



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น องค์การบริหารส่วนตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม

กองการศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม
องค์การบริหารส่วนตำบลหินมูล
www.hinmool.go.th

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลหินมูล
อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม

ที่	ชื่อภูมิปัญญา	เจ้าของภูมิปัญญาท้องถิ่น	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
๑. ด้านเกษตรกรรม				
๑	ข้าวสาร/ข้าวไรซ์เบอร์รี่	นายไพรัช เสงี่ยมเจริญ (ศูนย์ข้าวชุมชนบ้านบัวล้มช้าง)	หมู่ที่ ๙ ตำบลหินมูล	๐๘๑-๙๒๓-๖๒๘๒
๒	ข้าวหอมปทุม (Organic ๑๐๐%)	นางแจ่มจันทร์ รัตนนุ่มน้อย	หมู่ที่ ๖ ตำบลหินมูล	๐๘๙-๖๐๙-๗๗๔๐
๓	ข้าวไรซ์เบอร์รี่/ข้าวกล้อง ข้าวสารปลอดสารพิษ	นางแจ่มจันทร์ รัตนนุ่มน้อย	หมู่ที่ ๖ ตำบลหินมูล	๐๘๙-๖๐๙-๗๗๔๐
๔	น้ำส้มควันไม้	นางแจ่มจันทร์ รัตนนุ่มน้อย	หมู่ที่ ๖ ตำบลหินมูล	๐๘๙-๖๐๙-๗๗๔๐
๕	น้ำหมักชีวภาพ	นางแจ่มจันทร์ รัตนนุ่มน้อย	หมู่ที่ ๖ ตำบลหินมูล	๐๘๙-๖๐๙-๗๗๔๐
๒. ด้านหัตถกรรม				
๑	การทำตะกร้าหวายเทียม	นางแดง รื่นนุสาน	หมู่ที่ ๖ ตำบลหินมูล	๐๘๗-๑๖๓-๕๓๒๖
๒	การตัดเย็บผ้า การตัดเย็บกระเป๋าผ้า ต่อลายผ้า	นางมาเรียม มุลผล	หมู่ที่ ๕ ตำบลหินมูล	๐๘๑-๕๘๖-๕๑๒๙
๓	การทำหน้ากากอนามัย แบบผ้า ๓ ชั้นและแบบ ปากนกแก้ว	นางมาเรียม มุลผล	หมู่ที่ ๕ ตำบลหินมูล	๐๘๑-๕๘๖-๕๑๒๙
๔	การถักเป้ถนูน (จากเศษผ้า)	นางแจ่มจันทร์ รัตนนุ่มน้อย	หมู่ที่ ๖ ตำบลหินมูล	๐๘๙-๖๐๙-๗๗๔๐
๕	การจักสานจากผักตบชวา	นางชลิตา มีมูลทอง	หมู่ที่ ๑ ตำบลหินมูล	๐๘๙-๙๘๗-๔๒๑๙
๖	ตะกร้าสานพลาสติก (ลายแฟนซี)	นางกนกขวัญ เสงี่ยมไพโร	หมู่ที่ ๑๒ ตำบลหินมูล	๐๘๖-๑๗๑-๖๗๗๙
๓. ด้านอุตสาหกรรม				
๑	การทำเครื่องเรือน จากไม้แปรรูป	นายจำเนียร ช้างชูแก้ว	หมู่ที่ ๕ ตำบลหินมูล	๐๘๐-๔๘๙-๕๔๐๖

**ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลหินมูล
อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม**

ที่	ชื่อภูมิปัญญา	เจ้าของภูมิปัญญาท้องถิ่น	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
๔. ด้านการแพทย์ไทย				
๑	การนวดประคบสมุนไพร	นางสาวอรุณ ศรีจิตแจ่ม	หมู่ที่ ๑๒ ตำบลหินมูล	๐๘๐-๐๘๙-๖๓๖๘
๒	การนวดประคบสมุนไพร	นางสาวพนิดา ศรีจิตแจ่ม	หมู่ที่ ๑๒ ตำบลหินมูล	๐๙๒-๓๕๓-๑๒๒๓
๓	การนวดประคบสมุนไพร	นางสาวจรรยา ศรีจิตแจ่ม	หมู่ที่ ๑๒ ตำบลหินมูล	๐๙๘-๕๑๒-๑๒๖๓
๔	การทำแชมพูสมุนไพร ดอกอัญชัญ/มะกรูด	นางแจ่มจันทร์ รัตน์นุ่มน้อย	หมู่ที่ ๖ ตำบลหินมูล	๐๘๙-๖๐๙-๗๗๔๐
๕	การทำพืมน้ำ	นางแจ่มจันทร์ รัตน์นุ่มน้อย	หมู่ที่ ๖ ตำบลหินมูล	๐๘๙-๖๐๙-๗๗๔๐
๕. ด้านศิลปกรรม				
๑	นาฏศิลป์และดนตรี	นายลือเดช สังขาร	หมู่ที่ ๕ ตำบลหินมูล	๐๙๒-๘๕๖-๔๕๐๕
๖. ด้านอื่น ๆ (อาหารไทย, อาหารพื้นบ้าน)				
๑	ขนมไทย	นางชลิดา มีมูลทอง	หมู่ที่ ๑ ตำบลหินมูล	๐๘๙-๙๘๗-๔๒๑๙
๒	ขนมไทย	นายสุบิน หอมชุ่ม	หมู่ที่ ๘ ตำบลหินมูล	๐๙๒-๗๒๘-๐๓๓๒

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านเกษตรกรรม

๑. ข้าวสาร/ข้าวไรซ์เบอร์รี่

เจ้าของเรื่อง นายไพรัช เสงี่ยมเจริญ ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ ๙ บ้านบัวล้มช้าง ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์เกี่ยวกับ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ เป็นข้าวที่ชาวนาหันมาสนใจปลูกกันมากขึ้นในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา เรียกได้ว่าเป็นสายพันธุ์ข้าวที่สร้างความตื่นตัวในตลาดข้าวเพื่อสุขภาพมาอย่างต่อเนื่อง ซึ่งข้าวไรซ์เบอร์รี่ นี้มีคุณสมบัติเด่นทางด้านโภชนาการมาก ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (riceberry) ได้จากการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าหอมนิลกับข้าวขาวดอกมะลิ ๑๐๕ ลักษณะเป็นข้าวเจ้า สีม่วงเข้ม รูปร่างเมล็ดเรียวยาว ข้าวกล้องมีความนุ่มนวลมาก ปลูกได้ตลอดทั้งปี ให้ผลผลิตต่อไร่ปานกลาง ต้านทานต่อโรคไหม้ แต่ไม่ต้านทานโรคหาลาว จึงควรเปลี่ยนเมล็ดพันธุ์ทุกรอบการปลูก คุณสมบัติเด่นทางด้านโภชนาการ คือมีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ได้แก่ เบต้าแคโรทีน แกมมาโอไรซานอล วิตามินอี แทนนิน สังกะสี และโฟเลตสูง มีดัชนีน้ำตาลต่ำ-ปานกลาง นอกจากนี้ รำข้าวและน้ำมันรำข้าว ยังมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระที่ดี ซึ่งจากคุณสมบัติข้อนี้ นอกจากจะใช้รับประทานเพื่อเสริมสร้างสุขภาพที่ดี ลดความเสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็ง ทางการแพทย์ยังนำไปใช้ทำผลิตภัณฑ์อาหารโภชนบำบัดอีกด้วย



๒. ข้าวหอมปทุม Organic ๑๐๐ %)

เจ้าของเรื่อง นางแจ่มจันทร์ รัตน์นุ่มน้อย หมู่ที่ ๖ บ้านคลองท่อ ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์เกี่ยวกับ ข้าวหอมปทุม ข้าวหอมพันธุ์ใหม่ของไทยที่มีความหอม นุ่มคล้ายข้าวหอมมะลิ โดยเฉพาะเมื่อเป็นข้าวใหม่ต้นฤดู จะหอม เป็นพิเศษ สามารถปลูกได้ในพื้นที่ชลประทานทั่วไป เป็นอีกทางเลือกหนึ่งของผู้ชอบทานข้าวหอมนุ่ม คู่มีราคานอกจากจะใช้รับประทานเพื่อเสริมสร้างสุขภาพที่ดี ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเส้นเลือด ลดความเสี่ยงการเกิดโรค ช่วยลดระดับไขมัน อุดมไปด้วยโอเมก้า ๓ ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้แข็งแรง ช่วยบำรุงผิวพรรณให้สุขภาพดี



๓. ข้าวไรซ์เบอร์รี่ /ข้าวกล้อง ข้าวปลอดสารพิษ

เจ้าของเรื่อง นางแจ่มจันทร์ รัตน์นุ่มน้อย หมู่ที่ ๖ บ้านคลองท่อ ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์เกี่ยวกับ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ เป็นข้าวที่ชาวนาหันมาสนใจปลูกกันมากขึ้นในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา เรียกได้ว่าเป็นสายพันธุ์ข้าวที่สร้างความตื่นตัวในตลาดข้าวเพื่อสุขภาพมาอย่างต่อเนื่อง ซึ่งข้าวไรซ์เบอร์รี่ นี้มีคุณสมบัติเด่นทางด้านโภชนาการมาก ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (riceberry) ได้จากการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าหอมนิลกับข้าวขาวดอกมะลิ ๑๐๕ ลักษณะเป็นข้าวเจ้า สีม่วงเข้ม รูปร่างเมล็ดเรียวยาว ข้าวกล้องมีความนุ่มนวลมาก ปลูกได้ตลอดทั้งปี ให้ผลผลิตต่อไร่ปานกลาง ต้านทานต่อโรคไหม้ แต่ไม่ต้านทานโรคหาลาว จึงควรเปลี่ยนเมล็ดพันธุ์ทุกรอบการปลูก คุณสมบัติเด่นทางด้านโภชนาการ คือมีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ได้แก่ เบต้าแคโรทีน แกมมาโอไรซานอล วิตามินอี แทนนิน สังกะสี และโฟเลตสูง มีดัชนีน้ำตาลต่ำ-ปานกลาง นอกจากนี้ ไร่ข้าวและน้ำมันไร่ข้าว ยังมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระที่ดี ซึ่งจากคุณสมบัติข้อนี้ นอกจากจะรับประทานเพื่อเสริมสร้างสุขภาพที่ดี ลดความเสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็ง ทางกรมแพทย์ยังนำไปใช้ทำผลิตภัณฑ์อาหารโภชนบำบัดอีกด้วย



๔. น้ำส้มควันไม้

เจ้าของเรื่อง นางแจ่มจันทร์ รัตน์นุมน้อย หมู่ที่ ๖ บ้านคลองท่อ ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์เกี่ยวกับ น้ำส้มควันไม้ ซึ่งมีลักษณะเป็นของเหลวสีน้ำตาลใส มีกลิ่นควันไม้ ได้มาจากการควบแน่นของควันที่เกิดจาก การผลิตถ่านไม้ ช่วงที่ไม้กำลังจะเปลี่ยนเป็นถ่านถ่ายเทความร้อนจากปล่องดีกควันสู่อากาศ รอบปล่องดีกควันความชื้นในควัน จะควบแน่นเป็นหยดน้ำ ส่วนประกอบส่วนใหญ่เป็นกรดอะซิติกมีความเป็นกรดต่ำ มีสีน้ำตาลแกมแดง นำน้ำส้มควันไม้ที่ได้ทิ้งไว้ในภาชนะพลาสติกประมาณ ๓ เดือนในที่ร่ม ไม่สัมผัสเพื่อให้น้ำส้มควันไม้ที่ไดตกตะกอนและแยกตัวเป็น ๓ ชั้น คือ น้ำมันเบา (ลอยอยู่ผิวน้ำ) น้ำส้มไม้ และน้ำมันทาร์ (ตกตะกอนอยู่ด้านล่าง) แยกน้ำส้มควันไม้มาใช้ประโยชน์ต่อไป น้ำส้มควันไม้มีสารประกอบต่างๆ มากมาย เมื่อนำไปใช้ประโยชน์ทางการเกษตรจะมีคุณสมบัติ เช่น เป็นสารปรับปรุงดิน สารป้องกันกำจัดศัตรูพืช และสารเร่งการเติบโตของพืช นอกจากนี้ มีการนำน้ำส้มควันไม้ไปใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรม เช่น ใช้ผลิตสารดับกลิ่นตัว ผลิตสารปรับผิวนุ่ม ใช้ผลิตยารักษาโรคผิวหนัง เป็นต้น เนื่องจากน้ำส้มควันไม้มีความเป็นกรดสูง ดังนั้นก่อนที่จะนำไปใช้ควรจะนำมาเจือจางให้เกิดสภาวะที่เหมาะสม



๕. น้ำหมักชีวภาพ

เจ้าของเรื่อง นางแจ่มจันทร์ รัตน์นุ่มน้อย หมู่ที่ ๖ บ้านคลองท่อ ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์เกี่ยวกับ น้ำหมักชีวภาพ ซึ่ง น้ำหมักชีวภาพที่ได้จากการหมักเศษซากพืช ซากสัตว์ หรือสารอินทรีย์ชนิดต่างๆ ที่หาได้ในท้องถิ่นด้วยจุลินทรีย์จำเพาะ ซึ่งอาจหมักร่วมกับกากน้ำตาล หรือน้ำตาลทรายแดง ซึ่งกระบวนการหมักของน้ำหมักชีวภาพจะเกิดจากการย่อยสลายสารอินทรีย์ด้วยจุลินทรีย์ โดยใช้กากน้ำตาล และน้ำตาลจากสารอินทรีย์ ประโยชน์ของน้ำหมักชีวภาพ ใช้ฉีดพ่นหรือเติมในดินหรือน้ำ ช่วยปรับสภาพความเป็นกรด-ด่าง ในดิน และน้ำ ช่วยปรับสภาพโครงสร้างของดิน ทำให้ดินร่วนซุย อุ้มน้ำได้ดี และช่วยเพิ่มจำนวนจุลินทรีย์ในดินและน้ำ ใช้รดต้นพืชหรือแช่เมล็ดพันธุ์ ท่อนพันธุ์เพื่อเร่งการเกิดราก และการเจริญเติบโตของพืช เป็นสารที่ทำหน้าที่เหมือนฮอร์โมนพืช กระตุ้นการเกิดราก และการเจริญเติบโต ทำให้ผลผลิต และคุณภาพสูงขึ้น ใช้ฉีดพ่นในแปลงเกษตร ช่วยต้านแมลงศัตรูพืช และลดจำนวนแมลงศัตรูพืช ใช้ฉีดพ่นในแปลงผัก ผลไม้ หรือผลผลิตต่างๆ เพื่อป้องกันการทำลายผลผลิตของแมลง



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านหัตถกรรม

๑. การทำตะกร้าหวายเทียม

เจ้าของเรื่อง นางแดง รื่นนุสาน หมู่ที่ ๖ บ้านคลองท่อ ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์เกี่ยวกับ การทำตะกร้าหวายเทียมจากเส้นพลาสติก ซึ่งการทำตะกร้าหวายเทียม ชุมชนหมู่ที่ ๖ ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม นับเป็นงานหัตถกรรมพื้นบ้านของท้องถิ่นที่ใช้ภูมิปัญญาและวิธีการผลิตหลายขั้นตอน ซึ่งตะกร้าหวายเทียมนี้เป็นการใช้ความอดทน ความละเอียดอ่อนในทุกขั้นตอน ผู้สานล้วนต้องมีความพยายาม ความอดทน รวมทั้งต้องใช้ความชำนาญเฉพาะตัวและต้องมีใจรัก จึงจะสานตะกร้าที่มีรูปแบบสวยงามนี้ออกมาได้ ตะกร้าหวายเทียมไม่ได้ใช้หวายเทียมทั้งใบ หากแต่ส่วนโครงของตะกร้าจะใช้หวายจริงเพื่อความคงทนตามคุณสมบัติหวายธรรมชาติ ถึงจะมีการใช้วัสดุเทียมตามยุคสมัยที่เปลี่ยนไป แต่ในเรื่องฝีมือและความประณีตนั้นยังสามารถกล่าวได้ว่าใช้กรรมวิธีในการผลิตแบบโบราณ โดยใช้มือของชาวบ้านผู้มีฝีมือพื้นบ้านโดยแท้ และผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้นนั้นล้วนใช้เวลาในการผลิตนาน จึงทำให้มีรายได้น้อย



๒. การตัดเย็บเสื้อผ้า การทำหน้ากากอนามัย การตัดเย็บกระเป๋าผ้า

เจ้าของเรื่อง นางมาเรียม มุลผล หมู่ที่ ๕ บ้านใต้วัดศิลามูล ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในด้านการตัดเย็บเสื้อผ้า มีความประณีต รูปแบบสวยงาม มีความหลากหลาย ทันสมัย เป็นที่นิยมของลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ ใส่ใจรายละเอียดในเรื่องของการเย็บผ้า มีการสืบทอดภูมิปัญญาด้านการตัดเย็บจากปู่ย่าซึ่งมีอาชีพตัดเย็บ และเป็นผู้ที่มีความรู้ความชำนาญด้านการตัดเย็บอยู่แล้ว จึงได้เป็นวิทยากรสอนการตัดเย็บเสื้อผ้า และมีการตัดเย็บเสื้อผ้าเพื่อจำหน่ายในตลาดในท้องถิ่น และได้มีการเชิญชวนเพื่อนบ้านเข้ามาฝึกการตัดเย็บ ได้สอนการตัดเย็บจนเกิดความชำนาญ จึงเกิดความรักความสนใจในด้านนี้ จึงได้มีการรวมตัวกันจัดตั้งเป็นกลุ่ม เพื่อให้สมาชิกใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์จากการประกอบอาชีพหลักมาทำอาชีพเสริมในการตัดเย็บเสื้อผ้า ซึ่งสามารถเป็นเป็นอาชีพเสริมที่สร้างรายได้แก่ครอบครัวที่มั่นคงได้มีการพัฒนาคุณภาพสินค้าอยู่ตลอดเวลา ให้มีคุณภาพและมาตรฐาน



๓. การถักเปลงวน จากเศษผ้า

เจ้าของเรื่อง นางแจ่มจันทร์ รัตน์นุมน้อย หมู่ที่ ๖ บ้านคลองท่อ ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในด้าน ”การถักเปลงวน” ในขณะนั้นได้สังเกตเห็นว่ามีเศษผ้า ดังกล่าวที่สามารถจะนำมาทำเปลงวนได้ จึงได้เริ่มฝึกหัดและศึกษาตัวอย่างการทำจาก You Tube และกลุ่มฝึกอาชีพ ต่างๆ ซึ่งการถักเปลงวน เป็นงานฝีมือที่อยู่คู่กับคนไทยมานาน ในอดีตเปลงวนสำหรับเด็ก ทำขึ้นมาจากฝีมือการถักเชือก ของคุณแม่ทั้งหลายที่เตรียมถักเปลงวนกันตั้งแต่เริ่มตั้งครรภ์ ไม่ต้องไปหาซื้อจากที่ไหน และด้วยยุคสมัยที่เปลี่ยนไปคุณแม่ ยุคใหม่ ต้องทำงานนอกบ้านไม่มีเวลา ทำให้เปลงวนเชือกถักที่เคยใช้ในอดีตไม่มีให้เห็นกันเท่าใดในปัจจุบัน ด้วยคุณสมบัติที่ เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้าน ด้วยเพราะเป็นงานฝีมือการทำเปลงวนแต่ละผืนจึงต้องใช้เวลาานาน จึงแทบจะไม่มีผู้ทำการ ถักเปลงวน ให้เห็นกันแล้วในปัจจุบัน



๔. การจักสานผักตบชวา

เจ้าของเรื่อง นางชลิตา มีมูลทอง หมู่ที่ ๑ บ้านท่าดินแดง ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในด้านการจักสาน ซึ่งการจักสาน “กลุ่มจักสานผักตบชวา” เป็นการรวมตัวจัดตั้งของชาวบ้านในพื้นที่ นำผักตบชวามาจักสานเป็นของใช้และประดับที่มีความสวยงามอันเกิดจากฝีมือถักทออย่างประณีต พิถีพิถัน มีคุณค่าไม่แพ้แบรนด์นอก เป็นที่ชื่นชอบสั่งซื้อทั้งชาวไทยและต่างประเทศ โดยสมัยเริ่มแรกในพื้นที่ชุมชนมีต้นกกจำนวนมากแต่ชาวบ้านยังไม่มีความสามารถด้านการถักทอ จนได้รับการส่งเสริมความรู้ทักษะเสริมสร้างอาชีพจากภาคราชการ ฝึกฝนเรียนรู้การทอเสื่อเพื่อไว้ใช้ในครัวเรือน แต่ไม่ได้นำไปขายเพราะเส้นทางสัญจรลำบาก สำหรับผลิตภัณฑ์จักสานผักตบชวาที่ผลิตขายได้แก่ทำตะกร้าหลายชนิด หลายแบบ มีถาดใส่ผลไม้ ฝาชี กระเป๋า แจกัน ตะกร้า ฯลฯ การจักสานผักตบชวาถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากวัสดุธรรมชาติล้วนมีความสวยงามทั้งลวดลายถักทอ รูปทรง และการออกแบบที่ทันสมัย ดูดีไม่แพ้สินค้าจากต่างประเทศ เสริมสร้างบุคลิกและสง่างามให้กับผู้ใช้ แล้วนับจากนี้ผักตบชวาอาจไม่ใช่พืชที่สร้างปัญหาอีกต่อไป หากนำมาใช้ประโยชน์ด้านงานจักสานกันให้มากขึ้น



๕. ตะกร้าสานพลาสติก ลายแฟนซี สำหรับใส่แก้วน้ำเยติ

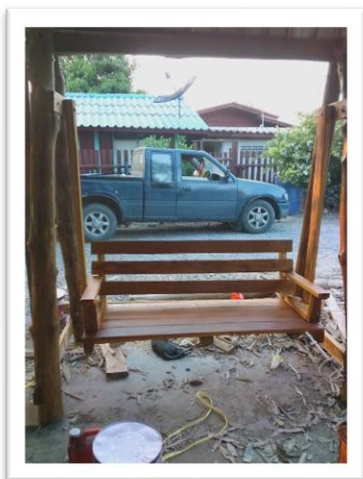
เจ้าของเรื่อง นางกนกขวัญ เล็งตอนไพร หมู่ที่ ๑๒ บ้านหนองบอน ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในด้านการจักสาน ตะกร้าสานพลาสติก ที่เกิดขึ้นอดีตถึง ปัจจุบันชาวบ้านได้นำภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการจักสานวัสดุไม้ไผ่ หวาย ใบจาก ใบตอง ที่ทำได้จากธรรมชาติให้เป็นเครื่องมือเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น กระติบข้าว หวดนึ่งข้าว ตะกร้า กระบุง ที่ได้สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน อาศัยทักษะฝีมือด้านการจักสานแบบโบราณนำมาประยุกต์ โดยใช้เส้นพลาสติกแทนวัสดุจากธรรมชาติ สานให้เป็นรูปทรงต่างๆ เริ่มจากตะกร้าใส่ของหลากหลายขนาด จากนั้นก็ได้พัฒนาให้มีรูปแบบที่ทันสมัยมากขึ้น มีสีสันทันสมัยสวยงาม ซึ่งการใช้เส้นพลาสติกสามารถทำได้ง่ายกว่าเพราะมีความอ่อนนิ่ม เหนียว ยืดหยุ่นได้ดี สามารถหักพับได้ วัสดุมีความคงทน ทำให้สานได้ง่ายและรวดเร็ว ซึ่งคนในชุมชนสามารถนำมาพัฒนาเป็นอาชีพเสริม เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ เป็นอาชีพให้แก่ครัวเรือนได้อย่างมั่นคงแท้จริง เนื่องจากผลิตภัณฑ์มีความคงทน แข็งแรง น้ำหนักเบา สะดวกแก่การใช้ สอย ดูแลรักษาง่าย ไม่เกิดเชื้อรา สีสันทันสมัย



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอุตสาหกรรม

๑. การทำเครื่องเรือนจากไม้แปรรูป

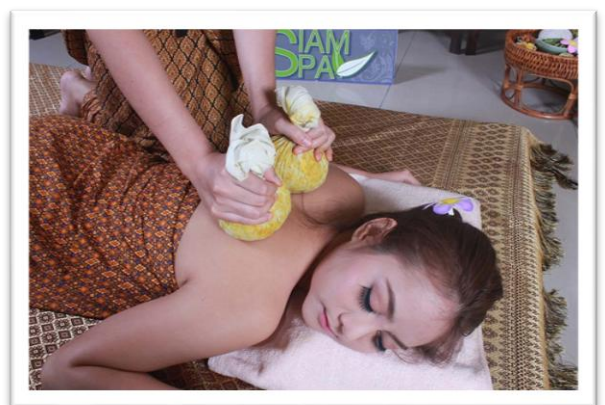
เจ้าของเรื่อง นายจำเนียร ช่างชูแก้ว หมู่ที่ ๕ บ้านไต้วัดศิลามูล ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในด้าน การทำเครื่องเรือนจากไม้แปรรูป “ไม้สักทอง” ในการผลิตเฟอร์นิเจอร์ เช่น โต๊ะ ตู้ เตียง ฯลฯ ที่คาดหวังจะใช้ในระยะยาวนั้น ควรเลือกไม้สักทองแปรรูปจากโรงงานโดยตรง เนื่องจากไม้สักทองแปรรูปเป็นไม้ที่มีคุณภาพสูง ป้องกันการกั้ดตะของแมลง ป้องกันการกั้ดกินของปลวก ช่วยให้เราสามารถสร้างเฟอร์นิเจอร์ที่มีความคงทนถาวร ไม้สักทองยังเป็นไม้เนื้อแข็งที่มีความทนทานต่อสภาพแวดล้อมความชื้น ความร้อน และการกระแทก ช่วยให้เรามั่นใจได้ว่าจะได้เฟอร์นิเจอร์ที่มีคุณภาพดีมาก ๆ สามารถผลิตเฟอร์นิเจอร์หรือเฟอร์นิเจอร์สำหรับร้านอาหาร รวมถึงเฟอร์นิเจอร์สำหรับตกแต่งคอนโดหรู ก็สามารถใช้ไม้สักทองแปรรูปได้ เพราะมีความแข็งแรง ได้รับการยอมรับมาอย่างยาวนาน การเลือกไม้สักทองมาใช้ในการทำเฟอร์นิเจอร์นั้น ไม่เพียงช่วยให้เฟอร์นิเจอร์ที่ได้มีความคงทนแข็งแรงและมีอายุการใช้งานยาวนานถาวรได้เท่านั้นแต่ยังมีความสวยงาม มีเนื้อไม้ที่สวยงาม เป็นเงาวับด้วยสีจากตัวเนื้อไม้ที่มีอัตราส่วนของทองคำผสมอยู่จริง



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการแพทย์แผนไทย

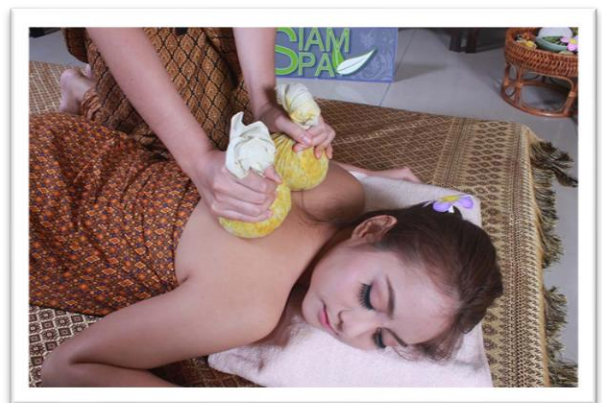
๑. การนวดไทย/การนวดประคบสมุนไพร

เจ้าของเรื่อง นางสาวอรุณ ศรีจิตแจ่ม หมู่ที่ ๑๒ บ้านหนองบอน ตำบลหินฆูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในด้านการนวดประคบสมุนไพร ซึ่ง ลูกประคบ คือสิ่งที่เกิดจากภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษ สู้ร้อนสู้หนาว รุนหลาน ที่ใช้พืชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่นนำมาใช้ในการรักษาหรือเพื่อช่วยในการไหลเวียนของโลหิต ช่วยในการไหลเวียนของเส้นเลือด ลดการอุดตันของเส้นเลือดลดอาการปวด บวม เกร็งของกล้ามเนื้อ ช่วยให้รู้สึกสดชื่น ผ่อนคลายจากกลิ่นของน้ำมันหอมระเหย ช่วยให้เกิดอาการตื่นตัวของร่างกาย เนื่องจากกลิ่นของสมุนไพรที่นำมาผสมกัน ต่อมาก็ได้มีการปรับปรุงและพัฒนาลูกประคบเรื่อยมา เพื่อประโยชน์ในการรักษาที่มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น



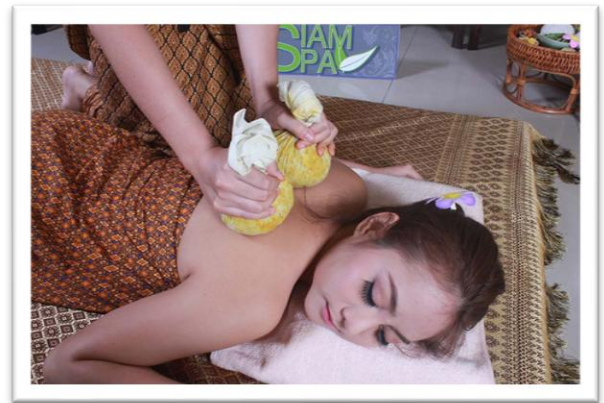
๒. การนวดไทย/การนวดประคบสมุนไพร

เจ้าของเรื่อง นางสาวพนิดา ศรีจิตแจ่ม หมู่ที่ ๑๒ บ้านหนองบอน ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในด้านการนวดประคบสมุนไพร ซึ่ง **ลูกประคบ** คือสิ่งที่เกิดจากภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษ สืบทอด รุ่นหลาน ที่ใช้พืชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่นนำมาใช้ในการรักษาหรือเพื่อช่วยในการไหลเวียนของโลหิต ช่วยในการไหลเวียนของเส้นเลือด ลดการอุดตันของเส้นเลือดลดอาการปวด บวม เกร็งของกล้ามเนื้อ ช่วยให้รู้สึกสดชื่น ผ่อนคลายจากกลิ่นของน้ำมันหอมระเหย ช่วยให้เกิดอาการตื่นตัวของร่างกาย เนื่องจากกลิ่นของสมุนไพรที่นำมาผสมกัน ต่อมาก็ได้มีการปรับปรุงและพัฒนาลูกประคบเรื่อยมา เพื่อประโยชน์ในการรักษาที่มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น



๓. การนวดไทย/การนวดประคบสมุนไพร

เจ้าของเรื่อง นางสาวจรรยา ศรีจิตแจ่ม หมู่ที่ ๑๒ บ้านหนองบอน ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในด้านการนวดประคบสมุนไพรซึ่ง ลูกประคบ คือสิ่งที่เกิดจากภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษ สู่รุ่นลูก รุ่นหลาน ที่ใช้พืชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่นนำมาใช้ในการรักษาหรือเพื่อช่วยในการไหลเวียนของโลหิต ช่วยในการไหลเวียนของเส้นเลือด ลดการอุดตันของเส้นเลือดลดอาการปวด บวม เกร็งของกล้ามเนื้อ ช่วยให้รู้สึกสดชื่น ผ่อนคลายจากกลิ่นของน้ำมันหอมระเหย ช่วยให้เกิดอาการตื่นตัวของร่างกาย เนื่องจากกลิ่นของสมุนไพรที่นำมาผสมกัน ต่อมาก็ได้มีการปรับปรุงและพัฒนาลูกประคบเรื่อยมา เพื่อประโยชน์ในการรักษาที่มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น



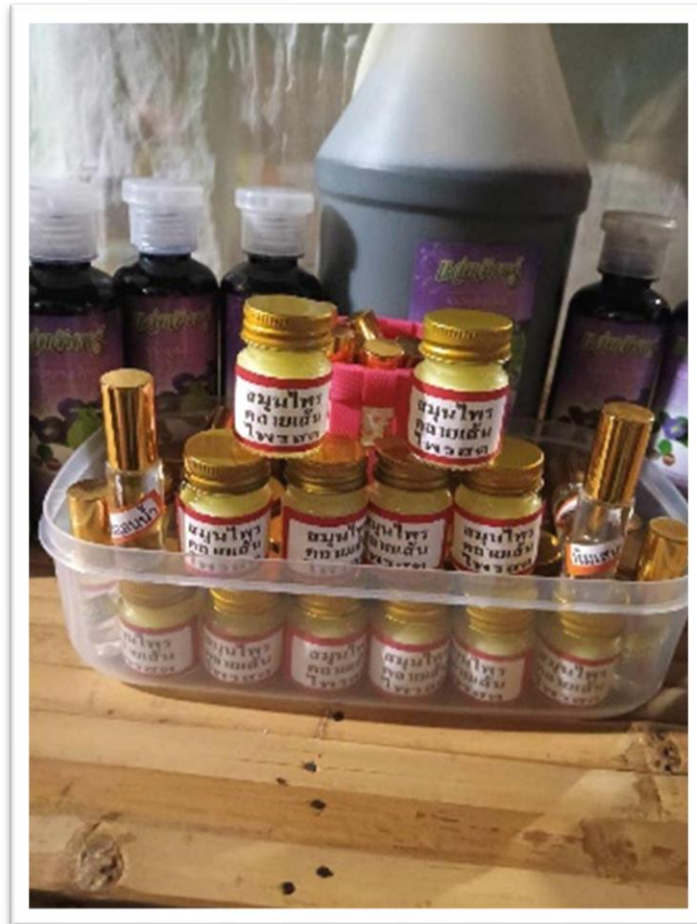
๔. การทำแชมพูสมุนไพรดอกอัญชัน/มะกรูด

เจ้าของเรื่อง นางแจ่มจันทร์ รัตน์นุ่มน้อย หมู่ที่ ๖ บ้านคลองท่อ ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในด้านการทำแชมพูสมุนไพรดอกอัญชัน/มะกรูด คือสิ่งที่เกิดจากภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษ สู่รุ่นลูก รุ่นหลาน ที่ใช้พืชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่นนำมาใช้ประโยชน์สรรพคุณของดอกอัญชันมีมากมาย โดยเฉพาะในเรื่องของเส้นผม เพราะดอกอัญชันช่วยรักษาอาการผมร่วงได้ น้ำที่คั้นจากดอกอัญชัน หากนำมาทาหัว จะช่วยให้หัวหนาขึ้น ถ้านำไปทาผมจะช่วยให้ผมดกดำเงางามยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังใช้เป็นยาปลูกผม ให้ผมหนาขึ้น และยังสามารถใช้เป็นส่วนผสมของครีมนวดผม หรือแชมพูสระผมได้อีกด้วย



๕. การทำพิมเสนน้ำ

เจ้าของเรื่อง นางแจ่มจันทร์ รัตน์นุ่มน้อย หมู่ที่ ๖ บ้านคลองท่อ ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในด้านการทำพิมเสนน้ำ คือสิ่งที่เกิดจากภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษ สู่รุ่นลูก รุ่นหลาน ที่ใช้พืชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่นนำมาใช้ประโยชน์สรรพคุณ ใช้บรรเทาอาการวิงเวียนศีรษะ คลื่นไส้ช้ำชอย ผกซ้ำปวดเมื่อยและแมลงกัดต่อย



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านศิลปกรรม

๑. นาฏศิลป์และดนตรี

เจ้าของเรื่อง นายสื่อเดช สังขาร หมู่ที่ ๕ บ้านไต้วัดศิลามูล ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในด้าน นาฏศิลป์ และดนตรีไทย มีประสบการณ์ การสอน เป็นระยะเวลา ๒๐ ปี เป็นผู้ที่มีความรู้ด้านดนตรีและนาฏศิลป์กับเด็ก ๆ นักเรียนของโรงเรียนบ้านไผ่หลวง โรงเรียน ภายในตำบลหินมูลและพื้นที่ใกล้เคียง ให้เด็กได้มีความรู้ ความสามารถ ได้รับประสบการณ์ เกิดการเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง ซึ่งนาฏศิลป์และดนตรีไทยเป็นศิลปะการแสดงประจำชาติ เป็นสมบัติของชาติที่มีคุณค่าสูง เป็นทรัพย์สินทางปัญญาที่ บรรพบุรุษได้สร้างสรรค์ไว้และได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมาอย่างต่อเนื่อง ทั้งยังเป็นแบบแผนที่ยึดถือปฏิบัติแสดง ถึงความเป็นเอกลักษณ์ของชาติ สืบทอดตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ทำให้เป็นที่ชื่นชอบของผู้ชม ความประณีตงดงามใน ศิลปวัฒนธรรม จึงควรจะตระหนัก เห็นคุณค่า ร่วมกันอนุรักษ์ สืบทอดสืบสานและร่วมส่งเสริม เพื่อให้ศิลปะการแสดง นาฏศิลป์ไทยคงอยู่คู่ชาติไทยตลอดไป



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอื่นๆ

๑. การทำขนมไทย

เจ้าของเรื่อง นายสุบิน หอมชุ่ม ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ ๘ บ้านหน้าวัดศิลามูล ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในด้านการทำขนมไทย ซึ่งขนมไทย เป็นของหวานที่ทำและรับประทานกันในอาณาจักรไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานที่ประณีตบรรจงของขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ เช่น งานทำบุญ เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนมประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ขนมไทยที่นิยมทำกันทุกๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่างๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระ ก็คือขนมที่ทำมาจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้นๆ งานศิริมงคลต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมีการเลี้ยงพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นศิริมงคลของงานขนมก็จะมีฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืนยาว มีอายุยืน ขนมชั้นก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น



๒. การทำขนมไทย

เจ้าของเรื่อง นางชลิตา มีมูลทอง หมู่ที่ ๑ บ้านท่าดินแดง ตำบลหินมูล อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในด้านการทำขนมไทย ซึ่งขนมไทย เป็นของหวานที่ทำและรับประทานกันในอาณาจักรไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานที่ประณีตบรรจงของขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้นๆ เช่น งานทำบุญ เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนมประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ขนมไทยที่นิยมทำกันทุกๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่างๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระ ก็คือขนมที่ทำมาจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมต่างๆ งานศุริมงคลต่างๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมีการเลี้ยงพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นศุริมงคลของงานขนมก็จะมีฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืนยง มีอายุยืน ขนมชั้นก็ให้ได้เลื่อนชั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น

