

การเก็บข้อมูลวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น
ข้อมูลทรัพยากรทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญา
สาขา หัตถกรรม (งานฝีมือ)



1. ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น การสานชลอม
2. เจ้าของภูมิปัญญาท้องถิ่น นางเพ็ญศรี เจริญเนาว์ บ้านเลขที่ 65 หมู่ที่ 5 ตำบลลานกา อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช โทร. 081-7874311
3. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านผลิตภัณฑ์และการแปรรูป
4. จุดเด่นของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ใช้บรรจุผลผลิตทางการเกษตร ลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
5. รายละเอียดของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - เส้นพลาสติกหาซื้อง่าย มีขายในท้องตลาด
 - ราคาถูก
 - ผลิตภัณฑ์ดัดแปลงได้หลายรูปแบบ
6. การประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ยังไม่เคยมีการเผยแพร่
 - มีการนำไปใช้
7. ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ถ่ายทอดมาจากผู้เชี่ยวชาญในท้องถิ่น
 - ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้พัฒนาต่อยอด จักสานจากไม้ไผ่ หรือต้นคลุ้มหรือต้นคล้า
8. วัตถุดิบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากภูมิปัญญา ซึ่งมีในพื้นที่

- เส้นพลาสติก (มีขายตามท้องตลาด)
9. ระยะเวลาในการทำงานด้านที่มีความเชี่ยวชาญ
- 4-5 ปี
10. วัน เวลา ที่ให้บริการ
- ระยะเวลาในการทำแล้วแต่รูปแบบผลิตภัณฑ์

การเก็บข้อมูลวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น
ข้อมูลทรัพยากรทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญา
สาขา หัตถกรรม (งานฝีมือ)



1. ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น การเย็บจาก
2. เจ้าของภูมิปัญญาท้องถิ่น นางประทีป วัฒนสุนทร บ้านเลขที่ 35/1 หมู่ที่ 2 ตำบลลานสกา อำเภอลานสกา จังหวัด นครศรีธรรมราช โทร. 081-3821456
3. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านผลิตภัณฑ์และการแปรรูป
4. จุดเด่นของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ใช้มุงหลังคาเพื่อทำเป็นที่อยู่อาศัย
 - ทำซุ้มศาลาและร้านอาหารต่าง ๆ
 - ช่วยสร้างอาชีพและรายได้เสริมภายในครอบครัว
5. รายละเอียดของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ตัดใบจากที่แก่และใบใหญ่ ตัดออกจากทางของมันแล้วมัดรวมกันและนำไปแช่น้ำเพื่อยืดอายุการใช้งานจากนั้นนำต้นหมากมาตัดยาวประมาณ 1.030-1.50 เมตร แล้วนำมาผ่าเป็นซี่ๆ กว้าง

ประมาณ 1 นิ้วครึ่ง จากนั้นนำใบจากสองใบมาวางเรียงกันเย็บจากข้างบนลงข้างล่าง แล้วเอาใบจากคู่ต่อไปมาเรียงต่อไปอีกจนหมดดับ เมื่อเย็บเสร็จแล้วนำไปตากแดด และนำมาทับไว้ประมาณ 15-20 วัน ก็สามารถนำไปใช้งานได้เลย ขายในราคาต่บละ 15 บาท

6. การประชาสัมพันธ์ และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ยังไม่เคยมีการเผยแพร่
 - มีการนำไปใช้
7. ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม ได้รับการถ่ายทอดมาจาก บรรพบุรุษ
 - ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้พัฒนาและต่อยอด ทำเพื่อใช้เองในครัวเรือน
8. วัตถุดิบที่ใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากภูมิปัญญา ซึ่งมีในพื้นที่ พื้นที่อื่นไม่มี ได้แก่
 - ใบจาก
 - ดันหมาก , ไม้ไผ่ , พร้า , มีด
 - ดันคลุ้ม, ดันคร้า , หวายลิง , เชือกฟาง
9. ระยะเวลาในการทำงานด้านที่มีความเชี่ยวชาญ
 - 20 ปี
10. วัน เวลา ที่ให้บริการ
 - ทุกวันไม่เว้นวันหยุด (เมื่อลูกค้าต้องการ)

การเก็บข้อมูลวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น
ข้อมูลทรัพยากรทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญา
สาขา การทำขนมไทย



1. ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น ชนมฝอยทอง
2. เจ้าของภูมิปัญญาท้องถิ่น นางสาวดวงกมล ขาวแก้ว บ้านเลขที่ 38/2 หมู่ที่ 1 ตำบลลานสกา อำเภอลานสกา จังหวัด นครศรีธรรมราช
3. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านผลิตภัณฑ์และการแปรรูป
4. จุดเด่นของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - มีกล่องใส่พกพาสะดวก และสามารถนำไปเป็นของฝากในช่วงเทศกาลต่าง ๆ
5. รายละเอียดของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - แยกไข่แดงของไข่เป็ดและไข่ไก่ จากนั้นนำมารองด้วยผ้าสะอาดสัก 2 ครั้ง เพื่อให้มีเนื้อละเอียด เตรียมน้ำเชื่อมตั้งด้วยไฟอ่อน ๆ หยอดกลิ้งนํ้ามะลิลงไปเล็กน้อย เมื่อน้ำเชื่อมเริ่มมีฟองฟู นำไข่โรยลงไปในกรวยที่เตรียมไว้โรยลงในน้ำเชื่อม ใช้ไม้ปลายแหลมเขี่ยไข่ที่สุกแล้ว วนในน้ำเชื่อมเล็กน้อยแล้วนำมาพักไว้บนตะแกรงก็รับประทานได้เลยกล่องเล็กละ 20 บาท กล่องใหญ่ 50 บาท
6. การประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - เคยเผยแพร่เฉพาะในชุมชน
7. ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ทำเพื่อรับประทานในบ้านและจำหน่ายในสถานที่ต่าง ๆ

- ได้พัฒนาและต่อยอด มีการบรรจุในกล่องลวดลายต่าง ๆ และ
ได้ส่งไปขายนอกและไปขายนอกและในพื้นที่และในเฟสบุคคลมี
การทำสต็อกเกอร์ติดบนฝากล่องและยังมีบริการส่งถึงที่จึงทำให้
มีลูกค้าสั่งขนมเพิ่มมากขึ้น
8. วัตถุดิบที่ใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากภูมิปัญญา ซึ่งมีใน
พื้นที่ พื้นที่อื่นไม่มี ได้แก่
- ไข่แดงของไข่เป็ดและไข่ไก่ น้ำเปล่า น้ำตาลทราย กลิ่นมะลิ
หม้อ ตะแกรง ถาด รวยสำหรับหยอดฝอยทอง
9. ระยะเวลาในการทำงานด้านที่มีความเชี่ยวชาญ
- 2 ปี
10. วัน เวลา ที่ให้บริการ
- มีทุกวัน ไม่เว้นวันหยุด จำหน่ายตั้งแต่เวลา 7.00 น. - 20.00
น.

การเก็บข้อมูลวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น
ข้อมูลทรัพยากรทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญา
สาขา หัตถกรรม (งานฝีมือ)



1. ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น ไม้กวาดดอกหญ้า
2. เจ้าของภูมิปัญญาท้องถิ่น นายแจลัม พรหมสืบ บ้านเลขที่ 99/2 หมู่ที่ 5 ตำบลลานสกา อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านผลิตภัณฑ์และการแปรรูป
4. จุดเด่นของภูมิปัญญาท้องถิ่น

- มีความทนทานกว่าผลิตภัณฑ์ที่มีตามท้องตลาด และมีประสิทธิภาพการใช้งานดีกว่า
 - 5. รายละเอียดของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - นำดอกยงและต้นหวายมาตากแดดให้แห้งท้องไว้ 3 วันจากนั้นก็นำมาตีเพื่อให้เกสรหลุดออกเหลือแต่ก้าน นำมามัดเป็นข้อเล็ก ๆ ประมาณหัวแม่มือ นำหวายที่เตรียมไว้มาดัดให้โค้งนิดๆ ที่ปลายนำดอกยงที่เตรียมไว้มามัดจากปลายส่วนที่โค้ง มัดด้วยเส้นพลาสติกมัดไปเรื่อยๆจนกว่าจะถึงส่วนที่ทำเครื่องหมายไว้ ตัดแต่งส่วนที่ปรายออกให้เท่ากันดูสวยงาม
 - 6. การประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ยังไม่เคยมีการเผยแพร่
 - มีการนำไปใช้
 - 7. ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม ได้รับการถ่ายทอดมาจาก บิดา
 - 8. วัตถุดิบที่ใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากภูมิปัญญา ซึ่งมีในพื้นที่ พื้นที่อื่นไม่มี ได้แก่
 - ดอกยง, ต้นหวาย ,สายพลาสติก ,พรว้า ,มิด, กรรไกร, ลวด
 - 9. ระยะเวลาในการทำงานด้านที่มีความเชี่ยวชาญ
 - 20 ปี
 - 10. วัน เวลา ที่ให้บริการ
 - ทุกวันไม่เว้นวันหยุด (ดอกยงจะมีช่วงเดือนกุมภาพันธ์ - เมษายน)
- การเก็บข้อมูลวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น
ข้อมูลทรัพยากรทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญา
สาขา ด้านวัฒนธรรมพื้นบ้าน



1. ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น เพลง บอก
2. เจ้าของภูมิปัญญาท้องถิ่น นายสุชน เลื่อนเพชร บ้านเลขที่ 4/1 หมู่ที่ 2 ตำบลลานสกา อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านดนตรี
4. จุดเด่นของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - อนุรักษ์ประเพณีวัฒนธรรมสืบทอดให้ลูกหลานว่าเพื่อบอกกล่าว
5. รายละเอียดของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - เริ่มจากการไหว้ครู ด้วยบทกลอน อธิษฐาน จากนั้นก็เข้าไปตามบทจากเรื่องราวในเรื่องจริงคล้าย ๆ หนึ่งตะลุง
6. การประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ยังไม่เคยมีการแพร่ใช้เฉพาะบุคคล
7. ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - น้าบ่าว
8. วัตถุประสงค์ใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากภูมิปัญญา ซึ่งมีในพื้นที่
 - ช้าง , ลูกคู่ 3 คนขึ้นไป
9. ระยะเวลาในการทำงานด้านที่มีความเชี่ยวชาญ
 - 20 ปี

10. วัน เวลาที่ ให้บริการ

- ช่วงมีเทศกาล หรือเมื่อชาวบ้านต้องการ

การเก็บข้อมูลวัฒนธรรมและภูมิปัญญาในท้องถิ่น
ข้อมูลทรัพยากรทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญา
สาขา ผลิตภัณฑ์การแปรรูป



1. ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น ไช้เค็มวังหงส์
2. เจ้าของภูมิปัญญาท้องถิ่น กลุ่มบ้านในไร่ 90/1 ม.7 ต.ลานสกา อ.ลานสกา จ.นครศรีธรรมราช โทร 06-36085325
3. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านผลิตภัณฑ์และการแปรรูป
4. จุดเด่นของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ไช้แดงจะมีสีแดงจัดและฟองใหญ่ กลิ่นหอมมีรสชาติอร่อยไม่เค็มจัด และยังเก็บรักษาไว้ได้นาน 1 เดือน
5. รายละเอียดของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - เริ่มจากคัดเลือกไช้ที่ไม่มีตำหนิ จากนั้นก็ผสมดินตามอัตราส่วนคือ ดิน 3 ส่วน น้ำ 2ส่วน เกลือ 1 ส่วน คลุกเคล้าให้เข้ากัน ทำความสะอาดไช้อีกครั้ง ก่อนที่จะนำมาคลุกกับดินที่ผสมไว้เสร็จแล้ว จากนั้นก็นำมาคลุกกับแกรบดำเป็นขั้นตอนสุดท้ายถ้าต้องการความเค็มให้คงที่ ให้ล้างดินที่พอกไช้ออกแล้วนำไปเก็บไว้ในตุ๋เย็น 1 - 5 วัน ต้มไช้หวานได้ 3 - 7 วันทอดไช้ดาวได้ 10-15 วัน ต้มให้

สุก และ 15-20 วันนำมาทำไส้ขนมหรือทำยาฯ ไข่ 6 ฟอง
ราคา 40 บาท

6. การประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - เคยเผยแพร่ในชุมชน /มีการนำไปใช้ในพื้นที่เดียวกัน 10 ราย
7. ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - กลุ่มไข่เค็มบ้านบนโพธิ์
 - แบบเดิม ผลิตเพื่อจำหน่ายให้คนในชุมชน
 - ด้อยอดคือ ได้ผลิต และส่งไปจำหน่ายทั้งในและนอกพื้นที่ ทำให้มีเงินหมุนเวียนเพื่อซื้อวัตถุดิบในการผลิตครั้งต่อไป และยังมีฉลากชื่อของผลิตภัณฑ์
8. วัตถุดิบที่ใช้ประโยชน์ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากภูมิปัญญา ซึ่งมีในพื้นที่
 - ไข่เป็ด ดินเหนียว น้ำเปล่า เกลือ แกลบดำ กะละมัง ถุงพลาสติก
9. ระยะเวลาในการทำงานด้านที่มีความเชี่ยวชาญ
 - ประมาณ 1 ปี
- 10.วัน เวลา ที่ให้บริการ
 - ทุกวันที่ 6 ของทุกเดือน จะมีจำหน่ายที่ศูนย์เรียนรู้บ้านในไร่ จะผลิตอาทิตย์ละ 1 ครั้ง

การเก็บข้อมูลวัฒนธรรมและภูมิปัญญาในท้องถิ่น
ข้อมูลทรัพยากรทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญา
สาขา ผลิตภัณฑ์การแปรรูป



1. ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น การสานชะลอม
 2. เจ้าของภูมิปัญญาท้องถิ่น นางพร้อมศรี กิมพาร์ บ้านเลขที่ 34/1 หมู่ที่ 3 ตำบลลานสกา อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช
 3. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านผลิตภัณฑ์และการแปรรูป
 4. จุดเด่นของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ใช้สำหรับใส่พืชผลจากการเกษตร ลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือน
 5. รายละเอียดของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ตัดเส้นพลาสติกจำนวน 30 เส้น ให้เท่ากัน ๆ ประมาณ 2 คมจากนั้นนำมาจัดสลับกันทีละคู่ เพื่อทำฐานล่างจากนั้นนำดอกเวียนขึ้นไปเรื่อย ๆ จนมาถึงของใช้หวายผ่าซีกก็ม้วนเป็นวงกลม ให้เท่ากับปากตะกร้า มัดให้แน่นจนรอบใช้เชือกในลอนผูกทำเป็นหูหิ้ว ทั้ง 2 ข้าง จัดให้เป็นระเบียบและตัดให้เรียบร้อย ก็นำไปใช้งานได้ ใบละ 80-100 บาท
 6. การประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ยังไม่เคยมีการเผยแพร่
 7. ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - บรรพบุรุษ
 - แบบเดิม ไม่ได้มีการเรียนรู้เพิ่มเติม
 8. วัตถุดิบที่ใช้ประโยชน์ในการผลิตผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากภูมิปัญญา ซึ่งมีในพื้นที่
 - หวาย ไม้ไผ่ เชือกในลอน เส้นพลาสติก พรำ มีด
 9. ระยะเวลาในการทำงานด้านที่มีความเชี่ยวชาญ
 - ประมาณ 40 ปี
 10. วัน เวลา ที่ให้บริการ
 - ทุกวันไม่เว้นวันหยุด
- การเก็บข้อมูลวัฒนธรรมและภูมิปัญญาในท้องถิ่น
ข้อมูลทรัพยากรทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญา
สาขา หัตถกรรม (งานฝีมือ)



1. ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น ไม้กวาดดอกหญ้า
2. เจ้าของภูมิปัญญาท้องถิ่น นาย ตุด กิมพาร์ บ้านเลขที่ 34/1 หมู่ที่ 3 ตำบลลานสกา อำเภอลานสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านผลิตภัณฑ์และการแปรรูป
4. จุดเด่นของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - มีความแข็งแรงทนทาน ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
5. รายละเอียดของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - นำดอกขังมาตากแดดให้แห้ง แล้วจึงนำมาตีเพื่อให้เกสรร่วงออกจากกัน เหลือแต่ก้าน นำมามัดเป็นข้อเล็ก ๆ เท่านิ้วหัวแม่มือ จากนั้นนำต้นหวายที่เตรียมเพื่อที่จะทำด้าม มาตัดให้โค้ง เล็กน้อย นำดอกขังที่ผูกไว้เป็นข้อ มาผูกจากปลายของหวายมัดให้แน่น และผูกไปเรื่อย ๆ ประมาณ 15 ข้อต่อไม้กวาด 1 ด้าม ตัดแต่งส่วนปลายให้เท่า ๆ กัน ก็สามารถนำมาใช้งานได้ ราคาด้ามละ 60 บาท
6. การประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ยังไม่เคยมีการเผยแพร่ ใช้เฉพาะบุคคล
7. ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น
 - ภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ
 - แบบเดิม คือ ไม่มีการเรียนรู้เพิ่มเติม

8. วัตถุดิบที่ใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากภูมิปัญญา ซึ่งมีในพื้นที่

- ดอกขี้เหล็ก, หว้าย, เหล็กกล้า, เชือก, กระโถน, พริก

9. ระยะเวลาในการทำงานด้านที่มีความเชี่ยวชาญ

- ประมาณ 30 ปี

10. วัน เวลา ที่ให้บริการ

- มีจำหน่ายช่วง เดือน มกราคม - เมษายน

การเก็บข้อมูลวัฒนธรรมและภูมิปัญญาในท้องถิ่น

ข้อมูลทรัพยากรทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญา

สาขา ด้านอาหาร



1. ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น การผลิตแกง

2. เจ้าของภูมิปัญญาท้องถิ่น การผลิตเครื่องแกง บ้านเลขที่ 132 หมู่ที่ 3 ตำบลลานสกา อำเภอลานสกา จังหวัด นครศรีธรรมราช

3. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

- ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านผลิตภัณฑ์และการแปรรูป

4. จุดเด่นของภูมิปัญญาท้องถิ่น

- ไม่ใช่สารกันบูด เน้นความสะอาด

5. รายละเอียดของภูมิปัญญาท้องถิ่น

- พริกชี้หนูแห้ง กระเทียม หอมแดง ตะไคร้ เกลือ พริกไทยดำ ขมิ้น นำมาบดรวมกันจนละเอียด ตั่งทั้งไว้จนเย็น จากนั้นก็บรรจุในหีบห่อพร้อมจำหน่าย กิโลกรัมละ 140 บาท

6. การประชาสัมพันธ์ และการเผยแพร่ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

- เคยเผยแพร่เฉพาะในชุมชน

7. ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น

- ภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม ได้รับการถ่ายทอดมาจาก ปราชญ์ในชุมชน
- ได้พัฒนาและต่อยอด คือ ได้มีวิทยากรมาให้ข้อมูลเพิ่มเติม จำหน่ายในและนอกชุมชน

8. วัตถุดิบที่ใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากภูมิปัญญา ซึ่งมีในพื้นที่

- พริกชี้หนู กระเทียม หอมแดง ตะไคร้ เกลือ พริกไทยดำ ขมิ้น

9. ระยะเวลาในการทำงานด้านที่มีความเชี่ยวชาญ

- 3 ปี

10. วัน เวลา ที่ให้บริการ

มีจำหน่ายทุกวัน (ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ 3)