ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

การผลิตเกลือ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

การผลิตเกลือ

จัดทำโดย
กลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมด้านการเกษตร
กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร
กรมส่งเสริมการเกษตร

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรการผลิตเกลือ

พิมพ์ครั้งที่ 1 : กันยายน พ.ศ. 2564 จำนวน 2,000 เล่ม

จัดพิมพ์ : กลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมด้านการเกษตร
กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร
กรมส่งเสริมการเกษตร

พิมพ์ที่ : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด

คำนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร การผลิตเกลือ จัดทำขึ้นเพื่อรวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตเกลือของแต่ละพื้นที่ สำหรับเป็นเอกสารเผยแพร่และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนนั้นๆ ให้เป็นที่รู้จัก สามารถเข้าถึงแหล่งความรู้ของอาชีพการผลิตเกลือที่มีความสำคัญกับวิถีชีวิตของคนไทยมาอย่างช้านาน ภายใต้โครงการพัฒนาฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรเพื่อเสริมสร้างอัตลักษณ์พื้นถิ่น ประจำปี 2564 ซึ่งเป็นการสำรวจและรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร การผลิตเกลือแต่ละพื้นที่ของประเทศไทยที่มีความเป็นเอกลักษณ์ โดดเด่น เป็นแหล่งการผลิตเกลือที่สำคัญ อยู่คู่วิถีชีวิตของคนในท้องถิ่นมาอย่างยาวนาน ควรค่าแก่การศึกษา อนุรักษ์ เก็บรวบรวม เผยแพร่ และพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาอันทรงคุณค่า

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า เอกสารเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ผู้สนใจ ได้ศึกษาและพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตเกลือในประเทศไทย ให้มีการแพร่หลาย เป็นที่รู้จัก และอยู่คู่กับวิถีชีวิตของสังคมไทยอย่างยั่งยืนต่อไป และขอขอบคุณเกษตรกรผู้ผลิตเกลือ ชุมชน และเจ้าหน้าที่ทุกท่านที่ให้ความร่วมมือและอนุเคราะห์ในการดำเนินงานครั้งนี้

กลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมด้านการเกษตร
กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร
กันยายน 2564

ภาพ : สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสมุทรสงคราม

สารบัญ

	หน้า
ที่มาและความสำคัญของเกลือ	1
การผลิตเกลือในประเทศไทย	2
แหล่งภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตเกลือของประเทศไทย	3
ภูมิปัญญาการผลิตเกลือทะเล	
● การทำนาเกลือทะเล : สมุทรสงคราม	4
● การทำนาเกลือทะเล : สมุทรสาคร	6
● การทำสบู่สปาเกลือเพื่อสุขภาพ : เพชรบุรี	8
● การทำเกลือสมุทร : ปัตตานี	10
ภูมิปัญญาการผลิตเกลือสินเธาว์	
● การผลิตเกลือสินเธาว์ : ชัยภูมิ	12
● การผลิตเกลือสินเธาว์บ่อศาลา : ยโสธร	14
● การผลิตเกลือต้มบ้านเก่าน้อย : ร้อยเอ็ด	16
● การทำเกลือโบราณหัวแฮด : บึงกาฬ	18
● การผลิตเกลือขี้นา : อุดรธานี	20
● บ่อเกลือโบราณ 800 ปี : น่าน	22
แนวทางการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรการผลิตเกลือ	24
บรรณานุกรม	31
คณะผู้จัดทำ	32

ที่มาและความสำคัญของ

“เกลือ”

เกลือ (Salt) เป็นสารประกอบไอออนิกที่เกิดจากโซเดียม (Na) ที่เป็นไอออนประจุบวก สร้างพันธะทางเคมีร่วมกับคลอไรด์ (Cl) ที่เป็นไอออนประจุลบ เรียกว่า โซเดียมคลอไรด์ (sodium chloride) หรือสารให้ความเค็ม มีสูตรทางเคมีว่า NaCl มีลักษณะเป็นผลึกสีขาว และรสเค็ม

เกลือเป็นแร่ธาตุทางโภชนาการชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญต่อมนุษย์และสัตว์ มาตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน ในประวัติศาสตร์มีหลักฐานการผลิตเกลือยุคแรกเมื่อ 6,000 กว่าปีมาแล้ว สมัยโบราณนั้น **“เกลือ”** ถือเป็นหนึ่งในธาตุวัตถุที่มีค่าเปรียบได้ดั่ง **“ทอง”** เนื่องจากสามารถใช้แลกเปลี่ยนกับสิ่งของได้ เช่น เงินตรา และยังเป็นเครื่องปรุงรสที่มีสรรพคุณทางยาอีกด้วย

มนุษย์ต้องบริโภคเกลือประมาณวันละ 5-10 กรัม เพื่อนำไปช่วยรักษาสมดุลของน้ำในร่างกายให้เซลล์เนื้อเยื่อต่างๆ ทำงานอย่างปกติ นอกจากนี้ เกลือยังสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ ได้แก่ การปรุงอาหาร การถนอมอาหาร ด้านสุขภาพและความงาม ใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตสารเคมีต่างๆ ได้แก่ โซเดียมไฮโดรเจนคาร์บอเนต ($NaHCO_3$) หรือโซดาทำขนม โซเดียมคาร์บอเนต (Na_2CO_3) หรือโซดาแอส โซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) หรือโซดาไฟ และไฮโดรคลอริก (HCl) หรือกรดเกลือ เป็นต้น

เกลือที่บริโภคโดยทั่วไป มีแหล่งที่มาจากเกลือ 2 ประเภท คือ เกลือทะเล (เกลือสมุทร) และ เกลือสินเธาว์ (เกลือหิน)

การผลิตเกลือในประเทศไทย

การผลิตเกลือในประเทศไทย แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ เกลือทะเล หรือ เกลือสมุทร และเกลือสินเธาว์ หรือ เกลือหิน โดยแต่ละประเภทมีที่มาแตกต่างกัน ดังนี้

เกลือทะเล หรือ เกลือสมุทร (Sea Salt)

เกลือทะเลเป็นเกลือที่ผลิตได้จากน้ำทะเล ด้วยการสูบน้ำทะเลเข้ามาขังไว้ในนาพักอาศัยลมและความร้อนจากแสงแดดของดวงอาทิตย์ช่วยระเหยน้ำ เพื่อให้น้ำเกลือมีความเข้มข้นขึ้น จนตกผลึกออกมา เกษตรกรผู้ผลิตเกลือสมุทร เรียกว่า **"ชาวนาเกลือ"** สำหรับประเทศไทยมีพื้นที่ทำนาเกลืออยู่ 7 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดเพชรบุรี สมุทรสาคร สมุทรสงคราม ชลบุรี จันทบุรี ปัตตานี และจังหวัดฉะเชิงเทรา โดยจังหวัดเพชรบุรีมีพื้นที่ผลิตเกลือมากที่สุด ร้อยละ 47.0 รองลงมา ได้แก่ จังหวัดสมุทรสาคร ร้อยละ 43.1 จังหวัดสมุทรสงคราม ร้อยละ 7.7 จังหวัดชลบุรี ร้อยละ 1.0 จังหวัดจันทบุรี ร้อยละ 0.6 จังหวัดปัตตานี ร้อยละ 0.4 และจังหวัดฉะเชิงเทรา ร้อยละ 0.2 ตามลำดับ เกลือประเภทนี้มีการผลิตและการใช้มาตั้งแต่สมัยโบราณ ถือเป็นอาชีพเก่าแก่ อาชีพหนึ่งของโลกและของคนไทย โดยได้มีการกำหนดเป็นสินค้าเกษตรกรรมขั้นต้นตามพระราชบัญญัติธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร พ.ศ. 2509

เกลือสินเธาว์ หรือ เกลือหิน (Rock Salt)

เกลือสินเธาว์เป็นเกลือที่ผลิตจากเกลือบนผิวดินและชั้นหิน ซึ่งมีแหล่งที่มาจาก 3 แหล่ง คือ

1. คราบเกลือบนผิวดิน เรียกว่า **"ส่าดิน"** เมื่อนำดินมาละลายน้ำก็จะได้น้ำเกลือ
2. บ่อน้ำเกลือ หรือ แหล่งน้ำบาดาล เกิดจากน้ำผิวดินไหลผ่านชั้นแร่เกลือหินและละลายเกลือออกมารวมกันเป็นบ่อน้ำ ส่วนการนำน้ำเกลือจากบ่อน้ำขึ้นมาใช้จะทำได้โดยการสูบน้ำขึ้นมา
3. ชั้นเกลือหินใต้ดิน วิธีการได้เกลือมา คือ เจาะชั้นหินให้เป็นโพรงเพื่ออัดน้ำลงไปละลายแร่เกลือหิน จากนั้นจึงสูบน้ำเกลือขึ้นมาใช้

การผลิตเกลือทำได้ 2 วิธี คือ การนำน้ำเกลือมาตากแดด และการต้มในกระทะเหล็กขนาดใหญ่ให้น้ำระเหย จนตกผลึกออกมา โดยจังหวัดที่เป็นแหล่งผลิตเกลือสินเธาว์ พบได้แถบภาคอีสาน ได้แก่ จังหวัดชัยภูมิ มหาสารคาม ยโสธร อุบลราชธานี และจังหวัดอุดรธานี รวมถึงภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดน่าน ซึ่งเป็นแหล่งผลิตเกลือสินเธาว์ภูเขาขนาดใหญ่ที่มีความสำคัญมาก

ปัจจุบันเกลือสินเธาว์ถูกนำมาใช้ประโยชน์อย่างแพร่หลาย และเป็นคู่แข่งกับเกลือทะเลเพราะสามารถใช้ทดแทนกันได้ แต่เกลือสินเธาว์มีข้อแตกต่างจากเกลือทะเลตรงที่ไม่มีธาตุไอโอดีน ที่ช่วยป้องกันโรคคอหอยพอก และโรคเอ๋อหรือภาวะปัญญาอ่อนได้ และได้ถูกกำหนดเป็นสินค้าอุตสาหกรรมตามพระราชบัญญัติแร่ พ.ศ. 2510

แหล่งภูมิปัญญาท้องถิ่น การผลิตเกลือของประเทศไทย

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นพื้นฐานความรู้ความสามารถและประสบการณ์ดั้งเดิมที่ได้รับการสืบทอดส่งต่อกันมา ผ่านความคิดสติปัญญาและประสบการณ์ของคนในท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตเกลือของแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับความหลากหลายทางชีวภาพ และสภาพของพื้นที่นั้นๆ ผ่านการเชื่อมโยงและประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในวิถีชีวิตและการประกอบอาชีพที่ก่อให้เกิดความโดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น โดยหนังสือเล่มนี้รวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาการผลิตเกลือจาก 9 ภูมิปัญญาท้องถิ่น ใน 10 พื้นที่ แบ่งตามประเภทของการผลิตเกลือ คือ เกลือทะเล หรือ เกลือสมุทร ได้แก่ จังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรี และจังหวัดปัตตานี เกลือสินเธาว์ หรือ เกลือหิน ได้แก่ จังหวัดชัยภูมิ ยโสธร ร้อยเอ็ด บึงกาฬ อุดรธานี และจังหวัดน่าน

ภาพ : สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสาคร

การทำนาเกลือทะเล

ภูมิปัญญาการผลิตเกลือทะเล ตำบลลาดใหญ่
อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม

ที่มาและความสำคัญ

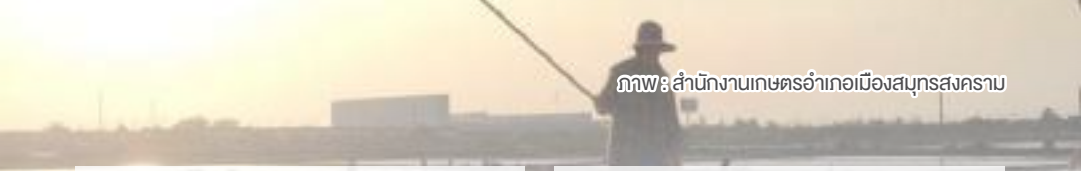
จังหวัดสมุทรสงครามมีภูมิประเทศติดกับทะเล คนในพื้นที่นี้จึงมีอาชีพทำนาเกลือสมุทร โดยเฉพาะพื้นที่ติดทะเลตำบลบางแก้ว และตำบลลาดใหญ่ นาเกลือทะเลบริเวณนี้ มีลักษณะพื้นที่คล้ายนาข้าว แต่ไม่ได้มีการปลูกพืช ลักษณะดินเป็นดินเลนที่มีคุณสมบัติขังน้ำไม่ให้ซึมลงพื้นดินได้ชาวนาเกลือจังหวัดสมุทรสงครามต้องอาศัยน้ำฝน ช่วยในการละเลงนา จึงเริ่มทำนาเกลือประมาณเดือนตุลาคม หรือเดือนพฤศจิกายน ซึ่งเป็นปลายฤดูฝน

ขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญา

1. การเตรียมพื้นที่ทำนาเกลือ ช่วงกลางเดือนตุลาคมของทุกปี ชาวนาเกลือจะเริ่มปิดกั้นน้ำฝนที่ขังอยู่ในนา เพื่อไว้ใช้ขุดลอกร่องนาและเสริมคันดินใหม่ โดยใช้เครื่องมือชนิดหนึ่งเรียกว่า **“รั่ว”** การขุดดินทำคันนาเรียกว่า **“เจื่อนนา”** จะทำให้คันดินเป็นระเบียบ

2. การขุดลอกรางส่งน้ำจากนาเกลือถึงชายทะเล ระยะทางยาวประมาณ 4 กิโลเมตร แล้วเสร็จในราวกลางเดือนพฤศจิกายน

3. การติดตั้งอุปกรณ์ในการทำนาเกลือ เช่น ระหัดวิดน้ำ พัดลม เครื่องยนต์วิดน้ำ และอุปกรณ์อื่นๆ



ภาพ : สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสมุทรสงคราม

4 วิดน้ำจากรางส่งน้ำขึ้นวังเมื่อน้ำเต็มวังแล้ว ก็ไขน้ำจากวังเข้านาประเทียบ (นาตากน้ำ) จากนาประเทียบไขเข้านารองเชื้อ จากนารองเชื้อไขเข้านาเชื้อ จากนาเชื้อไขเข้านาปลง การไขน้ำเข้าแช่นาทุกๆ ไร่นี้ ชาวนาเกลือ เรียกว่า **“ลาดนา”**

5 การไขน้ำออก ชาวนาเกลือเรียกว่า **“ถอดนา”** การถอดนานี้ ชาวนาจะต้องถอดนาเชื้อก่อนแล้วปล่อยทิ้งตากแดดไว้ประมาณ 3 - 4 วัน

6 เมื่อท้องนาถูกแดดเผา พอเอาเท้าเหยียบดิน ดินจะไม่ติดเท้า แล้วก็เอาลูกกลิ้ง มากลิ้งนาที่ถอดไว้แล้วจนทั่วนา เรียกว่า **“กลิ้งกวดท้อง”** จะต้องกลิ้ง ประมาณ 10 ตลบขึ้นไป

7 เมื่อเห็นว่าท้องนาแข็งได้ที่ตามความต้องการแล้วก็ไขน้ำออกจากไร่ที่ 1 ใส่ไร่ที่ 2 ชาวนาเกลือเรียกว่า **“ปลงนา”** และไร่ที่ 2-3-4 ก็ทำเช่นเดียวกับไร่ที่ 1

8 รอจนได้ระยะเวลาประมาณ 20 วัน หรือมากกว่านั้น ชาวนาก็จะเก็บผลผลิตของผลึกเกลือ การเก็บผลึกเกลือนี้ชาวนาเรียกว่า **“รื้อนา”** โดยใช้เครื่องมือซึ่งทำขึ้นเอง ได้แก่ รั่วซอย ไม้รุนเกลือ และทับทา

9 หากเกลือตกผลึกหนาประมาณ 2 เซนติเมตร ขึ้นไป ชาวนาเกลือจะนำรั่วมาซอยเกลือ โดยให้ผลึกเกลือแตกออกจากกันจนทั่วนา แล้วใช้ทับทา ซึ่งมีลักษณะคล้ายจอบขนาดยักษ์ นำมาชักผลึกเกลือให้เป็นแถวยาวไปตามคันนาส่วนใดส่วนหนึ่ง แล้วใช้ทับทาชุ่ม (ตะล่อมเกลือ) ให้เป็นกองๆ

เจ้าของภูมิปัญญา

นางจิราพร จันทร์คง (วิสาหกิจชุมชนเกลือสมุนไพรลาดใหญ่)
เลขที่ 37 หมู่ที่ 4 ตำบลลาดใหญ่
อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม
โทรศัพท์ : 08 6056 5706

ติดต่อสอบถาม

สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสมุทรสงคราม
เลขที่ 92/21 อาคาร หมู่ 1 ตำบลลาดใหญ่
อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม
โทรศัพท์ 0 3471 1607

พิกัด

การทำนาเกลือทะเล

ภูมิปัญญาการผลิตเกลือทะเล ตำบลโคกขาม อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

ที่มาและความสำคัญ

การทำนาเกลือทะเล เริ่มต้นมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2481 โดยได้รับการจัดสรรที่ดินจากกรมส่งเสริมสหกรณ์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ แปลงละ 40 ไร่ต่อครัวเรือน ซึ่งผู้ที่ได้รับการจัดสรรที่ดินต้องประกอบอาชีพการทำนาเกลือทะเล ต่อมาชาวบ้านได้รวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นสหกรณ์ชื่อว่า **“สหกรณ์กรุงเทพ จำกัด”** มีสมาชิก จำนวน 30 ราย ในปัจจุบัน นายภราดร รอดพิสา ดำรงตำแหน่งประธานคณะกรรมการสหกรณ์กรุงเทพ จำกัด

ขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญา

1 ในช่วงเดือนตุลาคมของทุกปี เกษตรกรผู้ทำนาเกลือจะทำพิธีแรกนาขวัญ เก็บขี้แดด หนังหมา ขุดขานา ละเลงนา และสูบน้ำทะเลเข้าสู่วัง แล้วทิ้งไว้ประมาณ 15 วัน ให้น้ำทะเลตกตะกอน

2 ไขน้ำทะเลเข้าสู่นาประเทียบ และบด อัดนาตาก ทั้ง 10 กระทง นำน้ำจากนาประเทียบเข้านาตากที่ 1 ซึ่งน้ำจะเริ่มเข้มข้นขึ้น ทำเช่นนี้เวียนจนครบ 10 กระทง แล้วนำน้ำไปเก็บไว้ในนารองเชื้อ

3 บด อัด นาเชื้อจนดินแข็ง จากนั้น ไขน้ำทะเลเข้าสู่นาเชื้อ ทิ้งไว้ประมาณ 5 วัน จนน้ำเกลือเข้มข้นเพิ่มขึ้น พร้อมจะตกผลึกเป็นเม็ด

4 บด อัด นาปรงหรือนาหว่านจนดินแข็ง จากนั้น ไขน้ำทะเลเข้าสู่นาปรงหรือนาหว่าน ช่วงนี้ดอกเกลือ จะลอยอยู่บนผิวน้ำ พอกระทบกับลมก็กลายเป็นเม็ด และตกผลึกเป็นเม็ดใหญ่ขึ้นทุกวัน วันรุ่งขึ้นนำเกลือใส่รถเข็นมาเก็บไว้ในยุ้งฉาง เพื่อจำหน่ายต่อไป

ความเหมาะสมของจำนวนแดดกับการนำเกลือไปใช้ประโยชน์

- จำนวน 5 แดด เหมาะสำหรับนำไปทำกะปิและน้ำปลา
- จำนวน 10 แดด เหมาะสำหรับนำไปดองผักและปลา
- จำนวน 15 แดด เหมาะสำหรับนำเข้าสู่โรงงานอุตสาหกรรม

เจ้าของภูมิปัญญา
นายเลอพงษ์ จั่นทอง (วิสาหกิจชุมชนสหกรณ์ หมู่ 3 โคกขาม)
เลขที่ 29/4 หมู่ที่ 3 ตำบลโคกขาม
อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร
โทรศัพท์ : 08 6524 1021

ติดต่อสอบถาม
สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสมุทรสาคร
เลขที่ 1212 ถนนเอกชัย ตำบลมหาชัย จังหวัดสมุทรสาคร
โทรศัพท์ 0 3441 2110

พิกัด

ภาพ : สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสาคร

การทำสบู่สปาเกลือเพื่อสุขภาพ

ภูมิปัญญาการผลิตเกลือทะเล ตำบลบางแก้ว
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

ที่มาและความสำคัญ

อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เป็นแหล่งผลิตเกลือสมุทรที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย ปี พ.ศ. 2546 นางสาวสมจิต หนูศาสตร์ เป็นผู้ริเริ่มจัดตั้ง **“กลุ่มอาชีพเกลือทะเลกังหันทอง”** ดำเนินกิจกรรมผลิตเกลือเม็ด เกลือป่น ต่อมาในปี พ.ศ. 2549 นายสมพงษ์ หนูศาสตร์ ได้เข้ามาเป็นประธานกลุ่มฯ มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และขยายช่องทางการตลาดเพิ่มขึ้น และปี พ.ศ. 2550 จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน ชื่อ **“วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพเกลือทะเลกังหันทอง”** มีการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ให้หลากหลาย มุ่งสู่การสร้างงาน และสร้างรายได้ ทำให้เกิดวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น โดยสินค้าของกลุ่มได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.95/2552) และฮาลาล (กอท.ฮล.F486/2559)

ขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญา

1. นำโซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) หรือโซดาไฟ ละลายในน้ำสะอาด
2. นำน้ำมันปาล์ม และน้ำมันมะพร้าว ผสมรวมให้เข้ากัน
3. เทสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ลงในส่วนผสมน้ำมันที่เตรียมไว้ ผสมให้เข้ากันจนเป็นเนื้อครีม

4 เติมดอกเกลือ และสมุนไพรชนิดต่าง ๆ ผสมลงไปในส่วนผสมข้อที่ 3

5 เติมวิตามินอี และปรุงกลิ่นตามความชอบ ผสมให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเนียน

6 นำส่วนผสมที่ได้เทลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ ทิ้งให้เย็นจนเนื้อสบู่แข็งตัว แล้วนำออกจากพิมพ์ ใส่บรรจุภัณฑ์ พร้อมจัดจำหน่าย

เจ้าของภูมิปัญญา

นายสมพงษ์ หนูศาสตร์ (วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพเกลือทะเลกังหันทอง)
เลขที่ 90 หมู่ที่ 7 ตำบลบางแก้ว
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
โทรศัพท์ : 08 6544 4473 หรือ 09 1705 0926

ติดต่อสอบถาม

สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านแหลม
หมู่ที่ 4 ตำบลบ้านแหลม
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
โทรศัพท์ 0 3248 1169

พิกัด

ภาพ : วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพเกลือทะเลกังหันทอง

การทำนาเกลือสมุทร

ภูมิปัญญาการผลิตเกลือทะเล จังหวัดปัตตานี

ที่มาและความสำคัญ

ในอดีตทะเลอ่าวไทย และอ่าวปัตตานี เต็มไปด้วยเรือสินค้าที่มารอซื้อขายเกลือจำนวนมาก แม้ว่าเกลือจากเมืองปัตตานีจะมีราคาสูงกว่าเกลือจากแหล่งอื่น แต่ด้วยรสชาติจะมีความกลมกล่อม จึงเป็นที่นิยมของผู้บริโภค สาเหตุที่เกลือปัตตานีมีรสชาติเช่นนั้นอาจเป็นเพราะน้ำทะเลในอ่าวปัตตานี ที่นำมาทำเกลือ มีสภาพเป็นน้ำกร่อย เนื่องจากในอ่าวปัตตานีเป็นทางออกของปากแม่น้ำที่สำคัญ คือ แม่น้ำปัตตานี และแม่น้ำสายบุรี จึงทำให้เกลือเม็ดที่ได้มีรสชาติอ่อน ไม่เค็มจัดจนขม ประกอบกับอาจมีแร่ธาตุต่าง ๆ ที่ผสมกลมกลืนจนได้รสชาติเฉพาะ เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นจนได้รับการขนานนามว่า **“เกลือหวานปัตตานี”** ปัจจัยสำคัญที่ทำให้ปัตตานีเป็นเมืองแห่งเดียวในพื้นที่ภาคใต้ของประเทศไทย หรืออาจรวมถึงในคาบสมุทรมลายู ที่สามารถทำนาเกลือทะเลหรือเป็นแหล่งเกลือสำคัญมาตั้งแต่โบราณนั้น อาจเป็นเพราะภูมิประเทศริมอ่าวปัตตานีมีลักษณะที่เหมาะสมกับการทำนาเกลือ นอกจากจะเป็นพื้นที่ติดริมชายฝั่งทะเลแล้ว ยังมีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่ม และลักษณะดินเป็นดินเหนียว เพื่อให้ผืนนาเกลือสามารถอุ้มน้ำได้ดีด้วย สำหรับการทำนาเกลือของชาวนาเกลือปัตตานีนั้น มีความแตกต่างจากการทำนาเกลือในเขตภาคกลาง เนื่องจากบริบทของสภาพดินฟ้าอากาศและฤดูกาลที่แตกต่างกัน ทำให้ชาวนาเกลือปัตตานี จะเริ่มการทำนาเกลือได้ในช่วงเดือนธันวาคม หลังจากฤดูฝนได้เบาบางลงแล้ว

การแบ่งพื้นที่การทำนาเกลือปัตตานี

ปราดง (นาตาก)

นาสำหรับตากน้ำทะเลให้เข้มข้น

ยูรงปาลอ (นาเชื้อ)

นาส่วนนี้ น้ำทะเลจะมีความเค็มและเข้มข้นมากขึ้น เริ่มเห็นดอกเกลือและผลึกเกลือ

บือแน (นาปลง)

เป็นนาที่ขังน้ำทะเลสุดท้าย ที่มีความเข้มข้นมาก

ขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญา

1 เมื่อถึงฤดูกาลทำนาเกลือ ชาวนาเกลือจะเริ่มทำความสะอาดพื้นนา เก็บตะไคร่น้ำที่แห้ง เรียกว่า **“ขี้แดดนาเกลือ”** และปรับคันนาใหม่ให้มีความกว้างประมาณ 50 เซนติเมตร จากนั้น ไถคราดดินด้วย **“ฆือฆะ”** แล้วปล่อยน้ำทะเลเข้าแปลงพอให้ดินชุ่ม จากนั้นใช้ **“กีลิง”** หรือลูกกลิ้งสำหรับบดดิน กลิ้ง บด ให้ดินแข็ง และแน่น

2 เมื่อบดดินจนแน่นแล้ว จะปล่อยน้ำเข้านา แล้วขังตากแดดทิ้งไว้จนน้ำแห้ง เมื่อน้ำแห้งก็จะบดพื้นนาซ้ำ เพื่อให้พื้นดินสะสมความเค็ม และจะหยุดทำซ้ำเมื่อสังเกตเห็นว่าพื้นนาเกลือมีประกายแวววาวเมื่อกระทบกับแสงแดด ซึ่งแสดงให้เห็นว่า ดินบริเวณนั้นได้สะสมความเค็มจนอิ่มตัวแล้ว โดยจะใช้เวลาประมาณ 15 - 25 วัน ขึ้นอยู่กับความเข้มแสงของแดดในแต่ละวัน

3 ระหว่างที่กระบวนการบดดินในพื้นที่นาปลงเริ่มขึ้น ชาวนาเกลือจะระบายน้ำทะเลจากวังขังน้ำ เข้าสู่นาตาก โดยให้มีระดับน้ำในนาสูงประมาณ 5 เซนติเมตร ปล่อยให้น้ำในนาตากระเหยไป โดยอาศัยแสงแดดและกระแสลม เมื่อน้ำในนาตากเข้มข้นขึ้น จะระบายน้ำเข้าสู่นาเชื้อ และปล่อยให้น้ำระเหยไปอีก

4 เมื่อสังเกตเห็นผลึกเกลือ แสดงให้รู้ว่าน้ำมีความเข้มข้นพอแล้ว จะปล่อยน้ำทะเลเข้าแปลงนาปลง หรือนาครั้งสุดท้าย ทิ้งไว้ประมาณ 4 - 5 วัน ก็จะตกผลึกเป็นเกลือ

ผู้ให้ข้อมูลภูมิปัญญา

นายนุลอัฟฎา สาและ ตำแหน่ง นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการผลิต สำนักงานส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรที่ 5 จังหวัดสงขลา

ติดต่อสอบถาม

สำนักงานส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรที่ 5 จังหวัดสงขลา

เลขที่ 424 หมู่ 2 ตำบลพะวง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

โทรศัพท์ 0 7433 0260

ภาพ : สำนักงานส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรที่ 5

การผลิตเกลือสินเธาว์

ภูมิปัญญาการผลิตเกลือสินเธาว์ ตำบลบ้านตาล อำเภอบำเหน็จณรงค์ จังหวัดชัยภูมิ

ที่มาและความสำคัญ

นางอำไพ ฉิมวาท สมาชิกกลุ่มแปรรูปเกลือ อำเภอบำเหน็จณรงค์ จังหวัดชัยภูมิ เล่าว่า ได้ต้มเกลือมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ ซึ่งชาวบ้านในพื้นที่ส่วนใหญ่มีอาชีพทำนาปี เมื่อถึงช่วงฝนแล้ง ประกอบกับว่างเว้นจากการทำการเกษตร ประมาณเดือนมกราคมถึงเดือนเมษายนของทุกปี ชาวบ้านจะเริ่มต้มเกลือ ซึ่งใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในพื้นที่ และด้วยประสบการณ์ที่ได้เรียนรู้และได้รับการถ่ายทอดมาตั้งแต่เด็ก กระบวนการผลิตจึงไม่ใช่เรื่องยาก ผลผลิตที่ได้วันละประมาณ 12 ปี๊บ ปี๊บละ 14 กิโลกรัม ผลผลิตเก็บไว้กินเอง และจำหน่าย มีราคาขายอยู่ที่ 200 บาทต่อปี๊บ

ขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญา

1. ขุด **“ดินเอียด”** ตามที่นา ซึ่งดินเอียด มีสีเทา และเป็นผงละเอียด เกิดจากเนื้อดินผสมกับน้ำเกลือจากชั้นใต้ดิน

2. เตรียมกระบะที่เจาะรูตรงกลางก้น นำกะลามะพร้าวที่มีการเจาะรู มาวางบริเวณรูกระบะ ใช้ฟางข้าวหรือแกลบดิบ ปิดบริเวณกะลาเพื่อกรอง โดยใช้สังกะสีทำรางต่อลงภาชนะเพื่อรองรับน้ำเกลือ

3. นำดินเอียดมาใส่ไว้ในกระบะจนเต็ม โรยแกลบกลางกระบะรวมกับดินเอียด และเทน้ำสะอาดใส่ลงในกระบะให้เต็ม

4 ทำการกรองน้ำ ใช้เวลาประมาณ 8 ชั่วโมง และเติมน้ำประมาณ 3 รอบ ตรวจสอบความเค็มของน้ำ โดยการใช้ **"ครั่ง"** นำมาต้ม หรือเผาทำให้ละลายแล้วปั้นเป็นก้อนติดกับเชือก นำไปหย่อนลงในถังน้ำเกลือ *ถ้าครั่งลอยอยู่เหนือน้ำ* แสดงว่า *มีความเค็มมาก* ถือเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านในการวัดความเค็มเกลือ โดยน้ำกรองรอบที่ 3 จะเริ่ม*เค็มน้อยลง* สังเกตจาก *การจมของครั่ง*

5 เตรียมกระบะสังกะสีทรงสี่เหลี่ยม ตั้งบนเตาฐานดิน เพื่อเตรียมการต้ม โดย 1 ถาด ใช้น้ำเกลือประมาณ 200 ลิตร

6 นำน้ำที่ผ่านการกรองมาต้ม เคี่ยว จนน้ำระเหย จะได้ผลึกเกลือสีขาวปนเทา

7 นำผลึกเกลือที่ได้ มาตากให้แห้งบนตะแกรง

8 เก็บเกลือที่แห้งแล้วในภาชนะที่ใช้บรรจุเพื่อเอาไว้บริโภคและจำหน่ายต่อไป

เจ้าของภูมิปัญญา

นางอำไพ ฉิมวาท (กลุ่มเกษตรกรแปรรูปเกลืออำเภอบำเหน็จณรงค์)
เลขที่ 20 หมู่ที่ 8 ตำบลบ้านตาล
อำเภอบำเหน็จณรงค์ จังหวัดชัยภูมิ
โทรศัพท์ : 08 0783 5445

ติดต่อสอบถาม

สำนักงานเกษตรอำเภอบำเหน็จณรงค์ จังหวัดชัยภูมิ
หมู่ที่ 17 ตำบลบ้านชวน อำเภอบำเหน็จณรงค์ จังหวัดชัยภูมิ
โทรศัพท์ 0 4412 7035

พิกัด

การผลิตเกลือสินเธาว์บ่อศาลา

ภูมิปัญญาการผลิตเกลือสินเธาว์ ตำบลนาแก อำเภอคำเขื่อนแก้ว จังหวัดยโสธร

ที่มาและความสำคัญ

“เกลือสินเธาว์” เป็นมรดกจากผืนดิน ที่สร้างรายได้ให้คนท้องถิ่นยาวนานนับ 100 ปี บ่อเกลือที่นี่ มีเนื้อที่กว่า 63 ไร่ หลังจากฤดูทำนาข้าวเสร็จแล้ว ชาวบ้านจะไปรวมตัวกันเพื่อต้มเกลือ โดยใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านที่ได้รับถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษจากรุ่นสู่รุ่น โดยใช้อุปกรณ์ในการต้มเกลือแบบโบราณ เรียกว่า **“ฮาง”** หรือ **“รางเกรอะน้ำเกลือ”** ทำจากไม้ ลักษณะคล้ายเรือ

นางบัวกัน มุ่งงาม อายุ 64 ปี ประธานกลุ่มต้มเกลือสินเธาว์เล่าว่า การต้มเกลือตามวิถีของคนที่นี่ จะวัดความเค็มของน้ำเกลือโดยใช้ **“หนามจาง”** เป็นต้นไม้ประจำถิ่นที่อยู่ในบ่อเกลือ โดยการนำหนามจางวางในน้ำเกลือที่ได้จากการหมักขี้ทาไว้ 1 คืน *หากหนามจางลอย* แสดงว่า *ความเค็มพอเหมาะ* ที่จะนำไปต้มเกลือได้ *หากจะต้มน้ำให้ได้เกลือในปริมาณมาก* **“ต้องรู้จักการเร่งไฟ และราไฟให้เหมาะสม”** ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดให้กับคนรุ่นใหม่ เพื่อให้วิถีการต้มเกลือยังคงอยู่คู่กับชาวบ้านหนองเทาต่อไป สาเหตุที่คนบ้านหนองเทาไม่นิยมใช้เกลือไอโอดีนที่จำหน่ายตามท้องตลาด มาหมักทำปลาร้า เพราะทำให้ปลาร้าเน่าเสีย จึงนิยมใช้เฉพาะเกลือสินเธาว์ที่ผลิตแบบดั้งเดิม เกลือสินเธาว์จึงเป็นที่ต้องการของตลาดตลอดมา โดยสามารถสร้างรายได้ให้ชาวบ้าน ครัวเรือนละ 10,000 – 30,000 บาทต่อปี

ภาพ : สำนักงานเกษตรอำเภอคำเขื่อนแก้ว

ขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญา

1 เตรียมอุปกรณ์สำหรับต้มเกลือ ที่เรียกว่า **“ฮาง”** หรือ **“รางเกรอะน้ำเกลือ”**

2 **“ขี้เกลือ”** หรือ **“ขี้ทา”** คือคราบเกลือบนดินที่เป็นดินเค็ม

3 นำขี้เกลือ หรือขี้ทา เทในรางเกรอะน้ำเกลือ อัดดินให้แน่น แล้วเติมน้ำให้ท่วมหน้าดิน หมักทิ้งไว้ 1 คืน

4 รองเอาน้ำเกลือที่ผ่านดินเค็ม นำไปต้มก่อนจะต้ม ให้วัดความเค็มของเกลือด้วย **“หนามจาง”** *ถ้าเกลือเค็มหนามจางจะลอย* และสามารถนำน้ำเกลือไปต้มได้

5 เร่งไฟ และราไฟ ให้เหมาะสมประมาณ 2 ชั่วโมงพอน้ำเริ่มแห้งจะได้เนื้อเกลือ

6 ตักเกลือที่ได้ไปผ่านตะแกรง หรือผ้าเขียวทิ้งให้น้ำแห้ง

7 บรรจุใส่ถุงขนาด 1 กิโลกรัม จำหน่ายราคาถุงละ 17 บาท หรือ ถุงขนาด 6 กิโลกรัม จำหน่ายราคาถุงละ 100 บาท

เจ้าของภูมิปัญญา

นายเจริญ หนองเทา (วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตเกลือสินเธาว์บ่อศาลา)
เลขที่ 38 หมู่ที่ 4 ตำบลนาแก
อำเภอคำเขื่อนแก้ว จังหวัดยโสธร
โทรศัพท์ : 08 2150 6423

ติดต่อสอบถาม

สำนักงานเกษตรอำเภอคำเขื่อนแก้ว
เลขที่ 77 หมู่ที่ 7 ตำบลลุมพุก
อำเภอคำเขื่อนแก้ว จังหวัดยโสธร
โทรศัพท์ 0 4579 1100

พิกัด

การผลิตเกลือต้มบ้านเก่าน้อย

ภูมิปัญญาการผลิตเกลือสินเธาว์ ตำบลไพศาล
อำเภอธวัชบุรี จังหวัดร้อยเอ็ด

ที่มาและความสำคัญ

ในปี พ.ศ. 2470 เกลือถือเป็นทรัพยากรสำคัญต่อชีวิต มีชาวต่างถิ่นนำข้าวนำปลามาแลกเปลี่ยนกับเกลือที่บ้านเก่าน้อยเป็นประจำทุกฤดูแล้ง ในบางครั้งเกลือเหล่านั้น จะถูกนำไปขายในเมืองร้อยเอ็ด

ในปี พ.ศ. 2493 เกิดเส้นทางคมนาคมใหม่ห่างจากบ้านเก่าน้อยราว 600 เมตร ทำให้เกลือจากพื้นที่อื่น ถูกส่งมาขายในเมืองร้อยเอ็ด ราคาเกลือเริ่มตกต่ำ จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2540 กลับเข้าสู่ยุคสมัยฟื้นฟูความเข้มแข็งแก่ท้องถิ่น เกลือสินเธาว์จึงกลับกลายเป็นสัญลักษณ์อันโดดเด่นอีกครั้ง

ภาพ : วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเก่าน้อยสามัคคี

ขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญา

1 ขั้นตอนการขุดดิน หรือขูดดิน โดยการขูดหน้าดินในพื้นที่ที่มีดินบ่อรวมกันเป็นกอง เพื่อนำไปกรองเอาน้ำเกลือ

2 ขั้นตอนการผสม และกรองเอาน้ำเกลือ ใช้ภาชนะกรองน้ำที่ชาวบ้านเรียกว่า **“ฮาง”** กรองน้ำเกลือแบบสมัยโบราณ โดยนำแกลบดิบ ปิดกะลาครอบรูใส่ดินส้ม 1 - 2 ถัง และนำดินจากบ่อขูด มาใส่จนเกือบเต็ม ทิ้งไว้ 1 คืน จึงกรองน้ำเกลือ

3 ขั้นตอนการต้มเกลือ นำน้ำเกลือที่ได้ ใส่ลงในปี๊บต้มบนเตาถ่าน จนกระทั่งน้ำเกลือกลายเป็นเกลือ

4 หลังจากที่ได้เกลือแล้ว จะทำการบรรจุใส่หีบห่อเพื่อจัดจำหน่ายต่อไป

เจ้าของภูมิปัญญา
นางเพ็ญศรี ไชยสิงห์ (วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเก่าน้อยสามัคคี)
เลขที่ 101 หมู่ที่ 6 ตำบลไพศาล อำเภอธวัชบุรี จังหวัดร้อยเอ็ด
โทรศัพท์ 08 2151 2622

ติดต่อสอบถาม
สำนักงานเกษตรอำเภอธวัชบุรี
หมู่ที่ 1 ถนนแจ้งสนิท ตำบลบ้านนิเวศน์
อำเภอธวัชบุรี จังหวัดร้อยเอ็ด
โทรศัพท์ 0 4356 9003

พิกัด

การทำเกลือโบราณหัวแฮด

ภูมิปัญญาการผลิตเกลือสินเธาว์ ตำบลท่าสะอาด
อำเภอเซกา จังหวัดบึงกาฬ

ที่มาและความสำคัญ

บ่อเกลือโบราณบ้านท่าสะอาด เป็นบ่อเกลือสินเธาว์ที่ผลิตเกลือมากว่า 200 ปี ปัจจุบันนี้ หากเอ่ยถึงเกลือดี และทำปลาแดกแซ่บต้องมาจาก **“บ่อหัวแฮด”** บ่อเกลือแห่งนี้เป็นบ่อเกลือโบราณที่เหลือเพียงแหล่งเดียวในอีสาน ที่ทำการผลิตแบบน้ำบาดาลเค็มที่ต้องขุดบ่อลึกลงไปอย่างน้อยๆ 40 เมตร ใต้แม่น้ำ ดังนั้น การทำบ่อเกลือที่นี่ จึงสามารถทำได้เพียงช่วงหน้าแล้งที่น้ำในแม่น้ำลดลงพอที่จะเห็นบ่อเท่านั้น ปัจจุบันกลุ่มผู้สืบทอดการผลิตเกลือสินเธาว์บ้านท่าสะอาด จำนวน 12 ครัวเรือน ได้จัดตั้งเป็นกลุ่มผู้ผลิตเกลือสินเธาว์บ้านท่าสะอาดขึ้น ในปี พ.ศ. 2554 โดยกรมอนามัย มีกฎหมายควบคุมเกลือสำหรับบริโภค และต้องระบุเกลือที่มีไอโอดีนว่าเป็นเกลือสำหรับบริโภค หรือเกลือไม่บริโภคไว้ที่บรรจุภัณฑ์ ทั้งนี้กลุ่มฯ ได้รับอนุญาตจากเทศบาลตำบลในการผลิตเกลือแล้ว

ขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญา

1. สูบน้ำเกลือไปเก็บไว้ในบ่อพักน้ำเค็มสำหรับต้มในกระทะ
2. ต้มเกลือเวลาประมาณ 06.00 น. โดยต้องดูแลไฟให้สม่ำเสมอและเคี่ยวเกลือไปจนถึงเวลาประมาณ 16.00 น.
3. เริ่มตักเกลือโดยใช้คราดกวาดเกลือมากองรวมกัน แล้วตักเกลือออกไว้บริเวณไม้ฟากที่ปิดบ่อพักน้ำเกลือ
4. เมื่อตักเกลือหมดแล้ว ทำการสูบน้ำจากบ่อพักน้ำเกลือ ขึ้นใส่กระทะอีกรอบก่อนจะเริ่มจุดไฟรอบใหม่ และสุมไฟเคี่ยวเกลือไปเรื่อยๆ จนรุ่งเช้าวันต่อมา ทำเหมือนข้อ 3 อีกครั้ง
5. จำหน่ายเกลือบ่อหัวแฮด ประมาณตันละ 1,500 บาท ในฤดูแล้งจะทำเกลือได้มากและราคาจะขยับขึ้นสูงถึงประมาณตันละ 2,500 บาท

เจ้าของภูมิปัญญา

นายสมฤทธิ์ เจริญชัย (วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตเกลือท่าสะอาด)
เลขที่ 14 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าสะอาด อำเภอเซกา จังหวัดบึงกาฬ
โทรศัพท์ : 09 8180 7342

ติดต่อสอบถาม

สำนักงานเกษตรอำเภอเซกา
เลขที่ 163 หมู่ 15 ตำบลเซกา อำเภอเซกา จังหวัดบึงกาฬ
โทรศัพท์ 0 4248 9069

พิกัด

การผลิตเกลือขี้ทา

ภูมิปัญญาการผลิตเกลือสินเธาว์ ตำบลสร้อยพร้าว
อำเภอหนองหาน จังหวัดอุดรธานี

ที่มาและความสำคัญ

หลังจากการเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จ ในช่วงเดือนมกราคม ตามท้องนาจะมีดินเอียด หรือที่คนอีสานเรียกว่า **“ขี้ทา”** เป็นดินเค็มที่มีละอองหรือส่าเกลือ ขึ้นมาบนผิวดิน ทำให้ดินเป็นสีขาว หรือสีเทา ชาวบ้านจะลงมือขูดดินเอียดเพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบในการต้มเกลือ โดยชาวบ้านจะใช้เวลาว่างมาผลิตเกลือ และนำมาแลกข้าวสาร อาหาร วัตถุดิบ หรือบางรายอาจประกอบเป็นอาชีพหลักเพื่อจำหน่าย สร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว

ขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญา

1 หลังจากกวาดบ่อเสร็จ ชาวบ้านจะนำถุงไปตักดินจากบ่อเกลือมาใส่ไว้ในโอ่ง เพื่อให้ดินโคลนที่ขนมากับน้ำเกลือตกตะกอน ใช้เวลาประมาณ 1 คืน

2 นำน้ำที่ใสแล้ว มาใส่กระทะ ต้มจนน้ำเริ่มร้อนนำ**เปลือกจะแข** ผูกเชือกติดกับไม้ไผ่เล็กๆ แช่ไว้ในกระทะ เพื่อให้น้ำเกลือตกผลึกและจะได้เกลือมากขึ้น

3 พอน้ำเดือด เกลือจะเริ่มตกผลึกจับกับขอบกระทะหนาขึ้นเรื่อยๆ จากนั้นช้อนเกลือใส่ในบากต่อไป ทำเช่นนี้จนเกลือเกือบแห้งหมด แล้วเทน้ำเกลือลงใหม่

4 เมื่อได้เกลือมาแล้ว ชาวบ้านจะนำมาใส่ภาชนะเพื่อบรรจุใส่ถุงจำหน่าย ขนาด 1 กิโลกรัม

เจ้าของภูมิปัญญา
นางโฮงคำ นุชชาติ
เลขที่ 116 หมู่ที่ 8 ตำบลสร้อยพร้าว
อำเภอหนองหาน จังหวัดอุดรธานี
โทรศัพท์ : 08 6222 6970

ติดต่อสอบถาม
สำนักงานเกษตรอำเภอหนองหาน จังหวัดอุดรธานี
โทรศัพท์ 0 4226 1157

พิกัด

บ่อเกลือโบราณ 800 ปี

ภูมิปัญญาการผลิตเกลือสินเธาว์ ตำบลบ่อเกลือใต้ อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน

ที่มาและความสำคัญ

บ้านบ่อหลวงเป็นหมู่บ้านที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานถึง 800 ปี เดิมทีเป็นดินแดนแห่งความเจริญรุ่งเรืองมาก ในสมัยโบราณอำเภอบ่อเกลือมีชื่อเดิมว่า **“เมืองบ่อ”** เนื่องจากเป็นชุมชนขนาดใหญ่และภายในพื้นที่มีบ่อเกลือสินเธาว์มากถึง 9 บ่อ ปัจจุบันบ้านบ่อหลวงมีชื่อเสียงในด้านผลิตเกลือบนภูเขา ซึ่งเป็นการทำบ่อเกลือที่เป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนที่ใด ด้วยภูมิประเทศส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นภูเขาสูง จึงทำให้พื้นที่บางส่วนของจังหวัดน่าน เป็นแหล่งผลิตเกลือสินเธาว์ หรือ เกลือภูเขาที่สำคัญ และมีหนึ่งเดียวในโลก

การผลิตเกลือ เริ่มจากตักน้ำเกลือจากบ่อมาต้มในโรงต้ม ที่ต้องปิดทึบทั้ง 4 ด้าน เพื่อกันลมเป็นการประหยัดเชื้อเพลิง และทำให้เม็ดเกลือที่ได้เล็กละเอียด เตาที่ใช้เป็นเตาดินทำจากดินดิบก่อเป็นรูป มีช่องใส่ฟืนด้านหน้า พร้อมรูระบายควัน และความร้อน 2 ช่องด้านหลัง สามารถวางกระทะได้ 2 ใบ กระทะที่ใช้เป็นกระทะเหล็กไม่มีหูจับ เส้นผ่านศูนย์กลาง 85 เซนติเมตร การต้มเกลือ 1 ครั้ง ใช้เวลาประมาณ 4 ชั่วโมง ได้เกลือกระทะละ 15 กิโลกรัม การต้มเกลือจะต้มทั้งกลางวัน และกลางคืน หนึ่งเตาต่อหนึ่งกระทะ จะต้มได้รวม 5 คืน 6 วัน แล้วล้างกระทะเพื่อพักเตา หากต้มนานกว่านี้ กระทะและเตาอาจแตกได้ ในปัจจุบันการผลิตเกลือบ้านบ่อหลวงลดลงมากเมื่อเทียบกับการผลิตในอดีต เพราะความนิยมในการบริโภคเกลือสมุทรที่มีเพิ่มมากขึ้น

ขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญา

1 หลังออกพรรษา ก่อนเริ่มฤดูกาลต้มเกลือ คนต้มเกลือจะต้องมีการประกอบพิธีกรรม เพื่อขอขมา และขออนุญาตสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ก่อนเริ่มต้มเกลือ

2 ตักน้ำเกลือจากบ่อน้ำเกลือ มาพักที่บ่อพักน้ำเกลือ

3 นำน้ำเกลือที่พักทิ้งไว้มาใส่กระทะ ปริมาตร 80 ลิตรต่อกระทะ รองด้วยใบตองกุง เพื่อให้กระทะแนบสนิทกับเตา

4 เคี่ยวน้ำเกลือจนน้ำระเหยเห็นผลึกเกลือลอยอยู่บนผิวน้ำ ใช้ **“แป๋น”** หรืออุปกรณ์ตักเกลือคอยตักผลึกใส่ใน **“ซ้า”** หรือตะกร้าใส่เกลือที่ทำจากไม้ไผ่ที่แขวนอยู่เหนือกระทะ รอจนสะเด็ดน้ำ นำเกลือที่สะเด็ดน้ำไปเทใส่ยุ้งพักเกลือ

5 ต้มน้ำเกลือที่เหลือต่อไปจนน้ำเกลือในกระทะแห้งหมด โดยการต้มเกลือให้เต็มซ้า จะใช้เวลาประมาณ 6 - 7 ชั่วโมง ได้เกลือประมาณ 15 กิโลกรัม

6 ผึ่งเกลือในที่พักเกลือจนแห้ง และบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด

เจ้าของภูมิปัญญา
นายศรีวรรณ ขัดเงางาม (วิสาหกิจชุมชนบ้านบ่อหลวง)
เลขที่ 110 หมู่ที่ 1 ถนนบ่อเกลือใต้
ตำบลบ่อเกลือใต้ อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน
โทรศัพท์ 06 1512 8090

ติดต่อสอบถาม
สำนักงานเกษตรอำเภอบ่อเกลือ
เลขที่ 212 หมู่ 1 ตำบลบ่อเกลือใต้ อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน
โทรศัพท์ 0 5477 8129

พิกัด

ภาพ : สำนักงานเกษตรอำเภอบ่อเกลือ

แนวทางการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร การผลิตเกลือ

กระบวนการผลิตเกลือ ถือเป็นภูมิปัญญาอันล้ำค่า ซึ่งต้องอาศัยศาสตร์และศิลป์ในการปรับกรรมวิธีให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อม และปัจจัยต่างๆ ที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ส่งผลให้ต้นทุน และผลผลิตมีความไม่แน่นอน ทั้งนี้ ประเทศไทยมีกฎหมายหลายฉบับได้บัญญัติให้ **“เกษตรกรรม”** หรือ **“เกษตรกร”** ครอบคลุมถึงการทำนาเกลือ

กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นหนึ่งในหน่วยงานที่มีบทบาทสำคัญในการดำเนินงานขับเคลื่อนการบริหารจัดการเกลือทะเลไทย โดยมีการเตรียมความพร้อมของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร ในการบริหารจัดการเกลือทะเลไทยทั้งระบบ ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ตั้งแต่การขึ้นทะเบียนเกษตรกร การพัฒนากลุ่มเกษตรกรสู่รูปแบบการผลิตแบบแปลงใหญ่ ปรับปรุงคุณภาพ กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์ สร้างมาตรฐานเกลือทะเลให้เป็นที่ยอมรับ เพิ่มช่องทางการตลาด พัฒนาระบบฐานข้อมูลเกษตรกรนาเกลือทะเล และเพิ่มมูลค่าเกลือทะเล นอกจากภูมิปัญญาการผลิตเกลือแบบธรรมดาแล้ว เกลือยังสามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อีกหลากหลาย เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกร และชุมชน โดยมีตัวอย่างการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรการผลิตเกลือ ดังนี้

ปุ๋ยชั้นดีจากขี้แดดนาเกลือ

การเพิ่มมูลค่าของ **“ขี้แดดนาเกลือ”** ที่เกิดจากตะไคร่จับกันบนนาเกลือ สำหรับเกษตรกรสิ่งนี้คือ **“ขยะ”** ต้องจ้างคนมากวาดทิ้ง แต่ในปัจจุบัน ขี้แดดนาเกลือเป็นปุ๋ยชั้นดีสำหรับต้นไม้ โดยเฉพาะไม้ผล เมื่อใดที่ใส่ขี้แดดนาเกลือลงไป จะติดดอกออกผล และให้รสหวานฉ่ำ วันนี้จากขี้แดดนาเกลือที่เป็นขยะ จึงกลายเป็นของมีค่า ขายได้กิโลกรัมละ 2 บาท ทำให้เกษตรกรนาเกลือมีรายได้เพิ่มขึ้น ถือเป็นรายได้อย่างหนึ่งในการประกอบอาชีพนาเกลือ

ภาพ : สำนักงานส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรที่ 5

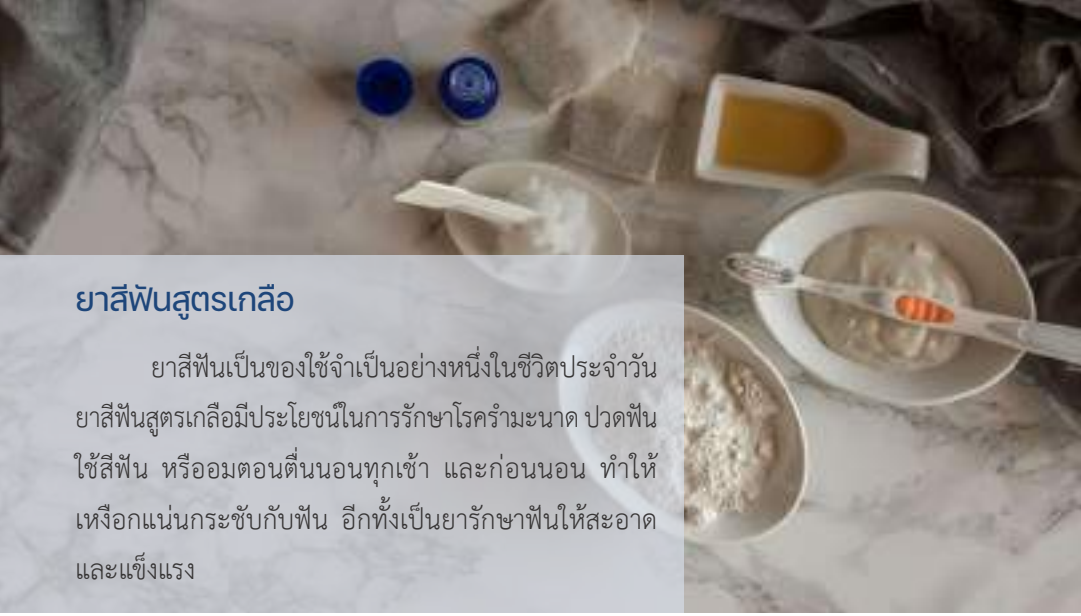
การใช้ประโยชน์จากขี้แดดนาเกลือ

จากที่ขี้แดดนาเกลือมีคุณสมบัติทางเคมี มีธาตุอาหารฟอสฟอรัส (P) และโพแทสเซียม (K) สามารถนำไปใช้เป็นปุ๋ยชีวภาพเพิ่มความหวานให้แก่ไม้ผล ควรใส่ก่อนเก็บผลผลิต 1 - 2 เดือน อัตราการใช้ขี้แดดนาเกลือกับไม้ผล ใช้ 1 - 3 กิโลกรัมต่อต้น ใส่รอบทรงพุ่ม หรือจะใช้ขี้แดดนาเกลือผสมกับปุ๋ยหมักก็ได้ ถ้าใช้กับพืชผักควรเป็นขี้แดดเก่า หลังจากเก็บมาแล้ว 5 - 6 เดือน

ความงามจาก...เกลือ

เกลือสปาขัดผิว

คุณสมบัติพิเศษของเกลือสปา คือมีแร่ธาตุมากกว่า 80 ชนิด เช่น แคลเซียม (Ca) ฟลูออไรด์ (F_2) รวมถึงไอโอดีน (I) ซึ่งประโยชน์ที่สำคัญคือ จะช่วยขจัดเซลล์ผิวที่ตายแล้ว และกระตุ้นการเกิดเซลล์ผิวใหม่ เมื่อนำเกลือสปาเหล่านี้ มาผสมกับวัตถุดิบที่มีสรรพคุณต่างๆ เช่น น้ำนม โยเกิร์ต มะละกอ มังคุด มะขาม แตงกวา ชาเขียว ลาเวนเดอร์ และแอปเปิ้ล จะทำให้ผิวเนียนนุ่ม ชุ่มชื้น สุขภาพผิวดีขึ้น เพราะเกลือเป็นตัวนำสรรพคุณของวัตถุดิบ และน้ำลงไปหล่อเลี้ยงใต้ผิว ช่วยขับไขมันอุดตัน เผยผิวใหม่ที่สดใส วัตถุดิบแต่ละชนิดก็มีคุณสมบัติเฉพาะตัว ช่วยรักษาอาการทางผิวหนัง เช่น สิว ผด ผื่น คัน และทำให้เกิดการผ่อนคลาย



ยาสีฟันสูตรเกลือ

ยาสีฟันเป็นของใช้จำเป็นอย่างหนึ่งในชีวิตประจำวัน ยาสีฟันสูตรเกลือมีประโยชน์ในการรักษาโรครำมะนาด ปวดฟัน ใช้สีฟัน หรืออมตอนตื่นนอนทุกเช้า และก่อนนอน ทำให้เหงือกแน่นกระชับกับฟัน อีกทั้งเป็นยารักษาฟันให้สะอาดและแข็งแรง

แป้งเกลือจืด

“เกลือจืด” เป็นผลึกสารแคลเซียมซัลเฟต ($CaSO_4$) ที่เหลืออยู่ในเกลือหลังจากที่ตักเกลือออกไปจากนาเกลือจนหมดแล้ว โดยจะเกาะกันเป็นแผ่นแข็งอยู่ติดกับดิน ซึ่งชาวบ้านจะต้องขูดออกเสียก่อนที่จะปล่อยน้ำทะเลเข้ามา เพื่อทำนาเกลือรอบใหม่ เมื่อก่อนชาวนาเกลือจะไม่เห็นประโยชน์ของเกลือจืด และส่วนใหญ่มักขูดทิ้ง แต่ในปัจจุบันด้วยคุณประโยชน์มากมายของเกลือจืด โดยเฉพาะช่วยบำรุงผิวพรรณ ทำให้กลุ่มผู้ทำนาเกลือนำเกลือจืดมาแปรรูป เป็นแป้งเกลือจืด โดยการนำเกลือจืดที่ได้มาแช่น้ำทิ้งไว้ ประมาณ 8 - 10 วัน เพื่อให้เกลือที่เกาะติดกันอยู่ละลายน้ำให้หมด จากนั้น ปล่อยน้ำทิ้งให้เหลือแต่เกลือ แล้วนำมาคั่วบนกระทะใช้ไฟปานกลาง คั่วนานประมาณ 2 ชั่วโมงครึ่ง จนได้เป็นก้อนเกลือ แล้วจึงนำมาบดเป็นผงละลายน้ำ ทิ้งไว้ 1 คืน แล้วจึงนำมาหยอดเป็นพิมพ์เล็กๆ แบบดินสอพอง

จากเกล็ดเกลือที่ต้องขูดทิ้ง นำมาสร้างมูลค่าเพิ่มได้มากมาย เกลือจืด 1 ส่วน เมื่อผลิตเป็นแป้งเกลือจืดจะได้แป้งประมาณ 3 - 4 ส่วน แป้งเกลือจืดสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ได้ โดยนำไปผสมกับผงสมุนไพร ได้แก่ ผงขมิ้น ผงไพล ผงทานาคา หรือไปเป็นส่วนผสมของเครื่องสำอาง ปัจจุบันแป้งเกลือจืดเริ่มเป็นที่รู้จักแพร่หลายมากขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มสุภาพสตรีที่ชอบเสริมความงาม รวมถึงมีสปาหลายแห่งมารับซื้อ เพราะคุณสมบัติของแป้งเกลือจืดที่ช่วยลดสิว ลดฝ้า และแก้ผด เมื่อใช้ผสมมะขามเปียก หรือน้ำผึ้งขัดผิวจะช่วยให้ผิวเรียบเนียนขึ้นอีกด้วย

เพิ่มรายได้ แยกขาย**ดอกเกลือ**

“ดอกเกลือ” หรือ **“เกสรเกลือ”** คือเกลือชนิดหนึ่งที่จัดว่าเป็นเกลือที่ดีที่สุดในกระบวนการผลิตเกลือ ดอกเกลือที่ได้จะมีความอร่อย กลมกล่อม มีทั้งแร่ธาตุ และคุณค่าทางอาหารมากกว่าเกลือปกติ เนื่องจากผลผลิตของดอกเกลือที่ให้จะมีจำนวนน้อย และได้มายาก สมัยก่อนเกษตรกรจะเก็บดอกเกลือไว้บริโภคเองในครัวเรือน หากเหลือจะนำไปเป็นของฝากแก่ญาติสนิทเท่านั้น

วิธีการเก็บดอกเกลือ ผลึกของดอกเกลือจะเป็นเกล็ดขาวใส ก่อตัวอยู่บนผิวน้ำ เมื่อมีลมพัดมา ดอกเกลือจะลอยไปตามขอบคันนา ดังนั้น เกษตรกรต้องตื่นแต่เช้าเพื่อรีบมาช้อนดอกเกลือ ก่อนที่แสงแดด และลมจะทำให้ดอกเกลือจมลงด้านล่าง การเก็บเกลือแบบนี้จะทำให้ดอกเกลือที่ได้ มีลักษณะที่ฟู เบา และคุณภาพสูง ดอกเกลือที่ได้จะมีความเค็มต่ำ ผลึกสีขาวสะอาด และมีแร่ธาตุอยู่มาก เป็นที่ต้องการของตลาดสินค้าสุขภาพ และความงาม ซื้อขายกันกิโลกรัมละ 100 บาทขึ้นไป ถือว่าเป็นแนวคิดใหม่ในการแยกจำหน่ายผลผลิตของเกลือในแต่ละช่วง เป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรที่ประกอบอาชีพนาเกลือ

ภาพ : สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านแหลม

บรรณานุกรม

กฤษณา ปาสานา พัชรีย์ จิตตพิทักษ์ชัย วชิราภา เขียวรอด นิยม วงศา ภัสรา ทัศนบรรจง และอังคณา จิตต์จานงค์. ม.ป.ป. การศึกษาคุณสมบัติของเกลือสมุทรในเขตพื้นที่จังหวัดสมุทรสาคร สมุทรสงคราม และเพชรบุรี. ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ 5 สมุทรสาคร.

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. ม.ป.ป. เกลือ. สืบค้น 23 พฤษภาคม 2564. จาก http://www.foodnetworksolution.com.

มนัญญา ปริยวิชญภักดี. ม.ป.ป. วิถีชีวิตทำกิน...ถิ่นเพชรบุรีภูมิปัญญาเรื่อง ข้าว น้ำตาล เกลือ. คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี.

มาร์ก เคอร์ลันสกี และเรืองชัย รักศรีอักษร. 2556. ประวัติศาสตร์โลกผ่าน “เกลือ” Salt : A World History. สำนักพิมพ์มติชน.

ศูนย์ประสานงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ. ม.ป.ป. ปุ๋ยชีวภาพจากขี้แดดนาเกลือ. สืบค้น 20 พฤษภาคม 2564. จาก http://www3.oae.go.th.

สถาบันวิจัยทรัพยากรทางน้ำ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2564. “การทำนาเกลือ”. สืบค้น 23 พฤษภาคม 2564. จาก http://www.mkh.in.th/.

สุภาพรรณ ม่วงพรหม. ม.ป.ป. กล่องความรู้กินได้ : เกลือสมุทร...ที่สมุทรสาคร. อุทยานการเรียนรู้สมุทรสาคร. สังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดสมุทรสาคร.

อธิปัตย์ สายสูง. 2557. ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตเกลือสินเธาว์ภูเขาในอำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นางปาลลิน พวงมี	ผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย

1. นางสาวสุรางค์ศรี วาเพชร	ผู้อำนวยการกลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมด้านการเกษตร
2. นายสัญญา เธียรสุนทร	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการพิเศษ
3. นายจิรวิทย์ เฮงหิรัญญวงษ์	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการพิเศษ
4. นางสาววิลาสินี ลีทวีทรัพย์	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
5. นางสาวจุฑามาศ กรีพานิช	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
6. นางสาวอารยา สุขเกษม	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
7. นางสาวนิศารัตน์ สุวรรณสวัสดิ์	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
8. นางสาวเจนจิรา ยองรัมย์	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร
9. นางสาวธนพร ไชยสงคราม	เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

จัดทำต้นฉบับ เรียบเรียง และออกแบบ

1. นางสาววิลาสินี ลีทวีทรัพย์	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
2. นางสาวจุฑามาศ กรีพานิช	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
3. นางสาวอารยา สุขเกษม	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
4. นางสาวเจนจิรา ยองรัมย์	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร
5. นางสาวธนพร ไชยสงคราม	เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

กลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมด้านการเกษตร
กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร
กรมส่งเสริมการเกษตร
โทร : 0 2940 6038 ภายใน 337
Website : www.research.doae.go.th
E-mail : innowisdoae@gmail.com

ภาพ : สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสาคร

จัดทำโดย
กลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมด้านการเกษตร
กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร
กรมส่งเสริมการเกษตร
โทร : 0 2940 6038 ภายใน 337
Website : www.research.doae.go.th
E-mail : innowisdoae@gmail.com