

แบบสำรวจข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ด้านเกษตรกรรม ประจำปี ๒๕๖๙

ตอนที่ ๑ ข้อมูลส่วนบุคคล

๑. ชื่อผู้ให้บริการข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชื่อ - สกุล รองศาสตราจารย์ วัฒน วัฒน อายุ 63 ปี

ชื่อกลุ่ม วิจัยและพัฒนาเกษตรกรรม

๒. เลขบัตรประจำตัวประชาชน ๓๔๘๐๙๐๐๐๒๘๖๕๑ ปี พ.ศ. เกิด ๒๕๐๖

๓. ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้

บ้านเลขที่ ๓๑ หมู่ที่ ๖ ตำบล ปลาไหล

อำเภอ วาริชภูมิ จังหวัด สกลนคร รหัสไปรษณีย์ ๔๗๑๕๐

โทรศัพท์มือถือ ๐๙-๑๘๐๙-๓๘๐๐ E-mail : _____

ตอนที่ ๒ องค์ความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น

โปรดกรอกข้อความในช่องว่าง และทำเครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ ของแบบสำรวจ

ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่นด้าน _____

๑. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้าน _____ (เลือกได้เพียง ๑ ข้อ)

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

๒. สถานการณ์คงอยู่ของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านภาษาและวรรณกรรมในปัจจุบัน (เลือกได้เพียง ๑ ข้อ)

- ☐ เสี่ยงต่อการสูญหายใกล้ขาดผู้สืบทอด
- ☐ มีผู้สืบทอดและปฏิบัติอยู่
- ☐ มีการปฏิบัติสืบทอดโดย

๓. การได้มาซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านภาษาและวรรณกรรม (เลือกได้เพียง ๑ ข้อ)

- ☐ สืบทอดจากบรรพบุรุษ
- ☐ เจ้าของภูมิปัญญาเอง/คิดค้นขึ้นมาใหม่
- ☐ พัฒนาต่อยอดจากภูมิปัญญาเดิม

๔. เวลาการได้มาของภูมิปัญญาด้านภาษาและวรรณกรรม (ระบุจำนวนปี) _____ ปี

๕. ประโยชน์ของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านภาษาและวรรณกรรม (เลือกได้มากกว่า ๑ ข้อ)

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

๘. รายละเอียดขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญาท้องถิ่น

๑. การนำพืชผักปลอดสารพิษมาปรุงอาหาร เช่น ผักกาด 6-8 ช่อ ไม่มาจากนั้น
หรือผักปลอดสารพิษ 12-16 ช่อ ไม่
๒. การนำพืชผักที่ปลูกมาล้างในน้ำสะอาดที่ไม่ใช่ในถังล้างผัก
๓. การนำพืชผักที่ปลูกมาล้างในน้ำสะอาดที่ไม่ใช่ในถังล้างผัก
๔. การนำพืชผักที่ปลูกมาล้างในน้ำสะอาดที่ไม่ใช่ในถังล้างผัก
๕. การนำพืชผักที่ปลูกมาล้างในน้ำสะอาดที่ไม่ใช่ในถังล้างผัก
๖. การนำพืชผักที่ปลูกมาล้างในน้ำสะอาดที่ไม่ใช่ในถังล้างผัก (Vacuum)
อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียส 200 กรัม แล้วนำผักมาปรุงรสด้วย รสดี 200 กรัม
(หรือใช้ผักมาปรุงรสด้วย รสดี 200 กรัม หรือ 1 กิโลกรัมต่อ 100 กรัม)

๙. ภูมิปัญญาท้องถิ่นของท่านมีการรับรองทางวิทยาศาสตร์หรือทางกฎหมายหรือไม่

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

☐ ไม่มี

☒ มี ผ่านมาตรฐาน GMP ได้รับเครื่องหมาย อย.

๑๐. ข้อมูลผู้รวบรวมข้อมูล

ชื่อ - นามสกุล

นายสุวิทย์ ภูมิธรรม

ตำแหน่ง

ผู้ช่วยผู้อำนวยการ

เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ

๐๙๙๕๖๕๙๖๙

หน่วยงาน

เทศบาลตำบลปรางค์

ที่อยู่

ม. ๔ ต. ปรางค์ อ. ศรีภูมิ จ. นครราชสีมา

๑๑. รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านภาษาและวรรณกรรม (รูปภาพต้องมีความชัดเจน)









สารอาหารที่ได้รับจาก

ข้าวฮาง

สารต้านอนุมูลอิสระ

กาก (Gaba)

ไขมันชนิดดี (Fat)

ไฟเบอร์ (Fiber)

วิตามินและแร่ธาตุ

วิตามิน B1 B2 B3 B6

กรดโฟลิก วิตามิน E

ธาตุเหล็ก

โลโล