



# ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

จัดทำโดย

กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม

องค์การบริหารส่วนตำบลถ้ำวัวแดง  
อำเภอหนองบัวแดง จังหวัดชัยภูมิ

## คำนำ

ปราชญ์ชาวบ้านหรือนักคิดท้องถิ่น หรือครูภูมิปัญญาไทยแล้วแต่จะเรียกกันจะมีมากมายในหลายด้านแล้วแต่งานที่ท่านปฏิบัติจนบังเกิดผลเป็นผู้ที่มีวิถีชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติมีความคิดเข้าระบบขอพบค้นหาความจริง ช่างสังเกต และนำสิ่งที่พบเห็นมาเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริง สามารถสรุปเป็นบทเรียนได้

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญาท้องถิ่นเล่มนี้ ข้อมูลจัดทำขึ้นเพื่อเป็นฐานข้อมูลการดำเนินงาน และการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น การบำรุงรักษาศิลปะ จารีตประเพณีวัฒนธรรมอันดีงาน ของชาวตำบลถ้ำวัวแดง ให้คงอยู่ในท้องถิ่น และสืบสานให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป

กองการศึกษาฯ และวัฒนธรรม  
องค์การบริหารส่วนตำบลถ้ำวัวแดง

## บทนำ

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราชการ ๒๕๖๐ มาตรา ๕๗ รัฐต้อง (๑)อนุรักษ์ ๑  
ฟื้นฟู และ ส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและจารีตประเพณีอันดีงามของท้องถิ่น  
และของชาติ และจัดให้มีพื้นที่สาธารณะ สำหรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชน  
ชุมชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ใช้สิทธิและมีส่วนร่วมในการดำเนินการด้วย ภูมิปัญญาไทยมีความ  
สำคัญอย่างยิ่ง ช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่นมั่นคงสร้างความภาคภูมิใจและศักดิ์ศรีเกียรติภูมิ แก่คนไทย สามารถ  
ปรับประยุกต์หลักธรรมคำสอนทางศาสนาเข้ากับชีวิตได้อย่างเหมาะสมสร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคม  
และ ธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน ช่วยเปลี่ยนแปลงปรับปรุงวิถีชีวิตของคนไทยให้เหมาะสมได้ตามยุค

กองการศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม องค์การบริหารส่วนตำบลถ้ำวัวแดง ได้เล็งเห็นความสำคัญของ  
ภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงได้จัดทำโครงการสำรวจฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่น  
เพื่อให้ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่น เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น  
ที่สำคัญและมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าฐานข้อมูลภูมิปัญญา ท้องถิ่น  
ปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่นเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อสาธารณชนในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น  
ปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่น ต่อไป

### ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้าน คิดค้นขึ้น แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไขพัฒนา  
แก้ปัญหา เป็นทั้ง สติปัญญาและองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้าน ดังนั้น จึงมีความครอบคลุมเนื้อหาสาระและ  
แนวทางดำเนินชีวิตในวงกว้าง ภูมิปัญญาท้องถิ่นประกอบไปด้วยองค์ความรู้ใน หลายวิชาดังที่ สำนักงาน  
คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ(๒๕๔๑) ได้จำแนกไว้รวม ๑๐ สาขา คือ

๑. สาขาเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ ทักษะ และเทคนิคด้าน  
การเกษตรกับเทคโนโลยี โดยการพัฒนาบนพื้นฐาน คุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองในสภาวะการณ  
ต่างๆได้เช่น การทำการเกษตรแบบผสมผสาน การแก้ปัญหา การเกษตรเป็นต้น

๒. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม (ด้านการผลิตและการบริโภค) หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้  
เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการแปรรูปผลิตเพื่อ เชลลการนำเข้าตลาด เพื่อแก้ปัญหาด้านการบริโภคอย่าง ปลอดภัย  
ประหยัด และเป็นธรรมอันเป็นกระบวนการให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งตนเองทาง เศรษฐกิจได้ ตลอดทั้งการผลิต  
และการจัดจำหน่ายผลิตทางหัตถกรรม เช่นการรวมกลุ่มของกลุ่มโรงงานยางพารา กลุ่ม หัตถกรรม และอื่นๆ  
เป็นต้น

๓. สาขาการแพทย์ไทย หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกันและ รักษาสุขภาพของคนในชุมชน  
โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองทาง ด้านสุขภาพและอนามัยได้

๔. สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หมายถึง ความสามารถเกี่ยวกับการจัดการ  
ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งอนุรักษ์ ๑ การพัฒนา และใช้ประโยชน์จากคุณค่าของ  
ทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน

๕. สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน หมายถึง ความสามารถในด้านบริหารจัดการ การค้าการสะสมและ บริการ  
กองทุนและธุรกิจชุมชน ทั้งที่เป็นเงินตราและ โภคทรัพย์เพื่อเสริมชีวิตความเป็นอยู่ของสมาชิกในชุมชน

๖. สาขาสวัสดิการ หมายถึง ความสามารถในการจัดสวัสดิการในการประกัน คุณภาพชีวิตของคนให้ เกิด  
ความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคม และ วัฒนธรรม

๗. สาขาศิลปกรรม หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานทางด้านศิลปะ สาขาต่างๆเช่น จิตรกรรม ประติมากรรม วรรณกรรม ทัศนศิลป์ คีตศิลป์ เป็นต้น

๘. สาขาจัดการ หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการดำเนินงาน ด้านต่างๆ ทั้งขององค์กร ชุมชน องค์กรทางสังคมอื่นๆ ในสังคมไทย เช่น การจัดการองค์กรของกลุ่มแม่บ้านระบบผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชน เป็นต้น กรณีของการจัดการศึกษาเรียนรู้ นับได้ว่าเป็นภูมิปัญญาสาขาการจัดการที่มีความสำคัญ เพราะการจัดการศึกษาเรียนรู้ดี หมายถึงกระบวนการเรียนรู้พัฒนาและถ่ายทอดความภูมิปัญญาไทยที่มีประสิทธิผล

๙. สาขาภาษาและวรรณกรรม หมายถึง ความสามารถผลิตผลงาน เกี่ยวกับด้านภาษา ทั้งภาษาถิ่น ภาษาโบราณ ภาษาไทย และการใช้ภาษา ตลอดทั้งด้านวรรณกรรมทุกประเภท

๑๐. สาขาศาสนาและประเพณี หมายถึง ความสามารถประยุกต์และ ปรับใช้หลักธรรมคำสอนทาง ศาสนา ความเชื่อและประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่า ให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติให้บังเกิดผลดีต่อบุคคลและ สิ่งแวดล้อม เช่น การถ่ายทอดหลักศาสนา การบวชป่า การประยุกต์ประเพณีบุญประเพณีชาวนา เป็นต้น

# แยกตามประเภทภูมิปัญญาท้องถิ่น

## ๑. ด้านศิลปกรรม



ชื่อ นายอุทัย พรหมวงศ์

สถานที่ตั้ง ๑๑๖ หมู่ ๑๒ บ้านหนองหอยปังพัฒนา ต.ถ้ำวัวแดง อ.หนองบัวแดง จ.ชัยภูมิ

สาระสำคัญ

นายอุทัย พรหมวงศ์ เป็นหัวหน้าหมอลำกลอนประยุกต์ชัยภูมิ คณะอรุโณทัย พรพรหมวงศ์เทวัญ ผีกะยาวชนให้มีความรู้ด้านการร้อง การแสดง และการรำ มีส่วนร่วมในการถ่ายทอดความรู้สู่เยาวชน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น การแสดงหมอลำกลอนประยุกต์

ความเป็นมาของหมอลำ

หมอลำกลอน เป็นการแสดงศิลปะพื้นบ้านของชาวอีสาน เริ่มมีมานานแล้วแต่ไม่มีใครทราบบัญญัติ ทราบเพียงแต่ว่าเป็นศิลปะที่แทรกซึมอยู่ในสายเลือดของชาวอีสาน เป็นมรดกทางวัฒนธรรมของพวกเขา นักแสดงจะมีชื่อเรียกกันว่า "หมอลำ" คำว่า "หมอลำ" ก็แปลว่าผู้เชี่ยวชาญทางใดทางหนึ่ง คำว่าก็หมอลำกลอน คือหมอลำที่ชำนาญการขับร้องลำนำ คำบทร คำกลอนนั่นเอง

เพลงหมอลำกลอน มีไว้เพื่อให้ชาวบ้านได้นำมาร้องมารำในยามมีงานบุญต่าง ๆ ในหมู่บ้าน หรือในงานวัด ทั้งงานสุขและงานทุกข์ ชาวบ้านก็จะนำเอาหมอลำกลอนมาเล่นกันให้สนุกสนาน โดยเฉพาะในช่วงหลังฤดูการเก็บเกี่ยวข้าว โดยมักนำเอาเรื่องราวในวรรณคดี นิทานพื้นเมืองความเป็นอยู่หรือสภาพของสังคม ตลอดจนเหตุการณ์ทั่วไป มาแต่งเป็นเรื่องราวเพื่อขับร้องเพื่อให้ผู้ฟังได้เกิดความเข้าใจและบันเทิง

## ขั้นตอนการการแสดง

การแสดงทุกครั้งก่อนออกแสดงต้องมีการฝึกซ้อมและเมื่อไปถึงงานต้องมีการไหว้ครูก่อนทำการแสดง  
หมอลำกลอน เป็นกลอน หมายถึง บทร้อยกรองต่างๆ เช่น โคลง.ร่าย หรือ กาพย์กลอน "หมอลำกลอน" ตาม  
รูปศัพท์แล้ว หมายถึง หมอลำที่ลำโดยใช้บทกลอน ซึ่งความจริงแล้วหมอลำกลอนล้วนแต่ใช้กาพย์กลอนเป็นบทลำ  
ทั้งสิ้น ที่ได้ชื่อว่าเป็น "หมอลำกลอน" นั้นก็เพื่อที่จะแยกให้เห็นข้อแตกต่างระหว่างหมอลำพื้น ซึ่งปรากฏว่าหมอลำ  
สองชนิดนี้ในขณะเดียวกัน หมอลำกลอนเป็นที่รู้จักแพร่หลายในขณะที่หมอลำพื้นได้ค่อยๆสูญหายไป

หมอลำพื้นกับหมอลำกลอนแตกต่างกันตรงที่ หมอลำพื้นเป็นการลำเดี่ยว และลำเป็นนิทาน ส่วนลำกลอน  
เป็นการลำสองคนลักษณะโต้ตอบกัน อาจเป็นไปได้ว่าการลำกลอนได้พัฒนามาสองทางคือจากลำ โงทย์แก่ ซึ่งเป็น  
การลำแบบตอบคำถาม อย่างที่สองคือ "ลำเกี่ยว" ซึ่งเป็นการลำในทำนองเกี่ยวพาราสีระหว่าง หญิง-ชาย

## ผลงาน

- ๑.ชนะเลิศลูกทุ่งชิงถ้วยพระราชทานสมเด็จพระเทพฯระดับภาคปี๕๖
- ๒ ถ้วยการประกวดหมอลำซึ่งมหัศจรรย์สิ่งทอภาคอีสานปี๕๗
- ๓.รางวัลประกวดลำกลอนย้อนยุคงานกระฐูปชัยภูมิปี ๕๑
- ๔.แชมป์ลำกลอนประยุกต์สภาวัฒนธรรมชัยภูมิโอเพ่นปี ๖๑
- ๕.ถ้วยเกียรติยศประกวดลำกลอนประยุกต์สภาวัฒนธรรมชัยภูมิ open ปี ๖๒
- ๖.สถานีโทรทัศน์ช่อง ๗ ได้นำประวัติการสร้างวงทำเป็นละครเทิดพระเกียรติในหลวงร. ๙
- ๗.ได้รับการเผยแพร่จากรายการคนค้นคนสถานีโทรทัศน์ช่อง ๙ ครั้งที่ ๑ ปี ๖๐
- ๘.ได้รับการเผยแพร่จากรายการครูไทยของแผ่นดินสถานีโทรทัศน์ช่องช่อง TNN ๒๔
- ๙.ได้รับการเผยแพร่รายการกบนอกกะลาสถานีโทรทัศน์ช่อง ๙
- ๑๐.ได้รับการเผยแพร่รายการเข้าน้ำที่หมอลำชิตสถานีโทรทัศน์สี่ช่อง ๗
- ๑๑.ได้รับการเผยแพร่รายการออนซอนหมอลำปัจจุบัน
- ๑๒.เผยแพร่ผลงานงานดนตรีนาฏศิลป์พื้นบ้าน
  - ประเทศแอฟริกาใต้
  - ประเทศฮ่องกง
  - ประเทศไต้หวัน
  - ประเทศลาว
  - ประเทศมาเลเซีย
  - ประเทศจีน
  - ประเทศอินโดนีเซีย
- ๑๓.เป็นวิทยากรหมอลำกลอนศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดชัยภูมิ
- ๑๔.ได้รับแต่งตั้งจากวัฒนธรรมจังหวัดให้เป็นภูมิปัญญาหมอลำกลอนจังหวัดชัยภูมิ
  - ประเทศจีน
  - ประเทศอินโดนีเซีย

## ปัจจุบัน

สังกัดค่ายเพลงบริษัททริปเปิ้ลเอมีเดียกรุ๊ปช่อง ๑๓๓

## ๒. ด้านเกษตรกรรม



### ข้อมูลบุคคล

ชื่อ นายอุดมศักดิ์ เฟิงจันดา

วัน/เดือน/ปีเกิด ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๔๖ อายุ ๖๖ ปี

ที่อยู่ เลขที่ ๒๐ บ้านห้วยน้ำคำ หมู่ที่ ๗ ตำบลถ้ำวัวแดง อำเภอหนองบัวแดง จังหวัดชัยภูมิ

โทรศัพท์ ๐๘๖-๘๗๘๑๕๖๗

ภูมิลำเนาเดิม จังหวัดลพบุรี

อาชีพ เกษตรกร ทำสวนกล้วยหอมทอง

ที่ตั้งแปลง บ้านห้วยน้ำคำ ตำบลถ้ำวัวแดง อำเภอหนองบัวแดง จังหวัดชัยภูมิ

พิกัดที่ตั้งแปลง ๔๗Q ๐๗๖๘๐๘๑ ความสูงจากระดับน้ำทะเล ๒๕๒ เมตร UTM ๑๗๗๕๕๖๙

การศึกษาสูงสุด ปริญญาตรี

สถานภาพทางครอบครัว สมรสกับ นางทองปก เฟิงจันดา

มีบุตร ๒ คน หญิง ๑ คน ชาย ๑ คน คือ

๑. นายสุรเชษฐ เฟิงจันดา

๒. นางสาวพัชราพร เฟิงจันดา

พื้นที่ทำการเกษตร ๓๐ ไร่

แรงงานในครัวเรือน ๔ คน

## 1. แนวคิดริเริ่มและความพยายามฟื้นฟ้อุปสรรคในการสร้างผลงาน

### 1.1 แนวความคิดในการทำงาน

- ผลิตสินค้าปลอดภัย และมีคุณภาพ โดยคำนึงถึงผู้ผลิตผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม
- การรวมกลุ่มเพื่อการต่อรองราคาและผลิตสินค้าให้ได้คุณภาพตามความต้องการของตลาด
- ลดต้นทุน เพิ่มผลผลิตต่อไร่ให้สูงขึ้น
- ปลุกแบบแปลงเล็ก แบ่งเป็นรุ่นๆ เพื่อง่ายต่อการจัดการแปลงและให้มีผลผลิตออกได้ตลอดทั้งปี

และลดการสูญเสียจากภัยธรรมชาติ

### 1.2 การพัฒนาไร่รู้

นายอุดมศักดิ์ เพ็งจันดา ประกอบอาชีพทำการเกษตรมาเป็นระยะเวลาเกือบ 30 ปี ซึ่งการทำเกษตรเป็นอาชีพที่มีความเป็นอิสระ แต่ขาดหลักประกันที่มั่นคง โดยเฉพาะในเรื่องของตลาดหรือราคาผลผลิต ที่ไม่สามารถรู้ล่วงหน้าได้ก่อนที่จะลงมือทำการผลิต ที่ผ่านมานี้เนื่องจากได้พยายามปลูกพืชหลายชนิดทั้งพืชไร่ และพืชสวนแต่ยังไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร เมื่อปี พ.ศ. 2556 ได้รู้จักกับเกษตรกรท่านหนึ่งซึ่งแนะนำให้ปลูกกล้วยหอมทอง เพื่อการส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น โดยมีการประกันเรื่องตลาดและราคา แต่ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขต่าง ๆ ตามมาตรฐานที่ตลาดต้องการจึงจะสามารถส่งกล้วยหอมทองไปประเทศญี่ปุ่นได้ ซึ่งมีเงื่อนไขสำคัญอยู่หนึ่งข้อ คือ ต้องรวมกลุ่มกันปลูก แล้วนำผลผลิตมาขายตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ จึงพยายามรวมกลุ่มกันได้ 4 คน และได้ไปศึกษาดูงานที่ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งมีการปลูกกล้วยหอมทองส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น มาเป็นเวลามากกว่า 20 ปีแล้ว โดยได้รับคำแนะนำจากบริษัทแพนแปซิฟิกฟู้ดคอร์เปอร์เรชั่นจำกัด หลังจากจบจากการศึกษาดูงานจึงตัดสินใจ ปลูกกล้วยหอมทองปลายปี 2556 ซึ่งในปีแรกได้รับการฝึกอบรมจากกรมส่งเสริมการเกษตร เรื่องการใช้ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมักและปุ๋ยน้ำหมักชีวภาพ เพื่อเป็นการปรับปรุงบำรุงดินและช่วยลดต้นทุนการผลิต ทำให้ผลผลิตออกมาได้ตามตลาดต้องการ และสร้างรายได้ค่อนข้างดี จึงทำให้มีเกษตรกรให้ความสนใจเป็นจำนวนมาก ได้มาศึกษาดูงาน และหันมาปลูกกล้วยหอมทอง ทั้งเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริมมากขึ้น หลังจากนั้นได้มีการวางแผนปลูกกล้วยหอมทองโดยมีการแบ่งพื้นที่ปลูกออกเป็นรุ่นๆ เพื่อให้ได้ผลผลิตตลอดทั้งปี ตามที่ตลาดต้องการ

การจำหน่ายผลผลิต สำหรับกล้วยหอมทองที่ได้มาตรฐานจะจำหน่ายผลผลิตให้กับบริษัทแพนแปซิฟิกฟู้ดคอร์เปอร์เรชั่น จำกัด เพื่อส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น ส่วนกล้วยหอมทองที่มีขนาดและน้ำหนักไม่ได้มาตรฐานส่งออก จะจำหน่ายให้กับพ่อค้าภายในประเทศ และแปรรูปเป็นกล้วยหอมทองตาก โดยการอบด้วยพลังงานแสงอาทิตย์

จากการศึกษาดูงาน โดยเฉพาะการทำเกษตรแบบเคมี ทำให้ทราบถึงปัญหาต่าง ๆ ในการทำการเกษตร โดยเฉพาะปัญหาดินที่เสื่อมสภาพ ซึ่งเกิดจากการใช้ปุ๋ยเคมีโดยไม่มีการปรับปรุงบำรุงดินและการใช้สารเคมีอย่างต่อเนื่องเป็นระยะเวลายาวนาน ทำให้การปลูกพืชไม่ได้ผลผลิตตามความต้องการ จึงได้กลับมาให้ความสำคัญเรื่อง การปรับปรุงบำรุงดินตามศาสตร์ของพระราชชา ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญในการทำการเกษตร และได้เข้ารับการอบรมจากหน่วยงานราชการอยู่เสมอ จนสามารถทำปุ๋ยหมักไว้ใช้เองได้ อีกทั้งได้นำมาถ่ายทอดให้กับเพื่อนเกษตรกรที่สนใจ



นายอุดมศักดิ์ และครอบครัวใช้เวลาในสวนกล้วยหอมทองค่อนข้างมากเนื่องจากใจรัก คุณภาพของกล้วยหอมทองมาจาก “การใส่ใจหัวใจ” ลงไปในกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน คำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัย โดยคิดเสมอว่าผู้บริโภค ก็เหมือนกับคนในครอบครัว ดังนั้น กล้วยที่ผู้บริโภคได้รับจะต้องเป็นกล้วยที่ดีและปลอดภัยที่สุด และมีความตั้งใจที่จะต้องส่งผลผลิตกล้วยให้ได้ทุกงวด เพื่อไม่ให้ผู้บริโภคผิดหวัง ซึ่งเป็นหัวใจในการทำงานของนายอุดมศักดิ์ และครอบครัว ซึ่งถ้าขาดการทุ่มเทและใจรักแล้ว แม้จะมีเวลามากสักเท่าไร และมีพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์มากขนาดไหน ก็คงไม่สามารถที่จะผลิตกล้วยหอมทองที่มีคุณภาพได้อย่างสม่ำเสมอ ซึ่งการผลิตจะไม่ทำแปลงใหญ่ ไม่ปลูกปริมาณมาก และมีการจัดแบ่งพื้นที่ปลูก ให้มีผลผลิตออกทั้งปี

จากการเริ่มปลูกกล้วยหอมทอง เพื่อการส่งออก โดยเริ่มต้นปลูกเพียง 4 ราย ซึ่งทำให้ผลผลิต ไม่เพียงพอต่อการส่งออก จึงได้ขยายพื้นที่การปลูกกล้วยหอมทองไปยังชุมชนต่าง ๆ ปัจจุบันมีจำนวนสมาชิกทั้งสิ้น 34 ราย

### 1.3 การประยุกต์และการบริหารจัดการใช้เทคโนโลยี

เกษตรกรใช้เทคโนโลยีการผลิตตามความเหมาะสมของพื้นที่ทำให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพตามมาตรฐานการส่งออก ซึ่งในปี 2562 เกษตรกรสามารถผลิตกล้วยหอมทองคุณภาพเฉลี่ย 4,000 กิโลกรัม/ไร่ โดยมีการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีใหม่ๆ ในการผลิตและการจัดการ ดังนี้คือ

1. การสูบน้ำด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ เพื่อให้สามารถให้น้ำได้อย่างเพียงพอ และประหยัดค่าใช้จ่ายจากการใช้น้ำมันเชื้อเพลิง
2. การเลือกใช้พันธุ์กล้วยหอมทองที่ตรงตามความต้องการของตลาด
3. การใช้ปุ๋ยหมักแทนปุ๋ยมูลสัตว์ ซึ่งมีคุณภาพดีกว่าการใช้ปุ๋ยมูลสัตว์อย่างเดียว
4. การใช้ชีวภัณฑ์ไตรโคเดอร์มา แชนน่อพันธุ์เพื่อป้องกันโรคที่เกิดจากเชื้อรา
5. มีการวางแผนการผลิตโดยเชื่อมโยงกับเครือข่ายผู้ผลิตอื่นเพื่อกำหนดปริมาณผลผลิตในแต่ละช่วงเวลา สามารถควบคุมปริมาณผลผลิตได้ตามโควต้า แก้ปัญหาผลผลิตล้นตลาด (ตารางที่ 1)
6. มีโรงคัดบรรจุผลผลิตได้มาตรฐาน ก่อนส่งจำหน่ายโดยคัดแยกและบรรจุผลผลิตตามเกรดคุณภาพ และมีการใช้วัสดุเพื่อป้องกันการสูญเสียระหว่างขนย้ายผลผลิต

ตารางที่ 1 แผนการปลูกกล้วยหอมทองของเกษตรกร เพื่อให้มีผลผลิตเก็บเกี่ยวตลอดปี ปี 2561-2563

ลำดับแปลง	เดือนที่ปลูก	จำนวนต้น	ช่วงเวลาที่เก็บเกี่ยว	หมายเหตุ
1	ต.ค. 2561	1,800	มิ.ย.-ส.ค. 2562	
2	ธ.ค. 2561	2,200	ส.ค.-ต.ค. 2562	ไว้หน่อ
3	ก.พ. 2562	2,000	ต.ค.-ธ.ค. 2562	อายุเก็บเกี่ยว
4	เม.ย. 2562	2,000	ธ.ค.2562-ก.พ. 2563	9-12 เดือน
5	ก.ค. 2562	2,000	ก.พ.-เม.ย. 2563	หลังปลูก
6	ก.ย. 2562	2,000	พ.ค.-ก.ค. 2563	

#### 1.4 การแก้ไขปัญหาด้านการผลิต เศรษฐกิจและสังคม

เกษตรกรเป็นผู้มีความสามารถในการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าและหาแนวทางในการแก้ปัญหาได้เป็นอย่างดีสรุปประเด็นสำคัญดังนี้

##### ด้านการผลิต

1. ปัญหาคุณภาพผลผลิต การปลูกในปีแรกพบปัญหาผลกล้วยหอมทองตกเกรดหรือไม่ได้มาตรฐานส่งออกจำนวนมาก เช่น มีขนาดผลเล็ก ผิวไม่สวย เก็บเกี่ยวระยะสุกแก่มากทำให้กล้วยสุกเร็ว การขนส่งกล้วยเข้าโรงงานไม่ดีทำให้กล้วยช้ำ เกษตรกรพยายามหาวิธีการว่าทำอะไรจะทำให้ได้ผลผลิตของกล้วยออกมาให้ได้กล้วยตกเกรดน้อยที่สุด แนวทางในการแก้ไขของเกษตรกร คือ

1) การปรับปรุงบำรุงดิน เกษตรกรมีการเตรียมดินโดยการใส่ปุ๋ยอินทรีย์ และอินทรีย์วัตถุในการปรับปรุงดินและเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ของดิน เช่น ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยมูลสัตว์ เศษหญ้า เศษซากของต้นและใบกล้วย เป็นต้น

2) การเตรียมและคัดเลือกหน่อพันธุ์ เกษตรกรใช้หน่อพันธุ์จากแปลงของเกษตรกรเอง โดยคัดเลือกหน่อที่สมบูรณ์ ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร ไม่มีร่องรอยการทำลายของโรคและแมลงศัตรู โดยต้องขุดก่อนปลูก 1 สัปดาห์ วางในที่ร่มเพื่อสังเกตแมลงศัตรูที่อาจติดมากับหน่อพันธุ์

3) การปลูก รองกันหลุมด้วยปุ๋ยหมัก อัตรา 3 กิโลกรัม/ต้น แช่วรากและเหง้าของหน่อกล้วยก่อนปลูกด้วยเชื้อราไตรโคเดอร์มา และวางหน่อพันธุ์ไว้ให้ด้านที่ติดอยู่กับแม่อยู่ในทิศทางเดียวกันทั้งหมด เพื่อให้แทงปลีและตกเครือไปในทิศทางเดียวกันเพื่อสะดวกต่อการดูแลรักษาและเก็บเกี่ยว

4) การดูแลรักษา ให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ โดยสังเกตจากความชื้นในดิน ซึ่งจะให้น้ำประมาณ 9-12 วัน/ครั้ง

5) การให้ปุ๋ย ใส่ปุ๋ยหมัก จำนวน 2 ครั้ง หลังปลูก อัตรา 3 กิโลกรัม/ต้น เมื่อกล้วยหอมทองอายุ 2-3 เดือน หลังปลูก และ อัตรา 4 กิโลกรัม/ต้น เมื่ออายุ 5-7 เดือน นอกจากนี้ เกษตรกรยังมีการปรับปรุงดินโดยการใส่วัสดุอินทรีย์ซึ่งเป็นวัสดุที่เหลือใช้ในแปลง

6) การแต่งหน่อและการไว้หน่อ หลังปลูกประมาณ 5 เดือน กล้วยจะมีการแทงหน่อรอบๆต้น เกษตรกรมีการแต่งหน่อทิ้งเพื่อป้องกันไม่ให้หน่อเจริญเติบโตและแย่งอาหารจากต้นแม่ซึ่งจะช่วยให้ต้นแม่มีความสมบูรณ์ โดยจะเหลือเฉพาะหน่อที่สมบูรณ์ประมาณ 1 หน่อ/กอ ห่างจากต้นแม่ประมาณ 10 นิ้ว เพื่อให้ผลผลิตในปีที่ 2

7) การทำเครื่องหมายและบันทึกข้อมูล เพื่อให้สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตามระยะเวลาที่เหมาะสม โดยการผูกเชือกด้วยริบบิ้นหรือเชือกฟางสีต่าง ๆ หลังตัดปลีในแต่ละสัปดาห์

8) การค้ำต้นหรือค้ำเครือ เพื่อไม่ให้ลำต้นหัก ซึ่งจะได้ผลที่ไม่สมบูรณ์และไม่ได้คุณภาพ เกษตรกรต้องค้ำต้นหรือค้ำเครือในช่วงติดผล

2. ปัญหาอาการใบแห้งหรือใบกรอบ เกิดจาก 2 สาเหตุ คือ 1) เกิดจากกล้วยขาดน้ำเป็นเวลานาน และ 2) เกิดจากการเปลี่ยนแปลงฤดู การแก้ปัญหาของเกษตรกร ดังนี้

(1) ปัญหาการขาดน้ำ เกษตรกรมีการให้น้ำอย่างสม่ำเสมอและเพียงพอ โดยให้น้ำตามความชื้นในดิน โดยการเก็บตัวอย่างดินใส่ในมือแล้วกำให้เป็นก้อน หากแบมือออกแล้วดินแตกไม่ติดกันเป็นก้อน แสดงว่าดินเริ่มแห้งต้องให้น้ำ และเกษตรกรใช้วัสดุและเศษซากพืชคลุมดินในฤดูแล้งเพื่อลดการระเหยของน้ำในดิน เช่น เศษหญ้าและวัชพืชจากการตัด

(2) ปัญหาอาการใบแห้งหรือใบไหม้จากการเปลี่ยนแปลงฤดู เกษตรกรต้องให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ

3. ปัญหาผลกล้วยข้า้เกิดจากการขนส่ง ซึ่งเดิมการขนย้ายผลผลิตเข้าโรงคัดบรรจุ จะขนย้ายทั้งเครือทำให้เกิดการเสียดสีของผลเกิดรอยข้า้และไม่ได้คุณภาพ เกษตรกรแก้ปัญหาด้วยการห่อเครือด้วยแอร์บับเบิลและใช้แผ่นโฟมกันกระแทกแทรกระหว่างหวีในระหว่างขนย้าย ซึ่งช่วยลดความเสียหายได้มาก

4. ปัญหาผลผลิตที่ไม่ได้คุณภาพนำไปแปรรูป

**การแก้ปัญหาด้านเศรษฐกิจและสังคม**

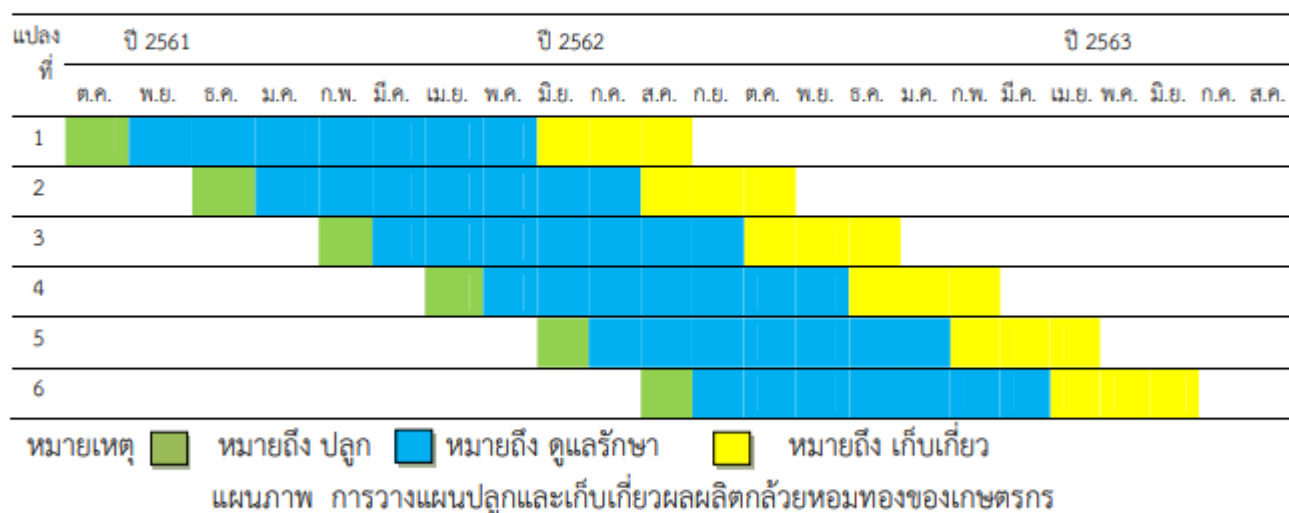
การปลูกกล้วยหอมทองมีต้นทุนการผลิตค่อนข้างสูง เกษตรกรจึงพยายามหาวิธีลดต้นทุนการผลิต ดังนี้

1. ปัญหาเรื่องหน่อพันธุ์ราคาแพง โดยการไว้หน่อให้ได้ 2 รุ่นต่อการปลูก 1 ครั้ง ซึ่งไม่ต้องปลูกใหม่ทุกรุ่น โดยจะเลือกหน่อที่สมบูรณ์ประมาณ 1 หน่อ/กอ ห่างจากต้นแม่ประมาณ 10 นิ้ว เพื่อให้ผลผลิตในปีที่ 2 โดยต้องตัดต้นแม่หลังเก็บเกี่ยว หลังจากได้กล้วย 2 รุ่น จึงรื้อแปลงปลูกใหม่ ช่วยให้ประหยัดค่าใช้จ่ายจากการปลูกใหม่แต่ละรุ่น และการใช้หน่อพันธุ์จากแปลงของเกษตรกรไปปลูกต่อก็เป็นการลดต้นทุนจากการซื้อหน่อพันธุ์จากแหล่งภายนอก รวมถึงการขายหน่อพันธุ์ให้กับเกษตรกรและผู้สนใจได้อีกทางหนึ่งปัญหาด้านการจัดการสวนและผลผลิตมากเกินความต้องการของตลาด

2. การไม่ห่อเครือ ซึ่งการห่อเครือเพื่อป้องกันโรคแมลงทำให้ต้องเพิ่มต้นทุนและค่าใช้จ่าย เกษตรกรแก้ปัญหาด้วยการหมั่นตัดแต่งใบและตัดหน่อที่ไม่ต้องการออก มีการทำความสะอาดแปลงอย่างสม่ำเสมอลดปัญหาโรคแมลงศัตรูที่จะทำลายผล จึงไม่ต้องใช้วัสดุในการห่อเครือช่วยประหยัดค่าใช้จ่าย โดยที่ยังได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ

3. เกษตรกรมีการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ แทนการใช้ปุ๋ยเคมีทำให้ลดต้นทุนการผลิตและดินมีความอุดมสมบูรณ์เพิ่มขึ้น

4. การวางแผนให้มีผลผลิตออกตลอดทั้งปีเพื่อให้มีรายได้สม่ำเสมอทั้งปี เนื่องจากเกษตรกรมีพื้นที่ปลูกค่อนข้างมาก การจัดการสวนและดูแลรักษาในพื้นที่ขนาดใหญ่ไม่สามารถดูแลได้ทั่วถึง ซึ่งจะส่งผลต่อคุณภาพผลผลิต และปัญหาผลผลิตที่ออกมากในช่วงเดียวกันทำให้เกิดปัญหาในการจัดการผลผลิต จึงมีการวางแผนให้มีการปลูกเป็นหลายแปลง โดยปลูกเหลื่อมเวลากัน เพื่อให้สามารถปลูก ดูแลรักษา และเก็บเกี่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีการกระจายผลผลิตได้ตลอดทั้งปี ดังแผนภาพด้านล่าง



5. ปัญหาราคาผลผลิตไม่แน่นอน ซึ่งการปลูกและการจำหน่ายผลผลิตเป็นรายเดี่ยว มักจะเกิดปัญหาราคาผลผลิตตกต่ำ ถูกกดราคาจากพ่อค้าคนกลาง เกษตรกรจึงมีการรวมกลุ่มกันผลิตและมีการจับคู่ธุรกิจกับบริษัทผู้รับซื้อและส่งออกโดยตรง ทำให้ลดปัญหาการผูกขาดโดยพ่อค้าคนกลาง และสามารถขายผลผลิตได้ในราคาที่เป็นธรรม

### 1.5 การบริหารการจัดการที่ดี

การปลูกกล้วยหอมทองส่งออกประเทศญี่ปุ่นของเกษตรกร มีการปฏิบัติเพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ และได้มาตรฐานการส่งออก และเป็นไปตามข้อกำหนดและเงื่อนไข ดังนี้

1) การปรับปรุงบำรุงดิน เกษตรกรมีการเตรียมดินก่อนการปลูกโดยการใส่ปุ๋ยอินทรีย์ และอินทรีย์วัตถุ ในการปรับปรุงดินและเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ของดิน เช่น ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยมูลสัตว์ เศษหญ้า เศษซากของต้นและใบกล้วย เป็นต้น

2) การเตรียมและคัดเลือกหน่อพันธุ์ เกษตรกรใช้หน่อพันธุ์จากแปลงของเกษตรกรเอง โดยคัดเลือกหน่อที่สมบูรณ์ ขนาดความสูงไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร ไม่มีร่องรอยการทำลายของโรคและแมลงศัตรู โดยต้องขุดก่อนปลูก 1 สัปดาห์ วางในที่ร่มเพื่อสังเกตแมลงศัตรูที่อาจติดมากับหน่อพันธุ์ และแช่สารแควนลอยของราไตรโคเดอร์มาเพื่อป้องกันการเกิดโรคจากเชื้อรา

3) การเตรียมหลุมปลูกและการปลูก ขุดหลุมปลูกกว้าง ยาว และลึก ขนาด 30×30×30 เซนติเมตร โดยใช้ระยะปลูก 2×2 เมตร และรองก้นหลุมด้วยปุ๋ยหมักที่เกษตรกรผลิตเอง อัตรา 3 กิโลกรัม/ต้น นำหน่อพันธุ์ที่แช่ส่วนเหง้าหรือโคนต้นด้วยเชื้อราไตรโคเดอร์มาแล้ว การปลูกวางหน่อพันธุ์กึ่งกลางหลุม โดยจัดวางหน่อพันธุ์ไว้ให้ด้านที่ติดอยู่กับต้นแม่ อยู่ในทิศทางเดียวกันทั้งหมด เพื่อให้กล้วยแทงปลีและตกเครือไปในทิศทางเดียวกัน เพื่อความสะดวกต่อการปฏิบัติรักษาและเก็บเกี่ยว หลังจากนั้นกลบดินและกดดินบริเวณโคนต้นให้แน่น

#### 4) การดูแลรักษา

4.1 การให้น้ำ เกษตรกรให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ โดยสังเกตจากความชื้นในดิน ด้วยการนำตัวอย่างดินบริเวณหน้าดินทำให้เป็นก้อน ถ้าแบมือแล้วดินแตกออกจากกันแสดงว่าความชื้นไม่พอต้องให้น้ำ ซึ่งเกษตรกรจะให้น้ำประมาณ 9-12 วัน/ครั้ง และใช้เศษหญ้าและวัชพืชในแปลงที่ได้จากการตัดคลุมผิวดินเพื่อลดการระเหยของน้ำในช่วงฤดูแล้ง และมีการให้น้ำแบบสปริงค์เกอร์ด้วย

4.2 การให้ปุ๋ย เกษตรกรใช้ปุ๋ยหมักเป็นหลัก โดยใส่ปุ๋ยครั้งที่ 1 เมื่อกล้วยหอมทองอายุ 2-3 เดือน หลังปลูก โดยใส่ปุ๋ยหมักอัตรา 3 กิโลกรัม/ต้น ครั้งที่ 2 เมื่อกล้วยหอมทองอายุ 5-7 เดือน หลังปลูก อัตรา 4 กิโลกรัม/ต้น วิธีการคือหว่านรอบโคนต้น หากต้นแคระแกร็นมีการเพิ่มปุ๋ยหมัก

การอนุรักษ์ดิน เกษตรกรยังมีการปรับปรุงดินโดยการใส่วัสดุอินทรีย์ซึ่งเป็นวัสดุที่เหลือใช้ในแปลง ได้แก่ เศษซากของต้นและใบกล้วยหลังตัดแต่งใบและหลังเก็บเกี่ยวเครือ โดยสับเป็นชิ้นขนาดเล็ก แล้ววางระหว่างแนวต้นกล้วย เป็นการเพิ่มอินทรีย์วัตถุและธาตุอาหาร โดยเฉพาะไนโตรเจนและฟอสฟอรัส และธาตุอาหารเสริมต่าง ๆ ซึ่งช่วยปรับโครงสร้างของดินทั้งทางกายภาพ เคมี และชีวภาพของดิน

4.3 การแต่งหน่อและการไว้หน่อ หลังปลูกประมาณ 5 เดือน กล้วยจะมีการแทงหน่อรอบ ๆ ต้น เกษตรกรมีการแต่งหน่อทิ้งเพื่อป้องกันไม่ให้มีหน่อหรือต้นเจริญเติบโตและแย่งอาหารจากต้นแม่ ซึ่งจะช่วยให้ต้น

แม้มีความสมบูรณ์ แต่ในกรณีไว้หน่อเพื่อการผลิตในรุ่นที่ 2 จะเหลือเฉพาะหน่อที่สมบูรณ์ประมาณ 1 หน่อ/กอ ห่างจากต้นแม่ประมาณ 10 นิ้ว เพื่อให้ผลผลิตในปีที่ 2 จะเรียกกล้วยที่มีอายุเหล่านี้ว่าหน่อแรก โดยต้องตัดต้นแม่ ออกหลังเก็บเกี่ยว หลังจากได้กล้วย 2 รุ่นแล้วก็รื้อแปลงปลูกใหม่ โดยการตัดหน่อพันธุ์ที่มีอยู่ในแปลงเดิมกลับมา ปลูกใหม่ เพื่อลดต้นทุนการซื้อหน่อพันธุ์ใหม่ ส่วนหน่อที่เหลือก็สามารถขายให้กับผู้ที่สนใจปลูกได้อีกทางหนึ่ง

4.4 การตัดแต่งทางใบ เกษตรกรมีการตัดแต่งทางใบล่างออกอย่างสม่ำเสมอ โดยตัดใบที่แก่และมี ร่องรอยการทำลายของโรคและแมลงออก โดยตัดชิดกับลำต้น เพื่อให้ทรงพุ่มโปร่ง ลดการสะสมโรคแมลงศัตรูพืช และเพื่อให้ต้นกล้วยเจริญเติบโตดี โดยให้เหลือ 7-8 ใบ/ต้น

4.5 การตัดปลี เพื่อให้ได้ผลที่มีความสมบูรณ์ มีคุณภาพและขนาดสม่ำเสมอตรงตามที่ตลาด ต้องการ เกษตรกรจะตัดปลีหลังจากที่ติดลูกและเห็นหวีสุดท้าย โดยให้เหลือ 5 หวี/เครือ พร้อมทำเครื่องหมาย และบันทึกข้อมูลทุกเครือ โดยการผูกเครือด้วยริบบิ้นหรือเชือกฟางสีต่าง ๆ หลังตัดปลีในแต่ละสัปดาห์ เพื่อง่าย ต่อการสังเกตในการเก็บเกี่ยว และสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตามระยะเวลาที่เหมาะสม

4.6 การค้ำต้นหรือค้ำเครือ เพื่อไม่ให้ลำต้นหัก ซึ่งจะได้ผลที่ไม่สมบูรณ์และไม่ได้คุณภาพ เกษตรกรต้องค้ำต้นหรือค้ำเครือในช่วงติดผล

5. การเก็บเกี่ยว เกษตรกรเก็บเกี่ยวผลผลิตตามความสุกแก่ของผล โดยจะเก็บเกี่ยวที่ระดับความสุกแก่ ประมาณ 70 เปอร์เซ็นต์ หรือที่อายุ 56 วัน หลังตัดปลี

6. การทำความสะอาดและการคัดแยกผลผลิต การบรรจุหีบห่อ มีการล้างทำความสะอาดกล้วยหอม ทองและคัดแยกผลผลิตและนำมาบรรจุใส่กล่อง

## 2. ผลงานและความสำเร็จของผลงาน ทั้งปริมาณและคุณภาพ ตลอดจนระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน และความยั่งยืนในอาชีพ

### 2.1 การผลิตตามระบบการจัดการคุณภาพ GAP พืช เพื่อให้ได้/คุณภาพมาตรฐาน/คุณภาพปลอดภัย/คุณภาพปลอดภัยศัตรูพืช

นายอุดมศักดิ์ เพ็งจันดา ได้เข้าสู่ระบบการจัดการคุณภาพ GAP พืช : กล้วยหอมทองตั้งแต่ปี พ.ศ. 2558 และปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ตามหลักวิชาการและข้อกำหนดของระบบ คือ มีการจัดการคุณลักษณะ ของสวนกล้วยหอมทอง การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์การเกษตรอย่างถูกต้องและเหมาะสม การจัดหาและ จัดระบบปัจจัยการผลิตจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ การปฏิบัติและควบคุมระบบการผลิตเพื่อให้ได้กล้วยหอมทองที่มี ขนาดตรงตามมาตรฐานและคุณภาพที่ปลอดภัยจากสารพิษและปลอดภัยศัตรูพืช มีการบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงาน ทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิต รวมทั้งแหล่งที่มาของปัจจัยการผลิตอย่างเคร่งครัดและต่อเนื่อง ปัจจุบันยังรักษา มาตรฐานการผลิตอย่างต่อเนื่อง และได้ขอการรับรองแหล่งผลิต GAP : กล้วยหอมทอง และได้รับการรับรอง ตาม รหัสรับรอง กษ 03-9001-2552-36419632102 รหัสแปลง 360503-9102-0006 ลงวันที่ 23 กันยายน 2558 และได้ต่ออายุการรับรอง รหัสแปลง 360503-9102-0006-0633-0633 ลงวันที่ 23 กันยายน 2561 สำหรับ รางวัลที่เกษตรกรได้รับ ประกอบด้วย

- รางวัลที่ 2 ประกวดผลผลิตทางการเกษตร งานเจ้าพ่อพญาแลและงานกาชาดจังหวัดชัยภูมิ ประจำปี 2561 ประเภท กล้วยหอมทองพันธุ์กรสมิเซล
- รางวัลที่ 1 เกษตรกรดีเด่นสาขาอาชีพทำสวน ระดับจังหวัด ประจำปี 2561
- รางวัลที่ 1 เกษตรกรดีเด่นสาขาอาชีพทำสวน ระดับเขต ประจำปี 2561
- รางวัลชมเชย เกษตรกรดีเด่นระดับประเทศ สาขาอาชีพทำสวน ประจำปี 2562

เกษตรกรมีการวางแผนการผลิตทำให้มีผลผลิตออกสู่ตลาดตลอดทั้งปี และใช้เทคโนโลยีการผลิตที่เหมาะสมกับพื้นที่ทำให้สามารถผลิตกล้วยหอมทองได้ตามมาตรฐานการส่งออก ทั้งขนาดผล น้ำหนักผลผลิต มีคุณภาพและปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง และมีการคัดแยกเกรดผลผลิตตามคุณภาพส่งออก (ตารางที่ 2) มีการจัดบันทึกข้อมูลกิจกรรมแปลง และลงข้อมูลแอปเพื่อให้ผู้บริโภคสามารถตรวจสอบข้อมูลของสินค้า แต่ละขั้นได้ โดยจะทำการบันทึกการดูแลรักษาต้นกล้วยตั้งแต่เริ่มปลูก จนถึงเก็บเกี่ยวผลผลิต มาตรฐานทั่วไปสำหรับกล้วยหอมทองส่งออกประเทศญี่ปุ่น สรุปได้ดังนี้

- ลักษณะภายนอกของผล รูปทรงผลยาวรี สวยงามตรงตามพันธุ์
- ผิวผลสวยงาม ไม่มีร่องรอยการทำลายของโรคแมลง หรือมีได้แต่ไม่เกินที่มาตรฐานกำหนด
- ขนาดผล ความกว้างผลมากกว่า 30 มิลลิเมตร ไม่เกิน 40 มิลลิเมตร
- น้ำหนักผลไม่น้อย 95 จนถึง มากกว่า 110 กรัม/ผล (ตามเกรดคุณภาพ)
- จำนวนผลต่อหวี 3-6 ผล (ตามเกรดคุณภาพ)
- ได้รับการรับรองการผลิตตามมาตรฐาน GAP พืช

**ตารางที่ 2** การแบ่งเกรดคุณภาพผลผลิตตามมาตรฐานกล้วยหอมทองส่งออกประเทศญี่ปุ่น

ลักษณะของผลผลิต	เกรดคุณภาพ		
	A	B	C
ความสุกแก่ของผล (%)	70	80	90
จำนวนผล/ช่อ (หวี)	3-6	3-6	3-6
ความยาวผล (มม.)	>140	< 200	
ความกว้างผล (มม.)	>30 - <40	>30 - <40	>30 - <40
น้ำหนักผล (กรัม/ผล)	>110	>110	>95-109
สัญลักษณ์กล่อง	กล่องที่ใช้ประจำไม่ ต้องติดสัญลักษณ์	ให้ติดเทปกาวสีเหลืองที่ มุมกล่อง	ให้ติดเทปกาวสีแดงที่มุม กล่อง

หมายเหตุ ในกรณีบรรจุผลกล้วยของสมาชิกหลายคนที่อยู่รวมกันต้องให้ระบุสัญลักษณ์ \* ที่กล่อง

### ข้อมูลด้านการตลาด

การผลิตกล้วยของเกษตรกรและกลุ่มมีการผลิตตามความต้องการของตลาด หรือตลาดนำการผลิต โดยมีการทำข้อตกลงสัญญาซื้อขายระหว่างเครือข่ายผู้ปลูกกล้วยหอมทองไทยและผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นซึ่งเกษตรกรมีการวางแผนการผลิตทำให้ผลผลิตออกสู่ตลาดทั้งปีทำให้ไม่มีปัญหาด้านการตลาดส่วนผลผลิตที่ไม่ได้คุณภาพส่งออก จะมีจำหน่ายภายในประเทศ หรือ แปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า

ตารางที่ 3 ราคาขายส่งกล้วยหอมทองแบ่งตามเกรดคุณภาพ

เดือน	ราคา (บาท/กิโลกรัม) ตามเกรดคุณภาพ		
	A	B	C
มกราคม-เมษายน	16	13	12
พฤษภาคม-สิงหาคม	22	19	18
กันยายน-ธันวาคม	18	15	14

#### เส้นทางการตลาด

- เกษตรกรและสมาชิกกลุ่มส่งผลผลิตให้กลุ่มในทุกวันจันทร์-อังคารของทุกสัปดาห์
- กลุ่มรวบรวมผลผลิตเข้าโรงคัดบรรจุ
- คัดบรรจุตามเกรดคุณภาพ บรรจุกล่องและมีการทำเครื่องหมายตามเกรดคุณภาพ
- บริษัทรับผลผลิตทุกวันอังคาร

### ข้อมูลต้นทุนการผลิต รายได้ และผลตอบแทน

การปลูกกล้วยหอมทองของเกษตรกร มีต้นทุนการผลิต รายได้ และผลตอบแทนหรือรายได้สุทธิ หลังหักค่าใช้จ่าย 3 ปี ย้อนหลัง (ตารางที่ 4-6)

ตารางที่ 4 ต้นทุนการผลิตกล้วยหอมของเกษตรกร ปี 2560-2562

รายการ	ต้นทุนการผลิต (บาท/ไร่)			
	2560	2561	2562	เฉลี่ย
ค่าเตรียมดิน	350	250	350	317
ค่าหน่อพันธุ์	4,000	2,000	4,000	3,333
ค่าจ้างแรงงานปลูก	400	-	400	400
ค่าปุ๋ยหมัก	4,000	4,000	4,000	4,000
ค่าน้ำมัน	2,000	2,200	1,920	2,040
ค่าตัดหญ้า แต่งใบ	900	945	896	914
ค่าไม้ค้ำต้นกล้วย	660	462	528	550
ค่าแรงงานตนเองและอื่น ๆ	14,600	15,038	14,300	14,646
<b>ต้นทุนการผลิต (บาท/ไร่)</b>	<b>26,910</b>	<b>24,895</b>	<b>26,394</b>	<b>26,066</b>
<b>ต้นทุนการผลิตทั้งหมด (บาท)</b>	<b>26,910</b>	<b>24,895</b>	<b>26,394</b>	<b>26,066</b>

หมายเหตุ ปี 2561 ไม่มีค่าจ้างปลูกเนื่องจากเป็นกล้วยกอ จากการไว้หน่อ ปี 2560 แต่คิดค่าหน่อพันธุ์

ตารางที่ 5 ผลผลิตกล้วยหอมทองของเกษตรกร เฉลี่ยต่อไร่และผลผลิตรวม ปี 2560-2562

	ผลผลิต (กิโลกรัม)			
	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	เฉลี่ย
กล้วยหอมทองส่งออก (เฉลี่ยต่อไร่)	3,200	3,600	4,000	3,600
กล้วยหอมทองตกเกรด (เฉลี่ยต่อไร่)	1,600	1,200	800	1,200
หน่อกล้วย (เฉลี่ยต่อไร่)	400	400	400	400

ตารางที่ 6 รายได้รวมและรายได้สุทธิจากการผลิตกล้วยหอมทองของเกษตรกร ปี 2560-2562

	รายได้รวมและรายได้สุทธิ (บาท)			
	ปี 2560	ปี 2561	ปี 2562	เฉลี่ย
กล้วยหอมทองส่งออก เฉลี่ยต่อไร่	57,600	64,800	72,000	64,800
กล้วยหอมทองตกเกรด เฉลี่ยต่อไร่	19,200	14,400	9,600	14,400
หน่อกล้วย เฉลี่ยต่อไร่	4,000	4,000	4,000	4,000
รวม	80,800	83,200	85,600	82,700
รายได้สุทธิ	5,3890	58,305	59,206	56,634

- หมายเหตุ – ราคาขายกล้วยหอมทองส่งออก ปี 2560-2561 เฉลี่ย 18 บาท/กิโลกรัม  
 – ราคาขายกล้วยหอมทองตกเกรด ปี 2560-2561 เฉลี่ย 12 บาท/กิโลกรัม  
 – ราคาขายหน่อกล้วย ปี 2560-2561 เฉลี่ย 10 บาท/กิโลกรัม

## 2.2 ความยั่งยืนและความต่อเนื่องในระบบการจัดการคุณภาพ GAP พืช

นายอุดมศักดิ์ เทิงจันดาและครอบครัว มีความขยันหมั่นเพียร มีความตั้งใจและมุ่งมั่นที่ทำอาชีพเกษตรกรกรรม ซึ่งเป็นอาชีพที่อิสระและสามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเอง มีการเชื่อมโยงกับผู้รับซื้อที่มั่นคงหรือตลาดโดยตรง มีการรวมกลุ่มผลิตและจัดทำโรงคัดบรรจุในชุมชน ทำให้สามารถปลูก รวบรวม-คัดแยกและจำหน่ายผลผลิตได้ในราคาที่รู้ล่วงหน้า เป็นการสร้างอาชีพและรายได้ที่มั่นคงสามารถเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้อย่างดี ประกอบกับเกษตรกรเป็นผู้ผลิตที่คำนึงถึงคุณภาพและผลผลิตที่ปลอดภัย มีการผลิตกล้วยหอมทองให้ได้ผลผลิตคุณภาพและปลอดภัยตามมาตรฐานส่งออก และไม่พึ่งพาสารเคมีและปุ๋ยเคมี ทำให้ผลผลิตเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ สามารถจำหน่ายผลผลิตได้ในราคาที่เป็นธรรม มีความมั่นคงในการประกอบอาชีพ นอกจากนี้เกษตรกรยังมีการปรับปรุงและพัฒนาการผลิตอย่างต่อเนื่อง เช่น การใช้เทคนิคใหม่ ๆ การพึ่งพาปัจจัยภายใน ลดการพึ่งพาปัจจัยภายนอก มีการรวมกลุ่มผลิตและจำหน่าย รวมถึงการแปรรูปผลผลิตเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตนเองและกลุ่มผู้ปลูกกล้วยหอมทองในชุมชน จากรายได้ที่มีมาเสมอทำให้ครอบครัวและบุตรชายมีความตั้งใจและมุ่งมั่นที่จะช่วยรักษา ยึดมั่น สานต่อ และพัฒนาอาชีพการปลูกกล้วยหอมทองให้ดียิ่งๆ



ต่อไป โดยเฉพาะบุตรชาย อายุ 37 ปี ที่เป็นแรงงานสำคัญและจะเป็นผู้ที่สานต่อการปลูกกล้วยหอมทองของครอบครัวและชุมชนต่อไป

## 2.3 การขยายผล สามารถเผยแพร่และเป็นแบบอย่างของส่วนรวมและเครือข่ายได้

### การขยายผลในชุมชน

จากแรกเริ่มที่มีการปลูกกล้วยหอมทองเพียง 4 ราย ในปี 2556 และเกษตรกรเป็นผู้นำกลุ่มที่เข้มแข็งและตั้งใจในการปลูกกล้วยหอมทองจนประสบความสำเร็จ และเห็นว่าเป็นพืชที่สามารถสร้างอาชีพและสร้างรายได้ดีกว่าการปลูกพืชเดิม โดยกล้วยหอมทองสามารถให้ผลผลิตได้ตลอดทั้งปีและมีรายได้เพิ่มขึ้น จึงชักชวนสมาชิกในชุมชนให้ปลูกกล้วยหอมทองเพิ่มขึ้น จนมีเกษตรกรหลายรายหันมาปลูกกล้วยหอมทองในลักษณะเดียวกัน และมีเกษตรกรทั้งในและนอกชุมชนเข้ามาเรียนรู้การผลิตกล้วยหอมทองที่ได้คุณภาพมาตรฐานและ ที่ปลอดภัยจากสารพิษ มีตลาดแน่นอน รู้ราคาก่อนทำการผลิต รู้มาตรฐานที่ตลาดต้องการ รู้เงื่อนไขต่าง ๆ จนสามารถรวมกลุ่มผลิตและจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนปลูกกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออกหนองบัวแดง ซึ่งปัจจุบัน ปี 2562 มีสมาชิก 34 คน พื้นที่ 571 ไร่ สร้างมูลค่าการส่งออก 4,027,140 บาท และตลาดภายในประเทศ 643,968 บาท

### การสร้างเครือข่ายนอกชุมชน

นอกจากมีการขยายผลการผลิตกล้วยหอมในชุมชนแล้ว เกษตรกรในฐานะประธานกลุ่มฯ ยังมีการสร้างเครือข่ายกับกลุ่มผู้ปลูกกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออกประเทศญี่ปุ่นทั่วประเทศ รวมทั้งหมด 8 องค์กร ที่มีการติดต่อประสานงานกันทุกสัปดาห์ เพื่อให้ข้อมูลข่าวสารและคอยช่วยเหลือกันและกันในเรื่องของกล้วยหอมทองที่จะส่งออกไปญี่ปุ่น ให้มีความสม่ำเสมอตามโควตาที่ทั้ง 8 องค์กรได้รับมา ถ้าองค์กรใดมีมากน้อยคอยจะช่วยเหลือซึ่งกันและกัน โดยเครือข่ายทั้ง 8 องค์กร ประกอบด้วย

1. กลุ่มผู้ปลูกกล้วยหอมทองสหกรณ์การเกษตรบ้านลาด อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี  
ประธานกลุ่ม นายพิน พูลสมบัติ
2. กลุ่มเกษตรกรทำสวนกล้วยตำบลถ้ำสิงห์ จังหวัดชุมพร ประธานกลุ่ม นายปรีชา แสนแก้ว
3. กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควายวัด จังหวัดชุมพร ประธานกลุ่ม นายสำรวม ใจเปรี๊ยม
4. กลุ่มผู้ปลูกกล้วยหอมทองสหกรณ์การเกษตรบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี  
ประธานกลุ่ม นายไพเราะ กุลศิริ
5. วิสาหกิจชุมชนปลูกกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออกหนองบัวแดง จังหวัดชัยภูมิ  
ประธานกลุ่ม นายอุดมศักดิ์ เพ็งจันดา
6. บริษัทเจเฟรช เซกะจำกัด จังหวัดปทุมธานี ประธานกลุ่ม นายบรรเจิด สมหวัง
7. กลุ่มผู้ปลูกกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออกสหกรณ์นิคม อำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร  
ประธานกลุ่มนายสมชาย ฉิมสุวรรณ
8. สหกรณ์กล้วยหอมทองปลอดภัยสามัคคี จังหวัดชุมพร ประธานกลุ่ม นายธนากุล บุญอาท

### 3. ความเป็นผู้นำและการเสียสละเพื่อประโยชน์ส่วนรวมในด้านต่าง ๆ

การที่เกษตรกรเป็นผู้นำและมีความกล้าในการเปลี่ยนแปลงการทำเกษตร จนประสบความสำเร็จ ซึ่งเกิดจากมีคุณสมบัติเป็นผู้นำ จนได้รับการยอมรับให้ดำรงตำแหน่งต่าง ๆ ในชุมชน ซึ่งการเป็นผู้นำที่ดีต้องมีความรับผิดชอบและความเสียสละ ซึ่งตำแหน่งที่เกษตรกรได้รับที่สำคัญๆ มีดังนี้

1) ประธาน วิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออกหนองบัวแดง ทำหน้าที่เป็นประธานการประชุมดูแลการปลูกกล้วยหอมทองและมาตรฐานการส่งออกและประสานงานกับองค์กร 8 องค์กรเกี่ยวกับผลผลิต

2) เป็นคณะกรรมการศูนย์เรียนรู้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร แหล่งเรียนรู้และศึกษาดูงาน เรื่องการปลูกกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออก การทำปุ๋ยหมักจากอินทรีย์วัตถุ การทำปุ๋ยหมักต่าง ๆ

3) เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ให้กับเกษตรกรทั่วไปที่สนใจปลูกกล้วยหอมทอง จำนวน 100 ราย และสมาชิกกลุ่มปลูกกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออกหนองบัวแดง จำนวน 34 ราย และองค์การบริหารส่วนตำบลท่าใหญ่ จำนวน 62 ราย

4) คณะกรรมการส่งเสริมเกษตรกรแบบแปลงใหญ่ระดับอำเภอ และจังหวัด

5) อาสาสมัครเกษตร (อกม.) ทำหน้าที่ประสานงานระหว่างเกษตรกรและหน่วยงานสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และเป็นผู้สื่อข่าวเกษตรประจำหมู่บ้าน

6) ประธานกองทุนหมู่บ้าน ทำหน้าที่อนุมัติเงินกู้ให้กับสมาชิก เบิกถอนเงินกู้ให้กับสมาชิกจัดทำงบดุลประจำปีของกองทุนหมู่บ้าน

7) ที่ปรึกษาคณะกรรมการร้านค้าชุมชนหมู่บ้าน ทำหน้าที่ให้คำปรึกษาตามที่คณะกรรมการมีปัญหาและขอคำปรึกษา และปรึกษาการจัดทำงบดุลร้านค้าชุมชนประจำหมู่บ้าน

8) ที่ปรึกษาคณะกรรมการหมู่บ้าน ทำหน้าที่ให้คำปรึกษาด้านพัฒนาด้านการเกษตรของหมู่บ้าน

9) กิจกรรมสาธารณประโยชน์

- บริจาคผลผลิตให้แก่ชุมชนในงานทำบุญ งานวัด และโรงเรียนในงานวันเด็กแห่งชาติ
- มีการเข้าร่วมงานในชุมชนเป็นประจำ เช่น งานบุญ งานประเพณีต่าง ๆ
- ช่วยงานกิจกรรมของทางราชการ ประสานงานความร่วมมือกับหน่วยงานราชการ ได้แก่
  - กรมวิชาการเกษตร : การขอใบรับรอง GAP และโรงคัดบรรจุ
  - ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ สาขาหนองบัวแดง : ดำเนินการสินเชื่อแปลงใหญ่
  - กรมส่งเสริมการเกษตร : ประสานงานวิชาการ การผลิต การทำปุ๋ยอินทรีย์ การป้องกันกำจัดศัตรูพืช รวมถึงการรวมกลุ่ม

- สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอหนองบัวแดง : นำกล้วยหอมทองเป็นสินค้าโอท็อป

- สถานีพัฒนาที่ดินชัยภูมิ : ร่วมทำปุ๋ยหมัก การตรวจวิเคราะห์ดิน
- สำนักงานพลังงานจังหวัดชัยภูมิ : การติดตั้งพลังงานแสงอาทิตย์ให้กับสมาชิก
- สำนักงานกรมทรัพยากรน้ำบาดาลที่ 5 จังหวัดนครราชสีมา : ให้สถานที่ตั้งระบบสูบน้ำบาดาล เพื่อให้สมาชิกได้ใช้น้ำในฤดูแล้ง

#### 4. การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

1. มีการใช้พลังงานแสงอาทิตย์ในการสูบน้ำเพื่อใช้ในกระบวนการผลิต ช่วยลดมลพิษจากการใช้น้ำมันเชื้อเพลิง
2. มีการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ในปรับปรุงบำรุงดิน และบำรุงพืช โดยการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ต่าง ๆ เช่น ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยคอก ปุ๋ยพืชสด และปุ๋ยชีวภาพ เพื่อลดการใช้ปุ๋ยเคมีช่วยรักษาสังแวดล้อม
3. มีการใช้วัสดุเหลือใช้ในฟาร์ม เช่น เศษหญ้าและวัชพืชเป็นวัสดุคลุมดิน ช่วยลดการคายน้ำและเพิ่มอินทรีย์วัตถุให้กับดิน การใช้ลำต้นและใบกล้วยหลังเก็บเกี่ยวผลผลิตหรือตัดแต่งใบแล้ว โดยจะสับหั่นและลำต้นและก้านใบเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใช้วางระหว่างแนวต้นกล้วย เพื่อเพิ่มอินทรีย์วัตถุให้กับดินปลูก เป็นการลดปริมาณขยะและใช้ประโยชน์จากเศษซากพืชในแปลง เป็นการคืนธาตุอาหารและอินทรีย์วัตถุให้กับดิน ช่วยปรับโครงสร้างทางกายภาพ เคมี และชีวภาพของดิน สร้างที่อยู่อาศัยให้กับสิ่งมีชีวิตในดินที่เป็นประโยชน์ เช่น ไส้เดือนดิน เชื้อราหรือแบคทีเรียปฏิปักษ์ เป็นต้น
4. มีการใช้ปุ๋ยพืชสด เช่น การปลูกปอเทือง เป็นการเพิ่มธาตุอาหารปรับปรุงบำรุงดิน และอนุรักษ์ดิน
5. ไม่มีการใช้สารเคมีทางการเกษตรในการกำจัดโรคพืช แมลงศัตรูพืช และวัชพืช เป็นการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ ทำให้ดินคงความอุดมสมบูรณ์ และเกิดสิ่งที่มีชีวิตที่เป็นประโยชน์จำนวนมาก และทำให้เกิดความหลากหลายทางชีวภาพ และอนุรักษ์สิ่งมีชีวิตและแมลงศัตรูธรรมชาติที่คอยควบคุมศัตรูพืช เป็นการรักษาสสมดุลทางธรรมชาติ
6. ไม่มีการใช้วัสดุห่อเครือ ซึ่งเป็นพลาสติกสังเคราะห์ ทำให้ลดปริมาณขยะพลาสติกที่ย่อยสลายยาก และสร้างมลพิษให้กับสิ่งแวดล้อม
7. การปลูกกล้วยแบบไว้หน่อ ปลูกครั้งเดียวเก็บผลผลิตได้นาน 2 รุ่น เป็นการลดการใช้ทรัพยากรในการไถพรวนดิน และช่วยอนุรักษ์ดิน
8. การขยายเครือข่ายผู้ปลูกกล้วยหอมทองส่งออก ซึ่งเป็นระบบการผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP และเป็นการผลิตที่ไม่ใช้สารเคมี ได้สินค้ามีซึ่งปลอดภัยต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค ส่งผลให้มีการเพิ่มพื้นที่ปลูกพืชที่ไม่มีการใช้สารเคมีและไม่ทำลายสิ่งแวดล้อมให้กับชุมชนเพิ่มขึ้น

#### 5. เอกสารสิทธิ์

พื้นที่ทำการเกษตรมีเอกสารสิทธิ์ ส.ป.ก 4-01 ก. ที่ตั้งแปลง หมู่ 7 บ้านห้วยน้ำคำ ตำบลถ้ำวัวแดง อำเภอนองบัวแดง จังหวัดชัยภูมิ ไม่บุกรุกป่า เป็นการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม



นายอุดมศักดิ์ เฝิงจันดา เจ้าของแปลง





สภาพแปลงกล้วยหอมทอง



การผลิตปุ๋ยหมักเพื่อใช้กับแปลงกล้วยหอมทอง



โรงคัดบรรจุ





กรมวิชาการเกษตร  
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ใบรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า  
นายอุดมศักดิ์ เฟิงจันดา

สถานที่ บ้านเลขที่ 20 บ้านหัวนาคำ หมู่ 7 ตำบลลำบัวแดง อำเภอนางรองบุรีรัมย์ จังหวัดชัยภูมิ

ได้รับการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร  
ระบบการจัดการคุณภาพการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช (GAP พืช) พ.ศ. 2555

รหัสรับรอง กษ 03-9001-36419632102

รหัสแปลง 360503-9102-0006-0633 ชนิดพืช กล้วยหอมทอง พื้นที่ 30 ไร่

วันที่รับรอง 23 กันยายน 2561

วันที่หมดอายุ 22 กันยายน 2564

ออกให้ ณ วันที่ 22 ตุลาคม 2562



(นายจำลอง กกรรัมย์)

ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 3  
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมวิชาการเกษตร



สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 3 ตำบลศิลา อำเภอมือง จังหวัดขอนแก่น รหัสไปรษณีย์ 40000 โทร. 0 4346 5130 อีเมล gapoard3@hotmail.com



กรมวิชาการเกษตร  
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ใบรับรองนี้แสดงว่า

วิสาหกิจชุมชนปลูกกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออกหนองบัวแดง

กษ 03 9047 36 000 386811

229 หมู่ 7 ตำบลถ้ำวัวแดง อำเภอหนองบัวแดง จังหวัดชัยภูมิ 36210

ได้รับการรับรอง

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด

ตามข้อกำหนดของ

มาตรฐาน มกษ. 9047-2560

ชนิดผลิตภัณฑ์

กล้วยหอมทองสด

ให้ไว้ ณ วันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562

วันที่หมดอายุ 7 กุมภาพันธ์ 2563



(นางสาวเสริมสุข สลักเพชร)

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร





จังหวัดชัยภูมิ

ขอมอบโล่ประกาศเกียรติคุณเพื่อแสดงว่า

นายอุดมศักดิ์ เพ็งจินดา

รองนายก อบ. หมู่ที่ ๗ ตำบลท่าวันตง อำเภอหนองบัวแดง จังหวัดชัยภูมิ

ได้รับรางวัลชนะเลิศ

ในกาสรัดเลือกเกษตรกรและสถาบันเกษตรกรดีเด่น ประจำปี ๒๕๖๖

ประเภท เกษตรกรรายอาชีพทำสวนลิ้นเต็น

ประเภท ก. วันที่ ๒๔ ถึง ๒๖ กันยายน ๒๕๖๖

เมืองฉาย

นายมนตรี บุญมี

ผู้อำนวยการจังหวัดชัยภูมิ





## กรมส่งเสริมการเกษตร

ขอมอบประกาศนียบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

นายอุดมศักดิ์ เพ็งจันดา

ได้รับรางวัลชมเชย

เกษตรกรดีเด่นระดับประเทศ สาขาอาชีพทำสวน

ประจำปี ๒๕๖๒

ขอให้มีความสุขความเจริญตลอดไป



(นายสำราญ สารบรรณ)

อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร



จังหวัดชัยภูมิ

มอบประกาศนียบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

นายอุดมศักดิ์ เพ็งจินดา

บ้านเลขที่ ๒๐ หมู่ที่ ๗ ตำบลอำ้วแดง อำเภอหนองบัวแดง จังหวัดชัยภูมิ

**ได้รับรางวัลที่ ๒**

ในการประกวดผลผลิตทางการเกษตร  
งานเจ้าพ่อพญาแลและงานกาชาดจังหวัดชัยภูมิ ประจำปี ๒๕๖๑  
ประเภท กัญชหอมทองพันธุ์กรอสมิเซล  
มอบให้ ณ วันที่ ๑๕ มกราคม ๒๕๖๑

นางจตุ

นายณรงค์ วุ่นชีวี

ผู้ว่าราชการจังหวัดชัยภูมิ

### ๓. ด้านหัตถกรรม



ชื่อ นายพงศ์ศักดิ์ โคตรแปร

สถานที่ตั้ง บ้านภูผาทอง บ้านเลขที่ ๒๓ หมู่ที่ ๑๐ ตำบลถ้ำวัวแดง อำเภอหนองบัวแดง จังหวัดชัยภูมิ

#### สาระสำคัญ

งานจักสานเป็นงานหัตถกรรมที่ชาวบ้านทำเพื่อใช้ในครัวเรือนมาแต่โบราณแม่ในปัจจุบันงานจักสานหรือเครื่องจักสานจะมีอยู่น้อย แต่ก็ยังคงมีอยู่ทั่วไป ทุกภาคในประเทศนอกเหนือจากประโยชน์ใช้สอยแล้ว งานจักสานยังสะท้อน วัฒนธรรม สะท้อนความคิดสร้างสรรค์ และภูมิปัญญาของชาวบ้านได้อีกด้วย ในขณะที่สภาพสังคม เศรษฐกิจปัจจุบันที่เปลี่ยนไปจากเดิม การไปมาหาสู่กันระหว่างเมืองกับชนบทติดต่อกันได้สะดวก รวมถึงความเจริญก้าวหน้าทางกระแสวัฒนธรรมตะวันตกเข้ามาแทนที่วัฒนธรรมเดิมทำให้สภาพความเป็นอยู่ การดำรงชีวิตของคนในชุมชนเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งมีผลกระทบทำให้งานจักสานหรืออาชีพจักสานลดน้อยลงไปเรื่อยๆ จนถึงเพื่อการส่งเสริมความรู้ด้านงานจักสานแก่ผู้ที่สนใจในอาชีพ ได้สืบทอดงานจักสานให้คงอยู่ต่อไป การประกอบอาชีพในทุกวันนี้มีหลากหลายทางมีการนำเอาเทคโนโลยีเข้ามาเกี่ยวข้องมากมายและมีความสะดวกสบายมากขึ้นอยากกินปลาก็เดินไปซื้ออยู่ตลาด จนคนในยุคปัจจุบันไม่รู้จักกรรมวิธีขั้นตอนในอุปกรณ์ในการประยุกต์เลือกนำภูมิปัญญาพื้นบ้านที่ได้จากไม้ไผ่เอาวัสดุธรรมชาติอย่างไม้ไผ่มาใช้ในการทำมาหากินไม่รู้จักอุปกรณ์พื้นบ้านอีสาน ที่ปู่ย่าจรรสานขึ้นอย่างเช่น สานตระกร้า การสานกระด้ง กระติบข้าว กระซังใส่ปลาซึ่งอุปกรณ์บางอย่างเราก็ไม่รู้จัก จึงจำเป็นอย่างมากที่เราควรจะศึกษาขั้นตอนในการทำอุปกรณ์พื้นบ้านต่างๆเพื่อจะได้สืบทอดต่อไปคู่ไว้ให้อยู่กับคนไทยไปยาวนาน

#### ๑. การจักสานกระติบข้าว

ความรู้เรื่องกระติบข้าว และวิธีสานกระติบข้าว

กระติบข้าว(หรือก่องข้าวเหนียว)เป็นของใช้ประจำบ้านที่ใช้บรรจุข้าวเหนียว ทุกครัวเรือน ทุกพื้นที่ที่รับประทานข้าวเหนียว โดยเฉพาะในภาคอีสานของไทย ซึ่งชาวอีสานนิยมบริโภคข้าวเหนียว

#### วัสดุที่ใช้ทำกระติบข้าว

กระติบข้าวสามารถทำได้จากวัสดุหลายอย่าง เช่น ใบจาก ใบตาล ใบลาน เป็นต้น แต่ที่นิยมใช้ทำมาก และมีคุณภาพดีที่สุด ต้องทำจากไม้ไผ่ไม้ไผ่มีหลายชนิด แต่ละชนิด เหมาะกับงานแต่ละอย่าง และไม้ไผ่ที่นิยมนำมาทำ

กระติบข้าว คือไม้ไผ่บ้าน หรือไม้ไผ่ใหญ่ อายุประมาณ ๑๐ เดือน ถึง ๑ ปี เพราะมีปล้องใหญ่และปล้องยาว เนื้อไม้เหนียวกำลังดี ไม่เปราะง่าย ทำเป็นเส้นตอกสวย ขาว

### วัสดุที่ใช้ทำกระติบข้าว

๑. ไม้ไผ่บ้าน
๒. ด้ายไนลอน
๓. เข็มเย็บผ้าขนาดใหญ่
๔. กรรไกร
๕. มีดโต้
๖. เลื่อย
๗. เหล็กหมาด (เหล็กแหลม)
๘. ก้านตาล
๙. เครื่องชูดตอก
๑๐. เครื่องกรอด้าย

### ขั้นตอนการสานกระติบข้าว

๑. นำปล้องไม้ไผ่มาตัดหัวท้าย ตัดเอาข้อออก ฝาเป็นซีกทำเส้นตอกกว้างประมาณ ๒-๓ มม. ชูดให้เรียบและบาง
๒. นำเส้นตอกที่ได้มาสานเป็นรูปร่างกระติบข้าว หนึ่งลูกมี ๒ ฝา มาประกอบกัน
๓. นำกระติบข้าวที่ได้จากข้อ (๒.) มาพับครึ่งให้เท่า ๆ กันพอดี เรียกว่า ๑ ฝา
๔. ขั้นตอนการทำฝาปิด โดยจักเส้นตอกที่มีความกว้าง ๑ นิ้ว สานเป็นลายตามะกอก และลายขัด
๕. นำฝาปิดหัวท้ายมาตัดเป็นวงกลม มาใส่เข้าที่ปลายทั้งสองข้าง
๖. ใช้ด้ายไนลอน และเข็มเย็บเข้าด้วยกันรอบฝาปิดหัวท้าย
๗. นำก้านตาลที่ม้วนไว้มาเย็บติดกับฝาล่าง ที่เป็นตัวกระติบข้าว
๘. นำกระติบข้าวที่ได้ไปรมควันจากฟางข้าว เพื่อกันแมลงเจาะ และเพื่อความสวยงาม ทนทาน ไม่เกิดราดำ
๙. นำไม้มาเหลาเป็นเส้นตอก กลมยาวเส้นผ่าศูนย์กลาง ๒-๓ มม. ความยาวรอบ เท่ากับฝากระติบพันด้วยด้ายไนลอน แล้วเย็บติดฝาขอบบน เพื่อความสวยงาม
๑๐. เจาะรูที่เชิงกระติบข้าว ด้วยเหล็กแหลม ๒ รู ให้ตรงข้ามกัน แล้วทำหูที่ฝาด้านบน ตรงกับรูที่เจาะเชิงไว้
๑๑. ใช้ด้ายไนลอนสอดเข้าเป็นสายไว้สะพายไปมาได้สะดวก จะได้กระติบข้าวที่สำเร็จเรียบร้อย สามารถนำมาใช้และจำหน่ายได้

### ประโยชน์ที่ได้จากกระติบข้าว

๑. ใช้บรรจุข้าวเหนียว
๒. เป็นของขวัญ
๓. ประดับตกแต่ง
๔. กล่องเอนกประสงค์
๕. กล่องออมสิน
๖. แจกัน
๗. กล่องใส่ดินสอ

## ข้อเสนอแนะ

๑. การเลือกไม้ไผ่ ควรเลือกไม้ไผ่ ที่มีปล้องยาวอายุประมาณ ๑๐ เดือน ถึง ๑ ปี
๒. การจักตอก ต้องมีขนาดความกว้าง ความยาวให้เท่า ๆ กันทุกเส้น เพื่อจะได้กระติบรูปทรงสวยงาม
๓. ก่อนที่จะเหลาเส้นตอก หรือขูดให้นำเส้นตอกที่จักแล้ว แช่น้ำประมาณ ๑ ชั่วโมง เพื่อให้เส้นตอกอ่อนนุ่ม จะได้ขูดเหลาง่ายขึ้น แล้วนำไปตากแดด ให้แห้งสนิท เพื่อป้องกันเชื้อราก่อนลงมือสาน

## ๒. การจักสานไซตักปลา

การทำไซตักปลา ไซ เป็นเครื่องมือดักสัตว์น้ำ โดยมากดักปลาในกลุ่มปลาเล็กปลาน้อย ใช้งานในแหล่งน้ำไม่ลึก มักเป็นแหล่งน้ำไหลและเป็นการเปิดช่องระบายน้ำเข้าออกตามบึงนาคันนา ไซมีหลายรูปทรง ตั้งชื่อตามรูปทรงนั้น เช่น ไซปากแตร สานเป็นรูปกรวยปากไซบานออกเป็นรูปปากแตร ไซท่อ สานคล้ายท่อดักปลา หรืออาจตั้งชื่อตามวัตถุประสงค์ เช่น ไซสองหน้า มีช่อง ๒ ด้าน ไซลอย ใช้วางลอยในชวงน้ำตื้น ๆ แหวกกอข้าวหรือกอหญ้า วางแช่น้ำไว้ ไซปลากระดี่ ใช้ดักปลากระดี่ ไซกบ สานเป็นลายขัดตาสี่เหลี่ยมรูปทรงกระบอก ใช้ดักกบ ไซโป่ง สานกันโป่งเล็กน้อย แม้ว่าจะมีรูปลักษณะที่ต่างกัน แต่มีลักษณะร่วมกันคือ สานเป็นทรงกระบอกและทำปากทางเข้าเป็นวงแหง (ไซไม้เสียมปลายแหลม รูปทรงคล้ายกรวยที่บีบแบน ๆ ทำให้ปลาเข้าได้ แต่ว่ายสวนความคมของปลายไม้ ออกมาได้)

**วัสดุที่ใช้คือต้นไผ่** ปัจจุบันนี้หาง่ายมาก มีปลุกกันเต็มไปหมดทุกหัวระแหงต้นไผ่ที่นำมาทำไซ ต้องไม่แก่หรืออ่อนจนเกินไป ขนาดกลางๆ อายุประมาณ ๒-๓ ปี เพราะถ้าแก่เกินไป มันก็จะหักง่าย ส่วนไผ่ที่เอามาทำส่วนใหญ่จะเป็นไผ่สีสุก เพราะทนทานและมีความยืดหยุ่นสูง โดยไผ่ ๑ ลำจะสามารถทำไซได้ ๑ ลูก ซึ่งแต่ละลูกจะใช้เวลาทำประมาณ ๓-๕ วัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของไซด้วย”

**วิธีการสานไซ** ผู้ทำมักเหลาเส้นตอกให้เล็กเป็นเส้นกลมยาวอย่างน้อย ๒ ปล้องไผ่ เมื่อได้เส้นตอกตามจำนวนที่ต้องการแล้วนำมามัดปลายด้านหนึ่งรวมกัน ก่อนจะพับให้กลับไปด้านหลัง แล้วใช้เส้นตอกอีกส่วนหนึ่งสานขวางสลับกันไปตั้งแต่ด้านบนถึงด้านล่าง การสานนิยมสานเป็น “ลายขวางไฟห้า” ระหว่างสานผู้ทำต้องบังคับให้รูปทรงป้องแคบตามลักษณะของงาน ส่วนบริเวณตรงกลางหรือกลางค่อนไปทางปลายจะมีการเจาะใส่ง่าอีกด้านละช่อง เพื่อให้เป็นส่วนที่ปลาวิ่งเข้าและนำออก

**ประโยชน์ของไซตักปลา** มีคุณค่าต่อวิถีชีวิตของคนในอดีตทุกบ้านจะทำไซไว้ใช้เองโดยจะนำไซไปดักไว้ตามคลองที่น้ำไหลผ่าน ซึ่งสถานที่ดักก็จะมีอยู่ทั่วไปตามไร่นาตามนา ในฤดูฝนมีน้ำหลาก ชาวบ้านออกไปทำไร่ ทำนา ก็จะนำไซไปดักทิ้งไว้ด้วย ก็จะได้ปู ปลาต่าง ๆ มากมาย บางครั้งอาจยกไซไม่ได้เนื่องจากหนักเพราะดักปลาได้เกือบเต็มไซ ปลาที่ได้ก็จะนำไปประกอบอาหารสำหรับทุกคนในครอบครัว แบ่งปันให้เพื่อนบ้านบ้าง โดยไม่ต้องซื้อขายกัน ที่เหลือก็จะนำมาถนอมอาหารเช่น ทำปลาร้า ปลาเค็ม ปลาหย่าง เก็บไว้กินยามฤดูแล้ง ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากร ที่สามารถหาปลากินได้อย่างเหลือเฟือ เป็นที่มาของความเชื่อในเรื่องโชคราง ชาวบ้านตำบลเพชรชมพู มีความเชื่อว่าไซ เป็นเครื่องรางที่จะช่วยดักเงินทอง โชคลาภได้ จึงมักจะนำไซไปแขวนไว้ตามหน้าร้านค้า ประตูบ้าน หรือใช้ผูกเสาเอกในพิธีลงเสาเอกบ้านเรือน เพื่อความเป็นสิริมงคล



## ๕. การจักรสานช่องใส่ปลา

**ช่อง** เป็นเครื่องจักสานชนิดหนึ่ง สานด้วยผิวไม้ไผ่ ปากแคบอย่างคอกหม้อ มีฝาปิดเปิดได้ เรียกว่า ฝาช่อง ฝาช่องมีชนิดที่ทำด้วยกะลามะพร้าว และใช้ไม้ไผ่สานเป็นรูปกรวย ปลายกรวยแหลมปล้อยเป็นซี่ไม้ไผ่ เรียกว่า งาแซง ช่องใช้สำหรับใส่ ปลาปู กุ้ง หอย กบ เขียด

**การใช้งาน** ใช้ใส่ปลา กุ้ง หอย ทุกชนิด ใช้ในเวลาที่จะออกหาปลา โดยผูกช่องไว้ที่เอว ถ้าจับปลาที่มีขนาดใหญ่นิยมใช้ช่องเปิด เพราะปลาไม่ต้องงอตัวอยู่ในช่อง ปลาจะนอนตามความยาวของตัวช่อง จะทำให้ปลามีชีวิตอยู่ได้นาน ถ้าช่องปลาด้วยช่องเปิดแล้วนำไปแช่น้ำที่ไหล ยิ่งจะทำให้ปลามีชีวิตอยู่ได้หลายวัน

## อุปกรณ์ในการสานตะช่อง

๑. ไม้ไผ่ที่จักเป็นเส้น และเหลาเป็นเส้นบางๆตามความยาวที่ต้องการ
๒. มีดสำหรับเหลา ๑ อัน ต้องเป็นมีดที่คม
๓. เศษผ้าสำหรับพันที่นิ้วชี้ ใช้งานเมื่อเหลาไม้ไผ่ป้องกันการบาดมือ
๔. ท่อนไม้ที่เหลาเป็นทรงกลม สำหรับทำแบบขนาดของปากตะช่อง

## วิธีการทำ

๑. นำไม้ไผ่ที่เป็นลำมาผ่า แล้วจักให้เป็นเส้นๆ เสร็จแล้วเหลาให้เป็นเส้นบางๆ จะใช้เฉพาะที่ผิวเปลือกนอกในการสานตะช่อง เพราะจะมีความทนทาน กว่าการใช้ไส้ข้างใน
๒. ในการเหลาจะเหลาไว้หลายขนาด ถ้านำมาสานที่ตัวช่องจะใช้เส้นที่ยาวและแบน ถ้านำมาทำที่ปากช่องจะใช้เส้นเล็กและกลม เพื่อความแน่นหนา และคงทน
๓. ทำการสานโดยสานตั้งแต่ฐานของตะช่องขึ้นมาก่อน โดยสานเป็นการสลับ๑ เว้น๑

## ๔. ด้านแพทย์แผนไทย



ชื่อ นางอารี แก้วมาตร

สถานที่ตั้ง บ้านหนองหอยปึงสามัคคี บ้านเลขที่ ๗๙ หมู่ที่ ๖ ตำบลถ้ำวัวแดง อำเภอหนองบัวแดง จังหวัดชัยภูมิ  
สาระสำคัญ

การนวดแผนไทย ถือเป็นอีกหนึ่งการแพทย์แผนโบราณของไทยที่มีประวัติความเป็นมายาวนาน บ้างก็ว่าบันทึกของศาสตร์การนวดแผนไทยมีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย ในขณะที่นักประวัติศาสตร์หลายคนก็เห็นว่าการนวดแผนไทยอาจมีมาตั้งแต่ ๒,๕๐๐ ปีก่อนโดยชาวอินเดียคนหนึ่ง ที่นำมาเผยแพร่ไปทั่วเอเชียใต้จนกลายเป็นที่นิยมมากขึ้นด้วยความที่บันทึกต่างๆ มีจำนวนน้อย ทำให้ความเป็นมาของการนวดแผนไทยอาจมีหลายความเชื่อ แต่ศาสตร์การนวดแผนไทยก็ถูกส่งต่อกันแบบปากต่อปากมาจนถึงปัจจุบัน

**ภูมิปัญญาท้องถิ่น** นวดแผนไทยสมุนไพรพื้นบ้าน

การนวดแผนไทยสามารถแบ่งได้หลายประเภท ขึ้นอยู่กับว่าจะแบ่งด้วยวิธีไหน โดยหากแบ่งให้เข้าใจง่าย คือการแบ่งตามสรรพคุณ ซึ่งแบ่งได้หลักๆ ๓ ประเภท ดังนี้

- **นวดเพื่อสุขภาพ** เป็นการนวดที่สามารถนวดได้ทุกคน รวมถึงผู้สูงอายุ ช่วยกระตุ้นระบบของร่างกายให้ผ่อนคลาย เพิ่มการไหลเวียนของเลือด ช่วยให้การนอนหลับดีขึ้น
- **นวดเพื่อการรักษา** เป็นการเน้นบรรเทาอาการปวดต่างๆ เช่น ปวดหลัง ปวดคอ ปวดกล้ามเนื้อ ไหล่ติดเข้าตึง
- **นวดเพื่อฟื้นฟูสมรรถภาพ** เป็นการนวดฟื้นฟูร่างกายผู้ป่วย เช่น ผู้ป่วยอัมพฤกษ์ อัมพาต และโรคพาร์กินสัน อย่างไรก็ตาม บางสถานที่อาจแบ่งตามกระบวนการนวดเป็น ๒ ประเภทคือนวดเชลยศักดิ์ (นวดแบบจับเส้น) และนวดราชสำนัก (ใช้เฉพาะนิ้วมือนวดกดจุด)

**ขั้นตอนการนวดแผนไทย**

ขั้นตอนการนวดแผนไทยอาจแตกต่างกันออกไปตามเทคนิคของผู้ให้บริการ และประเภทของการนวด โดยขั้นตอนหลักๆ อาจมีดังนี้

๑. ผู้ให้บริการอาจให้คุณเปลี่ยนเป็นชุดที่ทางสถานที่เตรียมไว้ให้ หรือบางกรณีอาจให้สวมชุดที่หลวมๆ เคลื่อนไหวสะดวกของคุณเอง
๒. เมื่อเปลี่ยนชุดแล้ว ผู้ให้บริการจะเตรียมเสื่อนอน หรือฟูกนอนไว้ให้ที่พื้น รวมถึงหมอนรองศีรษะด้วย
๓. ผู้ให้บริการจะค่อยๆ ยืดเหยียดส่วนต่างๆ ของร่างกายคุณโดยอาจใช้แรงกดช่วย
๔. ผู้ให้บริการจะใช้มือ นิ้วหัวแม่มือ ข้อศอก และหัวเข่า เพื่อกดคลึงส่วนต่างๆ ของร่างกาย

๕. ในบางกรณีผู้ให้บริการอาจมีการขยับร่างกายคล้ายกับทำโยคะผ่านการดึงและกด
๖. ขั้นตอนเหล่านี้อาจทำให้บางคนรู้สึกเจ็บหรือปวดกล้ามเนื้อได้ โดยสามารถแจ้งกับผู้ให้บริการเพื่อลดการลงน้ำหนัก

## ๖. ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม



ชื่อ นายสมศรี หงส์สว่างค์

สถานที่ตั้ง บ้านหนองหอยปังสามัคคี บ้านเลขที่ ๒๙ หมู่ที่ ๖ ตำบลถ้ำวัวแดง อำเภอหนองบัวแดง จังหวัดชัยภูมิ  
สาระสำคัญ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น โครงการธนาคารขยะ



### การดำเนินงานของธนาคารขยะรีไซเคิล

ธนาคารรีไซเคิลทรัพยากรพัฒนา มีการบริหารจัดการโดยคณะกรรมการดำเนินงานที่มาจาก การเลือกตัวแทนภายในชุมชน ซึ่งมีการดำเนินงานอยู่ภายใต้การดูแลของคณะกรรมการชุมชน ทั้งนี้ คณะดำเนินงานมีทั้งหมด ๕ คน ประกอบด้วย ผู้จัดการธนาคารขยะรีไซเคิล ๑ คน เจ้าหน้าที่บัญชี ๑ คน คณะกรรมการ ๒ คน และที่ปรึกษา ๑ คน โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

การดำเนินการก่อนธนาคารขยะรีไซเคิลเปิดทำการ คณะดำเนินงานทำการเปรียบเทียบ

ราคาซื้อจากร้านรับซื้อของเก่าในพื้นที่ใกล้เคียงกับชุมชน เดือนละ ๑ ครั้ง ซึ่งกำหนดให้มีการ ประกาศราคาที่ได้รับซื้อจากร้านรับซื้อเป็น ๒๐% ของแต่ละรายการ และติดประกาศราคาซื้อ ขยะรีไซเคิลให้สมาชิกธนาคารขยะรีไซเคิลทราบภายในวันที่ ๒๕ ของทุกเดือน

การถือหุ้นกับธนาคารขยะรีไซเคิล ราคาหุ้นละ ๕๐ บาท ซื้อได้ไม่เกินคนละ ๕๐ หุ้น

การสมัครสมาชิกและเปิดบัญชี คนที่มีความสนใจต้องการสมัครเป็นสมาชิกธนาคารขยะ รีไซเคิล ต้องนำขยะรีไซเคิลมาฝากอย่างน้อย ๒ กิโลกรัมในวันที่เปิดบัญชี

การฝากเงิน สมาชิกธนาคารขยะรีไซเคิลจะคัดแยกขยะรีไซเคิลออกจากขยะประเภทอื่นๆแล้วจึงนำขยะรีไซเคิลที่ขายได้ใส่ถุงแยกแต่ละประเภท พร้อมสมุดคู่ฝากมาฝากขายกับธนาคาร ขยะรีไซเคิลในวันที่เปิดทำการ คือ ทุกวันอาทิตย์ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. คณะดำเนินงานจะทำการ ชั่งน้ำหนัก บันทึกรายละเอียด และน้ำหนักของขยะรีไซเคิลที่ต้องการนำฝากพร้อมคำนวณราคา หลังจากนั้นคณะดำเนินงานทำการคัดแยกประเภทขยะรีไซเคิลที่สมาชิกนำมาฝาก

การถอนเงิน สมาชิกธนาคารขยะรีไซเคิลที่ต้องการจะถอนเงินแต่ละครั้งต้องมียอดเงินฝากคงเหลือในบัญชีไม่น้อยกว่า ๒๐ บาท ซึ่งธนาคารขยะรีไซเคิลจะรักษาบัญชีให้สมาชิกโดยต้องมี เงินฝากคงเหลือไม่น้อยกว่า ๕๐ บาท และหากสมาชิกไม่มีการหมุนเวียนเงินในบัญชีนานกว่า ๑ ปี ถือว่าเจ้าของบัญชีมีความประสงค์ที่จะมอบเงินให้กับธนาคารขยะรีไซเคิลเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ใน การพัฒนาชุมชนต่อไป

การดำเนินการหลังธนาคารขยะรีไซเคิลปิดทำการในแต่ละครั้ง ผู้จัดการธนาคารขยะ รีไซเคิลทำการตรวจสอบและปรับปรุงบัญชีของสมาชิกให้เป็นปัจจุบันเสมอ เจ้าหน้าที่บัญชีบันทึก สรุป การฝาก-ถอนของสมาชิก สรุปการรับฝากขยะรีไซเคิล สรุปรายรับ-รายจ่ายเพื่อตรวจสอบผล ประกอบการของธนาคารขยะรีไซเคิล ซึ่งรวมถึงรายรับที่เกิดจากการขายขยะรีไซเคิลให้กับร้านรับซื้อ ของเก่าด้วย รวมถึงสรุปผลการดำเนินงานและรายงานผลประกอบการแต่ละเดือนให้สถาบันการ จัดการบรรจุกัมพูชาเพื่อสิ่งแวดล้อม สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยทราบด้วย

การขายขยะรีไซเคิลให้กับร้านรับซื้อของเก่า เมื่อปริมาณขยะรีไซเคิลมากพอ ผู้จัดการ ธนาคารขยะรีไซเคิลจะประสานร้านรับซื้อของเก่าให้มารับซื้อที่อาคารดำเนินการธนาคารขยะรีไซเคิล

