



ภูมิปัญญาท้องถิ่น อบต.ดงขวาง

องค์การบริหารส่วนตำบลดงขวางมีความร่ำรวยด้วยทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สั่งสมมานานหลายชั่วอายุคน ภูมิปัญญาเหล่านี้เป็นความรู้และทักษะที่พัฒนามาจากการทดลองจริง และปรับใช้ให้เข้ากับบริบทของชุมชน โดยประกอบด้วยภูมิปัญญาในด้านต่างๆ อาทิ การเกษตร ศิลปหัตถกรรม ประเพณีท้องถิ่น แสดงถึงความเฉลียวฉลาดและความสามารถในการปรับตัวของคนในชุมชน



ความหมายและความสำคัญ ของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้ ทักษะ และความสามารถที่เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ของคนในชุมชน ซึ่งถูกถ่ายทอดและปรับใช้ให้เข้ากับบริบทของท้องถิ่นนั้นๆ เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละชุมชน และแสดงถึงวิถีชีวิต วัฒนธรรม และความเชื่อของคนในชุมชน ภูมิปัญญาเหล่านี้มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตและการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน เพราะเป็นพื้นฐานสำคัญของการจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในชุมชน



ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นใน อบต.ดงขวาง

ด้านการเกษตร

วิธีการปลูกพืชแบบผสมผสาน การใช้ปุ๋ยและสาร
ธรรมชาติในการป้องกันและกำจัดศัตรูพืช
การเลี้ยงสัตว์พื้นเมือง เช่น วัว ควาย แพะ และไก่

ปลูกกะหล่ำปลีมะเขือเทศริมโขง

การปลูกกะหล่ำปลี และมะเขือเทศเป็นอาชีพที่ทำมา
ตั้งแต่สมัยรุ่นปู่ย่าตายายปัจจุบันการทำ
เกษตรกรรมนี้กลายเป็นอาชีพหลักที่ช่วยสร้างรายได้
ให้กับครอบครัว เหตุผลที่ทำเกษตรกรรมริมฝั่งมีน้ำ
โขง เนื่องจากดินในบริเวณนี้เป็นดินที่อุดมสมบูรณ์
และมีความชุ่มชื้น เหมาะสำหรับเกษตรกรรมอย่าง
มาก

ปลูกกะหล่ำปลี มะเขือเทศริมโขง

"เกษตรริมฝั่งโขง"

Planting cabbage, tomatoes
near Maekong
"Agriculture along the Mekong River"



วันและเวลาทำการ
ทุกวัน หากต้องการ
กิจกรรมติดต่อล่วงหน้า 1
อาทิตย์

วันและเวลาเปิดทำการ
20 มกราคม

จำนวนคน
20 - 30 คน

Opening Hours
Daily, if you want to
attend activities,
contact 1 week in
advance.

Activity Fee
30 Baht per person

Activity supported capacity
20 - 30 persons

ประวัติความเป็นมาของกิจกรรม
การปลูกกะหล่ำปลี และมะเขือเทศเป็น
อาชีพที่ทำมาประมาณ 15 ปี ซึ่งเป็นอาชีพ
ที่ทำมาตั้งแต่สมัยรุ่นปู่ย่าตายาย ปัจจุบันการทำ
เกษตรกรรมนี้กลายเป็นอาชีพหลักที่ช่วยสร้าง
รายได้ให้กับครอบครัว เหตุผลที่ทำเกษตรกรรม
ริมฝั่งแม่น้ำโขง เนื่องจากดินในบริเวณนี้เป็น
ดินที่อุดมสมบูรณ์ และมีความชุ่มชื้นเหมาะ
สำหรับการทำเกษตรกรรมอย่างมาก

Background of the activity
Planting cabbage and tomatoes are a
career that has been done for about 15 years,
which has been a career descended since the
grandparents' generation. At present, this kind
of farming has become the main occupation
that helps generate income for the family.
Reasons for farming along the Mekong River
because the soil in this area is fertile soil and

ติดต่อสอบถาม
นางวิภาดา ชัยอน
เบอร์โทรศัพท์ 089 575 6317
ที่อยู่ 44 หมู่ 6 ตำบลดงขวาง
อำเภอเมืองนครพนม
จังหวัดนครพนม
Champion Mrs. Wiparat
Chaisorn
Telephone 089 575 6317
Address 44 Moo 6, Dong
Kwang Subdistrict, Mueang
Kwang



วัสดุอุปกรณ์ สำหรับการทำกิจกรรม

Materials / equipment for activities

1. เมล็ดพันธุ์ 2. คราดพรวนดิน 3. แกลบ
1. Seeds 2. Cultivating rake 3. Rice Husk



วิธีการ

1. เริ่มจากการเตรียมแปลงสำหรับการหว่าน
เมล็ดพันธุ์
2. หว่านเมล็ดพันธุ์ในแปลงที่จัดเตรียมไว้
ใส่แกลบบนหน้าดิน จากนั้นรดน้ำให้ชุ่มชื้น

How to

1. Start by preparing planting plots for
sowing seeds.
2. Sow the seeds in the prepared plot. Put
rice husk on the soil then watering the soil
to be damp.

โปรแกรมท่องเที่ยว เวลากิจกรรม

Travel Program time Activities

9.00 น. คือเริ่มนำนักท่องเที่ยวมาชมแปลงปลูก
พร้อมอธิบายถึงขั้นตอนการปลูก
9.20 น. นักท่องเที่ยวจะร่วมทำกิจกรรม โดยแบ่งกลุ่ม
จำนวน 5 กลุ่มให้แต่ละกลุ่มทำกิจกรรม

9.00 hrs Welcoming tourists, taking tourists
to visit the plot and explaining the process of
planting.
9.20 hrs Tourists do activities together with
the local philosophers give advice closely.





การสานกระติบข้าวเป็นภูมิปัญญาที่ได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษมากกว่า ๑๐๐ ปี ซึ่งการสานกระติบข้าวปัจจุบันได้ทำเป็นอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

การสานกระติบข้าวเป็นกรรมวิธีที่ต้องใช้เวลาและความประณีตในการทำ ที่บ้านบึงหล่ม มีการผลิตกระติบข้าวอยู่ ๒ ขนาด คือ ขนาดเล็ก และขนาดใหญ่





ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นใน อบต.ดงขวาง

ด้านอาหารพื้นบ้าน

ลาบปลาแม่น้ำโขง

เนื่องจากชาวตำบลดงขวางส่วนใหญ่มีพื้นที่ติดกับแม่น้ำโขงแม่น้ำสายสำคัญที่มีปลาหลากหลายชนิด เมนูอาหารส่วนใหญ่จะใช้ปลาเป็นส่วนประกอบหลัก ลาบปลาแม่น้ำโขงเป็นหนึ่งในเมนูที่เป็นสูตรดั้งเดิมจากรุ่นพ่อ รุ่นแม่ เมนูที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวเพราะปลาแม่น้ำโขงมีเนื้อมัน เวลารับประทานจะทำให้ได้รสสัมผัสที่ดี อร่อยถูกปากหลายๆคน

ลาบปลาแม่น้ำโขง

“ครบเครื่อง ครบรส ต้องลาบปลาแม่น้ำโขง”
Mekong minced fish meal Larp
“For full ingredient and taste, try Mekong minced fish meat”



นางอึ้งน้อย นางสาวิตรี 083 328 8301
ที่อยู่ 72 หมู่ 6 ตำบลดงขวาง
อำเภอเมืองนครพนม
จังหวัดนครพนม
Champion Mrs. Sopa Tonsawan
Telephone 083 328 8301
Address 72 Moo 6, Dong Kwang Subdistrict, Mueang Nakhon Phanom District, Nakhon Phanom Province



วัสดุอุปกรณ์ สำหรับการทำกิจกรรม

Materials / equipment for activities

1. ปลา 2. พริกป่น 3. ข้าวคั่ว 4. น้ำมะนาว 5. ซ่า 6. ตะไคร้ 7. ใบมะกรูด 8. พริกแดง 9. ผักชีใบเลื่อย 10. ต้นหอม 11. ปลาร้า 12. น้ำปลา
1. Fishes 2. Cayenne pepper 3. Roasted rice 4. Lemon juice 5. Galangal 6. Lemongrass 7. Kaffir lime leaves 8. Red onion 9. Parsley leaves 10. Onion 11. Fermented fishes 12. Fish sauce



วิธีการ

1. นำปลาที่ได้มาทำความสะอาดด้วยน้ำเปล่า จากนั้นแล่เนื้อปลานำมาล้างสะอาด หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ รวมน้ำร้อนผสมเกลือเล็กน้อยไม่ให้เนื้อปลาแข็งและมักลิ้นขาว
2. จากนั้นนำปลาล้าง น้ำปลาร้า ใบมะกรูด ใส่ลงไป เมื่อปลาสุกปิดไฟ
3. ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำปลาพริกตามใจชอบ

How to

1. Clean the fish with blank water. Then cut the fish, remove fishbone, slice into proper pieces, roast with hot water, and mix with a little salt, do not allow the fish to be stiff and fishy.
2. Then add fish sauce, fermented fish sauce, kaffir lime leaves into it. When the fish is completed cooked, turn off the heat.
3. Season with chili, lemon juice, fish sauce as you like.



โปรแกรมท่องเที่ยว เวลากิจกรรม

Travel Program time Activities

10.00 น. กล่าวต้อนรับนักท่องเที่ยว แล้วประวัติความเป็นมาของวิถีชีวิตการประมงของชาวเมืองนครพนมและวิถีชีวิตของชาวเมืองนครพนม

10.10 น. อธิบายประวัติของวิถีชีวิตการประมงของชาวเมืองนครพนมและวิถีชีวิตของชาวเมืองนครพนม

10.20 น. นักท่องเที่ยวได้ลงมือทำอาหารตามสูตรของชาวเมืองนครพนม

10.00 hrs Welcoming tourists, describing the history, the way of life, the use of fish as the main raw material, explaining the process of making minced fish meat of Mekong River.

10.10 hrs Tourists practice the activities, cook minced fish dish according to the original recipe of Ban Bueng Lom.

10.20 hrs Tourists enjoy eating this menu together.

หมายเหตุ: เวลาอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้
* Note: The activity time can be changed.

ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นใน อบต.ดงขวาง

ด้านภาษาและวรรณกรรม

การทำนิตานพื้นบ้าน การแต่งคำประพันธ์ และการ
สื่อสารด้วยภาษาถิ่น

ด้านศิลปหัตถกรรม

การทอผ้าฝ้าย การเย็บปักถักร้อย การสานตะกร้า
และการแกะสลักไม้



การอนุรักษ์และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น

การอนุรักษ์และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นภารกิจสำคัญของ อบต.ดงขวาง เพื่อให้ภูมิปัญญาเหล่านี้ไม่สูญหายไปและยังคงสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ในปัจจุบัน โดยมีการดำเนินการหลากหลายรูปแบบ เช่น การจัดทำทะเบียนรายชื่อผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญา การจัดงานแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญา การพัฒนาศูนย์เรียนรู้ภูมิปัญญาในชุมชน และการบูรณาการเข้ากับหลักสูตรการเรียนการสอนในโรงเรียน



การถ่ายทอดและการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น

การถ่ายทอดและการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นกระบวนการที่สำคัญ โดยจะต้องอาศัยความร่วมมือและการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน ทั้งการถ่ายทอดจากผู้รู้สู่คนรุ่นใหม่ และการนำภูมิปัญญาไปใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น การปรุงอาหารด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น การใช้สมุนไพรในการรักษาโรค และการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาในการผลิตสินค้าชุมชน ซึ่งจะช่วยให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน



บทบาทของ อบต.ดงขวางในการอนุรักษ์และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น

การสำรวจและจัดทำทะเบียน

อบต.ดงขวางมีการสำรวจและจัดทำทะเบียนภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อให้ทราบถึงองค์ความรู้และผู้ถ่ายทอดในชุมชน ซึ่งจะเป็นพื้นฐานสำคัญในการอนุรักษ์และส่งเสริมให้เกิดการใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืน

การจัดกิจกรรมและเวทีแลกเปลี่ยน

อบต.ดงขวางมีการจัดกิจกรรมและเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อให้คนในชุมชนได้มีโอกาสถ่ายทอด แลกเปลี่ยน และเรียนรู้ซึ่งกันและกัน ซึ่งจะช่วยให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นคงอยู่และพัฒนาต่อไป

การสนับสนุนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์

อบต.ดงขวางมีการสนับสนุนและส่งเสริมให้มีการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน และพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้กับชุมชน



ความท้าทายและแนวทางการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น

1

การสืบทอดและถ่ายทอด

ความท้าทายคือการสร้างกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น เพื่อให้ภูมิปัญญาไม่สูญหายและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างต่อเนื่อง โดยการจัดกิจกรรมการศึกษาและเรียนรู้ในชุมชน

2

การสร้างมูลค่าเพิ่ม

การพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ เช่น การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญา การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการสร้างแบรนด์ สามารถช่วยให้ชุมชนสร้างรายได้และความมั่นคงทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน

3

การประยุกต์ใช้กับสังคมสมัยใหม่

ความท้าทายอีกประการคือการปรับใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เข้ากับวิถีชีวิตสมัยใหม่ โดยการผสมผสานองค์ความรู้ดั้งเดิมกับเทคโนโลยีและนวัตกรรมสมัยใหม่ เพื่อให้เกิดการพัฒนาที่ทันสมัยและเป็นที่ยอมรับของคนรุ่นใหม่



บทสรุปและข้อเสนอแนะ

อบต.ดงขวางมีภูมิปัญญาท้องถิ่นที่หลากหลายและมีความสำคัญต่อการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน ภูมิปัญญาเหล่านี้ต้องได้รับการอนุรักษ์และส่งเสริมอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้คนในชุมชนสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน และสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัว ในขณะเดียวกัน การปรับใช้ภูมิปัญญาให้เข้ากับบริบทสังคมสมัยใหม่ก็เป็นสิ่งสำคัญ เพื่อให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นยังคงมีความเกี่ยวข้องและสามารถตอบสนองความต้องการของคนรุ่นใหม่ได้