



โครงการจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบล
พนาตุงประจำปี ๒๕๖๗

กองการศึกษา
เทศบาลตำบลพนาตุง
อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

คำนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นสิ่งที่มีคุณค่ากับสังคมไทย และสิ่งเหล่านี้ถือเป็นมรดกที่สำคัญของแต่ละท้องถิ่น ซึ่งแสดงถึงเอกลักษณ์ความภาคภูมิใจ ดังนั้นจึงเป็นหน้าที่ของคนในท้องถิ่นที่ต้องร่วมกันอนุรักษ์ ฟื้นฟู เผยแพร่ สืบสานสิ่งเหล่านี้สืบไป

กองการศึกษา เทศบาลตำบลพนาสูง เป็นอีกองค์กรหนึ่งที่มีภารกิจ หน้าที่ ในการส่งเสริม อนุรักษ์ ฟื้นฟู และสืบสานสิ่งเหล่านี้ไม่ให้สูญหาย ดังนั้นจึงได้ทำฐานข้อมูลเพื่อเผยแพร่เกี่ยวกับศาสนาวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้เด็กและเยาวชน ประชาชนได้เห็นความสำคัญอันจะเป็นส่วนที่จะช่วยสืบสานให้คงอยู่คู่ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

ภูมิปัญญาท้องถิ่นสาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม

นายมนต์พงศ์ ช่างฮวด



ที่อยู่

หมู่ที่ ๑๐ ตำบลนางตุง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

โทรศัพท์ ๐๘๗-๗๖๐๙๘๗๙

ข้อมูลพื้นฐานทั่วไป/ประวัติความเป็นมา

๑. ข้อมูลพื้นฐานของวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมกระจูดวรรณิ

๑) ตั้งอยู่ที่ เลขที่ ๑๕๒ หมู่ที่ ๑๐ ตำบลนางตุง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

๒) พิกัดที่ตั้ง ๔๗ N X : ๖๒๑๐๓๔ Y : ๘๖๑๓๕๑

๓) วันที่จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน วันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

๔) รหัสทะเบียนวิสาหกิจชุมชน ๕-๙๓-๐๕-๑๒/๑-๐๐๑๐

๕) โครงสร้างวิสาหกิจชุมชน

- ผู้มีอำนาจทำการแทนวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๒ คน
- สมาชิกจำนวน ๖๘ คน
- ในระบบ จำนวน ๖๐ คน
- นอกบบ จำนวน ๑๐ คน (สมาชิกในครัวเรือน)

๒. กิจกรรมที่ดำเนินการ

๑) ผลิตภัณฑ์จากกระจูด

๑.๑) หมวกแฟชั่น ได้แก่ กระเป๋าแบบต่างๆ เช่น กระเป๋าสตริแบบหิ้วและสะพาย
กระเป๋าใส่เอกสาร shopping bag และ beach bag

๑.๒) หมวกของใช้ภายในบ้าน ได้แก่ แก้ว ไม้ไผ่ ตะกร้าใส่ของ เสื้อและกล่องทิชชู
 เป็นต้น

๒) ผลิตภัณฑ์จากผ้า ได้แก่ ตุ๊กตาควาย ผ้าขาวม้า และเสื้อผ้าแบบต่างๆ

๓) ศูนย์การเรียนรู้หัตถกรรมกระจูดพัทลุง

๓.๑) กิจกรรมเรียนรู้วัฒนธรรมท้องถิ่น และการดำรงชีวิตตามวิถีชุมชน

๓.๒) การต่อยอดภูมิปัญญา พัฒนาผลิตภัณฑ์ และการตลาด

๔) เชื่อมโยงการท่องเที่ยววิถีชุมชน ตำบลพนาท่ง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

๔.๑) ที่พักได้แก่ โฮมสเตย์กระจูดวรรณิ รีสอร์ทบ้านพัก และรีสอร์ท ณ ทะเลน้อย

๔.๒) ร้านอาหาร ได้แก่ ร้านแล้ว ร้านวิวยอ และร้านบงขาม

๔.๓) ท่าเรือ ได้แก่ ท่าเรือทะเลน้อย และท่าเรือปากประ

รางวัลและผลงานเด่น

๑. รับเกียรติธุรกิจสร้างสรรค์ที่ผ่านเข้ารอบตัดสินในรางวัลไทยสร้างสรรค์ประจำปี ๒๕๕๔ รางวัลพระราชทานในสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี สาขางานฝีมือและหัตถกรรมจาก TCDC (Thailand Creative & Design Center) ศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ
๒. รางวัลเชิดชูครูช่าง ครูวรรณิ เช่งฮวด ได้รับการเชิดชู โดยศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ (องค์การมหาชน) ประจำปี ๒๕๕๖
๓. ได้รับเกียรติบัตรโครงการประกวด Innovative Craft Award ๒๐๑๒ โดยศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ (องค์การมหาชน)
๔. รางวัล Design Excellent Award ๒๐๑๔ Dmark ๒๐๑๔ ปี โดยกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
๕. รางวัล โครงการพัฒนาสุดยอดเอสเอ็มอีจังหวัด (SME Provincial Champions) ในการก้าวสู่ Thailand ๔.๐
๖. รางวัลเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ สีเขียว ระดับดีเยี่ยม (G ทอง) ๒๐๑๗ โดยกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ข้าวอินทรีย์
นายอำมร สุขวิน



ข้อมูลพื้นฐาน

ชื่อ นายอำมร สุขวิน

บ้านเลขที่ ๒๙๑ หมู่ที่ ๕ ตำบลนางตุง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

ดำรงตำแหน่ง ประธานเครือข่าย

เบอร์โทร ๐๘๙๔๖๔๑๑๘๗

ฝีมือด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำนาข้าวอินทรีย์ ที่มีความหลากหลาย

การนำไปใช้ประโยชน์ เป็นแปลงเกษตรกรต้นแบบข้าวอินทรีย์ เพื่อเป็นต้นแบบให้เกษตรกรทั่วไปได้ศึกษาเรียนรู้

หลักสูตรการเรียนรู้ การทำนาข้าวอินทรีย์ สู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน ซึ่งได้จัดให้มีฐานการเรียนรู้

ฐานการเรียนรู้ที่ ๑ แปลงนาข้าวอินทรีย์



ฐานเรียนรู้ที่ 1 แปลงนาอินทรีย์

กระบวนการผลิตข้าวอินทรีย์ ดำเนินการจัดการ ขั้นตอนการผลิต
อย่างมีระบบเพื่อให้มีความปลอดภัย ต่อเกษตรกร สิ่งแวดล้อม
ผลผลิตมีคุณภาพ สินค้าเป็นที่ต้องการของตลาด ผู้บริโภคปลอดภัย
ตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ การอนุรักษ์ศัตรูธรรมชาติในนาข้าว
เป็นการสร้างสมดุลและเป็นหัวใจหลักในการทำนาอินทรีย์

กิจกรรมประจำฐานเรียนรู้

- ➡ การคัดเลือกพื้นที่ปลูกข้าวอินทรีย์
- ➡ การคัดเลือกพันธุ์ข้าว
- ➡ การเตรียมดิน
- ➡ การบริหารจัดการน้ำ
- ➡ การปลูกข้าว
- ➡ การปฏิบัติดูแลรักษา



สนับสนุนโดย สำนักงานเกษตรอำเภอควนขนุน 074-681772

ฐานการเรียนรู้ที่ ๒ โรงผลิตปุ๋ยอินทรีย์



ฐานเรียนรู้ที่ 2 การผลิตปุ๋ยอินทรีย์

การผลิตปุ๋ยอินทรีย์เป็นทางเลือกการพึ่งพาตนเองในระดับครัวเรือน และชุมชนร่วมกันทำ แล้วนำไปใช้ปรับปรุงบำรุงดินให้ดีขึ้น

ดินที่ดี คือ ดินที่ประกอบไปด้วยอินทรีย์วัตถุ ธาตุอาหารชนิดต่างๆ มีโครงสร้างของดินที่ดี ประกอบไปด้วยจุลินทรีย์และสิ่งมีชีวิตต่างๆ ที่เป็นประโยชน์

ส่วนประกอบของดิน น้ำ 25% อากาศ 25% แร่ธาตุ 45% และอินทรีย์วัตถุ 5%

การทำให้ดินดี หลีกเลี่ยงการใช้สารเคมี สร้างดินให้มีชีวิต คือ การเพิ่มอินทรีย์วัตถุลงสู่ดิน

ส่วนผสมของปุ๋ยหมักแห้ง จำนวน 1 ตัน

ปุ๋ยคอก (มูลโค)	500 กิโลกรัม
แกลบดิบ	100 กิโลกรัม
รำข้าว	100 กิโลกรัม
แกลบดำ	100 กิโลกรัม
แร่ธาตุ	200 กิโลกรัม

น้ำหมัก 5 ลิตร ปากน้ำตาล 5 กก. ผสมน้ำ 200 ลิตร



นำวัตถุดิบทั้งหมด ผสมคลุกเคล้าให้เข้ากันและรดน้ำให้มีความชื้นพอเหมาะ หมักทิ้งไว้และกลับกองปุ๋ยรองจนกว่าเสร็จสิ้นกระบวนการหมักจึงนำไปใช้ได้



สนับสนุนโดย สำนักงานเกษตรอำเภอควนขนุน 074-681772



ฐานเรียนรู้ที่ 3 โรงสีข้าวอินทรีย์

จุดรวบรวมผลผลิตของสมาชิก

เสริมสร้างความเข้มแข็งในการจัดการผลผลิตที่สามารถกำหนดได้เอง ด้านราคาและคุณภาพอย่างเป็นธรรม โรงสีข้าวที่มีขนาดที่เหมาะสมกับปริมาณข้าวที่จะสีหรือเหมาะกับขนาดของชุมชน ต้องมีการควบคุม การจัดวางข้าวที่รอการสีอย่าง เป็นระเบียบ ติดป้ายชื่อชนิดข้าวแต่ละสายพันธุ์ สีเฉพาะข้าวที่เป็นอินทรีย์

กิจกรรมประจำฐานเรียนรู้

1. การสีข้าวอินทรีย์

2. การคัดข้าวสารและบรรจุภัณฑ์



“វិបស័នធម្មបដិសន្ធិ ព្រះពុទ្ធក្នុងព្រះសង្ឃក្នុងព្រះពុទ្ធសាសនា”

ปี พ.ศ. 2543 - พ.ศ. 2548 เป็นช่วงการเรียนรู้ร่วมกับเครือข่ายเกษตรทางเลือก ในโครงการนำร่อง เพื่อพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืนของเกษตรกรรายย่อย โดยได้ร่วมทำงานวิจัย "กรณีศึกษาแนวทางการฟื้นฟูการทำนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น" และได้จัดตั้งเป็นชมรมสื่อแห่งปัญญาพัฒนาเกษตรยั่งยืน

ปี พ.ศ. 2549 - พ.ศ. 2554 เป็นช่วงการนำองค์ความรู้แนวทางฟื้นฟูการทำนา โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาปรับใช้ จัดทำแปลงนาสาธิต การทำนาอินทรีย์ รับผิดชอบสมาชิก ก่อสร้างโรงผลิตปุ๋ยอินทรีย์ ซึ่งได้รับการสนับสนุนโครงการผลิตข้าวคุณภาพดีตามแผนพัฒนาเกษตรศาสตร์จังหวัดพิษณุ พร้อมกับอบรมศึกษาฐานในการผลิตข้าวอินทรีย์ ขยายแปลงนาอินทรีย์สู่แปลงนาสมาชิก โดยมีการรับรองมาตรฐานแปลงนาอินทรีย์ Organic Thailand และร่วมจัดทำโครงการสมคณพิช ผลิตข้าวปลอดภัย

ปี พ.ศ. 2555 - พ.ศ. 2559 เป็นช่วงชาของคความู้และพัฒนาอิดกัณห์จากข้าว ำยทอณแณเปลี่ยน
องคความู้ให้เกนศกร องค์กรเครือช่ย ในระดับต่ง ๆ ักกับการพัฒนาอิดกัณห์จากข้าว พัฒนาการศดาด ไนโครงการ
“รักษนำ รักษาออง ชวนอ้งมาช่ยทำ” และจตจะเป็นเป็นวิศากิจชุมชนสมรือแห่งปัญญำพัฒนาศกรอ้งอิน
จัดตั้งเป็นศูนย์การเรียนรู้การณิดข้าวอินทรีย์ครบวงจร โดยช่ยชื่อ “วิศาลัยรวงข้าว” มีอิดคกรมการข้าว เป็นประธำน
เปิดศูนย์การเรียนรู้หรืออ้งเป็นทางการ

ปี พ.ศ. 2580 ถึงปัจจุบัน วิชชาลัยรวงข้าว ได้ร่วมกับภาคีเครือข่ายต่าง ๆ ได้แก่ มหาวิทยาลัยทักษิณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตรองขลา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ บริษัทประชารัฐสามัคคี พัฒนาชุมชนจังหวัดพัทลุง และมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ยกกระดับการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน "วิถีชาวนา" เป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และยั่งยืน ที่นักท่องเที่ยว "เพลินสุข" กับกิจกรรมการเรียนรู้ และได้รับประสบการณ์จริงเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวอินทรีย์ และการผลิตข้าวอินทรีย์ครบวงจร



กระบวนการผลิตข้าวอินทรีย์

1. การเตรียมดิน

- ไม่ใช้สารเคมีกำจัดวัชพืช
- ใช้ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก
- ใช้เมล็ดพันธุ์ข้าวที่ปลอดสารเคมี

2. การเตรียมกล้าข้าว

การเตรียมดิน

- กรณีทำนาปรัง จะใช้ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก 10-20 กิโลกรัมต่อไร่
- 2-3 สัปดาห์ ก่อนปลูก จะใช้ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก 10-20 กิโลกรัมต่อไร่

3. การปลูก

- กรณีทำนาปรัง จะใช้ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก 10-20 กิโลกรัมต่อไร่
- 2-3 สัปดาห์ ก่อนปลูก จะใช้ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก 10-20 กิโลกรัมต่อไร่

4. การดูแลรักษา

- การกำจัดวัชพืช จะใช้วิธีถอนวัชพืชด้วยมือ
- การใส่ปุ๋ย จะใช้ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก

5. การเก็บเกี่ยว

- การเกี่ยวข้าว จะใช้วิธีเกี่ยวด้วยมือ
- การ threshing จะใช้วิธี threshing ด้วยมือ

6. การแปรรูปข้าว

- การสีข้าว จะใช้วิธีสีข้าวด้วยมือ
- การบรรจุถุง จะใช้วิธีบรรจุถุงด้วยมือ

7. การนำข้าวไปใช้

- ข้าวอินทรีย์สามารถนำไปใช้ทำอาหารได้
- ข้าวอินทรีย์สามารถนำไปใช้ทำขนมได้

การใช้ประโยชน์จากข้าวอินทรีย์ 5 วิธี

1. ข้าวอินทรีย์

ข้าวอินทรีย์เป็นข้าวที่ปลูกโดยไม่ใช้สารเคมีกำจัดวัชพืชและปุ๋ยเคมี

2. ข้าวอินทรีย์

ข้าวอินทรีย์เป็นข้าวที่ปลูกโดยไม่ใช้สารเคมีกำจัดวัชพืชและปุ๋ยเคมี

3. ข้าวอินทรีย์

ข้าวอินทรีย์เป็นข้าวที่ปลูกโดยไม่ใช้สารเคมีกำจัดวัชพืชและปุ๋ยเคมี

4. ข้าวอินทรีย์

ข้าวอินทรีย์เป็นข้าวที่ปลูกโดยไม่ใช้สารเคมีกำจัดวัชพืชและปุ๋ยเคมี

5. ข้าวอินทรีย์

ข้าวอินทรีย์เป็นข้าวที่ปลูกโดยไม่ใช้สารเคมีกำจัดวัชพืชและปุ๋ยเคมี







ภูมิปัญญาท้องถิ่นสาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม
(ด้านการผลิตและการบริโภค) สุรากลั่น

นางวาสนา ทรัพย์แก้ว



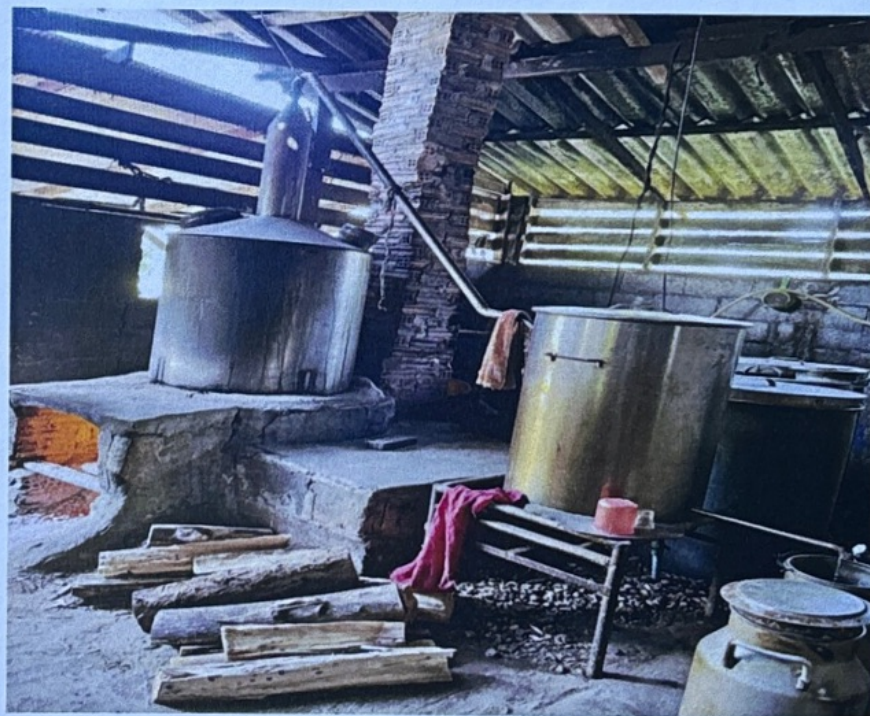
ข้อมูลพื้นฐาน

ชื่อ นางวาสนา ทรัพย์แก้ว

บ้านเลขที่ ๑๖๕ หมู่ที่ ๕ ตำบลพนางตุง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

เบอร์โทร ๐๘๙๔๘๙๓๐๖๕

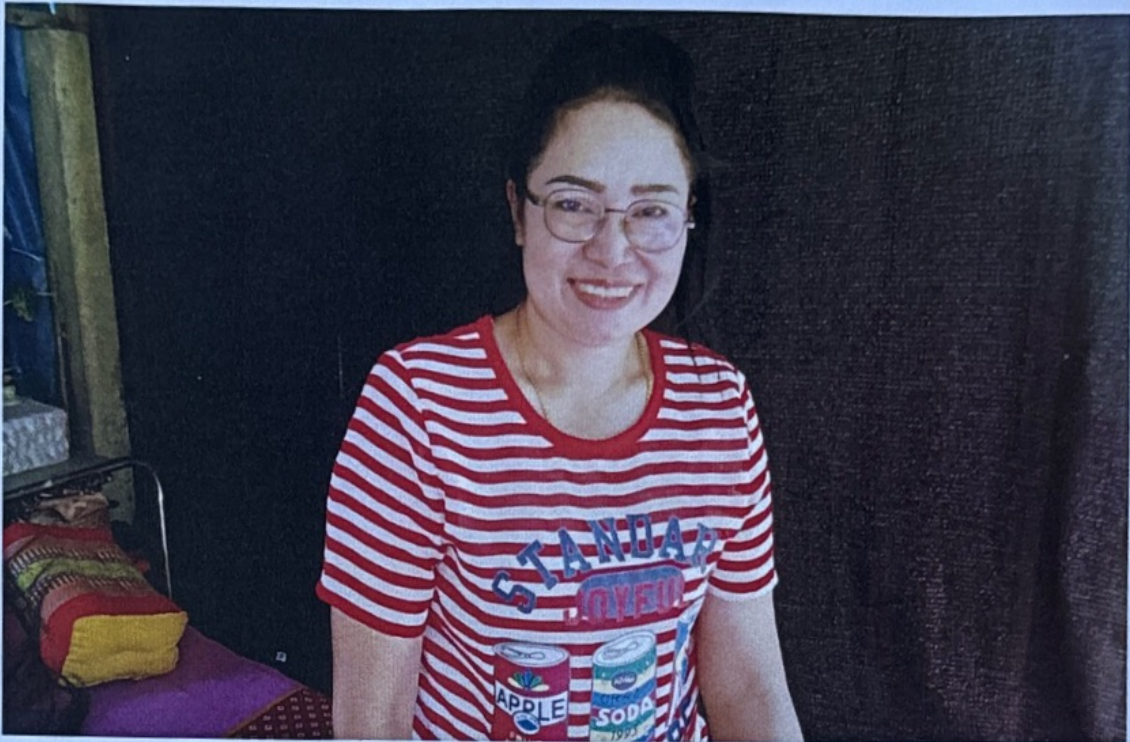
ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน วาสนา สุรากลั่น จัดตั้งปี พ.ศ. ๒๕๕๐





ภูมิปัญญาท้องถิ่นสาขาแพทย์ไทย นวดแผนไทย

นางรัตกรณ์ คงโต



ข้อมูลพื้นฐาน

ชื่อ นางรัตกรณ์ คงโต

บ้านเลขที่ ๒๔๕ หมู่ที่ ๖ ตำบลพนาสูง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

เบอร์โทร ๐๖๒๔๗๑๗๔๒๔

เริ่มทำ เดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

นางรัตกรณ์ คงโต เป็นสมาชิกของสมาคมแพทย์แผนไทยจังหวัดพัทลุง (ปัญญาวุธ) ได้เรียนการนวดแผนไทยจากสมาคม

ปัจจุบัน นางรัตกรณ์ คงโต เปิดนวดแผนไทย ที่บ้านเลขที่ ๒๔๕ หมู่ที่ ๖ ตำบลพนาสูง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง นวดแบบจับเส้น เป็นหนึ่งในรูปแบบการนวดบำบัดโดยให้ผู้รับบริการนอนราบกับพื้นบนเสื่อ หรือ บนฟูกนอนแล้วให้ผู้นวด บีบ กลิ้ง และกดตามลำตัว เพื่อกระตุ้นอวัยวะภายในและเพื่อความยืดหยุ่นของกล้ามเนื้อ ผู้ให้บริการนวดแผนไทยจะใช้มือ นิ้วหัวแม่มือ ศอก ท่อนแขน และฝ่าเท้า ประกอบในการนวดกล้ามเนื้อ

นวดเพื่อสุขภาพ เป็นการนวดที่สามารถนวดได้กับทุกคน รวมถึงผู้สูงอายุ ช่วยกระตุ้นระบบร่างกายให้ผ่อนคลายเพิ่มการไหลเวียนของโลหิต ช่วยให้การนอนหลับดีขึ้น

นวดเพื่อการรักษาเป็นการนวดเพื่อบรรเทา อาการปวดต่างๆ เช่น ปวดหลัง ปวดคอ ปวดกล้ามเนื้อ



ภูมิปัญญาท้องถิ่น หัตถกรรมกระจูด

นางอรุณ รongเหลือ



ข้อมูลพื้นฐาน

ชื่อ นางอรุณ รongเหลือ

บ้านเลขที่ ๗๓/๓ หมู่ที่ ๖ ตำบลพนางตุง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

เบอร์โทร ๐๙๒๕๙๒๕๒๓๑

เริ่มทำ ๒๕๕๘

นางอรุณ รongเหลือ เป็นสมาชิกของกลุ่มกระจูดบ้านไสกลิ่ง หมู่ที่ ๖ ตำบลพนางตุง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง มีความสามารถในการสานเสื่อกระจูดเป็นอาชีพของครอบครัว

เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๕๘ จากการสานเสื่อกระจูด นางอรุณ รongเหลือ ได้เรียนรู้ การสานกระเป่า ตะกร้า กล้องกระดาศิซุ หลายแบบหลายขนาด

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ที่ทำจะส่งให้กับร้านหน้าหนังกระจูด นางอรุณ รongเหลือจะเก็บรวบรวม ผลิตภัณฑ์จากสมาชิกของกลุ่มกระจูดบ้านไสกลิ่ง หมู่ที่ ๖ ส่งให้กับทางร้านและจะรับทำผลิตภัณฑ์ตามที่ทางร้าน หน้าหนังกระจูดสั่งผลิตภัณฑ์ต่างๆ





ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านโหราศาสตร์

หมอดู

นายเสริม พูลเอียด



ข้อมูลพื้นฐาน

ชื่อ นายเสริม พูลเอียด

บ้านเลขที่ ๓๕ หมู่ที่ ๑๐ ตำบลพนางตุง อำเภอกวนขนุน จังหวัดพัทลุง

เบอร์โทร ๐๘๔๔๔๓๔๓๓๖

หมอดู

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านโหราศาสตร์
ตั้งศาลพระภูมิ
นายสมนึก ชูส่งแสง



ข้อมูลพื้นฐาน

ชื่อ นายสมนึก ชูส่งแสง

บ้านเลขที่ ๒๓๙ หมู่ที่ ๑๐ ตำบลพนางตุง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

เบอร์โทร ๐๙๓๓๙๘๑๙๕๘

ตั้งศาลพระภูมิ

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	องค์ความรู้ ภูมิปัญญา
๑	นายพัน คงวงศ์	๒๔ หมู่ที่ ๕	หัตถกรรมจักสาน
๒	นายวิชัย นิมคร	๒๘๗ หมู่ที่ ๑๒	เครื่องปั้นดินเผา
๓	นายเริ่ม สุขสุวรรณ	๒๐๒ หมู่ที่ ๘	การรักษาโรคด้วยสมุนไพร
๔	นางละมัย ปล้องไหม	๑๑๒ หมู่ที่ ๔	ขนมโบราณ
๕	นางวรรณภา เพชรคง	๒๕ หมู่ที่ ๕	การเกษตรผสมผสาน
๖	นางสาวสมพร คงคำ	๓๔๗ หมู่ที่ ๑๒	นวดแผนไทย
๗	นางละม้าย อาษาชำนาญ	๑ หมู่ที่ ๕	ร้องเพลงกล่อมเด็ก
๘	นายเลี่ยม สุขคง	๑๗ หมู่ที่ ๑๑	การรักษาโรคด้วยสมุนไพร
๙	นายจำลอง นิมคร	๙๙ หมู่ที่ ๑๒	การตีเหล็ก
๑๐	นายริน ศรีนุ่น	๒๓๓ หมู่ที่ ๑๐	การรักษาโรคด้วยสมุนไพร
๑๑	นายเยื่อน คงวงศ์	๙ หมู่ที่ ๕	ครกสี/รักษาโรคด้วยสมุนไพร
๑๒	นายสมคิด ทองแก้ว	๑ หมู่ที่ ๕	ทำว่าวพื้นบ้าน
๑๓	นายเผื่อน ปล้องไหม	๑๑๒ หมู่ที่ ๔	เครื่องมือจับสัตว์น้ำ
๑๔	นายสุภาพ ทองแก้ว	๑๗๕ หมู่ที่ ๓	การหาของป่า จับผึ้ง
๑๕	นายสว่าง มากเอียด	๕๑ หมู่ที่ ๕	การเกษตรครบวงจร
๑๖	นายสมนึก เพชรรมณี	๖๑ หมู่ที่ ๔	การเกษตร การขยายพันธุ์พืช
๑๗	นางประคอง ทองคำ	๑๒๒ หมู่ที่ ๖	นวดแผนไทย
๑๘	นายสมหมาย นุ่นคง	๘๐ หมู่ที่ ๑	การประมงพื้นบ้าน
๑๙	นางสาวเสงี่ยม ยกทอง	๖๒ หมู่ที่ ๑	หัตถกรรม
๒๐	นายจำปา หมื่นหนู	๑๙๖ หมู่ที่ ๑	คติชนความเชื่อ/ประวัติศาสตร์ชุมชน
๒๑	นางเกสร ทองพูนเอียด	๙๑ หมู่ที่ ๒	ขนม อาหารพื้นบ้าน
๒๒	นางวรรณิ เช่งฮวด	๑๕๒ หมู่ที่ ๑๐	หัตถกรรม
๒๓	นายอำมร สุขวิน	๔๐๐ หมู่ที่ ๕	เกษตรอินทรีย์
๒๔	นางมาลี พันธวงศ์	๓๖ หมู่ที่ ๕	เกษตรอินทรีย์