



ญ

มิปัญญการ

ทำน้ำหมักชีวภาพจากเศษ

ผักผลไม้และเศษอาหาร

บ.แวมอง ต.พระลับ

อ.เมืองขอนแก่น จ.ขอนแก่น

ข้อมูลเจ้าของภูมิปัญญา			
ชื่อเจ้าของภูมิปัญญา		คุณพ่อบุญมา สีหาราช	
ที่อยู่	๒๐๐ ม.๑๓ บ.แวมอง ต.พระลับ อ.เมืองขอนแก่น จ.ขอนแก่น		
อาชีพ	เกษตรกร	อายุการศึกษาภูมิปัญญา ๕ ปี	
ชื่อภูมิปัญญา	การทำน้ำหมักชีวภาพจากเศษผักผลไม้และเศษอาหาร		
ประวัติข้อมูลภูมิปัญญา			
<p>การทำน้ำหมักชีวภาพ หรือ น้ำสกัดชีวภาพ หรือ ปุ๋ยน้ำจุลินทรีย์ ตามแต่จะเรียก เป็นเพราะพ่อบุญมา มีอาชีพเป็นเกษตรกร ในสมัยก่อนมีที่นาที่ทำนา แต่ช่วงเศรษฐกิจแย่เมื่อ 20 กว่าปีที่แล้ว ได้ขายนาเพื่อนำเงินมาใช้หนี้สินต่างๆ จากนั้นก็ได้อยู่บ้านมากขึ้น ช่วงนั้นผู้ใหญ่บ้านให้ชาวบ้านไปอบรมโครงการเศรษฐกิจพอเพียงกับการเกษตรอำเภอ พ่อบุญมาได้เข้าร่วมการอบรมด้วย พอกลับถึงบ้านจึงคิดปลูกผักไว้กินเอง เริ่มขุดดินทำแปลงผัก ผักที่ปลูกก็จะมีหลายชนิด ทั้ง ข่า ตะไคร้ ต้นมะกรูด พริก ต้นกระเพรา ต้นโหระพา และพืชผักสวนครัวอื่นๆ แต่ที่สามารถเก็บขายส่งร้านค้าในหมู่บ้านได้ดีและได้กำไรเยอะ จะเป็นผักคะน้า แปลงผักคะน้าจะเยอะกว่าแปลงอื่น แต่ก่อนนั้นใช้ปุ๋ยเคมีผสมกับมูลสัตว์ แต่ยังไม่ค่อยได้ผลเท่าไหร่ พ่อบุญมามีลูกสาวทำงานอยู่กรมพัฒนาที่ดิน จึงได้แนะนำพ่อว่าถ้ายังใช้ปุ๋ยเคมีอยู่ ดินก็จะเสียไปเรื่อยๆ จะแนะนำการทำน้ำหมักชีวภาพเพื่อให้ผักงามและไม่เป็นอันตรายต่อดินที่ปลูกด้วย น้ำหมักชีวภาพ เป็นสารละลายเข้มข้นที่ได้จากการหมักเศษพืช หรือสัตว์ กับสารที่ให้ความหวานอย่างกากน้ำตาล จนถูกย่อยสลายโดยจุลินทรีย์ ซึ่งเมื่อผ่านกระบวนการแล้วจะได้สารละลายเข้มข้นสีน้ำตาล ประกอบไปด้วยจุลินทรีย์ และสารอินทรีย์หลายชนิด ทำให้พืชผักสวนครัวให้ผลผลิตดี จากที่จะปลูกไว้กินเอง สามารถส่งขายตามร้านค้าในหมู่บ้าน บางทีก็มีเพื่อนบ้านมาอุดหนุนโดยตรง (ณัฐรินทร์ เจริญผล , ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๐:สัมภาษณ์)</p>			

กำหนดความรู้/แสวงหาความรู้ (ภายใน/ภายนอก)



คุณพ่อบุญมา สีหาราช อายุ ๗๐ ปี อาชีพ เกษตรกร บ้านเลขที่ ๒๐๐ ม.๑๓ บ.แวมอง ต.พระลับ อ.เมืองขอนแก่น จ.ขอนแก่น ได้เริ่มเรียนรู้การทำน้ำหมักชีวภาพจากคำแนะนำของลูกสาว ซึ่งลูกสาวทำงานอยู่กรมพัฒนาที่ดิน จ.บุรีรัมย์ ลูกสาวของคุณตาแนะนำว่าถ้าใช้ปุ๋ยทั่วไบนั้นจะทำให้หน้าดินเสียและจะได้ผลผลิตไม่ดีเหมือนช่วงแรก จึงได้พาคุณพ่อบุญมาทำน้ำหมักชีวภาพ เริ่มทำเมื่อประมาณปี พ.ศ. 2555 คุณพ่อบุญมาได้นำความรู้ที่มีอยู่มาพัฒนาต่อยอด และเข้าร่วมอบรมการเกษตรอยู่เสมอเมื่อมีโครงการของหมู่บ้าน ปัจจุบันคุณพ่อบุญมาได้ปลูกพืชผักสวนครัวไว้กินเอง และส่งขายตามร้านค้าในหมู่บ้าน ถือว่าขายดีมาก เพราะผักสดและปลอดภัยดี ขายแค่กำละ 10 บาท

การสร้างความรู้ (ขั้นตอน/วิธีการการสร้างภูมิปัญญา)

อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ทำน้ำหมักชีวภาพ ๕๐ กก./๑โอ่ง

- ☞ โอ่ง ถัง ที่ไม่ใช้แล้ว ๑ ถัง
- ☞ เศษผักเศษอาหารที่กินเหลือในชีวิตประจำวัน ๔๐ กก.
- ☞ กากน้ำตาล ๑๐ กก.
- ☞ น้ำเปล่า ๑๐ ลิตร
- ☞ สารเร่งซูเปอร์ พด.2 (มีแจกฟรีที่เกษตรอำเภอ) ๑ ซอง

ขั้นตอนวิธีการหมัก

๑. นำน้ำใส่โอ่ง ๑๐ ลิตร



๒. จากนั้นนำเศษผักเศษอาหาร เช่น อาหารที่กินเหลือแต่ละมื้อ , เปลือกสับปะรด , แขนมะม่วง , เศษผักส่วนที่คัดออกก่อนทำอาหาร มาลงในโอ่ง



๓. นำกากน้ำตาล ลงไปผสม



๔. ใส่สารเร่ง พด. 2 ลงไป 1 ชอง



๕. คนให้เข้ากัน ใช้เวลาหมักประมาณ ๗ วัน

๖. ใช้ฉีดย่นทุกๆ 10 วัน



การจัดเก็บและการค้นคว้าความรู้

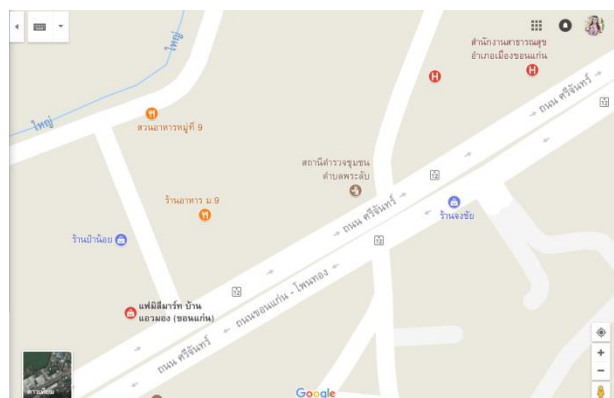
ใช้การจดจำและการเล่าสู่กันฟังเป็นการสืบทอดความรู้ไปสู่คนรุ่นหลัง

การถ่ายทอดความรู้และการใช้ประโยชน์


ให้ประชาชน คนรุ่นหลัง หรือองค์กรเข้ามาศึกษาเรียนรู้ได้

พิกัด (สถานที่)

บ้านเลขที่ ๒๐๐ ม.๑๓ บ.แวมอง ต.พระลับ อ.เมืองขอนแก่น จ.ขอนแก่น



ข้อมูลผู้ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น ปีการศึกษา ๒๕๖๐

ชื่อผู้ศึกษา	นางสาวณัฐจินันท์ เจริญผล	
หลักสูตร	ประกาศนียบัตรบัณฑิตวิชาชีพครู (ป.บัณฑิต) รุ่น ๔	
รายวิชา	ความเป็นครู (๘๐๐ ๕๒๐๑)	
เน้นศึกษา	ครูกับการอนุรักษ์และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น	
คณะ	ศึกษาศาสตร์	
สถานที่ศึกษา	มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	
สถานที่ทำงาน	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	

อาจารย์ผู้สอน	
๑	รองศาสตราจารย์ สำเร็จ คำโมง (ครุภูมิปัญญาไทย, ศิลปินมรดกอีสาน)
๒	อาจารย์ ดร.พา อักษรเสื่อ
๓	อาจารย์ ดร.ธีรภัทร โคตรบรรเทา
๔	อาจารย์ สุชาดา ลดาวัลย์
๕	อาจารย์ อัจฉริยะ วงษ์คำขาว
๖	อาจารย์ บุญจันทร์ เพชรเมืองเลย