



รายงานสรุปผลการดำเนินงาน
การจัดการความรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖
สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม

การจัดการความรู้ Knowledge Managment



โดย

คณะทำงานการจัดการความรู้

คำนำ

กรมส่งเสริมการเกษตรมีภารกิจในการถ่ายทอดเทคโนโลยีและบริการความรู้และข้อมูลข่าวสารให้แก่เกษตรกร จึงมีความจำเป็นที่เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรทุกระดับต้องมีความรู้และความพร้อมในการปฏิบัติงาน การจัดการความรู้ (KM) ถือเป็นเครื่องมือสำคัญที่จะทำให้งานบรรลุผลสำเร็จ สอดคล้องกับแนวทางเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการงานส่งเสริมการเกษตร สู่ระบบราชการ ๔.๐ โดยการรวบรวมองค์ความรู้อย่างเป็นระบบเพื่อใช้ในการเรียนรู้ พัฒนา และต่อยอด เชื่อมโยงกับข้อมูลและองค์ความรู้จากภายนอก เพื่อแก้ปัญหาและสร้างนวัตกรรม และนำองค์ความรู้ไปใช้ในการปรับปรุงให้เกิดกระบวนการที่เป็นเลิศ และสร้างมูลค่าเพิ่มสู่ประชาชน เพื่อให้หน่วยงานในสังกัดปฏิบัติหน้าที่บรรลุเป้าหมายและวิสัยทัศน์ในการพัฒนาให้เกษตรกรให้มีความเข้มแข็ง มีคุณภาพชีวิตที่ดี และมีรายได้เพิ่มขึ้น

ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม ได้ดำเนินการตามแนวทางสำหรับตัวชี้วัดระดับความสำเร็จของการดำเนินการจัดการความรู้ของหน่วยงาน (KM) จึงได้กำหนด ให้ดำเนินการจัดการความรู้ (KM) ภายในหน่วยงาน เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงานการพัฒนาความรู้ของหน่วยงาน เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และพัฒนาไปสู่องค์กรแห่งการเรียนรู้ และได้จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินการจัดการความรู้ (KM) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานและเผยแพร่ให้เกิดประโยชน์ต่อสาธารณชนต่อไป

คณะทำงานจัดการความรู้
สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	
สารบัญ	
บทที่ ๑ เป้าหมายการจัดการความรู้	๑
บทที่ ๒ ผลการจัดการความรู้	๔
บทที่ ๓ สรุปและข้อเสนอแนะ	๕๑
ภาคผนวก	๕๒
- คำสั่งแต่งตั้งคณะทำงาน	
- ภาพการดำเนินกิจกรรมจัดการความรู้	
- แบบฟอร์มแผนการจัดการความรู้	
- แบบฟอร์มแบบจัดเก็บองค์ความรู้	

บทที่ ๑

เป้าหมายการจัดการความรู้

การจัดการความรู้ หรือ KM (Knowledge Management) เป็นเครื่องมือที่นำมาช่วยในการค้นหา บันทึก และจัดเก็บประสบการณ์ ตลอดจนผลงานที่ประสบความสำเร็จ ภาคภูมิใจ และมีคุณค่าต่อการนำไปใช้ประโยชน์ในการดำเนินงานขององค์กรให้บรรลุผลตามเป้าหมาย ภารกิจ หน้าที่ ที่ให้เกิดผลสัมฤทธิ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยเป็นองค์ความรู้ที่ฝังลึกอยู่ในเจ้าหน้าที่หรือในตัวเกษตรกร นำมาจัดการให้สามารถเข้าถึงความรู้ และนำไปใช้ ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เพื่อกระจายองค์ความรู้สู่บุคคลเป้าหมายเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ให้เกิดปรากฏผลได้อย่างแท้จริง มีรูปแบบของความรู้ ๒ ประเภท คือ

๑. ความรู้ที่ชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) เป็นความรู้ที่สามารถรวบรวมถ่ายทอดได้ โดยผ่านวิธีการต่าง ๆ เช่น การบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร ทฤษฎี คู่มือต่าง ๆ เอกสาร กฎระเบียบ วิธีการปฏิบัติงาน สื่อต่าง ๆ เช่น VCD DVD Internet เทป เป็นต้น และบางครั้งเรียกว่า ความรู้แบบรูปธรรม

๒. ความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวคน (Tacit Knowledge) เป็นความรู้ที่ได้จากประสบการณ์ พรสวรรค์ หรือสัญชาตญาณของแต่ละบุคคลในการทำความเข้าใจในสิ่งต่าง ๆ เป็นความรู้ที่ไม่สามารถถ่ายทอดออกมาเป็น คำพูด หรือลายลักษณ์อักษรได้โดยง่าย เช่น ทักษะในการทำงาน งานฝีมือ ประสบการณ์ แนวความคิด

กรมส่งเสริมการเกษตรได้กำหนดแนวทางการดำเนินงานเพื่อให้บุคลากรใช้เป็นกรอบในการ ทำงาน มุ่งเน้นพัฒนางานให้ตอบเป้าหมาย/ตัวชี้วัด และเกิดผลสัมฤทธิ์ตามแผนปฏิบัติราชการกรม นโยบาย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยให้ความสำคัญกับการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน และการขับเคลื่อน BCG Model ให้เป็นส่วนหนึ่งของงานส่งเสริมการเกษตร สร้างการรับรู้แก่บุคลากรทุกระดับให้มีความเข้าใจและร่วมกันขับเคลื่อน รวมทั้งบูรณาการการทำงานกับทุกภาคส่วน ตามแนวคิด “Keep Going, Keep Growing” ก้าวต่อไป เติบโตอย่างต่อเนื่อง ปรับองค์กรเป็น Digital DOAE มุ่งขับเคลื่อน BCG สู่ความยั่งยืนของภาคเกษตร ประกอบด้วย ๔ แนวทางหลัก คือ

๑. ขยายผลโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริและส่งเสริมเกษตรกรรมยั่งยืน
๒. มุ่งพัฒนากর্মส่งเสริมการเกษตรสู่การเป็น Digital DOAE
๓. พัฒนาเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่และเกษตรมูลค่าสูงด้วย BCG Model
๔. ขยายผลการส่งเสริมการเกษตรเชิงพื้นที่
๕. สร้างผู้ประกอบการเกษตรสมัยใหม่
๖. ส่งเสริมและพัฒนาตลาดสินค้าเกษตร
๗. สร้างความเข้มแข็งของเครือข่ายการทำงานในพื้นที่
๘. พัฒนารูปแบบการส่งเสริมการเกษตรในเมือง
๙. เพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการงานส่งเสริมการเกษตร

สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม โดยคณะทำงานการจัดการความรู้ของสำนักงานเกษตร จังหวัดสมุทรสงคราม ได้กำหนดแนวทางการจัดทำจัดการความรู้หรือ KM ให้สอดคล้องกับแนวทางของ กรมส่งเสริมการเกษตรทั้งหมด ๓ แนวทางหลัก คือ

๑. พัฒนาเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่และเกษตรมูลค่าสูงด้วย BCG Model
 ๒. ขยายผลการส่งเสริมการเกษตรเชิงพื้นที่
 ๓. สร้างความเข้มแข็งของเครือข่ายการทำงานในพื้นที่
- เพื่อให้สอดคล้องกับกลยุทธ์ของกรมส่งเสริมการเกษตรภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติและแผนปฏิบัติราชการของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ระยะ ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๖ – ๒๕๗๐)

วัตถุประสงค์การจัดการความรู้

๑. เพื่อพัฒนาระบบและกลไกการปฏิบัติงานโดยใช้องค์ความรู้ (Knowledge Working) ที่เหมาะสม ทันสมัยและถูกต้องเพื่อให้ผลปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพ
๒. เพื่อให้บุคลากรของสำนักงานเกษตรจังหวัดและสำนักงานเกษตรอำเภอ มีเครื่องมือปฏิบัติงานที่มีประสิทธิภาพทั้งองค์ความรู้หลักและความรู้สนับสนุน และสามารถนำมาประยุกต์และพัฒนาในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง
๓. เพื่อส่งเสริมและพัฒนากการสร้างความรู้ ตลอดจนวัฒนธรรมขององค์กรแห่งการเรียนรู้ เพื่อให้บุคลากรทุกคนเป็นผู้มีความรู้
๔. เพื่อสร้างการมีส่วนร่วมของบุคลากรในองค์กรให้เกิดวัฒนธรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน สามารถทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. บุคลากรทุกคนสามารถสร้างเครือข่ายเพื่อการติดต่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และเข้าถึงข้อมูลซึ่งกันและกันได้

แผนการจัดการความรู้ (KM Action Plan)

ชื่อหน่วยงานสำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม.....					
ประเด็นสนับสนุนยุทธศาสตร์หรือแนวทางดำเนินงานของกรมหรือภารกิจหน่วยงานในเรื่อง ๑.พัฒนาเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่และเกษตรมูลค่าสูงด้วย BCG Model ๒.ขยายผลการส่งเสริมการเกษตรเชิงพื้นที่ ๓.สร้างความเข้มแข็งเครือข่ายการทำงานในพื้นที่					
องค์ความรู้เรื่อง					
ลำดับที่	กิจกรรมจัดการความรู้	ระยะเวลา	ตัวชี้วัด (ระบุค่าเป้าหมาย)	กลุ่มเป้าหมาย	วิธีการและเครื่องมือที่ใช้
กำหนดเป้าหมายการจัดการเรียนรู้ Knowledge Vision (KV)					
๑.	การบ่งชี้ความรู้	ก.พ.๖๖	บุคลากรมีส่วนร่วมค้นหาองค์ความรู้ร้อยละ ๖๐	คณะทำงาน	-ประชุม คณะทำงาน -แบบฟอร์ม แผนจัดการ ความรู้
๒.	การสร้างและแสวงหา ความรู้	มี.ค.-เม.ย.๖๖	องค์ความรู้ จำนวน ๓ เรื่อง	เจ้าหน้าที่ สำนักงานเกษตร จังหวัด/อำเภอ	-การระดม ความคิดเห็น

ลำดับที่	กิจกรรมจัดการความรู้	ระยะเวลา	ตัวชี้วัด (ระบุค่าเป้าหมาย)	กลุ่มเป้าหมาย	วิธีการและเครื่องมือที่ใช้
แลกเปลี่ยนเรียนรู้ Knowledge Sharing (KS)					
๓.	กิจกรรมการจัดการความรู้	พ.ค.-ก.ค.๖๖	บุคลากรเข้าร่วมกิจกรรมร้อยละ ๖๐	เจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรจังหวัด/อำเภอ	-เวทีประชุม/สัมมนาตามระบบส่งเสริมการเกษตร
๔.	การประมวลและกลั่นกรององค์ความรู้	ก.ค.-ส.ค.๖๖	องค์ความรู้ปรับปรุงจำนวน ๓ เรื่อง	คณะทำงาน	-การระดมความคิดเห็น -จัดทำสื่อเผยแพร่
จัดเก็บรักษาองค์ความรู้ Knowledge Access (KA)					
๕.	การเข้าถึงองค์ความรู้	ก.ค.-ส.ค.๖๖	บุคลากรได้รับองค์ความรู้ผ่านช่องทางต่างๆ เช่น เอกสาร website LINE Facebook ร้อยละ ๖๐	เจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรจังหวัด/อำเภอ	-เอกสาร/คู่มือปฏิบัติ -ป้ายประชาสัมพันธ์ -สื่อออนไลน์ -เผยแพร่ทางช่องทางต่างๆ
๖.	การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้	มิ.ย.๖๖	องค์ความรู้นำลงในระบบฐานข้อมูลจำนวน ๓ เรื่อง	เจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรจังหวัด/อำเภอ	-เว็บไซต์ของหน่วยงาน
๗.	การเรียนรู้	ก.ค.-ส.ค.๖๖	บุคลากรนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ร้อยละ ๖๐	เจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรจังหวัด/อำเภอ	-การประเมินผล
ผู้จัดทำ : (นางสาวเพ็ญภา สุริยะบุญ) เลขานุการคณะทำงาน(KM)			ผู้ให้ความเห็นชอบ : (นายบรรจงศิลป์ วุฒิจูทัย) เกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม		

บทที่ ๒

ผลการจัดการความรู้

๒.๑ วิธีการจัดการความรู้ (KS)

๑. ขั้นเตรียมการ

๑.๑ แต่งตั้งคณะทำงานการจัดการความรู้ (KM) ของสำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม เพื่อให้การดำเนินการได้อย่างเป็นรูปธรรม มีประสิทธิภาพ เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน

๑.๒ คณะทำงานการจัดการความรู้ (KM) พิจารณาและกำหนดแนวทางการจัดการความรู้ (KM) ให้สอดคล้องกับแนวทางของกรมส่งเสริมการเกษตรทั้งหมด ๙ แนวทางหลัก โดยพิจารณาเลือก ๓ แนวทางหลัก ให้สอดคล้องกับการพัฒนาในพื้นที่ และกลยุทธ์ของกรมส่งเสริมการเกษตรภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติและแผนปฏิบัติการของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ระยะ ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๖ – ๒๕๗๐) ได้แก่

๑.๒.๑ พัฒนาเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่และเกษตรมูลค่าสูงด้วย BCG Model

๑.๒.๒ ขยายผลการส่งเสริมการเกษตรเชิงพื้นที่

๑.๒.๓ สร้างความเข้มแข็งของเครือข่ายการทำงานในพื้นที่

๑.๓ คณะทำงานการจัดการความรู้ (KM) จัดทำแผนการจัดการความรู้ (KM Action Plan) และเสนอให้เกษตรจังหวัดสมุทรสงครามให้ความเห็นชอบ

๒. ขั้นตอนการ

๒.๑ คณะทำงานการจัดการความรู้ (KM) นำเสนอและชี้แจงแผนการจัดการความรู้ (KM Action Plan) ประเด็นและแนวทางการดำเนินการจัดการความรู้ (KM) ให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานรับทราบ

๒.๒ เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลความรู้ จากแหล่งความรู้ต่างๆ เช่น บทความวิชาการ งานวิจัยต่างๆ ผู้เชี่ยวชาญภายในองค์กร เกษตรกรต้นแบบ ปราชญ์ชาวบ้าน เป็นต้น บันทึกในรูปแบบฟอร์มจัดเก็บองค์ความรู้ และส่งให้กลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศ สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม จัดเก็บและเผยแพร่องค์ความรู้ต่อไป

๒.๓ จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ผ่านเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระดับอำเภอ (District Workshop : DW) เพื่อเรียนรู้การถอดองค์ความรู้ในพื้นที่และประโยชน์ที่เห็นเป็นรูปธรรมของการจัดการความรู้ (KM) โดยสำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระดับอำเภอ (District Workshop : DW) ครั้งที่ ๓/๒๕๖๖ ในวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม มีเป้าหมายเป็นเจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรจังหวัดและสำนักงานเกษตรอำเภอ รวม ๔๐ ราย พร้อมทั้งเชิญผู้แทนสำนักงานส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรเขต ๒ จังหวัดราชบุรี มาร่วมสังเกตการณ์ และให้ความคิดเห็นเสนอแนะ โดยมีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

๑) เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรประจำตำบล ทุกตำบล (จำนวน ๑๕ ราย) จัดทำองค์ความรู้ในงานของตนเอง ส่งให้กลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศ สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม

๒) สำนักงานเกษตรจังหวัด โดยกลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศ นำองค์ความรู้เผยแพร่สู่สาธารณชนผ่านทาง เว็บไซต์ สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม เมนูข้อมูลสารสนเทศ / การจัดการความรู้ (KM) http://www.samutsongkham.doae.go.th/?page_id=๓๖๕๐

๓) จัดเวทีให้มีการและเปลี่ยนเรียนรู้ ในวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๖ ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม โดยมีบุคคลเป้าหมายเป็นเจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรจังหวัดและสำนักงานเกษตรอำเภอ รวม ๔๐ ราย

๔) ผู้เขียน องค์กรความรู้ทุกคน จำนวน ๑๕ คน นำเสนอองค์ความรู้ ของตนเอง (๑๕ เรื่อง) รูปแบบ Free style โดยกำหนดให้ใช้เวลาในการนำเสนอ คนละ ๕-๑๐ นาที ลำดับการนำเสนอใช้รูปแบบสุ่ม ไม่เรียงลำดับ โดยมี ผู้แทนสำนักงานส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรที่ ๒ จังหวัดราชบุรีและเกษตรอำเภอ ทำหน้าที่สอบถามและให้คำแนะนำ

๕) คณะทำงานจัดการความรู้ จัดให้มีการ Vote ผู้นำเสนอยอดเยี่ยม จำนวน ๑ ท่าน และเนื้อเรื่องดีเด่น จำนวน ๑ ท่าน โดยให้ผู้ที่อยู่ในที่ประชุมทุกท่านร่วม Vote

๖) แบ่งกลุ่มแยกตามอำเภอ เพื่อวิเคราะห์หาข้อสรุป ปัญหา และประโยชน์แบบรูปธรรม ข้อเสนอแนะ ประมาณ ๑๕ นาที

๗) คณะทำงานจัดการความรู้ ประกาศผลผู้นำเสนอยอดเยี่ยม จำนวน ๑ ท่าน ได้แก่ นางสาวภัสรา ทศนาบรรจง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ สำนักงานเกษตรอำเภออัมพวา และเนื้อเรื่องดีเด่น ๑ ท่าน ได้แก่ นายชัยณัฐ คงเกิดลาภ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร สำนักงานเกษตรอำเภอบางคนที โดยรับมอบรางวัลจากเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม พร้อมทั้งให้คำแนะนำ ประโยชน์และแนวทางการนำองค์ความรู้ของหน่วยงานไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง หน่วยงานและเผยแพร่ให้เกษตรกร ต่อไปและปิดการนำเสนอ

๘) สำนักงานเกษตรจังหวัด โดย กลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศ จัดทำรายงานผลฉบับสมบูรณ์ ส่งกรมส่งเสริมการเกษตร และเผยแพร่ผ่านทาง เว็บไซต์ สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม เมนูข้อมูลสารสนเทศ / การจัดการความรู้(KM) http://www.samutsongkham.doae.go.th/?page_id=๓๖๕๐

๓. ขั้นตอนติดตามและประเมินผล

ตรวจสอบและติดตามประเมินผล โดยใช้แบบสำรวจความพึงพอใจและความสำเร็จจากการนำองค์ความรู้ที่เกิดจากการดำเนินการจัดการความรู้ (KM) ของหน่วยงาน ไปใช้ให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

แบบจัดเก็บองค์ความรู้ ประเด็น....พัฒนาเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่และเกษตรมูลค่าสูงด้วย BCG Model.....	
องค์ความรู้ เรื่องการผลิตกล้วยผง.....	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล.....นายศุภลักษณ์ บัวโรย.....	
วันที่บันทึกความรู้๑๘ /...เม.ย..../..๒๕๖๖..	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<u>การผลิตกล้วยผง</u> <u>ส่วนผสม</u> ๑. กล้วยน้ำว้าดิบ ๒. มีด ๓. ถังน้ำ ๔. เครื่องสไลด์ ๕. ตู้อบ ๖. เครื่องบด ๗. ตะแกรงร่อน <u>วิธีการทำ</u> ๑. นำกล้วยดิบมาล้างและปอกเปลือก ๒. ล้างกล้วยที่ปอกแล้วอีกครั้ง ๓. ทำการสไลด์กล้วยเป็นชิ้นบางๆ ๔. อบด้วยอุณหภูมิ ๕๐-๕๐ องศาเซลเซียส อบ ๑๕ ชั่วโมง ๕. นำกล้วยที่อบแล้วมาเข้าเครื่องบด ๖. ทำการร่อนให้ละเอียด <u>วิธีการใช้</u> ๑. ตักผงกล้วยลงแก้วประมาณ ๑๐ กรัม ๒. เทน้ำอุ่นหรือน้ำร้อนลงแก้วประมาณ ๑๖๐ ซีซี ๓. คนให้เข้ากันรับประทานก่อนอาหาร <u>ประโยชน์</u> ดูแลและป้องกันกรดไหลย้อนปรับสมดุลลำไส้	<u>ข้อเสนอแนะ</u> กล้วยน้ำว้าดิบมี - สารแทนนิน มีฤทธิ์ฝาดช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อ แบคทีเรียได้ดีช่วยเคลือบป้องกันผนังกระเพาะอาหาร และลำไส้ไม่ให้ถูกทำลายจากกรดหรืออาหารเผ็ดร้อน - สารเซโรโทนิน มีฤทธิ์กระตุ้นให้ผนังกระเพาะอาหารสร้างเยื่อเมือก ปกคลุมมากขึ้น จึงช่วยเคลือบแผลในกระเพาะอาหาร ไม่ให้ถูกกรดในกระเพาะอาหารย่อย - โพแทสเซียม ช่วยควบคุมสมดุลของอิเล็กโตรไลต์และสมดุลของ กรด-เบสในร่างกาย ป้องกันภาวะกรดเกิน (hyperacidity) วิธีการทานง่ายๆเพียงแค่ชงดื่มก่อนอาหาร ๒-๓ เวลา หรือตอนท้องว่างก็ได้ประโยชน์จากกล้วยน้ำว้าเต็มๆ กล้วยดิบในบัญชียาหลักแห่งชาติ แนะนำให้ใช้ สำหรับรักษาแผลในกระเพาะอาหารบรรเทาอาการ ท้องเสียชนิดที่ไม่เกิดจากการติดเชื้อเช่น อุจจาระไม่ เป็นมูกเลือดปนโดยขนาดที่แนะนำคือ รับประทาน ครั้งละ ๑๐ กรัม ชงน้ำร้อน ๑๒๐ - ๒๐๐ มก. วันละ ๓ ครั้ง ก่อนอาหาร คำเตือน คือไม่ควรใช้ในคนที่ท้องผูก และการ รับประทานนานๆอาจทำให้ท้องอืดได้
ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ...นายศิวัช พินิจจิตรสมุทร... ตำแหน่ง ...นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ...	
หน่วยงาน..สำนักงานเกษตรเมืองสมุทรสงคราม..... โทรศัพท์๐๘๐-๐๕๘๔๘๘๘.....	

แบบจัดเก็บองค์ความรู้	
ประเด็น.....พัฒนาเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่และเกษตรมูลค่าสูงด้วย BCG Model.....	
องค์ความรู้ เรื่อง การผลิตแปงเกลือจืด	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล นางนงนุช เจริญฤทธิ์	
วันที่บันทึกความรู้ ๒๑ เมษายน ๒๕๖๖	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อแนะนำ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<u>ขั้นตอนการผลิตแปงเกลือจืด</u> ๑. เก็บเกลือจืดในท้องถิ่นซึ่งจะมีสีคล้ายเม็ดทราย ๒. ล้างเกลือจืดด้วยน้ำสะอาดเอาดินออกแล้วนำไปแช่น้ำไว้ประมาณ ๑ เดือน แล้วนำมาผึ่งลมให้แห้ง ๓. ร่อนเกลือจืดเพื่อแยกขนาดเม็ดเล็กเม็ดใหญ่ออกจากกัน (เกลือแต่ละขนาดมีระยะเวลาการสุกแตกต่างกัน เม็ดเกลือที่มีขนาดเท่าๆ เมื่อนำไปคั่วจะสุกพร้อมๆ กัน) ๔. นำมาคั่วในกระทะไฟปานกลาง ประมาณ ๔๕ นาทีจนเปลี่ยนเป็นสีขาว ๕. นำเกลือจืดที่คั่วสุกแล้วมาละลายน้ำจนเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วกรอง ๓ ครั้ง ครั้งที่ ๔ ใช้ผ้าดิบกรองเอาเนื้อแปงไว้เท่านั้น ๖. นำแปงเกลือจืดมาทำเป็นก้อน หยอดโดยบีบเนื้อแปงให้ผ่านหัวคั๊กเป็นลายจีบแล้วนำไปตากแดดให้แห้งสนิทจะได้เป็นแปงเกลือจืด <u>วิธีการใช้</u> ใช้ทำความสะอาดผิวหน้า ผสมแปงกับสูตรที่ต้องการ เช่น โยเกิร์ต มะนาว น้ำผึ้ง อย่างละ ๑ ช้อนชา ทาทั่วใบหน้า ยกเว้น รอบดวงตา ทิ้งไว้ ๑๐-๑๕ นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด <u>ประโยชน์</u>แปงเกลือจืดมีสรรพคุณช่วยรักษาผิวหน้าให้ขาว กระชับรูขุมขน รักษาความชุ่มชื้น ลดความมันบนใบหน้า แก่ผดผื่นคัน ลดการอักเสบของผิว ลดจุดด่างดำ สิวเสี้ยน	เกลือจืดเป็นผลพลอยได้จากการทำนาเกลือ ได้ปีละ ๑ ครั้ง การทำนาเกลือเพื่อผันน้ำทะเลเข้ามา แล้วน้ำทะเลจะเก็บพักไว้ที่นาวัง จากนั้นจะถ่ายเทไปที่นาตากให้น้ำทะเลมีความเค็มเพิ่มขึ้นประมาณ ๕ ดิกรี เมื่อได้ระยะเวลาที่เหมาะสมน้ำจากนาตากจะถูกถ่ายเทต่อไปยังนาเชื้อทิ้งไว้ให้ความเค็มเพิ่มขึ้นประมาณ ๒๒ – ๒๓ ดิกรี ก่อนที่จะผันน้ำเข้าสู่นาปรัง แล้วทิ้งไว้ให้ตกผลึกเป็นเกลือพร้อมเก็บเกี่ยวต่อไป เมื่อน้ำทะเลถูกความร้อนจากแสงอาทิตย์ ทำให้น้ำระเหยไป สิ่งที่เหลือในนาเชื้อคือเกลือจืด ซึ่งมีลักษณะคล้ายเม็ดทราย ไม่ละลายน้ำ ชาวนาเกลือจะเก็บเกลือจืด เมื่อเลิกทำนาเกลือแล้ว ยิปซัมหรือที่เรียกเป็นไทยว่าแก้วกลบ หินแก้วหรือเกลือจืด มีส่วนประกอบเป็นสูตรเคมี คือ $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ ประกอบด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO) ๔๖.๕ เปอร์เซ็นต์ แคลเซียมออกไซด์ (CaO) ๓๒.๕ เปอร์เซ็นต์ และน้ำ (Fi,O) ๒๐.๕ เปอร์เซ็นต์ สำหรับในทางพาณิชย์ยิปซัมจะต้องมีไฮดรรัสแคลเซียมซัลเฟตประมาณ ๕๐ เปอร์เซ็นต์
ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ นางสาวทัศนีย์ เชี่ยวหวาน ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ	
หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสมุทรสงคราม โทรศัพท์ ๐๘๗๑๕๒๗๘๘๓	

แบบจัดเก็บองค์ความรู้ ประเด็น พัฒนาเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่และเกษตรมูลค่าสูงด้วย BCG Model	
องค์ความรู้ เรื่อง การผลิตแตนเบียนบราคอน	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล นางสาวศิริวรรณ ประวัตร้อย (ศูนย์จัดการพืชชุมชนตำบลนางตะเคียน)	
วันที่บันทึกความรู้ ๒๖/๔/๖๖	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อแนะนำ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<u>ความคิดริเริ่ม</u> ในพื้นที่ตำบลนางตะเคียน อำเภอเมืองสมุทรสงคราม พืชเศรษฐกิจคือมะพร้าว โดยประสบปัญหาหนอนหัวดำระบาด ศูนย์จัดการพืชชุมชนตำบลนางตะเคียนมีความมุ่งมั่นในการผลิตมะพร้าวโดยไม่ใช้สารเคมี จึงนำเทคโนโลยีการผลิตแตนเบียนบราคอน มาใช้ในการป้องกันกำจัดหนอนหัวดำมะพร้าว การผลิตแตนเบียนบราคอน ในการเพาะเลี้ยงจะใช้หนอนผีเสื้อข้าวสารเป็นอาหารของแตนเบียนบราคอน <u>วัสดุอุปกรณ์</u> - รำข้าว - ปลายข้าว - สำลี - น้ำผึ้ง - ถ้วยพลาสติกใส <u>วิธีการผลิต</u> - นำรำข้าว ๓ ส่วนผสมกับปลายข้าว ๑ ส่วน คลุกเคล้าให้เข้ากัน - โรยไข่หนอนผีเสื้อข้าวสารลงในรำข้าวที่เตรียมไว้ - เลี้ยงไว้ ๔๕-๕๐ วัน จะได้หนอนขนาดที่ใช้เลี้ยงแตนเบียนบราคอน	<u>วงจรชีวิต</u> แตนเบียนบราคอน มีการเจริญเติบโต ๔ ระยะ คือ - ระยะไข่ อายุ ๑-๒ วัน ลักษณะเรียวยาว สีขาวขุ่น ไข่เป็นฟองเดี่ยวหรือกลุ่ม ๒-๘ ฟอง - ระยะหนอน อายุ ๔-๕ วัน ลักษณะหัวแหลมท้ายมน ไม่มีขา สีครีม - ระยะดักแด้ อายุ ๕-๗ วัน โดยการถักใยรอบตัวเอง - ระยะตัวเต็มวัย อายุ ๒๔-๕๓ วัน เพศเมียส่วนท้องค่อนข้างอวบอ้วนกว่าเพศผู้ หนวดสั้น มีอวัยวะวางไข่สีดำแหลมยาวประมาณ ๑ มิลลิเมตร เพศเมียหนึ่งตัวไข่เฉลี่ย ๒๒๙ ฟอง <u>ข้อแนะนำ</u> การกำจัดหนอนหัวดำโดยแตนเบียนบราคอนทำได้โดยการปล่อยแตนเบียนบราคอนตัวเมียที่โตเต็มวัยในสวนมะพร้าวที่มีการระบาด ควรปล่อยในช่วงเช้าให้กระจายทั่วแปลง แตนเบียนบราคอนจะวางไข่ในหนอนหัวดำ โดยก่อนวางไข่แตนเบียนเพศเมียจะใช้เข็มแทงเข้าไปในตัวหนอน และปล่อยสารชนิดหนึ่งออกมา ทำให้หนอนเป็นอัมพาตแล้วจึงวางไข่บนตัวหนอน เมื่อไข่ฟักออกมาเป็นตัวหนอนจะดูดกินน้ำเลี้ยงในตัวหนอนจนทำให้หนอนตาย เมื่อครบอายุหนอนของแตนเบียนจะออกจากหนอนหัวดำมะพร้าว และถักรังเพื่อเข้าดักแด้ และออกเป็นแตนเบียนบรา

๔. นำหนอนผีเสื้อข้าวสารใส่ลงในถ้วยพลาสติกใสจำนวนถ้วยละ ๕ ตัว

๕. ปลอ่ยแตนเบียนบราคอนลงในถ้วยพลาสติกใสจำนวนถ้วยละ ๑๐ ตัว โดยใช้สาลิชุบน้ำผึ้งใส่ลงในถ้วยเพื่อเป็นแหล่งอาหารเพิ่มเติมของแตนเบียน

๖. หลังจากแตนเบียนบราคอนเริ่มเบียนและวางไข่ในตัวหนอน จะใช้เวลาประมาณ ๑๕-๒๐ วันในการพัฒนาเป็นตัวเต็มวัย

วิธีการนำไปใช้

ภายในหนึ่งถ้วยพลาสติกมีแตนเบียนบราคอนประมาณ ๑๐๐ ตัว สามารถใช้ควบคุมสามารถควบคุมการระบาดของหนอนหัวดำมะพร้าวได้ จำนวน ๐.๕ ไร่ และต้องปล่อยอย่างต่อเนื่องทุก ๑๕ วัน โดยจะต้องปล่อยในช่วงเวลาเช้าหรือเวลาเย็น ทิศทางตามลม และเฉียงกับแสงแดด

คอนรุ่นต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถทำลายหนอนได้อีกหลายชนิด เช่น หนอนผีเสื้อข้าวสาร หนอนเจาะลำต้นข้าวโพด หนอนเจาะยอดมะเขือ เป็นต้น



<http://www.pmc07.doae.go.th/>

ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ นายสหรัฐ โตสกุล ตำแหน่ง นักวิชาส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ

หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสมุทรสงคราม โทรศัพท์ ๐๙๘-๔๖๘๘๐๘๒

แบบจัดเก็บองค์ความรู้	
ประเด็น.....พัฒนาเกษตรกรเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่และเกษตรมูลค่าสูงด้วย BCG Model.....	
องค์ความรู้ เรื่อง การทำน้ำปุ๋ยหมักจากเปลือกกล้วยสุก.....	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล..คุณทรัพย์ เทียนสาตร์.....	
วันที่บันทึกความรู้ ..๒๕.../...๐๔.../...๒๕๖๖...	
ความคิดริเริ่ม : กล้วยเป็นผลไม้ที่ปลูกไว้กินกันแทบทุกบ้าน ปลูกง่าย แต่เมื่อเรากินกล้วยแล้ว เราก็จะทิ้งเปลือกกล้วย ไปเฉยๆ จึงได้ทำการศึกษาค้นคว้าอินเทอร์เน็ตว่า เปลือกกล้วยสุกที่เราทิ้ง มันสามารถเอาไปทำอะไรได้บ้าง ก็เลยสนใจในการทำน้ำปุ๋ยหมักจากเปลือกกล้วยสุก เพราะที่บ้านได้ปลูกผักสวนครัวแบบปลอดสารพิษไว้บริโภคและจำหน่าย ซึ่งน้ำหมักจากเปลือกกล้วยสุกที่ได้นั้น มีธาตุอาหารต่างๆ ซึ่งเป็นการทดแทนการใช้สารเคมี และทำให้ลดรายจ่ายในการซื้อปุ๋ยเคมีอีกด้วย กระบวนการ : การทำน้ำปุ๋ยหมักจากเปลือกกล้วยสุก ส่วนผสม ๑. เปลือกกล้วยสุก จำนวน ๐.๕๐ กก. ๒. น้ำสะอาด จำนวน ๓ ลิตร ๓. ยาคูลย์ จำนวน ๑ ขวด ๔. กากน้ำตาลหรือน้ำตาลทรายแดง จำนวน ๒ ชีด หรือ ๓ ช้อนโต๊ะ วิธีการทำ ๑. ให้นำเปลือกกล้วยที่เตรียมไว้ มาตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ขวดโหลไว้ ๒. เติมน้ำสะอาดลงไป ๓ ลิตร ๓. เติมจุลินทรีย์ (ยาคูลย์) ลงไป ๑ ขวด ๔. เติมหากากน้ำตาลหรือน้ำตาลทรายแดงลงไปในขวดโหล ๔. แล้วทำการปิดฝาหมักทิ้งไว้ ๗-๑๐ วัน	ข้อแนะนำ กล้วย เป็นผลไม้มากคุณค่า รวมทั้งยังอาจเรียกได้ว่าเป็นพืชที่มีประโยชน์ทุกส่วนจริงๆ ไม่ว่าจะเป็นลำต้น ใบ ผล นั้นยังรวมไปถึงเปลือกกล้วย ซึ่งมีคุณค่าและประโยชน์ด้านความงาม และหลายคนก็บอกว่าเปลือกกล้วยใช้เป็น “ปุ๋ย” สำหรับต้นไม้ได้ด้วย แต่จริงๆ แล้วเปลือกกล้วยเป็นปุ๋ยที่ดีสำหรับต้นไม้ ซึ่งเปลือกกล้วยมีธาตุอาหารต่างๆ ทั้งโพแทสเซียม ฟอสฟอรัส ซึ่งเป็นสารอาหารที่จำเป็นสำหรับต้นไม้ ๑. โพแทสเซียม : เร่งการเจริญเติบโตของราก ใบ และผล หากรดผักกินใบ จะทำให้ใบกรอบ สีเขียวสวย นำมารับประทาน หากรดไม่ผลก็จะได้ผลที่มีรสชาติหวาน ๒. ฟอสฟอรัส : ช่วยเรื่องการออกดอก และติดผล ทำให้ไม้ดอกไม้ประดับออกดอกสวย สีสดงดงาม ๓. แคลเซียม : ในเปลือกกล้วยมีแคลเซียมสูง ที่จะช่วยบำรุงลำต้นให้แข็งแรง เหนียว ไม่เปราะหักง่าย    https://www.youtube.com/watch?v=XNGiXQYFrHU https://www.sanook.com/women/๒๑๔๖๕๗/

<u>วิธีการนำไปใช้</u> ใช้น้ำหมักเปลือกกล้วย นำมารดบริเวณโคนต้นไม้ แล้วปล่อยให้น้ำหมักซึมลงสู่ผิวดิน และให้รากดูดไปใช้ต่อไป แนะนำให้รดด้วยน้ำหมักเปลือกกล้วย ๑ ครั้ง/สัปดาห์ โดยใช้อัตรา ๕๐ ซีซีต่อน้ำ ๒๐ ลิตร แต่ถ้าใช้ฉีดพ่น ๒ ซ่อนโต๊ะต่อน้ำ ๕ ลิตร	
ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อนางสาวกาญจนา อินหนองตาสาม ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร	
หน่วยงาน.สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสมุทรสงคราม. โทรศัพท์ ๐๘๗-๑๖๓๔๔๑๓.....	

แบบจัดเก็บองค์ความรู้ ประเด็น.....พัฒนาเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่และเกษตรมูลค่าสูง ด้วย BCG Model.....	
องค์ความรู้ เรื่องการผลิตปุ๋ยหมักจากวัสดุเหลือใช้จากมะพร้าว.....	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล.....นายไพโรจน์ คำหมัก.....	
วันที่บันทึกความรู้๒๕...../.....เมษายน...../.....๒๕๖๖.....	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
ระบุกระบวนการ ขั้นตอน หรือวิธีปฏิบัติของ องค์ความรู้ ทางมะพร้าวแห้งๆ ใบมะพร้าว และลูก มะพร้าวที่ร่วงหล่นในสวน จัดเป็นวัสดุเหลือ ใช้ทางการเกษตร ย่อยสลายยาก เมื่อกองทับ ถมกันจะเป็นแหล่งกำเนิดของโรคและแมลง ศัตรูมะพร้าว เช่น เป็นที่วางไข่ของด้วงแรด ทางกลุ่มแปลงใหญ่มะพร้าว ตำบลแพรก หนามแดง ได้รับการสนับสนุนเครื่องสับย่อย กิ่งไม้ จึงได้นำวัสดุเหลือใช้จากมะพร้าว เหล่านี้นามบดย่อยเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป เมื่อบดย่อยวัสดุเหลือใช้จากมะพร้าวเป็นเศษ ย่อยๆ แล้ว ทางกลุ่มจึงได้นำมาเป็นวัสดุใน การการทำปุ๋ยหมัก โดยใช้ขี้วัวที่ไม่มีโซดาไฟ เป็นวัสดุในการหมัก จนปุ๋ยหมักใช้ได้จึงนำไป ใส่ในพืชผลทางการเกษตรต่อไป	สรุปความเห็นของคณะทำงานต่อองค์ความรู้ 〇 หลักวิชาการ หรือกฎระเบียบที่อ้างอิง สามารถนำวัสดุเหลือใช้จากมะพร้าวที่ได้จาก การบดสับย่อย นำไปใช้ประโยชน์ได้มากมาย เช่น แปรรูปเป็นกระถางต้นไม้ ดังนี้ นำขุยมะพร้าวและเศษมะพร้าวชิ้นเล็กๆที่ได้จาก การบดสับและกาบแป้งเปียกมาผสมให้เข้ากัน ใช้มือ นวดแป้งเปียกกับขุยมะพร้าวให้เข้ากัน นำขุยมะพร้าว ที่ผสมแล้วอัดใส่กระถางให้แน่น นำกระถางอีกใบมา กดตรงกลางกระถางให้เป็นหลุมตรงกลางแล้วทิ้งให้ แห้ง ค่อยๆ แกะแบบออกแล้วทิ้งไว้จนแห้งสนิท นำไปใช้ประโยชน์ได้



- ระบุเทคนิค หรือเคล็ดลับ หรือจุดเน้นสำคัญที่ทำให้องค์ความรู้นั้น เกิดผลสำเร็จ
วัสดุที่ได้จากการย่อยทางมะพร้าว ใบมะพร้าว และลูกมะพร้าว เมื่อย่อยเป็นเศษเล็ก ๆ แล้ว จะมีความสามารถในการอุ้มน้ำสูง ใช้รักษาความชื้นในดินได้ดี นอกจากนี้ นำไปทำเป็นวัสดุในการทำปุ๋ยหมักแล้ว นำมาคลุมบริเวณรอบโคนมะพร้าวจะช่วยรักษาความชื้นในดิน ทำให้ประหยัดน้ำและรักษาระบบนิเวศในดิน



เมื่อสวนมะพร้าวได้รับการใส่ปุ๋ยหมักและคลุมโคนด้วยวัสดุที่อุ้มน้ำทำให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์ ทำให้การใช้น้ำและการใช้ปุ๋ยมีประสิทธิภาพมากขึ้น มะพร้าวมีการเจริญเติบโตให้ผลผลิตดี



ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ..นางสาวสิริกร พุฒซ้อน... ตำแหน่ง ..นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการพิเศษ...

หน่วยงาน....สำนักงานเกษตรอำเภออัมพวา... โทรศัพท์๐๘๕-๔๐๖๘๙๘๘.....

แบบจัดเก็บองค์ความรู้															
ประเด็น....พัฒนาเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่และเกษตรมูลค่าสูงด้วย BCG Model.....															
องค์ความรู้ เรื่องการผลิตซี๊ดเตียม.....															
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล.....นายจิรวุฒิ ศิริชนะ.....															
วันที่บันทึกความรู้๒๓./...มี.ค.../๒๕๖๖.															
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้														
การนำวัสดุพืชในลำคลองมาเพิ่มมูลค่าโดยการนำมาทำเป็นวัสดุปรับปรุงบำรุงดิน และเป็นการสร้างรายได้เสริมให้กับเกษตรกร <u>การผลิตซี๊ดเตียม</u> <u>ส่วนผสม</u> <table border="0"> <tr> <td>๑. ผักตบชวาสับ</td> <td>๑ ส่วน</td> </tr> <tr> <td>๒. สาหร่ายสับ</td> <td>๑ ส่วน</td> </tr> <tr> <td>๓. ดอกจอกสับ</td> <td>๑ ส่วน</td> </tr> <tr> <td>๔. แหน</td> <td>๑ ส่วน</td> </tr> <tr> <td>๕. มูลสัตว์</td> <td>๑ ส่วน</td> </tr> <tr> <td>๖. ขี้เลนกันคลอง</td> <td>๒ ส่วน</td> </tr> <tr> <td>๗. น้ำหมักสังเคราะห์แสง (ตามสมควร)</td> <td></td> </tr> </table>  <u>วิธีการทำ</u> - นำส่วนผสมทั้งหมดมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน เกลี่ยให้เรียบให้มีความหนาประมาณ ๑ นิ้ว ตากแดดประมาณ ๓ แดด และทำการกลับตากอีก ๑ แดด เก็บไว้ใช้ปลูกพืชได้  <u>วิธีการใช้</u> - ใช้โรยโคนต้นพืชที่ปลูกรดน้ำประจำ เป็นการเพิ่มธาตุอาหารให้กับพืช และเพิ่มอินทรีย์วัตถุในดิน	๑. ผักตบชวาสับ	๑ ส่วน	๒. สาหร่ายสับ	๑ ส่วน	๓. ดอกจอกสับ	๑ ส่วน	๔. แหน	๑ ส่วน	๕. มูลสัตว์	๑ ส่วน	๖. ขี้เลนกันคลอง	๒ ส่วน	๗. น้ำหมักสังเคราะห์แสง (ตามสมควร)		<u>ข้อเสนอแนะ</u> - ผักตบชวา มีธาตุอาหารโปแตสเซียมมาก รองลงมาเป็นฟอสฟอรัส และไนโตรเจน - ดอกจอก มีธาตุอาหารโปแตสเซียมสูง - แหน ธาตุอาหารไนโตรเจนสูง - มูลสัตว์ มีธาตุอาหารหลัก ธาตุอาหารรอง แต่มีในปริมาณที่ไม่มากนัก - ถ้าต้องการให้พืชมีรสหวานให้เติมเกลือลงไปเล็กน้อย ในซี๊ดเตียม จะส่งผลให้พืชมีรสหวาน - ถ้าต้องการเร่งต้นและใบ ให้เพิ่มปริมาณแหนเข้าไป เพราะแหนให้ธาตุอาหารไนโตรเจนสูง - ถ้าต้องการเร่งดอก ให้เพิ่มปริมาณผักตบชวาเข้าไป เพราะผักตบชวามีธาตุฟอสฟอรัสและโปแตสเซียมสูง <u>การผลิตซี๊ดเตียม</u> เป็นการช่วยรักษาสภาพแม่น้ำลำคลอง เพราะเราได้กำจัดวัชพืชในลำคลองแล้วนำมาทำเป็นซี๊ดเตียม สำหรับเป็นวัสดุปรับปรุงบำรุงดินและเพิ่มอินทรีย์วัตถุในดินได้ด้วย
๑. ผักตบชวาสับ	๑ ส่วน														
๒. สาหร่ายสับ	๑ ส่วน														
๓. ดอกจอกสับ	๑ ส่วน														
๔. แหน	๑ ส่วน														
๕. มูลสัตว์	๑ ส่วน														
๖. ขี้เลนกันคลอง	๒ ส่วน														
๗. น้ำหมักสังเคราะห์แสง (ตามสมควร)															
ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ....นางกุลธิดา คารมณ..... ตำแหน่งนักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ.....															
หน่วยงาน..สำนักงานเกษตรอำเภออัมพวา..... โทรศัพท์๐๘๑-๔๒๔๓๖๑๑.....															

แบบจัดเก็บองค์ความรู้	
ประเด็น....พัฒนาเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่และเกษตรมูลค่าสูงด้วย BCG Model.....	
องค์ความรู้ เรื่อง การย้อมผ้าจากกิงและใบลิ้นจี่	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล....จากนางจินดารัตน์ อ่อนอุระ.....	
วันที่บันทึกความรู้ ...๒๗...../.....๔...../.....๒๕๖๖.....	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
จากการที่เกษตรกรได้มีการตัดแต่งสวนลิ้นจี่ ก็จะมีเศษกิ่งไม้ และใบไม้ที่เป็นวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร จึงได้นำมาเพิ่มมูลค่าวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรนั้น คือ กิ่งและใบลิ้นจี่สดนำมาทำสีย้อมผ้าเอาไว้อ้อมผ้าแบบง่ายไว้ใช้เองหรือสามารถนำมาประดิษฐ์ย้อมลวดลายต่างๆเพื่อมาทำผ้ามัดย้อมขายเองได้ ขั้นตอนและวิธีการทำ - นำกิ่งและใบลิ้นจี่แบบสด ๒- ๓ กก. มาล้างทำความสะอาดก่อน - นำน้ำประมาณ ๒๐ ลิตรใส่ในหม้อต้มมาต้มให้เดือด หลังจากนั้นนำกิ่งและใบลิ้นจี่ประมาณ ๒-๓ กก. (การใส่กิ่งและใบลิ้นจี่ขึ้นอยู่กับว่าเราต้องการสีเข้มหรืออ่อนถ้าต้องการเข้าก้อใส่ใบลิ้นจี่เยอะได้) ใส่เกลือประมาณ ๓๐๐ กรัม ใช้เวลาในการต้มประมาณ ๓-๔ ชม.  - จากนั้นนำกิ่งและใบลิ้นจี่ที่ต้มช้อนออกมาทิ้งก่อน แล้วนำกิ่งและใบลิ้นจี่ ชุดใหม่ มาใส่แทนและต้มไปอีก ๑ ชม.เสร็จแล้วก็ช้อนกิ่งใบออกให้หมดให้เหลือแต่น้ำที่ต้มไว้ และยกออกจากเตา	ข้อเสนอแนะ -การใช้กิ่งและใบลิ้นจี่แบบสด เพราะว่า จะทำให้สีจากกิ่งและใบลิ้นจี่ต้มแล้วออกสีที่ดีกว่าใช้กิ่งและใบลิ้นจี่แบบแห้งสีที่ต้มจะไม่ออก -ในการต้มกิ่งและใบลิ้นจี่ให้ออกสีจะใช้เวลานาน หลายชั่วโมง ไม่ควรใช้แก๊สเพราะจะทำให้เปลืองมากควรใช้ถ่านในการต้มเพื่อประหยัดต้นทุนและถ่านที่ควรใช้ คือ “ถ่านโปโอชา” สรรพคุณคือ ต้มแล้วหม้อไม่ดำ ไฟติดทนนาน เราสามารถไปสั่งซื้อได้ที่ กลุ่มแปลงใหญ่มะพร้าวตำบลเหมืองใหม่ อุดหนุนเกษตรกรกรกลุ่มเราโดยตรง

๔. นำผ้าที่เราเตรียมไว้ไม่ว่าจะเป็นผ้าผืนใหญ่หรือผ้าผืนเล็กที่เราเตรียมไว้นำมาย้อมในหม้อที่มีน้ำสีย้อมผ้าที่ได้จากกิ่งและใบลิ้นจี่ และทำการมัดผ้าให้เป็นลวดลายไว้ แช่ค้างคืน ไว้ ๑ คืน



๕. หลังจากแช่ไว้ ๑ คืนแล้ว นำผ้าที่มัดไว้นำมาแกะเชือกออกและเอาไปตากแดดไว้ให้แห้ง จากนั้นนำผ้ามาซักด้วยน้ำเกลือ(เพื่อไม่ให้สีตก) แล้วเรานำไปตากให้แห้งอีกครั้ง พอผ้าแห้งก็นำไปซักกับน้ำยาซักผ้าและนำไปตากให้แห้ง
- เราก็สามารถนำผ้าที่เรามัดย้อมจากกิ่งและใบลิ้นจี่มาใช้ได้แล้วจ้า

ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ นางนุชตะวัน ชนากาญจน์นนท์ ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร

หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภออัมพวา โทรศัพท์ ๐๙๒-๗๓๘๙๖๙๑

แบบจัดเก็บองค์ความรู้ ประเด็น.....พัฒนาเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่และเกษตรมูลค่าสูงด้วย BCG Model.....	
องค์ความรู้ เรื่องการทำถ่านผลไม้.....	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล.....นางสาวสถาพร ตะวันขึ้น.....	
วันที่บันทึกความรู้๒๕...../.....เมษายน...../.....๒๕๖๖.....	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<u>การเตรียมวัสดุอุปกรณ์</u> ๑. เต้าเผาถ่าน (ถังน้ำมัน ๒๐๐ ลิตร) ๒. ไม้ฟืน ๓. ไม้เผาถ่าน ๔. ปิ๊บ ๕. ผลไม้ต่าง ๆ เช่น สับปะรด, ขนุน, ส้มโอ, ทูเรียน, มังคุด, มะพร้าว <u>ขั้นตอนการทำถ่านผลไม้</u> ๑. คัดเลือกผลไม้ที่ไม่สุกเกินไป หรือเน่าเสีย ๒. นำผลไม้ที่จะนำมาทำการเผาเป็นถ่านมาใส่ในปิ๊บ โดยเรียงจากผลไม้ไซส์ใหญ่สุดใส่ด้านล่างปิ๊บ ทำการไล่ระดับขนาดไซส์ ขนาดผลเล็กสุดไว้ด้านบนจากนั้นนำไปตอมสดมาปิด เพื่อป้องกันเขม่าควันไฟไม่ให้มาจับที่ผลไม้ ปิดฝาให้ดี ๓. นำปิ๊บเข้าไปตั้งในเต้าเผา จัดเรียงไม้ฟืนให้มีช่องว่างน้อยที่สุดเรียงไม้ฟืนจนเต็มเต้า ๔. นำเชื้อเพลิงมาจุดไฟ ให้ความร้อนกระจายเข้าไปในเต้า กระบวนการเผาไหม้จะต้องควบคุมให้ดีด้วยการเลื่อนเดช่องอากาศหรือลิ้นเปิดปิด ในช่วง ๑ - ๒ ชั่วโมงแรกจะมีควันสีขาวลอยออกจากปล่องควันเต็มไปหมด รอจนกว่าควันสีขาวหายไปจึงทำการเก็บน้ำส้มควันไม้ด้วยการทำให้เกิดการควบแน่น โดยใช้ผ้าชุบน้ำหุ้มปล่องควันน้ำส้มควันไม้จะหยดลงกระป๋อง ๕. คอยควบคุมอุณหภูมิของเต้า ๖. นำผลไม้ที่เผาแล้วมาวางทิ้งไว้ให้เย็น	<u>เอกสารอ้างอิง</u> กฤษฎา บุญชม, จุฑามาศ เตียวสกุล และ กมลวรรณ ทิพวรรณ. ๒๕๖๓. “สมบัติทางกายภาพและอัตรา การดูดซับ ความชื้นของถ่านผลไม้”. วารสารและ พัฒนาลอย อลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์. ปีที่ ๑๕ ฉบับที่ ๒ (พฤษภาคม – สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๓). หน้า ๗๗ – ๘๘. สืบค้น ๒๕ เมษายน ๒๕๖๖. จาก https://soo๖.tci-thaijo.org/index.php/vrurdistjournal/article/download/๒๔๑๖๓๖/๑๖๕๕๑๘/๘๔๘๕๓๐

<u>เทคนิคการเผาถ่านผลไม้</u> พืชนที่ใช้กับถ่านผลไม้ต้องสัมพันธ์กัน ถ้าพืชน้อยถ่านผลไม้ไม่เกิด อากาศต้องควบคุมการเป็นถ่านต้องให้พืชน้อย ๆ ถูกเผาไหม้อย่างช้า ๆ ถ้าเปิดลิ้นอากาศมากการเผาไหม้จะรุนแรงพืชนกลายเป็นเถ้าต้องค่อย ๆ หรีช่องอากาศให้ค่อย ๆ เผาไหม้ทิ้งเอาไว้นาน ๘ ชั่วโมงจนพืชนดับเอง <u>ผลผลิตที่ได้จากการเผาถ่าน</u> ๑. ถ่านเชื้อเพลิง ที่ใช้ในการหุงต้ม ๒. ถ่านผลไม้ นำมาตุ๋นกลั่นในตู้เย็นและมีความสวยงาม ๓. น้ำส้มควันไม้ สำหรับใช้ไล่แมลง ๔. ขี้เถ้า นำมาพอกทำไข่เค็ม <u>ประโยชน์ของการเผาถ่านผลไม้</u> ๑. สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ๒. สร้างมูลค่าเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร ๓. เป็นเชื้อเพลิงที่ใช้ในครัวเรือน ๔. ถ่านผลไม้ตุ๋นกลั่นอบในตู้เย็น ตู้อึ่งผ้า	
ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ.....นางสาววิวรรธน์ สุขอำนวยพร...ตำแหน่งนักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ	
หน่วยงาน....สำนักงานเกษตรอำเภอบางคนที..... โทรศัพท์๐๙๔-๒๔๔๔๔๔๐.....	

แบบจัดเก็บองค์ความรู้ ประเด็น พัฒนาเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่และเกษตรมูลค่าสูงด้วย BCG Model	
องค์ความรู้ เรื่องการห่อผลส้มแก้วด้วยใบตองแห้ง.....	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล.....นางพวงทอง พวงสวัสดิ์.....	
วันที่บันทึกความรู้ ...๒๑.../...เม.ย.../...๒๕๖๖....	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อแนะนำ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
ส้มแก้ว เป็นพืชที่มีถิ่นกำเนิดในมาเลเซีย แล้วจึงแพร่หลายไปยังประเทศต่างๆ เป็นส้มที่มีขนาดใหญ่ ร่องจากส้มโอ เป็นไม้ยืนต้น ใบเรียบ มีต่อมน้ำมัน ผลรูปร่างกลมแป้น ใหญ่ เปลือกนอกสีส้ม เปลือกอ่อนแก่ง่าย ใช้ทำน้ำส้มคั้น และเป็นผลไม้ที่นิยมในช่วงเทศกาลตรุษจีน ส้มแก้วถือเป็นอีกหนึ่งผลผลิตที่สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรในตำบลบางสะแก อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม โดยเกษตรกรมักปลูกเป็นพืชแซมในสวนส้มโอและสวนลิ้นจี่ โดยทั่วไปแมลงศัตรูที่พบได้แก่ หนอนและผีเสื้อกลางคืน ที่เจาะทำลายผิวส้มเพื่อวางไข่ขยายพันธุ์ เกษตรกรจึงต้องดูแลเอาใจใส่อย่างสม่ำเสมอ มีวิธีป้องกันได้โดย “การห่อผลส้มแก้วด้วยใบตองแห้ง” ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดมาจากรบรรพบุรุษ การห่อผลส้มแก้วจะช่วยให้ผลส้มมีผิวสวยและมีสีเหลืองทองสด เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตสามารถขายได้ในราคาที่สูงขึ้น โดยสามารถเชื่อมโยงเข้าสู่ BCG Model ในด้านต่างๆ ดังนี้ - Bio มีการส่งเสริมให้อนุรักษ์สายพันธุ์ไว้ และส่งเสริมการขอ GI - Circular เป็นการจัดการวัสดุเหลือใช้(ใบตองแห้ง) มาใช้ให้เกิดประโยชน์ - Green เป็นกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยการใช้วัสดุจากธรรมชาติในการป้องกันแมลงศัตรูพืช	<u>อ้างอิง</u> มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา วิทยาเขตสมุทรสงคราม. (๒๕๖๕). ส้มแก้ว. สืบค้นจาก http://www.agriman.doae.go.th/km๖๒/download/๒๒๔๓book.pdf เติลินวิศ์ ออนไลน์. (๒๕๖๕). “ส้มแก้ว” สืบค้นจาก ลักษณะ ประจำถิ่นสมุทรสงคราม. สืบค้นจาก https://www.dailynews.co.th/news/๑๔๐๙๔๒๔/.

วิธีการ

๑. นำใบตองแห้งมาตัด แล้วใช้ไม้กลัดหรือลวดเย็บกระดาช เย็บใบตองให้มีลักษณะเป็นกระโปรง
๒. คัดเลือกผลส้มที่มีสีเขียวปนสีเหลือง หรือผลส้มที่มีอายุประมาณ ๗ เดือน
๓. ใช้กระโปรงใบตองแห้งหุ้มผลส้ม จากนั้นใช้ตอกหรือทามะพร้าวมัด ใบตองแห้งให้แน่น



๔. หลังจากห่อผลส้มได้ประมาณ ๓ เดือน ผลส้มแก่จะโตเต็มที่ มีผิวสวย สีเหลืองทอง จึงเก็บเกี่ยวผลผลิตได้



ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ...นางสมหญิง ชัยจินดา.... ตำแหน่งนักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ.....
หน่วยงาน....สำนักงานเกษตรอำเภอบางคนที..... โทรศัพท์๐๘๑-๑๙๘๖๐๐๘.....

แบบจัดเก็บองค์ความรู้ ประเด็น....พัฒนาเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่และเกษตรมูลค่าสูงด้วย BCG Model	
องค์ความรู้ เรื่องการขยายชั้นโรงอย่างง่าย.....	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล.....นายสุทีป ภูผา.....	
วันที่บันทึกความรู้๒๐./...เม.ย...../๒๕๖๖.	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
 ในปัจจุบันกระแสการผลิตพืชอินทรีย์ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น เนื่องจากผู้บริโภคกลับมาสนใจและต้องการสินค้าอินทรีย์เป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากสินค้าอินทรีย์ถือเป็นสินค้าที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อสุขภาพมากกว่าผลผลิตที่ใช้สารเคมี การใช้ชั้นโรงจึงมีส่วนช่วยสำคัญในการผลิตพืชอินทรีย์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม อุปกรณ์ - รังชั้นโรงเก่า - มีด/เกรียงโป้วสี - น้ำร้อน - ป้ายกาว - เชือก/ลวด - สายยาง - กาวแท่ง/กาวยาแนวซีลีโคน - กระป๋องพลาสติก/ท่อPVC พร้อมฝาปิด  	 วิธีการขยาย แบบท่อPVC - คั้นหารังชั้นโรงในพื้นที่สำรวจทางเข้ารังและใช้กาวแท่งหรือกาวยาแนวปิดทางเข้ารังให้เหลือเพียงทางเดียว เตรียมรังใหม่จากท่อ PVC โดยปิดปากท่อเจาะรูเพื่อใส่สายยาง และเจาะรูฝั่งตรงข้ามเพื่อใช้เป็นทางเข้ารังใหม่ นำปลายสายยางด้านหนึ่งไปติดไว้กับทางออกเดิมของรังชั้นโรงเก่าและใช้กาวปิดเพื่อให้ชั้นโรงเดินผ่านสายยางและออกทางรังใหม่ที่เป็นท่อPVC สามารถใช้น้ำผึ้งหรือชันป้ายบริเวณภายในท่อและทางเข้ารังใหม่ - ข้อแนะนำ - รังชั้นโรงก่อนแยกควรมีความสมบูรณ์ ทั้งถ้วยเกสร และไข่แก่อ่อน ขนาดรังใหญ่ประมาณ ๒ ฝ่ามือ - สถานที่ที่นำไปแขวนควรอยู่ห่างจากแหล่งอาหารไม่เกิน ๓๐๐ เมตร แขนงในที่ร่มปลอดจาก มด มวน จิ้งจก ตุ๊กแก

วิธีการขยาย แบบกระป๋องพลาสติก

- เตรียมอุปกรณ์โดยการเจาะรูที่กระป๋องพลาสติกบริเวณด้านข้างกระป๋องขนาดประมาณ ๐.๕ เซนติเมตร นำมิดหรือเกรียงโปวีสี่แซ่ในน้ำร้อน(เพื่อให้่ง่ายในการตัดแบ่งรังเก่า)
- เตรียมรังชันโรงเก่าที่มีขนาดประมาณ ๒ ฝ่ามือเพื่อทำการแยกขยายรัง นำมิดหรือเกรียงโปวีสี่ตัดแบ่งรังเก่าออกเป็นสองส่วน โดยให้มีทั้งไขแก่ไขอ่อน และถ้วยเกสร นำส่วนที่ตัดแบ่งมาใส่ในกระป๋องพลาสติกที่เตรียมไว้ โดยตำแหน่งการวางให้วางรังไขไว้ตรงข้ามกับรูที่เจาะ และถ้วยเกสรที่รวบรวมน้ำผึ้งไว้ใกล้บริเวณรูที่เจาะ โดยอาจใช้น้ำผึ้งป้ายบริเวณรูที่เจาะ หลังจากนั้นนำรังใหม่ผูกเชือกหรือใช้ลวดคล้องไว้แทนรังเก่า

ผลผลิตและประโยชน์

- ช่วยในการผสมเกสร น้ำผึ้งชันโรงสามารถนำไปแปรรูป ชันของชันโรง(Propolis)ต่อต้านการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน ต่อต้านเชื้อแบคทีเรีย เชื้อไวรัส เชื้อรา และมีคุณสมบัติยับยั้งการอักเสบได้ดี นอกจากนี้ยังนำมาใช้ประโยชน์ได้หลายด้าน เช่น ใช้ในการยาเรือ อุดภาชนะ อุดฐานพระ ทำยาแผนโบราณ เป็นต้น

เอกสารอ้างอิงและคู่มือต่างๆที่เกี่ยวข้อง

- นกุล ชื่นพัก, วรลักษณ์ ลลิตศศิวิมล, สมจิตร ยัมสุด, ถาวร ไชยมะโน, และ ประวีณ เลิศอริยะพงศ์กุล. (๒๕๖๔). คู่มือการเลี้ยงชันโรงเพื่อสร้างอาชีพทางเลือกตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงในพื้นที่ตำบลเกาะเพชรอำเภอห้วยไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช

ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ.....นายธนภุต ชูติพงศ์ศาสด.. ตำแหน่งนักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ...

หน่วยงาน..สำนักงานเกษตรอำเภอบางคนที..... โทรศัพท์๐๘๘-๒๓๒๔๖๘๕.....

แบบจัดเก็บองค์ความรู้ ประเด็น.....การพัฒนาเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่และเกษตรมูลค่าสูงด้วย BCG Model.....	
องค์ความรู้ เรื่องการทำผ้ามัดย้อมจากใบลิ้นจี่.....	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล.....นางบุปผา ไวยเจริญ.....	
วันที่บันทึกความรู้๒๐...../.....เม.ย...../.....๒๕๖๖.....	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อแนะนำ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
ด้วยตำบลบางยี่รงค์มีเกษตรกรผู้ปลูกลิ้นจี่ประมาณ ๑๘๙ ไร่ และเมื่อหมดฤดูเก็บเกี่ยวเกษตรกรต้องมีการตัดแต่งกิ่ง เพื่อให้ต้นลิ้นจี่มีความพร้อมในฤดูกาลใหม่ จึงมีเศษวัสดุที่เหลือจากการตัดแต่งกิ่งได้ แก่ ใบและกิ่ง เป็นจำนวนมากทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรสวนนอก จึงมีแนวคิดนำใบลิ้นจี่มาสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยเกษตรกรได้ทดลองนำใบลิ้นจี่ มาทำสีผ้ามัดย้อมแต่พบปัญหาว่าสีจากใบลิ้นจี่อยู่ได้ไม่นาน ต่อมาได้รับคำแนะนำจากหน่วยงานที่มีความรู้มาร่วมคิดค้นวิธีการทำผ้ามัดย้อมจากใบลิ้นจี่ <u>ขั้นตอนการทำผ้ามัดย้อมจากใบลิ้นจี่</u> ๑.นำใบลิ้นจี่มาล้างให้สะอาดและต้มเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๓ ชั่วโมงเพื่อดึงสีจากใบลิ้นจี่ ๒.นำผ้ามัดย้อมมาแช่ในน้ำที่ต้มจากใบลิ้นจี่ โดยควบคุมอุณหภูมิไม่ให้เกิน ๖๐ องศาเซลเซียส ๓.แช่ผ้ามัดย้อมประมาณ ๔๐ นาที ๔.นำผ้ามัดย้อมมาซักน้ำสะอาด ๕.นำผ้ามัดย้อมไปตากให้แห้งและนำไปใช้ได้ตามปกติ	<u>อ้างอิง</u> ประภากร สุคนธมณี. (๒๕๖๒). สีสันจากในสวน. ภาควิชาประยุกต์ศิลปศึกษา คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร กานดา แสนมณี. (๒๕๕๗). ลิ้นจี่เนื้อเมลิ็ดและใบต้ม น้ำดื่มและทำชาไว้ชงเพื่อสุขภาพ. สืบค้นจาก www.gotoknow.org/posts/๕๖๙๖๐๑ งานข้อมูลท้องถิ่น สำนักวิทยบริการ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. ต้นไม้ให้สี. สืบค้นจาก www.esanpedia.oar.ubu.ac.th
ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ....นางสาวนารีรัตน์ ศิริพิน.....ตำแหน่งนักวิชาการส่งเสริมการเกษตร.....	
หน่วยงาน.....สำนักงานเกษตรอำเภอบางคนที.....โทรศัพท์.....๐๘๐๙๒๖๖๙๘๘.....	

แบบจัดเก็บองค์ความรู้ ประเด็น.....ขยายผลการส่งเสริมการเกษตรเชิงพื้นที่.....	
องค์ความรู้ เรื่อง เทคนิคการจัดเวทีชุมชน	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล : นายศิริพจน์ จำยเจริญ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ	
วันที่บันทึกความรู้ : ๒๐ เมษายน ๒๕๖๕	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติในการจัดการ ความรู้	ข้อแนะนำ/เอกสารอ้างอิง/คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับ องค์ความรู้
กระบวนการถอดองค์ความรู้ : สัมภาษณ์ องค์ความรู้เทคนิคการจัดเวทีชุมชน การจัดเวทีที่มีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้ ๑.ขั้นตอนการวางแผนการจัดเวทีชุมชน - จะต้องรู้วัตถุประสงค์การจัดเวที - กำหนดรายละเอียดที่ต้องการให้ชัดเจน - กำหนดบุคคลเป้าหมายให้ตรงประเด็น - เตรียมรายละเอียดคำถามที่ต้องการให้ชัดเจน - กำหนดสถานที่ที่จะเก็บข้อมูลให้ชัดเจนตรงกับกลุ่มเป้าหมาย - สถานที่จัดเวทีจะต้องสะดวกแก่กลุ่มเป้าหมาย และมีความพร้อมพอที่จะจัดทำเวที - เตรียมอุปกรณ์ที่จะใช้ รวมถึงการออกแบบ เครื่องมือและอุปกรณ์ของเครื่องมืออื่นที่จะใช้ให้พร้อม - ประชาสัมพันธ์บุคคลเป้าหมายให้ทราบอย่างทั่วถึง - ถ้ามีวิทยากรต้องเชิญวิทยากรให้ทราบก่อนล่วงหน้า ๒ อาทิตย์ - เตรียมทีมงานคณะทำงานให้พร้อม แบ่งหน้าที่แต่ละคนให้ชัดเจน - กำหนดเวลาการจัดเวทีให้ชัดเจน ให้เหมาะสมกับเวลาของบุคคลเป้าหมาย	๑. คู่มือดำเนินการโครงการพัฒนาบุคลากรในงานส่งเสริมการเกษตรเชิงพื้นที่ : กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร พ.ศ.๒๕๖๓ ๒. แนวทางการพัฒนางานส่งเสริมการเกษตรเชิงพื้นที่ : กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. ๒๕๖๓

กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติในการจัดการ ความรู้	ข้อแนะนำ/เอกสารอ้างอิง/คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับ องค์ความรู้
๒. ขั้นตอนการดำเนินการจัดเวที - ไปก่อนเวลาที่กำหนดอย่างน้อยครึ่งชั่วโมง เพื่อเตรียมงาน เตรียมความพร้อม เตรียมอุปกรณ์ต่างๆ ให้เรียบร้อย - เตรียมทีมงานให้พร้อมตรวจสอบความเรียบร้อย - บอกกติกาในเวทีนั้นๆ - แนะนำตัวผู้เข้าร่วม ทีมงาน รวมถึงวิทยากร ถ้าจำนวนน้อยก็แนะนำเป็นรายบุคคล ถ้ามากก็เป็นรายกลุ่ม เพื่อที่จะได้รู้จักกัน - ต้องสนใจทุกคนที่มาเข้าร่วมเวทีหาวิธีที่จะทำให้คนเหล่านั้นมีส่วนร่วม อย่างเช่นถามคำถาม ถ้าตอบคำถามไม่ได้ก็ไม่ต้องชี้ให้ตอบเพราะจะทำให้คนนั้นรู้สึกอาย - ของที่ระลึกของฝากหรือติดไม้ติดมือ จะเป็นเครื่องมือที่ช่วยสร้างมนุษยสัมพันธ์กับบุคคลต่างๆ ได้ดีขึ้น - สรุปเวทีก่อนจะปิดเวที และขอบคุณผู้เข้าร่วมเวที - สุดท้ายข้อมูลที่ได้เมื่อนำมาวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูลเสร็จแล้วให้นำกลับไปสรุปข้อมูลให้บุคคลที่เข้าร่วมเวทีทราบถึงประโยชน์ที่ได้รับ จะนำไปใช้ประโยชน์อย่างไร และถ้าเกี่ยวข้องกับหน่วยงานอื่นก็นำไปประสานงานกับหน่วยงานนั้นๆ (คืนข้อมูลสู่ชุมชน) ข้อคิดของการจัดเวทีชุมชน “ความคิดทุกความคิดมีค่า ต้องไม่ฆ่าความคิดของคนนั้น”	
ผู้บันทึกองค์ความรู้ นางสาวฉัตรแก้ว จันทรงค์ ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ	
หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสมุทรสงคราม โทรศัพท์ ๐๓๔-๗๑๑๖๐๗	

แบบจัดเก็บองค์ความรู้	
ประเด็น.....ขยายผลการส่งเสริมการเกษตรเชิงพื้นที่.....	
องค์ความรู้ เรื่อง ระบบการให้น้ำบนยอดส้มโอ	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล.....นายอำนาจ สังข์กุล.....	
วันที่บันทึกความรู้ ...๒๒...../.....๓...../.....๒๕๖๖.....	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
การให้น้ำบนยอดส้มโอ สามารถทำได้ ๒ วิธี ๑. การใช้สายยาง - นำท่อน้ำ PVC มาบีบปลายให้แบนแล้วนำไปสวมกับสายยาง แล้วใช้แรงดันน้ำสูง - ทำการฉีดรดบนยอดส้มโอ ต้น ลูก ใบ และดิน   ๒. การใช้สปริงเกอร์ - นำท่อน้ำ PVC ต่อกับสปริงเกอร์ แล้วต่อขึ้นไปจนถึงบนยอดส้มโอ - เปิดสปริงเกอร์เพื่อรดน้ำบนยอดส้มโอ ประมาณ ๑ ชั่วโมง ต่อ ๑ วัน อาทิตย์ละ ๒-๓ วัน  	ข้อเสนอแนะ ในปัจจุบันสภาพแวดล้อมเปลี่ยนแปลงบ่อย โดยเฉพาะหน้าร้อน อากาศค่อนข้างร้อนมาก และสภาพอากาศที่ร้อนจัดส่งผลให้ต้นไม้เกิดการคายน้ำสูง จึงทำให้พืชมีความต้องการน้ำจากในดิน และอากาศมากขึ้น เพื่อป้องกันไม่ให้ต้นไม้เหี่ยวเฉา บางครั้งการให้น้ำทางดินไม่เพียงพอ จึงควรมีการให้น้ำบนยอดส้มโอ เหมือนการทำฝนเทียม เพื่อเพิ่มความชื้นในอากาศและดิน และยังข้อดี ดังนี้ - เพื่อล้างใบให้สะอาด ช่วยเพิ่มการสังเคราะห์แสง - ล้างดอกเพื่อป้องกันแมลงศัตรูพืช เช่น เพลี้ย - ทำให้ลูกให้สะอาด ผิวสวยโดยไม่ต้องใช้สารเคมี - เพื่อป้องกันหนอนเจาะลูกส้มโอที่เปื้อดักกัน ● หมายเหตุ เราสามารถใช้สารชีวภัณฑ์ควบคุมไปได้ด้วย เป็นการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชไปในตัว
ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ ภัสรา ทศนบรรจง ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ	
หน่วยงานสำนักงานเกษตรอำเภออัมพวา โทรศัพท์ .๐๘๙-๐๕๗๓๗๘๙	

แบบจัดเก็บองค์ความรู้	
ประเด็น.....ขยายผลการส่งเสริมการเกษตรเชิงพื้นที่.....	
องค์ความรู้ เรื่อง การผลิตเชื้อราชีวเวอร์เรียในถังหมักชุมชน	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล นายฟัก จายะกัณร์	
วันที่บันทึกความรู้ ๒๗ /๐๔ /๒๕๖๖	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ - อุณหภูมิ – แตกต่างกันไปในเชื้อจุลินทรีย์แต่ละชนิด - อากาศ – ต้องการอากาศในการเจริญเติบโต - pH - ความเป็นกรด-ด่าง จะส่งผลต่อความสามารถในการเจริญเติบโต และระยะเวลาที่ใช้ในการเจริญเติบโต - อาหารที่ใช้ในการเลี้ยงเชื้อ – เป็นแหล่งพลังงานและแร่ธาตุให้จุลินทรีย์ - อุปกรณ์ที่ใช้ในการเพาะเลี้ยงเชื้อ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ขยายเชื้อในถังชุมชน - ถังชุมชน ขนาด ๒๐๐ ลิตร - อุปกรณ์ท่ออากาศ และตัวปั๊มอากาศ เพื่อเติมออกซิเจน - นมจืดกล่อง (๒๒๕ มิลลิลิตร) จำนวน ๖ กล่อง - เชื้อชีวเวอร์เรียในข้าว ๕ ถัง /หัวเชื้อแบบน้ำ ขนาด ๑๕. ลิตร จำนวน ๒ ขวด   ขั้นตอนการเตรียมน้ำ (ถังชุมชน ๒๐๐ ลิตร) - ใช้น้ำสะอาด/น้ำประปา เติมลงในถัง ๑๔๐ ลิตร - เติมคลอรีนความเข้มข้น ๑๐ ppm. (ประมาณ ๕.๕ กรัม) - ปิดฝาให้สนิท ทิ้งไว้ ๑ คืน เพื่อฆ่าเชื้อในน้ำ	○ ข้อเสนอแนะการใช้งาน - ควรฉีดพ่นเชื้อราในช่วงเวลาเย็น ถึงค่ำ หรือช่วงเวลาที่แสงแดดไม่แรงเกินไป - ควรงดใช้สารเคมีที่ออกฤทธิ์กำจัดเชื้อรา และแบคทีเรียในช่วงที่มีการใช้งานชีวภัณฑ์ - สำรวจแปลงพืช ถ้ายังศัตรูพืชเป้าหมายให้ใช้ชีวภัณฑ์ต่อเนื่องทุก ๗ วัน ถ้าพบศัตรูพืชลดลง ยังคงใช้ชีวภัณฑ์ต่อเนื่องทุกเดือน - ไม่ควรใช้เชื้อราไตรโคเดอร์มาในโรงเพาะเห็ด ○ แหล่งข้อมูลอ้างอิง : ศูนย์นวัตกรรมผลิตหัวเชื้อจุลินทรีย์เพื่ออุตสาหกรรม ๒ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย เบอร์ติดต่อ ๐๒-๕๗๗๙๐๒๑  

ขั้นตอนการขยายหัวเชื้อ

๑. ฉีดพ่นบริเวณถัง และอุปกรณ์ด้วยสเปรย์แอลกอฮอล์ ๗๐% ใช้กระดาษทิชชูซับออก

๒. จุดตะเกียงแอลกอฮอล์ ใช้กรรไกรลนไฟตัดกล่องนมที่เตรียมไว้ ๖ กล่อง (นม ๒๒๕ มิลลิลิตร) ลงในถัง

๓. เปิดวาล์วให้อากาศเข้า-ออก

๔. ละลายหัวเชื้อข้าวบิวเวอร์เรีย ๕ ถุง ด้วยน้ำต้ม ๑.๒ ลิตร เทสปอร์ลงในถัง

๕. ปิดฝาแล้วดับไฟ ฉีดพ่นสเปรย์แอลกอฮอล์ ๗๐% ทับบริเวณถัง ทิ้งไว้ ๔๘ ชั่วโมงก่อนนำมาใช้



ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ นางสาววัชรภรณ์ พวงทอง ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ

หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภออัมพวา โทรศัพท์ ๐๘๔-๔๑๒๙๕๗๕

แบบจัดเก็บองค์ความรู้ ประเด็น...การขยายผลการส่งเสริมการเกษตรเชิงพื้นที่...	
องค์ความรู้ เรื่อง ...แปรรูปมะพร้าวอ่อนน้ำหอมตากเกรดเพื่อสร้างมูลค่า(คอมบูชะน้ำมะพร้าวผสมอัญชัน)...	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล...นายรุ่งธรรม จันทรงค์ (ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพร้าวคนที)...	
วันที่บันทึกความรู้๑๑.../...เมษายน.../...๒๕๖๖...	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อแนะนำ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
“มะพร้าวอ่อนน้ำหอม” เป็นมะพร้าวผลอ่อนที่บริโภคในส่วนของน้ำและเนื้อ น้ำมีกลิ่นหอม รสหวาน มีการวิจัยสรรพคุณ และคุณประโยชน์ของน้ำมะพร้าว แล้วพบว่าสามารถชะลอการเกิดอัลไซเมอร์ และเสริมฮอร์โมนเอสโตรเจนในวัยทอง จากงานวิจัยดังกล่าวทำให้เกิดกระแสตอบรับจากตลาดในกลุ่มสินค้าเพื่อสุขภาพ จึงทำให้น้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอม เป็นพืชที่มีศักยภาพในการในการขยายตลาดและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ อำเภอบางคนที มีพื้นที่ปลูกมะพร้าวอ่อน ๕,๘๓๐ ไร่ ผลผลิตเฉลี่ย ๑๕,๓๔๕ ตันต่อปี ปลูกมากในพื้นที่ ๓ ตำบล ได้แก่ ตำบลดอนมะโนรา ตำบลจอมปลวก ตำบลบางกระบือ สัดส่วนการผลิตร้อยละ ๘๕ ส่งออกจำหน่ายต่างประเทศในลักษณะผลสด และร้อยละ ๑๕ ใช้บริโภคภายในประเทศ ในพื้นที่ตำบลดอนมะโนรามีกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมะพร้าวอ่อนน้ำหอมดอนมะโนรา ที่มีศักยภาพในการผลิตมะพร้าวส่งออกไปยังต่างประเทศจำนวน ๖,๐๐๐ ตันต่อปี คิดมูลค่าการส่งออก ๑๓๒ ล้านบาท/ปี ตลาดมะพร้าวอ่อนน้ำหอมที่สำคัญ ได้แก่ จีน ฮองกง ไต้หวัน ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา ตามลำดับ สถานการณ์ปัจจุบัน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ตำบลดอนมะโนรา ตำบลจอมปลวก มีผลผลิตมะพร้าวอ่อนน้ำหอม ผลผลิตที่ยังไม่ได้คุณภาพ ตามที่ตลาดต้องการ คือ ผลมีขนาดเล็ก น้ำหนักไม่ถึง ๑.๖ กิโลกรัม ดังนั้น เพื่อเป็นการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากของชุมชน และเสริมรายได้แก่เกษตรกรในพื้นที่ชุมชน	เอกสารอ้างอิง -น้ำมะพร้าว:อาหารธรรมชาติที่ยอดเยียม Coconut juice : great natural food ช่อลัดดา เทียงพุก ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ -วารสารวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร https://kukrdb.lib.ku.ac.th/journal/FOOD -ผลต่อสุขภาพของเครื่องดื่มหมักคอมบูชา Heath effects of Kombucha tea, a fermented functional beverage ดร.ประมวล ทรายทอง (Dr. Pramuan Saithong) อัครศักดิ์ แก้วประดิษฐ์ (Thamrongsak Keawpradit) ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ (Department of Applied Microbiology) สถาบันคนควาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Institute of Food Research and Product Development) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (Kasetsart University)

ตำบลดอนมะโนรา ตำบลจอมปลวก อำเภอบางคนที โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพร้าวคนที ร่วมกับกองวิจัย และพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และสำนักงานเกษตรอำเภอบางคนที จัดทำโครงการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตมะพร้าวอ่อนน้ำหอมครบวงจร โดยเน้นการแปรรูปมะพร้าวอ่อนน้ำหอมตากเกรด “คอมบูชะน้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอมผสมอัญชัน” เพื่อเพิ่มมูลค่ามะพร้าวอ่อนน้ำหอมตากเกรด โดยใช้เทคโนโลยี หรือนวัตกรรม และการบริหารจัดการกระบวนการกลุ่ม เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดทางเลือกเพื่อสุขภาพในอนาคต

ขั้นตอนการผลิต “คอมบูชะ” น้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอมผสมอัญชัน



การเตรียมน้ำอัญชัน

↓
ชั่งอัญชันแห้ง ๓ กรัม
มิลลิลิตร

↓
บดให้ละเอียด
มิลลิลิตร

↓
ต้มน้ำเดือด ๑ ลิตร
เชลเซียส



การหมักน้ำอัญชัน

↓
น้ำอัญชัน ๑ ลิตร+น้ำตาลทราย ๒๐๐ กรัม

↓
ผสมให้เข้ากัน

↓
ใส่ลงในโหลที่มีก๊อก



การเติมน้ำมะพร้าว ฆ่าเชื้อ บรรจุขวด

↓
น้ำอัญชันหมัก ๕๐๐

↓
เติมน้ำมะพร้าวสด ๗๕๐

↓
ให้ความร้อนเครื่องต้ม ๗๕ องศา
๑๕ วินาที



กรองกากอัญชันด้วยผ้าขาวบาง
จำหน่าย

ใส่หัวเชื้อ (สโก็บี่ Scoby ๑ ชั้น)

บรรจุลงในขวดที่จะ



ปิดฝาด้วยผ้าขาวบางแล้วรัดด้วยเชือก

ทิ้งไว้ให้เย็น



ทิ้งไว้ ๓ วัน

ปิดฝา



ประโยชน์ในทางคลินิกของคอมบูชา

๑. การต้านอนุมูลอิสระ (antioxidant activity)
๒. การต้านจุลชีพ (antimicrobial effect)
๓. การลดการอักเสบ (anti-inflammatory effect)
๔. การต้านมะเร็งและการยับยั้งเซลล์มะเร็ง (anticancer properties)
๕. การลดความดันโลหิต (blood pressure resistance)
๖. การต้านเบาหวาน (antidiabetic effect)

แหล่งจำหน่ายสินค้า

๑. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพรวนคณที
๒. THE PREMIUM @ KU

ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ นายชัยณัฐ คงเกิดลาภ ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร

หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอบางคนที โทรศัพท์ ๐๘๔ ๙๙๘๙๒๙๕

กล้วยผงพร้อมดื่ม



นายสุกัลภณ์ บัวโรย

ผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้

ประธานวิสาหกิจชุมชนบ้านสบายใจ
84/58 ม.1 ต.ลาดใหญ่ อ.เมืองสมุทรสงคราม
โทร 0843545615

1 วัสดุ/อุปกรณ์

1. กล้วยน้ำว้าดิบ
2. มีด
3. ถังน้ำ
4. เครื่องสไลด์
5. ตู้อบ
6. เครื่องบด
7. ตะแกรงร่อน



2 วิธีทำ

1. นำกล้วยดิบมาล้าง และปอกเปลือก
2. ล้างกล้วยที่ปอกแล้วอีกครั้ง
3. ทำการสไลด์กล้วยเป็นชิ้นบางๆ
4. อบด้วยอุณหภูมิ 40-50 องศา เซลเซียส
อบ 15 ชั่วโมง
5. นำกล้วยที่อบแล้วมาเข้าเครื่องบด
6. ทำการร่อนให้ละเอียด



3 วิธีการใช้

1. ตักผงกล้วยลงแก้วประมาณ 10 กรัม
2. เทน้ำอุ่นหรือน้ำร้อนลงแก้วประมาณ 160 ซีซี
3. คนให้เข้ากันรับประทานก่อนอาหาร



4 ประโยชน์

ดูแลและป้องกันกรดไหลย้อนปรับสมดุลลำไส้



นายศิวะ พิณจิตรสุนทร

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสมุทรสงคราม



ผู้ให้ข้อมูล : นางนงนุช เจริญฤทธิ์
ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
เกลือสมุทรบางแก้ว

องค์ความรู้ การผลิตแป้ง เกลือจืด



การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์

1. กระทะ
2. ตะหลิว
3. เตา
4. ตะแกรงร่อน
6. ผ้าขาวบาง
5. หวีพิมพ์กด

ขั้นตอนการผลิตแป้งเกลือจืด

1. เก็บเกลือจืดในท้องนา มาล้างด้วยน้ำสะอาดแล้วแช่น้ำไว้ ถายน้ำทุกๆ สัปดาห์ ประมาณ 1 เดือน แล้วนำมาผึ่งลมให้แห้ง
2. ร่อนเกลือจืดเพื่อแยกขนาด แล้วนำไปคั่วในกระทะ ไฟปานกลาง ประมาณ 45 นาทีจนเปลี่ยนเป็นสีขาว
3. นำเกลือจืดที่คั่วสุกแล้วมาละลายน้ำให้เป็นเนื้อเดียวกัน แล้วกรอง ด้วยผ้าขาวบาง เอาเนื้อแป้งไว้เท่านั้น
4. นำแป้งเกลือจืดมาทำเป็นก้อน โดยบีบเนื้อแป้งให้ผ่านหวีพิมพ์แล้วนำไปตากแดดให้แห้งสนิทจะได้เป็นแป้งเกลือจืด



วิธีการใช้

ใช้ทำความสะอาดผิวหน้าผสมแป้งกับสูตรที่ต้องการ เช่น โยเกิร์ต มะนาว น้ำผึ้ง อย่างละ 1 ช้อนชา ทาทั่วใบหน้า ยกเว้นรอบดวงตา ทิ้งไว้ 10-15 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด

ประโยชน์

แป้งเกลือจืดมีสรรพคุณช่วยรักษาผิวหน้าให้ขาว กระชับรูขุมขน รักษาความชุ่มชื้น ลดความมัน บนใบหน้า แก้ผดผื่นคัน ลดการอักเสบของผิว ลดจุดด่างดำ สิวเสี้ยน



นางสาวทัศนีย์ เบ็ญหวาน
นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสมุทรสงคราม
จังหวัดสมุทรสงคราม



Knowledge management องค์ความรู้เกษตร



การผลิตแตนเบียนบราคอน



ผู้ถ่ายทอดข้อมูล นางสาวศิริวรรณ ประวัติร้อย
(ศูนย์จัดการพืชชุมชนตำบลนางตะเคียน)

1 วัสดุ/อุปกรณ์

1. รำข้าว
2. ปลายข้าว
3. สำลี
4. น้ำผึ้ง
5. ถ้วยพลาสติกใส



2 วิธีการผลิต

1. นำรำข้าว 3 ส่วนผสมกับปลายข้าว 1 ส่วน คลุกเคล้าให้เข้ากัน
2. โรยไข่หนอนผีเสื้อข้าวสารลงในรำข้าวที่เตรียมไว้
3. เลี้ยงไว้ 45-50 วัน จะได้หนอนขนาดที่ใช้เลี้ยงแตนเบียนบราคอน
4. นำหนอนผีเสื้อข้าวสารใส่ลงในถ้วยพลาสติกใสจำนวนถ้วยละ 5 ตัว
5. ปลอ่ยแตนเบียนบราคอนลงในถ้วยพลาสติกใสจำนวนถ้วยละ 10 ตัว โดยใช้สำลีชุบน้ำผึ้งใส่ลงในถ้วยเพื่อเป็นแหล่งอาหารเพิ่มเติมของแตนเบียน
6. หลังจากแตนเบียนบราคอนเริ่มเบียนและวางไข่ในตัวหนอนจะใช้เวลาประมาณ 15-20 วันในการพัฒนาเป็นตัวเต็มวัย



3 วิธีการนำไปใช้

ภายในหนึ่งถ้วยพลาสติกมีแตนเบียนบราคอนประมาณ 100 ตัว สามารถใช้ควบคุมสามารถควบคุมการระบาดของหนอนหัวดำมะพร้าวได้ จำนวน 0.5 ไร่ และต้องปล่อยอย่างต่อเนื่องทุก 15 วัน โดยจะต้องปล่อยในช่วงเวลาเช้าหรือเวลาเย็น ทิศทางตามลม และเล็งกับแสงแดด



4 ประโยชน์

แตนเบียนบราคอนจะวางไข่ในหนอนหัวดำ โดยก่อนวางไข่แตนเบียนเพศเมียจะใช้เข็มแทงเข้าไปในตัวหนอน และปล่อยสารชนิดหนึ่งออกมา ทำให้หนอนเป็นอัมพาตแล้วจึงวางไข่บนตัวหนอน เมื่อไข่ฟักออกมาเป็นตัว หนอนจะดูดกินน้ำเลี้ยงในตัวหนอนจนทำให้หนอนตาย นอกจากนี้ ยังสามารถทำลายหนอนได้อีกหลายชนิด เช่น หนอนผีเสื้อข้าวสาร หนอนเจาะลำต้นข้าวโพด หนอนเจาะยอดมะเขือ เป็นต้น



นายสหรัฐ โตสกุล

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสมุทรสงคราม

KM : การทำน้ำหมักจากเปลือกกล้วยสุก

Knowledge management
องค์ความรู้เกษตรกร

การทำน้ำหมักจากเปลือกกล้วยสุก



นางรวิชัย เกื้อขันธ์
ผู้ช่วยทอดความรัฐ
ประธานกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนความมั่นคงทางอาหาร
75 หมู่ 7 ต.คลองเขิน อ.เมืองสมุทรสงคราม
จ.สมุทรสงคราม

วัสดุอุปกรณ์

1. เปลือกกล้วยสุก จำนวน 0.50 กก.
2. น้ำสะอาด จำนวน 3 ลิตร
3. ขาคูลซ์ จำนวน 1 ขวด
4. กากน้ำตาลหรือน้ำตาลทรายแดง จำนวน 2 ช้อน หรือ 3 ช้อนโต๊ะ
5. โขลพลาสติก ทรงกลมพร้อมฝา จำนวน 1 ใบ

วิธีทำ

1. ให้นำเปลือกกล้วยที่เตรียมไว้ มาตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ขวดโหลไว้
2. เติมน้ำสะอาดลงไป 3 ลิตร
3. เติมน้ำขาคูลซ์ (ขาคูลซ์) ลงไป 1 ขวด
4. เติมน้ำกากน้ำตาลหรือน้ำตาลทรายแดงลงไป 2-3 ช้อนโต๊ะ
5. แล้วทำการปิดฝาหมักทิ้งไว้ 7-10 วัน

การนำไปใช้

ใช้น้ำหมักเปลือกกล้วย น้ำรดบริเวณโคนต้นไม้ แล้วปล่อยให้น้ำหมักซึมลงสู่ผิวดิน และใช้รดรดต้นไม้ต่อไป และน้ำใช้รดด้วยน้ำหมักเปลือกกล้วย 1 ครั้ง/สัปดาห์ โดยใช้อัตรา 50 ซีซีต่อน้ำ 20 ลิตร และน้ำใช้รดด้วย 2 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 5 ลิตร

ประโยชน์ที่ได้อยู่ในเปลือกกล้วย

โพแทสเซียม : จะช่วยเร่งการเจริญเติบโตในทุกส่วนของพืช ช่วยให้พืชกินใบมีรสชาติดี รสหวานกรอบ

ฟอสฟอรัส : กระตุ้นการออกดอกออกผล ผลไม้ร่วงง่าย ช่วยให้ดอกออกสวยงามมีสีสดใส หากใช้กับไม้ดอกไม้ประดับ

แคลเซียม : ช่วยบำรุงลำต้นให้แข็งแรง เหนียว ไม่เปราะหักง่าย

นางสาวกาญจนา อินทอนตาสา
นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร
สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสมุทรสงคราม



KM : การผลิตปุ๋ยหมักจากวัสดุเหลือใช้จากมะพร้าว

การผลิตปุ๋ยหมักจากวัสดุเหลือใช้จากมะพร้าว

เจ้าขององค์ความรู้ นายไพโรจน์ คำหมัก
ม. 1 ตำบลแพรกษาบด อำเภอนิคมพัฒนา จังหวัดสมุทรสงคราม
โดย นางสาวสิริกร หุดชัย

กระบวนการ ขั้นตอน หรือวิธีปฏิบัติขององค์ความรู้

- หางมะพร้าวแห้ง ใบมะพร้าว และลูกมะพร้าว เป็นวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร
- ย่อยสลายยาก เป็นแหล่งกำเนิดของโรคและแมลงศัตรูมะพร้าว
- กลุ่มแปลงใหญ่มะพร้าว ตำบลแพรกษามณีวงศ์ อำเภอนิคมพัฒนา ได้รับการสนับสนุนเครื่องสับย่อยกิ่งไม้



กระบวนการ ขั้นตอน หรือวิธีปฏิบัติขององค์ความรู้

- นำวัสดุจากมะพร้าวมาบดย่อย
- ใช้เป็นวัสดุในการทำปุ๋ยหมัก
- ใช้ชีวหัวที่มีเชื้อตาไฟเป็นวัสดุในการหมัก



เทคนิค หรือเคล็ดลับ หรือจุดเน้นสำคัญที่ทำให้องค์ความรู้นั้น เกิดผลสำเร็จ

- วัสดุที่ได้จากการย่อยมีความสามารถในการอุ้มน้ำสูง
- ใช้รักษาความชื้นในดินได้ดี
- ดินมีความอุดมสมบูรณ์ รักษาระบบนิเวศในดิน
- การใช้ปุ๋ยและการใช้ปุ๋ยมีประสิทธิภาพมากขึ้น
- มะพร้าวมีการเจริญเติบโตให้ผลผลิตดี



สรุปความเห็นของคณะทำงานต่อองค์ความรู้ หลักวิชาการ หรือภาระเบี่ยงที่อ้างอิง

- แปรรูปเป็นกระถางต้นไม้ ดังนี้
 - วัสดุที่ได้จากย่อย และ กาวแปงเยื่อกระดาษและขนาดให้ใช้ทำ
 - ป่าชุมชนมะพร้าวที่ผสมแล้วอัดใส่กระถางให้เป็น
 - นำกระถางอัดในมากดตรงกลางกระถางให้เป็นหลุม
 - ใส่ปุ๋ยแห้ง คอกขี้ และกากออก
 - นำไปใช้ประโยชน์ได้



KM : การผลิตซีเมนต์เทียม





" การทำถ่านผลไม้ "

สถาพร ตะวันขึ้น (พีห์มิก)

ปราชญ์ชาวบ้าน ผู้สร้างงานเผาถ่านเป็นอาชีพ

21 หมู่ที่ 4 ต.บางพระ อ.บางคนที จ.สมุทรสงคราม

085-1922995

จุดเริ่มต้นของการเผาถ่านผลไม้

ภายในชุมชน มีการตัดแต่งกิ่ง ส้มโอ ส้มจ๊ว และผลไม้ตามฤดูกาลที่เหลือทิ้ง "พีห์มิก" ได้มีแนวคิดนำกิ่งไม้และผลไม้เหล่านี้มาเผาให้เป็นถ่าน เพื่อจำหน่ายแก่ชาวบ้านในชุมชน พร้อมทั้งสกัดเป็นน้ำส้มควันไม้ เพื่อให้แก่เกษตรกรในชุมชน นำไปฉีดพ่นไล่แมลง ลดต้นทุนการผลิต ภายหลังได้เล็งเห็นว่าในชุมชนนั้น มีผลไม้ที่ได้ตัดแต่งกิ่ง หรือปล่อยทิ้งไว้ จึงมีแนวคิดนำมาเผาให้เป็นถ่าน เพื่อนำมาใช้ ดูดกลิ่น ในตู้เย็น ตู้เสื้อผ้า รถยนต์ เพื่อเพิ่มมูลค่าจากสิ่งที่เหลือใช้ และยังถ่ายทอดให้คนในชุมชน ประชาชนทั่วไป นำไปประกอบอาชีพ ในพื้นที่ของตนเองได้อีกด้วย

1

การเตรียมวัสดุอุปกรณ์

- เตาเผาถ่าน (ถังน้ำมัน 200 ลิตร)
- ไม้พืน
- ไม้เผาถ่าน
- ปืบ
- ผลไม้ต่าง ๆ เช่น สับปะรด, ขนุน, ส้มโอ, ทุเรียน, มังคุด, มะพร้าว

2

ขั้นตอนการกำถ่านผลไม้

- คัดเลือกผลไม้ที่ไม่สุกเกินไป หรือเน่าเสีย
- นำผลไม้ที่จะนำมาทำการเผาเป็นถ่านมาใส่ในปืบ โดยเรียงจากผลไม้ไซส์ใหญ่สุดใส่ด้านล่างปืบ ทำการใส่ระดับขนาดไซส์ ขนาดผลเล็กสุดไว้ด้านบนจากนั้น นำใบตองสดมาปิด เพื่อป้องกันเขม่าควันไฟไม่ให้มาจับที่ผลไม้ ปิดฝาให้ดี
- นำปืบเข้าไปตั้งในเตาเผา จัดเรียงไม้พืนให้มีช่องว่างน้อยที่สุดเรียงไม้พืนจนเต็มเตา
- นำเชื้อเพลิงมาจุดไฟ ให้ความร้อนกระจายเข้าไปในเตา กระบวนการเผาไหม้จะต้องควบคุมให้ดีด้วยการเลื่อนเดช่องอากาศหรือสลับเปิดปิด ในช่วง 1 - 2 ชั่วโมงแรกจะมีควันสีขาวลอยออกจากปล่องควันเต็มไปหมด รอจนกว่าควันสีขาวหายไปจึงทำการเก็บน้ำส้มควันไม้ด้วยการทำให้เกิดการควบแน่น โดยใช้ผ้าชุบน้ำหุ้มปล่องควันน้ำส้มควันไม้จะหยดลงกระป๋อง
- คอยควบคุมอุณหภูมิของเตา
- นำผลไม้ที่เผาแล้วมาวางทิ้งไว้ให้เย็น



3

ผลผลิตที่ได้จากการเผาถ่าน

- ถ่านเชื้อเพลิง ที่ใช้ในการหุงต้ม
- ถ่านผลไม้ นำมาดูดกลิ่นในตู้เย็นและมีความสวยงาม
- น้ำส้มควันไม้ สำหรับใช้ไล่แมลง
- ขี้เถ้า นำมาพอกทำไข่เค็ม



พื้นที่ใช้กับถ่านผลไม้ต้องสัมพันธ์กัน ถ้าพื้นที่น้อยถ่านผลไม้ไม่เกิด อากาศต้องควบคุมการเป็นถ่านต้องให้พื้นที่น้อย ๆ ถูกเผาไหม้อย่างช้า ๆ ถ้าเปิดลิ้นอากาศมาก การเผาไหม้จะรุนแรงพินกลายเป็นถ่านต้องค่อย ๆ รั่วช่องอากาศ ให้ค่อย ๆ เผาไหม้ทิ้งเอาไว้นาน 8 ชั่วโมงจนพินดับเอง



ผู้เผยแพร่องค์ความรู้ :

วีรพรรณ สุขอานวยพร
นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
สำนักงานเกษตรอำเภอบางคนที



KM : การห่อผลส้มแก้วด้วยใบตองแห้ง

แบบจำลองที่บอกความรู้
ประเด็น พัฒนาเข้าสู่การเกษตรสมัยใหม่และเกษตรมูลค่าสูงด้วย BCG MODEL

การห่อผลส้มแก้วด้วยใบตองแห้ง



ผู้วิจัย:
นางพวงทอง พวงสวัสดิ์
ผู้ทรงคุณวุฒิ ระดับ 2 ส่วนงานเกษตร
สำนักงานเกษตรจังหวัดสุพรรณบุรี

ส้มแก้ว

เป็นพืชที่มีถิ่นกำเนิดในมาเลเซีย และมีการปลูกแพร่หลายในจังหวัดต่างๆ ซึ่งในประเทศไทยปลูกมากที่จังหวัดสุพรรณบุรี นิยมนำมาทำน้ำส้มคั้น และเป็นผลไม้ที่ขึ้นชื่อในช่วงเทศกาลตรุษจีน





"ส้มแก้ว" เป็นไม้ในตระกูลส้ม เป็นหนึ่งในผลไม้เมืองร้อน ปลูกมากที่ตำบลบางสะแก อำเภอบางนกี่ จังหวัดสุพรรณบุรี เนื่องจากสภาพดินที่อุดมสมบูรณ์ น้ำที่อุดมด้วยแร่ธาตุ ทำให้ส้มมีรสชาติดี และเนื้อนุ่มอร่อย

เกษตรกรนิยมปลูกส้มแก้ว เป็นพืชยืนต้น ส่วน ส้มโอ หรือส้มเขียวหวาน จะออกผลตามฤดูกาล ส่วน ส้มแก้วจะออกผลตามฤดูกาล

ส้มแก้วจะออกผลในช่วงเดือนธันวาคม ถึงเดือนกุมภาพันธ์ ผลมีขนาดประมาณ 5-10 ซม. น้ำหนักประมาณ 50-100 กรัม ผลมีสีเหลืองนวล ผิวเรียบมันวาว




ลักษณะทั่วไป

ส้มแก้ว มีลักษณะเป็นไม้พุ่มยืนต้นขนาดกลาง มีถิ่นกำเนิดในมาเลเซีย และมีการปลูกแพร่หลายในจังหวัดต่างๆ ซึ่งในประเทศไทยปลูกมากที่จังหวัดสุพรรณบุรี นิยมนำมาทำน้ำส้มคั้น และเป็นผลไม้ที่ขึ้นชื่อในช่วงเทศกาลตรุษจีน

ส้มแก้ว มีถิ่นกำเนิดในมาเลเซีย และมีการปลูกแพร่หลายในจังหวัดต่างๆ ซึ่งในประเทศไทยปลูกมากที่จังหวัดสุพรรณบุรี นิยมนำมาทำน้ำส้มคั้น และเป็นผลไม้ที่ขึ้นชื่อในช่วงเทศกาลตรุษจีน

ประโยชน์ต่อร่างกาย

- มีวิตามินสูง
- มีสารต้านอนุมูลอิสระ
- ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน





เทคนิคห่อผลส้มแก้วด้วยใบตองแห้ง

โดยทั่วไปเกษตรกรที่ปลูก ส้มแก้ว จะนำผลส้มแก้วมาห่อด้วยใบตองแห้ง เพื่อป้องกันผลส้มแก้วจากศัตรูพืช และโรคต่างๆ

การห่อผลส้มแก้วด้วยใบตองแห้ง เป็นวิธีการที่ง่ายและสะดวกในการปลูก ส้มแก้ว




วิธีการ

- นำใบตองแห้งมาตัด แล้วใช้มีดหรือของแหลมแทงรูที่โคนของใบตองแห้ง
- ห่อผลส้มแก้วด้วยใบตองแห้ง
- ใช้กรรไกรตัดโคนของใบตองแห้ง
- หลังจากห่อผลส้มแก้วด้วยใบตองแห้งแล้ว ให้ใช้มีดหรือของแหลมแทงรูที่โคนของใบตองแห้ง




การเชื่อมโยงเข้าสู่ BCG MODEL

B BIO

- มีการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกส้มแก้ว
- ส่งเสริมการขยาย GI

C CIRCULAR

- มีการจัดการวัสดุเหลือใช้ (ใบตองแห้ง) มาใช้ให้เกิดประโยชน์

G GREEN

- เป็นกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยการใช้วัสดุจากธรรมชาติในการป้องกันแมลงศัตรูพืช



อ้างอิง

มหาวิทยาลัยราชภัฏสุพรรณบุรี วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี

[2565]. ส้มแก้ว. สืบค้นจาก <http://www.agriaman.doae.go.th/km62/download/2243book.pdf>

เดลินิวส์ ออนไลน์. [2565]. "ส้มแก้ว" สืบค้นจาก <https://www.dailynews.co.th/news/1409424/>



ผู้บันทึกองค์ความรู้ :
นางสมหญิง ชัยจินดา
นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
สำนักงานเกษตรอำเภอบางนกี่



THANK YOU



KM : การขยายชั้นโรงอย่างง่าย

ชั้นโรง

การขยายชั้นโรง อย่างง่าย

โดย นายธนกฤต ชูติพงษ์สวัสดิ์
นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ



ชั้นโรง
Stingless bee

ORGANIC

ในปัจจุบันกระแสการผลิตพืชอินทรีย์ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น เนื่องจากผู้บริโภคกลับมาสนใจและต้องการสินค้าอินทรีย์เป็นส่วนใหญ่

เนื่องจากสินค้าอินทรีย์ถือเป็นสินค้าที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อสุขภาพมากกว่าผลผลิตที่ใช้สารเคมี ชั้นโรงจึงมีส่วนช่วยสำคัญในการผลิตพืชอินทรีย์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



อุปกรณ์

01 รังชั้นโรง	02 น้ำร้อน	03 มีด	04 กาวยาแนวซิลิโคน
05 กระป๋องพลาสติก	06 เชือก/ลวด	07 สายยาง	08 ท่อ PVC



วิธีการขยาย แบบกระป๋องพลาสติก

ตัดไขแฉ่(ดักแด้แก่)
ครึ่งหนึ่ง(ประมาณ 1 ฝ่ามือ)

กระป๋องพลาสติก
เจาะรู
จำนวน 1 รู

สุบ่านใหม่
นำไขแฉ่หรือดักแด้แก่
วางในกระป๋องพลาสติก



วิธีการขยาย แบบกระป๋องพลาสติก

ตัดด้วยเกสร

ครึ่งหนึ่ง(ประมาณ 1 ฝ่ามือ) ใส่ใน
รังใหม่

ผสมเกสร

ย้ายรังเก่า
ใส่ห่างจากรังใหม่ที่
แยกไว้



วิธีการขยาย แบบท่อPVC(ทางผ่าน)



ถ่ายทอดความรู้
และ จำหน่าย

ผู้สนใจสามารถติดต่อได้ที่
เกษตรตำบลโรงหีบ/บางกุ้ง

และคุณลุงสุทิป ภูมา
095-0135834



Thanks!




KM : การทำผ้ามัดย้อมจากใบลิ้นจี่



สำนักงานเกษตร
อำเภอบางคนที

การทำผ้ามัดย้อม จากใบลิ้นจี่

วิสาหกิจชุมชนเกษตรสวนนอก

นาธิรัตน์ ศิริพิน : นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร
พื้นที่รับผิดชอบ : ตำบลบางนกแขวก ตำบลบางยี่รงค์





ลิ้นจี่ เป็นพืชที่มีมากในพื้นที่ตำบลบางยี่รงค์
ใบลิ้นจี่เป็นวัสดุที่เหลือจากการเกษตร

1	2	3	4
ปัญหา 'ลิ้นจี่พันธุ์ล่อน' ผลไม้ที่เป็น 'ล่อนยี่เกา' ถูกตลาดหรือโรงอุตสาหกรรม (GI) ของจังหวัดสมุทรสาครานสั่งทำลายเพราะเป็นภาพลักษณ์ที่ดูไม่ดี	กลุ่มร่วมกับ กิ่งนักวิจัยสถาบันการจัดการเทคโนโลยีและนวัตกรรมเกษตร (สท.) และศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (เอ็มเทค) สวทช. นำเอาใบลิ้นจี่มาผลิต โดยสาคใบลิ้นจี่จะสาง เป็นสีในเส้นน้ำตาลและเทา	- เป็นสินค้าอัตลักษณ์ชุมชนที่ช่วยสร้างอาชีพและรายได้ให้กับพื้นที่ - จำหน่ายทั้งในรูปแบบของสินค้า และส่งขายให้แก่ห้างสรรพสินค้า - ใช้เป็นศูนย์เรียนรู้ด้าน 'การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะพร้าวและการทำผ้าฝ้าย' ของทางสหกรณ์	'ต้นแบบการพัฒนาสินค้าที่ตอบโจทย์โมเดลเศรษฐกิจ BCG' ด้วยการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม มายกระดับวิถีชุมชนให้คนในชุมชนได้เข้ามามีส่วน

วิธีการทำ ผ้ามัดย้อม จากใบลิ้นจี่

1. ใบลิ้นจี่สดล้างน้ำสะอาด ต้ม 20-30 นาที
2. นำผ้าดิบมาแช่ในน้ำที่ต้มแล้วเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
3. นำผ้ามาล้างน้ำสะอาด และนำไปตากแดด

• การย้อมผ้าด้วยใบลิ้นจี่ 1 กิโลกรัม ทำได้สีประมาณ 1 เมตร

• ผลลัพธ์ที่ได้เป็นสีน้ำตาลอ่อนๆ

• ขั้นตอนการทำผ้าฝ้าย



ที่มา VDO : FB ตลาดนัดตำบลบางยี่รงค์



ตัวอย่างผลิตภัณฑ์

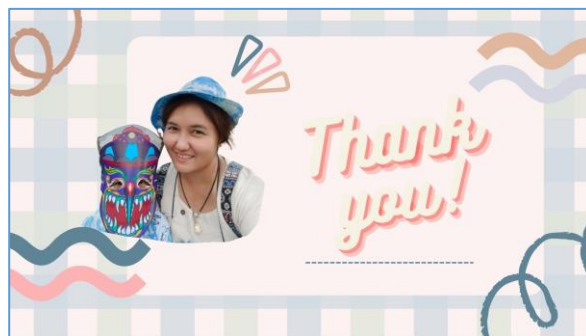
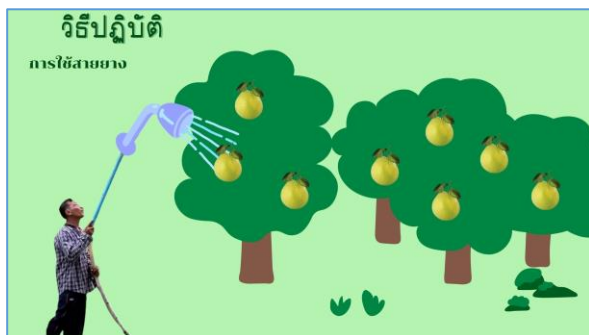








KM : ระบบการให้น้ำบนยอดส้มโอ



KM : การผลิตเชื้อราบิวเวอร์เรียในถังหมักชุมชน

**แบบจัดเก็บองค์ความรู้
ประเด็น เชิงพื้นที่ (KM)**

**การผลิตเชื้อราบิวเวอร์เรีย
ในถังหมักชุมชน**

โดย นางสาววราภรณ์ พวงทอง
ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
สำนักงานเกษตรอำเภออัมพวา



ความเป็นมา

สภาพแวดล้อมไม่เอื้ออำนวยต่อการเจริญเติบโตของแมลงศัตรูพืช ทำให้ต้นพืชถูกทำลายจำนวนมาก และสภาพอากาศยังส่งผลให้แมลงเจริญเติบโตรวดเร็ว มีปริมาณมาก

เชื้อราบิวเวอร์เรีย เป็นสารชีวภัณฑ์สามารถควบคุมแมลงในระยะตัวอ่อน และตัวเต็มวัย เช่น แมลงหวี่ขาว ไรแดง เพลี้ยไฟ เพลี้ยอ่อน เพลี้ยแป้ง หนอนขนาดเล็ก เป็นต้น อีกทั้งไม่ก่อสารเคมีตกค้างภายในแปลง ปกป้องต่อผู้บริโภค และผู้ผลิต

ผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ : นายฟัก ฉายะกันต์
ประธานศูนย์จัดการศัตรูพืชชุมชนตำบลปลายโพธิ์พาง



การผลิตเชื้อราบิวเวอร์เรียในถังหมักชุมชน

วัสดุอุปกรณ์

1. ถังชุมชน ขนาด 200 ลิตร
2. อุปกรณ์ที่ออกอากาศ และตัวเป็นอากาศ เพื่อเติมออกซิเจน
3. นมรีดกลอง (225 มิลลิลิตร) จำนวน 6 กลอง
4. เชื้อบิวเวอร์เรียในข้าว 5 ถัง /หัวเชื้อแบบน้ำ ขนาด 15 ลิตร จำนวน 2 ชุด



เอกสารอ้างอิง : สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)

ขั้นตอนการเตรียมทำความสะอาดถัง

ขั้นตอนการทำความสะอาดถังชุมชน



เชื้อรา
เชื้อราบิวเวอร์เรีย 50 ppm
เชื้อราบิวเวอร์เรีย 50 ppm (ประมาณ 1.5 ลิตร)
เชื้อราบิวเวอร์เรีย และเชื้อราอื่น ๆ ที่อยู่ในถังน้ำ
ความสะอาดถัง จากถังน้ำเชื้อ

ข้อดี : ฆ่าเชื้อโรคต่างๆ ในน้ำ

เอกสารอ้างอิง : สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)

ขั้นตอนการเตรียมน้ำ

1 การเตรียมน้ำ (สำหรับเพาะเชื้อ)



เชื้อรา 140 ลิตร
เชื้อราบิวเวอร์เรีย 50 ppm (ประมาณ 1.5 ลิตร)
เชื้อราบิวเวอร์เรีย และเชื้อราอื่น ๆ ที่อยู่ในถังน้ำ
เชื้อราบิวเวอร์เรีย 50 ppm (ประมาณ 1.5 ลิตร)

เอกสารอ้างอิง : สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)

ขั้นตอนการเตรียมอาหาร

2 การเตรียมอาหารเชื้อ



เชื้อราบิวเวอร์เรีย 50 ppm (ประมาณ 1.5 ลิตร)
เชื้อราบิวเวอร์เรีย และเชื้อราอื่น ๆ ที่อยู่ในถังน้ำ
เชื้อราบิวเวอร์เรีย 50 ppm (ประมาณ 1.5 ลิตร)

เอกสารอ้างอิง : สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)

ขั้นตอนการให้อากาศ

3 ขั้นตอนการผสมระบบให้อากาศ



เชื้อราบิวเวอร์เรีย 50 ppm (ประมาณ 1.5 ลิตร)
เชื้อราบิวเวอร์เรีย และเชื้อราอื่น ๆ ที่อยู่ในถังน้ำ
เชื้อราบิวเวอร์เรีย 50 ppm (ประมาณ 1.5 ลิตร)

ข้อเสนอแนะ : เชื้อราเป็นสิ่งมีชีวิต ต้องการออกซิเจนใช้เจริญเติบโต

เอกสารอ้างอิง : สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)

ขั้นตอนการขยายหัวเชื้อบิวเวอร์เรีย

ขั้นตอนการขยายหัวเชื้อ



เชื้อราบิวเวอร์เรีย 50 ppm (ประมาณ 1.5 ลิตร)
เชื้อราบิวเวอร์เรีย และเชื้อราอื่น ๆ ที่อยู่ในถังน้ำ
เชื้อราบิวเวอร์เรีย 50 ppm (ประมาณ 1.5 ลิตร)

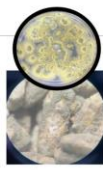
เอกสารอ้างอิง : สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน)

การผลิตเชื้อราบิวเวอร์เรียในถังหมักชุมชน

กระบวนการหมักแบบต่อเนื่องเชื้อราบิวเวอร์เรีย



เชื้อราไตรโคเดอร์มา
(*Trichoderma reesei*)
48 ชั่วโมง



เชื้อราเมทาไรเซียม
(*Metarhizium anisopliae*)
48 ชั่วโมง



เชื้อราเบอเวอเรีย
(*Beauveria bassiana*)
48 ชั่วโมง

เอกสารอ้างอิง : สถาบันวิจัยจุฬาภรณ์ผลิตจากใบเสนอแนะจากศบค.

ปัญหา/อุปสรรค

ข้อดี

1. ผลิตชีวภัณฑ์ได้ในปริมาณมาก
2. เชื้อมีคุณภาพสูง
3. ระยะเวลาการผลิตสั้น ทันต่อการใช้งาน
4. ลดต้นทุนการผลิต

ปัญหา/อุปสรรค

1. ใช้วัสดุอุปกรณ์หลากหลายชิ้น
2. ต้องควบคุมความบริสุทธิ์ของหัวเชื้อ

สนใจติดต่อ

บริษัทพีเอ็นอี เชื้อราบิวเวอร์เรียชนิดน้ำ

ศูนย์จัดการศัตรูพืชชุมชนตำบลบึงโพธิ์ทอง
ผลิตเชื้อราบิวเวอร์เรีย สารชีวภัณฑ์ทำลายแมลงศัตรูพืชที่สำคัญ เช่น หนอนเจาะลำต้น หนอนเจาะสมอฝ้าย ไรแดง เพลี้ยไฟ เพลี้ยช้อน เพลี้ยไฟเขียว เพลี้ยจักจั่น เพลี้ยการไถ่ปลีปาวา เป็นต้น

ข้อดี : ไม่ทำลายพืชผักผลไม้และสิ่งมีชีวิตที่มีประโยชน์ ไม่ปนเปื้อนต่อสิ่งแวดล้อม ไม่เป็นอันตราย ไม่ติดค้างบนพืชผักผลไม้

ข้อควรระวัง : ควรใช้ในพื้นที่ที่มีแสงแดด ไม่ควรใช้ในพื้นที่ที่มีน้ำท่วมขัง

หากท่านสามารถส่งใบเสนอราคาได้ที่ ☎ 081 191 5320 (นพ.)

ศูนย์จัดการศัตรูพืชชุมชนตำบลบึงโพธิ์ทอง

ราคาสิทธิละ 10 บาท (นำขวด/ถังมาเองได้)
แบบขวด 1.5 ลิตร ราคา 15 บาท

ข้อแนะนำ

1. ควรฉีดพ่นเชื้อราในช่วงเวลาเย็น ถึงค่ำ หรือช่วงเวลาแสงแดดไม่แรงเกินไป
2. ควรจดใช้สารเคมีที่ออกฤทธิ์กำจัดเชื้อรา และแบคทีเรียในช่วงที่มีการใช้งานชีวภัณฑ์
3. สัปดาห์ปลอดพืช ถ้ายังศัตรูพืชเป้าหมายไม่ได้ใช้ชีวภัณฑ์ต่อเนื่องทุก 7 วัน ถ้าพบศัตรูพืชลดลง ยังคงใช้ชีวภัณฑ์ต่อเนื่องทุกเดือน
4. ไม่ควรใช้เชื้อราไตรโคเดอร์มาในโรงเพาะเห็ด



ขอบคุณค่ะ

KM : แปรูปมะพร้าวอ่อนน้ำหอมตกเกรดเพื่อสร้างมูลค่า (คอมบูชะน้ำมะพร้าวผสมอัญชัน)

จัดเก็บองค์ความรู้
ประเด็น...การขยายผลการส่งเสริมการเกษตรเชิงพื้นที่...
องค์ความรู้เรื่อง
แปรรูปมะพร้าวอ่อนน้ำหอมตกเกรดเพื่อสร้างมูลค่า
(คอมบูชะน้ำมะพร้าวผสมอัญชัน)

ผู้ให้ข้อมูล...นายรุ่งธรรม จันทร์คง...
ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพร้าวคนดี
99 ม.3 ต.ดอนมะโนรา

กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ
ในการจัดการความรู้



ข้อมูลทั่วไป...มะพร้าวอ่อนน้ำหอม...



“มะพร้าวอ่อนน้ำหอม” เป็นมะพร้าวผลอ่อน ที่ปลูกในสวนของน้ำและเชื้อ น้ำมีกลิ่น หอม รสหวาน มีการวิจัยสรรพคุณ และ คุณประโยชน์ของน้ำมะพร้าวแล้วพบว่า สามารถชะลอการเกิดอัลไซเมอร์ และเสริม สมองให้แข็งแรงในวัยทอง จากงานวิจัย ดังกล่าวทำให้เกิดกระแสตอบรับจากตลาด ในกลุ่มสินค้าเพื่อสุขภาพ จึงทำให้น้ำมะพร้าว อ่อนน้ำหอม เป็นพืชที่มีศักยภาพในการ ขยายตลาดและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ

ข้อมูลทั่วไป...มะพร้าวอ่อนน้ำหอม...

อำเภอบางคนที มีพื้นที่ปลูกมะพร้าวน้ำหอม ๕,๔๓๐ ไร่ ผลผลิตเฉลี่ย ๑๕,๓๔๕ ตันต่อปี ปลูกมากในพื้นที่ ๓ ตำบล ได้แก่ ตำบลดอนมะโนรา ตำบลจอมปลวก ตำบลบางกระบือ สัดส่วนการผลิตร้อยละ ๔๕ ส่งออก จำหน่ายต่างประเทศในลักษณะผลสด และร้อยละ ๑๕ ใช้บริโภค ภายในประเทศ ในพื้นที่ตำบลดอนมะโนรา มีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมะพร้าวอ่อน น้ำหอมดอนมะโนรา ที่มีศักยภาพในการผลิตมะพร้าวส่งออกไปยังต่างประเทศ จำนวน ๖,๐๐๐ ตันต่อปี คิดมูลค่าการส่งออก ๑๓๒ ล้านบาท/ปี ตลาด มะพร้าวอ่อนน้ำหอมที่สำคัญ ได้แก่ จีนฮ่องกง ไต้หวัน ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา ตามลำดับ

สถานการณ์ปัจจุบัน



คุณภาพ
ตกเกรด

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนมะพร้าว อ่อนน้ำหอมดอนมะโนรา และจอมปลวก มีผลผลิต มะพร้าวอ่อนน้ำหอม ที่ยังไม่ได้คุณภาพ ตามที่ตลาด ต้องการ คือ ผลมีขนาดเล็ก น้ำหนักไม่ถึง ๑.๖ กิโลกรัม

แนวทางแก้ไขปัญหของชุมชน

“เพื่อเป็นการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากของชุมชน และเสริมรายได้แก่เกษตรกรในพื้นที่ชุมชน ตำบลดอนมะโนรา ตำบลจอมปลวก อำเภอบางคนที โดยกลุ่มวิสาหกิจ ชุมชนพร้าวคนดี ร่วมกับกองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริม การเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และสำนักงานเกษตรอำเภอบางคนที จัดทำ โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตมะพร้าวอ่อนน้ำหอมครบวงจร โดยเน้นการแปร รูปมะพร้าวอ่อนน้ำหอมตกเกรด “คอมบูชะน้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอมผสมอัญชัน” เพื่อ เพิ่มมูลค่ามะพร้าวอ่อนน้ำหอมตกเกรด โดยใช้เทคโนโลยี หรือนวัตกรรม และการ บริหารจัดการกระบวนการกลุ่ม เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดทางเลือกเพื่อ สุขภาพในอนาคต”

จัดเวทีชุมชน




โดย กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร -กรม ส่งเสริมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ สำนักงานเกษตรอำเภอบางคนที

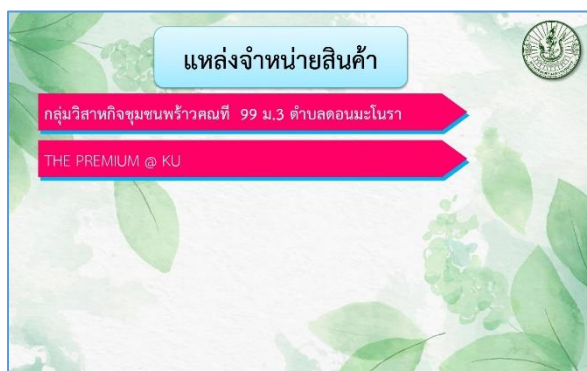
กิจกรรมเรียนรู้และปฏิบัติ
ไอศกรีมมะพร้าวอ่อนน้ำหอม/เค้กมะพร้าวอ่อนน้ำหอม



ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน



- ### ประโยชน์ทางคลินิก
- #### "คอมบูชะ" น้ำมะพร้าวอ่อนน้ำหอมผสมอัญชัน
1. การต้านอนุมูลอิสระ (antioxidant activity)
 2. การต้านจุลชีพ (antimicrobial effect)
 3. การลดการอักเสบ (anti-inflammatory effect)
 4. การต้านมะเร็งและการยับยั้งเซลล์มะเร็ง (anticancer properties)
 5. การลดความดันโลหิต (blood pressure resistance)
 6. การต้านเบาหวาน (antidiabetic effect)



- ### เอกสารอ้างอิง
1. น้ำมะพร้าว : อาหารธรรมชาติที่อุดมด้วย Coconut Juice : great natural food
ข้อดีตก หนึ่งทุก ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
 2. วารสารวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
<https://kukrdb.lib.ku.ac.th/journal/food>
 3. ผลต่อสุขภาพของเครื่องดื่มคอมบูชะ ดร.ประมวล ทราญทอง อ่างศักดิ์ แก้วประดิษฐ์
ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์





Scoby

คือ กลุ่มของแบคทีเรียและยีสต์ที่ถูกรวมเข้าด้วยกันด้วยเส้นใยนาโนเซลลูโลส (cellulose nanofibers) และแบคทีเรีย Komagataeibacter xylinus (หรือเป็นที่รู้จักว่า Acetobacter xylinum) ซึ่งจะผลิตเซลลูโลสออกมาเป็นจำนวนมาก แบคทีเรียและยีสต์ต้องพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน สิ่งที่ยีสต์ผลิตออกมากลายเป็นอาหารให้กับแบคทีเรีย และสิ่งที่แบคทีเรียผลิตออกมาก็กลายเป็นอาหารของยีสต์

ช่องทางการจัดเก็บองค์ความรู้ของหน่วยงาน (KA)

๑. การจัดเก็บองค์ความรู้ของหน่วยงาน (Knowledge Asset : KA) ของสำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม โดยจัดเก็บในรูปแบบที่เข้าถึงง่าย เช่น เว็บไซต์ของสำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม (<http://www.samutsongkham.doae.go.th>) และระบบ Google Drive

๒. การเข้าถึงองค์ความรู้ สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงครามได้จัดกิจกรรมเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระดับอำเภอ (District Workshop : DW) เพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบการจัดการเรียนรู้ (KM) ได้ถ่ายทอดและนำเสนอองค์ความรู้ที่ได้รับรวบรวมจากแหล่งข้อมูลองค์ความรู้ เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้องค์ความรู้ให้แก่บุคลากรในสำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม

บทที่ ๓

สรุปและข้อเสนอแนะ

๓.๑ สรุปผลและประโยชน์ที่เกิดจากการจัดการความรู้ของหน่วยงาน

๑. บุคลากรของหน่วยงานได้รับองค์ความรู้ใหม่ๆ ที่เกิดจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ภายในองค์กร สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงานและสามารถนำไปถ่ายทอดให้แก่เกษตรกรหรือผู้ที่สนใจ เพื่อนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์

๒. เกิดการเชื่อมโยงเครือข่ายของนักวิชาการส่งเสริมการเกษตร ทั้งในส่วนของจังหวัดและอำเภอ และเชื่อมโยงเกษตรกรต้นแบบกับนักวิชาการส่งเสริมการเกษตร

๓. ได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้และรับฟังข้อเสนอแนะจากผู้ที่มีประสบการณ์

๓.๒ ข้อเสนอแนะ

๑. การนำองค์ความรู้บางเรื่องไปใช้ประโยชน์ ต้องจัดหาอุปกรณ์เฉพาะที่มีราคาสูงมากเกินไป

๒. การเก็บข้อมูลรายละเอียดขององค์ความรู้ ข้อมูลบางอย่างยังไม่ครบถ้วนสมบูรณ์

๓. พิจารณาการรวบรวมและเผยแพร่องค์ความรู้ทั้งหมดของหน่วยงานในรูปแบบรูปเล่ม เพื่อให้สามารถนำไปถ่ายทอดองค์ความรู้ให้เกษตรกรได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ภาคผนวก



คำสั่งสำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม

ที่ ๓ / ๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดการความรู้ของสำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม

ตามที่กรมส่งเสริมการเกษตรได้กำหนดตัวชี้วัดและเกณฑ์การให้คะแนนการประเมินผลการปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ รอบที่ ๑ ตัวชี้วัดที่ ๒.๓.๑ ระดับความสำเร็จของการดำเนินการจัดการความรู้ของหน่วยงาน (KM) โดยให้มีการทบทวนคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการจัดการความรู้ภายในหน่วยงาน การจัดประชุมคณะกรรมการเพื่อวางแผนและจัดทำแผนจัดการความรู้ของหน่วยงาน นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานการจัดการความรู้ของสำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม ดำเนินการได้อย่างเป็นรูปธรรม มีประสิทธิภาพ เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน และสอดคล้องกับตัวชี้วัดและเกณฑ์การให้คะแนนการประเมินผลการปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ รอบที่ ๑ จึงเห็นควรแต่งตั้งคณะกรรมการจัดการความรู้ของสำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม รายละเอียด ดังนี้

คณะกรรมการจัดการความรู้ของสำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม

- | | |
|--|------------------------|
| ๑. เกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม | ประธานคณะกรรมการ |
| ๒. หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการผลิต | คณะกรรมการ |
| ๓. หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกร | คณะกรรมการ |
| ๔. หัวหน้ากลุ่มยุทธศาสตร์และสารสนเทศ | คณะกรรมการ |
| ๕. หัวหน้ากลุ่มอารักขาพืช | คณะกรรมการ |
| ๖. นางสาวเพ็ญภา สุริยะบุญ | |
| นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ | คณะกรรมการและเลขานุการ |

มีหน้าที่

๑. จัดการความรู้ของสำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม
๒. ผลักดันให้เกิดการปฏิบัติตามแนวทางจัดการความรู้ที่มีประสิทธิภาพ
๓. ติดตาม ประเมินผล ให้ข้อเสนอแนะการปฏิบัติจัดการความรู้ของหน่วยงาน
๔. จัดทำรายงานเสนอคณะกรรมการจัดการความรู้ของกรมส่งเสริมการเกษตร
๕. ปฏิบัติงานอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๓๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(นางสมพิศ ทองดินออก)
เกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม



สำนักงานเกษตร จังหวัดสมุทรสงคราม



วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2566

สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม

เป็นประธานการประชุมคณะทำงานการจัดการความรู้ของ
สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม ครั้งที่ 1/2566



วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2566

นายบรรจง ศิลป วุฒิชูทย เกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม เป็นประธานการประชุมคณะทำงานการจัดการความรู้ของสำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม ครั้งที่ 1/2566 โดยมีหัวหน้ากลุ่มทุกกลุ่มเข้าร่วมการประชุมในครั้งนี้ มีหัวข้อการประชุมเพื่อพิจารณาประเด็นการ จัดทำ การจัดการความรู้ หรือ KM (Knowledge Management) การพิจารณาผู้จัดทำ KM และพิจารณาแผนการจัดทำ KM ณ ห้องรับรองเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม

กิจกรรมการจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระดับอำเภอ (District Workshop : DW)

วันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๖ ณ สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม











แผนการจัดการความรู้ (KM Action Plan)					
ชื่อหน่วยงาน.....					
ประเด็นสนับสนุนยุทธศาสตร์หรือแนวทางดำเนินงานของกรมหรือภารกิจหน่วยงานในเรื่อง					
องค์ความรู้เรื่อง.....					
ลำดับที่	กิจกรรมจัดการความรู้	ระยะเวลา	ตัวชี้วัด (ระบุค่าเป้าหมาย)	กลุ่มเป้าหมาย	วิธีการและเครื่องมือที่ใช้
กำหนดเป้าหมายการจัดการเรียนรู้ Knowledge Vision (KV)					
๑.	การบ่งชี้ความรู้				
๒.	การสร้างและแสวงหาความรู้				
แลกเปลี่ยนเรียนรู้ Knowledge Sharing (KS)					
๓.	กิจกรรมการจัดการความรู้				
๔.	การประมวลและกลั่นกรององค์ความรู้				
จัดเก็บรักษาองค์ความรู้ Knowledge Access (KA)					
๕.	การเข้าถึงองค์ความรู้				
๖.	การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้				
๗.	การเรียนรู้				
ผู้จัดทำ : (.....) ประธานคณะทำงานหรือเลขานุการคณะทำงาน(KM)			ผู้ให้ความเห็นชอบ : (.....) ผู้อำนวยการกอง/สำนัก/เกษตรจังหวัด		

แบบจัดเก็บองค์ความรู้	
องค์ความรู้ เรื่อง	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล....(ระบุ ชื่อ ตำแหน่ง กรณีเป็นเกษตรกรให้ระบุที่อยู่).....	
วันที่บันทึกความรู้/...../.....	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
● ระบุกระบวนการ ขั้นตอน หรือวิธีปฏิบัติขององค์ความรู้ ● ระบุเทคนิค หรือเคล็ดลับ หรือจุดเน้นสำคัญที่ทำให้้องค์ความรู้ นั้น เกิดผลสำเร็จ	○ สรุปความเห็นของคณะทำงานต่อองค์ความรู้ ○ หลักวิชาการ หรือกฎระเบียบที่อ้างอิง
ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ..... ตำแหน่ง	
หน่วยงาน..... โทรศัพท์	