตัน



ชื่อ นางตัน เพียงจันทร์

ความชำนาญด้านหัตถกรรม

ที่อยู่ ๓๗ หมู่ ๖ บ้านห้วยสนามทราย

ตำบลโคกมน อำเภอน้ำหนาว จังหวัดเพชรบูรณ์

แม่ตัน ยึดอาชีพหลัก คือการทำข้าวหลามขาย ชื่อว่าข้าวหลามแม่ตัน กว่าจะมาเป็นข้าวหลามแม่ตัน แม่ตันเล่าว่า เมื่อก่อน แม่ตันทำข้าวหลามทำกินเอง และทางอำเภอมีการประกวดข้าวหลาม แม่ตันก็ทำข้าวหลามที่ชอบทำ เข้าประกวด จนได้รับรางวัล อันดับที่ ๑ ของอำเภอน้ำหนาว



รางวัล ชนะเลิศ อันดับ ๑

พอได้รางวัลชนะเลิศของอำเภอ แม่ต๋นก็มีลูกค้าเข้ามาอุดหนุน บางท่านก็เข้ามาตี
ชม ลูกค้าบางคนก็ชอบทานรมีอนี้ แม่ต๋นได้ปรับปรุงสูตรมาเรื่อยๆ จนสุดท้าย รสชาตินี้ถูกปาก
ทุกเพศทุกวัย

การทำข้าวหลาม บางคนอาจจะมองว่าแค่เตรียมไม้ข้าวหลาม และข้าว นำไปเผาก็
ได้กิน แต่มันไม่ใช่เลย

แม่ต๋นเตรียมวัตถุดิบอย่างประณีต



กระบอกข้าวหลาม ต้องเลือกไม้ข้าวหลามอย่างดี มีเยื่อสวยๆ ไม้ข้าวหลามห้ามอ่อนและแก่เกินไป



อุปกรณ์ที่ใช้ทำข้าวหลาม

ซึ่งแม่ต้น จะถ่ายทอดความรู้ เทคนิคให้ลูกชายของป่าต้นเสมอ ลูกชายของป่าต้น ชื่อ พี่ณัฐ ตู
ภูมิ ตอนนี้ลูกชายป่าต้น เป็นผู้ปรังวัดที่ดิน ตั้งแต่ คัดสรรข้าว แช่วาง การทำน้ำกะทิ การนำข้าว
ไปใส่ในกระบอกข้าวหลาม ซึ่งแต่ละขั้นตอน ต้องพิถีพิถัน ทำให้ได้ข้าวหลามที่อร่อย



นอกจากนั้น แม่ตันยังได้ ประกาศเกียรติคุณ ผลิตภัณ์ข้าวหลาม ในงานของดีที่น้ำหนาว ครั้งที่ ๑ ณ ที่ว่าการอำเภอ้ำหนาว

จากทำข้าวหลามทานเอง จากนั้นนำไปประกวด จนตอนนี้เป็นผลิตภัณ์ที่ขึ้นชื่อของตำบลโคกมน เป็นสิ่งที่น่าภาคภูมิใจของตำบลโคกมนของเรา

ด้านสาธารณสุข



ชื่อ นางสาวฝน ศรีจันทร์ อายุ ๔๓ ปี

ความชำนาญด้านสาธารณสุข

ที่อยู่ ม.๒ ตำบลโคมน อำเภอโคกมน จังหวัดเพชรบูรณ์

นางสาวสายฝน ศรีจันทร์ หรือเรียกสั้นๆว่าพี่ หลอด พี่หลอด มีอาชีพหลักค้าขาย
อยู่ในหมู่บ้านโคกมน พี่หลอดมีรายได้เสริม จากการเปิดนวดแผนโบราณ



พี่หลอดเล่าว่า ในสมัยตอนสาวๆ พี่หลอดมักจะนั่งดูยายนวดเสมอ ยายคอย
สอนการนวดที่ถูกต้องให้พี่หลอด จากการฝึกฝน และชอบนวด ทำให้พี่หลอดนวดเป็น นวดเก่ง ยึด
เป็นอาชีพเสริมจนถึงปัจจุบัน



พี่หลอด
นวดมาแล้ว ๑๐ ปี

ลูกค้าที่มานวด
ล้นจ้องคิวล่ง
หน้าเสมอ



ลูกค้าพี่หลอด
มีมาไม่ขาดสาย

การนวดของพี่หลอด เป็นการนวดเพื่อสุขภาพคลายเครียด

การนวดเพื่อสุขภาพ

เป็นการนวดเพื่อให้เกิดความผ่อนคลายของกล้ามเนื้อ ลดการตึงตัวและเพิ่มการไหลเวียนของโลหิต เช่น การนวดตัวเพื่อสุขภาพ , การนวดเท้าเพื่อสุขภาพ

การนวดคลายเครียด

เป็นการนวดเพื่อผ่อนคลายความตึงเครียดบริเวณบ่า , ต้นคอและศีรษะ เพื่อให้ผู้ถูกนวดรู้สึกผ่อนคลาย สบายใจ ลดการตึงตัวของกล้ามเนื้อ

การนวดฝ่าเท้า

นวดเท้า ช่วยปรับสมดุลในร่างกาย เนื่องจากมีจุดสะท้อนของอวัยวะภายในร่างกายที่ฝ่าเท้า และเท้า การนวดฝ่าเท้า และเท้า จึงเป็นการช่วยให้ระบบการไหลเวียนไปยังอวัยวะต่างๆ ภายในร่างกายได้ดีขึ้น

ส่งผลให้มีการขับถ่ายของเสียออกจากเซลล์ ปรับสภาวะสมดุลของร่างกายทำให้สุขภาพโดยรวมดีขึ้นประโยชน์ของการนวดไทย



ด้านเกษตรกรรม

* ขิงผง กระจายดำ

* ข้าวเหนียวดำ

* ข้าวเหนียวขาว

* กล้าวยตากพลังงานแสงอาทิตย์

* ศูนย์เศรษฐกิจพอเพียง

ด้านเกษตรกรรม

*เศรษฐกิจพอเพียง



โคกหนองนาโมเดล

ตั้งอยู่ที่ บริเวณวัดโคกมน อำเภอน้ำหนาว

จังหวัดเพชรบูรณ์

“โคก หนอง นา โมเดล”

จึงเป็นรูปแบบหนึ่งของ การแก้ไขปัญหาเรื่องการจัดการน้ำ ที่สถาบันเศรษฐกิจพอเพียงและมูลนิธิสิริกรรมธรรมชาติ ได้น้อมนำพระ ราชดำรัสในพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพล อดุลยเดช รัชกาลที่ ๙ ด้านการทำเกษตรทฤษฎีใหม่ตาม แนวเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้บริหารจัดการน้ำ และพื้นที่ การเกษตร โดยมีการผสมผสานกับภูมิปัญญาพื้นบ้าน ให้สอดคล้องกัน โดยแบ่งพื้นที่เป็นสัดส่วน ๓๐ : ๓๐ : ๓๐ : ๑๐ ดังนี้ ๓๐% สำหรับแหล่งน้ำ โดยการขุดบ่อ ทำหนองและคลองไส้ไก่ ๓๐% สำหรับทำนา ปลูกข้าว ๓๐% สำหรับทำโคกหรือป่า ปลูกป่า ๓ อย่าง ประโยชน์ ๔ อย่าง ก็คือปลูกไม้ใช้สอย ไม้กินได้และไม้เศรษฐกิจ เพื่อให้ได้ประโยชน์ คือ มีกิน มีอยู่ มีใช้ มีความสมบูรณ์ และความร่มเย็น และ ๑๐% สำหรับที่อยู่อาศัย



มีบ่อเลี้ยงปลา



ปลูกผลมัลเบอร์รี่ ต้นมะยม ต้นขนุน



ปลูกผักสวนครัว เช่น คื่นช่าย ผักชีฝรั่ง ผักกวางตุ้ง



ปลูกต้นตะลิงปลิง

การออกแบบที่คำนึงถึง “ภูมิสังคม” การออกแบบพื้นที่ โคก หนอง นา โมเดล จะคำนึงถึง “ภูมิสังคม” เป็นสำคัญ “ภูมิ” คือ สภาพทางกายภาพ เช่น สภาพดิน น้ำ ลม สังคม คือ วัฒนธรรม ความเชื่อ ภูมิปัญญาดั้งเดิมที่อยู่ในพื้นที่นั้น ซึ่งในการออกแบบจะให้ความสำคัญกับ “สังคม” มากกว่า “ภูมิ” คือต้องออกแบบตามสังคมและวัฒนธรรมของคนที่อยู่ แม้ว่าภูมิประเทศจะเหมือนกันก็ตาม หากสังคมต่างกัน การออกแบบก็จะต่างกันโดยสิ้นเชิง



บ่อเลี้ยงปลา



ปลูกกาแฟ



โคก หนอง นา โมเดล

โดย กองนโยบายเทคโนโลยีเพื่อการเกษตรและเกษตรกรรมยั่งยืน

ท่ามกลางปัญหาการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ที่มีสาเหตุหลักมาจากการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างไร้ขอบเขตของมนุษย์ ได้ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมรอบนิเวศและสิ่งแวดล้อม การเกิดปรากฏการณ์ต่างๆ ที่เป็นภัยคุกคามต่อแหล่งผลิตอาหาร เช่น ความแห้งแล้ง น้ำท่วม โรคระบาดศัตรูพืช และอื่นๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งภาวะวิกฤตที่ส่งผลกระทบต่อภาคการเกษตรอย่างมาก คือ การเกิดภัยแล้งที่นับวันจะมีความรุนแรงเพิ่มขึ้นในทุกปี

ที่ผ่านมา ประเทศไทยรับมือกับปัญหาภัยแล้งในหลากหลายรูปแบบ เช่น การสร้างอ่างเก็บน้ำ การสร้างเขื่อน หรือการจัดทำระบบชลประทาน ซึ่งรูปแบบเหล่านี้สามารถใช้แก้ไขปัญหาได้ในบางพื้นที่ของประเทศไทยเท่านั้น สำหรับพื้นที่ห่างไกลนอกเขตชลประทานที่มีพื้นที่ถึง 121,200,000 ไร่ ยังคงต้องประสบกับปัญหาการขาดแคลนน้ำเพื่อใช้ในการเกษตร

รูปแบบ “โคก หนอง นา” โมเดล

“โคก หนอง นา โมเดล” จึงเป็นรูปแบบหนึ่งของการแก้ไขปัญหาเรื่องการจัดการน้ำ ที่สถาบันเศรษฐกิจพอเพียงและมูลนิธิกิจกรรมธรรมชาติ ได้น้อมนำพระราชดำริสในพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 ด้านการทำเกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้บริหารจัดการน้ำ และพื้นที่การเกษตร โดยมีการผสมผสานกับภูมิปัญญาพื้นบ้านให้สอดคล้องกัน โดยแบ่งพื้นที่เป็นสัดส่วน 30 : 30 : 30 ดังนี้ 30% สำหรับแหล่งน้ำ โดยการขุดบ่อทำหนองและคลองไส้ไก่ 30% สำหรับทำนา ปลูกข้าว 30% สำหรับทำโคกหรือป่า ปลูกป่า 3 อย่าง ประโยชน์ 4 อย่าง ก็คือปลูกไม้ใช้สอย ไม้กินได้และไม้เศรษฐกิจเพื่อให้ได้ประโยชน์ คือ มีกิน มีอยู่ มีใช้ มีความสมบูรณ์ จะความร่มเย็น และ 10% สำหรับที่อยู่อาศัย และเลี้ยงสัตว์ เช่น ไก่ ปลา วัว และควาย เป็นต้น

การออกแบบที่คำนึงถึง “ภูมิสังคม”

การออกแบบพื้นที่ โคก หนอง นา โมเดล จะคำนึงถึง “ภูมิสังคม” เป็นสำคัญ “ภูมิ” คือ สภาพทางกายภาพ เช่น สภาพดิน น้ำ ลม สังคม คือ วัฒนธรรม ความเชื่อ ภูมิปัญญาดั้งเดิมที่อยู่ในพื้นที่นั้น ซึ่งในการออกแบบจะให้ความสำคัญกับ “สังคม” มากกว่า “ภูมิ” คือต้องออกแบบตามสังคมและวัฒนธรรมของคนที่อยู่ แม้ว่าภูมิประเทศจะเหมือนกันก็ตาม หากสังคมต่างกัน การออกแบบก็จะต่างกันโดยสิ้นเชิง



การกักเก็บน้ำของ “โคก หนอง นา” โมเดล

หลักการสำคัญของโคก หนอง นา โมเดล คือการเก็บกักน้ำไว้ใช้อย่างเพียงพอ ซึ่งการออกแบบพื้นที่จะให้ความสำคัญต่อการเก็บน้ำ 3 ส่วนหลักๆ ได้แก่

- 1. เก็บน้ำไว้ในหนอง:** การขุดหนองจะต้องขุดให้คดโค้ง และมีระดับดินลึกแตกต่างกันไปในแต่ละจุด ซึ่งก่อนขุดต้องมีการคำนวณปริมาณน้ำที่สามารถเก็บได้ในหนองเพื่อให้พอใช้งาน
- 2. เก็บน้ำไว้ในโคก:** ทำได้โดยการปลูกป่าและเก็บในระบบรากของต้นไม้ที่ปลูกไว้ 5 ระดับ ได้แก่ ไม้ระดับสูง ไม้ชั้นกลาง ไม้ชั้นเตี้ย ไม้เรียดิน และไม้หัวใต้ดิน ไม้แต่ละระดับควรจะมีอย่างน้อยไม่น้อยกว่า 21 ชนิด เพื่อสร้างความหลากหลายของระบบราก เมื่อฝนตกลงมาระบบรากจะช่วยอุ้มน้ำไว้ในดิน
- 3. เก็บไว้ในนา:** ยกคันนาให้สูงและกว้าง สามารถเก็บน้ำไว้ใช้ในช่วงฝนทิ้งช่วง นอกจากนี้เรายังสามารถปลูกพืชผักไว้บนคันนาได้อีกด้วย



ตัวอย่างแนวคิดการจัดการน้ำ “โคก หนอง นา โมเดล” เพื่อกักเก็บน้ำไว้ทั้งบนดิน (ด้วยหนอง คลองไส้ไก่ และคันนา) และใต้ดิน (ด้วยป่า 3 อย่าง ประโยชน์ 4 อย่างตามแนวพระราชดำริ) โดย คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

*สวนยาง



ชาวบ้านโคกมน นิยมปลูกยางพาราเป็นอาชีพหลัก ซึ่งการปลูกยางพาราเหมาะกับพื้นที่ของโคกมน การปลูกยางสร้างรายได้ดี สำหรับชาวเกษตรกร

ต้องบอกว่า ยางพาราเป็นพืชที่มีข้อดีหลายประการ ประการแรกคือยางเป็นพืชที่ทำรายได้สม่ำเสมอ เพราะเป็นพืชที่กรีดยางได้เกือบทุกวัน เป็นสินค้าอุตสาหกรรมที่มีตลาดรองรับ ๑๐๐% และยังมีเงินบำเหน็จจากการขายไม้ยางหลังการโค่นยางอีกด้วย ประการที่สองคือ ยางเป็นพืชที่มีต้นทุนเฉลี่ยต่ำ โดยยางต้นหนึ่งสามารถให้ผลผลิตนานกว่า ๑๕ ปี ช่วงเวลา

*การปลูกมันสำปะหลัง



การปลูกมันสำปะหลัง ก็อาชีพหนึ่งที่ชาวบ้านโคกมน นิยมปลูกในพื้นที่ของตนเอง บนเขา จัดอยู่ในพืชที่ต้องการน้ำน้อย แต่การเจริญเติบโต และปริมาณผลผลิต ก็ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำฝนด้วยเช่นกัน การปลูกมันสำปะหลังโดยอาศัยน้ำฝน แนะนำให้เกษตรกรปลูกในระยะเวลาที่เหมาะสม ในเดือน พฤษภาคม-มิถุนายน และช่วงเดือน ตุลาคม-พฤศจิกายน ซึ่งเป็นช่วงที่เกษตรกรสามารถปลูกและให้ผลผลิตสูง



หลังจากเตรียมท่อนพันธุ์ แนะนำควรปักท่อนพันธุ์ให้ตั้งตรงลึกในดินประมาณ ๑ ใน ๓ ของความยาวท่อนพันธุ์ ควรมีตาให้งอก ๔ - ๕ ตาขึ้นไป ปลุกเป็นแถวแนวตรง เพื่อสะดวก ในการบำรุงรักษาและกำจัดวัชพืช โดยใช้ระยะระหว่างแถว ๑.๒๐ เมตร ระยะระหว่างต้น ๘๐ ซม. ควรระวังอย่าปักส่วนยอดลงดินเพราะตาจะไม่งอก การปักตรง ๙๐ องศา หรือปักเฉียง ๔๕ องศา กับพื้นดินให้ผลผลิตไม่แตกต่างกัน แต่สะดวกต่อการกำจัดวัชพืช ง่ายต่อการเก็บเกี่ยวและให้ ผลผลิตสูงกว่าการปลุกฝัง ๑๐-๑๕ เปอร์เซ็นต์



จะเห็นได้ว่า การปลุกมันสำปะหลัง สามารถปลุกในพื้นที่ผสมผสานได้





ระยะระเปิดหัว



เมื่อปลูกได้ตามระยะเวลา ก็ถึงฤดูเก็บเกี่ยว

*มะเขือ



เมื่อมีพื้นที่บริเวณบ้าน เราก็สามารถปลูกผักเพื่อสร้างรายได้ ซึ่งบ้านโคกมนก็เช่นเดียวกัน ชาวบ้าน พื้นที่ที่ว่างอยู่ ปลูกทั้งต้นสน และมะเขือแทรกเข้าไปด้วย ใช้เทคนิคการรดน้ำ โดยใช้สปริง ถือว่าเป็นการใช้น้ำคุ้มค่าเช่นเดียวกัน แถมสร้างรายได้เสริมอีก



ผลผลิตที่สวยงาม

มะเขือเปราะ (Thai Eggplant, Green Brinjal หรือ Kantakari) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Solanum Aculeatissimum* Jacq. เป็นพืชล้มลุก ทรงพุ่ม ขนาดเล็ก ลำต้นตั้งตรง ผิวเรียบ ไม่มียาง ใบทรงหัวใจรูปสามเหลี่ยม ขอบใบแหลม โคนใบมน ดอกออกตามซอกใบ รูปกงล้อ ไม่มีกลิ่น มีทั้งสีขาวและสีม่วง ส่วนผลเป็นทรงกลม เรียบ เนื้อแน่นกรอบฉ่ำน้ำ ส่วนใหญ่เป็นสีเขียว แต่ก็อาจจะเป็นสีขาว สีเหลือง หรือสีม่วงได้ตามสายพันธุ์ เนื้อด้านในเป็นเมือก และมีเมล็ดเยอะมาก

วิธีปลูกมะเขือเปราะ : เริ่มจากเตรียมแปลงปลูกและผสมปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยเคมีให้พร้อม แล้วทิ้งไว้ประมาณ ๗-๑๐ วัน จากนั้นมาผสมดิน ๓ ส่วน ปุ๋ยคอก ๑ ส่วน และทรายหรือแกลบ ๑ ส่วนลงในภาชนะกักแล้วหยอดเมล็ดลงไป คอยรดน้ำเช้า-เย็น จนกล้ามีใบจริงขึ้นมา ๓-๔ ใบ หรือมีอายุ ๑๕ วัน ค่อยย้ายลงดินปลูก อย่าลืมกลบดินและรดน้ำให้ชุ่ม โดยมะเขือชนิดนี้ชอบน้ำมาก ช่วงแรกควรรดทุกวัน ทั้งเช้าและเย็น หลังจากนั้นก็ค่อย ๆ ลดลงเรื่อย ๆ จนเหลือประมาณ ๒วัน/ครั้ง เมื่อมีอายุ ๖๕-๙๐ วัน ต้นก็จะออกผลพร้อมแก่การเก็บเกี่ยว

