



# ภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดสมุทรสงคราม

องค์การบริหารส่วนจังหวัดสมุทรสงคราม

# ข้อมูลภูมิปัญญา ด้านเกษตร

คุณสมทรง แสงตะวัน ครูภูมิปัญญาด้านเกษตรสมุทรสงคราม

อยู่บ้านเลขที่ ๘/๓ หมู่ที่ ๔ ตำบลบางพรหม อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม

### สร้างคุณภาพส้มโอขาวใหญ่ ชูแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร



**คุณสมทรง แสงตะวัน** ถือเป็นบุคคลสำคัญที่ผลักดันให้ชาวบ้านในชุมชนบ้านบางพลับหันมาปลูกส้มโอขาวใหญ่เชิงการค้ากันแบบมีคุณภาพตามแนวทางอินทรีย์ พร้อมไปกับการรวบรวมองค์ความรู้และภูมิปัญญาต่างๆ เพื่อจัดตั้งเป็นศูนย์การเรียนรู้มหาวิทยาลัยภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดสมุทรสงคราม แล้วดิงนักท่องเที่ยวยุบรวมกิจกรรมต่างๆ ในรูปแบบท่องเที่ยวเชิงเกษตร สร้างรายได้ให้ทุกครัวเรือน

ความจริง ส้มโอ เป็นไม้ผลท้องถิ่น ที่รุ่นพ่อ - แม่ ปลูกกันมาก่อน สมัยนั้นชาวบ้านปลูกส้มโอกันหลายพันธุ์ สำหรับชาวใหญ่ไม่นิยมปลูก เนื่องจากให้ผลผลิตน้อย แต่สำหรับคุณสมทรงกลับมองว่า ชาวใหญ่ เป็นพันธุ์ส้มโอที่มีคุณลักษณะเด่นหลายอย่างควรอนุรักษ์ไว้ ดังนั้น จึงให้ความสำคัญกับการปลูกส้มโอพันธุ์ชาวใหญ่มาตั้งแต่ ปี ๒๕๒๐

คุณสมทรง แสงตะวัน ถือเป็นเกษตรกรชาวสวนสมุทรสงครามที่สามารถกำหนดผลผลิตส้มโอนอกฤดูกาลได้ ด้วยการแกลังต้นส้มโอโดยรดให้น้ำส้มโอ ประมาณ ๓-๔ สัปดาห์ เพื่อปล่อยให้ต้นขาดน้ำ พอต้นส้มโอดูทรุดโทรมเหี่ยวเฉา ดินแห้งแตก ใบเหลืองร่วงสี ๓๐-๔๐ เปอร์เซ็นต์ จากนั้นค่อยปล่อยน้ำเข้าไปในร่องให้เต็ม รดน้ำทุกวัน เกิดรากอ่อน แตกใบอ่อน แล้วมีดอก โดยใช้ระยะเวลารวมทั้งสิ้น ๘ เดือน จึงสามารถเก็บผลผลิตขาย “วิธีนี้ทำมาแล้วไม่เคยพลาด ถือว่าเป็นการควบคุมเพื่อให้มีผลผลิตตรงกับความต้องการของตลาด อันจะนำมาสู่ราคาขายที่สูงกว่าในช่วงปกติหลายเท่า ซึ่งแต่เดิมส้มโอพันธุ์นี้มีลูกน้อย โดยให้ผลผลิตเพียงปีละ ๒๕ ผล ต่อต้น แต่ภายหลังเมื่อปลูกอย่างจริงจังด้วยการบริหารจัดการวิธีปลูกอย่างมีประสิทธิภาพ จึงทำให้ใช้เวลาเพียง ๓ ปีสามารถติดดอกให้ผลดกมาก พอทำได้เช่นนี้ก็ มีชาวบ้านสนใจจำนวนมาก จึงชวนกันตั้งเป็นกลุ่มเพื่อสร้างผลผลิตป้อนตลาด”

คุณสมทรง ชี้ว่า ต้นส้มโออายุ ๕ ปีขึ้นไป จะเก็บผลได้ไม่เกินต้นละ ๘๐ ผล ผลใดที่ไม่สมบูรณ์จะตัดออก แล้วนำไปเพิ่มมูลค่าเป็นสินค้าอย่างอื่นโดยไม่มีภารกิจให้เสียเปล่า ไม่ว่าจะเป็นการนำผลส้มโอไปเผาเป็นถ่าน ใช้สำหรับตุ๋นกลี้น หรือทำส้มโอแช่อิ่ม ฯลฯ แล้วหากเสียหายมากก็จะนำไปผลิตเป็นน้ำหมักชีวภาพ

ข้อมูลภูมิปัญญา  
ด้านอุตสาหกรรม  
และหัตถกรรม



เตาตาหวาน เป็นการผลิตงานหัตถกรรมจากต้นมะพร้าวเตาตาหวาน ไม่ได้หมายถึงเตา แต่เป็นชื่อของคุณตาเจ้าของร้านปัจจุบัน เตาที่ใช้ทำน้ำตาลมีอายุร้อยกว่าปี นอกจากนี้ยังมีงานหัตถกรรมจากมะพร้าว มีการผลิตน้ำมันมะพร้าว น้ำตาลจากมะพร้าว ที่มีความหอมและอร่อย



การใช้วัตถุดิบใกล้ตัวก็คือหาง่ายและยังได้คุณภาพตามที่ต้องการ แม่จิมย้ำว่า วันเปิดร้านต้องใช้วัตถุดิบจากสมุทรสงครามเท่านั้น เพราะถ้าใช้วัตถุดิบที่ใกล้เคียงหรือมาจากที่อื่นๆ ยังไงก็ไม่ได้รสชาติแบบต้นตำรับ “มะพร้าว น้ำหอมมันก็มีเอกลักษณ์ของมัน คือยิ่งเราเอามาปรุงมาต้มให้สุก มันจะหอม จะเป็นกลิ่นธรรมชาติของมัน เป็นอะไรที่เราไม่สามารถเลียนแบบกลิ่นของมันได้” อีกเคล็ดลับคือ มะพร้าวน้ำหอมที่เลือกใช้ก็ต้องเป็นมะพร้าวอ่อนแบบชั้นครึ่งถึงสองชั้น ซึ่งเป็นเนื้อที่ไม่แข็งไม่นุ่มเกินไป ที่เลือกใช้มะพร้าวแบบนี้ก็เพราะความคุ้นลิ้นของคนคิดสูตร ตั้งแต่เด็กต้องกินเนื้อแบบนี้ถึงจะอร่อยละมุนลิ้น



“รัม” เป็นของหวานโบราณในพื้นที่ตำบลบางสะแก ใช้ในงานมงคลเช่นงานมงคลสมรส งานขึ้นบ้านใหม่ ชื่อ “รัม” มาจากขั้นตอนการทำไส้ “รัม” โดยจะต้องช่วยกันทำไส้ ในขณะที่ยังร้อนหากข้า ไส้ “รัม” จะแข็งต้องนำไปกวนใหม่ ทำให้ต้องใช้แม่ครัวของหวานหลายคนมาช่วยกันทำ ส่วนผสมสำคัญอีกอย่างในการทำเปลือก “รัม” คือ “น้ำตาลไข่” ซึ่งมีน้อย ดังนั้น “รัม” จึงเป็นของหวานที่พิเศษ เพราะหากทำมาก ก็จะต้องมีปริมาณไข่แดงที่ต้องนำไปทำของหวานอย่างอื่น เช่น ทองหยอด ฝอยทอง ทองหยิบ มากไปด้วย

วัตถุดิบ

ไส้รัม

๑. ถั่วลิสงคั่วซอย
๒. ลูกพลับแห้งซอย
๓. แป้งเชื่อมซอย
๔. งาขาวคั่ว
๕. น้ำเชื่อม

เปลือกรัม

๑. น้ำตาไข่
๒. สีผสมอาหาร (ตามความชอบ)

วิธีการทำ

วิธีการทำไส้รัม

๑. นำไส้ขนมรัมหั่นเป็น ๔ เหลี่ยมเล็กๆ กวนใส่น้ำตาลที่เป็นน้ำเชื่อม กวนจนกว่าจะแห้งพอจับตัวจนเหนียว ตักกองให้เป็นกองเล็กๆ

วิธีการทำเปลือกรัม

๑. นำกระทะใบเล็กตั้งไฟให้ร้อน จากนั้นนำน้ำมันทากระทะแล้วนำไข่ใบตองสดมาทำเป็นกรวยแผดใส่น้ำตาไข่ ไส้กรวยเพื่อโรยน้ำตาลไข่ให้เป็นเส้น ๆ แผ่หน่อไส้ใช้น้ำตาไข่ (อย่างเดียว ผสมสีผสมอาหารตามความชอบ)



การแก้ไขปัญหาอย่างต่อเนื่องและสร้างความยั่งยืนให้กับอาชีพ เป็นการแก้ไขปัญหาการระบาดของหนอนหัวดำมะพร้าว และเป็นการผลิตมะพร้าวตามแนววิถีเกษตรอินทรีย์ โดยไม่ใช้สารเคมี รวมทั้งเป็นศูนย์เรียนรู้ต้นแบบด้านการผลิตแตนเบียนบราคอนและถ่ายทอดความรู้ให้กับศูนย์จัดการศัตรูพืชชุมชนอื่นๆ และสามารถแก้ไขปัญหาหนอนหัวดำมะพร้าวระบาดในพื้นที่อำเภอเมืองสมุทรสงคราม และอำเภออื่นๆ ในจังหวัดสมุทรสงคราม ทั้งนี้จากผลการดำเนินงานที่ชุมชนมีส่วนร่วมอย่างยั่งยืนและสามารถแก้ไขปัญหาให้กับชุมชนของตนเอง รวมถึงชุมชนใกล้เคียง วิสาหกิจชุมชนเพียรหยดตาล พร้อมเตรียมต่อยอดมุ่งมั่นในการผลิตมะพร้าวโดยไม่ใช้สารเคมีด้วยการนำเทคโนโลยีการผลิตแตนเบียนบราคอน และผลิตสารชีวภัณฑ์อื่นๆ มาใช้ในการป้องกันกำจัดหนอนหัวดำมะพร้าว และศัตรูพืชอื่นๆ ทำให้กลุ่มฯ สามารถผลิตมะพร้าวที่ปลอดภัยและได้มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ มีมูลค่าสินค้าของกลุ่มเพิ่มขึ้น



ประเพณีเล่นว่าวกลางแม่น้ำแม่กลอง หน้าวัดภุมรินทร์กุฎีทอง จังหวัดสมุทรสงคราม เพื่อเป็นการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์และมรดกของชุมชนท้องถิ่น เพื่อให้เกิดความรักความสามัคคีของคนในพื้นที่ ปลุกจิตสำนึกให้ประชาชนเยาวชนในจังหวัดได้รู้จักรักษาไว้ซึ่งภูมิปัญญาของปราชญ์ชาวบ้านที่มีมาแต่โบราณ นอกจากนี้ยังเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวและสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวของจังหวัด โดยในการแข่งขันผู้เป็นคนชักและคนส่งว่าวต้องอยู่ในเรือคนละลำ ตอนนำว่าวขึ้นและนำว่าวลง ต้องไม่ให้ว่าวตกน้ำ ว่าวที่ไม้ไหนสายได้ดีและสวยงามก็เป็นผู้ชนะและมีการสาธิตการทำว่าวประเภทต่าง ๆ

ปัจจุบันคนทำว่าวไทยในจังหวัดสมุทรสงครามลดน้อยลงมาก เนื่องจากการเล่นว่าวไม่ได้เป็นที่นิยมเหมือนในอดีต แต่ก็ยังมีผู้ที่รักการเล่นว่าวไทยและจัดงานว่าวอยู่เสมอ

# ข้อมูลภูมิปัญญา ด้านศิลปกรรม





ศศิธรลายศิลป์ไทย ตั้งอยู่หมู่ที่ ๓ ตำบลบางกระปือ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม นายอนันต์ ปิ่นเนตร หลังจากที่ได้เรียนจบก็ได้ประกอบอาชีพทหารเรือ ทหารบก ตำรวจสันติบาล เป็นเวลาอยู่เกือบ ๖ ปี ต่อมาได้เกษียณราชการ จึงได้มีเวลาในการฝึกฝีมือการวาดภาพจิตรกรรม และภาพวาดบนผืนผ้าซึ่งปัจจุบันทำมาเป็นเวลา มากกว่า ๔๐ ปี ผลงานจิตรกรรมฝาผนังในโบสถ์ วัดพวงมาลัย วัดสวนแก้ว วันดอนกลางอยุธยา และวัดบางใหญ่ เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันภาพวาดบนผืนผ้าได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติเป็นจำนวนมาก สามารถทำรายได้ให้กับครอบครัวได้



นายมนูญทัต คล้ายคาริน ภูมิปัญญาด้านการทำบ้านทรงไทยโบราณ หมู่ที่ ๕ ตำบลบางกระปือ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม

ข้อมูลภูมิปัญญา  
ด้านการแพทย์ไทย



การนวดไทยมีมาตั้งแต่สมัยพุทธกาล ที่ประเทศอินเดีย บรมครูชิวโกมารภัจจ์เป็นทั้งหมอยา หมอรักษา และหมอนวดประจำตัวพระพุทธเจ้า ได้รับการถ่ายทอดวิชากรนวดจากพระฤๅษีที่เป็นบรมครูนวด ชื่อพระฤๅษีสมิติ เมื่อพุทธศาสนาเจริญรุ่งเรือง ผ่านมาทางประเทศจีน และเข้ามาสู่เมืองไทยโดยการนำของพระสงฆ์ หลักฐานการนวดที่เก่าแก่ที่สุดคือ ศิลาจารึก ที่ขุดพบที่ป่ามะม่วง ในสมัยพ่อขุนรามคำแหง เมื่อถึงสมัยกรุงศรีอยุธยา ในรัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช การแพทย์แผนไทยรุ่งเรืองมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งการนวดไทย จนมีปรากฏในทำเนียบศักดิ์นาข้าราชการฝ่ายทหารและพลเรือน ที่ตราขึ้นในปี พ.ศ.๑๙๙๘ โปรดให้แต่งตั้งกรมหมอนวด ให้บรรดาศักดิ์เป็นปลัดฝ่ายขวา ปัจจุบันกลุ่มนวดแผนไทยตำบลสวนหลวงมีสมาชิกในกลุ่มประมาณ ๓๐ คน และเปิดให้บริการในวันเสาร์ – อาทิตย์ ณ บริเวณวัดภูมรินทร์กุฎีทอง

ปัจจุบัน ปัญหาเมื่อยขบ อาการปวดตามร่างกาย หรืออาการเครียด มักจะเกิดขึ้นกับหลาย ๆ คน โดยเฉพาะเมื่อมีอายุมากขึ้น สาเหตุมาจากหลายปัจจัย เช่น ปวดเมื่อยจากการนั่งทำงานนาน ๆ คอตกหมอน หรือเครียดจากปัญหาเศรษฐกิจ สิ่งเหล่านี้ทำให้การนวดแผนไทยเกิดขึ้นมากมาย เพื่อบรรเทาปัญหาสุขภาพและคลายเครียด ดังนั้นการนวดแผนไทยจึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งเพื่อเป็นการเสริมสร้างรายได้แก่ครัวเรือนและเป็นการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงมีอยู่ตลอดไป

ข้อมูลภูมิปัญญา  
ด้านอื่นๆ



การทำเครื่องเบญจรงค์ถือได้ว่า เป็นงานด้านศิลปหัตถกรรมของไทยที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ ในอดีตใช้การสั่งทำที่ประเทศจีนตามความคิดและลวดลายของไทย การสั่งทำนั้นจะมีช่างของไทยเดินทางไปควบคุมการผลิตเพื่อให้ได้รูปลักษณะที่เป็นแบบไทย ต้นกำเนิดของเครื่องเบญจรงค์ได้ใช้สีวาดระบายเพียง ๓ สี ต่อมาได้พัฒนาเครื่องเบญจรงค์มี ๕ สี คือ สีขาว สีเหลือง สีดำ สีแดง และสีเขียว (คราม) ดังนั้น ชื่อที่เรียกว่า “ เบญจรงค์ ” หมายถึง เครื่องเคลือบที่มีการวาดสีลงไป ๕ สี ปัจจุบันมีการใช้สีมากกว่า ๓๐ สี เครื่องเบญจรงค์มีการออกแบบลวดลายต่าง ๆ ด้วยการวาดสี ๕ สี ลวดลายที่เป็นที่รู้จักได้แก่ ลายกนก ลายพุ่มข้าวบิณฑ์ ลายเทพพนม ลายนรสิงห์ รวมตลอดถึงลวดลายดอกไม้ ลายสัตว์ และลวดลายจากเรื่องรามเกียรติ์ เป็นต้น ลวดลายที่วาดลงในเครื่องเบญจรงค์ สะท้อนถึงภูมิปัญญาชาวบ้าน มีวัฒนธรรม ตามความเชื่อของไทย และวิถีชีวิตของคนไทย

เครื่องถ้วยลายน้ำทอง จะเป็นเครื่องปั้นดินเผา ที่เขียนลายด้วยวิธีลงยา เช่นเดียวกับกับเครื่องเบญจรงค์ แต่จะใช้สีทองที่ทำจากทองคำ เครื่องถ้วยลายน้ำทอง ได้รับความนิยมมากในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยรัชกาลที่ ๒ แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ เริ่มต้นมาจากการสั่งทำเครื่องถ้วยลายน้ำทองจากประเทศจีน และผลิตภัณฑ์ที่ยังมีการนำเข้ามาจากประเทศญี่ปุ่น

เครื่องถ้วยเบญจรงค์ และลายน้ำทอง มีการปรับปรุง และคิดค้นรูปแบบ และลวดลายใหม่ ๆ เพิ่มขึ้นด้วย เช่น ชามทรงบัว ภายในเคลือบขาว หรือเขียนน้ำทะเล ไม่มีลวดลาย สมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น ได้มีวิวัฒนาการสืบต่อจากแบบลวดลายในอดีต โกรูปทรงต่าง ๆ มีลวดลายที่น่าสนใจ เช่น ลายราชสีห์ ครุฑ นรสิงห์ กินรี หนุมาน ประกอบร่วมกับลายกนกเปลว และลายก้านขด

เครื่องเบญจรงค์ลวดลายเทพพนม นิยมใช้ในพิธีบูชาเทวดา เรียกว่า เครื่องเบญจรงค์บายศรีปากชาม ซึ่งเป็นลักษณะชามเครื่องเบญจรงค์ที่ใช้รองบายศรี สำหรับเครื่องเบญจรงค์ที่มีลวดลายจีนที่นิยมต่อ ๆ มา เช่น ลวดลายดอกไม้สีฤดู ลายผีเสื้อ ลายค้างคาว ลายแมลงปอ ลายดอกพุดตาน และลายอื่น ๆ

ปัจจุบันเครื่องเบญจรงค์ได้กลับมาสู่ความนิยม ชาวไทยและชาวต่างประเทศได้ใช้เครื่องเบญจรงค์เป็นเครื่องประดับตกแต่งบ้าน เครื่องเบญจรงค์ถือเป็นของที่ระลึกและของขวัญที่มีความเป็นเอกลักษณ์สวยงาม หรรษา และมีคุณค่าสูงสำหรับใช้ในโอกาสพิเศษ เช่น ของขวัญวันแต่งงาน

## ภาคผนวก

รายชื่อประชาชนชาวบ้าน / รายชื่อผู้นำการเปลี่ยนแปลงการขับเคลื่อนเครือข่ายเศรษฐกิจพอเพียง  
หลังจากผ่านการอบรม ศึกษาดูงานขับเคลื่อนเครือข่ายเศรษฐกิจพอเพียง

## ปราชญ์ชาวบ้าน

๑. ผู้ใหญ่สมพร เกตุแก้ว ด้านการแกะกะลามะพร้าวซอและการขีดหนังตะลุง
๒. นายอุดม มีคง ด้านการทำว่าวไทย เช่น ว่าวจุฬา ว่าวปักเป้า ว่าวโหรพา ฯลฯ
๓. นางสาวจันทร์เพ็ญ หัตถกรรม ด้านการทำอาหารไทยทั้งคาวและหวาน เช่น อาหารโบราณในสมัยรัชการที่ ๒
๔. นางอรนุช แม้นเขียน ด้านการสานทางมะพร้าว เช่น สานหมวก สานตะกร้าใส่ผลไม้
๕. นายสมทรง แสงตะวัน ด้านการเกษตรและการปลูกส้มโอไร้สารพิษ
๖. นางฉวีล แสงตะวัน ด้านการทำน้ำตาลมะพร้าว
๗. นางสาวฉวีวรรณ หัตถกรรม ด้านการแปรรูปพืชผักผลไม้และการถนอมอาหาร (ผลไม้กลับชาติ)
๘. นางสาวสถาพร ตะวันขึ้น ด้านการเผาถ่านผลไม้
๙. นางเยาวภา สุขเสวตร์ ด้านแพทย์แผนไทย / สมุนไพร / หมอพื้นบ้าน
๑๐. นางรมิตา จินตพงศ์ ด้านแพทย์แผนไทย / สมุนไพร / หมอพื้นบ้าน
๑๑. นางปรียา ทรงเที่ยง ด้านแพทย์แผนไทย / สมุนไพร / หมอพื้นบ้าน
๑๒. นายลิ้ม อินทรพันธ์ ด้านผู้อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม / ประเพณีท้องถิ่น
๑๓. นายสุกิจ จินตพงศ์ ด้านผู้อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม / ประเพณีท้องถิ่น
๑๔. นายสงวน สกกุลดิษฐ์ ด้านผู้อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม / ประเพณีท้องถิ่น
๑๕. นายจรัส สกกุลแต่ ด้านผู้อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม / ประเพณีท้องถิ่น
๑๖. นางลำเจียก เหมือนทองแท้ ด้านงานฝีมือต่างๆ
๑๗. นายสมศักดิ์ เจริญสุข ด้านงานฝีมือต่างๆ
๑๘. นายวิรุทธ์ สมานวงศ์ ด้านงานฝีมือต่างๆ
๑๙. นายแสวง สิทธิศักดิ์ ด้านงานฝีมือต่างๆ
๒๐. นายทศพร เปล่งสกุล ด้านผู้มีความรู้การเกษตร เช่น การเพาะปลูก ขยายพันธุ์ การปรับใช้เทคโนโลยี
๒๑. นายรพี ชัยจตุภูมิ ด้านผู้มีความรู้ด้านการถนอมอาหาร / การจัดทำอาหาร (อาหารทะเลแปรรูป)
๒๒. นางศิวาพร ศิริวิลาส ด้านผู้มีความรู้ด้านการถนอมอาหาร / การจัดทำอาหาร (อาหารทะเลแปรรูป)
๒๓. นางประนอม ขำประเสริฐ ด้านผู้มีความรู้ด้านการถนอมอาหาร / การจัดทำอาหาร (อาหารทะเลแปรรูป)
๒๔. นางปาน เทียนทับทิม ด้านผู้มีความรู้ด้านการถนอมอาหาร / การจัดทำอาหาร (อาหารทะเลแปรรูป)
๒๕. นายวิริยะ วิริยะธรรม ด้านผู้มีความรู้พิธีกรรมทางศาสนา / ขนบธรรมเนียมประเพณี
๒๖. ด.ต.ทวีศักดิ์ โคมทัพ ด้านผู้มีความรู้ความสามารถการบริหารจัดการกลุ่ม / คน
๒๗. นางนันทวดี เวชกิจ ด้านผู้มีความรู้ความสามารถการบริหารจัดการกลุ่ม / คน
๒๘. นายบุญปลอด เจริญฤทธิ์ ด้านเกษตรธรรมชาติ (นาเกลือ)
๒๙. นายวิสูตร นวมศิริ ด้านเส้นทางธรรมชาติป่าชายเลน

๓๐. นางจิราพร จันทรงค์	ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากดอกเกลือ
๓๑. นางพรชนก เสือพิทักษ์	ด้านการทำนาเกลือ
๓๒. นางเพ็ญจันทร์ สว่างศรี	ด้านการทำไม้กวาดทางมะพร้าว
๓๓. นางโชติกา จินดาไทย	ด้านผลิตภัณฑ์ของจิว
๓๔. นางประทุม นาคะมะนัง	ด้านขนมหวาน
๓๕. นางสาวคณิงสุข อุเนียม	ด้านไม้กวาดทางมะพร้าว
๓๖. นางละเมียด ป่านจันทร์	ด้านการแปรรูปมะพร้าว
๓๗. นายมนตรี แก้ววิสัย	ด้านขนมไทย
๓๘. นางสุธีรา ควศิริ	ด้านผ้ามัดย้อม
๓๙. นางสาวรณ งามสม	ด้านละครชาตรี ละครพื้นบ้าน
๔๐. นางจินตนา โพธิ์สุข	ด้านขนมไทย
๔๑. นางสาวพิทยา เผือกเอี่ยม	ด้านน้ำยาอเนกประสงค์
๔๒. นายสมพร หวังเจริญ	ด้านการทำปุ๋ยหมักจากเปลือกกล้วย
๔๓. นายอิทธิเดช กาฬดิษฐ์	ด้านการเกษตร , การปลูกผักปลอดสารพิษ และ ด้านการให้ความรู้บ้าน หนังสือชุมชน บ้านบางแสมน้อย
๔๔. นายกรเอก เพื่อนฝัน	การขับร้องเพลงไทย
๔๕. นายทองเอก หลินบุตร	ด้านดนตรีไทย
๔๖. นางสาวหยุด เทียนทับทิม	ด้านการขับร้องเพลงกล่อมเด็ก
๔๗. นางมยุรี บุญประดิษฐ์	ด้านการทำขนมเบรกดัทธ
๔๘. นางรำพา คำวัฒนกุล	ด้านขนมไทย / อาหารไทย
๔๙. นางณัฐนันท์ จันทร์จำรัส	ด้านพืชสมุนไพร
๕๐. นางสาวอภิญญา โพธิ์ทอง	ด้านพืชสมุนไพร
๕๑. นางสาวสุนันทา ทรงลักษณ์	ด้านพืชสมุนไพร
๕๒. นายชัชวาล ต้นเอี่ยม	ด้านพืชสมุนไพร
๕๓. นางสาวพุดมทัศน์ หมั่นประดิษฐ์	ด้านพืชสมุนไพร
๕๔. นางสาวณภัทร แจ่มเมือง	ด้านพืชสมุนไพร
๕๕. นางสาวอุไรวรรณ ทับทิมอ่อน	ด้านพืชสมุนไพร
๕๖. นางสนาน บุญจันทร์	ด้านพืชสมุนไพร
๕๗. นางลัดดา เสนีวงศ์ ณ อยุธยา	ด้านพืชสมุนไพร
๕๘. นางเครือวัลย์ อรุณรักษา	ด้านพืชสมุนไพร
๕๙. นายพันพงศ์ รักษาราษฎร์	ด้านพืชสมุนไพร
๖๐. นางสาวระเบียบ รักษาราษฎร์	ด้านพืชสมุนไพร
๖๑. นางอุบลรัตน์ รัตนะกุ	ด้านการทำไอศกรีม
๖๒. นายบุญช่วย สันทัด	ด้านดนตรีไทย
๖๓. นายยนต์ มิ่งหนองอ้อ	ด้านปูนปั้น
๖๔. นางอัมพร เลิศบรรจง	ด้านการทำอาหาร
๖๕. นายสมจิตต์ ลัดดาวัลย์	ด้านการทำน้ำตาลมะพร้าว



๖๖. นายสำราญ ภาณุมาศ	ด้านการทำน้ำตาลมะพร้าว
๖๗. นายอนันต์ ปิ่นเนตร	ด้านศิลปะ
๖๘. นายไพโรจน์ คงวิจิตร	ด้านการทำน้ำตาลมะพร้าว
๖๙. นายวีรชาติ เล็กเครือสุวรรณ	ด้านการทำน้ำตาลมะพร้าว
๗๐. นางอุบลรัตน์ รัตน์ะกุล	ด้านการทำไอศกรีม
๗๑. นายสุริยัน แสงทับทิม	ด้านการทำน้ำตาลมะพร้าว
๗๒. นายธนิศร คล้ายคารวิน	ด้านการทำบ้านทรงไทยโบราณ
๗๓. นางต้นหยง สุขเกษม	ด้านการทำน้ำตาลมะพร้าว
๗๔. นางสุรพีร์ จันทร์ถิน	ด้านการทำขนมมูม
๗๕. นางชบา งามอเนก	ด้านการทำขนมวง
๗๖. นายประวิตร คุ่มลีน	ด้านการทำแตนเปียน
๗๗. นางสาวสุจินต์ กลั่นแสง	ด้านการผลิตน้ำหมักชีวภาพ
๗๘. นางสาวสุวรรณา กลั่นแสง	ด้านการผลิตน้ำหมักชีวภาพ
๗๙. นายล้นทม สุพรรณโรจน์	ด้านการจักสานวัสดุด้วยทางมะพร้าว
๘๐. นายดิเรก เกิดสวัสดิ์	ด้านดนตรีไทย
๘๑. นายสุชาติ สุดสาคร	ด้านจิตรกรรมฝาผนัง (ภายในพระอุโบสถ)
๘๒. นายปรีชา แจ็บบัญ	ด้านน้ำตาลมะพร้าว
๘๓. นางประไพ รักธรรม	ด้านการทำขนมเทียนแห้ง
๘๔. นายณรงค์ รัตนพงษ์	ด้านผลิตภัณฑ์สมุนไพร
๘๕. นายสมโภชน์ หนูเขียว	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มไม้ผล
๘๖. นางสาวพิมพ์ใจ พันวินิต	ด้านพื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และพัฒนาทักษะอาชีพ
๘๗. นายศิริชัย เม็งศิริ	วิสาหกิจชุมชนเกาะใหญ่ร่วมใส่ใจอาชีพ
๘๘. นางสาววรางคณา ดีเจริญ	ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง ชุมชน ม.๘ ต.ลาดใหญ่
๘๙. นายธรรมรัตน์ เจริญวัฒนะ	เกษตรกรรุ่นใหม่ (Young Smart Farmer)
๙๐. นางนันทพร กลิ่นมาลี	ปลูกผักสวนครัวและไม้ดอกไม้ประดับในรีสอร์ท
๙๑. นายสุตใจ กวีजारุมงคล	เศรษฐกิจพอเพียงในครัวเรือน