



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒

องค์การบริหารส่วนตำบลวังม่วง

ตำบลวังม่วง อำเภอวังม่วง จังหวัดสระบุรี



บทนำ

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช ๒๕๖๐ มาตรา ๕๗ รัฐต้อง(๑) อนุรักษ์ ฟื้นฟู และส่งเสริม ภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและจารีตประเพณีอันดีงามของชาติ และจัดให้มีพื้นที่สาธารณะ สำหรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชน ชุมชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ใช้ สิทธิและมีส่วนร่วมในการดำเนินการด้วย ภูมิปัญญาไทยหรือที่ยกย่องกันว่าปราชญ์ชาวบ้าน มีหลากหลายตามความ ถนัดและการปฏิบัติ ของแต่ละคนซึ่งมีองค์ความรู้ที่มีการหล่อหลอม ซึมซับ บ่มเพาะ คั้นคว่ำ ทดลอง ลองผิดลองถูก โดยใช้วิถี ชีวิตของตนเองเป็นห้องทดลองขนาดใหญ่ เพื่อทดสอบความถูกต้องและกลั่นกรองสิ่งที่มีคุณค่าแก่ชีวิตและ เพื่อการดำรงชีพ ถ่ายทอดให้ผู้อื่น ได้สืบสานทั้งที่เป็นมรดกและ ทั้งที่เป็นสมบัติทางปัญญา ดังนั้น ประสบการณ์ ความคิดและวิถีการดำรงชีวิตของภูมิปัญญาไทยแต่ละท่านล้วนเป็นทรัพย์สินทางปัญญาที่สำคัญของแผ่นดิน

องค์การบริหารส่วนตำบลวังม่วง ตระหนักถึงความสำคัญของ ภูมิปัญญาไทย และเพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิ ปัญญาท้องถิ่นไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้านหรือ ปราชญ์ท้องถิ่น จะเป็นประโยชน์ต่อสาธารณชน สืบไป

องค์การบริหารส่วนตำบลวังม่วง

ตำบลวังม่วง อำเภอวังม่วง จังหวัดสระบุรี

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น(local wisdom) หรือภูมิปัญญาชาวบ้านหมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดขึ้นได้เอง และนำมาใช้ในการแก้ปัญหา เป็นเทคนิควิธีเป็นองค์ความรู้ของชาวบ้าน ทั้งทางกว้างและทางลึกที่ชาวบ้านคิดเอง ทำเอง โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาการดำเนินชีวิตในท้องถิ่นได้อย่างเหมาะสมกับยุคสมัยความเหมือนกันของภูมิปัญญาไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ เป็นองค์ความรู้ และเทคนิคที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหาและการตัดสินใจ ซึ่งได้สืบทอดและเชื่อมโยงมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน

ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

- ๑. สาขาเกษตรกรรม** หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ทักษะ และเทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยี โดยการพัฒนาบนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองในสภาวะการณ์ต่างๆ ได้ เช่น การทำการเกษตรแบบผสมผสาน การแก้ปัญหา การเกษตร เป็นต้น
- ๒. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม (ด้านการผลิตและการบริโภค)** หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการแปรรูปผลผลิต เพื่อชะลอการนำเข้าตลาด เพื่อแก้ปัญหาด้านการบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัด และเป็นธรรมอันเป็นกระบวนการให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจได้ ตลอดทั้งการผลิตและการจัดจำหน่ายผลผลิตทางหัตถกรรม เช่น การรวมกลุ่มของกลุ่มโรงงานยางพารา กลุ่มโรงสี กลุ่มหัตถกรรม เป็นต้น
- ๓. สาขาการแพทย์ไทย** หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกันและรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองทางด้านสุขภาพและอนามัยได้
- ๔. สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม** หมายถึง ความสามารถเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งอนุรักษ์ การพัฒนา และใช้ประโยชน์จากคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน
- ๕. สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน** หมายถึงความสามารถในด้านบริหารจัดการค้าการสะสมและบริการกองทุนและธุรกิจชุมชน ทั้งที่เป็นเงินตราและโภคทรัพย์เพื่อเสริมชีวิตความเป็นอยู่ของสมาชิกในชุมชน
- ๖. สาขาสวัสดิการ** หมายถึง ความสามารถในการจัดสวัสดิการในการประกันคุณภาพชีวิตของคนให้เกิดความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคม และ วัฒนธรรม
- ๗. สาขาศิลปกรรม** หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานทางด้านศิลปะสาขาต่างๆ เช่น จิตรกรรม ประติมากรรม วรรณกรรม ทัศนศิลป์ คีตศิลป์ เป็นต้น
- ๘. สาขาจัดการ** หมายถึง ความสามารถในการบริหารการจัดการดำเนินงานด้านต่างๆทั้งขององค์กรชุมชน องค์กรทางสังคมอื่นๆ ในสังคมไทย เช่น การจัดการองค์กรของกลุ่มแม่บ้านระบบผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชน เป็นต้น กรณีของการจัดการศึกษาเรียนรู้ นับได้ว่าเป็นภูมิปัญญาสาขาการจัดการที่มีความสำคัญ เพราะการจัดการศึกษาเรียนรู้ดี หมายถึง กระบวนการเรียนรู้ พัฒนาและถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาไทยที่มีประสิทธิภาพ
- ๙. สาขาภาษาและวรรณกรรม** หมายถึง ความสามารถผลิตผลงานเกี่ยวกับด้านภาษา ทั้ง ภาษาถิ่น ภาษาโบราณ ภาษาไทย และการใช้ภาษา ตลอดทั้งด้านวรรณกรรมทุกประเภท
- ๑๐. สาขาศาสนาและประเพณี** หมายถึง ความสามารถประยุกต์และปรับใช้หลักธรรมคำสอนทางศาสนาเชื่อและประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติให้บังเกิดผลดีต่อบุคคลและสิ่งแวดล้อม เช่น การถ่ายทอดหลักศาสนา การบวชป่า การประยุกต์ ประเพณี บุญประเพณีข้าว เป็นต้น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลวังม่วง

ตำบลวังม่วง อำเภอวังม่วง จังหวัดสระบุรี

๑. การเลี้ยงปลาตก

นายประเทือง มานะกุล ได้ริเริ่มการเลี้ยงปลาตกในบ่อดินสภาพเป็นดินลูกรัง มีการใช้น้ำบาดาลในการเลี้ยง จนเป็นแบบอย่างให้เกษตรกรรายอื่นมีผลผลิตสูงขึ้นทุกรายเหมือนตนเองสามารถยึดเป็นอาชีพหลัก และสร้างรายได้ของครอบครัวอย่างมั่นคง ด้วยการใช้ประโยชน์จากบ่อดินลูกรัง ที่มีการขุดดินขาย จนเป็นบ่อลึกขนาด ๔-๖ เมตร ที่บิตาได้เคยทดลองเลี้ยงปลาตกมาแล้วแต่ไม่ประสบความสำเร็จ เนื่องจากต้นทุนค่าอาหารสูงและเก็บน้ำได้ไม่นานพอ จึงได้ขุดบ่อทดลองเลี้ยงในช่วงแรก ๑ บ่อ เพื่อที่จะได้ศึกษาและทดลองว่าจะสามารถเลี้ยงปลาชนิดนี้ได้หรือไม่ ปรากฏว่าผลตอบแทนที่ได้รับค่อนข้างดี จึงเกิดกำลังใจที่จะทำต่อไปให้มากขึ้น ทำให้มีการขุดบ่อเลี้ยงเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ โดยเน้นนำกำไรที่ได้มาลงทุน “ช่วงแรกนี้ เราไม่ได้ทำอะไรแบบลงทุนครั้งเดียว แต่จะเน้นนำผลกำไร ที่ได้มาขยายการเลี้ยง ได้กำไรครั้ง ก็ขุดบ่อครั้ง จึงทำให้ไม่ได้ใช้ต้นทุนมากในการเริ่มต้น ซึ่งช่วงนั้นดินที่ขุดค่อนข้างจะเป็นดินผสมลูกรัง จึงทำให้มีปัญหาในเรื่องของกันบ่อ ช่วงนั้นเราก็ศึกษาอ่านหนังสือบ้าง ว่าวิธีการแก้ปัญหาเรื่องนี้อย่างไร ก็คือ การใส่ซีวีวลงไปที่กันบ่อ ก็จะช่วยให้เกิดตะไคร่น้ำ ช่วยในเรื่องของดินลูกรังที่กันบ่อได้ พอถึงช่วงที่พักบ่อ เราก็สามารถนำดินกันบ่อขายต่อให้กับคนที่ทำเกษตรต่อไปได้” จากความสำเร็จของการเลี้ยงปลาตกบึกอยู่ในครั้งนี้ จึงทำให้เป็นอีกหนึ่งงานที่สร้างรายได้ให้กับเขา โดยที่ทำความคุ้นเคยกับการเลี้ยงโคนมที่มีอยู่เดิม โดยได้ดำเนินการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาโดยตลอด

ปลาตกบึกอยู่เมื่อเทียบกับปลาบางชนิด ราคาที่จำหน่ายอาจไม่ได้สูงมากอย่างที่คิด ดังนั้น เกษตรกรผู้เลี้ยงจึงจำเป็นต้องเลี้ยงแบบประหยัดต้นทุนให้ได้มากที่สุด โดยสิ่งที่ควรควบคุมคือเรื่องของต้นทุนอาหาร ถ้ามีการจัดการที่ดี ก็จะทำให้ได้ผลกำไรจากการเลี้ยงอย่างแน่นอน โดยขั้นตอนของการเตรียมบ่อนั้นจะใช้ปูนขาวหว่านให้ทั่วบริเวณกันบ่อ จากนั้นใส่ซีวีวลงไปในบ่อด้วย ถ้าหากเป็นบ่อเก่าไม่จำเป็นต้องใส่ซีวีวเพิ่มลงไป โดยบ่อที่ใช้เลี้ยงจะมีขนาด ๑ ไร่ ความลึกอยู่ที่ ๒-๔ เมตร ปล่อยปลาตกบึกอยู่เลี้ยงอยู่ที่ ๑๕๐,๐๐๐ ตัว ต่อบ่อ “ช่วงแรกที่เลี้ยงจะให้อาหารบกบกินก่อน เป็นอาหารเม็ดเล็กที่มีเปอร์เซ็นต์โปรตีนอยู่ที่ ๓๒ เพราะลูกปลาที่อยู่ในบ่อจะเป็นลูกปลาไซส์ ๓-๔ นิ้ว ตัวยังไม่ใหญ่มาก ในช่วงนี้ก็เติมน้ำลงไปแบบพอดี ไม่ต้องใส่ให้เต็ม ให้กินอยู่ประมาณนี้ ๕-๖ วัน ก็จะเปลี่ยนอาหารเป็นพวกไก่บด ที่มีส่วนผสมของกระดูกแข็งไก่ แป้งสาลี เศษขนมปัง บดให้เข้ากัน ให้กินมือเดียวต่อวันในช่วงเย็น แบบนี้ทุกวันจนกว่าปลาจะได้ไซส์ขนาดที่ขายได้ ส่วนน้ำก็ค่อยๆ เติมน้ำไป โดยดูขนาดไซส์ของปลาว่าใหญ่มากขึ้นเท่าไร”

ในเรื่องของโรคที่เกิดจากการเลี้ยงปลาตกบึกอยู่นั้นยังไม่พบปัญหาในเรื่องนี้ถึงขั้นทำให้เสียหาย เพราะการเลี้ยงใหม่ทุกครั้งจะเปลี่ยนน้ำใหม่ใส่ลงไปภายในบ่อ พร้อมกับมีการเตรียมบ่อที่ดี จึงเป็นการ ช่วยลดปัญหาในเรื่องของการสะสมโรคได้ เพราะฉะนั้นน้ำจึงเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้การเลี้ยงประสบผลสำเร็จได้ดี ซึ่งระยะเวลาการเลี้ยงจนกว่าจะจับจำหน่าย ใช้เวลาเลี้ยงอยู่ที่ประมาณ ๔-๕ เดือน ก็ส่งให้กับผู้ที่มารับซื้อ โดยขนาดไซส์ของปลาก็จะมีแตกต่างกันออกไป ทำให้ราคาของการทำตลาดหลากหลายราคาตามไปด้วย



๒. การเลี้ยงวัวนม

นายประเทือง มานะกุล ได้ริเริ่มการเลี้ยงวัวนม โดยเริ่มแรกจากรุ่นพ่อแม่เลี้ยงก่อนจำนวนไม่มาก ต่อมานายประเทืองจึงรับช่วงต่อในการเลี้ยงวัวนมตั้งแต่ปี ๒๕๒๓ จนถึงปัจจุบันเป็นเวลา ๓๙ ปี มีวัวนมทั้งหมดจำนวน ๑๔๐ ตัว ผลผลิตประมาณ ๑ ตันต่อวัน รายได้เฉลี่ยประมาณ ๖๐๐,๐๐๐ บาทต่อเดือน โดยที่ผ่านมามีอุปสรรคในการเลี้ยงวัวนม เช่น เต้านมวัวอักเสบ โรคปากเท้าเปื่อย แต่ก็ใช้ความมานะ พยายามประสบการณ์ที่สั่งสมมา แก้ไขปัญหาจนประสบความสำเร็จ ต้นทุนในการเลี้ยงโคนมภายในมานะกุลฟาร์มถือว่าอยู่ในระดับสูงถ้าหากยังใช้อาหารสำเร็จรูปเพียงอย่างเดียว แต่นายประเทืองจะผสมอาหารไว้ใช้เองเพื่อลดต้นทุน โดยใช้วัตถุดิบที่หาซื้อได้ในท้องถิ่นและมีราคาถูก และคิดค้นสูตรอาหารต่างๆเพื่อให้มีคุณค่าทางโภชนาการอาหารได้ไม่แตกต่างจากการใช้อาหารสำเร็จรูป ร่วมกับการใช้หญ้าเนเปียร์ ข้าวโพดซึ่งปลูกเอง และฟางแห้งไว้เป็นอาหารหยาบ จนสามารถลดต้นทุนในการเลี้ยงได้เกือบเท่าตัวและมีการพัฒนามาตรฐานการเลี้ยงวัวนมให้ดีขึ้นอย่างครบวงจรเรื่อยมา จนได้รับรางวัลการรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับฟาร์มโคนม จากกรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



๓. การแปรรูปปลาตาก

การแปรรูปปลาตากนั้น เริ่มต้นจากกลุ่มผู้เลี้ยงปลาตากบ้านหนองไทรได้มีการรวมกลุ่มกันเพื่อพัฒนาอาชีพครัวเรือน สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว พร้อมทั้งเป็นการสนับสนุนให้ผู้ที่ประกอบอาชีพเดียวกันหรือประเภทเดียวกันรวมกันเป็นกลุ่มอาชีพเพื่อช่วยเหลือซึ่งกันและกันในการประกอบอาชีพ โดยกลุ่มผู้เลี้ยงปลาตากได้ขอความอนุเคราะห์ให้ทางองค์การบริหารส่วนตำบลวังม่วงจัดโครงการเพื่อไปศึกษา เรียนรู้การแปรรูปปลาตากจาก ศูนย์เรียนรู้ด้านประมง คุณดอกรัก สุขคนธี ตำบลบึงกำพร้อย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี ซึ่งหลังจากกลับจากการศึกษาดูงานการแปรรูปปลาตาก ทางกลุ่มผู้เลี้ยงปลาตากนำโดยคุณวันเพ็ญ มานะกุลได้นำความรู้ได้กลับมาต่อยอดพัฒนาการแปรรูปสินค้าให้มีคุณภาพเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน จนเป็นที่ยอมรับของตลาด ซึ่งปัจจุบันการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาตากของมานะกุลฟาร์มมี ๕ ชนิดด้วยกัน คือ ปลาตากแดดเดียว ปลาเส้นปรุงรส ก้างปลาทอด หนังปลาทอด ปลาตากสวรรค์



๔. การปลูกดอกเข้าพรรษา

คุณวันเพ็ญ มานะกุล ภรรยาคุณประเทือง มานะกุล อาศัยอยู่ที่ตำบลวังม่วง อำเภอวังม่วง จังหวัดสระบุรี มีความชื่นชอบดอกเข้าพรรษา จึงหาพันธุ์และปล่อยให้ผสมพันธุ์เองตามธรรมชาติจนเกิดเป็นพันธุ์ใหม่ ที่มีดอกลักษณะสวยงามแตกต่างกันไปเป็นพันธุ์ที่มีดอกรูปแบบใหม่ๆ จนสามารถขยายพันธุ์ทำเป็นอาชีพเสริมเกิดรายได้ให้กับเธอได้เป็นอย่างดี คุณวันเพ็ญ เล่าให้ฟังว่า เมื่อสมัยที่เธอยังเด็กอาศัยอยู่ที่อำเภอพระพุทธบาท ได้เห็นพื้นที่แถวนั้นมีการปลูกดอกเข้าพรรษาเป็นจำนวนมาก เรียกว่า เต็บโตมากกับการเห็นดอกเข้าพรรษาตลอดในช่วงวัยเด็ก จึงเกิดความชื่นชอบในดอกไม้ชนิดนี้เป็นชีวิตจิตใจ ทำให้มีการรวบรวมสายพันธุ์นำมาปลูกเพื่อความสวยงามไปพร้อมๆ กับการอนุรักษไปด้วย “สมัยที่เราเป็นเด็ก เราก็กินไม้ชนิดนี้เป็นประจำ ก็มีความหลงใหลและชอบตั้งแต่ได้พบเห็น ต่อมาเมื่อมีครอบครัวได้ย้ายมาอยู่ที่อำเภอวังม่วง เราก็ได้นำดอกเข้าพรรษาที่เราชอบตามมาปลูกที่นี่ด้วย เพราะสมัยหลังๆ มานี้ ดอกเข้าพรรษาที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ เริ่มที่จะค่อยๆ หายไป ทีนี้เราก็มองว่าในเมื่อเราชื่นชอบเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว น่าจะนำมาปลูกและพัฒนาพันธุ์ใหม่ๆ เพื่อเป็นการอนุรักษไปด้วยในตัว” คุณวันเพ็ญ เล่าถึงที่มา

เมื่อดอกเข้าพรรษาที่นำมาปลูกเจริญเติบโตขยายพันธุ์จนมีจำนวนมากแล้ว จากที่ปลูกเพื่อดูเล่นยามว่าง กลับไม่ได้เป็นเช่นนั้นอีกแล้ว แต่ยังสามารถส่งจำหน่ายแบบทำตลาดออนไลน์ทำเป็นรายได้เสริมให้กับเธอได้อีกด้วย

การปลูกดอกเข้าพรรษาให้ได้ดอกที่สวยงามให้เพียงปีละ ๑ ครั้งนั้น คุณวันเพ็ญ บอกว่า จะนำไม้มาปลูกบริเวณบ้านที่เป็นพื้นที่ร่มเงาแบบไม่มีแสงแดดร้อนจนเกินไป โดยการปลูกถ้าเป็นการให้ได้สายพันธุ์ใหม่ๆ จะนำเมล็ดที่แก่แล้วมาเพาะและดูแลให้เจริญเติบโตจนได้ดอกไม้ที่สวยงาม แต่ถ้าต้องการขยายพันธุ์ให้มีจำนวนมาก จะเน้นปลูกลงดินในบริเวณที่กว้างๆ เพื่อให้ไม้ขยายพันธุ์และแตกหน่อเองตามธรรมชาติ

“ถ้าไม้ที่ปลูกจากการเพาะเมล็ดจะใช้เวลาดูแลอย่างน้อยประมาณ ๒ ปี ถึงจะออกดอกให้เราได้เห็น ส่วนต้นที่แยกหน่อหรือเหง้า ใช้เวลาประมาณ ๑ ปี ก็เจริญเติบโตให้เห็นดอกได้ วัสดุที่ปลูกจะเน้นใช้แกลบดิบผสมกับขี้เถ้า แกลบและดิน ผสมทั้ง ๓ อย่างนี้ ผสมกันในอัตราส่วนที่เท่ากัน จากนั้นเมื่อปลูกจนเห็นว่าไม้เจริญเติบโตเต็มที่ จะให้ปุ๋ยออสโมโค้ทสูตรเสมอ ๑๕-๑๕-๑๕ เพื่อเป็นการบำรุงต้นให้สมบูรณ์ก่อนที่จะออกดอกให้เห็น” คุณวันเพ็ญ บอกในเรื่องของการดูแลให้น้ำ คุณวันเพ็ญ บอกว่า จะรดน้ำวันละ ๑ ครั้ง โดยพื้นที่ที่ปลูกต้องไม่เป็นพื้นที่ที่มีน้ำขัง ซึ่งพื้นที่ปลูกสามารถมีความชื้นได้ แต่ต้องไม่อิ่มน้ำจนเกินไป เพราะจะทำให้เหง้าของไม้เน่าและตายได้ เมื่อออกเข้าพรรษามีขนาดต้นที่สมบูรณ์แล้ว คุณวันเพ็ญ บอกว่า พอเข้าสู่เดือนพฤษภาคมไม้จะเริ่มเตรียมที่จะออกดอก จากนั้นช่วงที่ออกดอกมากที่สุดจะเป็นช่วงเดือนมิถุนายนไปจนถึงช่วงเทศกาลเข้าพรรษา ก็จะมีดอกเข้าพรรษาจำนวนมากออกมาให้ขาย เพื่อตัดดอกนำไปขายให้กับผู้มีจิตศรัทธานำไปบูชาพระหรือตัดกาดอกไม้เป็นประจำทุกปี และเมื่อฤดูฝนกำลังจะหมดไปดอกเข้าพรรษาก็จะมีการพักตัวโดยทิ้งใบมีเพียงเหง้าเท่านั้นที่อยู่ใต้ดิน เมื่อฤดูฝนหน้ามาใหม่ก็จะแตกใบพร้อมกับออกดอกอีกครั้งหมุนเวียนแบบนี้ตลอดทุกปี ในเรื่องของการทำตลาดเพื่อขายดอกเข้าพรรษา คุณวันเพ็ญ บอกว่า เนื่องจากเธอเองมีงานประจำที่ต้องทำอยู่ การเพาะพันธุ์ดอกเข้าพรรษาจึงทำเพื่อเป็นอาชีพเสริมรายได้เท่านั้น อีกอย่างไม้ชนิดนี้จะออกดอกเพียงปีละ ๑ ครั้ง จึงไม่สามารถทำเป็นงานหลักได้ ดังนั้น จึงเน้นสร้างตลาดแบบขายออนไลน์เป็นหลักและส่งสินค้าทางไปรษณีย์ “ต้องบอกก่อนว่าปัจจุบันนี้ ในเรื่องของชีวิตประจำ เทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทมาก ดังนั้น เราจะนำเทคโนโลยีเหล่านั้นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ อย่างเช่น สื่อโซเชียลมีเดีย ที่สามารถถ่ายภาพสินค้าเราลงไปได้ลูกค้าเห็นได้เลย โดยที่ลูกค้าไม่ต้องเดินทางมาหาเราถึงที่จังหวัดสระบุรี พอเรามีลูกค้าใหม่ๆ หรือพันธุ์ที่ขยายได้จำนวนมากๆ ก็ลงในกลุ่มลูกค้าที่ติดตามเราอยู่ เขาก็จะติดต่อขอซื้อเข้ามา เราก็รับออเดอร์และจัดส่งของให้ลูกค้าไป ก็ถือว่ามีความสะดวกและประหยัดเวลาได้ดี” คุณวันเพ็ญ บอกเรื่องหลักการทำตลาด โดยราคาขายดอกเข้าพรรษามีให้ลูกค้าได้เลือกซื้อในราคาที่แตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับขนาดของไม้และสีสันของดอกที่แปลกตา ราคาอยู่ที่ ๑๐๐-๓๐๐ บาท ต่อกระถาง เมื่อต้องส่งทางไปรษณีย์ก็จะทำการใส่กระดาษห่อและห่อเป็นอย่างดีส่งให้กับลูกค้าถึงที่บ้าน สำหรับผู้ที่ชื่นชอบดอกเข้าพรรษาและต้องการปลูกเพื่อทำเป็นอาชีพเสริม คุณวันเพ็ญ แนะนำว่าสามารถนำมาปลูกทั้งไว้บริเวณบ้านที่มีพื้นที่แบบร่มเงาไม่ร้อนเกินไป ปล่อยให้ไม้แตกหน่อขยายพันธุ์เองตามธรรมชาติ

และเมื่อไม่มีจำนวนที่มากมาย ก็สามารถแยกหน่อใส่กระถางขายได้ แต่ถ้าเป็นช่วงที่ไม้ชนิดนี้ออกดอกมากๆ ก็ยังสามารถตัดดอกส่งขายให้กับร้านดอกไม้ เพื่อทำเป็นรายได้อีกหนึ่งช่องทาง



๕. แปลงใหญ่มันสำปะหลัง

แปลงใหญ่มันสำปะหลัง ต.วังม่วง อ.วังม่วง จ.สระบุรี ได้รับรางวัลชนะเลิศแปลงใหญ่ดีเด่น ระดับเขต (เขต ๑) ปี ๒๕๖๒ เนื่องจากเป็นแปลงใหญ่ที่มีการบริหารกลุ่มด้วยความเข้มแข็ง ผู้นำมีวิสัยทัศน์ มีความเสียสละเพื่อชุมชน นำเทคโนโลยีในการปลูกมันสำปะหลังเพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ มุ่งพัฒนาเพื่อการผลิตและการตลาดแบบครบวงจร คณะกรรมการและสมาชิกมีความสามัคคีให้ความร่วมมือในการพัฒนากลุ่มและช่วยกันแก้ไขปัญหาการประกอบอาชีพ โดยมีการประชุมไม่ต่ำกว่า ๖ ครั้งต่อปี มีการกำหนดบทบาทหน้าที่ของคณะกรรมการและสมาชิกอย่างชัดเจน รวมทั้งมีการกำหนดกฎระเบียบหรือข้อบังคับของกลุ่มที่เป็นลายลักษณ์อักษร มีเงินกองทุนหมุนเวียนในการดำเนินกิจกรรมของกลุ่ม เช่น การรับซื้อผลผลิตของสมาชิกในราคาที่สูงกว่าตลาด มีการส่งเสริมการออมและจัดสวัสดิการให้แก่สมาชิกพร้อมวางแผนด้านการผลิตและการตลาดที่ชัดเจน สอดคล้องกับศักยภาพของกลุ่มฯ มีการนำเทคโนโลยีในการปลูกมันสำปะหลังเพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ ได้แก่ การใช้พันธุ์มันสำปะหลังที่เหมาะสมกับพื้นที่และต้านทานโรคและแมลง คือ พันธุ์ห้วยบง ๙๐ สนับสนุนให้สมาชิกจัดระบบการปลูกพืชแบบเหลื่อมฤดู เพื่อหลีกเลี่ยงการเก็บเกี่ยวในช่วงฝนตกชุก เป็นการลดความเสียหายจากการเน่าเสียของผลผลิตหัวมันสำปะหลัง และจัดระบบปลูกพืชแบบหมุนเวียน โดยปลูกมันสำปะหลังสลับกับการปลูกข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ เพื่อใช้ต้นสดและใบข้าวโพดผลิตเป็นอาหารโคนม หัวมันสดมาแปรรูปเป็นมันเส้นสะอาดและหัวมันหมัก ขณะที่เหง้าของต้นมันจะนำมาแปรรูปเป็นถ่านเชื้อเพลิง โดยการเผาถ่านด้วยเตาเผาแบบไร้มลพิษ นอกจากนี้ ยังมีการนำต้นมันสำปะหลังออกจำหน่ายเป็นท่อนพันธุ์ปลอดโรคให้แก่สมาชิกและเกษตรกรทั่วไป ผลิตอาหารโคนมสูตร TMR แปรנדซ์ขาววังจำหน่ายให้สหกรณ์โคนม และเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนม โดยใช้ส่วนผสมหลักจากมันสำปะหลัง คือ ใบ ยอด หัวมัน และมันเส้น ซึ่งอาหารโคนมสูตร TMR แปรנדซ์ขาววังนี้ผู้เลี้ยงโคนมให้การตอบรับที่ดีมาก เพราะพบว่า เมื่อให้วัวกินแล้ววัวให้น้ำนมที่ดีมาก ทำให้มีน้ำนมวัวส่งขายได้เพิ่มมากขึ้น สามารถลดต้นทุนได้เป็นอย่างดี



๖. กลุ่มหัตถกรรมจักสานใบลานบ้านลานทอง

ศูนย์ส่งเสริมหัตถกรรมบ้านท่าฤทธิ์ ได้เริ่มต้นจากภาวะภัยแล้งที่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อการประกอบอาชีพเกษตรกรรม ปลูกข้าวโพด ข้าวฟ่าง อีกทั้งในปี พ.ศ. ๒๕๒๑ ได้เกิดภาวะอุทกภัยน้ำท่วม พื้นที่บริเวณ หมู่บ้านท่าฤทธิ์ ทั้งในส่วนที่อยู่อาศัยและที่ดินทำกิน ซึ่งท่านผู้ว่าราชการจังหวัดสระบุรีในสมัยนั้น ได้เข้ามาเยี่ยมชาวบ้านหมู่บ้านท่าฤทธิ์และชาวบ้านได้ขอความช่วยเหลือจากท่านว่า มีโครงการใดบ้างที่สามารถใช้วัสดุดิบจากใบลานซึ่งมีอยู่ในท้องถิ่น โดยไม่ต้องใช้โครงไม้ไผ่ ท่านผู้ว่าฯ ได้แนะนำให้ชาวบ้านรวมกลุ่มกันให้ได้ประมาณ ๔๐ คน โดยได้ประสานงานไปยังสำนักงานพัฒนาชุมชนของอำเภอ ผ่านไปยังอุตสาหกรรมจังหวัด ขอสนับสนุนวิทยากรมาให้ความรู้ด้านการจักสาน โดยใช้เวลาประมาณ ๔๕ วัน แต่การดำเนินงานในระยะดังกล่าวยังไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร จนกระทั่งในปี พ.ศ. ๒๕๒๘ คุณบานเย็น สอนดี ได้รวบรวมกลุ่มชาวบ้านเพื่อดำเนินการอีกครั้ง โดยในการจัดตั้งกลุ่มครั้งแรก มีสมาชิกอยู่เพียง ๘ คน คุณบานเย็น สอนดี เป็นผู้สานให้กับกลุ่มเอง โดยผลิตหมวกสตรีเป็นสินค้าชนิดแรก จากนั้นนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับไปฝากขายร้านเปลือกข้าวโพดที่อำเภอมวกเหล็ก อยู่มาวันหนึ่งคุณบานเย็นก็นำสินค้าไปส่งที่ร้านเดิม ปรากฏว่าได้เหลือบไปเห็นหมวกคาวบอยของประเทศนิวซีแลนด์ที่ทำจากต้นปาหนัน ใบละประมาณ ๓,๐๐๐ บาท คุณบานเย็นจึงได้ขอยืมหมวกใบนั้นจากร้านมา ตอนแรกทางร้านก็ไม่ยอม จนคุณบานเย็นต้องบอกว่าจะชดใช้ให้ถ้าหมวกได้รับความเสียหาย จากการนำหมวกใบนั้นมาศึกษา ปรากฏว่าคุณบานเย็น สามารถประดิษฐ์หมวกคาวบอยที่ทำจากใบลานได้ โดยจำหน่ายในปี พ.ศ. ๒๕๓๐ ราคาประมาณ ๕๐๐ บาท มีลายทึบ ลายฉลุ ลายดอกพิกุล และลายข้าวหลามตัด ซึ่งในปัจจุบันสินค้าหมวกคาวบอยเป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมมากที่สุด

ผลิตภัณฑ์ของศูนย์ส่งเสริมหัตถกรรม

๑. หมวกคาวบอย
๒. หมวกคาวบอยโซว์
๓. หมวกกอล์ฟ
๔. หมวกกอล์ฟโซว์
๕. หมวกผู้หญิง
๖. หมวกผู้หญิงโซว์
๗. พวงกุญแจ
๘. ตะกร้า
๙. ตะกร้าไก่
๑๐. กระจ้าผลไม้
๑๑. กระจ้าถั่ว
๑๒. ช่องสมุด
๑๓. กล่องสี่เหลี่ยม
๑๔. ตะลับ
๑๕. กระจ้าแจกัน
๑๖. กล่องกระดาษชำระ
๑๗. กระจ้าสะพาย
๑๘. โคมไฟ



๗. กลุ่มทอผ้าไหมประดิษฐ์บ้านโป่งแก้ง

เอกลักษณ์ที่โดดเด่นของผลิตภัณฑ์ทอผ้าไหมประดิษฐ์บ้านโป่งแก้ง คือ ลวดลายผ้าทอมีความสวยงามเนื้อผ้ามีความแน่นและหนา สีผ้าไม่มืดก ผืนผ้าหน้ากว้างและมีความเรียบสม่ำเสมอ ผลิตภัณฑ์เป็นสินค้าที่มีคุณภาพและสร้างชื่อเสียงของอำเภอวังม่วง และจังหวัดสระบุรี มานาน สถานที่ผลิต ตั้งอยู่ไม่ห่างจากแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัด เช่น แหล่งโบราณคดีบ้านโป่งตะขบ วัดเทพพรหมภิมาน ฟาร์มม้าไร่รุ่งนปภัศรา เป็นต้น สามารถศึกษาดูงานและซื้อหาผลิตภัณฑ์ได้สะดวก การทอผ้าของกลุ่มทอผ้าไหมประดิษฐ์บ้านโป่งแก้ง นับว่ามีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เหมาะสมกับยุคสมัยและความต้องการของตลาด ลวดลายที่นำมาทอผ้าในระยะแรกส่วนหนึ่งมาจากภูมิปัญญาที่สั่งสมกันมาจากบรรพบุรุษ ผสมผสานกับประสบการณ์ที่สมาชิกได้มีการฝึกฝน เพิ่มพูนทักษะ ทดลองแลกเปลี่ยนความคิดเห็นจากผู้รู้ การศึกษาดูงาน ตลอดจนการเฝ้าหาความรู้ด้วยตัวเองโดยการสังเกตจากผลิตภัณฑ์ของกลุ่มอื่น วิเคราะห์ ดัดแปลงปรับปรุงอย่างสร้างสรรค์อยู่เสมอการรวบรวมแบบลายผ้าสำเร็จ ทั้งที่เป็นรูปถ่ายและที่เป็นผืนผ้าจริงจัดเก็บไว้เป็น รูปเล่มสวยงาม เพื่อให้บริการลูกค้าและผู้สนใจได้มีความสะดวกในการเลือกสรรลวดลายผ้าให้ เป็นไปตามความต้องการ ทางสมาชิกของกลุ่มฯ สามารถให้คำแนะนำเกี่ยวกับรูปแบบการนำผ้าทอไปใช้ประโยชน์และ ลวดลายที่เหมาะสมกับแต่ละบุคคลได้

ปัจจุบันกลุ่มทอผ้าไหมประดิษฐ์บ้านโป่งแก้ง ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์เข้าสู่ระบบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน จำนวน ๒ ผลิตภัณฑ์ คือ ผ้าทอมัดหมี่ และผ้าทอผืนเรียบ ในอนาคตทางกลุ่มฯ วางแผนที่จะศึกษาการผลิตผ้าฝ้ายโดยใช้สีธรรมชาติ และมีแผนการที่จะเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์โดยการแปรรูปสินค้าเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ เช่น ประดิษฐ์เป็นกระเป๋า จากผ้าทอภูมิปัญญา เครื่องใช้-ของประดับตกแต่งต่างๆ ด้วย

การวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ในปัจจุบัน สามารถหาเลือกชมและหาซื้อได้ที่ตั้งกลุ่มทอผ้าไหมประดิษฐ์บ้านโป่งแก้ง หมู่ ๑๐ ตำบลวังม่วง อำเภอวังม่วง และที่ศูนย์ OTOP สระบุรี ตำบลพุดแค อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี เป็นต้น



๘. การปลูกต้นไม้

จังหวัดสระบุรีเป็นจังหวัดหนึ่งเพียงไม่กี่จังหวัดในประเทศไทยที่มีวัตถุ ดิบสำคัญในการจักสานคือ ลานพันธ์ ลานทอง ซึ่งเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติในเขตพื้นที่บ้านท่าฤทธิ หมู่ที่ ๑ ตำบลวังม่วง อำเภอวังม่วง จังหวัดสระบุรี ย้อนไปเมื่อ ๔๔ ปีก่อนมีต้นลานเกิดขึ้นมากมาย ชนิดที่เรียกว่าเป็นป่าดงดิบ ป่าลานคนรุ่นเก่าเล่าให้ฟังว่าในสมัยนั้นการเดินทางโดยทางเกวียน ทางม้าเมื่อแหงนมองท้องฟ้า ปรากฏว่ามองไม่เห็นดวงตะวันเพราะมีป่าลานปกคลุมมืดทึบโดยตลอดมีสัตว์ป่า อาศัยอยู่มากมายหลายชนิด แต่มาในปี ๒๕๔๙ ปัจจุบันพบต้นลานได้ที่เขตบ้านท่าฤทธิซึ่งที่พบนั้นก็ สามารถที่จะนับ ต้นลานที่เหลืออยู่ได้จากจุดนี้เองถ้าปล่อยให้ เป็นเช่นนี้ต่อไปชนรุ่นหลังก็ คงไม่ทราบเลยว่าที่นี่มีต้น ลานชนิดเป็นป่าลานแห่งหนึ่งของประเทศไทย จากความเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชน หาก ชาติซึ่งการพัฒนาอย่างจริงจังและเหมาะสมกับท้องถิ่นในการพัฒนาไปสู่สภาพ สังคม เกิดชุมชนเศรษฐกิจพึ่งตนเอง โดยมีรากฐานพัฒนาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น นั่นก็จะต้องสูญหายไปตามกาลเวลา หน่วยงานทั้งทางภาครัฐและชุมชน บ้านท่าฤทธิเอง ได้ตระหนักถึงคุณค่าความสำคัญของลาน และการจักสานโดยการนำวัสดุที่มีในท้องถิ่น ผนวกเข้ากับ ภูมิปัญญาชาวบ้านจึงได้กำเนิดกลุ่มจักสานใบลานบ้านท่าฤทธิขึ้น ปัจจุบันได้พัฒนามาเป็นศูนย์ส่งเสริมหัตถกรรมบ้าน ท่าฤทธิ จุดเด่นลักษณะที่โดดเด่นของผลิตภัณฑ์จักสานใบลานบ้านท่าฤทธิคือ ใช้ใบลานทองซึ่งมีอยู่มากมายในบริเวณ พื้นที่หมู่บ้าน ซึ่งมีความเหนียวนุ่มคงทนสามารถจักสานเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้อย่างสวยงาม อีกทั้งสามารถย้อมสีได้ หลากหลายตามที่ต้องการเมื่อสานเป็นผลิตภัณฑ์เสร็จ แล้ว โดยเฉพาะอย่างยิ่งหมวกควายจะมีน้ำหนักเบาไม่ทำให้ หนักศีรษะเวลาสวมใส่ ดังนั้นเพื่อเป็นการรักษาพันธุ์กรรมพืชพื้นบ้านประจำถิ่นของตำบลวังม่วงไม่ให้สูญพันธุ์ องค์กรบริหารส่วนตำบลวังม่วงร่วมกับหน่วยพิทักษ์ป่าอำเภอวังม่วง จึงได้จัดทำโครงการอนุรักษ์พืชพื้นเมืองเพาะ พันธุ์ต้นลานพื้นที่ตำบลวังม่วงขึ้นเป็นกิจกรรมต่อเนื่องโดยการนำพันธุ์กรรมทางทรัพยากรชีวภาพต่างๆ ไปเพาะพันธุ์ ปลูกเลี้ยง และขยายพันธุ์เพิ่มในพื้นที่ปลอดภัย เช่นในศูนย์ศึกษาการพัฒนาอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ในสวน พฤษศาสตร์ของโรงเรียนในเขตพื้นที่ตำบลวังม่วง



๙. ประเพณีกวนกระยาสารไทย

ประวัติขนมกระยาสาร

ขนมกระยาสารเป็นขนมโบราณ มีความพิเศษตรงที่เป็นขนมสำหรับงานบุญประเพณีของไทย เรียกได้ว่าเป็นขนมที่มีประเพณี และวันเวลาเป็นของตัวเองชัดเจนมากเลยทีเดียว จนอาจจะทำให้หลายคนนึกสงสัยขึ้นมาได้ว่าทำไมขนมกระยาสารหอมหวานที่เป็นแพเหนียว ๆ นี้ จึงมีความสำคัญมากเสียจนต้องจัดพิธีทำบุญด้วยขนมกระยาสารด้วย แม้ขนมกระยาสารจะเป็นขนมไทยที่มีมาตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัย แต่รากศัพท์ของคำว่าสารทจริง ๆ แล้วเป็นคำในภาษาอินเดีย มีความหมายว่า ฤดูใบไม้ร่วง หรือช่วงระยะปลายฝนต้นหนาว ซึ่งเป็นเวลาเดียวกันกับฤดูกาลผลิ ดอกออกผลของพืชพันธุ์ โบราณจึงถือกันว่าควรจะนำผลผลิตเหล่านั้นมาถวายแด่สิ่งศักดิ์สิทธิ์เพื่อเป็นการสักการะ และขอพรให้พืชของตนออกดอกออกผลดกดี และประเพณีนี้ก็มีในแถบประเทศจีนและตอนเหนือของยุโรปด้วย แต่สำหรับไทยแล้วประเพณีนี้มาแพร่หลายในช่วงสมัยสุโขทัย พร้อม ๆ กับพราหมณ์ที่เริ่มเข้ามามีบทบาทในไทย แต่ช่วงเวลาของประเพณีตามอินเดีย เป็นช่วงเวลาที่ตรงกับระยะข้าวเริ่มออกรวงของไทย ชาวบ้านจึงเกี่ยวข้าวที่ยังมีเปลือกอ่อน ๆ และเมล็ดยังไม่แก่ เอามาคั่วแล้วตำให้เป็นเมล็ดข้าวแบน ๆ เรียกว่า ข้าวเม่าแทน ส่วนตำราความเชื่อของขนมกระยาสารมีอยู่ ๒ ตำรด้วยกัน ตำราหนึ่งกล่าวว่า มีพี่น้องอยู่สองคนชื่อ มหากาลผู้พี่ และจุลกกาลผู้น้อง ทั้งสองทำการเกษตรกรรมร่วมกันคือ ปลูกข้าวสาละวินที่ผืนเดียวกัน จุลกาลนั้นเห็นว่าข้าวสาละวินที่กำลังท้องนั้นมีรสหวานอร่อย ก็เลยอยากนำข้าวนั้นไปถวายแด่พระสงฆ์ จึงปรึกษากับมหากาลพี่ชาย แต่มหากาลไม่เห็นด้วย มหากาลจึงแบ่งที่ดินออกเป็น ๒ ส่วน เพื่อให้ต่างคนต่างนำข้าวไปใช้กินอันใดก็ได้ จุลกาลจึงนำเมล็ดข้าวที่กำลังตั้งท้องมาผ่า แล้วต้มกับน้ำนมสด ใส่เนยใส น้ำผึ้ง น้ำตาลทรายกรวด เมื่อเสร็จแล้วจึงนำไปถวายแด่พระสงฆ์ เมื่อถวายภัตตาหารเหล่านี้แด่พระสงฆ์ จุลกาลได้ทูลความปรารถนาของตนกับพระพุทธเจ้าว่า ขอให้ตนบรรลุนิเวศก่อนใคร และเมื่อกลับบ้านไป ก็พบว่านาข้าวสาละวินของตนนั้นออกรวงอุดมสมบูรณ์สวยงาม จนเก็บเกี่ยวไป ๙ ครั้งก็ยังอุดมสมบูรณ์อยู่อย่างนั้นตลอดไป



๑๐. การเสริมสร้างสุขภาพด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นจักรยานล้อเดียว

- หมู่บ้านคลองกระทิง เป็นชุมชนดั้งเดิมที่มีเชื้อสาย ลาวแง้ว ซึ่งเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ตระกูลไทย-ลาว ที่ถูกกวาดต้อนมาจากอาณาจักรลาว ชาวแง้วเดิมมีถิ่นฐานอยู่ใน เขตชนบทชานเมืองเวียงจันทน์ โดยถูกกวาดต้อนเข้ามาอยู่ในเมืองไทย ช่วงสงครามระหว่างสยามกับลาว ตันรัตนโกสินทร์ โดยเฉพาะในช่วง พ.ศ. ๒๓๖๙-๗๑ (สมัยเจ้าอนุวงศ์ ในช่วงสมัยรัชกาลที่ ๓) ที่ได้มีการกวาดต้อนชาวลาวจากหัวเมืองพวน เมืองเชียงขวาง เมืองเวียงจันทน์ เมืองหลวงพระบางเข้ามาตั้งถิ่นฐานในเขตหัวเมืองชั้นในของภาคกลางตั้งแต่จังหวัดลพบุรี สระบุรี นครนายก ปราจีนบุรี ชลบุรี

ฉะเชิงเทรา สุพรรณบุรี นครปฐม ราชบุรี ชวลาบแก้ว มีภาษา ลาวแก้วเป็นภาษาพื้นถิ่นดั้งเดิม ที่หมู่บ้านคลองกระทิงจึง ความหลากหลายทางวัฒนธรรมในแบบลาวและไทยผสมผสานกลมกลืน เป็นเสน่ห์ที่นักท่องเที่ยวต่างรู้สึกประทับใจเมื่อได้มาสัมผัส ที่ยังมีอาหารพื้นถิ่น ที่อยากจะเชิญชวนมาลิ้มลอง อาทิ ก๋วยเตี๋ยวเรือสมุนไพร น้ำพริก ลวกหน่อไม้ฝรั่ง แกงไก่บ้านใส่หยวกกล้วย ผัดเผ็ดไก่ นึ่งปลา ขนมข้าวโพน ขนมฟักทอง เมล่อน นอกจากนี้ยังมีการแสดงวัฒนธรรมลาวแก้วคลองกระทิง เป็นการแสดงที่สื่อถึงวิถีการดำเนินชีวิตของชาวลาวแก้วคลองกระทิง ประกอบไปด้วยวิถีชีวิตการทอผ้า การจักสานเครื่องมือหาปลา ประเพณีที่น่าสนใจของหมู่บ้านคลองกระทิงที่สืบทอดกันมายาวนานต่อเนื่อง ก็คือ ประเพณีไหว้ศาลปู่ตาหลักบ้าน ช่วงขึ้น ๖ ค่ำ เดือน ๖ (พฤษภาคม) เป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ชาวบ้านคลองกระทิง เคารพนับถือที่อยู่คู่บ้านคลองกระทิงมาตั้งแต่ก่อตั้งบ้านชาวก็จะประกอบพิธีบวงสรวงตามความเชื่อ วิถีชีวิตของชาวบ้านคลองกระทิง ยังมีประเพณีพื้นถิ่นและประวัติศาสตร์ที่น่าสนใจ จึงน่าจะเป็นอีกชุมชนหนึ่งที่นำเข้ามาท่องเที่ยว และเรียนรู้ ตามสโลแกนชุมชนท่องเที่ยวของบ้านคลองกระทิง คือ “หัตถกรรมพื้นถิ่น นาฏศิลป์พื้นบ้าน สืบสานตำนานคลองกระทิง” อีกหนึ่งกิจกรรมที่น่าสนใจคือ การเสริมสร้างสุขภาพด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นจักรยานล้อเดียวท่องเที่ยว และเรียนรู้ ตามสโลแกนชุมชนท่องเที่ยวของบ้านคลองกระทิง คือ “หัตถกรรมพื้นถิ่น นาฏศิลป์พื้นบ้าน สืบสานตำนานคลองกระทิง” อีกหนึ่งกิจกรรมที่น่าสนใจคือ การเสริมสร้างสุขภาพด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นจักรยานล้อเดียวที่เด็กๆ ในชุมชนได้รวมกลุ่มกันทำกิจกรรม ปั่นจักรยานล้อเดียวกันทุกวันเสาร์และวันอาทิตย์ ณ อาคารอเนกประสงค์ หมู่ ๑๒ บ้านคลองกระทิง เพื่อเป็นการสร้างเสริมสุขภาพให้แก่เยาวชนในชุมชนและยังเป็นการส่งเสริมให้เด็กๆ ได้เป็นภาคีผู้ดูแลรักษาจักรยานล้อเดียวพานักท่องเที่ยวเที่ยวชม วิถีชีวิตของคนในชุมชน อีกด้วย

