

ทะเบียนภูมิปัญญาท้องถิ่น



องค์การบริหารส่วนตำบลบุงดล้า
อำเภอเมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ

จัดทำโดย กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม

ความหมายของภูมิปัญญาไทย

ความหมายของคำว่า ภูมิปัญญา และคำที่เกี่ยวข้อง

ในพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 ภูมิปัญญา (Wisdom) หมายถึง ฝนความรู้ความสามารถ นอกจากนี้ ยังมีคำที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาหลากหลาย อาทิเช่น ภูมิปัญญาไทย ภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือภูมิปัญญาชาวบ้านหรือภูมิปัญญาพื้นบ้าน ผู้ทรงคุณภูมิปัญญาไทย และ ปราชญ์ชาวบ้าน เป็นต้น

ภูมิปัญญา หมายถึง ฝนฐานความรู้ความสามารถ ความคิด ความเชื่อ ความสามารถทางพฤติกรรม ความสามารถในการแก้ไขปัญหา โดยใช้ประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ใน การปรับตัว และดำรงชีพในสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ โดยใช้ประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ใน การปรับตัว และดำรงชีพในสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมทางสังคมและวัฒนธรรมที่ได้มีการพัฒนาสืบสานกันมา อันเป็นผลของการใช้สติปัญญาปรับตัวให้เข้ากับสภาพต่าง ๆ ในพื้นที่ที่กลุ่มชนเหล่านั้นตั้งถิ่นฐานอยู่ รวมทั้งได้มีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับกลุ่มอื่น

ภูมิปัญญาไทย (Thai wisdom) จึงหมายถึง องค์ความรู้ในด้านต่าง ๆ ของการดำรงชีวิตของคนไทยที่เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ทั้งทางตรง และทางอ้อม ที่ประกอบด้วยแนวคิดในการแก้ปัญหาของตนเองจนเกิดการหลอมรวมเป็นแนวความคิดสำหรับแก้ปัญหาที่มีลักษณะเฉพาะของตนเอง ซึ่งสามารถพัฒนาความรู้ดังกล่าว แล้วนำมาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหา และการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมตามกาลเวลา

ผู้ทรงภูมิปัญญาไทย

ผู้ทรงภูมิปัญญาไทย หมายถึง บุคคลผู้เป็นเจ้าของภูมิปัญญา หรือเป็นผู้นำภูมิปัญญาต่าง ๆ มาใช้ประโยชน์จนประสบความสำเร็จ มีผลงานดีเด่นเป็นที่ยอมรับและได้รับการยกย่องในฐานะเป็นผู้เชี่ยวชาญ สามารถเผยแพร่และถ่ายทอดเชื่อมโยงคุณค่าของภูมิปัญญาในแต่ละสาขานั้น ๆ ให้แพร่หลายไปอย่างกว้างขวาง

ปราชญ์ชาวบ้าน

ปราชญ์ชาวบ้าน หมายถึง บุคคลผู้เป็นเจ้าของภูมิปัญญาชาวบ้าน และนำภูมิปัญญามาใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตจนประสบผลสำเร็จสามารถถ่ายทอด เชื่อมโยงคุณค่าของอดีตกับปัจจุบันได้อย่างเหมาะสมความเหมือนกันระหว่างผู้ทรงภูมิปัญญาไทยกับปราชญ์ชาวบ้านคือ บทบาทและภารกิจในการนำภูมิปัญญาไปใช้แก้ปัญหา และการถ่ายทอดเพื่อให้เกิดความเชื่อมโยงจากอดีตถึงปัจจุบัน ส่วนความแตกต่างกันนั้นขึ้นอยู่กับระดับภูมิปัญญาที่จะนำไปแก้ปัญหาและถ่ายทอด กล่าวคือ ผู้ทรงภูมิปัญญาไทยย่อมมีความสามารถหรือภารกิจในการนำภูมิปัญญาระดับชาติไปแก้ปัญหา หรือถ่ายทอด หรือผลิตผลงานใหม่ ๆ ที่มีคุณค่าต่อประเทศชาติโดยส่วนรวม ส่วนปราชญ์ชาวบ้านมีความสามารถหรือภารกิจในการนำภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นไป

ภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น (Folk Wisdom)

ได้มีผู้ความหมายดังนี้ **กระทรวงศึกษาธิการ (2539 : 2)** หมายถึง ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนเราผ่านกระบวนการศึกษา สังเกตคิดวิเคราะห์จนเกิดปัญญา และตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้เฉพาะหลาย ๆ เรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาเป็นศาสตร์ เฉพาะสาขาวิชาต่าง ๆ อาจกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นจัดเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่จะช่วยในการเรียนรู้ การแก้ปัญหา การจัดการ และการปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนเรา ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสังคม ชุมชนและในการตัวของผูู้เอง หากมีการสืบค้นหาเพื่อศึกษา และนำมาใช้ก็จะเป็นที่รู้จักกันเกิดการยอมรับ ถ่ายทอด และพัฒนาไปสู่คนรุ่นใหม่ตามยุคตามสมัยได้

ศักดิ์ชัย เกียรตินาดิษฐ์ (2542 : 2) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ องค์ความรู้ความสามารถของชุมชนที่สั่งสมสืบทอดกันมานาน เป็นความจริงแท้ของชุมชนเป็นศักยภาพที่จะใช้แก้ปัญหา จัดการปรับตัว เรียนรู้ และถ่ายทอดสู่คนรุ่นใหม่ เพื่อให้ดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างมีความสุข เป็นแก่นของชุมชนที่จรโลง ความเป็นชาติให้อยู่รอดจากทุกขภัยพิบัติทั้งปวง

จารุวรรณ ธรรมวัต (2543 : 1) ได้ให้ความหมาย ของภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ แบบแผน การดำเนินชีวิตที่มีคุณค่าแสดงถึงความเฉลียวฉลาดของบุคคล และสังคมซึ่งได้สั่งสมและปฏิบัติต่อกันมา ภูมิปัญญาจะเป็นทรัพยากรบุคคล หรือทรัพยากรความรู้ก็ได้

จากการศึกษาความหมายและแนวคิดของภูมิปัญญาของชาวบ้านที่กล่าวมาแล้วข้างต้นพอสรุปได้ว่า ภูมิปัญญาไทย หมายถึง ความรู้ ความสามารถในการดำเนินชีวิตอยู่ในพื้นที่นั้น ๆ โดยใช้สติปัญญาสั่งสมความรู้อย่างแพร่หลาย ผสมผสานความกลมกลืนระหว่างศาสนา สภาพภูมิอากาศ สภาพแวดล้อมการประกอบอาชีพ และกระบวนการเหล่านี้มาจนหลายชั่วคนซึ่งเป็นวิถีการดำเนินชีวิตของมนุษย์นั้น เกิดจากการเรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์เป็นระยะเวลา ยาวนาน โดยอาศัยภูมิปัญญาที่มีอยู่มาใช้ในการตั้งถิ่นฐาน การประกอบอาชีพการปรับตัวและแก้ปัญหาในการดำเนินชีวิต จนเหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของธรรมชาติและสังคม

ความสำคัญของภูมิปัญญา

นิธิ เอียวศรีวงศ์ (2536 : 3) ได้แบ่งความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ 4 ประการ คือ

1. **ความรู้และระบบความรู้** ภูมิปัญญาไม่ใช่สิ่งที่เกิดแฉกขึ้นมาในหัว แต่เป็นระบบความรู้ที่ชาวบ้าน มองเห็นความสัมพันธ์ของสิ่งต่าง ๆ เป็นระบบความรู้ที่ไม่เป็นวิทยาศาสตร์ ฉะนั้นในการศึกษาเข้าไปดูว่าชาวบ้าน “รู้อะไร” อย่างเดียวไม่พอต้องศึกษาด้วยว่าเขาเห็นความสัมพันธ์ของสิ่งต่าง ๆ เหล่านั้นอย่างไร

2. **การสั่งสมและการกระจายความรู้** ภูมิปัญญาเกิดจากการสั่งสม และกระจาย ความรู้ ความรู้นั้น ไม่ได้ลอยอยู่เฉย ๆ แต่ถูกนำมาบริการคนอื่น เช่น หมอพื้นบ้าน ชุมชน สั่งสมความรู้ทางการแพทย์ไว้ในตัวคน ๆ หนึ่ง โดยมีกระบวนการที่ทำให้เขาสั่งสมความรู้ เราควรศึกษาด้วยว่ากระบวนการนี้เป็นอย่างไร หมอคนหนึ่งสามารถสร้างหมอคนอื่นต่อมาได้อย่างไร

3. การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาชาวบ้านไม่ได้มีสถาบันถ่ายทอดความรู้แต่มี
กระบวนการถ่ายทอดที่ ชับซ้อน ถ้าเราต้องการเข้าใจภูมิปัญญาท้องถิ่น เราต้องเข้าใจกระบวนการ
ถ่ายทอดความรู้จากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งด้วย

4. การสร้างสรรค์และปรับปรุง ระบบความรู้ของชาวบ้านไม่ได้หยุดนิ่งอยู่กับที่แต่
ถูกปรับเปลี่ยน ตลอดมา โดยอาศัยประสบการณ์ของชาวบ้านเอง เรายังขาดการศึกษาว่าชาวบ้าน
ปรับเปลี่ยนความรู้ และระบบความรู้เพื่อเผชิญกับความเปลี่ยนแปลงอย่างไร

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านสุขภาพ

ด้านการนวดแผนโบราณ



ชื่อ – สกุล : นางสาวนงอกติลปี่

เกิดวันที่ 7 พฤษภาคม พ.ศ.2506

ความชำนาญ : นวดแผนโบราณ

ที่อยู่ : 88 ม.5 ตำบลบึงดล้า อำเภอเมืองชัยภูมิ
จังหวัดชัยภูมิ

โทรศัพท์ : 082-1424029

การนวดแผนไทย

การนวดเป็นเสน่ห์ไทยพื้นบ้าน ศาสตร์มรดกอันล้ำค่าที่ควรภาคภูมิใจในภูมิปัญญาวิถีชีวิตวัฒนธรรมของบรรพบุรุษของไทยเราในการรักษาโรคเพื่อสุขภาพที่ดีและเพื่อการผ่อนคลาย “การนวดแผนโบราณ” เป็นศาสตร์มหัศจรรย์และเป็นมรดกอันล้ำค่าที่ควรได้รับการส่งเสริมให้มีการศึกษา และสืบทอดศาสตร์กันในวงกว้าง นับเป็นอีกหนึ่งความภูมิใจในภูมิปัญญาของบรรพบุรุษของเราสืบมา การนวดแผนโบราณของคนไทยนั้น มีความน่าสนใจอยู่ไม่น้อย เพราะมีวิวัฒนาการอย่างต่อเนื่องไป โดยมูลเหตุสำคัญมาจากสภาพแวดล้อมและวิถีชีวิตวัฒนธรรมของคนไทย รวมถึงพฤติกรรมต่าง ๆ ในชีวิตประจำวันของผู้คนในสมัยโบราณ การนวดไทย หรือ นวดแผนโบราณ เป็นการนวดชนิดหนึ่งในแบบไทย ซึ่งเป็นศาสตร์บำบัดและรักษาโรคแขนงหนึ่งของการแพทย์แผนไทย โดยจะเน้นในลักษณะการกด การคลึง การบีบ การตัด การดึง และการรอบ ประคบ ซึ่งรู้จักกันโดยทั่วไปในชื่อ “นวดแผนโบราณ” โดยมีหลักฐานว่านวดแผนไทยนั้นมีประวัติมาจากประเทศอินเดีย โดยเชื่อว่าน่าจะมีการนำการนวดเข้ามาพร้อมกับการเผยแพร่พระพุทธศาสนา และมีการนำเข้ามาในประเทศไทยเมื่อใดนั้นไม่ปรากฏหลักฐานชัดเจน จากนั้นได้ถูกพัฒนาและปรับปรุงแก้ไขให้เข้ากับวัฒนธรรมของสังคมไทย จนเป็นรูปแบบแผนที่เป็นมาตรฐานของไทยและส่งทอดมาจนถึงปัจจุบัน

การนวดไทยแบ่งเป็น 2 สาย คือ สายราชสำนักและสายเชลยศักดิ์

- **การนวดแบบราชสำนัก** เนื่องจากกลุ่มเป้าหมายของการนวดนี้คือ เจ้านายชั้นผู้ใหญ่ ผู้มียศถาบรรดาศักดิ์ที่อยู่ในรั้วในวัง ฉะนั้นการนวดจึงถูกออกแบบที่เน้นการใช้นิ้วมือและมือเท่านั้น และท่วงท่าที่ใช้ในการนวดมีความสุภาพเรียบร้อย มีข้อกำหนดในการเรียนมากมาย ผู้ที่เชี่ยวชาญทางวิชาชีพด้านนี้ จะได้ทำงานอยู่ในรั้วในวังเป็นหมอหลวง มีเงินเดือนมียศมีตำแหน่ง
- **การนวดแบบเชลยศักดิ์** เป็นการนวดที่ใช้ในระดับชาวบ้านด้วยท่าทางทั่วไป ไม่มีแบบแผนหรือพิธีรีตองในการนวดมากนัก อีกทั้งยังสามารถใช้วิธีอื่น ๆ เช่น เข่า ศอก เท้า เพื่อช่วยทุ่นแรงในการนวดได้ ซึ่งเป็นข้อแตกต่างจากการนวดแบบราชสำนักที่เน้นการใช้มือเพียงอย่างเดียว



ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านดนตรีพื้นบ้าน

ประเภทแคน



ชื่อ - สกุล : นายสำฤทธิ์ ยิ้มเสงี่ยม

เกิด กันยายน 2479

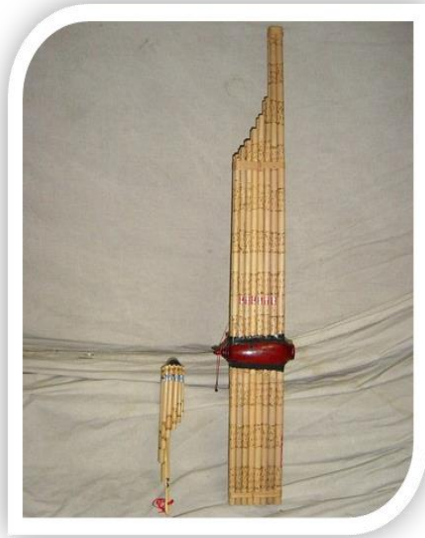
ความชำนาญ : ดนตรีพื้นบ้านประเภทแคน

ที่อยู่ : 131 ม.3 ตำบลบึงดสำ อำเภอมืองชัยภูมิ

จังหวัดชัยภูมิ 3600

โทรศัพท์ : 088-4689500

ดนตรีพื้นบ้านประเภทแคน



แคน เป็นเครื่องเป่าหรือเครื่องดนตรีพื้นเมืองของภาคอีสานในประเทศไทย อีกทั้งยังเป็นเครื่องดนตรีของชาวลาวหรือ สปป.ลาว และถือเป็นสัญลักษณ์ประจำชาติของชนชาตินลาวอีกด้วย โดยเครื่องดนตรีชนิดนี้จะใช้ไม้ซางขนาดต่าง ๆ ประกอบกันเข้าเป็นตัวแคน แคนเป็นเครื่องเป่ามีลิ้นโลหะ เสียงเกิดจากลมผ่านลิ้นโลหะไปตามลำไม้ที่เป็นลูกแคน การเป่าแคนต้องใช้ทั้งเป่าลมเข้าและดูดลมออกด้วย จึงเป่ายากพอสมควรและแคนมีหลายขนาด ถือเป็นเครื่องดนตรีชนิดหนึ่งที่ทำให้เสียงไพเราะ เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว สร้างเสียงประสานได้ในตัวเอง บ่งบอกถึงวิถีชีวิตของชาวลุ่มแม่น้ำโขงได้เป็นอย่างดี

ใครเป็นผู้คิดประดิษฐ์เครื่องดนตรีที่เรียกว่า “แคน” เป็น คนแรก และทำไมจึงเรียกว่า “แคน” นั้น ยังไม่มีหลักฐานที่แน่นอนยืนยันได้ แคน เป็น เครื่องดนตรีที่เป็นที่รู้จักมากที่สุดของ ชาวภาคอีสานเหนือ และอีสานภาคกลางไม่รวมอีสาน ใต้ที่มีอิทธิพลเขมร ได้แก่ “แคน” แคนเป็นเครื่องดนตรีสมบูรณ์แบบที่สุด ที่มีประวัติ ความเป็นมาย้อนหลังไปหลายพันปี แคนทำ ด้วยไม้ซาง มีลิ้นโลหะ เช่นดีบุก เงิน หรือทองแดง บาง ๆ ประกอบไว้ในส่วนที่ประกอบอยู่ในเต้าแคน แคนมีหลายขนาด เช่น แคน ๗ แคน ๙ ซ่าง ๆ เต้าแคน ด้านบนมีรูปิดเปิดบังคับเสียง เวลา เป่า เป่า ที่เต้าแคนด้านหน้า ใช้มือทั้งสอง ประกอบจับเต้าแคนในลักษณะเฉียงเล็กน้อย แคนเป็น เครื่องดนตรีที่บรรเลงได้ทั้ง ทำนองเพลงประสานเสียง และให้จังหวะในตัวเอง จึงมีลีลาการบรรเลง ที่วิจิตรพิสดารมาก ระบบเสียงของแคน เป็นทั้งระบบ โดอะโทนิค และเพนตะโทนิค มีชั้น คู่เสียงที่เล่นได้ทั้งแบบตะวันตกและแบบไทยรวมทั้งคู่เสียงระดับเดียวกันอีกด้วย

ประเภทของแคน

แคนมีหลายประเภทตามจำนวนลูกแคน คือ

1. **แคนหก** มีลูกแคน 3 คู่ (6 ลูก) เป็นแคนขนาดเล็กที่สุด สำหรับเด็กหรือผู้เริ่มฝึกหัดใช้เป่าเพลงง่าย ๆ เพราะเสียงไม่ครบ บางทีก็จะทำเป็นของที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยว
2. **แคนเจ็ด** มีลูกแคน 7 คู่ (14 ลูก) เป็นแคนขนาดกลาง มีเสียงครบ 7 เสียง ตามระบบสากล และมีระดับเสียงสูง ต่ำ ทั้ง 7 เสียง หรือที่เรียกว่า คู่แปด คือ โด เร มี ฟา ซอล ลา ที (คู่แปดคือทุกเสียงเช่นเสียงโด ก็จะมีทั้งเสียงโดสูง และโดต่ำ ทุกเสียงมีคู่เสียงทั้งหมด) แคน 7 ไม่มีเสียงเสฟที่เป็นเสียงซอลสูง ด้านแพซ่าย และไม่มีเสียงเสฟที่เป็นเสียง ลาสูง ทางด้านแพซวา
3. **แคนแปด** ใหญ่กว่าแคนเจ็ด มีลูกแคน 8 คู่ (16 ลูก) คือ โด เร มี ฟา ซอล ลา ที โด เพิ่มคู่เสียงระดับสูงขึ้นไปให้เป็นเสียงประสานในการเล่นเพลงพื้นเมือง ได้แก่ เสียง ซอลสูง ด้านแพซ่าย และเสียงเสฟที่เป็นเสียง ลาสูง ทางด้านแพซวา
4. **แคนเก้า** มีลูกแคน 9 คู่ (18 ลูก) ใหญ่ที่สุด มีเสียงต่ำที่สุด เวลาเป่าต้องใช้ลมมาก มีจำนวนคู่เสียงครบเช่นเดียวกับแคนแปด แต่ที่เพิ่มขึ้นมาก็คือเพิ่มเสียงเสฟประสานด้านแพซ่ายที่เป็นเสียงซอลสูงอีกหนึ่งเสียง และเพิ่มเสียงเสฟประสานที่แพซวาซึ่งเป็นเสียงลาสูงอีกหนึ่งเสียง สรุปแล้วจึงมีลูกแคนทั้งหมด 9 คู่ และที่สำคัญคือเป็นแคนเสียงต่ำที่ใช้เป่าให้เป็นเสียงเบสในการเป่าแบบแคนวง แต่ในปัจจุบันวงดนตรีพื้นเมืองนิยมใช้พิณเบสหรือเบสของดนตรีสากล แคน 9 จึงไม่เป็นนิยมอีก จึงทำให้เยาวชนรุ่นหลังไม่มีโอกาสได้เห็นได้ยินการบรรเลงของแคน 9 อีกเลย
5. **แคนสิบ** เป็นแคนที่ปรับปรุงมาจากแคนแปด โดยผู้ประดิษฐ์และออกแบบ ชื่อ สำเร็จ คำโมง แต่ในระยะหลังไม่เป็นที่นิยมมากนักจึงไม่มีผู้สืบทอดผลงานนี้ไว้

แคนนอกจากบรรเลงเป็นวงแล้ว ก็ยังใช้บรรเลงประกอบการลำ (การขับร้อง) หรือใช้บรรเลงร่วมกับพิณ โปงลาง ฯลฯ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตร



ชื่อ – สกุล : นายพรรณอร โคตรระดรุ

วันเกิด 29 พฤษภาคม 2513

ความชำนาญ : ปลูกเห็ดนางฟ้า,เห็ดขอนขาว , เห็ดโคน
ญี่ปุ่น

ที่อยู่ : 120/2 ม.3 ตำบลบึงดสำ อำเภอมือง
ชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ 3600

โทรศัพท์ : 087-2504870

เห็ดขอนขาว



เห็ด (Mushroom) เป็นอาหารของมนุษย์มานานนับพัน ๆ ปี เนื่องจากมีรสชาติดี และมีคุณค่าทางอาหารสูง เห็ดบางชนิดยังมีสรรพคุณทางยาที่สามารถป้องกันและรักษาโรคบางอย่างได้ ทำให้ตลาดเห็ด มีการเติบโตอย่างรวดเร็ว สืบเนื่องจากต้นทุนในการผลิตเห็ดค่อนข้างต่ำ ประกอบกับวัสดุที่นำมาเพาะเห็ดส่วนใหญ่เป็นวัสดุเหลือใช้และเป็นผลพลอยได้จากการผลิตในภาคเกษตรกรรมและสภาพแวดล้อมเหมาะสมเอื้อต่อการผลิตเห็ด เห็ดบางชนิดสามารถผลิตได้ตลอดทั้งปีอีกด้วย ปัจจุบันตลาดเห็ดมีการเจริญเติบโตค่อนข้างมาก จำหน่ายง่าย ประกอบกับผู้บริโภคนิยมหันมารับประทานเห็ดมากขึ้นเนื่องจากมีคุณค่าทางอาหาร เช่น เห็ดขอนขาว มีสรรพคุณเป็นยาบำรุงร่างกาย บำรุงกำลัง แก้ไขพิษ ช่วยระบบขับถ่ายทางานดีขึ้น เห็ดขอนขาว 100 กรัมให้พลังงาน 44 กิโลแคลอรี น้ำ 87.9 กรัม โปรตีน 3.3 กรัม สันโย 3.2 กรัม ฟอสฟอรัส 163 มิลลิกรัม เป็นต้น ปัจจุบันการเพาะเห็ดขอนขาวในโรงเรือนกลายเป็นเห็ดเศรษฐกิจที่สร้างรายได้ให้กับเกษตรกรเป็นจำนวนมากทั้งผู้ผลิตก่อนซื้อ และผู้เพาะเลี้ยง เนื่องจากทำง่าย ได้เงินดี ถือเป็นอาชีพเสริมได้

เห็ดขอนขาวหรือเห็ดขอนดำ (Lentinus squarrosulus) ชอบอากาศร้อนชื้น (ช่วงฤดูร้อน) ประเทศไทย สามารถผลิตได้แม้กระทั่งฤดูหนาว โดยเฉพาะในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เนื่องจากสภาพอากาศเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตและยังเป็นเห็ดที่นิยมบริโภคอีกด้วยแม้จะมีการเพาะเลี้ยงเป็นจำนวนมากแต่ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด เนื่องจากปัญหาความแปรปรวนของสภาพอากาศ ทำให้ผลกระทบต่อทั้งผู้ผลิตก่อนซื้อและเกษตรกรเอง ทำให้ไม่มีเห็ดป้อนสู่ตลาด ไม่ว่าจะป็นตลาดค้าส่ง หรือ ตลาดชุมชน แต่การทำอาชีพการเพาะเห็ดยังเป็นที่น่าสนใจเนื่องจากเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ เข้ากระเป๋าทุกวันอีกทั้ง ตลาดมีโอกาสเติบโตและขยายได้อีกมากในอนาคต

ลักษณะทั่วไปเห็ดขอนขาวมีสีขาวคล้ายเห็ดนางรม ดอกมีขนาด 2-10 เซนติเมตร กึ่งกลางดอกมีรอยบุ๋มลงเล็กน้อย ก้านดอกเหนียวและแข็ง ติดกับหมวก ก้านดอกจะยาวประมาณ 2-5 เซนติเมตร กว้าง 0.3-0.8 เซนติเมตร ปริมาณที่เก็บได้ต่อก้อน ประมาณ 250 กรัม ต่อก้อน / ครั้ง นับเป็นเห็ดพื้นเมืองที่มีรสชาติดี ให้คุณค่าทางอาหารสูง นิยมบริโภคตอนดอกอ่อน เพราะกรุบเหนียว เมื่อดอกแก่จะเหนียวและแข็ง ส่วนใหญ่การเพาะเห็ดขอนสามารถเพาะได้ ทั้งในขอนไม้และเพาะด้วยซีลี้อยู่ในถุงพลาสติก เหมือนเห็ดนางฟ้า นางรม ดือนำก้อนเชื้อในไปเลี้ยงในโรงเรือน หรือ เอาเชื้อไปเพาะในไม้เนื้อแข็ง

ปัจจัยสำคัญในการเจริญเติบโตของเห็ดขอน

1. โรงเรือน

ขนาดของโรงเรือนขึ้นอยู่กับขนาดจำนวนก้อนเห็ดไม้ใหญ่ หรือ เล็กเกินไป เพราะจะมีผลต่อการถ่ายเทอากาศ ควรเว้นระยะทางเดินประมาณ 80-100 ซม. ขนาดโรงเรือน ตัวอย่างเช่น ก้อนเชื้อเห็ด 1,000 ก้อน โรงเรือนควรมีขนาดกว้าง 2.5 เมตร ยาว 5 เมตร สูง 2.80 เมตร หลังคามุงด้วยหญ้าคา เว้นช่องให้แสงลอดผ่านได้พอสมควร ๗ ด้านในบุด้วยพลาสติก ควรมีหน้าต่างเพื่อระบายอากาศ หรือ หากอยู่ใต้ร่มไม้ มุงด้วยตาข่ายบังแดดตากี่ 60 - 70% พอให้แสงส่องผ่านเข้าโรงเรือน ด้านข้างโรงเรือนจะต้องสามารถเปิดระบายอากาศเพื่อลดอุณหภูมิได้กรณีที่อากาศร้อนเกินไป ไม่ควรปิดตาย

การจัดเรียงก้อนเห็ดโดยวางเอียงพอประมาณหรือ 45 องศา ความสูงไม่เกิน 1.50 ม (เรียงเห็ดสูง 12 ก้อนโดย 1 ก้อนเส้นผ่านศูนย์กลาง 12 -13 ซม.) และควรทำชั้นวาง 2-3 ชั้น ต่อก้อนเห็ด 5 - 6 ก้อน เพราะก้อนเชื้อเห็ด 1 ก้อนจะมีน้ำหนัก 1 กิโลกรัม หากซ้อนทับมากเกินไป ก้อน ควรทำชั้นวางเพิ่ม เพราะจะทำให้ก้อนเห็ดที่อยู่ล่างสุดรับน้ำหนักมากเกินไป หากโรงเรือนมีขนาดใหญ่ควรทำชั้นวางเพิ่มเป็น 2-3 ระดับ แต่ไม่ควร สูงเกินไปเพื่อความสะดวกในการเก็บและการรดน้ำ พื้นตรงกลางโรงเรือนควรใช้วัสดุที่เก็บความชื้นได้ดี เช่น โยทราบายบริเวณตรงทางเดิน ชั้นวางก้อนเห็ด ควรยกสูงจากพื้นประมาณ 30 ซม. เพื่อสะดวกในการเก็บเห็ด และป้องกันน้ำไหลเข้าก้อนหากเกิดฝนตกหนักน้ำไหลผ่าน ควรยกพื้นให้สูงกว่าพื้นดินและเพื่อป้องกัน มดแมลงหนู ที่เป็นพาหะของการนำไปสู่โรคต่าง ๆ ที่จะตามมาอีกด้วย การเรียงก้อนเชื้อ ดือนำไปวางเรียงกันใน แนวนอนซ้อน ๆ กันตามชั้นวางก้อนเชื้อในโรงเรือน ชั้นวางก้อนเชื้อหากเป็นการรองที่พื้นด้วยอิฐบล็อกจากด้านหลังพียงด้วยวัสดุเก็บ

2. ก้อนเชื้อเห็ด

ปัจจุบันมีฟาร์มที่ผลิตก้อนเชื้อเห็ดจำหน่ายมากขึ้นเรื่อย ๆ บางฟาร์มก็ผันตัวเองจากการเพาะเลี้ยงในโรงเรือนเนื่องจากปัญหาเกี่ยวกับต้นทุนก้อนเชื้อที่แพง ประกอบกับต้องจ่ายค่าขนส่งแพง และหาแหล่งจำหน่ายยาก แต่ปัญหาที่ยากกว่าคือ การหาฟาร์มที่ผลิตเห็ด ก้อนเชื้อดีมีคุณภาพ เกษตรกรท่านใดตัดสินใจเลือกอาชีพการเพาะเห็ดขอนขาว ควรศึกษาข้อมูลและสอบถามผู้ที่มีประสบการณ์ในการเพาะเห็ดมาก่อน ก่อนตัดสินใจซื้อ หรือไปดูการผลิตที่ฟาร์ม เพื่อจะได้เห็นกระบวนการ ขั้นตอนการทำ เจ้าของฟาร์มก็สามารถให้คำแนะนำที่ดี จากความรู้และประสบการณ์ และเมื่อซื้อก้อนเห็ดไปแล้วผู้ผลิตรับผิดชอบเปลี่ยนดินให้หรือไม่กรณีที่ก้อนเชื้อมีปัญหา ก่อนเปิดดอก ดังนั้น ควรเปรียบเทียบ หลาย ๆ ฟาร์มก่อนตัดสินใจซื้อ เพื่อจะได้ก้อนเชื้อเห็ดที่มีคุณภาพ และลดความเสี่ยงอื่น ๆ จะตามมา

3. อุณหภูมิ/ความชื้นของโรงเรือน

เป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการเจริญของเส้นใยและการเจริญเติบโตของเห็ดอย่างยิ่งสำหรับระดับอุณหภูมิในการเจริญเติบโตของเห็ดนางฟ้าตั้งแต่ขณะเป็นเส้นใยจนกระทั่งเกิดดอกจะไม่ต้องการอุณหภูมิที่สูงหรือต่ำเกินไป ระดับอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของดอกเห็ดจะอยู่ระหว่าง 32 – 38 °c ไม่ควรเกิน 40 องศา (ควรระบายอากาศโดยการเปิดด้านข้างโรงเรือน หรือรดน้ำ) ความชื้น เนื่องจากความชื้นในอากาศหรือความชื้นสัมพัทธ์นับเป็นปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของดอกเห็ดอย่างมาก ดังนั้นจึงจำเป็นต้องเปิดก่อนเชื้อเห็ดในโรงเรือนที่สามารถเก็บความชื้นได้ดี ซึ่งสภาพของโรงเรือนที่เหมาะสมควรมีความชื้นในอากาศไม่ต่ำกว่า 70 – 80 เปอร์เซ็นต์

4. การรดน้ำ/อุปกรณ์ในการรดน้ำ

เห็ดไม่ต้องการน้ำมากแต่ต้องการความชื้นที่เหมาะสมในการสร้างสปอร์ น้ำที่จะใช้รดก่อนเห็ดควรมีค่าความเป็นกรด-ด่างที่ PH 7.0 ช่วงเวลาในการรดน้ำ เช้า สาย เย็น บ่าย และช่วงเย็น 4-5 รอบ/วันขึ้นอยู่กับสภาพอากาศโดยรักษาอุณหภูมิให้อยู่ที่ 32-38 องศา ความชื้นระดับ 70-80 เปอร์เซ็นต์ น้ำที่ใช้รดเห็ดสามารถ ใช้ได้ทั้งน้ำบ่อ น้ำคลอง น้ำบาดาลที่ไม่กร่อย สำหรับน้ำประปามีค่าความเป็นกรด-ด่างเป็นกลางอยู่แล้ว ไม่เหมาะที่จะนำมาใช้น้ำประปามาใช้ทันที ควรตากแดดหรือรองทิ้งไว้ประมาณ 3-4 วัน เพื่อให้คลอรีนระเหยออกไปก่อน ข้อเสียของการใช้น้ำประปาคือมีต้นทุนที่สูง สำหรับท่านที่ใช้น้ำบาดาลควรจะมีการปรับค่าโดยการแฉ่งสารส้มเพื่อให้เศษปูนและอื่น ๆ ที่มากับน้ำบาดาลตกตะกอน

ข้อควรระวัง

1. การรดน้ำก่อนเชื้อที่กันด้วยบัวรดน้ำ หรือสายยางรดน้ำที่เป็นน้ำเป็นฝอย ห้ามรดน้ำเข้าไปในปากถุงก่อนเชื้อเพราะจะทำให้เชื้อเห็ดเน่าเกิดดอกช้า
2. การฉีดพ่นเป็นฝอยด้วยเครื่องฉีดน้ำ (เหมือนเครื่องฉีดยาฆ่าแมลง หาซื้อได้ทั่วไปร้านขายเมล็ดผักผลไม้) ฉีดทำความชื้นตามเพดาน ผนัง และพื้นดิน หากผนังเพดานเป็นวัสดุเก็บความชื้นจะดีมาก เช่น หล้าดา ฟาง กระจับปวย และอิฐปูบ
3. หากใช้เครื่องรดน้ำแบบอัตโนมัติ การรดน้ำจะทำในปริมาณที่เท่ากัน ก่อนไหนจะอยู่แล้ว จะยิ่งแฉะหนักเข้าไปอีกแต่ไม่ว่าจะใช้อุปกรณ์แบบ Manual หรืออัตโนมัติ น้ำต้องเป็นฝอยละเอียด น้ำต้องไม่แรงเกินไป

5. การดูแลสภาพทั่วไปโรงเรือน

ทำความสะอาดรอบโรงเรือนไม่ควรปล่อยให้เศษก่อนเชื้อเห็ดหกหล่นตามมุมโรงเรือน หรือบริเวณทางเดิน หากมีไม้ชั้นวางที่ปูเปื้อยควรนำออกไปทิ้งนอกโรงเรือนให้หมด รวมถึงก่อนเชื้อเห็ดที่เสียหรือหมดอายุแล้ว เพราะจะเป็นแหล่งรวมไรดและแมลง

6. การเปิดดอก

แกะกระดาษหนังสือพิมพ์ สำลี คอ และแคะเม็ดข้าวฟ่างออกให้หมด ยังไม่ต้องรดน้ำไปหนึ่งคืนก็มาถ่างปากถุง ถ้าเห็นก้อนที่มีลักษณะเป็นตุ่มหน้าก้อนก็สามารถกรีดปากถุง (เกิดเฉพาะที่เป็นตุ่มเท่านั้น) พอทำการกรีดปากถุงก็ปิดโรงเรือน และรดน้ำให้มีความชื้นการกรีดปากถุง ใช้มีดคม ๆ กรีดพลาสติกรอบ ๆ บ่าถุง เรียกว่า ตัดบ่า แล้วนำไปวางซ้อนบนชั้น รดน้ำวันละ 4-5 รอบ/วัน รอเก็บผลผลิต

7. การเก็บเห็ดขอนขาว

การเก็บเห็ดขอนขาวเก็บได้บ่อย ๆ วันละ 3 - 4 ครั้ง เนื่องจากเห็ดจะเจริญเติบโตเร็วมาก การเก็บดอกเก็บได้ใช้มีดที่คมและสะอาดตัดบริเวณปลายสุดโคนดอกไม่ควรให้ปลายโคนเห็ดเหลือไว้ เพราะจะทำให้เน่าและเป็นแหล่งกำเนิดโรคและแมลง ในระยะที่ 1 ของเห็ดจะเหมาะต่อการรับประทานมากและการขายได้ราคาสูง กว่าระยะที่ 2 และ 3 เพราะจะต้องตัดโคนออกบ้างเนื่องจากเห็ดจะค่อนข้างเหนียวหากต้องการเก็บในตู้เย็นควรห่อด้วยกระดาษ เก็บในช่องเก็บผัก หากใส่ถุงพลาสติกควรเจาะรูให้ระเหย สามารถเก็บไว้ได้ประมาณ 1 สัปดาห์

ต้นทุนการเพาะเห็ดขอนขาว

ต้นทุนการเพาะเห็ดขอนขาวในโรงเรือนจะมีต้นทุนโรงเรือน และต้นทุนก้อนเชื้อเห็ด ประมาณ 10,000 บาท โครงสร้างของโรงเรือนมีอายุประมาณ 2 ปีแต่ละปีสามารถผลิตเห็ดได้ประมาณ 2-3 รุ่น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวัสดุที่นำมาสร้าง เช่น ไม้ยูคา หรือไม้ไผ่ เมื่อมีการรดน้ำเห็ดบ่อย อาจผุพังได้ตามสภาพ ต้นทุนที่ส่วนใหญ่จะอยู่ก้อนเชื้อเห็ด กรณีที่ก้อนเห็ด 1,000 ก้อนราคา 7-10 บาทต่อก้อน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับราคาแต่ละฟาร์มและค่าขนส่ง

ผลตอบแทนหรือ ผลผลิตเห็ด

เห็ดขอนขาวผลผลิตเห็ดขอนขาวสามารถเก็บได้ประมาณ 4 ระยะหรือ รุ่น ภายในเวลา 4 - 6 เดือน ในรุ่นแรกระยะหลังเปิดดอก 7-10 วันจะได้ผลผลิตประมาณ 20 - 30 กิโลกรัม ระยะที่ 2 จะให้ผลผลิตอยู่ที่ 30-50 กิโลกรัม และลดลงเรื่อย ผลผลิตเฉลี่ยต่อก้อน จะอยู่ที่ 250 - 300 กรัม/ ก้อน/ครั้ง หรือประมาณ 8-10 ซีด/ก้อน ราคาจำหน่ายจะอยู่ที่ 80 -100 บาท/ กิโลกรัม เกษตรกรบางรายสามารถจำหน่ายได้กิโลกรัมละ 150 - 200 บาท / กิโลกรัมกรณีที่ขายปลีกซิดละ 15 -20 บาท รายได้ต่อรุ่นประมาณ 12,000 - 16,000 บาท ทั้งนี้ผลผลิตเห็ดจะขึ้นอยู่กับองค์ประกอบหลายปัจจัย เช่น ความชื้นและอุณหภูมิของโรงเรือนนอกจากนี้ก้อนเชื้อเห็ดที่หมดอายุยังสามารถนำไปใช้เพาะเป็นอาหารเห็ดฟางหรือนำไปหมักเป็นปุ๋ยได้อีกด้วย

ปัญหาโรคการเพาะเห็ด

- โรชไชปลา
- ราเขียว
- แมลงหวี่

หากพบโรค เช่นโรชไชปลา หรือ ราเขียวควรนำก้อนเห็ดไปทิ้งให้ไกลจากโรงเรือนเพื่อป้องกันการกระจายเชื้อไปยังก้อนอื่น ส่วนโรคแมลงหวี่สามารถฉีดพ่นด้วยน้ำส้มควันไม้และป้องกันได้โดยการรักษาความสะอาดในโรงเรือนให้สะอาดอยู่เสมอ

การจัดการโรงเรือนเห็ดหมดรุ่น

เมื่อเห็ดหมดอายุ เก็บก้อนเชื้อเห็ดมากองรวมกันไว้ให้ห่างจากโรงเห็ดเดิม นอกจากนี้ก้อนเชื้อเห็ดขอนขาวดังกล่าวยังมีประโยชน์ สามารถนำไปทำปุ๋ยหมัก หรือสามารถนำไปเป็นส่วนผสมสำหรับการเพาะเห็ดฟางได้อีกด้วย

สำหรับโรงเรือนเมื่อเก็บเห็ดที่หมดอายุออกแล้วควรรื้อผ้าคลุมออก เพื่อตากแดด 2-3 วันและโรยปูนขาวหรือฉีดด้วยน้ำส้มควันไม้เพื่อกำจัดเชื้อโรคและแมลงที่อาศัยอยู่ในโรงเรือนเดิมและ ซ่อมแซมบางจุดที่อาจจะมีไม้เดิมผุพัง ก่อนนำก้อนเชื้อเห็ดเข้าโรงเรือนรุ่นถัดไป

คำแนะนำเกษตรกรมือใหม่

เกษตรกรที่สนใจการเพาะเห็ดมือใหม่ควรหาความรู้ให้มั่นใจก่อน ด้วยการศึกษาจากหนังสือ การศึกษาดูงานจากฟาร์มเห็ดจึงทดลองจากปริมาณก้อนเชื้อเห็ดที่ 50-100 ก้อนก่อน เพื่อให้มีความเข้าใจปัจจัยและองค์ประกอบพื้นฐานโดยทั่วไปก่อน เช่น สามารถเพาะในโอ่งมังกรที่รื้อไม่ใช้งานแล้ว หรือสามารถใช้ชื้อซีเมนต์ ซึ่งหาซื้อได้ง่ายต้นทุนต่ำ เกษตรกรควรเริ่มจากจำนวนก้อนเชื้อเห็ดที่ไม่มากก่อนจะได้เรียนรู้ และเข้าใจในการทำอาชีพในด้านนี้ การเพาะเห็ดไม่มีสูตรตายตัว ปัจจัยบางอย่างต้องพึงพาธรรมชาติ เช่น การเปลี่ยนแปลงสภาพอากาศจะมีผลต่ออุณหภูมิและความชื้นที่สูง-ต่ำกว่ามาตรฐานที่กำหนด หากมีปัญหาสามารถปรึกษาคนที่มีความรู้ เช่น ฟาร์มเห็ดหรือผู้มีประสบการณ์ เมื่อผ่านครั้งแรกไปได้จะทำให้มั่นใจในการตัดสินใจได้ง่ายขึ้น แต่ไม่ได้หมายความว่า จะเป็นไปไม่ได้ นะคะ ความเชี่ยวชาญ ย่อมเกิดจากการลงมือทำบ่อย ๆ ความสำเร็จไม่ได้เกิดขึ้นชั่วข้ามคืน

การเพาะเห็ดโคนญี่ปุ่น

ชื่ออื่น Yanagi Mutsutake (เห็ดยานางิ)

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Agrocybe cylindracea* (Dc. Ex. Fr.) Maire.

สายพันธุ์ สีขาว , สีน้ำตาลเข้ม



เห็ดโคนญี่ปุ่น เป็นเห็ดอีกชนิดหนึ่งที่สามารถเพาะในถุงพลาสติกซึ่งมีวิธีการดูแลรักษาและการเพาะเลี้ยงคล้ายกับเห็ดนางฟ้าภูฐาน เพียงแต่ความชื้นที่ใช้ในการกระตุ้นให้เกิดดอกจะมีสูงกว่า และจะต้องมีการพักตัวเพื่อสะสมอาหารของก้อนเห็ด ก่อนจะนำไปเปิดดอกเหมือนเห็ดหอม และในปัจจุบันเห็ดโคนญี่ปุ่นกำลังเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในลักษณะของการจำหน่ายดอกเห็ดสดหรือเห็ดโคนญี่ปุ่นแปรรูปมีราคาที่สูงกว่าเห็ดชนิดอื่นในบรรดาเห็ดที่สามารถเพาะได้ในถุงพลาสติกเรียกได้ว่า ไม่ถูกไปกว่าราคาของเห็ดหอมเลยทีเดียว ซึ่งรสชาติของเห็ดโคนญี่ปุ่นจะเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวคือจะมีหมวกดอกที่เหนียวนุ่มเหมือนเห็ดหอมแต่บริเวณขาของเห็ด โคนญี่ปุ่นจะกรอบอร่อยเห็ดโคนญี่ปุ่นได้ผ่านการพัฒนาสายพันธุ์มายาวนาน จนในปัจจุบันนี้สายพันธุ์ที่ส่งเสริม หรือนำมาให้เพาะจึงง่ายต่อการดูแลรักษาแต่ให้ผลผลิตสูงเห็ดโคนญี่ปุ่นเป็นเห็ดที่ใช้ประกอบอาหารได้ดี โดยเฉพาะก้านดอกซึ่งมีเนื้อเยื่อยาวและเนิ่นเวลาเดียวจะไ้รสชาติดีทำอาหาร ได้ทั้งผัดและต้มแกง ให้คุณค่าทางอาหารสูงเช่นเดียวกับเห็ดชนิดอื่น ๆ ปัจจุบันเริ่ม มีการเพาะเห็ดนี้กันมากขึ้น แต่ผลผลิตยังน้อยไม่เพียงพอความต้องการของตลาดสิ่งสำคัญที่เห็ดโคนญี่ปุ่นต้องการทั่วไป

1.ธาตุอาหาร

เห็ดเป็นพืชชั้นต่ำไม่สามารถสังเคราะห์อาหารเองได้(Hetrotroph)จึงจำเป็นต้องอาศัยอาหารสำเร็จรูปจากแหล่งต่าง ๆ เช่นไม้ผุหรือปุ๋ยหมักเป็นต้น เป็นเห็ดที่มีน้ำย่อยที่สามารถย่อยอาหารเชิงซ้อน โดยเฉพาะ พวกที่ให้พลังงานได้เช่นธาตุคาร์บอนที่อยู่ในรูปเชิงซ้อน ได้แก่พวกลิกนิน (Lignin) ฮีมิเซลลูโลส(Hemicellulose) โดยเส้นใยเห็ดมีน้ำย่อยทำการย่อยธาตุอาหารด้วยตัวมันเองได้ และนำไปใช้พลังงานที่ใช้ในการเจริญเติบโต และแบ่งเซลล์ของมันจากเหตุผลดังกล่าว จึงสามารถใช้วัสดุเพาะโดยตรงได้เลย โดยไม่จำเป็นต้องทำการหมักเสียก่อนยกเว้น วัสดุบางชนิดที่มียางที่ยับยั้งการเจริญเติบโตของเส้นใยเห็ด หรือ เป็นวัสดุที่แข็งยาว ยากต่อการนำไปบรรจุในถุง เช่นฟางข้าวต้นข้าวโพด ชีเสื่อยไม้เบญจพรรณ เป็นต้นควรทำการหมักให้เน่าก่อน หรือ ให้จุลินทรีย์ ช่วยย่อยให้ระดับหนึ่งก่อน แต่ไม่ถึงกับหมักจนเน่าสลายเหมือน การหมักปุ๋ยเห็ดฟาง เห็ดแชมปิญอง

2.อุณหภูมิ

อุณหภูมิก็นับว่ามีส่วนสำคัญต่อการเจริญเติบโตของเส้นใยเห็ดอยู่ไม่น้อย อุณหภูมิ 24 – 30 C เป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมแก่การเจริญเติบโตของเส้นใยและดอกเห็ดโคนญี่ปุ่น

3.ความชื้น

องค์ประกอบเห็ดทุกส่วน ไม่ว่าจะเส้นใยเห็ดหรือดอกเห็ดโคนญี่ปุ่น จะมีน้ำเป็นองค์ประกอบอยู่มากถึง 90% ยกเว้นสปอร์น้ำมีความจำเป็นต่อกระบวนการต่าง ๆ และการรักษาสภาพอุณหภูมิภายในเซลล์ ดังนั้นทุกขั้นตอนของการเพาะเห็ดโคนญี่ปุ่น ไม่ว่าจะเป็นช่วงของการเจริญเติบโตของเส้นใยเห็ด การเกิดดอกการเจริญเติบโตของดอกเห็ดล้วน แต่ต้องการความชื้นสูง โดยปกติแล้วเห็ดจะเหี่ยวแต่ระยะที่ทำให้เกิดดอกต้องเปิดปากถุงให้สัมผัสกับบรรยากาศ โดยจะต้องควบคุมบรรยากาศให้มีความชื้นสัมพัทธ์อยู่ระหว่าง 80-90 %

4.อากาศ

คำว่าอากาศในที่นี้ หมายถึง ก๊าซออกซิเจนหรืออากาศบริสุทธิ์ จากภายในวัสดุเพาะหรือโรงเรือนเพาะเห็ด ทุกระยะของการเจริญเติบโตของเห็ดโคนญี่ปุ่น ล้วนแล้วแต่ต้องการอากาศในการหายใจทั้งสิ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ระยะของการสร้างและการเจริญเติบโตของดอกเห็ด

5.แสง

ช่วงที่เส้นใยเห็ดเจริญเติบโต ไม่ต้องการแสง ช่วงที่เส้นใยสะสมอาหารและกำลังจะรวมตัวเป็นดอกเห็ด พบว่าแสงมีความจำเป็นในการกระตุ้นให้เกิดเส้นใยของเห็ด รวมตัวกันเป็นดอกเห็ดแสงรำไรที่ส่องเข้าไปในโรงเรือนอย่างสม่ำเสมอ และทั่วถึงจะทำให้ดอกเห็ดพัฒนาได้สมบูรณ์ดียิ่งขึ้นหากแสงไม่เพียงพอ ดอกเห็ดจะโน้มไปหาแสงที่มีความเข้มข้นสูง ในทางตรงข้าม หากแสงมากเกินไป ดอกเห็ดจะสีด้าและแห้งง่าย

6.ความเป็นกรด-ด่าง (PH)

ระดับความเป็นกรดเป็นด่าง ที่เห็ดโคนญี่ปุ่นต้องการอยู่ในระดับค่าเป็นกลาง 6.5-7.5

7.สารพิษ

ไม่ควรใช้สารเคมี หรือสารประกอบที่มีพิษกับการเพาะเห็ดโคนญี่ปุ่น

วัสดุ อุปกรณ์ ที่สำคัญในการเพาะเห็ดโคนญี่ปุ่น

วัสดุเพาะ วัสดุเพาะที่นิยมมากที่สุด คือขี้เลื่อยจากไม้เนื้ออ่อน เช่น ไม้ยางพารา ไม้จ้าว ไม้บุน ไม้ก้ามปู ไม้กระถินณรงค์ ภาคเป็นไม้เนื้อแข็ง เช่น ไม้มะขาม ไม้ทุเรียน ไม้ขนุน ต้องทำการหมักสลาย อย่างไม่เสียก่อน วัสดุเพาะที่นิยมกรณีที่ไม่มีขี้เลื่อย คือ ฟางข้าว ต้นข้าวโพดต้นข้าวฟ่าง วัสดุเพาะดังกล่าวนี้หากนำไปเพาะเห็ด จะทำให้ผลผลิตค่อนข้างสูงคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นไม้ รสชาติดีกว่า แต่ต้องทำการหมักจนกว่าวัสดุเพาะจะนิ่มและหอม จึงจะสามารถนำไปเพาะเห็ดโคนญี่ปุ่นได้สูตรอาหารเห็ดโคนญี่ปุ่นเป็นเห็ดที่มีคุณค่าทางอาหารสูง ดังนั้น การที่จะเพาะเห็ดโคนญี่ปุ่นให้ได้ผลผลิตสูงคุณภาพดี ก็ควรทำการเสริมหรือเติมธาตุอาหารที่เห็ดต้องการเข้าไปให้ครบถ้วน

สูตรอาหารสำหรับเห็ดโคนญี่ปุ่น

สูตรทั่วไป

ขี้เลื่อยแห้ง 100 กก.

รำละเอียด 10 กก.

ใบกระถินป่น 3 กก.

ข้าวโพดป่นหรือแป้ง 1 กก.

สำเหล้า 1 กก.

หินฟอสเฟต 1 กก.

ปูนโดโลไมท์หรือปูนขาว 1 กก.

ดีเกลือ 0.1 กก.

การบรรจุถุงพลาสติก ถุงพลาสติกที่นำมาบรรจุวัสดุเพาะเห็ดนิยมใช้ถุงกันร้อน พับกันเรียบร้อย แล้ว สำหรับวัสดุเพาะที่เป็นขี้เลื่อย นิยมใช้ถุง ขนาด 6.5 x 12.5 นิ้ว ทหนา 0.10 มม. ถ้าเป็นฟางใช้ 9x13 นิ้วหนา. 10มม. การบรรจุวัสดุเพาะลงในถุงนั้นควรบรรจุประมาณ 3 ใน 4 ของความสูง กด ทบ เพื่อให้วัสดุเพาะแน่นพอสมควรหรือพยายามให้อากาศเหลือน้อยที่สุดในถุง แล้วจึงใส่ดอขวด อด ด้วยจุกประหยัดสำลี

การนึ่งฆ่าเชื้อจุลินทรีย์

การนึ่งฆ่าเชื้อนั้นจะนึ่งด้วยหม้อนึ่งแบบโหนดก็ได้ สิ่งที่สำคัญที่สุดที่ควรระวัง คือ

1. อุณหภูมิที่ใช้ คืออุณหภูมิน้ำเดือดธรรมดา 98-100 องศาเซลเซียส
2. ต้องไล่อากาศออกให้สม่ำเสมอ เพราะนอกจากนี้เพื่อฆ่าเชื้อโรคแล้ว จะต้องไล่ก๊าซพิษออกให้หมด ด้วย
3. เมื่อนึ่งสุกแล้ว เอาออกจากหม้อนึ่งไว้ในที่สะอาด จะให้ตีควรดลมด้วยมุ้งผ้าฝ้าย เพื่อกันไม่ให้ฝุ่น หรือเชื้อโรคตกลงไป

วิธีการทดสอบว่าไล่ก๊าซพิษ

ออกหมดหรือยังให้สังเกตจากกลิ่นด้วยการผ่าก่อนเชื้อและดมดูหรือดมกลิ่นไอที่ ระบายออกมาจากหม้อนึ่ง ขณะที่ทำการนึ่ง ใช้เวลาการนึ่งนับตั้งแต่ น้ำเดือดพ้นออกจากปากท่อ ระบายไอออกอย่างสม่ำเสมอ จึงทำการจับเวลา การจะใช้เวลานานเท่าไรขึ้นอยู่กับชนิดและขนาด ของหม้อนึ่งโดยปกติหากเป็นหม้อนึ่งขนาดเล็กที่นึ่งได้ไม่เกิน 100 ก้อน ใช้เวลานึ่งประมาณ 2 – 3 ชม. ขนาดไม่เกิน 1,000 ก้อน ใช้เวลานึ่ง 3 – 4 ชม.หากใหญ่กว่านั้นให้ใช้เวลา 4-6 ชม.

การเขี่ยเชื้อ

สำหรับหัวเชื้อที่ใช้ควรเป็นเชื้อบริสุทธิ์ไม่มีการถ่ายเชื้อหลายครั้งก่อนเขี่ยเชื้อควรทำการ เขย่าเมล็ดข้าวฟ่างแยกออกจากกันก่อน 1-2 วัน เพื่อ

1. สะดวกแก่การนำไปใช้
2. เพื่อให้เมล็ดข้าวฟ่างแยกออกจากกัน เส้นใยเห็ดยังได้รับความบอบช้ำอยู่ หากนำเอาไปใช้เลย อาจ ถูกเชื้อโรคเข้าไปทำลายหรือแข่งขันได้
3. เพื่อให้เชื้อเห็ดเจริญเข้าไปในเนื้อเมล็ดข้าวฟ่างมากขึ้น เพราะระยะแรกเส้นใยเห็ดเจริญเฉพาะ บริเวณรอบ ๆ เมล็ดนั้นจะทำให้ประหยัดและเชื้อเห็ดพุ่งแรงมาก
4. ลดความเสี่ยงทั้งนี้เนื่องจาก หากเชื้อไม่บริสุทธิ์ หลังจากทำการเขย่าแล้วเชื้อคู่แข่งที่แฝงติดอยู่จะ เจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว เชื้อเห็ดจะไม่เจริญหรือเจริญไม่สม่ำเสมอ ก็ตัดทิ้งออกก่อนที่จะนำไปใช้ เพราะหากเชื้อไม่บริสุทธิ์เมื่อเอาไปใช้ก้อนเห็ดที่ใช้หัวเชื้อขวดนั้นก็คงเสียทั้งชุดหัวเชื้อเห็ดที่ยังไม่ นำไปใช้เมื่อเชื้อเห็ดเจริญเต็มเมล็ดข้าวฟ่างแล้ว หากยังไม่นำเอาไปใช้ควรทำการเขย่า แล้วเก็บไว้ใน ตู้เย็นชั้นแช่แข็งที่อุณหภูมิประมาณ 8 – 10 องศาเซลเซียส จะเก็บได้นานเป็นเดือนก่อนใช้นำมาเขย่า

เก็บไว้อีก 2 – 3 วัน เพื่อให้เส้นใยเห็ดพื้นผิวเสียก่อน วิธีการเย็บเชื้อหลังจากที่ก้อนวัสดุเพาะที่ผ่านการนึ่งฆ่าเชื้อแล้วให้นำเอาเข้ามาในห้องที่สะอาดหรือสถานที่ที่ทำการเย็บเชื้อ ถ้าเป็นห้องเย็บเชื้อควรเป็นห้องที่สะอาด ก่อนและหลังการนำเอาของเข้ามาในห้องเย็บเชื้อ ควรทำความสะอาดพื้นห้องทุกครั้ง ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ เช่น แอลกอฮอล์ น้ำยาดลอรีนผสมน้ำเช็ดหรือถูพื้น ช่างฝาทุก ๆ 10 – 15 วัน ควรปิดห้องเพื่อทำการอบฆ่าเชื้อในบรรยากาศหรือตามชอกตามมุม โดยใช้ต่างกับทิมผสมฟอร์มาลิน อบทิ้งไว้ 24 ชั่วโมง หากไม่มีห้องเย็บเชื้อ ให้ใช้มุ้งผ้าฝ้ายที่สะอาดคลุมกองก้อนวัสดุเพาะแล้ว จึงทำการเย็บเชื้อเห็ดลงไปก่อนที่จะทำการเย็บเชื้อลงไปนั้นให้ใช้ แอลกอฮอล์ หรือน้ำยาดลอรีนเช็ดปากขวดหัวเชื้อเสียก่อน จากนั้นจึงเทหัวเชื้อใส่เข้าไปยังปากถุงอย่างรวดเร็วโดยการเปิดจุดประหยัดสำลือออก ใส่หัวเชื้อลงไป 15 – 20 เมล็ด ก็พอ รีบปิดปากถุงตามเดิมทันที จากนั้นจึงทำการเทหัวเชื้อในถุงต่อไปทันที หากเป็นไปได้ อย่าพยายามตั้งขวดหัวเชื้อขึ้น เพราะเท่ากับเป็นการดูดเอาอากาศที่สกปรกเข้าไป หัวเชื้อเห็ดโคนญี่ปุ่น 1 ขวด เย็บได้ 50 ถุง



การบ่มเชื้อ

หลังจากการใส่หัวเชื้อเห็ดโคนญี่ปุ่นลงไปแล้ว นำเอาไปบ่มในห้อง สำหรับการบ่มเชื้อ หรือโรงเรือนสำหรับเปิดดอกเลยในระยะที่ทำการบ่มเชื้อนั้น ไม่มีการรดน้ำ ไม่ต้องการแสง ดังนั้นภายในโรงบ่มมีเพียงแสงสลัว ๆ ก็พอ เพราะถ้าหากแสงมากเกินไปเส้นใยเห็ดจะเจริญช้า และต้องการอุณหภูมิห้องธรรมดา ประมาณ 24-28 องศา- ในการบ่มก้อนเชื้อเห็ดโคนญี่ปุ่น จะใช้เวลาประมาณ 50 วัน เชื้อจะเดินเต็มถุง แล้วจึงจะนำไปเปิดปากถุง

การกระตุ้นให้ออกดอก

เมื่อเส้นใยเห็ดเจริญเต็มวัสดุเพาะแล้ว สามารถนำไปกระตุ้นให้เกิดดอกได้ โดยเห็ดโคนญี่ปุ่นต้องการปัจจัยในการออกดอก ดังนี้

1. ต้องการพักตัวในการสะสมอาหารก่อนการเปิดดอก
2. อากาศในโรงเรือนมีการถ่ายเทของอากาศ ปานกลาง
3. อุณหภูมิในช่วงของการเปิดดอก 24-30 องศาเซลเซียส

4. ความชื้นที่ต้องการ 80 – 85 %
5. ออกดอกรุ่นแรก 10 วัน
6. อายุดอก 1 วัน
7. เว้นระยะแต่ละรุ่น 15-20 วัน
8. จำนวนครั้งที่มิดอก 12-18 ครั้ง
9. ผลผลิตเฉลี่ย/รอบ 20-25 กรัม
10. ผลผลิตเฉลี่ย/ก้อน 200-250 กรัม

เห็ดนางฟ้า



เห็ดนางฟ้า เห็ดยอดนิยม เป็นเห็ดที่น่าสนใจเพราะมีความต้องการของตลาดอยู่ในระดับสูง อีกทั้งแนวโน้มการบริโภคเห็ดเพื่อสุขภาพยังสูงขึ้น เพราะเห็ดมีประโยชน์หลายอย่าง อีกทั้งเห็ดนางฟ้าเป็นเห็ดที่เพาะง่าย มีอายุการพักเชื้อที่สั้น เพาะได้เกือบทุกฤดูยกเว้นในช่วงฤดูร้อน สำหรับท่านใดที่สนใจเห็ดนางฟ้า บางกอกทูเดย์เรามีข้อมูลเห็ดนางฟ้าและวิธีการเพาะเห็ดนางฟ้ามาให้ลองได้ทำตาม..

เห็ดนางฟ้า

เป็นเห็ดในสกุลเดียวกับกับเห็ดนางรมและเห็ดเป่าอ้อ แต่เห็ดนางฟ้าจะมีหมวกดอกหนา เนื้อแน่นกว่าเห็ดนางรมในปัจจุบันได้มีการผสมและปรับปรุงพันธุ์เพื่อให้ได้เห็ดพันธุ์ที่อยู่ตลอดเวลา ซึ่งพบว่าเห็ดนางฟ้าภูฐานที่นำมาจากภูฐาน เป็นพันธุ์ที่มีข้อดีหลายประการดังนี้

- เส้นใยเห็ดเจริญเติบโตได้ดีในอาหารวุ้น พี.ดี.เอ โดยเฉพาะอาหารวุ้นที่ผสมกัวเหลียงหรือกัวเซียว
- เส้นใยเห็ดสามารถเจริญเติบโตได้อย่างรวดเร็วในเมล็ดธัญพืชที่ทำหั่วเชื้อ
- เห็ดนางฟ้าภูฐานเป็นพันธุ์ที่ออกดอกเร็ว หลังจากเชื้อหั่วเชื้อลงปุ๋ยหมักแล้วจะใช้เวลาประมาณ 2-3 สัปดาห์ ก็เจริญเต็มท่งก่อนเชื้อและสามารถเปิดถุงให้ออกดอกได้ นอกจากนี้ช่วงห่างในการเก็บผลจะสั้น กล่าวคือ หลังจากเก็บผลผลิตแล้วเห็ดจะพักตัว 5-7 วันเท่านั้นก็จะออกดอกและเก็บผลผลิตรุ่นต่อไปได้

- เห็ดนางฟ้าภูฐานมีประสิทธิภาพในการเปลี่ยนอาหารที่อยู่ในวัสดุเพาะมาใช้ในการเจริญเติบโตได้สูงมาก นอกจากนี้ยังมีความต้านทานต่อราเขียว ราดำได้ดี จึงทำให้ก้อนเชื้อมีโอกาสน้อยเสียน้อยลง
- ให้ผลผลิตสูงกว่าเห็ดที่อยู่ในสกุลเดียวกันกับเห็ดนางรมพันธุ์อื่น ๆ และสามารถเพาะได้ทุกฤดูในวัสดุชนิดต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี
- เห็ดนางฟ้าภูฐานเป็นเห็ดที่มีรสชาติอร่อย มีกลิ่นหอม รสหวาน และมีความกรอบสามารถเก็บเอาไว้ได้นานกว่าเห็ดนางรม โดยเฉพาะถ้าเก็บไว้ในตู้เย็นจะเก็บไว้ในตู้เย็นจะเก็บไว้ได้นาน 3-4 วัน

ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของเห็ดนางฟ้า

1. อุณหภูมิ ระดับอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเจริญเป็นดอกของเห็ดนางฟ้าจะประมาณ 25 องศาเซลเซียส หากอุณหภูมิต่ำกว่า 15 องศาเซลเซียส หรือสูงกว่า 35 องศาเซลเซียส เห็ดนางฟ้า จะไม่ออกดอก และการทำให้ก้อนเชื้อได้รับอุณหภูมิต่ำกว่า 20 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาสั้น ๆ หรือได้รับอุณหภูมิต่ำในช่วงเวลากลางคืน ก็จะช่วยชักนำให้การออกดอกของเห็ดดีขึ้น
2. ความชื้น เห็ดนางฟ้าเป็นเห็ดที่ต้องการสภาพความชื้นของอากาศค่อนข้างสูงสภาพของโรงเรือนที่เหมาะสมควรมีความชื้นไม่ต่ำกว่า 80-85 เปอร์เซ็นต์
3. ปริมาณธาตุอาหารในวัสดุเพาะ นับว่ามีความสำคัญต่อการเพิ่มผลผลิตเห็ดนางฟ้าเป็นอย่างมาก พบว่าหากให้อาหารเสริมพวกแอมโมเนียมไนเตรท จะทำให้ผลผลิตเห็ดนางฟ้าเพิ่มขึ้นประมาณ 50 เปอร์เซ็นต์

วิธีการเพาะเห็ดนางฟ้า

วิธีการทำก้อนเชื้อเห็ดนางฟ้า เห็ดนางฟ้าเป็นเห็ดที่สามารถเจริญเติบโตได้ดีในวัสดุเพาะหลายชนิด เช่น ขี้เลื่อย ฟางสับ หรือขังข้าวโพด แต่วัสดุที่ดีที่สุดคือ ขี้เลื่อยไม้ยางพารา ซึ่งมีวิธีการผลิตก้อนเชื้อดังต่อไปนี้



การทำก่อนเชื้อจากฟางสับ ฟางที่ใช้เพาะควรเป็นฟางที่แห้งสนิท ไม่มีเชื้อราปะปนหรือมีกลิ่นเหม็น สูตรอาหารที่ใช้คือ ใช้ฟางสับยาว 2-3 นิ้ว 100 กก. ปุ๋ยนา(สูตร 16-20-0) 1 กก. ดีเกลือ 0.2 กก. ปูนขาว 1 กก. ความชื้น 70-75 % โดยมี ขั้นตอนการทำดังนี้

1. นำฟางสับไปแช่น้ำหรือรดน้ำให้ทั่ว แล้วผสมปุ๋ยและดีเกลือลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วทำเป็นกองสูงคลุมด้วย พลาสติก หมักทิ้งไว้ 3 วัน ในวันที่ 3,4,5 และ6 ให้กลับกองฟางทุกวัน
2. ในวันที่ 7 ให้ใส่ปูนขาวเพื่อปรับความเป็นกรด-ด่าง และไล่ก๊าซแอมโมเนียที่เกิดขึ้นระหว่างการหมักฟางคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้ว ต่ออีก 1-2 วัน
3. บรรจุใส่ถุงพลาสติกที่ใช้เพาะเห็ด ซึ่งควรบรรจุให้หมดภายในวันเดียว กุ้งก่อนเชื้อควรมีขนาด 8 ซิต ถึง 1 กก. เมื่ออัดก้อนเชื้อแน่นดีแล้ว ใส่คอขวดพลาสติก อุดด้วยสำลีและปิดด้วยกระดาษ แล้วรัดยางให้แน่น
4. นำก้อนเชื้อที่ได้ไปนั่งฆ่าเชื้อทันที ใช้เวลาประมาณ 3-4 ชม. นับจากน้ำเดือด แล้วทิ้งไว้ให้เย็น
5. นำหัวเชื้อเห็ดที่เลี้ยงไว้ในเมล็ดข้าวฟ่าง ใช้ประมาณ 10-20 เมล็ดต่อก่อนเขี่ยลงในก้อนเชื้อที่เย็นดีแล้ว แล้วรีบปิดปากถุงด้วยสำลีและกระดาษทันที สถานที่ที่ใช้ถ่ายหัวเชื้อเห็ดลงก้อนเชื้อควรสะอาด ลมสงบ วัสดุที่ใช้เขี่ยหัวเชื้อควรทำความสะอาดด้วยแอลกอฮอล์ก่อนทุกครั้ง
6. แล้วนำก้อนเชื้อที่ถ่ายหัวเชื้อเห็ดลงเรียงบรื้อแล้วไปบ่มไว้ในโรงบ่มก้อนเชื้อต่อไป

การทำก่อนเชื้อเห็ดนางฟ้าจากขี้เลื่อย

ขี้เลื่อยที่ใช้เป็นวัสดุเพาะที่ดีที่สุด ได้แก่ ขี้เลื่อยไม้ยางพารา การทำก่อนเชื้อจากขี้เลื่อยนี้ไม่ต้องหมักเหมือนใช้ฟางสับ แต่การเลือกหัวเชื้อควรให้แน่ใจว่าเป็นหัวเชื้อที่สามารถย่อยขี้เลื่อยเป็น อาหารได้ สำหรับสูตรที่ใช้ เช่น ขี้เลื่อยไม้ยางพารา 100 กก. รำละเอียด 5 กก. แป้งข้าวเจ้าหรือน้ำตาลทราย 1 กก. ดีเกลือ 0.2 กก. ปูนขาว 1 กก. ความชื้น 60-70% ซึ่งมีขั้นตอนดังนี้

1. ขี้เลื่อยที่ใช้ควรเป็นขี้เลื่อยกลางเก่ากลางใหม่จะดีที่สุด หากเป็นขี้เลื่อยใหม่ควรกองทิ้งไว้ 1 สัปดาห์ เนื่องจากขี้เลื่อยใหม่จะสลายธาตุอาหารบางอย่างทำให้เกิดก๊าซแอมโมเนีย ซึ่งจะเป็นอันตรายต่อเชื้อเห็ดและทำให้ความร้อนในก้อนเชื้อสูงเกินไป แต่ถ้าเป็นขี้เลื่อยเก่าอาจมีการปะปนของเชื้อโรคหรือเชื้อราชนิดอื่นได้ง่าย อีกทั้งมักไม่ค่อยมีธาตุอาหารสะสมอยู่มากนัก
2. หลังจากเตรียมสูตรอาหารได้แล้วให้นำส่วนผสมทั้งหมดไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติกที่ใช้เพาะเห็ด ซึ่งควรบรรจุให้หมดภายในวันเดียว กุ้งก่อนเชื้อควรมีขนาด 8 ซิต ถึง 1 กก. เมื่ออัดก้อนเชื้อแน่นดีแล้ว ใส่คอขวดพลาสติก อุดด้วยสำลีและปิดด้วยกระดาษ แล้วรัดยางให้แน่น

3. นำก้อนเชื้อที่ได้ไปนั่งฆ่าเชื้อทันที ใช้เวลาประมาณ 3-4 ชม. นับจากน้ำเดือดแล้วทิ้งไว้ให้เย็น
4. นำหัวเชื้อเห็ดที่เลี้ยงไว้ในเมล็ดข้าวฟ่าง ใช้ประมาณ 10-20 เมล็ดต่อก้อน เชื่อมลงในก้อนเชื้อที่เย็นดีแล้ว แล้วรีบปิดปากถุงด้วยสำลีและกระดาษทันที สถานที่ที่ใช้ถ่ายหัวเชื้อเห็ดลงก้อนเชื้อควรสะอาด ลมสงบ วัสดุที่ใช้เชื้อหัวเชื้อควรทำความสะอาดด้วยแอลกอฮอล์ก่อนทุกครั้ง
5. นำก้อนเชื้อที่ถ่ายหัวเชื้อเห็ดลงเรียบร้อยแล้วไปบ่มไว้ในโรงบ่มก้อนเชื้อต่อไป

การบ่มก้อนเชื้อ

หลังจากใส่เชื้อเห็ดลงในถุงก้อนเชื้อแล้วให้นำไปบ่มในโรงบ่มเชื้อหรือบริเวณที่มีอุณหภูมิปกติ เพื่อให้เส้นใยเจริญในก้อนเชื้อ ในการจัดวางหากวางในแนวตั้งไม่ควรให้ถุงทับซ้อนกัน ถ้าจัดวางในแนวนอนสามารถจัดวางซ้อนกันได้แต่ต้องหมั่นกลับก้อนเชื้อด้านล่าง ขึ้นด้านบน เพื่อให้อากาศถ่ายเทสะดวก ในช่วงที่เส้นใยจะเดินเต็มถุง ต้องหมั่นตรวจดูโรคแมลง มด มอดแมลงสาบ ปลวกหรือไร หากพบให้รีบนำก้อนเชื้อออกไปกำจัดทันที หรือฉีดพ่นด้วยสารสกัดตะไคร้หอมรอบ ๆ โรงบ่มเพื่อป้องกันไว้ก่อนได้

การทำให้เกิดดอก

ในการทำให้เห็ดเกิดดอกต้องย้ายก้อนเชื้อจากโรงบ่มไปไว้ในโรงเพาะ โรงเรือนที่เหมาะสมสำหรับการเพาะเห็ดนางฟ้า ควรเป็นโรงเรือนที่สามารถเก็บความชื้นได้ดี มีความชื้นสัมพัทธ์ประมาณ 80-85% อุณหภูมิที่ดีที่สุดสำหรับการเกิดดอกคือ 25 องศาเซลเซียส มีระบบถ่ายเทอากาศดีและสะดวกต่อการทำความสะอาด การตัดแยกก้อนเชื้อจากโรงบ่มให้สังเกตดูว่าก้อนเชื้อนั้นมีเส้นใยเดินเต็ม ถุงแล้ว และควรปล่อยทิ้งไว้สักระยะหนึ่ง เพื่อให้เส้นใยรัดตัวและสะสมอาหารก่อนนำไปเปิดปากก้อนเชื้อให้เกิดดอกคล้าย เห็ดนางรมต่อไป

1. วิธีวางก้อนเชื้ออาจวางในลักษณะแนวนอนบนชั้นวางซ้อน ๆ กันชั้นละ 3-5 ก้อนหรือเรียงโดยใส่เชือกแขวนแล้วตัดปากถุงบริเวณคอขวด เพื่อให้ดอกเห็ดออกดอกออกมา
2. วิธีการควบคุมความชื้นในระยะนี้ หากไม่ได้เพาะในช่วงปลายฝนต้นหนาว ซึ่งมีอุณหภูมิและความชื้นที่พอเหมาะอาจใช้วิธีการพ่นน้ำฝอย ๆ หรือรดน้ำที่พื้นโรงเพาะก็ได้(ถ้าใช้น้ำประปาควรพักน้ำไว้ 3-4 วัน เพื่อคลอรีนระเหยออกไปก่อน)

วิธีการเก็บเห็ดนางฟ้า การเก็บเห็ดนางฟ้าควรเก็บในขณะที่กลุ่มของดอกเห็ดยังไม่บานเต็มที่ และควรเก็บเห็ดทั้งกลุ่มไม่ควรเลือกเก็บเฉพาะดอกใหญ่ในกลุ่มเดียวกัน เพราะจะทำให้ดอกอื่น ๆ ในกลุ่มนั้นฝ่อเสียหายทั้งกลุ่ม กรณีที่กลุ่มดอกเห็ดมีทั้งดอกเล็กและดอกใหญ่ โดยดอกเล็กมีจำนวนมาก ควรรอให้ดอกเล็กโตเต็มที่ก่อนแล้วค่อยเก็บ การเก็บให้ใช้มือไม่ควรใช้มีดตัด เพราะจะทำให้ส่วนของโคนก้านที่เหลืติดอยู่เน่าและสร้างความเสียหายให้กับ ดอกเห็ดอื่น ๆ ในก้อนได้ วิธีการเก็บให้ใช้มือจับที่โคนของดอกแล้วดึงเบา ๆ จากนั้นจึงใช้มีดคม ๆ ตัดสิ่งสกปรกที่ติดมากับโคนดอกทิ้งไป

ปัญหาที่พบมากในการเพาะเห็ดนางฟ้า

หากเป็นเห็ดนางฟ้าภูฐานมักจะไม่ค่อยมีปัญหาเรื่องการปลอมปนของเชื้อ ราชนิดอื่นในก้อนถุง เนื่องจากเป็นพันธุ์ที่มีความต้านทานต่อเชื้อราชนิดอื่นสูง โดยเฉพาะราเขียวและราดำ ซึ่งเป็นราที่สร้างความเสียหายให้กับเห็ดหลายชนิดและในขั้นการเพาะ หากมีการดูแลรักษาที่ดี ปัญหาที่อาจเกิดขึ้นมักพบในช่วงเห็ดออกดอกอาจพบปัญหาแมลงเข้าทำลายดอกเห็ด โดยเฉพาะพวกแมลงหวี่ เนื่องจากเห็ดนางฟ้าภูฐานจะมีกลิ่นหอม วิธีป้องกันให้ใช้สารสมุนไพรชนิดบริเวณรอบ ๆ โรงเรือน หรือหากพบการทำลายที่ก้อนเชื้อเห็ดให้รีบกำจัดออกไปเผาทำลายทันที



เห็ดนางฟ้า เห็ดยอดนิม มีประโยชน์ต่อร่างกาย นอกจากจะมีประโยชน์เหมือนเห็ดอื่น ๆ แล้ว เห็ดนางฟ้ายังช่วยป้องกันโรคหวัด ช่วยการไหลเวียนเลือดให้ดีขึ้นและช่วยป้องกันโรคกระเพาะอีกด้วย

ราคาเห็ดนางฟ้า จะขึ้นลงตามความต้องการของตลาด ถ้าเป็นช่วงกินเจ หรือในช่วงที่ผลิตได้น้อย ราคา ก็จะสูงขึ้น ราคาเฉลี่ยต้นปี 2558 จะราว ๆ ที่ 40-55 บาท (อ้างอิงจากเว็บ www.taladsimummuang.com)

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำขนมไทยพื้นบ้าน



ชื่อ – สกุล : นางลำแสง สิวาเพชร

ความชำนาญ : ทำขนมกะหรี่ปั๊บ,ขนมตาล,กล้วยฉาบ
ข้าวต้มมัด,มันทอด

ที่อยู่ : ม.3 ตำบลบึงดล้า อำเภเมืองชัยภูมิ
จังหวัดชัยภูมิ 3600

โทรศัพท์ : 061-1184135

ขนมไทยภาคอีสาน

เป็นขนมที่ทำกันง่าย ๆ ไม่พิถีพิถันมากเหมือนขนมภาคอื่น ขนมพื้นบ้านอีสานได้แก่ ข้าวจีบ ยามะขามหรือมะขามบ่ายข้าว ข้าวโป่ง นอกจากนั้นมักเป็นขนมในงานบุญพิธี ที่เรียกว่า ข้าวประดับดิน โดยชาวบ้านนำข้าวที่ห่อใบตอง มัดด้วยดอกแบบข้าวต้มมัด กระจ่างสารท ข้าวทิพย์ ข้าวยาดุมชน พื้นบ้านของจังหวัดเลยมักเป็นขนมง่าย ๆ เช่น ข้าวเหนียวนึ่งจิ้มน้ำผึ้ง ข้าวบ่ายเกลือ คือข้าวเหนียวปั้นเป็นก้อนจิ้มเกลือให้พอมือสเติม ถ้ามีมะขามจะเอามาใส่เป็นไส้เรียกมะขามบ่ายข้าว น้ำอ้อยกะทิ ทำด้วยน้ำอ้อยที่เคี่ยวจนเหนียว ใส่กัวลิสงคั่วและมะพร้าวซอย ข้าวพองทำมาจากข้าวตากคั่วใส่มะพร้าวหั่นเป็นชิ้น ๆ และกัวลิสงคั่ว กวนกับน้ำอ้อยจนเหนียวเทใส่ภาต ในงานบุญต่าง ๆ จะนิยมทำขนมปาด (คล้ายขนมเปียกปูนของภาคกลาง) ลอดช่อง และขนมหมก (แป้งข้าวเหนียวโม่ ปั้นเป็นก้อนกลมใส่ไส้กระฉีก ห่อเป็นสามเหลี่ยมคล้ายขนมเทียน นำไปนึ่ง)



ข้าวโป่งหรือข้าวเกรียบว่าว เป็นขนมพื้นบ้านภาคอีสาน นิยมในฤดูหนาวหลังจากเกี่ยวข้าวแล้ว การทำเริ่มจากนำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วไปตำด้วยครกมอง เมื่อละเอียดแล้วจะเอาใบตมหูดหมา หรือย่านพาโหมซึ่กับน้ำแล้วสลดใส่ครก เพื่อให้ข้าวเหนียวจับตัวกันดี นำน้ำอ้อยโซลกแล้วตำผสมลงในครกจนเหนียวได้ที่ นำน้ำมันหมูทามือแล้วปั้นข้าวเหนียวเป็นก้อนผสมกับไข่แดง กดก้อนข้าวเหนียวที่ปั้นให้เป็นแผ่นบาง ๆ แล้ววางบนใบตองที่ทาน้ำมันหมูแล้ว ตากแดดให้แห้ง เมื่อจะรับประทานจึงเอามาปิ้งให้สุก

ส่วนผสม

1. น้ำตาล
2. ข้าวเหนียวหรือข้าวเหนียวดำแช่น้ำประมาณ 4-5 ชั่วโมง
3. ไข่ไก่
4. ไข่ต้มเอาเฉพาะไข่แดง
5. น้ำมันพืช

วิธีทำ

1. นำข้าวเหนียวที่แช่น้ำมานึ่งให้สุก แล้วนำมาเทลงในกระตังแล้วคนไปมาให้ไอน้ำออก
2. นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใหม่ไปโซลกให้ละเอียดด้วยครกมอง
3. พอข้าวเหนียวละเอียดพอประมาณใส่ไข่โซลกให้เข้ากันกับข้าวเหนียว
4. เติมน้ำตาลโซลกให้เข้ากับข้าวเหนียว

5. นำข้าวเหนียวที่ผสมกับน้ำตาลกับไข่เสร็จแล้วนำไปปั้นเป็นก้อนกลม ๆ พอประมาณ นำไข่แดงที่ต้มสุกแล้วผสมให้เข้ากันแล้วทาผิวและทาแผ่นพลาสติกเพื่อไม่ให้ แป้งติดกับแผ่นพลาสติก แล้วใช้ถุงพลาสติกที่ตัดไว้วางบนแผ่นกระเบื้องที่ทำความสะอาดเสร็จแล้ว นำข้าวเหนียวที่ปั้นไว้วางบนแผ่นพลาสติก
6. นำแผ่นถุงพลาสติกวางทับแล้วนำกระเบื้องวางทับอีกที แล้วกดให้แป้งกระจายออกเป็นแผ่นวงกลม
7. นำแป้งที่กดเป็นวงกลมวางบนเสื่อที่ทำความสะอาดแล้ว
8. ทำแบบนี้เรื่อย ๆ จนแป้งหมด
9. แล้วนำข้าวโป่งที่ทำเสร็จมาผึ่งแดดไว้ประมาณ 3-4 วันแล้วเก็บใส่กล่องปิดฝาให้สนิท
10. นำไปย่างไฟให้พองขึ้นพอเหลืองก็สามารถรับประทานได้



ข้าวต้มมัดหรือข้าวต้มมัด เป็นขนมชนิดหนึ่งที่ทำด้วยข้าวเหนียวมัดกับกะทิ แล้วนำไปทอดด้วยใบตองหรือใบมะพร้าวอ่อน ใส่ไส้กล้วย นำไปนึ่งให้สุก ทางภาคใต้ใช้ข้าวเหนียวกับน้ำกะทิ ทอดด้วยใบป้อ เรียกท่อม ถ้าทอดด้วยใบมะพร้าว และมัดด้วยเชือกเรียกท่อมัด ขนมแบบเดียวกับข้าวต้มยังพบในประเทศอื่นอีก เช่นในฟิลิปปินส์เรียก **อึบอส** หรือ **ซุมัน** ที่แบ่งย่อยได้หลายชนิดเช่นเดียวกับข้าวต้มมัดของไทย ข้าวต้มมัดอีกชนิดหนึ่งเรียก

ข้าวต้มลูกโยน เป็นขนมที่ใช้ในเทศกาลออกพรรษา ทอดด้วยใบป้อหรือยอดมะพร้าว เป็นรูปรี ช่างในเป็นข้าวเหนียวผสมกั่วดำไม่มีไส้ ผูกเข้าด้วยกันเป็นพวงแล้วนำไปต้ม

ข้าวต้มมัดใต้ เป็นข้าวต้มที่ทอดแล้วมัดให้มีลักษณะเหมือนไตที่ใช้จุดไฟ ไส้เป็นกั่วทอง โขลกกับรากผักชี กระเทียม พริกไทย ไส้หมู มันหมู ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำ น้ำตาลทราย ทอดด้วยใบตองเป็นแท่ง มัดเป็นเปลาะ 4-5 เปลาะ แล้วนำไปต้ม บางท้องถิ่นใช้เป็นขนมไหว้เจ้าในเทศกาลตรุษจีนและสราทจีนด้วย

ข้าวต้มกล้วย ใช้ข้าวเหนียวดิบมาทอด ปรุงรสด้วยเกลือนิดหน่อย ใส่กล้วยลิสงต้มสุกเคล้าให้เข้ากันแล้วจึงห่อเป็นมัด ใส่ไส้กล้วย เอาไปต้มให้สุก ถ้าเป็นแบบมัด จะมัดข้าวเหนียวกับกะทิ ก่อนแล้วจึงห่อใส่กล้วย แล้วต้มให้สุก ถ้าต้องการหวานจะเอามาจมน้ำตาล ส่วนทางภาคเหนือนิยมนำข้าวต้มมัดที่สุกแล้วมาหั่นเป็นชิ้น ๆ คลุกกับมะพร้าวขูด โรยน้ำตาลทราย เรียก "ข้าวต้มหัวหงอก" ในประเทศลาวมีข้าวต้มมัดเช่นเดียวกันเรียกว่า "เซ้าต้ม" ใส่เดิมใส่มันหมูกับกั่วเขียว ใส่หวานใส่กล้วยข้าวต้มมัดทางภาคใต้ไม่มีไส้ เป็นข้าวเหนียวมัดกับกะทิ ใส่กั่วขาว ไม่นิยมใช้กั่วดำ ออกรสเค็มเป็นหลัก ถ้าต้องการให้มีรสหวานจะเอาไปจมน้ำตาล และมีขนมชนิดหนึ่งเรียก "ข้าวต้มญวน" มีลักษณะคล้ายข้าวต้มมัดแต่ห่อใหญ่กว่า ทำให้สุกด้วยการต้ม เมื่อจะรับประทานจะหั่นเป็นชิ้น ๆ คลุกกับมะพร้าวขูด เกลือและน้ำตาลทราย

ส่วนผสม

1. ข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม แช่น้ำอย่างน้อย 3 ชม. ล้างน้ำให้สะอาด
2. หัวกะทิ 3 ถ้วยตวง
3. เกลือ 3 ช้อนโต๊ะ
4. กล้วยน้ำว่า 15 ลูก ผ่าตามยาวครึ่งลูก
5. กุ้งดำหรือกุ้งขาว 3 ชีด นำกั้วไปต้มพอสุกแล้วตัดขวางใส่กระชอนวางให้สะเด็ดน้ำ

วิธีทำ

1. นำข้าวเหนียวที่ล้างน้ำสะอาดแล้วใส่กระทะ พักไว้
2. ผสมหัวกะทิ กับเกลือ ให้เข้ากัน แล้วชิมดู ถ้าไม่เค็มให้เติมให้มีรสเค็ม
3. นำกะทิที่ใส่อร่อยเค็มเทใส่ข้าวเหนียว แล้วใส่กุ้งขาวหรือกุ้งดำที่ต้มแล้วลงไป แล้วนำไปตั้งไฟแล้วผัด
4. ผัดจนกว่ากะทิแห้ง แล้วยกลงจากเตา
5. วางใบตอง 2 ขนาดซ้อนกัน ทียบข้าวเหนียวที่ผัดได้ที่แล้ววางบนใบตอง
6. เอากล้วยที่ผ่าซีกวางลงไป แล้วทียบข้าวเหนียวมาวางปิดกล้วยให้มีมิด บาง ๆ
7. ท่อข้าวต้มให้สวยงาม แล้ววางไว้ก่อน หรือท่อไปเรื่อย ๆ จนหมด
8. นำข้าวต้มที่ท่อเรียบร้อยแล้วมาจับคู่ หันหน้าเข้าหากันแล้วมัดรวมกัน หัวท้าย (ดูในรูปเอานะคะ)
9. นำข้าวต้มที่มัดเป็นคู่แล้วไปนึ่ง 45 นาที หรือ จนข้าวเหนียวสุก แค่นี้ก็เสร็จขั้นตอนนำมาทานได้แล้วค่ะ อ๊ะ แต่ต้องรอให้เย็นก่อนนะคะ ไม่งั้นปากจะพองได้



ข้าวจี่ เป็นขนมพื้นบ้านของภาคอีสาน ทำจากข้าวเหนียวนึ่งทาเกลือปั้นเป็นรูปกลมหรือรีเสียบไม้นำไปย่างบนเตาถ่าน ไฟอ่อนพอเกรียมนำมาชุบไข่ แล้วนำไปย่างจนเหลือง ดึงไม้ที่เสียบไว้ออก ยัดน้ำตาลอ้อยเข้าไปแทน น้ำตาลจะละลายเป็นไส้ และนิยมทำกันมากในช่วงเดือนสามของทุกปี ซึ่งจะมีการทำข้าวจี่ไปทำบุญในงานประเพณีบุญข้าวจี่อาจเป็นเพราะข้าวเหนียวจะเสียเร็วในตอนกลางวัน สมัยก่อนข้าวเหนียวจึงถูกทำเป็นข้าวจี่แล้วท่อใบตองไปกินเป็นอาหารตอนทำนาหรือเดินทางไกล เพราะสามารถเก็บได้นานขึ้น ทางภาคเหนือ มีข้าวจี่เช่นเดียวกับภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เพียงแต่จะเพิ่มกะทิเข้ามาด้วย เดือนสี่ทางเหนือซึ่งตรงกับราว ๆ เดือนมกราคมของภาคกลาง (การนับเดือนของทางเหนือจะเร็วกว่าภาคกลาง 2 เดือน) จะนำข้าวจี่กับข้าวหลามไปทำบุญตักบาตร เรียกว่า บุญข้าวจี่ข้าวหลาม ข้าวจี่อีกชนิดหนึ่งของทางภาคเหนือ เป็นการอุ่นข้าวเหนียวเปล่า มักจะทำกินกันตอนน้ำท่วม โดยการนำข้าวเหนียวสุกที่เหลือจากมือก่อนหน้า (เรียกว่า ข้าวเย็น) มาเสียบ

ไม้ ปั่นแผ่นให้บาง ปิ้งไฟพอเกรียมนิดหน่อยให้อุ่นหอม นิยมกินกับปลากระดี่ที่ควักไส้แล้วเสียบไม้ตากแห้ง (เรียกว่า ฮ้าแห้ง หรือ ปลาร้าแห้ง) ปิ้งไฟให้กรอบเกรียม นำมาโขลกป่นให้ละเอียด ผสมเกลือบป่นเล็กน้อย หากเป็นเกลือเม็ดก็โขลกให้ป่นพร้อมปลาไปเลย เก็บใส่กระปุกไว้เป็นกับข้าวได้นาน การจี๋ในภาษาเหนือจะไม่เหมือนกับภาษากลาง ซึ่งแบบภาษากลางจะหมายถึงการนวดอาหารกับกระทะ ในภาษาเหนือจะเรียก”นวด” ประเทศลาวก็มีอาหารที่เรียกว่าข้าวจี๋เช่นกัน ที่หลวงพระบางข้าวจี๋คือขนมปังแท่งยาว ๆ แบบฝรั่งเศส นำมาผ่าซีก เสร็จแล้วนำไปใส่เครื่องเคียงต่าง ๆ เช่น แดงกวา ไข่เจียว ตัดเป็นเส้น ๆ หมูยอ หมูหย็อง (คนลาวเรียกหมูฝอย) และปรุงรสด้วยซอสมะเขือเทศ ข้าวจี๋ของลาวจะต่างจากข้าวจี๋ทางภาคเหนือและอีสานของไทย

ส่วนผสม

- 1.ข้าวเหนียว
- 2.เกลือ
- 3.ไข่

วิธีทำ

1. นึ่งข้าวเหนียว
- 2.ปั่นข้าวเหนียว
- 3.ปรุงไข่ที่เราเตรียมไว้
- 4 นำข้าวที่เราเตรียมไว้มาชุปกับไข่
5. นำข้าวไปจี่ให้ไข่สุก

1. นึ่งข้าวเหนียว
- 2.ปั่นข้าวเหนียว

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการสานตะกร้าจากยางพารา และงานฝีมือ



ชื่อ - สกุล : นางกิตติมา โชคเฉลิม

วันเกิด 17 ตุลาคม 2518

ความชำนาญ : สานตะกร้าจากยางพารา, งานฝีมือ

ที่อยู่ : 207 ม.3 ตำบลบึงดล้า อำเภอเมือง
ชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ 3600

โทรศัพท์ : 063-8104927

ตะกร้าจากยางพารา



การสานตะกร้าด้วยเชือกฟาง(ยางพารา)

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ผลิต

๑. เชือกมัดฟาง
๒. กรรไกร
๓. เข็มเย็บกระสอบ
๔. ไฟแช็ค
๕. โดรงเหล็กทำตะกร้า หรือลวดขนาดใหญ่

วิธีการคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์

เลือกเชือกมัดฟางแบบสำเร็จรูปตามขนาดและสีที่ต้องการ

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ผลิต

๑. เชือกมัดฟาง
๒. กรรไกร
๓. เข็มเย็บกระสอบ
๔. ไฟแช็ค
๕. โครงเหล็กทำตะกร้า หรือลวดขนาดใหญ่

วิธีการคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์

เลือกเชือกมัดฟางแบบสำเร็จรูปตามขนาดและสีที่ต้องการ

เลือกโครงเหล็กตะกร้าที่ตัดโครงตามขนาดและรูปแบบที่ต้องการ

ขั้นตอนวิธีการผลิต

๑. เริ่มแรกนำเชือก ๑ เส้นมาตีให้แตกแล้วนำมาพันรอบโครงเหล็กตะกร้าให้มิดทั้งใบ
๒. ชั้นขอบของโครงเหล็กให้รอบทั้งกันและปากของตะกร้า โดยการสานหรือผูกเชือกมัดฟางแบบผูกไขว้ สลับซ้ายและขวา
๓. ร้อยเชือกสานกันตะกร้า โดยใช้เชือกสอด ๑ ช่อง เว้น ๑ ช่อง แล้วเอาเชือกสองเส้นคู่หรือสี่เส้น นำมาผูกกันหรือสานให้เต็มส่วนกับตะกร้าเป็นลายขัด
๔. ร้อยเชือกถักชั้นลายขอบ การถักลวดลาย คือการขึ้นลายของขอบตะกร้าโดยใช้เชือกมัดฟาง ใส่หนึ่งเส้น เว้น ๑ ช่อง จะเป็นหนึ่งตัวของสี่เส้น แล้วนำมาผูกหรือสานให้เป็นลายดอก แล้วจะขึ้นลวดลายตามแบบลายที่ต้องการ ถักจนเต็มถึงกันตะกร้าแล้วมัดติดกับส่วนล่างของกันตะกร้า และตัดเชือกด้วยไฟแช็คเพื่อไม่ให้เชือกลู่ ทำการถักสานจนเสร็จทั้งใบ
๕. ร้อยเชือกถักหูตะกร้า โดยถักเชือกในส่วนของด้านข้างหูจับตะกร้าจะถักเป็นลายเกลียว วิธีคือเริ่มถักจากด้านใดด้านหนึ่งก่อนแล้วลายจะหมุนเป็นลายเกลียว ส่วนด้านบนของตัวจับตะกร้า จะถักสลับซ้ายขวา จะได้เป็นสันบริเวณขอบหูและนำเชือกมาถักกับบริเวณด้านบนของหูจับ เป็นลายสันปลาช่อน เป็นการเสร็จขั้นตอน

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทอเสื่อกก



ชื่อ - สกุล : นางอรทัย หีบโดกสูง

วันเกิด 9 พฤษภาคม 2503

ความชำนาญ : ทอเสื่อกก

ที่อยู่ : 64 ม.4 ตำบลบุงดล้า อำเภอเมือง
ชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ 3600

โทรศัพท์ : 084-4306949

การทอเสื่อกก



การทอเสื่อ



การทอเสื่อกก เป็นภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น ที่นำเอาต้นกกมาแปรสภาพให้เป็นเส้น ย้อมสี แล้วสานทอให้เป็นแผ่นผืน เพื่อนำมาใช้ปูลาดรองนั่งหรือนอน หรือทำธุรกรรมต่าง ๆ ตลอดจนทำพิธีกรรมทางศาสนาและความเชื่อ เสื่อกก เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีใช้กันอยู่ทั่วไปทั้งในประเทศหรือต่างประเทศ ทั้งนี้เพราะต้นกกเป็นพืชธรรมชาติที่ขึ้นอยู่ทั่วทุกภูมิภาค และภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นที่นำต้นกกมาแปรสภาพก็มีลักษณะคล้ายกัน หรือได้อิทธิพลทางความคิดจากกันและกัน ทำให้เสื่อกกถูกจัดได้ว่าเป็นปัจจัยจำเป็นอย่างหนึ่ง ต่อการดำรงชีวิตของผู้คนในอดีตภาคอีสานคือ ภูมิภาคหนึ่งที่มีการสืบสานภูมิปัญญาทางการทอเสื่อกกนี้มายาวนาน จนปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์อื่นเข้ามาทดแทนการใช้เสื่อกกมากมายให้เลือก นับตั้งแต่เสื่อน้ำมัน พรม กระเบื้องปูพื้น และอื่น ๆ ทำให้กระแสดความนิยมในการใช้เสื่อกกลดลง และคนรุ่นใหม่ก็สนใจในภูมิรู้ด้านนี้น้อยการศึกษาข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นการทอเสื่อกกของชุมชนนี้ ก็เพื่อให้เห็นถึงวัฒนธรรมทางภูมิปัญญาของท้องถิ่น และปัญหาที่เสี่ยงต่อการสูญสิ้นของภูมิปัญญานี้ ว่ามีมากหรือน้อย และด้วยปัจจัยหรือองค์ประกอบใด เพื่อนำไปสู่การอนุรักษ์หรือแก้ไข สำหรับบุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในโอกาสต่อไป

ขั้นตอนและวิธีการทอเสื่อ

วัสดุอุปกรณ์ในการทำ

1. กรรไกร
2. กกหรือไหล
3. เชือกใบลอนหรือเชือกเอ็น
4. ฟืมทอเสื่อ 1 เมตร 5. โขมทอเสื่อ กว้าง 1 เมตร ยาว 2 เมตร
6. ไม้สอดกก
7. สีส้อมกก

วิธีการย้อมสีกก

1. ต้มน้ำให้ร้อนและผสมสีลงไป
2. นำต้นกกที่เตรียมเอามาลงต้มให้สีเข้ากับเนื้อกก
3. เอาขึ้นมาตากให้แห้ง
4. ตากให้แห้งแล้ว(สามารถเอามาทอได้)

ขั้นตอนการทำ

1. นำกกหรือไหลมากรีดออกเป็นเส้นไปตากแดดประมาณ 1 อาทิตย์
2. เมื่อแห้งแล้วนำมาย้อมสีตามต้องการ โดยสีที่ย้อมเป็นสีเดมิอย่างดี ส่วนมากจะย้อม สีน้ำตาลและ สีขาว สีแดง สีน้ำเงิน
3. นำเชือกใบลอนหรือเชือกเอ็นซึ่งที่โขมทอเสื่อให้เป็นเส้นตามโขมและฟืม
4. นำกกหรือไหลสอดเข้ากับไม้สอดเพื่อที่จะสอดเข้ากับโขมทอเสื่อ
5. เมื่อสอดกกหรือไหลเข้าไปแล้วผลักฟืมเข้าหาตัวเองให้กกหรือไหลแน่นติดกัน เป็นลายต่าง ๆ
6. ลายที่ทอเป็นประจำและเป็นที่ยอมรับคือ ลายมัดหมี่ ลายธรรมดา ลายกระจับ
7. จากนั้นก็นำเสื่อกกที่ทอแล้วมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น หมอน อาสนะ หนอนทอฟี่ (หมอนข้าง) เสื่อพับ ที่รองแก้ว หมอนสามเหลี่ยม ฯลฯ



วิธีการทอเสื้อ

เลือกขนาดของฟืมให้ได้ขนาดตามที่ต้องการ นำฟืมไปตั้งในโองที่จะทอแล้วตั้งให้ได้ระดับ ระยะห่างจากเหล็กตีนเสื้อประมาณ 2 ฟุต นำเชือกโกลอนมาซึ่งจามริมฟืมซี่แรก จะเริ่มจากด้านซ้าย หรือขวาก่อนก็ได้แล้วแต่นัด การซึ่งเชือกใช้คน 2 คน คนหนึ่งนั่งอยู่ที่หัวเสื้อคอยมัดเชือกที่ซึ่งให้ตึง และแน่น อีกคนนั่งอยู่ตีนเสื้อคอยสอดเชือกเข้ากับเหล็กตีนเสื้อ ใช้เชือกสอดเข้าไปในรูฟืมที่เจาะไว้ เป็นสองแถว แล้วดึงปลายเชือกไปเกาะติดกับตะปูที่เรือดองงอไว้ติดกับไม้อีกก่อนหนึ่ง แล้วยึดกันให้แน่น เชือกตึงให้ยาวตาม ความยาวของเสื้อ พรมนำใส่กกที่จะทอ

ในการทอเสื้อจะใช้คน 2 คน คนแรกเป็นคนทอ อีกคนหนึ่งเป็นคนคอยสอดเส้นกก กกที่นำมาทอจะใส่ถุงพลาสติกเพื่อให้งอกนึ่มและทอได้แน่น การทอคนทอจะต้องคว่ำฟืมเพื่อให้มีช่องว่างสำหรับสอดกก คนสอดจะสอดเส้นกกโดยแนบส่วนหัวของเส้นกกกับไม้สอด สอดไปตามช่องระหว่างเชือกที่แยกออกจากกันขณะที่คว่ำฟืม พอสอดไปสุดริมเชือกอีกข้างดึงไม้สอดกลับคืนลง เหลือแต่เส้นกก คนทอก็กระทบฟืมเข้าหาตัวแล้วคนทอก็หงายฟืม คนสอดก็ใช้ส่วนปลายของเส้นกกแนบกับไม้สอด สอดกกเข้าไปอีก คนทอก็กระทบฟืมเข้าหาตัว แล้วไฟริมเสื้อทางด้านซ้ายมือ การไฟริมเสื้อ คือ การใช้ปลายกกม้วนงอลงแล้วสอดพับเชือกขัดไว้ให้แน่น ต่อไปคว่ำฟืม ไฟริมเสื้อทางด้านขวามือ ทำเช่นนี้ไปเรื่อย ๆ จนกว่าจะได้ขนาดตามที่ต้องการ ในขณะทอหากต้องการให้การทอ่ายิ่งขึ้นให้ใช้เทียนไขถูกับเส้นเอ็นที่ซึ่งไว้ให้ทั่ว เพื่อที่จะให้เอ็นลื่นไม่ฝืด ตัดริมเสื้อทั้งสองด้านให้เรียบร้อย เสื้อจะมีความสวยงามมากยิ่งขึ้น ใช้มีดตัดเชือกเอ็นทางตีนเสื้อเพื่อให้เสื้อออกจากโอง มัดเอ็นที่ปลายเสื้อ เพื่อเป็นการป้องกันเสื้อรุ่ม นำเสื้อที่ทอเสร็จแล้วผึ่งแดดไว้จนแห้งสนิท จึงพับเก็บไว้จำหน่ายหรือแปรรูปต่อไป การทอเสื้อที่สวยงามนั้นต้องใช้ตามประณีตและความอดทนสูงเพราะการทอเสื้อต้องใช้ระยะเวลาในการทอมาก จึงจะได้เสื้อที่สวยงามมาก และอีกอย่างหนึ่งก็คือการใช้สีในการใส่ลวดลายให้เกิดสีสันสวยงามตามใจผู้ทำ

สารบัญ

	หน้า
ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านสุขภาพ	1
ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านดนตรีพื้นบ้านประเภทแคน	6
ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร	9
ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำขนมไทยพื้นบ้าน	24
ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการสานตะกร้าอย่างพารา	29
ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทอสีอ กก	32

คำนำ

ปราชญ์ชาวบ้าน หรือนักคิดท้องถิ่น หรือครูภูมิปัญญาไทยแล้วแต่จะเรียกกัน จะมีมากมายในหลายด้านแล้วแต่งานที่ท่านปฏิบัติจนบังเกิดผล ไม่ว่าจะเรียกอะไรก็ตามคุณสมบัติของผู้นั้นเป็นปราชญ์ชาวบ้าน คือ

1. คนเหล่านี้มีธรรมะอยู่ในใจทุกท่าน เป็นธรรมะของความรักความเมตตา ความอยากช่วยคน เป็นธรรมะโดยการปฏิบัติ

2. คนเหล่านี้คิดทาสรุปรบทเรียน แล้วนำมาเป็นความรู้ให้คนเห็นได้อย่างชัดเจน มีทั้งวิชาการและภาคปฏิบัติให้เห็น

3. คนเหล่านี้มีความรัก ความเป็นปราชญ์ไม่ได้อยู่ที่ความฉลาดของปัญญาที่เกิดจากการกระทำ แต่เกิดจากรักที่มีธรรมะเป็นแรงบันดาลใจให้แบ่งปันแก่ผู้อื่น

4. คนเหล่านี้เป็นร่มโพธิ์ ร่มไทร การแผ่ภูมิปัญญาที่เกิดจากการทางจริงด้วยความรักแผ่นดินที่มีลูกหลาน มีป่า มีชุมชน มีเมือง

ดังนั้น สรุปรได้ว่าปราชญ์ชาวบ้านนั้นเป็นผู้ที่มีวิถีชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติ มีความคิดเข้าระบบชอบค้นหาความจริง ช่างสังเกตและนาสิ่งที่พบเห็นมาเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริงสามารถสรุปเป็นบทเรียนได้ ดังเช่นปราชญ์ชาวบ้านด้านการเกษตร ซึ่งมีอยู่ทั่วไปในทุกภาคของประเทศ

ทั้งนี้ องค์การบริหารส่วนตำบลบุงดล้า ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของผู้ที่ทำคุณประโยชน์ เสียสละ และปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีต่อคนในชุมชน องค์การบริหารส่วนตำบลบุงดล้า จึงได้จัดทำทะเบียนภูมิปัญญาท้องถิ่น ขึ้นเพื่อยกย่อง และเผยแพร่ให้ชนรุ่นหลังได้ถือปฏิบัติเป็นแบบอย่างที่ดีในการดำรงชีวิต ต่อไป

จัดทำโดย...

องค์การบริหารส่วนตำบลบุงดล้า