



รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ ประจำปีงบประมาณ 2558
ความหลากหลายพันธุ์ข้าวพื้นเมืองและการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์
ของข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์

A Variety of Traditional Rice Varieties, Conservation and
Utilization of Traditional Rice Phetchabun

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศศิธร แท่นทอง และคณะ

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ธันวาคม 2558

รหัสโครงการ 2558A14562007

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ ประจำปีงบประมาณ 2558
ความหลากหลายพันธุ์ข้าวพื้นเมืองและการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์
ของข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์

A Variety of Traditional Rice Varieties, Conservation and
Utilization of Traditional Rice Phetchabun

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศศิธร แทนทอง

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิรภา เพชรพัฒนานนท์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

ตะวันออก วิทยาเขตจักรพงษ์ภูวนารถ

อาจารย์อัคระปัตตาน ปาทาน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

นายภาณุสิทธิ์ มั่นคง

วิสาหกิจชุมชนผลิตข้าวปลอดสาร ต.

ซอนไพร อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์

สนับสนุนโดย สำนักบริหารโครงการส่งเสริมการวิจัย
ในอุดมศึกษาและพัฒนามหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ
สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

กิตติกรรมประกาศ

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ความหลากหลายพันธุ์ข้าวพื้นเมืองและการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ของข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์นี้ ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากสำนักบริหารโครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษาและพัฒนามหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ผู้วิจัยได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจาก นักศึกษาผู้ให้ข้อมูลข้าวในหมู่บ้านของตน เกษตรตำบล เกษตรอำเภอ เกษตรจังหวัด ชวนาผู้ปลูกข้าวพันธุ์พื้นเมือง ผู้นำชุมชนปราชญ์ชาวบ้าน ผู้รู้ในชุมชน ผู้ใหญ่บ้าน ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน กำนัน นายกองค์การบริหารส่วนตำบล พร้อมสมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลทุกท่านในจังหวัดเพชรบูรณ์ ที่ให้ความร่วมมืออำนวยความสะดวกในการเก็บข้อมูล เอื้อเพื่อข้อมูลในการทำวิจัย อันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการดำเนินการวิจัยในครั้งนี้

ในโอกาสนี้ผู้วิจัยขอขอบคุณศาสตราจารย์ ดร.วิสุทธิ์ ไบไม่ และอาจารย์ ดร.เสถียร จันทะ กลุ่มโครงการความหลากหลายทางชีวภาพ ที่ได้ให้คำชี้แนะในการวิจัยในครั้งนี้ และขอขอบคุณ คณบดี คณาจารย์และเจ้าหน้าที่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา และมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ ที่อำนวยความสะดวก ในการดำเนินการวิจัยในครั้งนี้

ศศิธร แท่นทอง และคณะ

ชื่อโครงการวิจัย

ความหลากหลายพันธุ์ข้าวพื้นเมืองและการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ของข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์

ชื่อผู้ทำการวิจัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศศิธร แท่นทอง
ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิรภา เพชรวัฒน์นันท์

อาจารย์อัคระบัณฑิต ปาทาน และนายภาณุสิทธิ์ มั่นคง

ชื่อหน่วยงาน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ปีงบประมาณที่เสร็จ 2558

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์1) เพื่อรวบรวมและสำรวจศึกษาเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น 2) ศึกษาสถานฐานวิทยาของข้าวพื้นเมือง 3) สร้างฐานข้อมูลเกี่ยวกับข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์ และ4)ศึกษาการเพิ่มผลผลิตข้าวพื้นเมือง และการเพิ่มมูลค่าข้าวพื้นเมือง มีการดำเนินการวิจัยใน 4 ขั้นตอนคือ1)รวบรวมค้นหาข้าวพื้นเมืองโดยการสอบถาม การสัมภาษณ์ และถามการสนทนากลุ่ม 2) สำรวจศึกษาและสังเคราะห์ข้อมูลเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าว 3) สร้างฐานข้อมูลเกี่ยวกับข้าว 4)เพิ่มผลผลิตข้าวพื้นเมือง และการเพิ่มมูลค่าข้าวพื้นเมือง ผลการวิจัยพบว่าข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์มี 116 พันธุ์ ในอดีตคนเพชรบูรณ์มีการปลูกข้าวหลายพันธุ์เพื่อไว้บริโภคประจำวัน ทำขนมในการไหว้ผี และในประเพณี ต่างๆทางพุทธศาสนา แต่ปัจจุบันมีข้าวพื้นเมืองในอำเภอเมือง 11 พันธุ์ซึ่งเป็นข้าวที่ปลูกได้ในน้ำล้นกริมแม่น้ำป่าสัก อำเภอหนองน้ำปลูกข้าว 51 พันธุ์ ข้าวพญาสิมแกงเป็นข้าวที่ปลูกไว้ทำข้าวหลามในประเพณี ข้าวในอำเภอเขาค้อส่วนใหญ่เป็นข้าวของชนเผ่าม้ง เมื่อนำเมล็ดพันธุ์ไปปลูกจะงอกเพียง 28 พันธุ์เท่านั้นจากทั้งหมด 50 พันธุ์ซึ่งมีความเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ได้ ข้าวจะใช้ทำข้าวใหม่มัด และจั่วในประเพณีปีใหม่ม้ง ข้าวทั้ง 116 พันธุ์ได้ศึกษาสถานฐานวิทยาโดยนำมาปลูกในแปลงทดลอง ระหว่างเดือนมิถุนายนถึงเดือนธันวาคม พ.ศ.2558 บันทึกลักษณะประจำพันธุ์ตามสถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการ เกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พบว่าข้าวส่วนใหญ่เป็นข้าวไร่ เป็นข้าวเหนียว เกือบทุกพันธุ์มีแผ่นใบและกาบใบสีเขียว ในระยะกล้าข้าวเหลืองน้อย เทพี เกษตรกรรวงยาว ร่องขนุนเป็นข้าวที่โตเร็วที่สุด สีของหูใบส่วนใหญ่สีขาว ข้าวส่วนใหญ่ทรงกอตั้ง จำนวนวันตกกล้าถึงออกดอกส่วนใหญ่ 90-105วัน น้ำหนัก 100 เมล็ดข้าวเปลือกของข้าวเหนียวขาวงาช้างหนักมากที่สุด 4.36 ± 0.04 กรัม ข้าวเขี้ยวภูเขาที่สุด 1.62 ± 0.06 กรัม รูปร่างข้าวกล้องส่วนใหญ่ค่อนข้างป้อม การเพิ่มผลผลิตและการเพิ่มมูลค่าข้าวพื้นเมืองทำโดยส่งเสริมให้ปลูกข้าวอินทรีย์แล้วแปรรูปเป็นข้าวสารและข้าวกล้องจำหน่าย จากการวิจัยในครั้งนี้ยังมีข้าวพื้นเมืองที่ เกษตรกรบางคนยังปลูกไว้บริโภคเพราะเป็นข้าวที่เหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศของแต่ละ

ท้องถิ่น มีลักษณะพิเศษและมีรสอร่อย ควร มีการส่งเสริมให้มีการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ชาว
พื้นเมืองเพชรบูรณ์ หากไม่ได้รับการเรียนรู้ และอนุรักษ์ไว้อาจสูญไปจากท้องถิ่นได้
คำสำคัญ : ชาวพื้นเมือง เพชรบูรณ์

Research Title	A Variety of Traditional Rice Varieties, Conservation and Utilization of Traditional Rice Phetchabun
Researcher name	Assist. Prof. Dr. Sasithorn Thantong, Assist. Prof. Jeerapa Petchwattananone Mr. Akgabutkhan Pathan Mr. Panusit ManKong
Faculty	Science and Technology Phetchabun Rajabhat University
Year	2015

Abstract

This Phetchabun traditional rice research had objectives: 1) surveying and collecting 2) studying on their economic, social, cultural and traditional knowledge 3) studying on their morphology 4) creating knowledge database and 5) studying on increasing their productivity, and adding their value. The process of this research were 4 steps as : 1) survey and collect by query, interview, and focus group 2) survey, study and synthesis data about economic, social, culture, and traditional knowledge 3) create rice knowledge database and 4) increase their productivity, and add their value. The results showed that there were 116 traditional rice varieties. In the past, Phetchabun farmers had planted traditional rice in daily consumption and cooking dessert for oblation and Buddhist traditions. There were 11 varieties in Muang Phetchabun District, which was planted in deep water along the Pasak river. They were planted 51 varieties in Nam nao District and villagers used Paya-luem-kaeng to cook bamboo rice in local traditions. In Khao Kho District, they were planted 50 varieties and only 28 varieties that can germinate in experimental plots resulting in the risk of extinction. Rice were used in Hmong New Year Festival for making new rice and cooking dessert called Chua. The researcher planted 116 varieties in experimental plots to study the morphology from June to December 2015 and recorded according to the Rice Research Institute, Department of Agriculture, Ministry of Agriculture and Cooperatives. The result showed that most rice were upland rice and glutinous rice. Their lamina and leaf sheath were green. The fastest growth rice seedling were Leung-noi, The-pee, Kaset-raung-yaw, and Rong-Khanun. Their stipule were white and clump of rice

were straight. The period of seedling field to flowering were 90 to 105 days. One hundred paddy seed were weighed. It was found that Khaw-nga-chang was most weight of 4.36 ± 0.04 g while Khiew-ngu was minimal weight of 1.62 ± 0.06 g. The most of brown rice grain was rather round. Increasing their productivity and adding their value were supported by promotion of organic rice cultivation and privatization into milled rice and brown rice. From this research, some traditional rice were planted for consumption because these rice were appropriate to the climate and terrain and they were a unique and tasty. To maintain Phetchabun traditional rice varieties should conservation, utilization, and dissemination of their knowledge.

Keywords: Phetchabun, traditional rice

สารบัญเรื่อง

หน้า

กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อ	ข
สารบัญเรื่อง	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ซ
คำอธิบายสัญลักษณ์และคำย่อที่ใช้ในการวิจัย	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 เนื้อหาของเรื่องที่เคยมีผู้ทำการวิจัยมาก่อน	1
1.2 ความสำคัญและที่มาของปัญหา	7
1.3 วัตถุประสงค์การวิจัย	8
1.4 ขอบเขตการวิจัย	8
1.5 ทฤษฎี สมมุติฐาน และกรอบแนวความคิดของโครงการวิจัย	9
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	11
1.7 แผนการถ่ายทอดเทคโนโลยีหรือผลการวิจัยสู่กลุ่มเป้าหมาย	11
1.8 ผลสำเร็จและความคุ้มค่าของการวิจัยที่คาดว่าจะได้รับ	12
1.9 เป้าหมายผลลัพธ์และตัวชี้วัดของโครงการวิจัย	12
บทที่ 2 วิธีการดำเนินการวิจัย	
2.1 การดำเนินการวิจัยและเครื่องมือในการวิจัย	13
2.2 ระยะเวลาทำการวิจัย	31
บทที่ 3 ผลการวิจัย	
3.1 ผลการศึกษาข้อมูลทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์	33
3.2 ผลการศึกษาฐานนิเวศวิทยาของข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์	101
3.3 ผลการศึกษากการเพิ่มผลผลิตและการเพิ่มมูลค่าของข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์	163
3.4 ผลการสร้างฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์และการเผยแพร่	165
บทที่ 4 อภิปรายผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	
4.1 อภิปรายผลการวิจัย	176

สารบัญเรื่อง

	หน้า
4.2 ข้อเสนอแนะ	182
บทที่ 5 ผลผลิตจากการวิจัย	
5.1 ผลงานหนังสือข่าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์	184
5.2 นำผลงานวิจัยมาสร้างฐานข้อมูลข่าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์	185
5.3 ผลงานเชิงสาธารณะ	186
รายงานการเงิน	187
บรรณานุกรม	188
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก แบบเก็บข้อมูลข่าว	193
ภาคผนวก ข ตัวอย่างเนื้อหาในหนังสือข่าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์	209
ภาคผนวก ค ภาพกิจกรรม	215
ประวัตินักวิจัยและคณะ	222

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่	
1.1	แสดงแผนการถ่ายทอดเทคโนโลยีหรือผลการวิจัยสู่กลุ่มเป้าหมาย 11
1.2	แสดงเป้าหมายผลผลิตและตัวชี้วัดของโครงการวิจัย 12
1.3	แสดงเป้าหมายผลลัพธ์ของโครงการวิจัย 13
2.1	แสดงระยะเวลาที่ทำการวิจัย 23
3.1	แสดงพันธุ์ข้าวที่ปลูกทั้งในอดีตและปัจจุบันที่สำรวจพบในอำเภอเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ 39
3.2	แสดงพันธุ์ข้าวที่ปลูกทั้งในอดีตและปัจจุบันที่สำรวจพบในอำเภอน้ำหนาว 40
3.3	การปลูกพืชของตำบลชนไพร 48
3.4	ระบบการผลิตพืชในตำบลชนไพร 48
3.5	แสดงระบบนิเวศและพันธุ์ข้าวที่ปลูก 51
3.6	แสดงพันธุ์ข้าวที่ปลูกทั้งในอดีตและปัจจุบันที่สำรวจพบในตำบลชนไพร 51
3.7	เปรียบเทียบอดีตและปัจจุบัน ด้านคติ ความเชื่อเรื่องข้าวของคน อำเภอเมืองเพชรบูรณ์ 53
3.8	ข้าวพันธุ์พื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ 101
3.9	แสดงระยะกล้าของข้าวพันธุ์พื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ 107
3.10	แสดงระยะแตกกอเต็มทึบของข้าวพันธุ์พื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ 115
3.11	แสดงระยะออกรวงของข้าวพันธุ์พื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ 127
3.12	แสดงระยะเก็บเกี่ยวของข้าวพันธุ์พื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ 142
3.13	แสดงระยะหลังเก็บเกี่ยว ข้าวพันธุ์พื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ 153

สารบัญภาพ

หน้า

ภาพที่

1.1	แสดงกรอบแนวคิดการวิจัย	10
2.1	ผังงานการเข้าใช้ระบบฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์	21
2.2	ผังงานการบันทึกข้อมูลเบื้องต้นเข้าสู่ฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์	22
2.3	ผังงานการสืบค้นข้อมูลในฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์	23
3.1	แสดงแผนที่จังหวัดเพชรบูรณ์	33
3.2	แผนที่อำเภอเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ ที่ตั้งของตำบลชนไพร	43
3.3	แผนที่แสดงหมู่บ้านต่างๆ ในตำบลชนไพร	44
3.4	อุปกรณ์ในการทำนา ไถ และคราด เมื่อ 50 ปีที่แล้ว	49
3.5	เครื่องเซ่นไหวเจ้าพ่อร่มขาว ร่มเขียว	56
3.6	ลูกแป้งสำหรับหมักกับข้าวเหนียวเพื่อทำเหล้า	56
3.7	ขนมต้มขาว ต้มแดง ขนมต้ม	57
3.8	ข้าวสวย และขนมทำบุญของชาวบ้าน	60
3.9	กับข้าวทำบุญ	60
3.10	ข้าวสารใส่บาตรทำบุญ	61
3.11	ชาวบ้านช่วยกันทำฉัตรด้วยรวงข้าวประดับเจดีย์	62
3.12	เจดีย์ข้าวเปลือกของชาวบ้านตำบลชนไพร	62
3.13	ชาวบ้านชนไพร ร่วมก่อเจดีย์ทรายกลบธาตุที่วัด	65
3.14	เจดีย์ทรายที่ชาวบ้านช่วยกันก่อเพื่ออุทิศให้กับญาติที่ล่วงลับ	65
3.15	ขนมข้าวโป่ง นำมาทำบุญวันตรุษไทย	66
3.16	ขนมข้าวเหนียวแดง นำมาทำบุญวันตรุษไทย	66
3.17	นำอัฐิมากลบธาตุ และพาข้าวน้อยเพื่อเซ่นไหว้ผู้ล่วงลับ	68
3.18	พาข้าวน้อยเพื่อเซ่นไหว้ให้กับผู้ที่ล่วงลับไปแล้ว	68
3.19	ข้าว ขนมและผลไม้ในหีบสลากภัตร	69
3.20	ข้าวต้มมัดและขนมเข้าพรรษา	70
3.21	ขนมกระยาสารท	72
3.22	ข้าวต้มมัด	73
3.23	เด็กแต่งตัวเป็นเทวดาและนางฟ้าอัญเชิญพระพุทธรูปร่วมตักบาตรเทโว	74
3.24	เครื่องบูชาภัณฑ์เทศน์	76
3.25	ข้าวเรียง ข้าวแตน	77
3.26	การใช้รวงข้าวทำเป็นฉัตรเพื่อประดับเครื่องกฐิน	79
3.27	การใช้รวงข้าวทำเป็นฉัตรเพื่อทำเป็นธงรบให้ผู้นำหมู่บ้านแห่งกฐิน	79

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพที่	หน้า	
3.28	การใช้ข้าวทำอาหารและกับข้าวไปทำโรงทานที่วัด	80
3.29	สภาพพื้นที่อำเภอน้ำหนาว	84
3.30	ยุงข้าวที่น้ำหนาว	85
3.31	การปลูกข้าวไร่ในสวนยางพารา	86
3.32	ฟ่อนข้าว กับการตีเพื่อแยกเมล็ด	86
3.33	ข้าวเหนียวอาหารหลัก	87
3.34	ข้าวในอำเภอน้ำหนาว	88
3.35	กิจกรรม งานประเพณีเผาข้าวหลามของดีน้ำหนาว	90
3.36	นักเรียนและชุมชน ที่โรงเรียนน้ำหนาววิทยายอดข้าวพญาลิ้มแกง	91
3.37	นักเรียนและชุมชน ที่โรงเรียนน้ำหนาววิทยาลงแขกเกี่ยวข้าวพญาลิ้มแกง	92
3.38	ข้าวหลามของดีน้ำหนาว	93
3.39	ข้าวกล้อง จ้าว และข้าวใหม่	95
3.40	ขนมจ้าว และงานปีใหม่ม้ง	96
3.41	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไร้ชนเผ่าบ้านเล้าลือ	98
3.42	ขนมเส้นหล่มเก่า	100
3.43	สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตข้าวปลอดสารพิษตำบลชนไพร	163
3.44	ผลิตภัณฑ์แปรรูป ข้าวลิ้มผัว และข้าวพญาลิ้มแกง	164
3.45	หน้าแรกของฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์	165
3.46	วิธีการสืบค้นฐานข้อมูลข้าวพื้นเมือง	166
3.47	ผลการสืบค้นข้อมูลข้าวพื้นเมืองจากฐานข้อมูล	166
3.48	รายละเอียดข้าวพื้นเมืองจากผลการสืบค้น	167
3.49	รายละเอียดข้าวพื้นเมืองโดยการเปลี่ยนเมนูข้อมูล	168
3.50	การเข้าสู่ระบบฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองโดยผู้ดูแลระบบ	169
3.51	เมนูหลักของผู้ดูแลระบบและการจัดการข้อมูลพื้นฐาน	169
3.52	การกำหนดรหัสประเภทของข้อมูลในระบบ	170
3.53	การกำหนดรายละเอียดข้อมูลพื้นฐานของระบบ	170
3.54	จัดการข้อมูลนิเวศการปลูกข้าว	171
3.55	การเพิ่มข้อมูลนิเวศการปลูกข้าว	171
3.56	การแก้ไขข้อมูล	171

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพที่		หน้า
3.57	การลบข้อมูล	172
3.58	จัดการข้อมูลรายชื่อข้าวพื้นเมือง	172
3.59	การจัดการรายละเอียดข้าวพื้นเมืองแต่ละชนิด	173
3.60	การจัดการรายละเอียดข้าวพื้นเมืองระยะแตกกอเต็มที่	174
3.61	การจัดการรายละเอียดข้าวพื้นเมืองระยะออกรวง	175

คำอธิบายสัญลักษณ์และคำย่อที่ใช้ในการวิจัย

นิยามศัพท์

มิลลิเมตร	mm
เซนติเมตร	cm
ร้อยละ	%
เมตร	m
กรัม	g

บทที่ 1

บทนำ

1.1 เนื้อหาของเรื่องที่เคยมีผู้ทำการวิจัยมาก่อน

1.1.1 ข้าว

ประเทศไทยมี มีพันธุ์ข้าวประมาณ 24,000 ตัวอย่างเชื้อพันธุ์ที่เก็บรวบรวมและอนุรักษ์ไว้ในธนาคารเชื้อพันธุ์ข้าวจากความมุ่งมั่นในการพัฒนาพันธุ์ข้าวอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ประเทศสามารถเป็นผู้นำในเรื่องข้าวได้อย่างยั่งยืน ทำให้ไทยมีพันธุ์ข้าวอย่างหลากหลายในปัจจุบัน รัฐบาลทุกยุคทุกสมัยมีนโยบายที่จะอนุรักษ์พันธุ์ข้าวไทยให้คงอยู่กับประเทศ โครงการ “ร่วมใจคุ้มครองพันธุ์ข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติ” ที่มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ร่วมกับกรมการข้าว และกรมวิชาการเกษตรได้เริ่มดำเนินการเมื่อปี พ.ศ. 2550 ก็เป็นส่วนหนึ่งของความพยายามนี้ ข้าวเป็นพืชล้มลุกใบเลี้ยงเดี่ยวตระกูลหญ้า (Gramineae หรือ Poaceae) สกุลออไรซา (Oryza) มีความหลากหลายทางนิเวศสูง สามารถเจริญเติบโตได้ดีในเขตร้อน และอบอุ่นข้าวมีการแพร่กระจายอย่างกว้างขวางไปทั่วโลก ตั้งแต่เส้นรุ้งที่ 53 องศาเหนือ ถึง 35 องศาใต้ และสามารถเจริญเติบโตได้ตั้งแต่ระดับน้ำทะเล จนถึงความสูง 2,500 เมตร หรืออาจมากกว่าข้าวยังเป็นพืชเดียวที่สามารถเจริญเติบโตได้ทั้งในบริเวณที่ไม่มีน้ำขัง หรือมีน้ำขังลึกมากกว่า 4 เมตรความหลากหลายทางชนิดพันธุ์ของข้าวก็มีสูง ปัจจุบัน มีข้าวแพร่กระจายทั่วโลกอย่างน้อย 23 ชนิด ในจำนวนนี้เป็นชนิดข้าวปลูก (cultivated rice) เพื่อบริโภคเพียง 2 ชนิด คือ ข้าวปลูกเอเชีย (Oryza sativa) และข้าวปลูกแอฟริกา (O. glaberrima Steud.) ส่วนที่เหลืออีก 21 ชนิด เป็นข้าวป่า (wild rice) พันธุ์ข้าวที่ใช้ปลูกตั้งแต่อดีตนอกจากจะวิวัฒนาการโดยตรงจากข้าวป่าแล้ว ยังมีวิวัฒนาการหรือพัฒนาการมาจากการผสมข้ามตามธรรมชาติระหว่างข้าวป่ากับข้าวปลูก หรือข้าวป่ากับข้าวปลูก พันธุ์ข้าวปลูกที่ใช้อยู่ เป็นผลจากการปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมและการคัดเลือกตามความต้องการของมนุษย์พันธุ์ข้าวจึงมีความหลากหลายทางพันธุกรรมตามไปด้วย GS. NO. หมายถึง Genetic stock number หรือ หมายเลขประจำตัวอย่างพันธุ์ชนิดข้าว จำแนกตามชนิดเนื้อแป้ง amylose และ amylopectin ในเมล็ดข้าว ได้แก่ ข้าวเหนียว (glutinous rice) มีแป้ง amylopectin เป็นส่วนใหญ่ และแป้ง amylose เพียงเล็กน้อยหรือไม่มีเลยข้าวเจ้า (non-glutinous rice) มีแป้ง amylose ประมาณ 7-34% ที่เหลือเป็น amylopectin

จำแนกนิเวศการปลูกข้าวมี 4 ชนิดคือ

- | | |
|------------|--|
| ข้าวไร่ | : ข้าวที่ปลูกได้ในที่ดอนหรือที่ลุ่มตามไหล่เขา โดยไม่มีน้ำขัง |
| ข้าวนาสวน | : ข้าวที่ปลูกได้ดีในนาที่มีน้ำขัง ไม่เกิน 50 ซม. |
| ข้าวน้ำลึก | : ข้าวที่ปลูกได้ในน่าน้ำลึก 50 ซม. ถึง 100 ซม. |

ข้าวขึ้นน้ำ : ข้าวที่ปลูกได้ในน้ำลึกมากกว่า 100 ซม.

(มูลนิธข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์, 2552)

ชื่อของข้าวพันธุ์พื้นเมืองของไทย เฉียง เล็บนก ลูกแดง เหลืองควายลำ เหลืองประทิว ข้าวเรือนหัก ข้าวย้งหัก หอมนายพล หอมเดือนสาม ข้าวบ้านนา แจกเซย ฯลฯ ประเทศไทยมีพันธุ์ข้าวหลากหลายชนิดและเป็นศูนย์กลางของการแพร่กระจายพันธุ์ข้าวของโลกที่สำคัญแห่งหนึ่ง ทั่วโลกมีพันธุ์ข้าวถึงกว่า 100,000 พันธุ์ ข้าวจึงเป็นพืชที่มีความหลากหลายมากที่สุดชนิดหนึ่ง ข้าวที่มนุษย์นำมาปลูกนั้นแบ่งออกได้เป็นสองชนิด คือข้าว *Orazasativ* ปลูกในทวีปเอเชีย และ *Oryzaglaberrima* ปลูกในทวีปแอฟริกา ข้าวที่ขายกันในตลาดโลกเกือบทั้งหมดเป็นข้าวจากเอเชีย ข้าวพันธุ์พื้นเมืองของไทยมีความหลากหลายมาก พันธุกรรมของพันธุ์ข้าวแต่ละพันธุ์มีความแตกต่างกัน หนึ่งด้วยแต่ละภาคของประเทศยังมีความแตกต่างกันทั้งสภาพทางภูมิประเทศและภูมิอากาศไทยจึงมีพื้นที่ๆ เหมาะสำหรับปลูกข้าวประเภทต่างๆ ทั้งข้าวไร่ ข้าวนาสวนและข้าวน้ำลึก พันธุ์ข้าวแต่ละชนิดมีความเฉพาะเจาะจงที่สามารถปรับตัวเข้ากับภูมิประเทศได้ดี ความหลากหลายของพันธุ์ข้าวนี้เกิดมาจากการคัดเลือกโดยวิวัฒนาการทางธรรมชาติ และการคัดเลือกของชาวนามาตั้งแต่อดีต เพื่อให้ได้พันธุ์ข้าวที่เหมาะสมและตรงกับความต้องการของคนในท้องถิ่นนั้นๆ ทำให้มีข้าวหลากหลายสายพันธุ์มาก แต่ปัจจุบันนี้ชาวนาไทยส่วนใหญ่ปลูกข้าวอยู่เพียงประมาณ 10 – 15 พันธุ์ ซึ่งล้วนเป็นพันธุ์ข้าวปรับปรุงที่ให้ผลผลิตสูง เช่น ชัยนาท 1 สุพรรณบุรี 1 ปทุมธานี 1 พิษณุโลก 2 ถ้าเป็นข้าวเหนียวก็จะเป็นพันธุ์ กข 6 ส่วนข้าวพันธุ์พื้นเมืองนั้นในปัจจุบันหายากมากแล้ว อาจจะมีปลูกอยู่บ้างในบางจังหวัดโดยเฉพาะพันธุ์ข้าวไร่ที่ปลูกบนพื้นที่ภูเขาแถบภาคเหนือ สำหรับความแตกต่างระหว่างข้าวพันธุ์พื้นเมืองและข้าวพันธุ์ปรับปรุงจะเห็นได้จากข้าวพันธุ์พื้นเมืองส่วนใหญ่เป็นข้าวนาปี มีลักษณะไวต่อช่วงแสงนั้นคือจะออกดอกในวันที่กลางคืนยาวกว่ากลางวันเท่านั้น ซึ่งก็คือฤดูหนาวจึงปลูกได้ปีละครั้ง และจะเป็นข้าวต้นสูง ใบใหญ่ ลำ้ง่าย ไม่ตอบสนองต่อยุ่มีผลผลิตต่ำแต่ส่วนใหญ่จะมีคุณภาพดี ส่วนข้าวพันธุ์ปรับปรุงจะเป็นข้าวไม่ไวต่อช่วงแสง อายุการเก็บเกี่ยวสั้น ปลูกได้ปีละหลายครั้ง ทั้งนาปรังและนาปี ต้นเตี้ยไม่หักล้ม้ง่าย ตอบสนองต่อยุ่และให้ผลผลิตสูง มูลนิธิข้าวไทยฯ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการอนุรักษ์และคุ้มครองทรัพยากรพันธุกรรมของข้าวไทย และกังวลถึงปัญหาต่างๆ ที่ได้เกิดขึ้นอันเกี่ยวข้องกับเรื่องพันธุ์ข้าวไทยทั้งในปัจจุบัน และความรุนแรงของปัญหาที่จะตามมาในอนาคต (มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์. 2554 : หน้า 97-99)

1.1.2 การวิจัยข้าว

เบญจพร ศรีสุวรรณ และคณะ.(2556) ได้วิจัยลักษณะสันฐานวิทยาลักษณะทางพันธุกรรม (DNA) และภูมิปัญญาท้องถิ่นของข้าวไร่พื้นเมืองที่ปลูกบนพื้นที่สูงในจังหวัดเพชรบูรณ์ โดยศึกษาและทำการรวบรวมเมล็ดพันธุ์ข้าวไร่ที่ปลูกบนพื้นที่เขาค้อ น้ำหนาวและภูทับเบิก จำนวน 15 พันธุ์นำมาทดลองปลูกในแปลงทดลอง ระหว่างเดือนมิถุนายนถึงเดือนตุลาคม พ.ศ. 2556 โดยวางแผนการทดลองแบบ CRD ขนาดของแปลง 2x2 เมตร ใช้ระยะปลูก

25x25 เซนติเมตร เก็บข้อมูล 5 ครั้ง บันทึกข้อมูลลักษณะประจำพันธุ์ ตามแบบของศูนย์ปฏิบัติการและเก็บเมล็ดเชื้อพันธุ์ข้าวแห่งชาติ ผลการศึกษาลักษณะสัณฐานวิทยา พบว่า สีของแผ่นใบ ทุกพันธุ์มีสีใกล้เคียงกันคือสีเขียวอ่อนและสีเขียว ยกเว้นข้าวเหนียวตาเหลือที่มีเส้นกลางใบสีม่วง จำนวนต้น/กอ มากที่สุด (7.00 ± 0.20 ต้น/กอ) ข้าวส่วนใหญ่มีลักษณะกอดตั้งและกอบะ ยกเว้นข้าวหอมมะลิไร่ที่กอแผ่ ข้าวหอมมะลิตอย มี ลำต้นใหญ่ที่สุด (6.67 ± 0.12 ซม.) แต่พันธุ์ที่มีลำต้นสูงที่สุดคือข้าวลิ้มกับ (131.20 ± 0.72 ซม.) ข้าวเหนียวดำไร้มีแผ่นใบยาวที่สุด (78.33 ± 0.99 ซม.) ข้าวเจ้าแดงมีความยาวรวงเฉลี่ยมากที่สุด (35.79 ± 1.52 ซม.) ส่วนน้ำหนัก 100 เมล็ดสูงสุด คือ ข้าวเหนียวขาวม้ง (3.65 ± 0.20 กรัม) รูปร่างของเมล็ดส่วนใหญ่ มีลักษณะป้อม และค่อนข้างป้อม ผลการศึกษาลักษณะทางพันธุกรรม พบว่าข้าวไร่ทั้ง 15 พันธุ์มีร้อยละความเหมือนอยู่ระหว่าง 94.85-100% ซึ่งทุกพันธุ์ต่างกันไม่เกิน 5% แสดงว่า ทุกพันธุ์จัดเป็น species เดียวกัน และมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Oryza sativa* เหมือนกัน ผลการศึกษานี้มีปฏิกิริยาท้องถิ่นในการผลิตข้าวไร่พื้นเมือง พบว่า กลุ่มชาติพันธุ์ยังใช้ภูมิปัญญาดั้งเดิมอยู่มาก

สำเร็จ แซตัน. (2553) ได้วิจัยการร่วมมือเครือข่ายงานอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองในภาคใต้ พบว่า พันธุ์ข้าวพื้นเมืองเป็นพันธุ์กรรมที่มีความหลากหลายแต่ได้มีการปลูกลดลง เนื่องจากพันธุ์ข้าวใหม่ๆ ที่มีการพัฒนาพันธุ์เข้ามาแทนที่ พันธุ์พื้นเมือง ที่มีการเก็บรวบรวมไว้นั้นก็ได้มีการศึกษาวิจัยขยายผลกับกลุ่มชาวนา ได้แก่ กลุ่มวิชาลัยเกลอนาเมืองลุง กลุ่มทำนาทะเลน้อย กลุ่มทำนาอินทรีย์บ้านดอนนุด กลุ่มบ้านเรียนรัฐเกษตรธรรมชาติบางแก้ว กลุ่มสี่แห่งปัญญาพัฒนาเกษตรยั่งยืน จังหวัดพัทลุง โดยได้เลือกปลูกข้าวพื้นเมืองที่มีปลูกในท้องถิ่นดั้งเดิมนำไปขยายผลในพื้นที่ของแต่ละกลุ่ม เพื่อศึกษาความเหมาะสมในแต่ละนิเวศ และจัดสรรสร้างจิตสำนึกให้เห็นความสำคัญของพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมวิถีชีวิตของชาวนา

วไลลักษณ์ แพทย์วิบูลย์ และคณะ. (2555). ได้วิจัยการศึกษาผลของสารละลายโปรตีนไหมต่อผลผลิตข้าวไร่ ณ ศูนย์ภูฟ้าพัฒนา จังหวัดน่าน พบว่า การศึกษาผลการใช้สารละลายโปรตีนไหมพ่นข้าวไร่ในแปลงเกษตรกรจำนวน 23 ราย เพื่อดูศักยภาพของการเพิ่มผลผลิตโดยมีแปลงที่ไม่พ่นเปรียบเทียบกับเกษตรกรแต่ละราย ก่อนปลูกข้าวได้ทำการใส่ปุ๋ยชีวภาพ และใส่ปุ๋ยอีกครั้งหลังกำจัดวัชพืชช่วงเวลาที่ต้นข้าวเจริญเติบโต เก็บข้อมูลจำนวนกอ จำนวนต้นต่อกอ ความสูงต้น ความยาวรวง จำนวนระแง่ต่อรวง จำนวนเมล็ดต่อกอ น้ำหนักเมล็ดดี 100 เมล็ด น้ำหนักเมล็ดรวมต่อตารางเมตร คำนวณเป็นผลผลิตเมล็ดข้าวต่อไร่ ผลจากการวิเคราะห์สถิติเปรียบเทียบระหว่างข้าวที่พ่นสารละลายโปรตีนไหม และไม่พ่นในแปลงเกษตรกรที่เก็บข้อมูลได้เพียง 17 ราย พบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ $p < 0.05$ ว่าสารละลายโปรตีนไหมช่วยเพิ่มผลผลิตเมล็ดข้าวประมาณร้อยละ 8-146 ขึ้นกับการปฏิบัติดูแลของเกษตรกรแต่ละราย มีเพียงหนึ่งรายที่ผลผลิตลดลงประมาณร้อยละ 10

ประวีณา มณีรัตนรุ่งโรจน์ และคณะ. (2555). ได้วิจัยการวิจัยวิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพและคุณภาพทางเคมีบางประการของเมล็ดข้าวพื้นเมืองภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย โดย การชั่งน้ำหนัก วัดขนาดความกว้าง ความยาว ความหนาของเมล็ดข้าวเปลือก

และข้าวกล้อง วัดอัตราการยืดตัวของเมล็ดข้าวสุก วัดอัตราการซับน้ำของเมล็ดข้าว ตรวจสอบลักษณะทางเคมี คือหาปริมาณโปรตีนอะมิโลส ไขมัน และคาร์โบไฮเดรต รวมทั้งวิตามินบี 1 วิตามินบี 2 วิตามินบี 3 และวิตามินบี 6 ผลการตรวจสอบข้าว 15 สายพันธุ์ ซึ่งพบว่าข้าวเปลือกและข้าวกล้องพันธุ์เจ้าเหลือง (GS no: 10166) มีขนาดเมล็ดยาวที่สุด ในขณะที่พันธุ์ข้าวเจ้าหางหมูใหญ่ (GS no: 554) มีความยาวน้อยที่สุด ข้าวพันธุ์ข้าวเจ้าหางหมูใหญ่ (GS no: 555) มีอัตราการยืดตัวของข้าวสุกสูงสุด ข้าวพันธุ์เหนียวดอกจาน (GS no: NRM 09003) มีอัตราการดูดซึมน้ำสูงสุด จากการตรวจสอบคุณภาพทางเคมี พบว่ามีปริมาณโปรตีนระหว่างร้อยละ 1.00-11.63 อะมิโลสพบได้ตั้งแต่ร้อยละ 4.19-27.88 การตรวจสอบปริมาณไขมัน พบว่าข้าวพันธุ์เจ้าดำ (GS no: NRM 09008) และพันธุ์ข้าวเจ้าหางหมูใหญ่ 32-27 (GS no: 554) มีปริมาณไขมันมากที่สุดคือร้อยละ 1.89 การตรวจสอบปริมาณคาร์โบไฮเดรตพบว่า ข้าวพันธุ์เหนียวดำ (GS no: NRM 09003) มีปริมาณคาร์โบไฮเดรตสูงสุดคิดเป็นร้อยละ 90.48 ในการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีของรำข้าวเพื่อเป็นอาหารเสริม โดยวิเคราะห์หาปริมาณวิตามิน บี 1 วิตามิน บี 2 วิตามิน บี 3 และวิตามิน บี 6 ใน ข้าวที่มีปริมาณวิตามินบีมากที่สุดคือข้าวพันธุ์เหนียวดอกจาน (GS no: NRM 09003)คือ 0.24 (มก/100 ก.) ส่วนข้าวที่มีปริมาณวิตามินบี 2 วิตามินบี 3 และวิตามินบี 6 มากที่สุดคือพันธุ์ เจ้าแดง (GS no: 7776) ซึ่งข้อมูลที่ได้จากการวิจัยในครั้งนี้ถือเป็นข้อมูลพื้นฐานในการส่งเสริม การเพาะปลูกและอนุรักษ์ข้าวพื้นเมือง และการนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ในอนาคตได้

นันทิยา หุตานุวัตร และคณะ. (2555). ได้วิจัยทางเลือกชาวนาอีสาน : กรณีศึกษาเกษตรกรผู้ผลิตข้าวพื้นเมืองอินทรีย์แบบประณีต พบว่า การทดลองในแปลงเกษตรกร เป็นการทำงานร่วมกันของเกษตรกร นักพัฒนาเอกชน และนักวิชาการ ในช่วงปี 2554-2555 โดยมีวัตถุประสงค์ข้อหนึ่งคือการถอดประสบการณ์และบทเรียนเกี่ยวกับการผลิตข้าวพื้นเมืองอินทรีย์แบบประณีต จึงใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งมีข้อค้นพบ 4 ประการ ได้แก่ 1) เกษตรกรกลุ่มนี้ได้นำมาด้วยความมุ่งมั่นอย่างประณีตจึงรักษาการทำนาเป็นวิถีชีวิตไว้ได้ 2) เกษตรกรสามารถพึ่งตนเองได้ในด้านพันธุ์ข้าวและปุ๋ย 3) ระบบเกษตรอินทรีย์ทำให้คุณสมบัตินด้านกายภาพเคมี และชีวภาพ ดีขึ้นอย่างสังเกตได้ 4) การใช้วิธีปลูกข้าวแบบประณีตทำให้เกษตรกรสามารถลดปริมาณเมล็ดพันธุ์ข้าวและแรงงานที่ใช้ในกระบวนการถอนกล้าปักดำ

เสถียร จันทะ และคณะ. (2555). ได้วิจัยความหลากหลายพันธุ์ข้าวพื้นเมืองและการอนุรักษ์ของชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย ผลการศึกษาพบว่าชาวนามีองค์ความรู้เกี่ยวกับการจัดการและการอนุรักษ์ข้าวพื้นเมืองระบบไร่นาและนำไปสู่การปลูกข้าวที่หลากหลายพันธุ์ มีการใช้ข้าวพื้นเมืองในด้านต่างๆ ได้แก่ การใช้บริโภค ประมงอาหาร ถนอมอาหาร สมุนไพร แลกเปลี่ยน เลี้ยงสัตว์ ทำขนม ประกอบพิธีกรรม ทำเหล้า ขายเป็นรายได้ของครัวเรือน ทำให้มีข้าวพื้นเมืองอยู่จำนวน 48 พันธุ์ใน 4 พื้นที่คือ สกลนคร รุ่งฤดีร้อยให้อุบลราชธานี และนครราชสีมา ส่วนบทบาทที่ทำให้ข้าวพื้นเมืองดำรงอยู่คือบทบาทของชาวนา บทบาทขององค์กรที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและองค์กรพัฒนาเอกชน และปัจจัยที่ทำให้ข้าวพื้นเมือง

ดำรงอยู่คือ ปัจจัยจากตัวเกษตรกรชาวนา ปัจจัยด้านเศรษฐกิจและตลาด ปัจจัยด้านสังคม วัฒนธรรม ปัจจัยเกี่ยวกับคุณลักษณะและคุณสมบัติของพันธุ์ข้าว ปัจจัยเกี่ยวกับระบบการผลิต และปัจจัยการผลิต ปัจจัยจากการสนับสนุนของเครือข่ายองค์กรภาครัฐและองค์กรพัฒนาเอกชน ผลการวิเคราะห์ดีเอ็นเอเครื่องหมายพบว่า สามารถจัดกลุ่มของข้าวพื้นเมืองสายพันธุ์ต่างๆ ได้ เป็น 7 กลุ่ม โดยมีค่าระยะห่างทางพันธุกรรม (%fixed difference) ตั้งแต่ 0-67.5 % ข้าวพื้นเมืองส่วนใหญ่จะจัดอยู่ในกลุ่มที่หนึ่งซึ่งส่วนใหญ่เป็นข้าวเหนียวยกเว้นสายพันธุ์โสมาลี ส่วนสายพันธุ์ข้าวในกลุ่มที่สามส่วนใหญ่เป็นข้าวเจ้าได้แก่สายพันธุ์ เสรฐฐี ขาวน้อย เจ้าแดง เป็นต้น

วิจิต วิญญกุล และวิศาล บุญประกอบ. (2552). ได้วิจัยผลิตภัณฑ์จากข้าวไร้ในอำเภอลำปาง จังหวัดเพชรบูรณ์ พบว่า การปลูกข้าวไร้สามารถทำกำไรให้กับเกษตรกรได้ ให้ผลตอบแทนมีค่ามากกว่าอัตราดอกเบี้ย 12 % และได้แปรรูปข้าวไร้ให้เป็นผลิตภัณฑ์ ดังนี้ผลิตภัณฑ์ที่ 1 ข้าวกล้องงอกเขาค้อ 5 สายพันธุ์ ผลิตภัณฑ์ที่ 2 ข้าวเกรียบข้าวกล้องข้าวเหนียวดำเขาค้อ ผลิตภัณฑ์ที่ 3 ข้าวเม้าข้าวเหนียวดำเขาค้อผลิตภัณฑ์ที่ 4 เส้นก๋วยเตี๋ยวข้าวไร้ผลิตภัณฑ์ที่ 5 ข้าวพองข้าวเหนียวดำเขาค้อเคลือบช็อกโกแลตผลิตภัณฑ์ที่ 6 เต้าฮวยข้าวเหนียวดำงอกผลิตภัณฑ์ที่ 7 ขนมจีนข้าวไร้ผลิตภัณฑ์ที่ 8 น้ำข้าวกล้องงอกเขาค้อ 5 สายพันธุ์พันธุ์ข้าวไร้ที่นิยมปลูกบนเขาค้อมี 5 สายพันธุ์

1. ข้าวเหนียวดำ (ข้าวกำ) เรียกเป็นภาษาม้งว่าเบ้เบล่าล่า เรียกเป็นภาษาลีซอว่าจาหนีเนเน
2. ข้าวเหนียวขาว เรียกเป็นภาษาม้งว่าเบ้เบล่าเตอแต่ของน้องลีซอไม่มีพันธุ์ข้าวเหนียวขาว (แต่จะมีพันธุ์ข้าวเหนียวแดงแทน)
3. ข้าวเหนียวแดง เรียกเป็นภาษาลีซอว่าจาหนีซีซี พี่น้องม้งก็ไม่มีพันธุ์ข้าวเหนียวแดง เช่นกันแต่ก็จะมีเป็นพันธุ์ข้าวเหนียวขาวแทน
4. ข้าวจ้าวแดง เรียกภาษาม้งว่าเบ้ล่าเรียกลีซอว่าจาซีซี
5. ข้าวจ้าวขาวเรียกภาษาม้งว่าเบ้เตอ เรียกเป็นภาษาลีซอว่าจากุฟู ซึ่งเป็นพันธุ์ข้าวที่นิยมปลูกเพราะเป็นข้าวจ้าวที่เวลาหุงแล้วขึ้นหม้อและวิธีชีวิตของคนชาวเขาบริเวณข้าวจ้าว

ภาณุศักดิ์ จิตแสง และธนาภรณ์ อธิปัญญากุล. (2555). ได้วิจัยข้าวไร้และความมั่นคงทางด้านอาหาร : ประสิทธิภาพเชิงเทคนิคของการผลิตข้าวไร้ของเกษตรกรในจังหวัดขอนแก่น พบว่า ข้าวเหนียวพันธุ์หอมสกลนครเป็นทางเลือกหนึ่งของเกษตรกรที่เพาะปลูกพืชไร้ในจังหวัดขอนแก่น โดยทำการเก็บการรวบรวมข้อมูลจำนวน 182 ตัวอย่าง ผลการศึกษาพบว่า ผลตอบแทนต่อขนาดของการผลิตของเกษตรกรเท่ากับ 0.88 ซึ่งอยู่ในระดับลดน้อยถอยลง ประสิทธิภาพการผลิตเชิงเทคนิคเท่ากับ 0.739 ดังนั้น เกษตรกรสามารถเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตเชิงเทคนิคได้อีกร้อยละ 26.1 โดยภาครัฐควรให้ความรู้ด้านการจัดการการผลิตแก่เกษตรกร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตซึ่งจะส่งผลต่อการเพิ่มผลผลิตทางการผลิต

กาญจนา รุจิพนธ์ และคณะ. (2555). ได้วิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ข้าวใหม่ควั” จากข้าวไรซ์ชุมชนมั่งในจังหวัดน่าน โดยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา จังหวัดน่าน ร่วมกับกลุ่มสมาชิกชุมชนบ้านถ้ำเวียงแกและบ้านผาหมีตำบลนาไร่หลวง อำเภอสองแคว จังหวัดน่าน ได้ทำการศึกษาทดลองร่วมกันโดยใช้พันธุ์ข้าวไร่ที่มีปลูกในชุมชน จำนวน 5 พันธุ์ คือ ข้าวขม ข้าวขาว ข้าวดอ ข้าวเหนียวขาว และข้าวเหนียวดำ ปลูกในสภาพแปลงปลูกของเกษตรกรพันธุ์ละ 1 ไร่ เพื่อศึกษาลักษณะประจำพันธุ์และศักยภาพการให้ผลผลิตตลอดจนความเหมาะสมของข้าวแต่ละพันธุ์ในการที่จะนำมาแปรรูปและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ “ข้าวใหม่ควั” จากการศึกษาลักษณะการเกษตรของข้าวไร่ทั้ง 5 พันธุ์ พบว่าลักษณะทางการเกษตรของข้าวไร่แต่ละพันธุ์มีความผันแปรแตกต่างกันไปตามพันธุกรรม ไม่ว่าจะเป็นในด้านของความสูงต้น ความยาวใบ ความกว้างใบ ความยาวรวง ความยาวเมล็ดข้าวเปลือก ความกว้างเมล็ดข้าวเปลือก ความยาวเมล็ดข้าวสารและความกว้างเมล็ดข้าวสาร สำหรับสีของข้าวกล้องหรือสีเยื่อหุ้มเมล็ด พบว่า ข้าวขม ข้าวขาว ข้าวดอ และข้าวเหนียวขาวมีเยื่อหุ้มเมล็ดเป็นสีขาว ส่วนข้าวเหนียวดำมีสีเยื่อหุ้มเมล็ดเป็นสีดำ และยังพบลักษณะมีหาง (awn) ในข้าวขมและข้าวเหนียวขาว การพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ข้าวใหม่ควั” ทำการเก็บเกี่ยวเมื่อข้าวไร่สุกแก่ประมาณ 80 เปอร์เซ็นต์ นวด และนำมาควัในกระทะใบบัวด้วยไฟฟ้าตามภูมิปัญญาท้องถิ่น จนได้น้ำละเหยออกหมด จากนั้นนำไปผึ่งจนคลายร้อนแล้วบรรจุกระสอบฟาง ก่อนนำไปสีโรงสีสมัยใหม่ให้ได้ข้าวสารคุณภาพดีและบรรจุถุงพลาสติกได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อว่า “ข้าวใหม่ควั”

รายงานการประชุม ABC สัญจร : พื้นที่จังหวัดชัยนาท. ในปี 2555 โจทย์วิจัยสำคัญที่สกว. ให้การสนับสนุนคือ การพัฒนาระบบรับรองมาตรฐานเมล็ดพันธุ์ข้าวแบบมีส่วนร่วมของจังหวัดชัยนาทเพื่อเป็นการขยายผลประเด็นการผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวคุณภาพดี ปี 2555 – 2559 ของกรมการข้าวมีแผนจะผลิตเพียงเมล็ดพันธุ์ชั้นขยายและการผลิตเมล็ดพันธุ์ชั้นจำหน่ายให้เป็นหน้าที่ของศูนย์ข้าวชุมชน ชุมชนและสมาคม เป้าหมายเพื่อให้ชาวนาทั่วไปได้ใช้เมล็ดพันธุ์ข้าวคุณภาพดีอย่างพอเพียงและทันฤดูกาล ภายใต้ยุทธศาสตร์ 4 ประเด็น คือ 1. การผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวที่มีประสิทธิภาพ 2. การสร้างความเข้มแข็งของผู้ผลิตและผู้จำหน่ายเมล็ดพันธุ์ข้าว 3. การควบคุมคุณภาพเมล็ดพันธุ์ข้าวที่ผลิตและจำหน่ายให้ได้มาตรฐาน 4. การกระจายเมล็ดพันธุ์ข้าวอย่างเพียงพอและทั่วถึง ด้านจังหวัดชัยนาทได้มีการปรับวิสัยทัศน์จังหวัดปี 2557 – 2560 เป็น “แหล่งผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวและสินค้าการเกษตรที่มีคุณภาพ สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุขและมีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลง”

จิรภา พงษ์จินดา และคณะ. ได้วิจัยเรื่อง อิทธิพลของพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่มีต่อสมบัติทางเคมีกายภาพ และค่าดัชนีน้ำตาลของแป้งข้าวดัดแปรโครงสร้างทางโมเลกุลและกายภาพ ได้กล่าวว่า พันธุ์ข้าวพื้นเมืองมีความหลากหลายในด้านปริมาณแอมิโลสที่ต่างกัน และในขั้นตอนการแปรรูปเป็นข้าวสาร พบว่ามีร้อยละของปลายข้าวสูง เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าปลายข้าวพื้นเมือง โดยการผลิตเป็นวัตถุดิบอาหารเพื่อสุขภาพ ดังนั้น วัตถุประสงค์งานวิจัยนี้คือ ศึกษาผลของพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่มีต่อสมบัติทางเคมีและกายภาพของแป้งข้าวดัดแปรโครงสร้างทาง

โมเลกุลและกายภาพ โดยทำการย่อยตัดกิ่งโมเลกุลแอมิโลเพคตินในแป้งข้าวพื้นเมืองจำนวน 15 พันธุ์ ด้วยเอนไซม์ตัดกิ่ง (พุลูลาเนส) และดัดแปลงโครงสร้างทางกายภาพต่อเนื่องเพื่อให้เปลี่ยนสภาพเป็นแป้งทนย่อยชนิดที่ 3 ที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำเยื่อใยสูง ผลการวิจัยสมบัติทางเคมีกายภาพและค่าดัชนีน้ำตาลโดยประมาณในแป้งข้าวดัดแปรที่ได้พบว่า แป้งข้าวดัดแปรที่ผลิตจากข้าวพื้นเมืองกลุ่มที่มีแอมิโลสสูง มีศักยภาพในการนำมาผลิตเป็นแป้งข้าวทนย่อยชนิดที่ 3 สูงกว่าที่ผลิตจากจากพันธุ์ข้าวที่มีแอมิโลสต่ำ โดยแป้งข้าวดัดแปรที่ผลิตได้มีปริมาณสตาร์ช ทนย่อย เพิ่มขึ้นจากแป้งข้าวธรรมชาติ 3 เท่า และมีค่าดัชนีน้ำตาลโดยประมาณในระดับต่ำถึงปานกลาง คือในช่วง 56.26-63.73

ปณตริกา รัตนตรัยวงศ์ และคณะ. ได้วิจัยเรื่อง การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ ของข้าวในแต่ละระยะการเจริญสำหรับข้าวที่ปลูกในเขตภาคเหนือตอนล่าง ได้กล่าวว่า ได้วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ลักษณะทางเคมีเชิงฟิสิกส์ และข้อมูลด้านศักยภาพทางเศรษฐกิจการแปรรูปของข้าวในแต่ละระยะการเจริญ สำหรับข้าว จำนวน 10 สายพันธุ์ ที่นิยมปลูกในเขตภาคเหนือตอนล่าง ได้แก่ พันธุ์ กข29 . กข31, กข41, กข47, กข49, กข51, พิษณุโลก2, สุพรรณบุรี1, ปทุมธานี1 และพันธุ์พวงเงิน เป็นต้น พบว่าคุณค่าทางโภชนาการในข้าวระยะน้ำนมได้แก่ เหล็ก แคลเซียม ปริมาณกาบา และปริมาณคลอโรฟิลล์ของข้าวทุกสายพันธุ์มีปริมาณสูงมากกว่าข้าวในระยะข้าวเเม่ และข้าวเต็มเมล็ดอย่างมีนัยสำคัญ โดยมีแนวโน้มลดลงตามระยะเวลาการเจริญในทางตรงกันข้ามปริมาณแอมิโลสเพิ่มขึ้นตามระยะการเจริญของข้าว และค่าความคงตัวของแป้งสุกของข้าวระยะข้าวเเม่นั้น มีปริมาณใกล้เคียงกับข้าวเต็มเมล็ด ซึ่งข้อมูลดังกล่าวแสดงศักยภาพทางเศรษฐกิจด้านการแปรรูปของข้าวในแต่ละระยะการเจริญ โดยในระยะน้ำนม ข้าวพันธุ์กข 51 และกข 29 มีปริมาณเหล็กและแคลเซียมสูงกว่าข้าวสายพันธุ์อื่นอย่างมีนัยสำคัญข้าวพันธุ์กข 41 มีปริมาณคลอโรฟิลล์สูงกว่าอย่างมีนัยสำคัญ และข้าวพันธุ์ปทุมธานี1 มีปริมาณกาบาสูงที่สุด ซึ่งปริมาณกาบาในข้าวพันธุ์ปทุมธานี1 ระยะน้ำมนั้นมีปริมาณสูงเป็น 3 เท่า ของข้าวออกจากข้าวเต็มเมล็ดสำหรับข้าวในระยะข้าวเเม่ พบว่า ข้าวพันธุ์กข41 และกข51 มีปริมาณเหล็กและแคลเซียมสูง กว่าสายพันธุ์อื่นอย่างมีนัยสำคัญ จากข้อมูลข้าวต้น สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางแปรรูปผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากข้าวในแต่ละระยะการเจริญเพื่อเพิ่มความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ข้าว โดยเฉพาะระยะน้ำนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับข้าวที่ได้รับความเสียหายจากอุทกภัยหรือภัยธรรมชาติให้ต้องเก็บเกี่ยวก่อนระยะเวลา

1.2 ความสำคัญและที่มาของปัญหา

ข้าวเป็นพืชอาหารหลักของคนไทย นอกจากนี้ข้าวยังเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญของประเทศไทย ข้าวเป็นพืชสำคัญที่อยู่ในวิถีชีวิตของคนไทยมานานแล้ว มีวัฒนธรรมและประเพณีที่มีการนำเอาข้าวไปเกี่ยวข้องกับหลายอย่าง การปลูกข้าวของคนไทยในแต่ละภูมิภาคมีการ

คัดเลือกสายพันธุ์ข้าวให้มีความเหมาะสมกับสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศกับท้องถิ่นนั้นๆ จึงทำให้แต่ละพื้นที่มีข้าวพื้นเมืองที่ต่างกันออกไป มีการปลูกและรักษาพันธุ์ต่อๆ กันมา

ฉวีวรรณฤทธิญาณ. (2543). กล่าวไว้ว่าได้พบข้าวพันธุ์พื้นเมืองในประเทศไทยเหลืออยู่ 6,000 สายพันธุ์

จังหวัดเพชรบูรณ์ มีสภาพพื้นที่ภูมิประเทศมีทั้งที่ราบลุ่มและที่สูงบนภูเขาสูงทำให้มีความแตกต่างกันของสายพันธุ์ข้าวที่ปลูกเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละท้องถิ่น (Upland rice) ซึ่งปลูกไว้บริโภคในครัวเรือนได้มีเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกภูมินิเวศเทือกเขาเพชรบูรณ์ โดยมีคุณสงคราม อ่อนสา ผู้ประสานงานในปี พ.ศ. 2550 มีการรณรงค์เรื่องป่าไม้และเกษตรกรรมยั่งยืนได้สำรวจสายพันธุ์ข้าวท้องถิ่นในปี 2549 พบว่า ก่อนหน้านั้นมีความหลากหลายสายพันธุ์ข้าวถึง 40 กว่าสายพันธุ์ต่อมาจำนวนสายพันธุ์ของข้าวลดจำนวนลงเรื่อยๆ ปัจจุบันชาวบ้านมีการรวมตัวกันเพื่อผลิตข้าวไร่พื้นเมืองไว้สำหรับบริโภคและขายคือ กลุ่มผลิตข้าวพญาลิมาแก่อำเภอเมืองน้ำหนาว จังหวัดเพชรบูรณ์ปัจจุบันกลุ่มนี้จะเลือกปลูกข้าวเหนียวพญาลิมาแก่อีกอย่างเดียวไว้สำหรับบริโภค ที่เหลือแปรรูปเป็นข้าวสารจำหน่าย

ปัจจุบันพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่มีการปลูกมาตั้งแต่สมัยโบราณเริ่มสูญหายไป เนื่องจากเกษตรกรหันมานิยมปลูกข้าวพันธุ์ที่ได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐ ประกอบกับเนื่องจากราคาข้าวโพดสูงเกษตรกรจึงหันไปปลูกข้าวโพดในที่ลาดเชิงเขาได้ผลผลิตมากกว่าปลูกข้าว ดังนั้นจึงนิยมมาปลูกข้าวโพดไว้ขายเพื่อซื้อข้าวมาบริโภค จากนโยบายการรับจำนำข้าวและการประกันราคาข้าว ทำให้ชาวนาหันไปปลูกข้าวเชิงการค้าเพิ่มมากขึ้น ทำให้พันธุ์ข้าวดั้งเดิมที่ปลูกไว้เพื่อบริโภคไว้ใช้ในประเพณีและพิธีกรรมต่างๆ หายไป ดังนั้นการสำรวจและรวบรวมพันธุ์ข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์ในครั้งนี้ เพื่อศึกษาความหลากหลายข้าวพื้นเมืองซึ่งลดลงและอาจสูญพันธุ์เพื่อบูรณรักษาและฟื้นฟูพันธุ์ข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์ให้คงอยู่คู่เพชรบูรณ์ต่อไป

1.3 วัตถุประสงค์การวิจัย

1.3.1 เพื่อรวบรวมและสำรวจศึกษาเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวเพชรบูรณ์

1.3.2 เพื่อศึกษาฐานฐานวิทยาของข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในจังหวัดเพชรบูรณ์

1.3.3 เพื่อสร้างฐานข้อมูลเกี่ยวกับข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์

1.3.4 เพื่อศึกษาการเพิ่มผลผลิตข้าวพื้นเมือง และการเพิ่มมูลค่าข้าวพื้นเมือง

1.4 ขอบเขตการวิจัย

ขอบเขตด้านข้อมูล รวบรวมพันธุ์ข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์และศึกษาข้อมูลทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ศึกษาฐานฐานวิทยาของข้าวพื้นเมืองจัดทำฐานข้อมูลเกี่ยวกับข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์

ขอบเขตด้านแหล่งข้อมูลคือ

1. สำรวจพื้นที่และเก็บข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวพันธุ์พื้นเมือง

2. ทดลองปลูกเพื่อหาสัณฐานวิทยาของชาวพันธุ์พื้นเมือง

3. ข้อมูลที่ได้รับจากการวิเคราะห์ สังเคราะห์เอกสาร

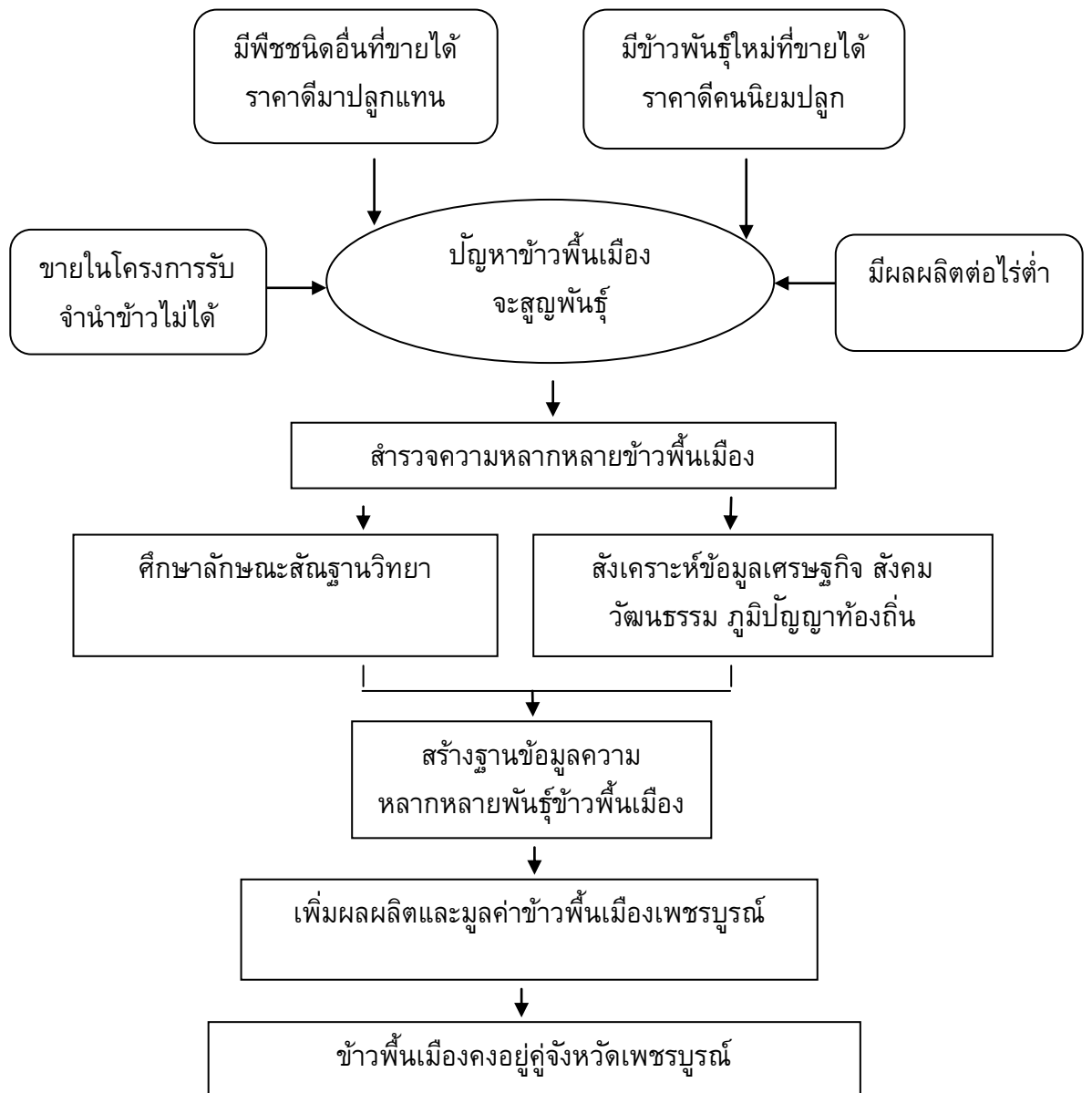
ขอบเขตด้านวิธีการ การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบมีส่วนร่วม และการสัมภาษณ์ลงพื้นที่สำรวจและเก็บข้อมูล และการวิจัยแบบทดลองเพื่อศึกษาสัณฐานวิทยาของชาวพันธุ์พื้นเมืองเพชรบูรณ์

เทคนิคที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วย

การจัดประกวดพันธุ์ข้าวพื้นเมือง การสนทนากลุ่ม การสัมภาษณ์ และการสอบถาม

1.5 ทฤษฎี สมมุติฐาน และกรอบแนวคิดของโครงการวิจัย

ทฤษฎีที่ใช้สำหรับการวิจัยในครั้งนี้ การวิจัยแบบมีส่วนร่วม การทดลอง โดยกำหนดกรอบแนวคิดของการวิจัย ดังนี้



ภาพที่ 1.1 แสดงกรอบแนวคิดการวิจัย

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.6.1 ได้ข้อมูลฐานวิทย์ของข้าวพื้นเมือง
- 1.6.2 ได้ข้อมูลทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวพื้นเมือง
- 1.6.3 เพิ่มผลผลิต และเพิ่มมูลค่า มีการปลูกข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์อย่างยั่งยืน
- 1.6.4 สร้างฐานข้อมูลทรัพยากรพันธุกรรมข้าวพื้นเมืองและการเผยแพร่คุณค่าทางโภชนาการของข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในจังหวัดเพชรบูรณ์

1.7 แผนการถ่ายทอดเทคโนโลยีหรือผลการวิจัยสู่กลุ่มเป้าหมาย

ตารางที่ 1.1 แสดงแผนการถ่ายทอดเทคโนโลยีหรือผลการวิจัยสู่กลุ่มเป้าหมาย

ผลการวิจัย	วิธีการถ่ายทอด	กลุ่มเป้าหมาย	สถานที่	ระยะเวลา
1. ได้ข้อมูลฐานวิทย์ของข้าวพื้นเมืองเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวพื้นเมือง	เผยแพร่ทางเว็บไซต์	ประชาชนทั่วไป	-	ตลอดปี
2. สร้างฐานข้อมูลทรัพยากรพันธุกรรมข้าวพื้นเมืองและการเผยแพร่คุณค่าทางโภชนาการของข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในจังหวัดเพชรบูรณ์	เผยแพร่ทางเว็บไซต์	ประชาชนทั่วไป	-	ตลอดปี
3. เพิ่มผลผลิต และเพิ่มมูลค่า มีการปลูกข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์อย่างยั่งยืน	จัดอบรม	กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าวพื้นเมือง	จ.เพชรบูรณ์	ส.ค. 58
4. เกษตรกรเกิดการตระหนัก เห็นคุณค่า ห่วงแหน เกิดการอนุรักษ์และฟื้นฟู พันธุ์ข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์ ทำให้กลุ่มเกษตรกรหันมาปลูกข้าว	จัดอบรม	กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าวพื้นเมือง	จ.เพชรบูรณ์	ส.ค. 58

ผลการวิจัย	วิธีการ ถ่ายทอด	กลุ่มเป้าหมาย	สถานที่	ระยะเวลา
พื้นเมืองมากขึ้น				
5. มีการปลูกข้าวพื้นเมือง การแปรรูปและจำหน่าย อย่างแพร่หลาย ทำให้ เกษตรกรมีความเข้มแข็ง และมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี	จัดอบรม	กลุ่มเกษตรกรผู้ ปลูกข้าวพื้นเมือง	จ.เพชรบูรณ์	ส.ค. 58

1.8 ผลสำเร็จและความคุ้มค่าของการวิจัยที่คาดว่าจะได้รับ

ตารางที่ 1.2 เป้าหมายผลผลิตและตัวชี้วัดของโครงการวิจัย

ผลการวิจัย	ตัวชี้วัด
1. ได้ข้อมูลฐานวิทยาทานของข้าวพื้นเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับข้าวพื้นเมือง	มีข้อมูลฐานวิทยาทานของข้าวพื้นเมือง เศรษฐกิจ สังคมวัฒนธรรมและภูมิปัญญา ท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวพื้นเมือง
2. สร้างฐานข้อมูลทรัพยากรพันธุกรรมข้าว พื้นเมืองและการเผยแพร่คุณค่าทางโภชนาการ ของข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในจังหวัดเพชรบูรณ์	มีฐานข้อมูลทรัพยากรพันธุกรรมข้าว พื้นเมืองและการเผยแพร่คุณค่าทาง โภชนาการของข้าวพื้นเมืองที่ปลูกใน จังหวัดเพชรบูรณ์

1.9 เป้าหมายผลลัพธ์และตัวชี้วัดของโครงการวิจัย

ตารางที่ 1.3 แสดงเป้าหมายผลลัพธ์ของโครงการวิจัย

ผลการวิจัย	ตัวชี้วัด
1. เพิ่มผลผลิต และเพิ่มมูลค่า มีการปลูกข้าว พื้นเมืองเพชรบูรณ์อย่างยั่งยืน	มีกลุ่มเกษตรกรปลูกข้าวพื้นเมืองเพิ่มขึ้นเพิ่ม ผลผลิต และเพิ่มมูลค่ามีการปลูกข้าวพื้นเมือง เพชรบูรณ์อย่างยั่งยืน

บทที่ 2

วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่อง ความหลากหลายพันธุ์ข้าวพื้นเมืองและการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ของข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์ โดยมีวัตถุประสงค์

1.) เพื่อศึกษาข้อมูลทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในเพชรบูรณ์

2.) เพื่อศึกษาฐานวิทยาของข้าวพื้นเมือง

3.) เพื่อศึกษาการเพิ่มผลผลิตข้าวพื้นเมืองและการเพิ่มมูลค่าข้าวพื้นเมือง

4.) เพื่อสร้างฐานข้อมูลทรัพยากรพันธุกรรมข้าวพื้นเมืองและการเผยแพร่

มีขั้นตอนและวิธีการดำเนินการดังต่อไปนี้

2.1. ศึกษาข้อมูลทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในเพชรบูรณ์

ศึกษาข้อมูลทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในเพชรบูรณ์ โดยการสืบข้อมูลผู้ปลูกข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์จากนักศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ สืบข้อมูลจากเครือข่ายกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าวอินทรีย์จังหวัดเพชรบูรณ์ สืบข้อมูลจากเกษตรอำเภอทุกอำเภอในจังหวัดเพชรบูรณ์ แล้วลงพื้นที่ไปเก็บตัวอย่างข้าวพื้นเมืองจากอำเภอต่าง ๆ ในจังหวัดเพชรบูรณ์ แล้วสัมภาษณ์แบบเจาะลึก การสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการสนทนากลุ่มเกี่ยวกับข้อมูลทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ลักษณะทั่วไปเกี่ยวกับข้าวพื้นเมือง การปลูก การเตรียมดิน การใส่ปุ๋ย การคัดเลือกพันธุ์ โดยใช้แบบบันทึกข้อมูล

ประเด็นคำถามเกี่ยวกับบริบทและภูมิปัญญาข้าวพื้นเมือง เรื่องต่อไปนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อผู้ให้ข้อมูล (ชื่อ อายุ เพศ)
2. สถานที่
3. วัน เดือน ปี

ตอนที่ 2 ข้อมูลบริบทชุมชน

1. ที่ตั้ง อาณาเขต / GPS
2. พื้นที่นา
3. ประชากร คราวเรือนชาติพันธุ์
4. การประกอบอาชีพในชุมชน
5. พัฒนาระหว่างชุมชนกับข้าวพื้นเมืองในชุมชนเป็นอย่างไร

6. สถานภาพของพันธุ์ข้าวพื้นเมืองในปัจจุบันเป็นอย่างไร
7. กลุ่ม องค์กรชุมชน และภาคีที่เกี่ยวข้องกับการจัดการข้าวพันธุ์พื้นเมือง

ตอนที่ 3. การอนุรักษ์ข้าวพันธุ์พื้นเมือง

1. ชื่อพันธุ์ข้าวพื้นเมือง
2. ชุมชนมีวิธีการในการเก็บรักษาพันธุ์ข้าวพื้นเมืองอย่างไร
3. สาเหตุใดที่ทำให้การอนุรักษ์ข้าวพื้นเมืองสูญหาย
4. ชุมชนมีภูมิปัญญาท้องถิ่น / ปราชญ์ชาวบ้าน หรือกิจกรรมการอนุรักษ์ข้าวพันธุ์พื้นเมืองอย่างไร
5. ชุมชนมีวิธีการสืบทอดการอนุรักษ์ข้าวพันธุ์พื้นเมืองอย่างไร
6. กลุ่ม องค์กรชุมชน และภาคีที่เกี่ยวข้องกับการจัดการข้าวพันธุ์พื้นเมืองอย่างไร

ตอนที่ 4 การใช้ประโยชน์จากข้าวพื้นเมือง

1. ชุมชนมีภูมิปัญญาท้องถิ่น / ปราชญ์ชาวบ้าน หรือวิธีการในการใช้ประโยชน์จากข้าวพื้นเมืองแต่ละด้านอย่างไร
 - 1.1 ด้านคติ ความเชื่อ
 - 1.2 ด้านประเพณี พิธีกรรม
 - 1.3 ด้านการดูแลสุขภาพและโภชนาการ
 - 1.4 ผลิตรภัณฑ์จากข้าว เช่น ข้าวเม่า ข้าวแต่น กระจ่างสารท ข้าวตู ข้าวตอก
2. กลุ่มองค์กรชุมชนและภาคีที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการใช้ประโยชน์แต่ละด้านในพันธุ์ข้าวพื้นเมืองอย่างไร
 - 2.1 ด้านคติ ความเชื่อ
 - 2.2 ด้านประเพณี พิธีกรรม
 - 2.3 ด้านการดูแลสุขภาพและโภชนาการ
 - 2.4 ผลิตรภัณฑ์จากข้าว เช่น ข้าวเม่า ข้าวแต่น กระจ่างสารท ข้าวตู ฯ

ตอนที่ 5 ด้านเศรษฐกิจ

1. ต้นทุนการผลิตต่อกิโลกรัม / ไร่
2. การทำบัญชีรับ – จ่าย
3. การตลาด / การจำหน่าย / การขนส่ง
4. รายได้ / มูลค่า (ถ้ามี)
5. การรวมกลุ่ม / เครือข่าย / สหกรณ์

6. มาตรฐานการผลิต

7. การแปรรูป / เพิ่มมูลค่า

ตอนที่ 6 ภูมิปัญญาด้านการปลูกและการดูแลรักษา

1. การตกกล้า / การคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ / การเตรียมเมล็ดพันธุ์

2. การปักดำ / หว่าน / หยอดเมล็ด / โยกล้า / ฯลฯ

3. การดูแลรักษา ได้แก่ การเตรียมดิน / การเตรียมนา / เตรียมแปลงปลูก / ให้น้ำ / การป้องกันกำจัดศัตรูพืช (วัชพืช / โรค / แมลง / ฯลฯ

4. การเก็บเกี่ยว

5. การเก็บรักษา / การบรรจุหีบห่อ

6. ปฏิทินการปลูก การเก็บเกี่ยว และการดูแลรักษา

ตอนที่ 7 วิถีชีวิตชาวนา

1. ทำนาด้วยตนเอง / รับจ้างทำนา (เช่าที่นา) / จ้างคนมาทำนา

2. แรงงานทำนา ได้แก่ เครื่องจักร / คนงาน (ต่างชาติ /ชาติเดียวกัน) / สัตว์ (วัว / ควาย)

3. อาชีพเสริม เช่น ช่าง / รับจ้างทั่วไป / ทำสวน ทำไร่ / ค้าขาย

4. ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตชาวนา เช่น ราคา นโยบายรัฐบาล การเปลี่ยนแปลงสภาพอากาศ พืชเศรษฐกิจอื่น ๆ ที่เข้ามาในพื้นที่ (อ้อย มันสำปะหลัง ยางพารา ยูคาลิปตัส ฯลฯ)

2.2. ศึกษาลักษณะสัณฐานวิทยาของข้าวพื้นเมือง

ข้าวที่นำมาศึกษาเป็นข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ ซึ่งประกอบด้วยข้าวไร่ และข้าวนา รวมทั้งหมด 116 สายพันธุ์

2.1 อุปกรณ์

เครื่องสีข้าว

ตู้อบลมร้อน

เครื่องชั่งน้ำหนัก

เวอร์เนียคาร์ลิปเปอร์

ไม้บรรทัด สายวัด

2.2 วิธีการทดลอง

นำข้าวทั้ง 116 สายพันธุ์ ลงปลูกในแปลงขนาด 2 x 2 เมตร ปลูกโดยการหยอดเมล็ด จำนวน 7 เมล็ดต่อหลุม ให้ระยะปลูกระหว่างต้นและระหว่างแถว 25 x 25 เซนติเมตร ทำการ

บันทึกข้อมูลลักษณะประจำพันธุ์ข้าวตัดแปลงจากศูนย์ปฏิบัติการและเก็บเมล็ดเชื้อพันธุ์ข้าวแห่งชาติ สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร เก็บข้อมูลลักษณะทางสรีระวิทยาของข้าวตั้งแต่ระยะกล้า ระยะแตกกอเต็มที่ ระยะออกรวง ระยะเก็บเกี่ยว และระยะหลังการเก็บเกี่ยว ดังนี้

1. ระยะกล้า

- ความสูงของต้นกล้า วัดในระยะที่ต้นกล้ามีอายุประมาณ 20 – 30 วัน โดยวัดจากโคนต้นถึงปลายใบ 10 ตัวอย่าง วัดเป็นเซนติเมตร

2. ระยะแตกกอเต็มที่

- การมีขนบนแผ่นใบ สังเกตโดยการทดลองลูบแผ่นใบไปมาแล้วแยกออกเป็น 3 ลักษณะ ดังนี้

(1)=เกลี้ยง (2) =มีบ้าง (3) =มีขน (x)= อื่น ๆ

3. สีของแผ่นใบ ประเมินลักษณะสีของแผ่นใบออกเป็น 7 พวกดังนี้

(1)= เขียวจาง (2)=เขียว (3)=เขียวเข้ม (4) =ม่วงที่ปลาย

(5) =ม่วงที่ริม (6)=ม่วงผสมเขียว (7)ม่วงทั้งใบ (x)=สีอื่น ๆ

4. สีของกาบใบ ดูจากสีของกาบใบด้านนอก แบ่งออกเป็น 4 พวก ดังนี้

(1) =เขียว (2)เขียวเส้นม่วง (3) =ม่วงอ่อน

(4) =ม่วง (x)=สีอื่น ๆ

5. มุมของยอดแผ่นใบ ดูจากยอดของแผ่นใบแรกว่าเอนจากลำต้นมากขนาดไหน

ประเมินลักษณะ ได้ดังนี้ (1) =ตั้งตรง (5)=นอน (9) =ตก

6. สีของลิ้นใบ (เยื่อแก่น้ำฝน) ประเมินลักษณะได้ 3 พวกดังนี้

(1)=ขาว (2) =เส้นม่วง (3) =ม่วง (x)=สีอื่น ๆ

7. รูปร่างของลิ้นใบ (เยื่อแก่น้ำฝน) ดูลักษณะของเยื่อแก่น้ำฝนแล้วแบ่งประเภทดังนี้

(1)=แหลม (2) =มี 2 ยอด (3) =ไม่แหลม

8. ความยาวเยื่อแก่น้ำฝน วัดความยาวเยื่อแก่น้ำฝน จากฐานของกาบใบถึงปลายยอด

ของเยื่อแก่น้ำฝน 5 ตัวอย่าง วัดเป็นมิลลิเมตร

9. สีของหูใบ (เขียวกันแมลง) ดูสีที่ปรากฏ ดังนี้

(1) =ขาว (2) =เส้นม่วง (3) =ม่วง (x)=สีอื่น ๆ

10. สีของข้อต่อใบกับกาบใบ

(1) =เขียวอ่อน (2) =เขียว (3) =ม่วง (x)=สีอื่น ๆ

11. สีของปล้อง

(1) =เขียว (2)=เหลืองอ่อน (3)=เขียวมีเส้นม่วง (4)=ม่วง (x)=สีอื่น ๆ

12. ทรงกอ

(1) =กอตั้ง (3)=กอเบะ (5)=กอแผ่ (7)=กอแผ่มาก (9) =แผ่เป็นแนวนอน

3. ระยะออกทรง

13. จำนวนวันตกกล้าถึงออกดอก 50 %วัน หรือวันออกดอก.....
(ประเมินลักษณะนี้โดยบันทึกวันที่ข้าวออกดอก 50 % ของทั้งหมด หรือบันทึกช่วงเวลาตั้งแต่กล้าจนกระทั่งข้าวออกดอก 50 % สำหรับข้าวที่ไม่ไวต่อช่วงแสง)
14. มุมของใบธง สังเกตที่ข้อต่อของกาบใบซึ่งเป็นมุมระหว่างใบธงกับต้นข้าว โดยดูประมาณ 5 ตัวอย่างแล้วค่อยบันทึกลักษณะ
(1)=ตั้งตรง (3)=เอน (5) =เป็นแนวนอน (7) =หักลง
15. ความยาวของลำต้น วัดจากโคนต้นถึงฐานรวง จำนวน 5 ตัวอย่าง วัดเป็นเซนติเมตร
16. จำนวนหน่อ นับจำนวนต้นข้าวทั้งหมดในหนึ่งกอ ทั้งต้นที่มีรวงและต้นที่ไม่มีรวง
จำนวน 5 ตัวอย่าง
17. มุมหรือลักษณะกอ สังเกตมุมหรือลักษณะกอจากทั้งแปลง แบ่งได้เป็น
(1)=ตั้งตรง (3) =เอนเล็กน้อย (5) =เอน
(7)=เอนมาก (9) =นอน
18. สีของปล้องด้านนอก ดูจากผิวนอกของปล้องลำต้น
(1) =เขียว (2) =เหลืองอ่อน (3)=เส้นม่วง (4) =ม่วง
19. การชूरว ดูการชूरวเหนือใบธงหลังจากดอกบาน
(1)=ชूरวดีมาก (3) =ชूरวดี (5) =โผล่เล็กน้อย
(7)=บางส่วนโผล่ (9) =ไม่โผล่
20. หางข้าว
(0) =ไม่มี (1) =สั้นและมีเป็นเล็กน้อย (5) =สั้นและทุกเมล็ดมีหาง
(9) =ยาวและทุกเมล็ดมีหาง
21. สีของหางข้าว
(1) =ฟาง (2) =เหลือง (3) =น้ำตาล (4) =แดง
(5) =ม่วง (6) =ดำ (7) =สีอื่น ๆ
22. สีของยอดเมล็ด
(1) =ขาว (2) =ฟาง (3) =น้ำตาล (4) =แดง
(5) =แดงที่ปลาย (6)=ม่วง (7) =ม่วงที่ปลาย
23. การแตกกระแจะ สังเกตการแตกกระแจะของเมล็ดข้าวบนรวงแล้วให้คะแนน ดังนี้
(0) =ไม่แตก (1) =มีบ้าง (2)แตกมาก (3) =แตกเป็นกลุ่ม

4. ระยะเก็บเกี่ยว

24. ความแข็งของลำต้น
(1) =แข็งมาก (3) =ค่อนข้างแข็ง (5) =แข็งปานกลาง
(7)=ลุ่ม (9) =ลุ่มง่ายมาก

25. ลักษณะรวง ดูลักษณะการแตกแขนงของมุม primary branch และความหนาแน่นของเมล็ด

(1) =จับกันแน่น (5) =ปานกลาง (9) =กระจาย

26. ก้านรวง สามารถบันทึกลักษณะได้เป็น

(1) =ตั้งตรง (2) =อ่อน

27. ความยาวรวง วัดความยาวรวงจากฐานคอรรวงถึงยอด จำนวน 5 ตัวอย่าง วัดเป็นเซนติเมตร

28. นำหนักรวง ชั่งน้ำหนักรวง จำนวน 5 ตัวอย่าง เป็นกรัม

29. การแก่ของใบ

(1) =ใบแก่ช้า (5) =ปานกลาง (9) =เร็ว

30. การติดเมล็ด

(1)=ติดเมล็ด >90% (3) =ติดปานกลาง(75-90%) (5) =ติดน้อย(50-74%)
(7)=ติดน้อยกว่า50% (9) =ไม่ติดเลย

31. การร่วงของเมล็ด

(1) =ร่วงมาก (2) =ร่วงน้อย (3) =ร่วงปานกลาง
(4)=ร่วงง่าย (5) =ร่วงง่ายมาก

32. การแห้งของใบได้ใบธง สังเกตใบได้ใบธงในระยะเก็บเกี่ยว บันทึกโดยการให้คะแนน

(1)แห้งช้า (5) =แห้งปานกลาง (9) =แห้งเร็ว

5. ระยะหลังการเก็บเกี่ยว

33. การนวด หลังจากเก็บเกี่ยวแล้วนำรวงข้าว มาตากแดดเพื่อลดความชื้น

(1) =นวดยาก (5) =ปานกลาง (9) =ง่าย

34. สีของเปลือกเมล็ด

(0) =สีฟาง (1) =สีเหลือง (2) =ฟางกระน้ำตาล (3) =ฟางขีดน้ำตาล
(4) =น้ำตาล (5) =ม่วงอ่อน (6) =ฟางกระม่วง (7) =ฟางขีดดำ
(8) =ม่วง (9) =ดำ

35. ขนของเปลือกเมล็ด

(1) =ไม่มีขน (2)=มีขนบนกลีบเมล็ดใหญ่ด้านล่าง
(3)=มีขนบนกลีบเมล็ดใหญ่ด้านบน (4) =ขนสั้น (5) =ขนยาว

36. นำหนักของข้าวเปลือก นำเมล็ดข้าวเปลือกตากแดดลดความชื้นให้เหลือประมาณ 14% แล้วชั่งเมล็ดข้าวเปลือก 100 เมล็ดโดยชั่งเป็นกรัมจำนวน 5 ตัวอย่าง

37. ความยาวของเมล็ดข้าวเปลือก วัดความยาวของเมล็ดข้าวเปลือกจากฐาน เปลือกหุ้มเมล็ดจนถึงปลายยอดเมล็ด เป็นมิลลิเมตร จำนวน 10 ตัวอย่าง

38. ความกว้างของเมล็ดข้าวเปลือก วัดความกว้างของเมล็ดข้าวเปลือกเป็นมิลลิเมตร

จำนวน 10 ตัวอย่าง

39. สีของข้าวกล้อง กะเทาะเปลือกเมล็ดข้าวออก สังเกตสีของข้าวกล้องแล้วบันทึก

ลักษณะ

- 1) =ขาว (2) =น้ำตาลอ่อน (3)=น้ำตาลมัน (4) =น้ำตาลเข้ม
(5) =แดง (6) =ม่วงอ่อน (7) =ม่วงดำ (x)=อื่น ๆ

40. รูปร่างของข้าวกล้อง โดยวัดความกว้าง (w) และความยาว (L) ของเมล็ดข้าวกล้อง

เป็นมิลลิเมตร จำนวน 10 ตัวอย่าง โดยใช้อัตราส่วนความยาวต่อความกว้าง (L/W)

รูปร่างข้าวกล้องจำแนกเป็น 4 แบบ ได้แก่ รูปร่างเรียวยาว (slender, $L/W > 3.0$)

รูปร่างเรียวหรือค่อนข้างป้อม (medium, $L/W = 2.1-3.0$) รูปร่างป้อม (bold, L/W

$= 1.1-2.0$) รูปร่างกลม (round, $L/W \leq 1.1$)

- 1) =เรียวยาว (2) =ค่อนข้างป้อม(เรียว) (3)=ป้อม (4) =กลม

2.3. การศึกษาเพิ่มผลผลิตข้าวพื้นเมือง และการเพิ่มมูลค่าข้าวพื้นเมือง

2.3.1 เพิ่มมูลค่าข้าวพื้นเมือง

มีการคัดเลือกข้าวพื้นเมืองที่มีความโดดเด่น 2 สายพันธุ์

นำข้าวที่โดดเด่น 2 สายพันธุ์นี้เป็นข้าวกล้อง แพร่ถุงจำหน่ายโดยกลุ่มวิสาหกิจ

ชุมชนผู้ปลูกข้าวปลอดสารพิษ และภาณุสิทธิ์ฟาร์ม

2.3.2 การเพิ่มผลผลิตพื้นเมือง

ข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในอำเภอน้ำหนาว และอำเภอเขาค้อส่วนใหญ่เป็นข้าวไร่

ผลผลิตต่ำ เนื่องจากต้องพึ่งน้ำธรรมชาติจากน้ำฝน ส่วนใหญ่จะได้ผลผลิต 350

กิโลกรัมต่อไร่ ผู้วิจัยได้นำมาปลูกในนา โดยการลดต้นทุนและเพิ่มผลผลิตโดย

การใช้มูลสัตว์เป็นปุ๋ยอินทรีย์

2.4 สร้างฐานข้อมูลทรัพยากรพันธุ์กรรมข้าวพื้นเมืองและการเผยแพร่

การสร้างฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์นั้นใช้วิธีการสร้างแบบวงจรการพัฒนาโปรแกรม (Program Development Life Cycle:PDLC) ซึ่งประกอบด้วยขั้นตอนทั้ง 6 ขั้นตอน ข้อมูลที่จัดเก็บได้จากรวบรวมค้นหาข้าวพื้นเมืองโดยการสอบถาม การสัมภาษณ์ และถามการสนทนากลุ่ม สํารวจศึกษาและสังเคราะห์ข้อมูล เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าว และการศึกษาฐานวิทยของข้าวในจังหวัดเพชรบูรณ์ 116 ตัวอย่าง

2.4.1 ข้อมูล (Data) หมายถึง ข้อเท็จจริงหรือเหตุการณ์ที่เกี่ยวข้องกับสิ่งต่าง ๆ เช่น คน สัตว์ สิ่งของ สถานที่ ฯลฯ ซึ่งยังเป็นข้อมูลดิบ มีการเก็บรวบรวมเอาไว้แล้วใช้ตัวเลข ตัวอักษร

หรือสัญลักษณ์ต่าง ๆ ทำความหมายแทนสิ่งเหล่านั้น เช่น ประเภทของข้าว ความสูงของต้นข้าว สีของต้นข้าว จำนวนเมล็ดของต้นข้าว เป็นต้น และยังไม่มีการนำไปประมวลผลไม่เกี่ยวข้องกับการนำไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ข้อมูลจึงเป็นเรื่องที่เกี่ยวกับเหตุการณ์ของสิ่งต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีการรวบรวมข้อมูลอย่างเป็นระบบ สามารถเรียกใช้ประโยชน์ได้ในภายหลังข้อมูลที่ตี จึงจำเป็นจะต้องมีความถูกต้องแม่นยำ การจัดเก็บข้อมูลที่ตีจะต้องมีการกำหนดรูปแบบของข้อมูลให้มีลักษณะง่ายต่อการจัดเก็บและมีรูปแบบเดียวกัน และไม่ควรมีการเก็บที่ซ้ำซ้อน (ศุภิสราพร สุราทิพย์รัตน์, 2548 : 23)

2.4.2 ฐานข้อมูล (Database) เป็นการจัดเก็บข้อมูลที่แตกต่างจากการจัดเก็บข้อมูลแบบแฟ้มข้อมูล เนื่องจากฐานข้อมูลเป็นการนำเอาข้อมูลต่าง ๆ ที่มีความสัมพันธ์กัน ซึ่งแต่เดิมจัดเก็บอยู่ในแต่ละแฟ้มข้อมูลมาจัดเก็บไว้ในที่เดียวกัน เช่น ข้อมูลข้าว ข้อมูลสินค้าคงคลัง และข้อมูลลูกค้า เป็นข้อมูลเดิมซึ่งอยู่ในรูปของแฟ้มข้อมูลของฝ่ายต่าง ๆ ได้ถูกนำมาจัดเก็บรวมไว้ในฐานข้อมูลเดียว ซึ่งเป็นฐานข้อมูลรวมขององค์กร ส่งผลทำให้แต่ละฝ่ายสามารถใช้ข้อมูลร่วมกัน และสามารถแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในระบบแฟ้มข้อมูลได้ (กิตติ ภักดีวัฒนะกุล 2547 : 9) ข้อมูลต่าง ๆ ที่ถูกจัดเก็บเป็นฐานข้อมูล นอกจากจะต้องเป็นข้อมูลที่มีความสัมพันธ์กันแล้ว ยังจะต้องเป็นข้อมูลที่ใช้สนับสนุนการดำเนินงานอย่างน้อยอย่างใดอย่างหนึ่งขององค์กร ดังนั้นจึงอาจกล่าวได้ว่าแต่ละฐานข้อมูลจะเทียบเท่ากับระบบแฟ้มข้อมูล 1 ระบบ และจะเรียกฐานข้อมูลที่ทำขึ้นเพื่อสนับสนุนกิจกรรมการดำเนินงานอย่างใดอย่างหนึ่งว่า “ระบบฐานข้อมูล” (Database System) เช่น ระบบฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองของแต่ละจังหวัด เป็นต้น

2.4.3 ขั้นตอนการสร้างฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์

ผลลัพธ์ที่ได้จาก การสร้างฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ โดยใช้วิธีการพัฒนาแบบวงจรการพัฒนาโปรแกรม (Program Devenlopment Life Cycle:PDLC) ในการสร้างฐานข้อมูล ผลที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าประกอบด้วย 6 ขั้นตอนตามลำดับดังนี้

2.4.3 .1 ขั้นตอนวิเคราะห์ความต้องการ (Requirement Analysis and Feasibility Study)

ขั้นตอนนี้เป็นการวิเคราะห์งานเพื่อศึกษาถึง ผลลัพธ์ (Output) ข้อมูลที่นำเข้า (Input) และวิธีการประมวลผล (Process) โดยแบ่งการวิเคราะห์งานออกเป็นหัวข้อดังต่อไปนี้

ก. สิ่งที่ต้องการของระบบ ในการการสร้างฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์จัดทำเป็นเว็บไซต์ที่ทำหน้าที่ในการเผยแพร่และสืบค้นข้อมูลสารสนเทศเกี่ยวกับข้าวพื้นเมืองภายในจังหวัดเพชรบูรณ์

ข. รูปแบบผลลัพธ์ ในส่วนของผลลัพธ์นั้นเมื่อเข้าสู่ฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ ระบบจะแบ่งส่วนของหน้าออกเป็นสี่ส่วนคือ ส่วนบนของเว็บไซต์ จะ

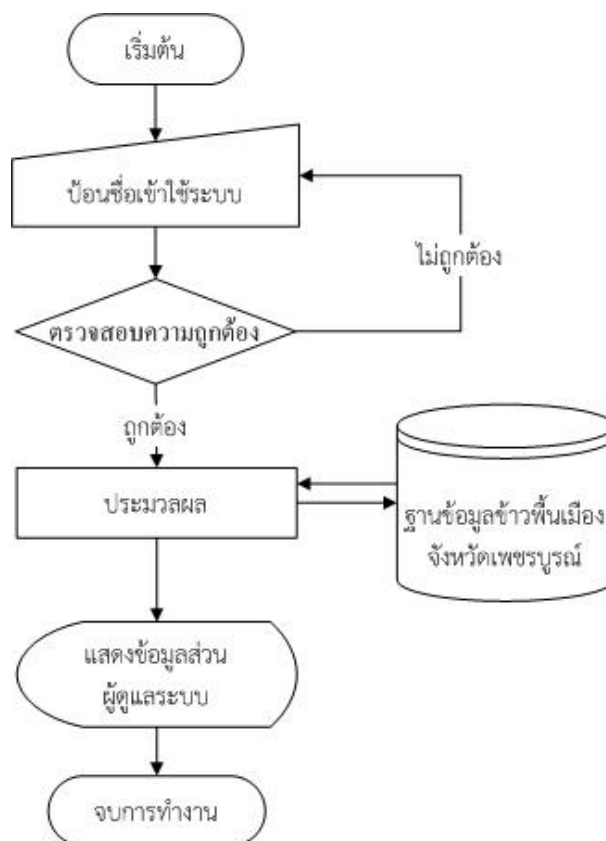
แสดงโลโก้ของระบบด้านซ้ายของหน้าจอจะเป็นเมนูหลักของระบบและส่วนกลางจะแสดงข้อมูลที่ได้จากการสืบค้น ส่วนด้านล่างจะเป็นข้อมูลติดต่อสำหรับผู้สนใจ

ค. ข้อมูลนำเข้า ข้อมูลนำเข้าในระบบนั้นประกอบไปด้วยข้อมูลพื้นฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย คือ ประเภทของข้าว นิเวศการปลูกข้าว แหล่งข้อมูลที่รวบรวม ความสูงของต้นข้าว สี ใบ ลิ่นใบ จำนวนเมล็ดของรวงข้าว และน้ำหนักของรวงข้าวเป็นต้น

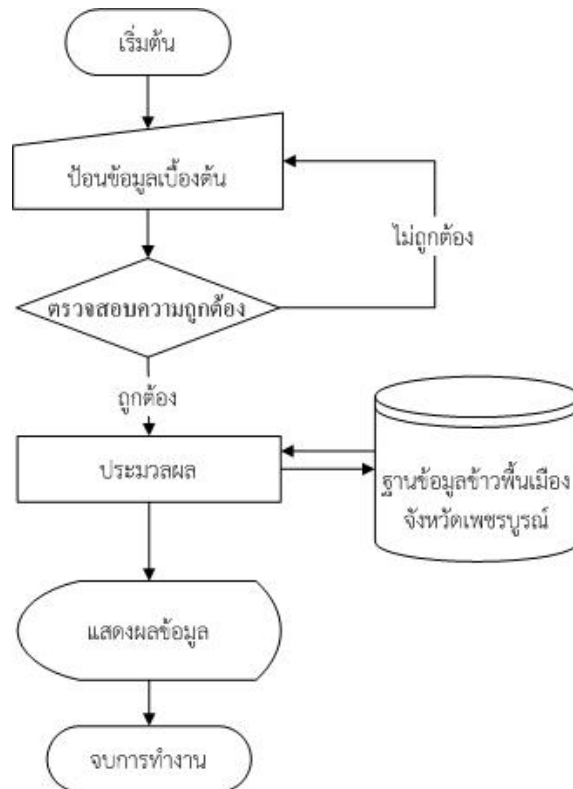
ง. วิธีการประมวลผล เมื่อผู้ใช้งานเปิดใช้งานระบบฐานข้อมูลข้าวพื้นเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ เปิดใช้งานผ่านโปรแกรมเว็บเบราว์เซอร์ระบบจะรอให้ผู้ใช้งานสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับข้าวโดยการป้อนคำเพื่อทำการสืบค้น

2.4.3.2 ขั้ววางแผนแก้ไขปัญหา (Algorithm Design) หลังจากได้ทำการวิเคราะห์ความต้องการของระบบแล้ว ขั้นตอนถัดไปเป็นการวางแผนแก้ไขปัญา โดยใช้เครื่องมือมาช่วยในการแก้ไขปัญา เพื่อลดความผิดพลาดของการเขียนโปรแกรมให้น้อยลงโดยใช้วิธีการเขียนผังงาน (Flowchart) ของระบบและต้องมีการเขียนคำอธิบายข้อมูล (Data Description) หรือพจนานุกรมข้อมูล (Data Dictionary)

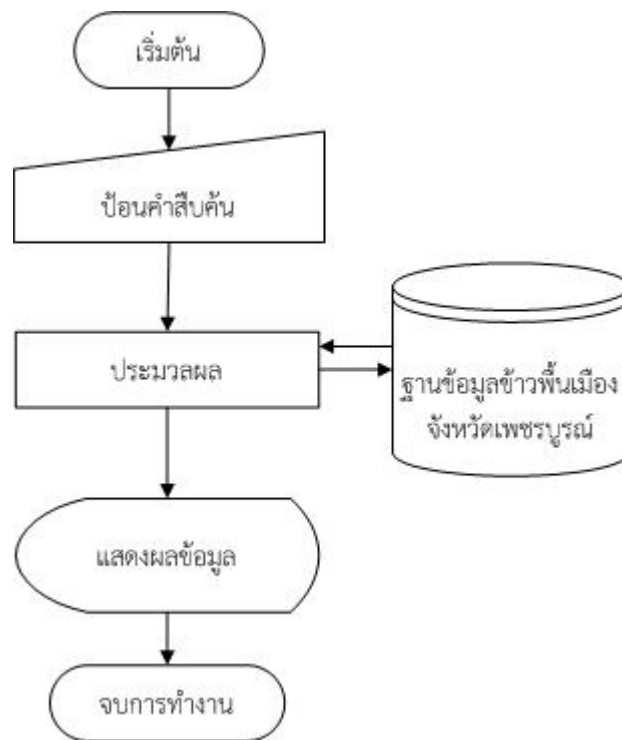
ผังงานของระบบฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์



ภาพที่ 2.1 ผังงานการเข้าใช้ระบบฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์



ภาพที่ 2.2 ผังงานการบันทึกข้อมูลเบื้องต้นเข้าสู่ฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์



ภาพที่ 2.3 ผังงานการสับค้นข้อมูลในฐานข้อมูลข่าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์

2.4.3.3 พจนานุกรมข้อมูล (Data Dictionary) ในการเขียนผังงานของระบบ (Flowchart) เป็นการเขียนกระบวนการทำงานต่าง ๆ ในระบบงาน แต่รายละเอียดของข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏในระบบงาน หรือในผังงานไม่สามารถนำเสนอได้ทั้งหมด ดังนั้นในการวิเคราะห์และออกแบบระบบจึงต้องมีการเขียนคำอธิบายข้อมูล (Data Description) หรือพจนานุกรมข้อมูล (Data Dictionary) ซึ่งเป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งหมด รายละเอียด คำอธิบายข้อมูลต่าง ๆ ในระบบงาน ในการ สร้างระบบฐานข้อมูลข่าวพื้นเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ ได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลรายละเอียดคำอธิบายของระบบงานโดยเขียนเป็นพจนานุกรมแหล่งเก็บข้อมูล (Data Store Dictionary) ดังนี้

ชื่อตาราง db_rice_type

รายละเอียด ตารางเก็บรายละเอียดนิเวศน์การปลูก

ลำดับ	ชื่อเขตข้อมูล	ชนิด	ขนาด	คำอธิบาย	คีย์	หมายเหตุ
1	id	varchar	2	ลำดับ	PK	
2	detail	varchar	50	ประเภทข้าว		

ชื่อตาราง db_rice_species

รายละเอียด ตารางเก็บรายละเอียดชนิดข้าว

ลำดับ	ชื่อเขตข้อมูล	ชนิด	ขนาด	คำอธิบาย	คีย์	หมายเหตุ
1	id	varchar	2	ลำดับ	PK	
2	detail	varchar	50	ชนิดของข้าว		

ชื่อตาราง db_rice_type_detail

รายละเอียด ตารางตั้งค่าเบื้องต้นเพื่อเก็บข้อมูลรายละเอียดย่อยของข้าว

ลำดับ	ชื่อเขตข้อมูล	ชนิด	ขนาด	คำอธิบาย	คีย์	หมายเหตุ
1	id	varchar	2	ลำดับ	PK	
2	detail	varchar	50	รายละเอียด		

ชื่อตาราง db_rice_type_det_master

รายละเอียด ตารางกำหนดค่าเบื้องต้นเพื่อเก็บข้อมูลรายละเอียดย่อยของข้าว

ลำดับ	ชื่อเขตข้อมูล	ชนิด	ขนาด	คำอธิบาย	คีย์	หมายเหตุ
1	id	varchar	2	ลำดับ	PK	
2	Id_typeDetail	varchar	2	ลำดับของค่าเบื้องต้น	FK	db_rice_type_ detail
3	detail	varchar	50	รายละเอียดข้อมูล		

ชื่อตาราง db_rice_local

รายละเอียด ตารางแหล่งรวบรวมข้อมูล

ลำดับ	ชื่อเขตข้อมูล	ชนิด	ขนาด	คำอธิบาย	คีย์	หมายเหตุ
1	id	varchar	2	ลำดับ	PK	
2	Fname	varchar	15	คำนำหน้า		
3	name	varchar	30	ชื่อผู้ให้ข้อมูล		
4	Isname	varchar	35	นามสกุลผู้ให้ข้อมูล		
5	Mou	varchar	1	หมู่ที่		
6	Tumbon	varchar	25	ตำบล		
7	Aumpur	varchar	25	อำเภอ		
8	province	varchar	30	จังหวัด		

ชื่อตาราง db_rice_user

รายละเอียด ตารางเก็บข้อมูลผู้ใช้ระบบ

ลำดับ	ชื่อเขตข้อมูล	ชนิด	ขนาด	คำอธิบาย	คีย์	หมายเหตุ
1	id	varchar	2	ลำดับ	PK	
2	Username	varchar	15	ชื่อเข้าระบบ		
3	password	varchar	15	รหัสผ่านเข้าระบบ		
4	name	varchar	25	ชื่อ		
5	lname	varchar	30	นามสกุล		

ชื่อตาราง db_rice_base

รายละเอียด ตารางเก็บข้อมูลข้าวที่ได้รวบรวมไว้

ลำดับ	ชื่อเขตข้อมูล	ชนิด	ขนาด	คำอธิบาย	คีย์	หมายเหตุ
1	id	int	5	ลำดับ	PK	เพิ่มอัตโนมัติ
2	data1	varchar	10	นิเวศการปลูก		db_rice_type
3	Data2	varchar	10	ประเภทข้าว	PK	db_rice_species
4	Data3	varchar	10	ชนิดข้าว		
5	Data4	varchar	10	แหล่งรวบรวมข้อมูล		
6	Data5	varchar	10	ความสูงของต้นกล้า		
7	Data6	varchar	10	การมีขนบนแผ่นใบ		
8	Data7	varchar	10	สีของแผ่นใบ		
9	Data8	varchar	10	สีของกาบใบ		
10	Data9	varchar	10	มุมของยอดแผ่นใบ		
11	Data10	varchar	10	สีของลิ้นใบ		
12	Data11	varchar	10	รูปร่างของลิ้นใบ		
13	Data12	varchar	10	ความยาวของลิ้นใบ		

14	Data13	varchar	10	สีของหูใบ		
15	Data14	varchar	10	สีของข้อต่อใบกับกาบใบ		
16	Data15	varchar	10	สีของปล้อง		
17	Data16	varchar	10	ทรงกอ		
18	Data17	varchar	10	จำนวนวันตกกล้าถึงออกดอก		
19	Data18	varchar	10	อายุการเก็บเกี่ยว		
20	Data19	varchar	10	มุมของใบธง		
21	Data20	varchar	10	ความยาวของลำต้น		
22	Data21	varchar	10	จำนวนหน่อ		
23	Data22	varchar	10	มุมหรือลักษณะกอ		
24	Data23	varchar	10	สีของปล้องด้านนอก		
25	Data24	varchar	10	การชูรวง		
26	Data25	varchar	10	หางข้าว		
27	Data26	varchar	10	สีของหางข้าว		
28	Data27	varchar	10	สีของยอดเมล็ด		
29	Data28	varchar	10	การแตกกระแฉ่		
30	Data29	varchar	10	ความแข็งของลำต้น		
31	Data30	varchar	10	ลักษณะรวง		
32	Data31	varchar	10	ก้านรวง		
33	Data32	varchar	10	ความยาวรวง		
34	Data33	varchar	10	น้ำหนักรวง		
35	Data34	varchar	10	การแก่ของใบ		
36	Data35	varchar	10	การติดเมล็ด		
37	Data36	varchar	10	การร่วงของเมล็ด		
38	Data37	varchar	10	การแห้งของใบใต้ใบธง		
39	Data38	varchar	10	การนวด		

40	Data39	varchar	10	สีของเปลือกเมล็ด		
41	Data40	varchar	10	น้ำหนักของข้าวเปลือก		
42	Data41	varchar	10	ความยาวของเมล็ดข้าวเปลือก		
43	Data42	varchar	10	สีของข้าวกล้อง		
44	Data43	varchar	10	รูปร่างของข้าวกล้อง		
45	Data44	varchar	10	ปริมาณมิโลส		
46	Data45	varchar	10	อุณหภูมิแห้งสุก		
47	Data46	varchar	10	ความคงตัวของแป้งสุก		
48	Data47	varchar	10	การสลายเมล็ดในต่าง		
49	Data48	varchar	10	อัตราการยืดตัวของแป้งสุก		
50	Data49	varchar	10	ความหอม		
51	Data50	varchar	10	ความนุ่ม		
52	Data51	varchar	10	ความเหนียว		
53	Data52	varchar	10	ปริมาณโปรตีน		
54	Data53	varchar	10	ไขมัน		
55	Data54	varchar	10	คุณสมบัติพิเศษ		
56	username	varchar	10	ชื่อผู้บันทึกข้อมูล		db_rice_user

2.4.3.4 ขั้นตอนการเขียนโปรแกรม (Program Coding)

ขั้นตอนนี้เป็นขั้นตอนการเขียนโปรแกรมด้วยภาษาคอมพิวเตอร์โดยใช้ภาษาพีเอชพี (PHP) โดยยกตัวอย่างโค้ด PHP ที่สำคัญดังนี้

```
<?php
```

```
// $link = mysql_connect("localhost","irecom_ced","irecom2521");
```

```
//Server
$link = mysql_connect("localhost","",""); //localhost
if (!$link)
{
    die('ติดต่อฐานข้อมูลไม่ได้ เนื่องจาก: ' . mysql_error());
}else {
    //ติดต่อฐานข้อมูล MySQL ชื่อ irecogcom_ced
    mysql_select_db("irecogcom_ced",$link);
    //      print "ติดต่อฐานขอมูลสำเร็จ";
}
?>
```

ตารางแสดงโค้ดคำสั่งที่ใช้ติดต่อกับเครื่อง **Server** และเลือกใช้งานฐานข้อมูล

```
<?
if ($del=="")
//1 ตรวจสอบเช็คข้อมูลที่ต้องการจะลบ โดยส่งมาเป็นค่าตัวแปร $del ในเป็นข้อมูลลำดับที่
{
    print("คำเตือน : คุณไม่สามารถลบข้อมูลได้เนื่องจากคุณไม่ได้เลือกรายการใด ๆ เลย.
<BR>");
}
else
{
include ("config.php");
//include ไฟล์ที่เก็บค่าต่าง ๆ ในการติดต่อฐานข้อมูล
//4 คำสั่ง SQL "delete" ลบข้อมูลจากตาราง testcom ที่เขตข้อมูล autonum ในระเบียนที่ค่าตัว
แปร $del เป็นตัวกำหนด
    $sql = "delete from kkl_xdirextory where id='$del'";
    $res = mysql_query( $sql , $link );
    if ($res==1)
        print("ลบข้อมูลที่ $del เรียบร้อย.");
```

```

else
    print("ไม่สามารถลบข้อมูลได้ กรุณาตรวจสอบคำสั่ง SQL");
}

?>

```

ตารางแสดงโค้ดคำสั่งที่ใช้สำหรับลบข้อมูลในตาราง

2.4.3.5 ขั้นตอนทดสอบและแก้ไขโปรแกรม (Program Testing and Debugging)

ขั้นตอนนี้เป็นการตรวจสอบจุดผิดพลาดของโปรแกรม โดยทำการประมวลผลโปรแกรมขณะที่เขียนชุดคำสั่ง เมื่อพบจุดผิดพลาดของระบบก็ดำเนินการแก้ไขในทันที ข้อผิดพลาดส่วนใหญ่จะเกิดจากการที่เขียนคำสั่งผิดรูปแบบไวยากรณ์ของภาษา และความผิดพลาดที่เกิดขึ้นจากตัวผู้ใช้งาน ดังนั้นต้องดำเนินการแก้ไขเพื่อให้สามารถประมวลผลต่อไปได้

2.4.3.6 ขั้นตอนการเขียนเอกสารประกอบ (Documentation)

ในขั้นตอนนี้ จัดทำเป็นเอกสารประกอบการใช้งานหรือคู่มือการใช้งานฐานข้อมูลข่าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ในส่วนของผู้ใช้งานและผู้ดูแลระบบ

2.4.3.7 ขั้นตอนบำรุงรักษาโปรแกรม (Program maintenance)

ขั้นบำรุงรักษาโปรแกรม เนื่องจากเป็นช่วงเริ่มต้นในการใช้งานและได้ปรับปรุงในส่วนต่าง โดยจัดแบ่งแต่ละหัวข้อออกเป็นโมดูลย่อย ๆ เพื่อให้สะดวกต่อการดำเนินการแก้ไขในภายหลัง

กิจกรรม	กิจกรรม ระยะเวลาดำเนินการ											
	ปี 2557			ปี 2558								
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. เขียนโครงสร้างงานวิจัย												
2. วางแผนดำเนินการวิจัยและลงพื้นที่สำรวจหาพันธุ์ข้าวพื้นเมือง												
3. ศึกษาสันฐานวิทยาของข้าวจังหวัดเพชรบูรณ์												
4. สร้างฐานข้อมูลเกี่ยวกับข้าวจังหวัดเพชรบูรณ์												
5. สรุปรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์												

บทที่ 3

ผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง ความหลากหลายพันธุ์ข้าวพื้นเมืองและการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ของข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์ โดยมีวัตถุประสงค์ 1.) เพื่อศึกษาข้อมูลทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในเพชรบูรณ์ 2.) เพื่อศึกษาฐานวิทยาของข้าวพื้นเมือง 3.) เพื่อศึกษาการเพิ่มผลผลิตข้าวพื้นเมืองและการเพิ่มมูลค่าข้าวพื้นเมือง และ 4.) เพื่อสร้างฐานข้อมูลทรัพยากรพันธุกรรมข้าวพื้นเมืองและการเผยแพร่ ผู้วิจัยนำเสนอผลการวิจัย ดังนี้

1. ผลการศึกษาข้อมูลทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในเพชรบูรณ์
2. ผลการศึกษาฐานวิทยาของข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์
3. ผลการศึกษาการเพิ่มผลผลิตข้าวพื้นเมืองและการเพิ่มมูลค่าข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์
4. ผลสร้างฐานข้อมูลทรัพยากรพันธุกรรมข้าวพื้นเมืองและการเผยแพร่

โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

3.1. ผลการศึกษาข้อมูลทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในเพชรบูรณ์

ผู้วิจัยนำเสนอผลการศึกษาข้อมูลทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในเพชรบูรณ์ ลำดับดังนี้

3.1.1 เกี่ยวกับจังหวัดเพชรบูรณ์

คำขวัญของจังหวัดเพชรบูรณ์ คือ” เมืองมะขามหวาน อุทยานน้ำหนาว ศรีเทพเมืองเก่า เขาค้ออนุสรณ์ นครพ่อขุนผาเมือง” เป็นคำสั้นๆที่บอกกล่าวถึงเพชรบูรณ์

3.1.1.1สภาพภูมิศาสตร์

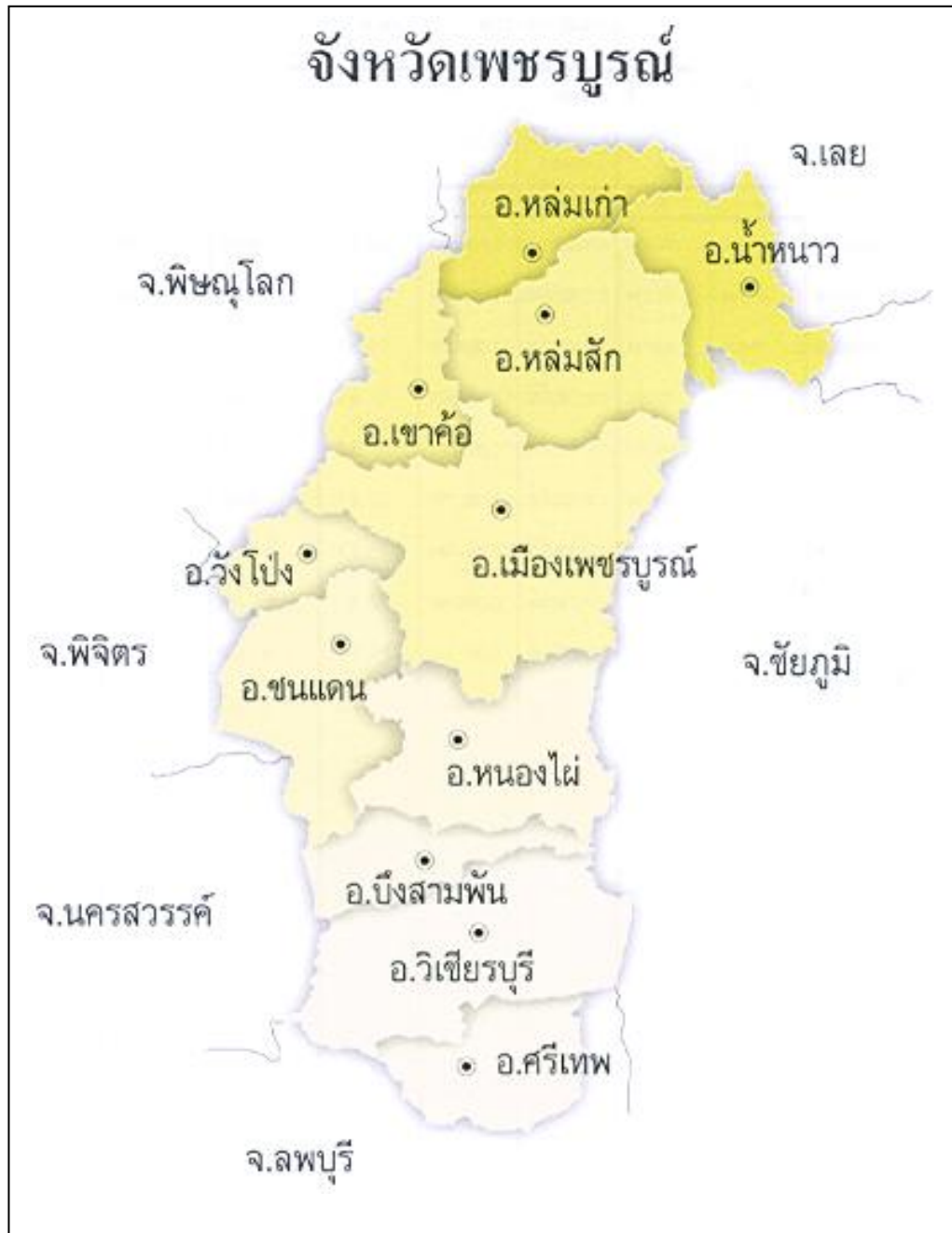
จังหวัดเพชรบูรณ์ ตั้งอยู่ในเขตภาคเหนือตอนล่าง มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดใกล้เคียงคือ ทิศเหนือ ติดจังหวัดเลย

ทิศตะวันออก ติดจังหวัดขอนแก่นและชัยภูมิ

ทิศตะวันตก ติดจังหวัดพิษณุโลก นครสวรรค์ และพิจิตร

ทิศใต้ ติดจังหวัดลพบุรี

จังหวัดเพชรบูรณ์มีตำแหน่งอยู่ระหว่างภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีอาณาเขตติดต่อภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ประมาณเส้นรุ้งที่ 16 องศาเหนือ และเส้นแวงที่ 101 องศาตะวันออก ส่วนที่กว้างสุดจากด้านตะวันออกถึงตะวันตกกว้าง 55 กิโลเมตร ส่วนที่ยาวที่สุดจากด้านเหนือถึงด้านใต้ 296 กิโลเมตร ตามทางหลวงหมายเลข 21 อำเภอเมืองอยู่ห่างจากกรุงเทพมหานคร 346 กิโลเมตร แผนที่จังหวัดเพชรบูรณ์ ดังภาพ 3.1



ภาพที่ 3.1 แสดงแผนที่จังหวัดเพชรบูรณ์

3.1.1.2 การปกครองจังหวัดเพชรบูรณ์

จังหวัดเพชรบูรณ์แบ่งการปกครองเป็น 11 อำเภอคือ

- 1 อำเภอหล่มเก่า
- 2 อำเภอหล่มสัก
- 3 อำเภอน้ำหนาว
- 3 อำเภอเขาค้อ
- 4 อำเภอเมือง
- 5 อำเภอวังโป่ง
- 6 อำเภอชนแดน
- 7 อำเภอหนองไผ่
- 8 อำเภอบึงสามพัน
- 9 อำเภอวิเชียรบุรี
- 10 อำเภอศรีเทพ

3.1.1.3 สภาพเศรษฐกิจ

จังหวัดเพชรบูรณ์ประชาชนร้อยละ 90 มีอาชีพเกษตรกรรม มีผลผลิตทางการเกษตรเกือบทุกชนิด ข้าวโพดผลิตมากที่สุด รองลงมาคือข้าว พืชผักสวนครัว ยาสูบ ฝ้าย งา ถั่วเขียว และอื่นๆ

3.1.1.4 สภาพสังคม

คนเพชรบูรณ์นับถือศาสนาพุทธเป็นส่วนใหญ่ รองลงมาคริสต์ และอิสลาม จังหวัดเพชรบูรณ์เป็นเมืองโบราณ มีการสร้าง 2 ยุคในสมัยสุโขทัย และสมัยพระนารายณ์มหาราช เดิมชื่อ เพชรบูรณ์ มาจากคำว่าพีช พีชปุระ ซึ่งหมายถึง เมืองที่มีพีชพันธุ์ธัญญาหารอุดมสมบูรณ์เป็นจังหวัดที่มีความหลากหลายทางภูมิศาสตร์ สภาพแวดล้อม ประเพณี วิถีชีวิต และวัฒนธรรม มีผู้คนอาศัยอยู่มานาน

3.1.1.5 ประวัติศาสตร์

ตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์มีการขุดค้นพบหลักฐานการอยู่อาศัยของมนุษย์สมัยก่อนประวัติศาสตร์เรื่อยมา พ่อขุนผาเมืองได้รวบรวมกองทัพตีนครเจดเมืองที่ตั้งบริเวณลุ่มน้ำป่าสักทางทิศตะวันออกของสุโขทัย(ปัจจุบันคือ อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์) พ่อขุนผาเมืองได้สร้างใหม่ชื่อเมืองรัต พระเจ้าชัยวรมันที่ 7 ได้ยกพระธิดา คือ พระนางสิงขรมหาเทวีให้เป็นพระชายาของพ่อขุนผาเมือง และพระราชทานพระขรรค์ไชยศรีกับพระพุทธรูปศิลปะลพบุรี 1 องค์ ต่อมาภายหลังมีชื่อว่า พระพุทธมหารัชมราชา เป็นพระคู่บ้านคู่เมืองของเพชรบูรณ์จวบจนถึงปัจจุบัน จังหวัดเพชรบูรณ์อยู่ในภาคเหนือตอนล่าง มีพื้นที่ภูเขา ที่โคก ป่าไม้ และที่ราบริมแม่น้ำป่าสักมีเทือกเขา

ขนาบ สองข้างแม่น้ำป่าสักตามความยาวของแม่น้ำ มีที่ดินดีเหมาะแก่การเพาะปลูกพืชได้หลายแบบ การปลูกข้าวในจังหวัดเพชรบูรณ์มีการปลูกมานาน ใกล้กับเจดีย์พระนางสิงขรมหาเทวีเป็นบริเวณที่พบข้าวสารดำกระจายเกลื่อนกลาดในพื้นที่ ลักษณะเหมือนข้าวสารที่ใช้บริโภคแต่เป็นสีดำ ถ้าใช้มือบีบแรงๆ จะกลายเป็นผงดำสนิท ชาวบ้านเล่าสืบทอดกันมาว่าพระนางสิงขรเผาเมืองราด ได้เผาข้าวสารจนไหม้เกรียมไปด้วยและหล่นกระจัดกระจายบนพื้นดิน(ดิเรก ถึงฝั่ง, 2546)

จังหวัดเพชรบูรณ์มีตำแหน่งอยู่ระหว่างภาคเหนือ ภาคกลาง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ทำให้คนเพชรบูรณ์เป็นคนที่มาจากแหล่งต่างๆ รวมกัน ผสมผสานกัน เกิดเป็นวิถีชีวิตวัฒนธรรมเฉพาะของจังหวัดเพชรบูรณ์ คนเพชรบูรณ์ อำเภอลำทะเมนชัย และอำเภอลำทะเมนชัย มาจากเมืองหลวงพระบาง ไชยบุรี และเมืองเวียงจันทร์ประเทศลาว อำเภอลำทะเมนชัย มีประวัติศาสตร์มาต่อเนื่องยาวนาน พบคำว่า ลุมบาจาย ในศิลาจารึกพ่อขุนรามคำแหง ซึ่งนักประวัติศาสตร์เชื่อว่าเป็นเมืองลำทะเมนชัย คนในอาณาจักรล้านช้าง หรือลาวในปัจจุบัน อยู่ใกล้กับลำทะเมนชัย พบว่ามีการอพยพของคนลาวเข้ามา ตั้งถิ่นฐาน ตั้งแต่สมัยสุโขทัย เนื่องจากเป็นพื้นที่ดินที่มีน้ำสมบูรณ์ เหมาะแก่การทำสวน ทำไร่ ทำนา และเลี้ยงโคกระบือ อีกเหตุผลหนึ่ง เนื่องจากหนีภัยสงครามในสมัยพ่อขุนรามคำแหงเรียกลำทะเมนชัยว่าเมืองลุ่ม คนหลวงพระบางและเมืองเวียงจันทร์ได้เข้ามาอาศัยในอำเภอลำทะเมนชัย และอำเภอลำทะเมนชัยจำนวนมาก ทำให้มีเส้นทางติดต่อสื่อสารกันระหว่างไทยกับลาวในสมัยโบราณ และได้พัฒนาวัฒนธรรม ประเพณี ภาษาลาวซึ่งเหมือนกับหลวงพระบาง ราวปี พ.ศ. 2103 ในสมัยกรุงศรีอยุธยา พระมหาจักรพรรดิได้ทำสัญญาพันธมิตร กับพระไชยเชษฐาธิราช แห่งนครเวียงจันทร์ และได้สร้างเจดีย์ศรีสองรัก ไว้ที่ อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย เมื่อพระเจ้าหงสาวดีบุเรงนองยกทัพมาตีอยุธยา พระไชยเชษฐาธิราชได้ส่งกองทัพมาช่วยทางด้านเมืองนครไทย เข้ามาทางเพชรบูรณ์ ซึ่งเป็นเมืองหน้าด่านเพชรบูรณ์กลายเป็นทางผ่านไปมาหาสู่กันไทยลาว ในสมัยธนบุรี ชาวลาวได้อพยพเข้ามา ตั้งถิ่นฐานในเมืองลุ่มอีกละลอกหนึ่ง ทำให้เกิดการผสมผสานกันของชาวลาว ทำให้เกิดวัฒนธรรมล้านช้างในวิถีชีวิตของชาวเพชรบูรณ์ ต่อมา มีการสร้างเมืองลุ่มใหม่ขึ้น จึงตั้งชื่อลำทะเมนชัย ตั้งอยู่ฝั่งตะวันออกของแม่น้ำป่าสักสามารถใช้เส้นทางของแม่น้ำเป็นการขนส่งสินค้า ส่วนเมืองเดิมเรียกชื่อลำทะเมนชัย มีการสืบทอดวัฒนธรรมชาวลาวล้านช้าง ภาษา ประเพณี การแต่งกาย สืบต่อมา มีการเรียกว่าลาวลุ่ม ซึ่งแตกต่างจากชาวเมืองเพชรบูรณ์ดั้งเดิม (บุษยรัตน์ ธรรมวันดี, 2555)

อำเภอมะนัง จังหวัดเพชรบูรณ์เป็นเมืองที่ก่อตั้งมานานตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัยโดยมีหลักฐานขุดพบศิลาจารึกที่เจดีย์วัดมหาธาตุ เมืองเพชรบูรณ์เป็นเมืองโบราณ เป็นเมืองที่มีดินแดนติดต่อกับราชอาณาจักรล้านช้าง และมีเส้นทางคมนาคมติดต่อกันได้ เมืองเพชรบูรณ์จึงเป็นเหมือนเมืองหน้าด่าน มีหลักฐานพบว่าเมืองเพชรบูรณ์ มีมาตั้งแต่พุทธศตวรรษที่ 18-19 มีการค้นพบจารึกในเจดีย์วัดมหาธาตุ จารึกไว้ในประมาณ พ.ศ. 1926 (ธีระวัฒน์ แสงคำ, 2556) กว้างยาวด้านละ 800

เมตร ยุคถัดมาสร้างในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช มีป้อมและกำแพงก่อด้วยอิฐปูนศิลา มีแม่น้ำอยู่กลางเมือง

3.1.1.6 ชชาติพันธุ์ในจังหวัดเพชรบูรณ์

ประชากรจังหวัดเพชรบูรณ์ส่วนมากในปัจจุบันเป็นคนเชื้อชาติไทย สัญชาติไทยแต่สามารถแบ่งออกตามลักษณะทางวัฒนธรรม ได้แก่ กลุ่มหล่มเก่า-หล่มสัก กลุ่มเพชรบูรณ์ กลุ่มเพชรบูรณ์ตอนล่าง กลุ่มชาวบน และกลุ่มชาวไทยภูเขา

กลุ่มหล่มสัก – หล่มเก่า สมเด็จพระมหารัชมังคลาจารย์ ทรงสันนิษฐานว่าเป็นพวกลาว พงขาว ซึ่งสืบเชื้อสายมาจากหลวงพระบาง มีภาษาพูด ขนบธรรมเนียมประเพณี และศิลปวัฒนธรรมเฉพาะกลุ่ม เช่น การนับถือผีและประเพณีเกี่ยวกับผี ผสมผสานควบคู่ไปกับพุทธศาสนา

กลุ่มเพชรบูรณ์ อยู่ทางใต้ลงมาเป็นคนไทยที่มีขนบธรรมเนียมประเพณีเดียวกันกับคนไทยภาคกลางแถบใกล้เคียง เช่น ชาวพิจิตร ลพบุรี แต่มีสำเนียงภาษาพูดแตกต่างออกไปเล็กน้อย กลุ่มเพชรบูรณ์ตอนล่าง บริเวณนี้มีชาวไทยจากภาคอีสาน อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานปะปนกันอยู่เป็นจำนวนมาก และได้นำเอาขนบธรรมเนียมประเพณีอีสานติดมาด้วย เช่น ภาษาพูด อาหาร การแต่งกาย การทอผ้า ประเพณีบุญบั้งไฟ เป็นต้น

กลุ่มชาวบนหรือชะบน เป็นกลุ่มชนที่ตั้งถิ่นฐานบนฝั่งซ้ายของแม่น้ำป่าสักที่บ้านน้ำเลา บ้านห้วยไคร้ บ้านท่าดัวง อำเภอเมืองเพชรบูรณ์ และบางส่วนของอำเภอหนองไผ่ ที่ได้ชื่อว่าชาวบนคงจะเนื่องจากชอบตั้งบ้านเรือนอยู่ในที่สูง ปลูกข้าวไร่ และหาของเลี้ยงชีพ นับถือผีมีภาษาพูดและขนบธรรมเนียมประเพณีเฉพาะกลุ่ม สันนิษฐานว่าสืบเชื้อสายมาจากพวกลาว

กลุ่มชาวไทยภูเขา จังหวัดเพชรบูรณ์มีประชากรชาวไทยภูเขา กระจายอยู่ตามอำเภอเขาค้อ อำเภอหล่มเก่า มีหลายเผ่าได้แก่ เผ่าม้ง ลีซอ เย้า มูเซอ และเผ่าอื่น ส่วนใหญ่เป็นเผ่าม้งและลีซอ ซึ่งมักตั้งถิ่นฐานอยู่บนที่สูงในเขตอำเภอเขาค้อ โดยเฉพาะที่บ้านเข็กน้อยนั้นเป็นหมู่บ้านม้งที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย (ราชชัย ชันไพศาลศิลป์, 2555)

มีม้งทับเบิก ตำบลวังบาล อำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ อพยพลงมาจากทางใต้ของจีน ผ่านประเทศลาวที่ออกเขาหลวงพระบาง เขามาอยู่บ้างในจังหวัดเพชรบูรณ์ บนเทือกเขาทับเบิก เขาภูแฝงม้า ประมาณ 80 กว่าปี มีขนบธรรมเนียม ประเพณี วิถีชีวิตเป็นเอกลักษณ์

ม้งตำบลเข็กน้อย อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ อพยพลงมาจากตอนใต้ของจีน เข้าสู่เมืองไทย ประมาณ พ.ศ. 2400 อยู่ที่อำเภอปัว จังหวัดน่าน แล้วอพยพมาอยู่ที่บ้านเข็กน้อยแถบห้อยป่าสวด อำเภอเขาค้อ ประมาณ พ.ศ. 2503 ม้งทั้งทับเบิกและเข็กน้อย ได้รับสัญชาติไทย ชาวม้งจะมีธรรมเนียมปฏิบัติ ภาษา วิถีชีวิต และประเพณีวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตนสืบต่อกันมา

เมืองเพชรบูรณ์เป็นเมืองโบราณขนาดใหญ่ลุ่มแม่น้ำป่าสัก อยู่ทางด้านทิศตะวันออกของเมืองสุโขทัยในสมัยก่อน และเคยเป็นเมืองโบราณในอาณาจักรสุโขทัย ในสมัยพระมหาธรรมราชาที่ 1 อำเภอสรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ พบหลักฐานมีอายุกว่าพันปี สมัยเดียวกับ พิมาย จันทเสน และลพบุรี พบกำแพงเมืองโบราณ เป็นกำแพงดินสูงรอบเมืองเป็นชุมชนโบราณสมัยทวารวดี (ประมาณพุทธศตวรรษที่ 12-16) พบว่าวัฒนธรรมทวารวดีได้กระจายไปในลุ่มน้ำป่าสักกับลุ่มน้ำเลย และพบเส้นทางโบราณที่มีการติดต่อกันระหว่างลุ่มน้ำป่าสักกับลุ่มน้ำเลย ดังนั้นชุมชนโบราณลุ่มน้ำป่าสักในจังหวัดเพชรบูรณ์จะได้รับวัฒนธรรมแบบทวารวดีด้วย (ดิเรก ถึงฝั่ง, 2546)

จังหวัดเพชรบูรณ์มีวัฒนธรรมรุ่งเรืองมาตั้งแต่สมัยโบราณ มีกลุ่มชนชาติพันธุ์ต่างๆ เข้ามาตั้งบ้านเรือน ทำให้มีการผสมผสานวัฒนธรรมต่างๆ ตำบลซอนไพรตั้งอยู่ในอำเภอมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ ระยะทางห่างกัน 6 กิโลเมตร จากประวัติของหมู่บ้าน หมู่บ้านเกิดจากชาวบ้านหลบซ่อนตัวเวลามีกองทัพผ่านมา ผู้คนเข้าไปหลบอยู่ในป่าดงพงไพร จึงตั้งชื่อหมู่บ้านว่าซอนไพร คนเก่าแก่ในตำบลซอนไพรจะมีวัฒนธรรม ความเชื่อ ภาษาคล้ายกับคนในตำบลนายม ตำบลบ้านโตก ตำบลดงมูลเหล็ก ตำบลตะเบา ตำบลป่าเลา และตำบลสะเดียง จึงสันนิษฐานว่าคนเหล่านี้เป็นคนพื้นถิ่นดั้งเดิมของเพชรบูรณ์ ตั้งแต่สมัยทวารวดี ในตำบลซอนไพร พบวัดร้างและมีเจดีย์เก่าแก่โบราณ ตั้งอยู่ที่วัดร้างตลิ่งชัน และวัดหมูนัน ตำบลซอนไพรมีหมู่บ้านทั้งหมด 11 หมู่บ้าน หมู่บ้านเก่าแก่ดั้งเดิมคือ บ้านใหญ่ บ้านตลิ่งชัน บ้านคลองขุด บ้านสักแห้ง ซึ่งมีคนพื้นถิ่นเดิมอาศัยอยู่มาก ต่อมาบ้านเมืองขยายทำให้คนจากถิ่นอื่นเข้ามาอยู่ในหมู่บ้าน เช่น คนหล่มสัก และคนหล่มเก่า มาอยู่ในบ้านคลองสำโรง บ้านคลองเจริญ และคนจากต่างถิ่นเข้ามาอยู่ในหมู่บ้าน จัตุรัสที่สร้างขึ้นใหม่จึงทำให้เกิดความหลากหลายทางวัฒนธรรม (ศศิธร แท่นทอง และคณะ, 2558)

3.1.1.7 ระบบนิเวศน์จังหวัดเพชรบูรณ์

ระบบนิเวศน์จังหวัดเพชรบูรณ์เป็นพื้นที่ที่มีเทือกเขาเพชรบูรณ์ และที่ราบลุ่มริมแม่น้ำป่าสัก เป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเกษตรกรรมเพาะปลูกข้าว จังหวัดเพชรบูรณ์มีภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มแบบท้องกระทะ ตอนเหนือมีทิวเขาสูง ตอนกลางเป็นที่ราบและมีเทือกเขาขนานกันไปทั้งสองข้าง เทือกเขาเป็นรูปเกือกม้า ทำให้มีพื้นที่มีระบบนิเวศน์ต่างกันดังนี้

1) ระบบนิเวศน์ภูเขา จะมีพื้นที่อยู่ใน บริเวณ อำเภอน้ำหนาว อำเภอหล่มเก่า อำเภอเขาค้อ เทือกเขาทิศตะวันตกติดจังหวัดพิษณุโลก เขาค้อ ภูหวด เทือกเขาทิศตะวันออกเขาค้อน้ำหนาว ซึ่งมีร่องอากาศเย็น ไหลมาตามลำน้ำโขงทำให้บริเวณอำเภอน้ำหนาว อำเภอหล่มเก่า อำเภอหล่มสัก และอำเภอเขาค้ออากาศเย็น บริเวณนี้มีพื้นที่เขาการปลูกข้าวจะต้องใช้ข้าวพันธุ์เบา หรือข้าวไร่ที่ชอบอากาศเย็น เช่น ข้าวหางปลาไหล ข้าวแผ่แดง ข้าวพญาลิ้มแกง และอื่นๆ ส่วนภูเขาในเขตอำเภอมือง อำเภอวังโป่ง และอำเภอชนแดน จะมีภูเขาแต่

อุณหภูมิสูงขึ้น อุณหภูมิสูงมากยิ่งขึ้นในเขตอำเภอทางใต้ อำเภอหนองไผ่ อำเภอบึงสามพัน อำเภอวิเชียรบุรี และอำเภอศรีเทพ

2)ระบบนิเวศน์โคก เป็นที่ราบที่แม่น้ำป่าสักท่วมไม่ถึงในฤดูน้ำหลาก ดังนั้นการทำนา โคกจะอาศัยน้ำฝนอย่างเดียวในการทำนา ข้าวที่ปลูกในนาโคกจะต้องเป็นข้าวที่ใช้น้ำน้อย เก็บเกี่ยวได้กลางเดือนตุลาคม เช่น ข้าวดอก ข้าวอัม เป็นต้น

3)ระบบนิเวศน์ที่ลุ่มริมแม่น้ำป่าสัก ระบบนิเวศน์นี้จะมีน้ำท่วมในช่วงฤดูฝน เมื่อน้ำหลากจะเป็นพื้นที่รับน้ำท่วม น้ำจะท่วมในฤดูฝน น้ำท่วมขัง 3 เดือน ประมาณเดือนสิงหาคม-ตุลาคม ของทุกปี การปลูกข้าวจะใช้ข้าวที่มีอายุยาวและยืดตัวได้เวลามีน้ำท่วมขัง ข้าวที่ปลูก เช่น ข้าวกำไรงิน ข้าวเกษตรรรวยยาว ข้าวร่องถนน เป็นต้น

4)ระบบนิเวศน์ที่ราบ จังหวัดเพชรบูรณ์มีภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มแบบท้องกระทะ ที่ราบที่ใช้ทำนาจะอยู่ระหว่างภูเขา มีการใช้น้ำจากคลอง หรือลำธารที่ไหลมาจากภูเขา เมื่อฝนตกน้ำจากภูเขาจะไหลมาตามลำคลอง ชาวนาจะกักเก็บน้ำไว้ใช้ในแปลงนาที่เหลือจะไหลลงสู่แม่น้ำป่าสัก นาที่อยู่ในที่ราบนี้จะเป็นนาที่ดีสามารถควบคุมน้ำเข้าแปลงนาได้ เป็นนาที่ให้ผลผลิตดีไม่มีน้ำท่วมและน้ำแล้ง ปัจจุบันมีการขุดสระน้ำไว้เก็บกักน้ำไว้ใช้ปลูกผัก ข้าวโพด ถั่วเขียว ยาสูบ และอื่นๆ ในฤดูแล้ง

3.1.1.8 พันธุ์ข้าวที่ปลูกทั้งในอดีตและปัจจุบันของจังหวัดเพชรบูรณ์

พันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในอดีตของจังหวัดเพชรบูรณ์ยังไม่มีกรรวบรวมไว้ (ศูนย์วิจัยข้าวปราชญ์บุรี, 2550 ; วิไล สมมติ, 2545) ดังนั้นผู้วิจัยจึงได้ทำการสำรวจ เพื่อรวบรวมรายชื่อพันธุ์ข้าวพื้นเมืองในช่วงปี พ.ศ 2557-พ.ศ 2558 พันธุ์ข้าวที่ปลูกทั้งในอดีตและปัจจุบันของจังหวัดเพชรบูรณ์ ดังนี้

ตารางที่ 3.1 แสดงพันธุ์ข้าวที่ปลูกทั้งในอดีตและปัจจุบันที่สำรวจพบในอำเภอเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์

พันธุ์ข้าวที่ปลูกสมัยก่อน	พันธุ์ข้าวที่ปลูกปัจจุบัน
ข้าวเจ้า	ข้าวเจ้า
ข้าวลอย	ข้าวเทพี
ข้าวเทพี	ข้าวรวงถนน
ข้าวรวงถนน	ข้าวกำไรเงิน
ข้าวกำไรเงิน	ข้าวเหลืองอ่อน
ข้าวเหลืองอ่อน	หอมมะลิ
ข้าวนางแจ่ม	หอมนิล
ข้าวนางมน	กข3
ข้าวกันจูด	กข6
ข้าวญี่ปุ่น	กข16
ข้าวบ้านโกชน์	กข10
ข้าวบุญเกิด	กข47
ข้าวจำปาสัก	ชัยนาท
ข้าวเหนียว	ชัยนาท1
ข้าวอัม ข้าวกำ	สุพรรณ 31
ข้าวขี้ตมเหลือง	หอมมะลิ105
	พิษณุโลก2
	กข51
	กข31
	หอมปทุม
	รวงขนุน
	ข้าวเหนียว
	ข้าวเหนียวดำ
	กข6
	กข10

ในอำเภอหนองไผ่ ปลูกข้าวพันธุ์ เกษตรA ชัยนาท พิษณุโลก หอมมะลิ กข1 กข10
กข6 สุพรรณบุรี ดอกมะลิ105 ดอกพะยอม สุพรรณบุรี2 หอมประทุม

ในอำเภอวังโป่ง ปลูกข้าวพันธุ์ ขาวดอกมะลิ105 พิษณุโลก 2 กข 45

ในอำเภอหล่มเก่า กข6 ข้าวกล้า ข้าวหอมมะลิ พิษณุโลก หอมมะลิ ข้าวดอก กข47
สันป่าตอง กข10

ในอำเภอชนแดน ปลุกข้าวพันธุ์ พิษณุโลก2 หอมมะลิ ชัยนาท

ในอำเภอบึงสามพัน ปลุกข้าวพันธุ์ หอมมะลิ หอมประทุม กข1 กข10 กข6 กข21
เกษตรA เกษตรA1 ชัยนาท1 มะลิ105

ในอำเภอเขาค้อ ปลุกข้าวพันธุ์ หอมมะลิ ลิ้มผัว หอมนิล มะลิตอย มะลิไร่ม่วง ข้าว
ขาว ข้าวเงิน เจ้าแดง เจ้าขาว เหนียวดำ เหนียวขาว เหนียวดำเกษตร เหนียวดำบรรพบุรุษ
หอมมะลิ เจ้าดำ ข้าวเหนียวขาวงาช้าง ข้าวเหนียวขาวยางใหญ่ ข้าวเหนียวขาวจิ้งเซ้ง ข้าว
เหนียวขาวเงี้ยว ข้าวเหนียวดำเสียดฟ้า ข้าวเหนียวดำเล็กพริกขี้หนู ข้าวเหนียวขาวน่านเป้ ข้าว
เหนียวขาวหอมชมพู ข้าวเหนียวขาวหลบนก ข้าวเหนียวขาวรวงผึ้ง ข้าวเหนียวดำหลบแดด
ข้าวเหนียวดำลิ้มผัว ข้าวเหนียวดำม่วงคลาม ข้าวเหนียวขาวหอมแดง ข้าวเบ้งจ้งจ้ง ข้าวเจ้าภู
มอ ข้าวเจ้าทับทิมขาวใหญ่ ข้าวเจ้าทับทิมขาวเล็ก ข้าวเจ้างาดำใหญ่ ข้าวเจ้าแดงโค้ง ข้าวเจ้า
ขี้มด ข้าวเจ้าไข่มด ข้าวเจ้าทับทิมแดง ข้าวเจ้ารวงพวง ข้าวเจ้าไล่แวง ข้าวเจ้ารวงชัน ข้าว
เจ้างาดำโค้ง ข้าวเจ้ายางขม ข้าวเจ้างาดำเล็ก ข้าวเจ้าลายคลาม ข้าวเจ้าขนทอง ข้าวเจ้า
ทับทิมแดงใหญ่ ข้าวเหนียวแดงใหญ่ ข้าวเจ้าแบร์คู้เต้ และข้าวเหนียวหอมลาย(แบร์จ้อฮัง)

ในอำเภอศรีเทพ ปลุกข้าวพันธุ์ ปทุมธานี1 พิษณุโลก 3 กข10 หอมมะลิ มะลิหอมดง
มะลิ105

ในอำเภอน้ำหนาว ในอดีตมีการปลุกข้าวหลายพันธุ์ ปัจจุบันมีบางสายพันธุ์หายไป ดัง
ตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.2 แสดงพันธุ์ข้าวที่ปลูกทั้งในอดีตและปัจจุบันที่สำรวจพบในอำเภอน้ำหนาว

พันธุ์ข้าวที่ปลูกสมัยก่อน	พันธุ์ข้าวที่ปลูกปัจจุบัน
ข้าวเจ้า เจ้าไร่ อีควาย ข้าวเหนียว หอมทอง ข้าวกำไร่ ข้าวกำ ข้าวเหนียวดำ เกษตรเม็ตใหญ่ หางปลาไหล หางปลาไหลแดง	ข้าวเจ้า เจ้าไร่ อีควาย ข้าวเหนียว หอมทอง ข้าวกำไร่ ข้าวกำ ข้าวเหนียวดำ เกษตรเม็ตใหญ่ หางปลาไหล หางปลาไหลแดง

ข้าวแก้ว	ข้าวแก้ว
เล้าแตก	เล้าแตก
เกษตร	เกษตร
มะลิค้อย	มะลิค้อย
แผ่แดง	แผ่แดง
เขยหล้า	เขยหล้า
ปลาชิว	ปลาชิว
หอมก้าน	หอมก้าน
หอมสกล	หอมสกล
หมื่นล้าน	หมื่นล้าน
พญาลืมแกง	พญาลืมแกง
ข้าวนอกนา	กข10
ข้าวเกิด	หางปลาไหล
หางปลาชิว	หอมภูพาน
หมื่นล้าน	กข6
เล้าแตก	หมื่นล้าน
หางปลาไหล	
ข้าวดำ	
ข้าวแดง	
ข้าวพั้ว	

ในอำเภอหล่มสักจะมีการปลูกข้าวโพด และข้าวสลับกันนิยมปลูกข้าวนาปี โดยใช้พันธุ์ข้าวคล้ายกัน พันธุ์ข้าวที่ปลูกทั้งในอดีตและปัจจุบันที่สำรวจพบในอำเภอหล่มสัก พันธุ์ ชัยนาท พิษณุโลก พิษณุโลก2 ปทุมธานี60 หอมมะลิ หอมมะลิ 105 หอมสุรินทร์ พิษณุโลก80 ขาวดอกมะลิ กข1 กข2 กข6 กข10 กข15 กข51 กข47 กข49 กข27 กข31 ข้าวเหนียว กข10 กข16 สันไบทอง

อำเภอวิเชียรบุรีนิยมปลูก อ้อย มันสำปะหลัง และข้าว บางครอบครัวไม่ได้ปลูกข้าว จะปลูกเฉพาะอ้อย มันสำปะหลัง เนื่องจากให้รายได้สูงกว่า นิยมซื้อข้าวสำหรับบริโภค พันธุ์ข้าวที่ปลูกทั้งในอดีตและปัจจุบันที่สำรวจพบในอำเภอวิเชียรบุรี ข้าวเหลืองอ่อน หอมมะลิ หอมประทุม ชัยนาท สุพรรณ กข6 กข11 ขาวกอ ข้าวเหนียว กข6 กข10

3.1.2. อำเภอเมืองเพชรบูรณ์

บริบทชุมชน และภูมิปัญญาข้าวพื้นเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ เนื่องจากมีพื้นที่ราบลุ่มริมแม่น้ำป่าสัก มีที่โคกที่น้ำท่วมไม่ถึง และพื้นที่บนเขา ดังนั้นประชาชนในอำเภอเมืองจะใช้พื้นที่บนเขาปลูกมะขาม มะม่วง ข้าวโพด และพืชไร่อื่นๆ จะปลูกข้าวในที่น้ำท่วมถึงไม่นิยมปลูกข้าวไร่ นิยมปลูกข้าวที่ปรับปรุงพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูงในนาเพื่อไว้ขายให้กับรัฐบาลในโครงการรับจำนำข้าว ดังนั้นข้าวพื้นเมืองจึงแทบจะสูญหายไปจากอำเภอเมือง หลายตำบลในอำเภอเมืองไม่พบข้าวพื้นเมืองเลย พันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในอดีตของจังหวัดเพชรบูรณ์ยังไม่มีรวบรวมไว้

ดังนั้นในอำเภอเมืองผู้วิจัยจึงเลือกศึกษาตำบลชนไพร เนื่องจากยังมีการปลูกข้าวพื้นเมืองอยู่

ที่ตั้งตำบลชนไพร อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ อาณาเขต / latitude 16.36
longitude 101.14 Altitude 121

3.1.2.1 ประวัติความเป็นมาชนไพร

มีเรื่องเล่ามาว่า นายพรานได้เข้าไปล่าสัตว์ป่าได้ยิงหมูจนได้รับความบาดเจ็บจึงได้ซ่อนป่าหนี จึงได้ตั้งชื่อตามหมูป่าที่หนีไปและอีกเรื่องหนึ่งก็เล่าว่า ในสมัยกรุงศรีอยุธยาพระมหาธรรมราชาได้เดินทัพผ่านมาถึงบริเวณนั้นราษฎรที่ตั้งอยู่ในบริเวณนั้นพากันแตกตื่นหนีกว่าข้าศึกยกทัพมาตีจึงหนีหรือดรวมตัวกันเป็นกลุ่ม ครั้นเหตุการณ์สงบราษฎรได้สร้างบ้านเรือนขึ้นในบริเวณหลบซ่อนและได้ตั้งชื่อหมู่บ้านชนไพรตามอาการของตนที่ซ่อนเข้าไปในป่าไพร

3.1.2.2 อาณาเขตตำบลชนไพร

ตำบลชนไพรเป็นตำบลหนึ่งซึ่งตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ ตั้งอยู่จุดกึ่งกลางของอำเภอเมืองเพชรบูรณ์ ทิศเหนือ ติดกับ ตำบลสะเตียง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ทิศใต้ ติดกับตำบลน้ำร้อน อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ทิศตะวันออก ติดกับ ตำบลนาป่า, ตำบลน้ำร้อน อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ทิศตะวันตก ติดกับ ตำบลบ้านโตกอำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ (www.thaitambon.com ประวัติความเป็นมา :บ้าน ชนไพร) ตำบลชนไพร ห่างจากตัวเมือง 6 กิโลเมตร ตั้งอยู่ตรงกลางของอำเภอเมืองดังภาพที่ 3. 2 ในตำบลชนไพร ประกอบด้วยหมู่บ้านทั้งหมดจำนวน 11 หมู่บ้าน ผังแสดงพื้นที่หมู่บ้านดังภาพที่ 3. 3 มีพื้นที่ 42.56 ตารางกิโลเมตรหรือประมาณ 26,604 ไร่ดังต่อไปนี้

หมู่ที่ 1 บ้านตลิ่งชัน พื้นที่ 1.75 ตร.กม. (1,100 ไร่)

หมู่ที่ 2 บ้านหัวนา พื้นที่ 2.14 ตร.กม. (1,337.5 ไร่)

หมู่ที่ 3 บ้านชนไพร พื้นที่ 2.14 ตร.กม. (1,337.5 ไร่)

หมู่ที่ 4 บ้านคลองขุด พื้นที่ 4.90 ตร.กม. (3,062.5 ไร่)

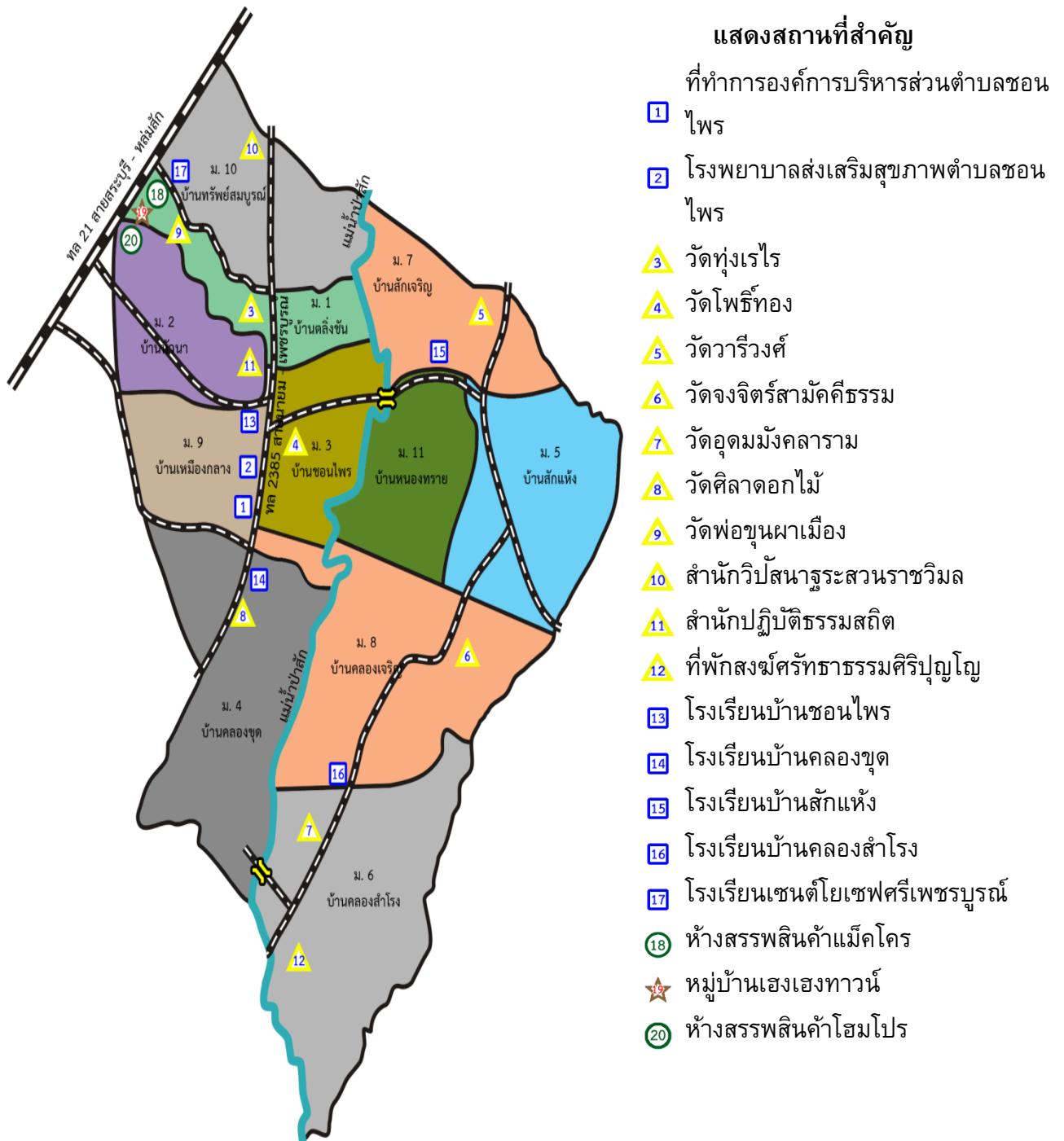
หมู่ที่ 5 บ้านสักแห้ง พื้นที่ 3.60 ตร.กม. (2,250 ไร่)

- หมู่ที่ 6 บ้านคลองสำโรง พื้นที่ 5.27 ตร.กม. (3,293.75 ไร่)
หมู่ที่ 7 บ้านสักเจริญ พื้นที่ 2.38 ตร.กม. (1,487.50 ไร่)
หมู่ที่ 8 บ้านคลองเจริญ พื้นที่ 4.68 ตร.กม. (2,925.00 ไร่)
หมู่ที่ 9 บ้านเหมืองกลาง พื้นที่ 1.94 ตร.กม. (1,212.50 ไร่)
หมู่ที่ 10 บ้านทรัพย์สมบูรณ์ พื้นที่ 3.00 ตร.กม. (1,875.00 ไร่)
หมู่ที่ 11 บ้านหนองทราย พื้นที่ 2.36 ตร.กม. (1,475.00 ไร่)



ภาพที่ 3.2 แผนที่อำเภอเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ ที่ตั้งของตำบลขอนแก่น

(ศศิธร แท่นทอง และคณะ, 2558)



ภาพที่ 3.3 แผนที่แสดงหมู่บ้านต่างๆ ในตำบลชนไพร
พื้นที่ตำบลชนไพร 34.17 ตร.กม. (21,356.25 ไร่)
(ศศิธร แท่นทอง และคณะ, 2558)

3.1.1.3 สภาพทั่วไปของตำบล

ภูมิประเทศของตำบลชนไพร มีพื้นที่ส่วนมากเป็นที่ราบลุ่มทุ่งนาไร่ สวน ที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำป่าสักไหลผ่านกลางตำบล

ตำบลชนไพรมีพื้นที่ทั้งหมด 21,905 ไร่ มีพื้นที่ที่ใช้ในการเกษตร 21,279 ไร่ (คิดเป็นร้อยละ 97.14 ของพื้นที่ทั้งหมด) มีใช้พื้นที่นา 13,405 ไร่ มีการใช้พื้นที่ไร่ 6,873 ไร่ มีพื้นที่ปลูกไม้ผลไม้ยืนต้น 686 ไร่ พื้นที่ปลูกพืชผัก 1,316 ไร่ พื้นที่ทำบ่อปลา 315 ไร่ อาชีพหลักคือ ทำนา มีประชาชนอาศัยอยู่ทั้งหมด จำนวนประชากรในเขต อบต. 7,500 คน และจำนวนหลังคาเรือน 1,893 ครัวเรือน ซึ่งแต่ละครัวเรือนมีอาชีพต่างกัน อาชีพส่วนใหญ่ทำการเกษตร 808 ครัวเรือน (คิดเป็นร้อยละ 47.14 ของครัวเรือนทั้งหมด)

มีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 12 กลุ่ม กลุ่มยุวเกษตรกร 5 กลุ่ม และกลุ่มอาชีพ 6 กลุ่ม

ในส่วนของสภาพดินมีอยู่ 7 ชุดดิน พื้นที่ส่วนใหญ่เหมาะสมกับการปลูกข้าว รองลงมาได้แก่พืชผัก, ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์และถั่วเขียวหัวมัน ตามลำดับ ลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่ม 20,593 ไร่ ที่ราบ 6,011 ไร่ มีแม่น้ำป่าสัก คลองธรรมชาติ 25 สาย หนองน้ำ บึง และสระสาธารณะ 2 แห่ง ในส่วนของการคมนาคม มีถนนลาดยาง, ลูกรัง, คสล. 22 สาย เข้าถึงทุกหมู่บ้าน และหมู่ที่ 9 ซึ่งเป็นที่ตั้งของสำนักงาน องค์การบริหารส่วนตำบลห่างจากที่ว่าการอำเภอเมืองเพชรบูรณ์ประมาณ 10 กิโลเมตร

ตำบลชนไพร จังหวัดเพชรบูรณ์ มีความอุดมสมบูรณ์ของดินแตกต่างกันขึ้นกับลักษณะความสูงต่ำของพื้นที่ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ตรวจวิเคราะห์ดิน แล้วแบ่งพื้นที่ออกตามแผนที่ดินกลุ่มชุดดินและธาตุอาหารพืชรายละเอียดการใช้ปุ๋ยสำหรับแต่ละหมายเลขศึกษาได้จาก (แผนที่ดินกลุ่มชุดดินและธาตุอาหารพืช, 2554)

3.1.2.4 การปกครองตำบลชนไพร

ตำบลชนไพรแบ่งเขตการปกครองเป็น 11 หมู่บ้าน มีกำนันชื่อ นายจรรูวัฒน์ รูปหอม หมู่ที่ 1 บ้านตลิ่งชัน หมู่ที่ 2 บ้านหวนา หมู่ที่ 3 บ้านชนไพร หมู่ที่ 4 บ้านคลองขุด หมู่ที่ 5 บ้านสักแห้ง หมู่ที่ 6 บ้านคลองสำโรง หมู่ที่ 7 บ้านสักเจริญ หมู่ที่ 8 บ้านคลองเจริญ หมู่ที่ 9 บ้านเหมืองกลาง หมู่ที่ 10 บ้านทรัพย์สมบูรณ์ หมู่ที่ 11 บ้านหนองทราย

3.1.2.5 ภูมิประเทศตำบลชนไพร

ภูมิประเทศของตำบลชนไพร มีพื้นที่จำนวนมากเป็นที่ราบลุ่ม ทุ่งนา ไร่ สวน ที่โคกสูง มีแม่น้ำป่าสักไหลผ่านกลางตำบลจากแผนพัฒนาการเกษตรตำบลชนไพร ปี 2555-2557 ของสำนักงานเกษตรอำเภอเมืองเพชรบูรณ์ ได้แบ่งประเภทของพื้นที่ที่ราบลุ่ม 20,593 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 77 ที่ราบ 6,011 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 23 พื้นที่รวม 26,640 ไร่ (แผนพัฒนาการเกษตรตำบลชนไพร ปี 2555-2557)

3.1.2.6 สภาพอากาศตำบลชนไพร

เนื่องจากในตำบลชอนไพรไม่มีสถานีตรวจอากาศ แต่ที่ตั้งของตำบลอยู่ห่างจากสถานีตรวจอากาศเพชรบูรณ์ประมาณ 10 กิโลเมตร ดังนั้นจึงใช้ข้อมูลสภาพอากาศจากสถานีตรวจอากาศเพชรบูรณ์ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ อุณหภูมิ ในตำบลชอนไพรจะมีอุณหภูมิสูงและอุณหภูมิต่ำสลับกันไปในรอบปีต่างๆ

3.1.2.7 แหล่งน้ำในตำบลชอนไพร

- 1) แหล่งน้ำธรรมชาติ ในตำบลมีแหล่งน้ำธรรมชาติหลายแหล่งได้แก่ แม่น้ำป่าสัก คลองหลายสายซึ่งจะมีน้ำไหลมาในฤดูฝนจากเขาทางทิศตะวันตก(เขาย่า)ไหลผ่านนาข้าวไร่ให้ชาวนาได้เก็บกักไว้ใช้ในผืนนา ที่เหลือจากการใช้ในนาแล้วจะไหลลงสู่แม่น้ำป่าสัก เช่น คลองตลิ่งชัน คลองโพธิ์ น้ำเหมืองวัดโพธิ์ทอง คลองขุด เป็นต้น แหล่งน้ำธรรมชาติที่ใช้ประโยชน์สำหรับทางการเกษตรในตำบลยังมีไม่มาก ปัจจุบันชาวบ้านนิยมขุดสระน้ำไว้ในที่นาของตนสามารถกักเก็บน้ำไว้ใช้ในฤดูทำนาเวลาฝนแล้ง ทำให้น้ำไว้ใช้ทำให้นาได้ผลผลิตดี และเก็บไว้ใช้ในฤดูร้อน
- 2) สระน้ำแหล่งน้ำธรรมชาติที่ใช้ประโยชน์สำหรับทางการเกษตรในตำบลยังมีไม่มาก ปัจจุบันชาวบ้านนิยมขุดสระน้ำไว้ในที่นาของตนสามารถกักเก็บน้ำไว้ใช้ในฤดูทำนาเวลาฝนแล้ง ทำให้น้ำไว้ใช้ทำให้นาได้ผลผลิตดี และเก็บไว้ใช้ในฤดูร้อน

3.1.2.8 เส้นทางคมนาคมตำบลชอนไพร

ในตำบลชอนไพรมีเส้นทางคมนาคมติดต่อกับตำบลอื่นได้หลายสายมีความสะดวก มีสภาพการใช้งานได้ดีทุกฤดูกาลมีถนนสายเพชรบูรณ์-กรุงเทพ เพชรบูรณ์-น่ายม เพชรบูรณ์-น้ำร้อน ผ่านพื้นที่ในตำบล

3.1.2.9 การสาธารณูปโภค (ประปา ไฟฟ้า โทรศัพท์)ของตำบลชอนไพร

ในพื้นที่ตำบลชอนไพรมีจำนวนประชากรในเขต อบต. 7,500 คนมีการใช้ไฟฟ้าแรงสูงที่ซื้อจากการไฟฟ้าส่วนภูมิภาค 7,000คนมีการใช้ประปาและโทรศัพท์

3.1.2.10 กลุ่มชุดดิน ความเหมาะสมของดิน และข้อจำกัดของดินตำบลชอนไพร

เนื่องจากภูมิประเทศของตำบลชอนไพร มีพื้นที่ส่วนมากเป็นที่ราบลุ่ม ทุ่งนาไร่ สวน ที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำป่าสักไหลผ่านกลางตำบล อาชีพหลักคือการเกษตร ดังนั้นข้อมูลกลุ่มชุดดิน ความเหมาะสมของดิน และข้อจำกัดของดินจึงมีความสำคัญต่อเกษตรกรในการเลือกปลูกพืชให้เหมาะสมกับชนิดของชุดดิน

3.1.2.11 ความเหมาะสมของดินในการปลูกพืชตำบลชอนไพร

- 1) ข้าว กลุ่มชุดดินที่มีความเหมาะสมกับการปลูกข้าว ได้แก่

กลุ่มชุดดินที่ 1,3,4,7,15 มีพื้นที่รวม 15,625 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 71.58 ของพื้นที่ทั้งตำบล ปัจจุบันบริเวณดังกล่าวใช้ทำนา และหลังจากการทำนาใช้ปลูกพืชในฤดูแล้ง เช่น ข้าวโพด หอม กระเทียม และพืชผักกลุ่มชุดดินชุดนี้ไม่เหมาะสมกับการปลูกพืชไร่ เนื่องจากมีปัญหาหน้าท่วมหรือน้ำป่าในฤดูฝน

2) พืชไร่กลุ่มชุดดินที่ไม่เหมาะสมกับการปลูกข้าวเนื่องจากสภาพภูมิประเทศส่วนใหญ่มีความลาดชัน 2-5% ได้แก่กลุ่มชุดดินที่ 28,35,36, 38 มีพื้นที่รวม 2,802 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 28.42 ของพื้นที่ทั้งตำบล ปัจจุบันบริเวณดังกล่าวใช้ในการปลูกพืชไร่และไม่ผล

3.1.2.12 ภัยธรรมชาติตำบลชนไพร

ภัยธรรมชาติตำบลชนไพรมีการเกิดภัยธรรมชาติ 2 แบบคือ

1) น้ำท่วม เนื่องจากตำบลชนไพรมีแม่น้ำป่าสักไหลผ่านกลาง มีคลองที่รับน้ำจากเทือกเขาเพชรบูรณ์ทิศตะวันตกไหลสู่แม่น้ำป่าสัก พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ราบลุ่ม ในฤดูฝนภัยธรรมชาติจึงมักจะเกิดขึ้นเป็นประจำเกือบทุกปี น้ำท่วมโดยเฉพาะพื้นที่ที่ราบลุ่ม อยู่ติดกับแม่น้ำป่าสัก ดังนั้นการทำนาจึงมีความเสี่ยงต่อการเกิดน้ำท่วมในฤดูฝนเกือบทุกปี

2) ภัยแล้ง มี 2 สาเหตุ

ประการแรกเนื่องจากในฤดูแล้งดินไม่เก็บน้ำ เนื่องจากลักษณะของดิน บริเวณพื้นที่ที่ประสบภัยแล้ง ดินมีการระบายน้ำปานกลางถึงดี มีหน้าดินตื้น ทำให้เก็บน้ำไว้ในฤดูแล้งไม่ได้

ประการที่สอง มีการชะล้างพังทลายของดินสูงอันเนื่องมาจากเกษตรกรรมอย่างไม่ถูกวิธีก่อให้เกิดการละลายน้ำของดิน เมื่อน้ำไหลมาตามแหล่งน้ำ เช่น แม่น้ำ ลำคลอง หนอง เป็นต้น เกิดการตกตะกอนดินในแหล่งน้ำ ทำให้แหล่งน้ำตื้นเขิน ดังนั้นแหล่งน้ำธรรมชาติจึงเก็บกักน้ำได้กว่าที่ควรจะเป็น เกิดการไม่พอเพียงของน้ำ

3.1.2.13 ข้อมูลการใช้ที่ดินในตำบลชนไพร

พื้นที่การเกษตร 21,279 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 97.14

1) การปลูกพืช

ในตำบลชนไพร มีการเพาะปลูกข้าว พืชไร่ พืชผัก ไม้ดอกและไม้ประดับ (ปลูกระหว่างวันที่

1 พ.ค.-ต.ค. 2551)

ตารางที่ 3.3 การปลูกพืช

ชื่อพืช	เนื้อที่เพาะปลูก		ผลผลิต	
	ไร่	คิดเป็นร้อยละ	รวม	กิโลกรัมต่อไร่
ข้าวนาปี	13,405	61.02	9,115,400	680
ข้าวโพดพันธุ์เลี้ยงสัตว์	4,570	20.80	2,970,500	650
ถั่วเขียวผิวมัน	2,303	10.48	264,845	115
อ้อย	50	0.21		
ยาสูบ	79	0.35		

2) ระบบการผลิตพืชในตำบลชนไพร มีการเพาะปลูกข้าว พืชไร่ พืชผัก หมุนเวียนสลับกันไปตลอดปี เกษตรกรแต่ละรายจะมีการใช้พื้นดินตลอดปี

ตารางที่ 3.4 ระบบการผลิตพืชในตำบลชนไพร

ระบบการผลิตพืช	จำนวนพืชที่ปลูก(ไร่)
1. ข้าวนาปี	13,405
2. ข้าวนาปีตามด้วยข้าวนาปรัง	1,500
3. ข้าวนาปีตามด้วยพืชไร่	4,237
4. ข้าวนาปีตามด้วยพืชผัก ฯลฯ	2,200
5. พืชไร่ฤดูฝนตามด้วยพืชผัก	686
6. ไม้ผล- ไม้ยืนต้นแซมด้วยพืชไร่และพืชผัก	90
7. พืชผักฤดูฝน	641
รวม	20967

ที่มา : ดัดแปลงมาจากแผนพัฒนาการเกษตรตำบลชนไพรปี2555-2557

(ศศิธร แทนทอง และคณะ,2554)

3.1.2.14 สถานภาพการทำนาของคนชนไพร

วิถีชีวิตความเป็นอยู่และประเพณีเมื่อประมาณ 50 ปีที่แล้ว คนในตำบลชนไพร ส่วนใหญ่ทุกบ้านทั้งตำบลมีอาชีพเกษตรกรรมทำไว้อยู่ไว้กินเองในครัวเรือน มีการทำนา ปลูกพริก ปลูกผัก

ปลูกอ้อย ทำไร่ ไถนา เก็บผักหาเห็ด หาปลา ไว้บริโภคในครัวเรือน มีการทำนาไว้กินเองที่เหลือก็ขาย มีการปลูกฝ้ายไว้ทอผ้า ทำผ้าห่ม ทำเสื้อผ้า ที่นอน หมอน และมุ้ง ปัจจุบันการปลูกฝ้ายเลิกไป การทอผ้าก็หมดไปจากหมู่บ้าน การปลูกอ้อยทำกันหลังจากเกี่ยวข้าวเสร็จแล้ว เมื่ออ้อยโตเป็นลำมีการหีบทำน้ำอ้อย ปัจจุบันสามารถซื้อน้ำตาลได้ การปลูกอ้อยจึงเลิกไป การหาปลาเพื่อทำเป็นปลาร้าในสมัยก่อน ทุกบ้านจะทำปลาร้าไว้กินเองทุกครอบครัว ปัจจุบันจำนวนปลาร้าในแม่น้ำป่าสักลดลงคนที่ทำปลาร้าไว้กินเองลดลง

การทำนาในสมัยก่อน มีการทำนาปีละครั้ง จะทำเฉพาะช่วงฤดูฝนประมาณเดือนกรกฎาคม ถึงธันวาคม ของทุกปีในฤดูแล้งจะปล่อยที่นาว่าง ในสมัยก่อนการทำนาจะทำนาค้ำ มีการตกกล้า พอกล้าอายุได้ประมาณ 1 เดือน นำไปดำในนาที่มีน้ำขัง มีการไถ คราด แล้วเป็นอย่างดี ใช้แรงงานควาย ชาวนาในอดีตทุกครัวเรือน จะทำนาเลี้ยงควายไว้ใช้ไถนา ใช้แรงงานคนในการทำนาไม่มีการใช้เครื่องจักร เวลาข้าวแก่พร้อมเกี่ยวจะเกี่ยวด้วยแรงงานคนใช้เคียวในการเกี่ยวข้าวเกี่ยวแล้วตากข้าวไว้ในนาให้แห้งใช้ไม้ตอกหอบัตรรวมกัน นวดข้าวให้เมล็ดข้าวหลุดจากฟาง มีการพัดเมล็ดข้าวสีด้วยเครื่องฟัดข้าว จากนั้นได้ข้าวเปลือกที่สะอาดไว้สำหรับบริโภคหรือขาย การขนข้าว หรือของต่างๆใช้เกวียนเทียมวัว ส่วนใหญ่จะปลูกบ้านใต้ทุนสูง ใต้ทุนบ้านจะมีคอกวัว และควาย และเก็บอุปกรณ์ในการทำนาเก็บไว้ใต้ทุนบ้าน ปัจจุบันเลิกใช้แรงงานวัวควายไม่มีใครเลี้ยงไว้ทำนา แต่มีการใช้รถไถนา ใช้รถเกี่ยวข้าว และใช้รถปักอ้อพจนข้าวไปขาย หรือเก็บยัง



ภาพที่ 3.4 อุปกรณ์ในการทำนา ไถ และคราด เมื่อ 50 ปีที่แล้ว

การทำนาในสมัยก่อนมีการปลูกข้าวแต่ละบ้านมีหลายพันธุ์ดังตารางที่ 3.5 เพื่อความมั่นคงทางอาหาร เนื่องจากพื้นที่ของตำบลซอนไพรมีพื้นที่หลายแบบ เช่น ที่นาโคก ที่นาริมแม่น้ำ และที่นาลาดลองการปลูกข้าวในแต่ละระบบนิเวศจะมีวิธีและใช้พันธุ์ข้าวที่ต่างกัน

1) ที่นาโคก นาโคก คือนาที่ไม่มีน้ำจากแม่น้ำหรือลำคลองเลย อาศัยน้ำฝนอย่างเดียว คล้ายการปลูกข้าวไร่ ต่างกันตรงที่โคกจะราบไม่มีความชัน เวลาทำนาอาศัยน้ำฝนอย่างเดียวถ้าปีไหนฝนแล้งนาโคกอาจจะไม่ได้ข้าวเลย ดังนั้นข้าวที่ปลูกนาโคกจะเป็นข้าวอายุสั้น เช่น ข้าวอัม ข้าวญี่ปุ่น ข้าวเบา วิธีการทำนาโคกคือ จะมีการเตรียมพื้นที่นาไถตากดินตั้งแต่เดือนธันวาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์ เมื่อฝนเริ่มตก จะใช้เสียบชุดหยอดเมล็ดข้าว พร้อมกับผักด้วย เช่น มะเขือ พริก บวบ ถั่วฝักยาว ข้าวโพด และ ฯลฯ ปลูกข้าวด้วย ข้าวนาโคกจะแก่เดือนต้นเดือนตุลาคม ทำให้ได้ข้าวเร็ว นาโคกจะทำให้ครอบครัวมีข้าวและผักไว้บริโภคในครัวเรือน นอกจากนี้ริมนายยังมี หน่อไม้บง หน่อไม้คาย หน่อไม้รวก เวลาไปทำนาชากลับจะเก็บพืชผักกลับบ้าน พริกจะตากแห้งเก็บไว้ใช้ทั้งปี หน่อไม้จะต้องเค็มใส่ไหเก็บไว้กินตลอดปี

2) ที่นาริมแม่น้ำป่าสัก นานี้เวลาฤดูน้ำหลากมากๆ อาจมีน้ำจากแม่น้ำป่าสักเอ่อล้นตลิ่งเข้านาท่วมข้าวทำให้เสียหายได้ สมัยก่อนจะใช้ข้าวที่สามารถทนอยู่ในน้ำลึกได้ ชาวนาจะหว่านข้าวนาแม่น้ำในปลายเดือนเมษายน พอฝนเริ่มตก ข้าวจะออกเป็นต้น เมื่อมีน้ำมากข้าวจะยืดยาวตามน้ำได้ จะเกิดปล้อง สามารถยืดยาวได้ 2-3 เมตรเพื่อให้ยอดพ้นน้ำได้ แต่ถ้าระดับน้ำขึ้นสูงเร็ว ข้าวยืดยาวไม่ทันจะเสียหายได้ สมัยก่อนนิยมปลูกข้าวลอยริมแม่น้ำ เป็นข้าวหนัก ออกรวงข้าว เมื่อน้ำลดจนแห้งเกี่ยวข้าวได้พอดีประมาณปลายเดือนธันวาคมถึงต้นเดือนมกราคม ข้าวที่ปลูกนาริมแม่น้ำ เช่นข้าวลอย ข้าวเทพี ข้าวร่องถนน ข้าวกำไรงิน

3) ที่น่าน้ำดำใช้น้ำจากคลอง นาชนิดนี้จะมีน้ำจากคลองซึ่งเมื่อถึงฤดูฝนน้ำในคลองจะมากมา จากภูเขาทางทิศตะวันตกเพื่อไหลลงสู่แม่น้ำป่าสัก ก่อนที่น้ำคลองจะไหลลงสู่แม่น้ำป่าสักจะไหลผ่านน่าน้ำคลองนี้ ชาวนาจะกักเก็บน้ำไว้ใช้ในนา น่าน้ำคลองนี้เป็นนาที่ดีที่สุดไม่มีความเสี่ยงกับการแล้ง หรือน้ำท่วม สามารถควบคุมน้ำได้ นิยมปลูกข้าวพันธุ์ ข้าวเหลืองอ่อน ข้าวนางแจ่ม ข้าวกันจูด ข้าวบ้านโกลน ข้าวบุญเกิด ข้าวจำปาสัก

ตารางที่ 3.5 แสดงระบบนิเวศและพันธุ์ข้าวที่ปลูก

ประเภทระบบนิเวศ	ประเภทพันธุ์ข้าวที่ปลูก
1. ที่นาโคก	ข้าวอัม ข้าวญี่ปุ่น ข้าวเบา
2. ที่นาริมแม่น้ำป่าสัก	ข้าวลอย ข้าวเทพี ข้าวร่องถนน ข้าวกำไรเงิน
3. ที่นาต่ำใช้น้ำจากคลอง	ข้าวเหลืองอ่อน ข้าวนางแจ่ม ข้าวกันจุด ข้าวบ้านโกชน์ ข้าวบุญเกิด ข้าวจำปาสัก

ปัจจุบันกระแสความเจริญเติบโตเข้ามาในตำบลชนไพร มีตลาดเกิดขึ้น 2 แห่ง มีห้างแมคโคร โลตัส ไทยวัสดุ และอื่นๆ เข้ามาตั้งใกล้กับชุมชนห่างกันเพียง 2-6 กิโลเมตร ทำให้คนในชุมชนได้รับข่าวสารเกิดการเปลี่ยนแปลง การปลูกข้าว และปลูกพืชผักเพื่อยู่ออกไป คัดความเชื่อบางอย่างเปลี่ยนไป เนื่องจากพืช ผัก และอาหารสามารถขายได้ ขณะเดียวกันหาซื้อได้ง่าย พันธุ์ข้าวที่ปลูกทั้งในอดีตและปัจจุบันที่สำรวจพบดังตารางที่ 3.6

ตารางที่ 3.6 แสดงพันธุ์ข้าวที่ปลูกทั้งในอดีตและปัจจุบันที่สำรวจพบในตำบลชนไพร

พันธุ์ข้าวที่ปลูกสมัยก่อน	พันธุ์ข้าวที่ปลูกปัจจุบัน
ข้าวเจ้า ข้าวลอย ข้าวเทพี ข้าวร่องถนน ข้าวกำไรเงิน ข้าวเหลืองอ่อน ข้าวนางแจ่ม ข้าวกันจุด ข้าวญี่ปุ่น ข้าวบ้านโกชน์	ข้าวเจ้า ข้าวเทพี ข้าวร่องถนน ข้าวกำไรเงิน ข้าวเหลืองอ่อน

ข้าวบุญเกิด ข้าวจำปาสัก ข้าวเหนียว ข้าวอัม ข้าวกำ	
--	--

3.1.2.15 การอนุรักษ์ข้าวพันธุ์พื้นเมือง

ด้านคติ ความเชื่อเรื่องข้าวของคนในตำบลชนไพร

ด้านคติ ความเชื่อของคนในตำบลชนไพรเกี่ยวกับข้าว แม่ใหญ่ไพร บุญมา ถ้ายังมีชีวิตอยู่อายุประมาณ 100 ปี เล่าให้ฟังว่า สมัยก่อนข้าวไม่มีใครปลูกเม็ดเท่ามะพร้าวกินได้เลยไม่ต้องหุง ใครหุงก็ไปเอามากิน ต่อมาคนเกิดมากขึ้น มีความโลภไปเก็บข้าวมาสะสมไว้ที่บ้านมากจนข้าวนั้นหมด ข้าวที่กินได้เลยจึงหมดไป ต่อมาคนต้องปลูกข้าวเอง แล้วต้องตำเอาเปลือกออก คนเก่าแก่สมัยก่อนมีความเชื่อว่าข้าวมีแม่คุ้มครอง คือแม่พระโพสพ เป็นผู้คุ้มครองข้าวให้อุดมสมบูรณ์มีบุญคุณกับมนุษย์ ดังนั้นจะต้องเคารพนับถือกราบไหว้บูชา เมื่อจะทำนา เวลาจะหว่านข้าวต้องมีพิธีแรกนา เมื่อข้าวตั้งท้องจะนำอาหารเปรี้ยวหวานไปไหว้ ถวายอาหารแก่แม่โพสพ เพื่อให้แม่โพสพพอใจจะทำให้ได้ข้าวมาก คนในตำบลชนไพรมีความเคารพแม่โพสพ แม่ใหญ่ไพร บุญมา ห้ามเอาไข่ต้มในขณะหุงข้าว หรือเวลาหนึ่งข้าวเหนียวห้ามเอาไข่ใส่ในหม้อหนึ่งในขณะหนึ่งข้าวถือว่าจะทำให้ไม่ดีต่อแม่โพสพ เวลาเอาข้าวมาเก็บในยุ้งแล้วจะมีการเรียกขวัญข้าวมาอยู่ยุ้ง โดยผู้เรียกจะเอาระเบียงเปล่าข้างเดียวคอนกับไม้คานไว้บนไหล่ ไหล่อีกข้างพาดผ้าแพรแดงแล้วออกไปทุ่งนาไปเรียกขวัญแม่พระโพสพให้เข้าไปอยู่ในยุ้ง หลังเอาข้าวเข้ายุ้งแล้วจะไม่มีการเปิดยุ้งเลยเนื่องจากมีความเชื่อว่าถ้ารอนจนถึงเดือน 3 ขึ้น 3 ค่ำ ให้คนที่เกิดปีนั้นกษัตริย์ที่ไม่กินข้าวเป็นอาหาร เช่น ปีมะโรงไปตักคนแรกโดยใช้กระตองเต้าตักใส่กระบุงไปไว้ดำ เวลาตักห้ามโก่งโค้งให้นั่งตักอย่างเป็นระเบียบ แล้วว่าคาถา ตักอย่าบก จกอย่าเปลือง มุมะมูลมา โดยมีความเชื่อว่าหากทำพิธีแบบนี้จะทำให้ข้าวที่ตักไปกินหมดน้อยไม่สิ้นเปลือง ในสมัยก่อนเกี่ยวกับข้าวเขานับถือมากห้ามเอาข้าวเก็บไว้ใต้ถุนบ้าน ให้สร้างยุ้งข้าวเหนียว ยุ้งข้าวเจ้าแยกกัน ทุกบ้านจะมียุ้งข้าวทุกบ้าน ปัจจุบันกระแสความเจริญเข้ามาในหมู่บ้านทำให้ความเชื่อเกี่ยวกับข้าวเปลี่ยนไปเนื่องจากกระแสความเจริญ

ตารางที่ 3.7 เปรียบเทียบอดีตและปัจจุบัน ด้านคติ ความเชื่อเรื่องข้าวของคน อำเภอมืองเพชรบูรณ์

สมัยก่อน	ปัจจุบัน
1. ปลูกเพื่อมีกินตลอดปี แต่ละครอบครัวมีการปลูกข้าวหลากหลายพันธุ์ มีข้าวเจ้า ข้าวเหนียว มีการปลูกหลายพันธุ์เพื่อป้องกันความเสี่ยงภัยแล้ง และภัยน้ำท่วม มีการปลูกข้าวอัม ข้าวญี่ปุ่น ข้าวเบาซึ่งเป็นข้าวที่ใช้ให้น้อย อายุการปลูกสั้น เก็บเกี่ยวเร็วบนที่โคก ส่วนนาริมแม่น้ำปลูกข้าวพันธุ์ ข้าวลอย ข้าวเทพี ข้าวร่องถนน ข้าวกำไรเงิน ข้าวเหลืองอ่อน ข้าวเหนียว ข้าวอัม ข้าวกำ 2.พิธีกรรมความเชื่อเรื่องข้าว การมียุ่งข้าว 3.การลงแขกทำนา ไถ ดำนา เกี่ยวข้าว หอบข้าวรวมกัน นวดข้าว พัดข้าว ขนเข้ายุ้ง 4.การใช้ประโยชน์จากข้าวพันธุ์พื้นเมือง ในพิธีกรรม ประเพณีวัฒนธรรมต่างๆ 5.มีการปลูกข้าวปีละครั้ง 6.มีการใช้ประโยชน์จากรำ และปลายข้าว ในการเลี้ยงไก่ เป็ด และหมูไว้บริโภค เกือบทุกครอบครัว 7.การทำนาเป็นอาชีพหลักของคนในอำเภอมืองเพชรบูรณ์ หลังทำนาจะว่างงาน	1. ปลูกข้าวเจ้าที่ปรับปรุงพันธุ์เพียงพันธุ์เดียว เพื่อขายไม่เก็บข้าวไว้กิน ซื้อข้าวสารกิน อยากกินข้าวอะไรก็ซื้อกิน 2.ไม่มียุ่งข้าว 3.การลงแขกทำนามีน้อยมาก มีการจ้างรถไถนา รถหยอดข้าว รถดำนา รถเกี่ยวข้าว รถขนข้าวไปขายยังโรงสี 4.การใช้ข้าวในประเพณีต่างๆยังใช้อยู่ แต่ไม่ได้ปลูกเองจะซื้อจากแม่ค้า 5.มีการปลูกข้าวปีละหลายครั้งแล้วแต่ความต้องการปลูกเพื่อเอาไว้อขาย 6.ชาวบ้านไม่นิยมเลี้ยงสัตว์ไว้บริโภค มีบางครอบครัวที่มีการเลี้ยงไก่ เนื่องจากมีตลาดหาซื้อได้ง่าย 7.ในอำเภอมืองเพชรบูรณ์ปัจจุบันครัวเรือนที่ทำนาลดลง มีการเพาะปลูกที่หลากหลาย ปลูกมะขามหวาน ข้าวโพด ผัก มีการเพาะปลูกตลอดปี

3.1.2.16 ปัจจัยที่ทำให้ข้าวพื้นเมืองในเขตอำเภอมืองเพชรบูรณ์ยังคงอยู่

ข้าวพื้นเมืองในเขตอำเภอมืองเพชรบูรณ์มีหลายพันธุ์จากการสอบถามผู้สูงอายุในอดีต ปัจจุบันชาวนาส่วนใหญ่หันไปปลูกข้าวปรับปรุงพันธุ์ เนื่องจากให้ผลผลิตสูง เป็นข้าวไม่ไวแสง สามารถปลูกได้ตลอดปี แต่มีข้าวพื้นเมืองที่ยังคงมีการปลูกกันอยู่ 4 พันธุ์คือ ข้าวเทพี ข้าวร่องถนน ข้าว

กำไรเงิน และข้าวเหลืองอ่อน เนื่องจากข้าวเหล่านี้เป็นข้าวที่เหมาะสมกับนาปรังน้ำป่าสักซึ่งในฤดูฝนมีระดับน้ำสูง ข้าวนี้สามารถสูงได้ 2-3 เมตร ข้าวพันธุ์อื่นไม่สามารถปลูกได้ดังนั้นชาวนาต้องปลูกพันธุ์เหล่านี้ ชาวนาจะเริ่มไถนาในเดือน 1-3 เริ่มหว่านข้าวแห้งแล้วไถกลบในช่วงหลังสงกรานต์ ให้เมล็ดข้าวจมอยู่ในดิน เมื่อฝนตกข้าวงอกจะเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว เมื่อเข้าสู่ฤดูฝนข้าวจะโตเหนื่อน้ำได้ เมื่อถึงฤดูฝนน้ำจากแม่น้ำป่าสักไหลมาน้ำหลากเข้านาปรังแม่น้ำข้าวสามารถเจริญเติบโตได้แช่อยู่ในน้ำ ข้าวจะเริ่มออกรวงและเกี่ยวได้ในเดือนมกราคมซึ่งเป็นช่วงที่น้ำในนาเริ่มแห้งพอดี ข้อดีของข้าวนี้ปลูกง่าย ไม่ต้องใส่ปุ๋ย ทนน้ำลึกได้ เมื่อน้ำแห้งต้นจะล้มลงแต่รวงข้าวจะงอขึ้นไม่จมน้ำ สามารถเกี่ยวด้วยรถเกี่ยว หรือใช้มือเกี่ยวได้ เป็นข้าวที่ค่อนข้างแข็ง ร่วน บางครอบครัวนิยมปลูกข้าวเหลืองอ่อนเนื่องจากชอบกินข้าวชนิดนี้

3.1.3 การใช้ประโยชน์จากข้าวพันธุ์พื้นเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์

การใช้ประโยชน์จากข้าวพันธุ์พื้นเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ทั้งจังหวัดมีการใช้ประโยชน์ของข้าวคล้ายกันในกลุ่มคนที่นับถือศาสนาพุทธ จะแตกต่างกันบ้างในบางพื้นที่ เช่น ที่อำเภอภูพานาวามีงานประเพณีเผาข้าวหลาม อำเภอหล่มเก่ามีงานวัฒนธรรมไทหล่มขนมเส้นหล่มเก่า และที่เป็นชนเผ่าที่อำเภอเขาค้อมีข้าวใหม่มัง แต่ส่วนใหญ่จะเป็นคนที่นับถือศาสนาพุทธจะมีความเชื่อ ประเพณี และการทำบุญ ที่คล้ายกัน ดังต่อไปนี้

3.1.3.1 ข้าวกับความเชื่อเรื่องผี

ความเชื่อเรื่องผี มีพิธีกรรมสืบทอดความเชื่อเรื่องผี กระจายเกือบทั่วจังหวัดเพชรบูรณ์ มีการทรงเจ้าเข้าผีแต่ละหมู่บ้านจะมีเจ้าพ่อเจ้าแม่ของตน (จักษุมาลย์ วงษ์ท้าว, 2555) ความเชื่อที่สืบทอดต่อกันมาคู่กับการสร้างหมู่บ้านคนจังหวัดเพชรบูรณ์ มีความเชื่อในพระพุทธศาสนา และนับถือผีบรรพบุรุษ ผีบ้านผีเรือน เจ้าที่เจ้าทาง มีการตั้งศาลเจ้าพ่อหลักเมือง มีความเชื่อในเจ้าพ่อ ช่วยปกป้องรักษาเมืองให้อยู่เย็นเป็นสุข ฝนตกต้องตามฤดูกาล ทำให้ได้ผลผลิตดี ฝนไม่พัดแรง น้ำไม่ท่วม และช่วยปัดเป่าโรคภัยต่างๆ เป็นที่ยึดเหนี่ยวจิตใจของชาวบ้าน ซึ่งคนในจังหวัดจะนับถือไหว้เจ้าพ่อหลักเมืองซึ่งนับถือระดับจังหวัด ในระดับอำเภอ ตำบลจะมีเจ้าพ่อต่างๆ เช่น ตำบลชนไพรหมู่ที่ 3 บ้านชนไพร เป็นหมู่บ้านเก่าดั้งเดิมของตำบลชนไพร คนในหมู่ที่ 3 และหมู่ที่ 9 มีการนับถือเจ้าพ่อร่มขาว ร่มเขียวหมู่ที่ 7 บ้านสักแห้ง มีการนับถือเจ้าพ่อมหาไถไทย หมู่ที่ 6 มีการตั้งศาลเจ้าที่ปู่ทวดท้าวในวัดอุดมมงคลาราม หมู่ที่ 8 มีศาลเจ้าพ่อสดี ตั้งอยู่ก่อนถึงวัดจงจิริตสามัคคีธรรม ซึ่งมีการเลี้ยงเจ้าพ่อเจ้าที่ทุกปีด้วยเครื่องเซ่นไหว้ทุกปี โดยมีการทรงเจ้าเข้าผี อัญเชิญเจ้าพ่อ เจ้าแม่ มารับเลี้ยง และบูชาเครื่องเซ่นไหว้ในช่วงเดือน 6 ของทุกปี เจ้า

พ่อ เจ้าแม่จะมารับเครื่องเซ่นไหว้ด้วยการ ร่ายรำ รำคล่องช้าง รำคล่องม้า พุดคุยทำนายทายทัก กับชาวบ้านรักษาโรคภัยไข้เจ็บตามที่ชาวบ้านร้องขอ โดยกิจกรรมหรือการสื่อสารทั้งหมดจะผ่าน รำทรง ชาวบ้านจะนำเครื่องเซ่นไหว้มาไหว้เป็นการตอบแทนที่เจ้าพ่อปกปักรักษาให้ปลอดภัย จากภัยภยันตรายตามธรรมชาติ เครื่องเซ่นไหว้มาไหว้ที่ชาวบ้านนำมาไหว้ ส่วนใหญ่จะมี ข้าวสวย ไข่ต้ม บางคนก็ไก่ต้มทั้งตัว หรือหัวหมู แล้วแต่ใครจะนำมาตามแต่ศรัทธา อุปกรณ์และเครื่องเซ่นไหว้ มีดังนี้

1. เครื่องแต่งตัว เสื้อผ้าปาน ผ้าสไบ ผ้าขาวม้า
2. น้ำ เหล้า น้ำอวดม น้ำหวาน
3. ข้าวสวย
4. เนื้อสัตว์ต้ม เช่น หัวหมู ไก่ ไข่
5. ผลไม้ กล้วย มะพร้าว และผลไม้อื่นๆ
6. ขนมห่มขาว ต้มแดง ขนมห่ม และขนมอื่นๆ
7. รูป เทียน ดอกไม้สีขาว
8. กรวยหมากชั้น 5 เครื่องกินหมาก ใส่ดอกไม้รูปเทียน
9. มวนพลู
10. ข้าวสารสำหรับเรียกผี
11. บุหรี่
12. พานบายศรี
13. ขันน้ำมนต์ เทียนน้ำมนต์

ขั้นตอนการเข้าทรงร่างทรงจะทำกรวยหมากมาไหว้ มีการนำข้าวสารสำหรับหว่านเพื่อติดต่อกับเจ้าพ่อหรือเจ้าแม่ และจุดเทียน มีกลอง และแคน ช่วยเป็นเครื่องดนตรี ทำให้เกิดการเข้าทรง เมื่อเจ้าพ่อมาเข้าร่างทรงแล้ว จะใช้ใบพลูมวน ไปป้ายที่อาหารเครื่องเซ่น มาดม ถือว่าเจ้าพ่อได้บริโภคอาหาร อาจมีการแต่งตัวใส่เสื้อผ้า เสื้อผ้าสีขาว สไบ และผ้าขาวม้าเคียนหัว เมื่อเจ้าพ่อรับเครื่องเซ่นแล้วเจ้าพ่อจะนำอาวูประจักษ์กายคือดาบ จะพุดคุยทักทายผู้มาร่วมพิธีกรรม แล้วพ่อนรำ รำคล่องช้าง รำคล่องม้า และทำนายทายทัก หรือรักษาโรคให้ผู้ที่ต้องการ มีการนำน้ำมนต์ปะพรม มีการเป่าเสกเชือก สำหรับผูกแขน แล้วออกจากร่างทรงมีข้าวสารสำหรับหว่านเพื่อส่งเจ้าพ่อหรือเจ้าแม่

ขนมต้มขาว ต้มแดง ขนมต้มน้ำ เป็นขนมที่ใช้สำหรับไหว้ทำพิธี เกี่ยวกับไหว้ผี เจ้าพ่อ เจ้าแม่ ผีเจ้าที่ไร้ ที่นา และที่บ้าน และไหว้บรรพบุรุษในวันแต่งงาน วิธีทำขนมต้มขาว แช่ข้าวเหนียวไว้ 1 คืนแล้วไม่จมน้ำเป็นแฉ่ง (ปัจจุบันใช้แป้งข้าวเหนียวแทน) ใส่น้ำแป้งในถุงผ้าเพื่อใช้วัสดุหนักๆ ทุบให้น้ำไหลออกจากแป้งเพื่อให้แป้งปั้นเป็นก้อนได้ เอาแป้งปั้นห่อไส้ให้มิดปั้นเป็นลูกกลมๆ ใส้ทำจากมะพร้าวทึนทึกขูดเป็นเส้นผัดกับน้ำตาลปีปจนเหนียว เอาแป้งปั้นห่อไส้ให้มิดปั้นเป็นลูกกลมๆ ลงต้มในน้ำเดือดจนลูกขนมลอยขึ้นมาใช้กระชอนตักขึ้นมาคลุกกับมะพร้าวทึนทึกที่ขูดเป็นเส้นและคลุกกับเกลือให้มีรสเค็ม

ขนมต้มแดง เป็นขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียวปั้นเป็นแผ่นเล็กเท่าเหรียญบาท นำแป้งที่ปั้นแล้วลงต้มในน้ำเดือดจนแป้งสุกลอยขึ้นมา ตักแป้งขึ้นมาแช่ไว้ในน้ำเย็น นำมะพร้าวทึนทึกขูดเป็นเส้นผัดกับน้ำตาลปีปจนเหนียวจะมีสีน้ำตาลส้มแล้วนำไปคลุกกับแป้งที่ต้มสุกแล้ว

ขนมต้มน้ำ เป็นขนมที่คล้ายขนมบัวลอย นำแป้งข้าวเหนียวปั้นเป็นลูกเล็กแล้วนำไปต้มในน้ำกะทิ แล้วใส่น้ำตาล



ภาพที่ 3.7 ขนมต้มขาว ต้มแดง ขนมต้ม

3.1.3.2 ข้าวกับประเพณีการแต่งงาน

การแต่งงานของคน จังหวัดเพชรบูรณ์จะคล้ายกัน ในอดีตจะมีความเหมือนกันในกลุ่ม บ้านชนไพร บ้านโตก บ้านป่าเลา บ้านดงมูลเหล็ก เมื่อหนุ่มสาวรักใคร่ชอบพอกันแล้ว ฝ่ายชายจะส่งเต้าแก่ไปทาบตามสู่ขอ ฝ่ายหญิงจะเรียกสินสอดตามฐานะ ฝ่ายชายจะต้องสร้างเรือนหอในที่ดินของฝ่ายหญิง สำหรับพิธีแต่งงานจะจัดหลังจากสู่ขอประมาณ 1 ปีนิยมแต่งหลังจากทำนาเสร็จแล้ว นิยมแต่งในเดือน 2 เดือน 4 หรือเดือน 6 ห้ามแต่งในช่วงเข้าพรรษา

ต้องรอให้สร้างเรือนหอให้เสร็จก่อน ฝ่ายหญิงจะเตรียมทอดผ้าทำที่นอน ผ้าห่ม ผ้าขาวม้า หรือผ้าชิ้น และหมอนไว้ให้ญาติผู้ใหญ่ฝ่ายชาย ในวันแต่งงาน สมัยก่อนมีการแต่งงานกันเองภายในหมู่บ้าน หรือหมู่บ้านใกล้เคียง การแต่งงานมีการบอกแขกทั้งหมู่บ้านให้มากินตอง มีการเลี้ยงลาบหมู ต้มหมู กับข้าวเหนียว ทั้งวันเตรียมงานและในวันงาน บ้านผู้ชายจะทำขนมกวนข้าวเหนียวแดง และขนมปลา เพื่อเอาไว้ใช้ในการแห่ขันหมากไปยังบ้านฝ่ายหญิง และเพื่อแจกให้ญาติฝ่ายหญิงและให้คนที่ร่วมขบวนแห่ขันหมากชั้นหมาก จะมีการใช้ ข้าวเปลือก ถั่ว งา ใส่ไว้ในพานสินสอด เพื่อแสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ของครอบครัวที่จะเกิดขึ้น

ขนมปลา ทำจากแป้งข้าวเหนียวใส่ทำจากมะพร้าวผสมเกลือและหอม ปั่นพิมพ์แบบเป็นตัวปลา แล้วนึ่งให้สุก ใส่ถาดใส่แห่ในขบวนแห่ขันหมาก

ขนมกวนข้าวเหนียวแดง ทำจากนำข้าวเหนียวแช่น้ำไว้ 1 คืน แล้วมาผูนในกะทิผสมน้ำตาล และเกลือทิ้งไว้ 1 ชั่วโมง แล้วนำไปกวนกับกะทิผสมน้ำตาลเคี่ยวให้เหนียวแล้วนำไปเทในถาดเกลี่ยให้เรียบเสมอกันใส่ถาดใส่แห่ในขบวนแห่ขันหมาก

มีการไหว้ผีบ้านผีเรือนโดยมีข้าวสวย หมูต้ม ปลาปิ้ง ไข่ต้ม เหล้า บายศรีปากชาม รูปหนึ่งดอก ใส่ไว้ในพาข้าว มีการใช้ข้าวสารเพื่อหว่านเรียกผีบ้านผีเรือนให้รับรู้

3.1.3.3 ข้าวกับประเพณีบวชพระ

คนในอำเภอเมืองเพชรบูรณ์ ถือว่า บุคคลที่ครบบวช พ่อแม่ทุกคนจะจัดพิธีบวชเพราะมีความเชื่อศรัทธาการบวชมาก ถือว่าการบวชได้กุศลแรง ค่านิยมของชาวบ้าน ในการบวชพระแต่เดิมนั้น ชายที่บวชเรียนแล้วจะมีสถานะสูงกว่าผู้ที่ยังไม่ได้บวชเรียน ในสมัยก่อนถ้ามีหนุ่มมาขอลูกสาวแต่งงาน พ่อแม่ของฝ่ายหญิงจะพิจารณาเลือกผู้บวชเรียนก่อน การบวชพระ สำหรับชายไทยที่อายุครบ 20 ปี ชาวเพชรบูรณ์ จัดงานบวชมีการโกนหัวนาค หลังจากนั้นพ่อแม่และญาติของพระนาคจะอาบน้ำให้ น้ำที่เตรียมไว้จะเป็นน้ำขมิ้นผสมกับแป้งหอม เสร็จแล้วเตรียมให้พระนาคแต่งตัวใหม่ เพื่อทำขวัญนาคตอนค่ำมีการทำขวัญนาค อุปกรณ์ประกอบในการทำขวัญนาคจะใช้บายศรีสูง 7 ชั้น ภายในบรรจุขนมข้าวแต่น ขนมลูกโคลน ขนมข้าวตอกปั้น การทำขวัญนาคเป็นความเชื่อตามลัทธิพราหมณ์ พิธีนี้เข้ามาเกี่ยวข้องกับ พุทธศาสนา หลังจากพระพุทธรูปเจ้าเสด็จปรินิพพานไปแล้ว จุดประสงค์ของการทำ ขวัญนาคก็เพื่อที่จะให้ผู้จะบวชมีสมาธิและทำจิตใจให้สะอาด ยึดมั่นในพระพุทธศาสนาอย่างมั่นคง และเป็นการเตือนให้ผู้บวชระลึกถึงคุณบิดามารดาที่ซบเลี้ยงตนมาเสร็จพิธีการทำขวัญนาค กลางคืนมีมหรสพฉลอง ลิเก ภาพยนตร์ แต่ปัจจุบันนิยมเชิญแขกมากินเลี้ยงและมีวงดนตรีใหญ่โตตามสมัยนิยม การใช้ประโยชน์จากข้าวในประเพณี

บวชพระนอกจากจะใช้บริโภคในรูปของข้าวเจ้า ข้าวเหนียว ซึ่งกินกับกับข้าว แล้ว ขนมที่ใส่ในบายศรีมีขั้นตอนการทำดังนี้

ขนมข้าวแต่น นำข้าวเหนียวแช่น้ำ 1 คืน แล้วนึ่งให้สุก นำข้าวเหนียวที่สุกแล้วไปนึ่งกับกะทิผสมน้ำตาล แล้วไปใส่พิมพ์วงกลม ตากแดดให้แห้ง แล้วทอดในน้ำมันร้อนจะพองเป็นสีน้ำตาล ตักออก

ขนมลูกโคลน นำข้าวเหนียวแช่น้ำ 1 คืนไม่จะได้แบ่งข้าวเหนียว เทใส่ถุงผ้าใช้วัสดุที่หนักทับให้น้ำไหลออกจากแป้ง นำแป้งที่ปั้นได้ปั้นเป็นแผ่นแบนๆ ใส่ไส้หวานทำจากมะพร้าวทึนทึกขูดคั่วกับน้ำตาล ถ้าใส่เค็มทำจากมะพร้าวทึนทึกขูดคั่วกับหอมแดงซอยและเกลือ แบ่งปั้นใส่ไส้ แล้วปั้นให้เป็นลูกกลมๆ นำไปทอดในน้ำมันร้อนจนเหลือง ตักออก

ขนมข้าวตอกปั้นนำข้าวเหนียวเปลือกมาคั่วในกระทะร้อนจะได้ข้าวตอก นำไปผัดเอากากออกให้เหลือแต่เม็ดข้าวตอก นำน้ำตาลผสมกะทิเคี่ยวให้เหนียวใส่ข้าวตอกลงไปปั้นเป็นก้อนกลม

3.1.3.4 ข้าวกับประเพณีงานศพ

ในอดีตคนในตำบลหนองไผ่ เมื่อมีการตายเกิดขึ้นนิยมตั้งศพไว้ที่บ้านของตน มีการช่วยกันทำโลง มีการเลี้ยงอาหารตลอดทั้งวัน มีเครื่องขยายเสียงเป็ดเพลงธรณิกันแสง เพื่อบอกข่าวให้ชาวบ้านทราบว่ามีการตายเกิดขึ้น ปัจจุบันยังปฏิบัติอยู่ ไม่ต้องใช้การ์ดเชิญไปงานศพ ชาวบ้านจะไปงานโดยไม่ต้องบอกในสมัยก่อนมีการไปเยี่ยมศพโดยนำข้าวสาร พริก เกลือ มะพร้าว และอื่นๆ ไปบริจาคให้บ้านที่มีงานศพ ปัจจุบันเลิกไปแล้ว ปัจจุบันวิถีชีวิตเปลี่ยนแปลงงานศพปัจจุบันชาวบ้านนิยมไปบ้านศพตอนกลางคืนประมาณ 20.00 น. เพื่อฟังพระสวดศพมีการทำอาหาร เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ข้าวต้ม เลี้ยงหลังพระสวดเสร็จแล้ว

3.1.3.5 ข้าวกับพุทธศาสนา

คนในจังหวัดเพชรบูรณ์ส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ คนในตำบลหนองไผ่ก็นับถือศาสนาพุทธ ด้วยอิทธิพลนี้ทำให้เกิดมีขนบธรรมเนียมประเพณีตั้งแต่เกิดจนตายเกี่ยวข้องกับศาสนาพุทธ และเกี่ยวข้องกับวัตถุที่มีในท้องถิ่น เช่น ข้าว ข้าวที่เป็นอาหารหลักในชีวิตประจำวัน

1. ข้าวสอยใช้ทำบุญประจำวันทุกวัน ทุกวันตอนฟ้าสางในตอนเช้าถ้าบ้านใคร อยู่ใกล้วัดจะได้ยินเสียงระฆัง แสดงว่าพระจะมาบิณฑบาตร แต่ละครอบครัวจะตักข้าวใส่ขันเตรียมใส่บาตรเป็นการเริ่มต้นวันด้วยการทำบุญทุกวัน อาจจะมีการใส่กับข้าวและขนมไปพร้อมด้วย ดังนั้นข้าวเป็นสิ่งสำคัญในการทำบุญ

2. ข้าวสอย และข้าวสารใช้ทำบุญในวันพระ ในวันพระ 8 ค่ำ หรือ 15 ค่ำ ชาวบ้านที่ใจบุญจะมีการนำ ข้าวสาร ข้าวสอย กับข้าว และขนม ดอกไม้ รูป เทียน และสตางค์ไปทำบุญที่วัด ในวันพระที่วัดจะมีชาวบ้านไปทำบุญ ชาวบ้านเมื่อไปถึงวัดมีการจุดธูปเทียน ใช้ดอกไม้ไหว้บูชาพระ แล้วนำข้าวสอย กับข้าว และขนมไปใส่สำหรับถวายพระ จากนั้นเริ่มมีพิธีกรรม ไหว้พระ รับศีล มี

การตักบาตรข้าวสารในขณะที่พระสวดถวายพรพระ แล้วถวายข้าวสวย กับข้าว และขนมแก่พระสงฆ์ เมื่อท่านฉันเสร็จแล้ว พระสงฆ์จะให้พร หลังจากนั้นกราบพระแล้วกลับบ้าน



ภาพที่ 3.8 ข้าวสวย และขนมทำบุญของชาวบ้าน



ภาพที่ 3.9 กับข้าวทำบุญ



ภาพที่ 3.10 ข้าวสารใส่บาตรทำบุญ

3. ข้าวกับการทำบุญตามประเพณี ในหนึ่งปีคนที่นับถือศาสนาพุทธจะมีประเพณีต่าง ๆ มีการใช้ข้าวในประเพณีต่าง ๆ ดังนี้

1). ประเพณีก่อก่อเจตีย์ข้าวเปลือก

ในจังหวัดเพชรบูรณ์มีประเพณีก่อก่อเจตีย์ข้าวเปลือกกันหลายวัด ที่ตำบลชนไพร มีประเพณีการก่อก่อเจตีย์ข้าวเปลือก เพื่อถวายเป็นพุทธบูชา มาตั้งแต่สมัยโบราณ เมื่อเสร็จสิ้นจากการเก็บเกี่ยวข้าวเข้ายุ้งแล้ว ชาวบ้านร่วมใจกันนำข้าวเปลือกมากองรวมกันเพื่อก่อก่อเป็นเจตีย์ข้าวเปลือกกองเดียว แล้วถวายให้กับพระสงฆ์ พระสงฆ์จะให้คณะกรรมการวัดนำข้าวเปลือกไปขาย เพื่อนำเงินมาทำนุบำรุงศาสนาต่อไป



ภาพที่3.11 ชาวบ้านช่วยกันทำฉัตรด้วยรวงข้าวประดับเจดีย์

ในอดีตนิยมจัดงานเจดีย์ข้าวเปลือกช่วงฤดูหนาวจะตั้งกองข้าวเปลือกในวันที่ 31 ของทุกปี วันรุ่งขึ้นเป็นวันปีใหม่ มีการละเล่นการแสดงต่างๆ มีรำวง ลิเก เพื่อฉลองเจดีย์ข้าวเปลือก จำนวน 1 คีน โดยในตอนเช้าชาวบ้านจะนำข้าวเปลือกมากองรวมกันจัดตกแต่งให้เป็นเจดีย์ ชาวบ้านช่วยกันทำฉัตรด้วยรวงข้าวประดับเจดีย์ ตอนเย็นมีการสวดเจริญพระพุทธมนต์ฉลองเจดีย์ข้าวเปลือก ตอนกลางคืน มีการละเล่น เช่น รำวง หรือลิเก ในตอนเช้าของวันรุ่งขึ้นจะมีการทำบุญตักบาตร แล้วถวายพระเจดีย์ข้าวเปลือก



ภาพที่3.12 เจดีย์ข้าวเปลือกของชาวบ้านตำบลชนไพร

อานิสงส์ถวายพระเจดีย์ข้าวเปลือก

จะเห็นว่าข้าวเกี่ยวข้องกับคนมาตั้งแต่สมัยพระพุทธเจ้าตั้งอานิสงส์ถวายพระเจดีย์ข้าวเปลือกดังนี้ สมัยหนึ่งองค์สมเด็จพระศาสดาเสด็จประทับ อยู่ในบุพพารามมหาวิหาร ณ กรุงสาวัตถีทรง พระปรารภพระเจ้าปัสเสนทิโกศล ผู้เป็นใหญ่ในแคว้นโกศลและกาฬิโดยพระเจ้าปัสเสนทิโกศลแวดล้อมไปด้วยเสวกามาตย์ราชบริพารทั้งหลายได้เสด็จไปทอดพระเนตรชานาเพื่อเป็นการพักผ่อนพระราชหฤทัยทรงสบายในทุ่งนาที่ไม่ห่างไกลจากพระนครเท่าไรนักได้ทอดพระเนตรเห็นชานา กำลังนวดข้าวแล้วนำมากองพูนสูงใหญ่ ก็พอพระราชหฤทัยจึงเสด็จลงจากพระราชนานพร้อมด้วยเสวกามาตย์ราชบริพารทั้งหลาย แล้วทรงชักชวนชานาให้เอาข้าวมารวมก่อเป็นรูปเจดีย์บูชาพระรัตนตรัย พระองค์ทรงรับก่อด้วยพระองค์เมื่อก่อเสร็จแล้วก็รับสั่งให้ทำโรงฉันในสถานที่นั้นแล้วเสด็จไปสู่สำนักพระศาสดาทูลอาราธนาพระพุทธเจ้าพร้อมด้วยพระภิกษุสงฆ์บริวาร 500 รูปไปรับบิณฑบาตในวันพรุ่งนี้เช้า ณ โรงฉันในทุ่งนา เพื่อเป็นการฉลองรูปเจดีย์ที่ก่อด้วยข้าวเปลือกสมเด็จพระผู้มีพระภาคเจ้าทรงรับด้วยดุขนิยาภาพ พอรุ่งเช้า พระเจ้าปัสเสนทิโกศล ได้เสด็จไปยังโรงฉันใน ทุ่งนานั้นไปคอยรับเสด็จพระพุทธเจ้ากับภิกษุ 40 รูป ให้เสด็จนั่งเหนืออาสนะแล้วก็ถวายอาหารบิณฑบาต แก่พระพุทธเจ้าพร้อมกับภิกษุเหล่านั้นเสร็จจากภัตตกิจแล้วพระเจ้าปัสเสนทิโกศลก็กราบทูลถามถึงผลานิสงส์ที่ได้

คำถวายพระเจดีย์ข้าวเปลือกเป็นพุทธบูชา

ยัคฆะกันเเต สังฆะปะฏิขานาตุ มะยัง เอตัง ธัญญะราสัง สะปะริวารัง เจตียัง กัตตะวา พุทธัสสะ ปุชเชนัตถายะ สังฆัสสะ นิยาเทมะ สาธุ โน ภันเต อะยัง พุทธัสสะ ปุชเชนัตถายะ ธัญญะเจตียัสสะ ทานัสสะ อานิสังโส อัมหากัญเจะ มาตาปิตุอาทินัญเจะ ปิยะชนานัง ที่ฆะรัตตัง หิตายะ สุขายะ สังวัตตะตุ ฯ

ข้าแต่พระสงฆ์ผู้เจริญ ขอพระสงฆ์จงรับทราบ ข้าพเจ้าทั้งหลาย ก่อกองข้าวเปลือกพร้อมกับของบริวารเป็นเจดีย์แล้ว ขอมอบถวายแก่พระสงฆ์ เพื่อเป็นพุทธบูชา ขออานิสงส์แห่งการถวายพระเจดีย์ข้าวเปลือก เพื่อเป็นพุทธบูชานี้ ของข้าพเจ้าทั้งหลาย จงเป็นไปเพื่อประโยชน์ เพื่อความสุข แก่ข้าพเจ้าทั้งหลายด้วย แก่ปิตุชนทั้งหลาย มีมารดาบิดาเป็นต้นด้วย ตลอดกาลนาน เทอญ ฯ

สรุป

เจดีย์ข้าวเปลือก เพื่อถวายเป็นพุทธบูชา มีการจัดประเพณีนี้มานานแล้ว ตั้งแต่สมัยโบราณ นานมากกว่า 2558 ปี ชาวไทยในหลายจังหวัดก็ทำพิธีนี้ เนื่องจากชาวบ้านในตำบลซอนไพร มี อาชีพทำนา เมื่อเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จแล้วจะนำข้าวเปลือกมาบริจาคให้กับทางวัด การก่อเป็นเจดีย์ แล้วถวายในพุทธศาสนาจะทำให้มีอนิสกมากกว่าการถวายข้าวเปลือกธรรมดา การก่อเจดีย์จะทำ ในวันที่ 31 ธันวาคม ของทุกปี ในตอนเย็นมีการอธิฐานกองเจดีย์ข้าวเปลือก มีงานรื่นเริง ฉลอง เมื่อเวลาประมาณ 22.00 น. – 24.00 น. มีการสวดมนต์ข้ามปี มีการจับฉลากให้รางวัลแห่งความดี ประเพณีนี้เป็นการเริ่มต้นปีใหม่ที่ดียิ่ง มีการชักชวนชาวบ้านทำทานถวายเจดีย์ข้าวเปลือก ใน พิธีกรรมมีการรับศีล ทำให้ชาวบ้านมีศีล เมื่อสวดมนต์จะทำให้มีสมาธิ ดังนั้นประเพณีนี้จึงเป็น ประเพณีที่ควรส่งเสริมให้มีอยู่ตลอดไปเพราะสร้างความสุขให้ประชาชน และยังส่งเสริมให้ ประชาชนมีทาน ศีล ภาวนา อาจพัฒนาจิตทำให้เกิดปัญญาที่พ้นทุกข์ได้

2). ข้าวกับประเพณีตรุษ ก่อเจดีย์ทรายกลบธาตุ

ตรุษ เป็นประเพณีส่งท้ายปีเก่าของคนไทยในสมัยก่อนเมืองเพชรบูรณ์หรือนคร “เพชรบูรณ์” เป็นเมืองเก่าแก่ที่มีรากฐานทางวัฒนธรรมของตนเองที่บ่งบอกถึงความเจริญติดต่อกันมาช้านาน ซึ่งประเพณีที่เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ทำให้คนเพชรบูรณ์ อยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข สงบร่มเย็นได้ ล้วนแต่ผูกพันด้วยวิถีแห่งพระพุทธศาสนาเป็นส่วนใหญ่ ประเพณีก่อเจดีย์ทราย กลบธาตุ เป็นอีกหนึ่งประเพณีที่ชาวเพชรบูรณ์ ยังร่วมกันอนุรักษ์และสืบสานไว้ จวบจนปัจจุบัน ประเพณีก่อพระเจดีย์ทรายกลบธาตุเป็นงานประเพณีของคนอำเภอเมือง พบในชาวตำบลซอน ไพร ตำบลในเมือง และตำบลสะเดียง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ จัดขึ้นในช่วงเทศกาลตรุษ ไทย ตรงกับวันแรม 14 ค่ำ เดือน 4 ของทุกปี เป็นประเพณีเก่าแก่มีการจัดทุกปี การประกอบพิธี ก่อเจดีย์ทรายกลบธาตุของชาวซอนไพรนั้น จะแตกต่างไป จากการก่อพระเจดีย์ทรายธรรมดา ของที่อื่น ๆ ทั่วไปที่มีรากฐานความเป็นมาจากการเป็นพิธีเพียงแค่นทรายเข้าวัดเพื่อชดเชยดิน ทรายในวัดที่ผู้คนได้นำดินเท้าออกมาจากวัด แต่ประเพณีก่อเจดีย์ทรายกลบธาตุนั้น เป็นพิธีกรรม ที่แสดงถึงความกตัญญูความสามัคคี มีการรวมพี่น้อง และญาติพี่น้องเพื่อร่วมกันก่อก่อเจดีย์ทราย กลบธาตุให้กับคนที่เรารัก รวมทั้งบรรพบุรุษที่ได้ล่วงลับไปแล้วพิธีมีสองวันดังนี้

วันแรก ก่อเจดีย์ทราย และสวดมนต์เย็น จัดที่วัด พิธีเริ่มตอนบ่ายของวันวันแรม 14 ค่ำ เดือน 4 จะมีการตักถางที่วัดเพื่อเป็นการนัดชาวบ้านทั้งหมู่บ้านไปขนทรายบนโคก โดยนำขันใส่น้ำคนละใบเพื่อไปขนทรายสำหรับก่อเจดีย์ทรายโดยมีผู้เฒ่าผู้แก่ของหมู่บ้านนำไป คนที่ไปร่วมมี ทุกเพศทุกวัย จะมีการนำทรายไปแบ่งสองส่วน ส่วนที่หนึ่งก่อเจดีย์ทราย ส่วนที่สองนำมาถมก่อ เจดีย์กลบธาตุ ชาวบ้านจะนำธาตุหรืออัฐิของญาติพี่น้อง บรรพบุรุษที่เสียชีวิตภายในระยะเวลา 3 ปีมาทำพิธีกลบธาตุ โดยบรรดาญาติพี่น้องจะนำธาตุหรืออัฐิดังกล่าวไปวางบนใบตองแล้วล้างทำ

ความสะอาด ใช้น้ำอบ น้ำหอม มาประพรมให้สะอาดก่อน แล้วใส่โกศ จากนั้นจะนำอัฐิที่อยู่ในโกศไปก่อเจดีย์ทรายกลบธาตุ โดยแต่เดิมนั้น อัฐิจะถูกนำไปใส่ในหม้อใบเล็กมัดปากด้วยผ้าขาว แล้วนำทรายมาก่อกลมหม้ออัฐิจนมิดหมดแล้วตกแต่งเป็นรูปเจดีย์ บนยอดเจดีย์กลบธาตุทำด้วยไม้จ้าวสลักเป็นเป็นสามแฉกย้อมสีด้วยขมิ้น แล้วพรมด้วยน้ำอบน้ำหอม มีการเขียนฎีกาบอกผู้ตายปักไว้ในเจดีย์กลบธาตุ การสร้างเจดีย์กลบธาตุจะเท่ากับจำนวนอัฐิที่นำมากลบธาตุ มีการโยงสายสิญจ์จากเจดีย์ทรายไปยังเจดีย์กลบธาตุตามลำดับ ตอนเย็นประมาณ 5 โมงเย็นมีสวดพระพุทธรมณต์ บังสุกุล ถวายปัจจัย ไทยธรรม อุทิศกุศลให้ผู้ตายช่วยกันก่อเพื่ออุทิศให้กับญาติที่ล่วงลับไปแล้ว



ภาพที่ 3.13 ชาวบ้านซอนไพร ร่วมก่อเจดีย์ทรายกลบธาตุที่วัด



ภาพที่ 3.14 เจดีย์ทรายที่ชาวบ้านช่วยกันก่อเพื่ออุทิศให้กับญาติที่ล่วงลับ

ฎีกาที่ปักบนเจดีย์ทราย เขียนดังนี้ ฎีกาข้าพเจ้าจะขอทำบุญไปถึง พระอินทร์
พระพรหม พระยม พระกาล ท้าวจตุโลกบาลทั้งสี่ พระนางธรณี พระเพลิง พระพาย พระแม่
โพสพ แม่นางธรณี แม่พระคงคา เทวดา สิ่งศักดิ์สิทธิ์ ปู่ ย่า ตา ยาย บรรพบุรุษที่ล่วงลับ ชื่อ
เจ้าของอัฐิ ของงมารับส่วนบุญในครั้งนี้



ภาพที่ 3.15 ขนมข้าวโป่ง นำมาทำบุญวันตรุษไทย



ภาพที่ 3.16 ขนมข้าวเหนียวแดง นำมาทำบุญวันตรุษไทย

ขนมข้าวโป่ง ทำจากนำข้าวเหนียวแช่น้ำไว้ 1 คืน นึ่งจนสุก แล้วนำไปตำผสมกับ น้ำตาลปีป ตำจนละเอียดเหนียวเข้ากันดี นำไปทำเป็นแผ่นบางๆ ตากบนดับหญ้าสำหรับมุง หลังคาให้แห้ง นำไปปิ้งไฟ จะได้ขนมข้าวโป่งฟองกรอบ

ขนมข้าวเหนียวแดง ทำจากนำข้าวเหนียวแช่น้ำไว้ 1 คืน นึ่งจนสุก แล้วมาผูนในกะทิ ผสมน้ำตาล และเกลือทิ้งไว้ 1 ชั่วโมง แล้วนำไปกวนกับกะทิผสมน้ำตาลเคี่ยวให้เหนียวแล้วนำไป เทในถาดเกลี่ยให้เรียบเสมอ

ขนมข้าวตอกป่นนำข้าวเหนียวเปลือกมาคั่วในกระทะร้อนจะได้ข้าวตอก นำไปผัดเอากาก ออกให้เหลือแต่เม็ดข้าวตอก นำน้ำตาลผสมกะทิเคี่ยวให้เหนียวใส่ข้าวตอกลงไปป่นเป็นก้อนกลม

วันที่สอง วันตรุษไทย 15 ค่ำ เดือน 4 มีการทำบุญตักบาตรที่วัด คนทั่วไปจะนำขนม ตระกูลมาทำบุญ ขนมตระกูลประกอบด้วย ข้าวโป่ง ข้าวเหนียวแดง และข้าวตอกป่น คนที่เป็น ญาติของเสียชีวิตที่นำอัฐิมากลบธาตุ จัดสำรับอาหารถวายพระ และสำรับสำหรับไปวางที่กลบธาตุ จตุรูปไหว้เพื่อให้ดวงวิญญาณได้รับทราบและอนุโมทนาบุญกุศลที่บรรดาญาติได้ทำบุญอุทิศส่วน บุญกุศลให้ไว้ในช่วงเทศกาลวันตรุษ

การเล่นหลังจากทำบุญตรุษ ชาวบ้านจะมาร่วมทำบุญตักบาตรที่วัดในวันตรุษ ซึ่งใน อดีตงานประเพณีดังกล่าว ถือเป็นช่วงหยุดการทำงานของชาวบ้าน เนื่องจากเป็นช่วงเสร็จสิ้นการ ทำนา ย่างเข้าสู่ฤดูร้อน ชาวบ้านจะอยู่กรรม 7 วัน คือ ทุกคนจะหยุดทำงานทุกอย่างทั้งนอกบ้าน และในบ้าน พร้อมกับรวมตัวเล่นการละเล่นต่างๆ ในวัด เช่น การร้องเพลงฉ่อยพื้นบ้าน การเล่น ดึงเชือก การเล่นนางด้ง การร่ำวง การเล่นมอญซ่อนผ้าเล่นสะบ้า เป็นต้น ธาตุหรืออัฐิที่เก็บไว้ เกินสามปีแล้ว จะไม่นำมาก่อเจดีย์ทรายกลบธาตุอีก แต่ญาติจะนำไปลอยอังคารหรือนำไปบูชาที่ บ้านหรือบรรจุไว้ที่เจดีย์ในวัดต่อไป

ประเพณีก่อเจดีย์ทรายกลบธาตุ เป็นประเพณีที่ทรงคุณค่าทั้งทางด้านคติความเชื่อและภูมิ ปัญญา ของคนเพชรบูรณ์ โดยชาวบ้านมีความเชื่อว่า มนุษย์ดำรงชีวิตอยู่ด้วยธาตุทั้ง 4 คือ ดิน น้ำ ลม ไฟ เมื่อมนุษย์หมดลมแล้ว ร่างกายจะถูกนำไปเผาด้วยไฟ คงเหลือแต่อัฐิเท่านั้น ฉะนั้น ในช่วงแรกของการเสียชีวิตไป จึงต้องสร้างสมดุลโดยการนำอัฐิมาสัมผัสกับธาตุทั้ง 4 เป็น ระยะเวลาหนึ่ง ก่อน กล่าวคือ ธาตุลมคือ การเปิดให้สัมผัสกับอากาศ ธาตุน้ำคือ การประพรมน้ำ อบ น้ำหอม ธาตุไฟ คือ รูปเทียนที่นำมากราบไหว้ และธาตุดินคือ กองทรายที่นำมากลบนั่นเอง ประเพณีก่อเจดีย์ทราย กลบธาตุ จึงกลายเป็นสัญลักษณ์แห่งการรำลึกถึงคุณงามความดีความ ผูกพันต่อบรรพบุรุษและความกตัญญูทวดที่ต่อบุพการีผู้ล่วงลับ



ภาพที่ 3.17 น้าอัฐิมากลบธาตุ และพาข้าวน้อยเพื่อเซ่นไหว้ผู้ล่วงลับ



ภาพที่ 3.18 พาข้าวน้อยเพื่อเซ่นไหว้ให้กับผู้ที่ล่วงลับไปแล้ว

นอกจากนั้น การที่แต่ละคนได้มาสัมผัสกับกระดูกหรือธาตุของญาติพี่น้องที่เคยใช้ชีวิตอยู่ร่วมกันมาก่อน ยังเป็นการสื่อคติสอนใจถึงความไม่เที่ยงของสังขาร เพื่อให้ผู้มีชีวิตอยู่ ได้ตระหนักถึงความไม่เที่ยงของชีวิต และควรดำรงตนอยู่ด้วยการมีสติและไม่ประมาทอีกด้วย

ภูมิปัญญาที่สำคัญอีกประการหนึ่งที่แฝงอยู่ในประเพณีนี้คือ การรวมตัวกันของญาติพี่น้องของผู้ตายไม่ว่าจะอยู่แห่งหนตำบลใด ก็จะต้องกลับมารวมตัวกันทั้งหมดเพื่อประกอบพิธีกลบธาตุร่วมกันอย่างอบอุ่น อีกทั้งยังมีการแบ่งงานกันทำในครอบครัวตามความถนัดของแต่ละคน เช่น ผู้ชายจะไปขุดหาและขนทรายเพื่อนำมาไว้ก่อเจดีย์ ส่วนผู้หญิงก็จะทำหน้าที่เตรียมดอกไม้ ธงทิว และเครื่องตกแต่งต่าง ๆ ในระหว่างการก่อกองทรายก็จะได้มีการปรึกษาหารือในทุกขั้นตอนตั้งแต่การกำหนดรูปแบบจนถึงการประดับประดาให้สวยงาม แล้วก็ได้ทำบุญร่วมกัน อันเป็นประเพณีที่สร้างปฏิสัมพันธ์ในครอบครัวก่อให้เกิดความร่วมมือ ความรักความสามัคคีเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกันในครอบครัว ทรายแต่ละเม็ดที่ก่อรวมกันเป็นเจดีย์ในประเพณีก่อเจดีย์ทรายกลบธาตุ จึงเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความกตัญญูกตเวทีและผูกพันโยงใยในครอบครัวและเครือ

ญาติอันเป็นอัตลักษณ์ประการหนึ่งของคนเพชรบูรณ์ โดยปรากฏออกมาเป็นรูปธรรม คือ เจตียุทราย นั้นเอง

4) ข้าวในประเพณีสลากภัต

ชาวชนไพรจะมีการทำบุญสลากภัตทุกปี สลากภัตในสังฆทานที่มีอันสงฆ์มาก เพราะถือว่าแม้จะตั้งสลากถวายกับพระภิกษุรูปใดรูปหนึ่งที่ยับสลากได้ ย่อมเท่ากับถวายกับพระสงฆ์ทั้งหมด เพราะสลากที่ยับนั้นพระสงฆ์ทุกรูปในอารามนั้นมีสิทธิ์ได้ สำหรับตำบลชนไพรจะจัดสลากภัตในวันวิสาขบูชาของทุกปี สาเหตุที่ถือปฏิบัติกันเช่นนี้ก็เพราะว่า เป็นช่วงที่ชาวบ้านมีผลไม้ เช่น มะม่วง ขนุน และอื่นๆ ชาวบ้านทั้งหมู่บ้านนำผลไม้และอาหารคาวหวานไปตั้งเป็นพาสลากถวายพระภิกษุสงฆ์ที่อยู่ในวัด หรือนิมนต์มาจากวัดต่าง ๆ ชาวบ้านจะทำอาหารใส่กระบุงแล้วหอบสลากภัต มีน้ำดื่ม มีกรวยหมากเสียบรูปดอกไม้และปัจจัยเพื่อถวายพระสงฆ์



ภาพที่ 3.19 ข้าว ขนุน และผลไม้ในหอบสลากภัต

อาหารที่ถวาย มีข้าวสวย กับข้าว ขนมะม่วง สาคู ข้าวเหนียวมัน มะม่วง ขนุน สับปะรด ใส่มาในกระถางใบตอง หรือถ้วยมีฝาปิด มีน้ำดื่ม มีกรวยหมากรูปและดอกไม้ มีการเหน็บเงินไว้ในกรวยหมาก บรรจุลงในหอบ หรือในถาด
รายละเอียดการจัดประเพณีดังต่อไปนี้

มัตทายกผู้เป็นหัวหน้าก็จะกำหนดวันที่จะมีการเตรียมสำหรับกับข้าว ถวายทานตามกำลังของตน ก่อนถึงวันถวาย จะมีการเตรียมเย็บกระถางใส่อาหาร ทำกรวยหมาก(ภายในมี หมาก พลู ป้ายปูนมวน สีเสียด ยาเส้น สำหรับกินหมาก) เมื่อถึงวันที่นัดหมายชาวบ้านจะแต่งสำหรับอาหารมาตามเวลานัดหมายตอนเช้า จากนั้นมีการนำอาหารไปแห่รอบโบสถ์เวียนขวาสามรอบ (ในขณะที่แห่จะมีการตีระฆัง และกลองด้วย) แล้วมัตทายกผู้เป็นหัวหน้า ก็จะนำฉลากให้เจ้าภาพจับ เจ้าภาพแต่ละรายจะจับฉลากได้เบอร์หมายเลขของพระสงฆ์ เรียงตามลำดับที่นั่งแล้วนำอาหารไป

ถวายพระสงฆ์ตามลำดับ เป็นการถวายทานแบบไม่เจาะจงตัวผู้รับ เจ้าภาพไม่ควรแสดงความยินดียินร้ายในผู้รับ ประเคนตามสลากเมื่อเสร็จแล้วพระสงฆ์ก็จะอนุโมทนาและให้พรเจ้าภาพก็กรวดน้ำอุทิศส่วนกุศลให้กับญาติผู้ที่ล่วงลับไปแล้วเป็นอันเสร็จพิธี

วิธีการทำข้าวเหนียวมัน ทำจากนำข้าวเหนียวแช่น้ำไว้ 1 คืน นึ่งจนสุกแล้วเทข้าวเหนียวหนึ่งร่อนใส่ในกะทิผสมน้ำตาล และเกลือชิมรสกลมกล่อมแล้วปิดฝาอบไว้

5) ข้าวในประเพณีเข้าพรรษา

ประเพณีเข้าพรรษา ในช่วงเข้าพรรษาในวันพระ 8 ค่ำ หรือ วันพระ 15 ค่ำ ชาวบ้านจะไปทำบุญที่วัด นำอาหาร และขนมไปทำบุญ ขนมที่สำคัญต้องมีในพรรษาคือ ขนมข้าวต้มมัด ส่วนขนมต่อไปนี้จะประกอบ เช่น ขนมใส่ไส้ ขนมนมสาว ขนมหมกกล้วย ขนมหมกฟักทอง ขนมหมกแดงไทย ถัอสี่ลอบุสธ ไปทำบุญ ถัอสี่ล สวดมนต์ และนอนวัดในวันพระ

วิธีการทำข้าวต้มมัด ทำจากเอาข้าวเหนียวแช่น้ำไว้ 1 คืน แล้วตักข้าวเหนียวใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ นำข้าวเหนียวมาผัดกับกะทิผสมน้ำตาล และเกลือชิมรสกลมกล่อมผัดจนข้าวเหนียวกึ่งสุกกึ่งดิบ แล้วนำข้าวไปห่อกล้วยผ่าครึ่งห่อทับด้วยใบตองกล้วยน้ำว้าแล้วมัดให้แน่นด้วยตอกนำไปต้ม หรือนึ่งจนสุก



ภาพที่ 3.20 ข้าวต้มมัด และขนมเข้าพรรษา

6) ข้าวในประเพณีสารทไทย

ประเพณีสารทไทย เป็นการทำบุญในพระพุทธศาสนา ตรงกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 เมื่อใกล้ถึงวันสารท ชาวบ้านทุกบ้านจะกวนกระยาสารท เพื่อนำไปตักบาตร และแจกจ่ายให้กับญาติ และเพื่อนบ้าน ในวันสารทชาวบ้านจะจัดแจงข้าวปลาอาหาร ไปทำบุญที่วัด เพื่ออุทิศส่วนกุศลให้ญาติมิตรผู้ล่วงลับ และถือศีล ฟังธรรมเทศนา คนไทย รับประเพณีวันสารทมาจากศาสนาพราหมณ์ด้วย ดังปรากฏหลักฐานในหนังสือพระราชพิธีสิบสองเดือน ซึ่งเป็นพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ที่เรียกว่า **สารท** ปทานุกรมบอกว่า เป็นชื่อฤดูในระหว่างฤดูฝนกับฤดูหนาวคือฤดูใบไม้ร่วง เป็นอันตกอยู่ในปลายเดือน 10 เราจึงเรียกกันว่าเป็น **ฤดูสารท** การทำบุญ เรียกว่าทำบุญวันสารท ถือกันว่าในวันกลางเดือนสิบนี้เป็นวันผีญาติ หรือมีโชติมาคอยรับอาหาร ถ้าใครไม่ทำบุญสารทถือว่าผู้นั้นขาดความกตัญญูต่อบิดามารดาและญาติพี่น้องที่ล่วงลับไป และจะได้รับความเดือดร้อน เพราะผีที่ล่วงลับไปจะให้ภัยต่างๆ อาหารสำคัญที่ทำใน พิธีสารทนี้เรียกว่า **กระยาสารท** ซึ่งแปลว่า อาหารที่ทำในฤดูสารท กระยาสารทนี้เห็นจะเนื่องมาจาก ข้าวมธุปายาส ซึ่งเขาใช้ข้าว น้ำตาล น้ำนมผสมกัน แต่ข้าวมธุปายาสนี้เขาทำกันไม่กำหนดเฉพาะในฤดูสารท บางทีเขาทำกินกันเอง เช่นที่นางสุชาดาหุงถวายพระพุทธเจ้าก็ทำถวายในเดือนหก แต่ก็น่าจะเอาแบบอย่างมาจากมธุปายาสนั่นเอง มธุปายาสเป็นอาหารของชาวอินเดีย เมื่อมาตกเป็นของไทยก็ต้องมีเปลี่ยนแปลงไปบ้าง และเมื่อมาทำกันในฤดูสารทก็เลยเรียกกันว่า **กระยาสารท**

กระยาสารท เป็นขนมประจำวันสารทในทุกท้องถิ่นของประเทศไทย ด้วยมีความเชื่อว่า ถ้าไม่ได้ใส่บาตรขนมกระยาสารทในวันสารทไทยแล้ว ญาติผู้ล่วงลับก็จะได้ไม่ได้รับบุญส่วนกุศลที่กระทำในวันนั้น สำหรับในตำบลดอนไพร ขนมกระยาสารทมีส่วนประกอบ คือ ข้าวตอก ข้าวเม่า ถั่ว งา น้ำกะทิและน้ำตาล นำทั้งหมดมากวนเข้าด้วยกัน เมื่อสุกแล้วจึงนำมาตัดเป็นแผ่นก็ได้

สำหรับการกวนกระยาสารทนั้น ต้องใช้เวลาและแรงคนหลายๆ คนจึงจะทำได้ ดังนั้นการกวนกระยาสารทจึงต้องอาศัยความสามัคคีกันของคนในครอบครัว เมื่อกวนกระยาสารทเสร็จแล้ว ชาวบ้านก็จะนำไปทำบุญและแจกจ่ายให้เพื่อนบ้าน จะเห็นได้ว่าสาระสำคัญของประเพณีวันสารทไทยมิใช่เป็นเพียงเรื่องของขนมที่ใช้ในการทำบุญเท่านั้น หากแต่อยู่ที่กุศโลบายในการสร้างความสามัคคีภายในครอบครัว การแสดงความกตัญญูต่อบรรพบุรุษ และการแสดงน้ำใจไมตรีต่อกันระหว่างเพื่อนบ้านอีกด้วย

ก่อนถึงวันสารท ชาวบ้านจะเตรียม

1. ข้าวเม่าพอง ทำจากข้าวเปลือกเหนียวแช่น้ำ 2 คืนแล้วลวกน้ำร้อน แล้วคั่วให้สุก ระบายให้เย็น แล้วนำไปตำในครกกระเดื่อง ผัดด้วยกระดัง จนหมดเปลือก นำไปตำซ้ำ 2-3 ครั้งจนหมดเปลือก

2. ข้าวตอก ทำจากข้าวเปลือกเหนียว คั่วในกะทะใบบัว (บางแห่งเรียกดอกเตก) จากนั้นใส่กะแฉกร้อนเล็กน้อยกากออก

3. ถั่วลิสง คั่ว งาคั่ว

4. น้ำตาลอ้อย

5. น้ำกะทิน้ำกะทิผสมน้ำตาลอ้อยกวนจนเหนียว ส่วนผสมทุกอย่างกวนผสมกัน เรียกว่า กระจายสารท เมื่อเตรียมของไว้ทำบุญแล้ว แจกจ่ายแบ่งปันญาติพี่น้อง



ภาพที่ 3.21 ขนมกระจายสารท

ในวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 เวลาเช้า ชาวบ้านไปจะทำบุญตักบาตรที่วัดนำข้าว กับข้าว ผลไม้ เช่น กล้วย ส้ม และขนม กระจายสารท ไปทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้ญาติผู้ใหญ่ที่ล่วงลับไปแล้ว แต่อาจมีบางคนอยู่วัดรักษาศีล ฟังเทศน์

ไหว้แม่พระโพสพ

ในวันสารท คนเพชรบูรณ์ส่วนใหญ่ถือโอกาสที่ ช่วงนี้ข้าวที่ปลูกในฤดูนาปีจะตั้งกอ เจริญเติบโตอยู่ในช่วงตั้งท้อง คนในตำบลชนไพรจะถือว่าแม่โพสพซึ่งเป็นแม่ของข้าวจะคล้ายกับคนที่แพ่ท้อง มีความต้องการอาหารเพื่อบำรุงครรภ์ คือจะมีความหิวอาหาร หิวของเปรี้ยว หิวของหวาน หิวผลไม้ และหิวขนมต่างๆ จากความเชื่อนี้ ดังนั้นอาหารที่ทำบุญในวันสารทที่เหลือจากพระฉันซึ่ง เช่น ข้าวต้มมัด อาหาร ข้าว อาหารคาว กล้วย ผลไม้ และขนมกระจายสารทที่นำไปทำบุญที่วัด หลังจากทำบุญที่วัดเสร็จแล้วจะนำเอาอาหารเหล่านี้เตรียมไปสำหรับบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่อยู่ในนา เช่น แม่พระโพสพ ผีนา ผีไร่ด้วย อาหาร และขนมเมื่อถวายพระสงฆ์เสร็จแล้วก็นำไปบูชาตามนา โดยวางตามตาเส้นแรกนา หรือที่จัดไว้เพื่อการนั้นโดยเฉพาะ

7.)ข้าวกับประเพณีตักบาตรเทโว

ประวัติความเป็นมา ประเพณีตักบาตรเทโว หมายถึง การเสด็จลงจากเทวโลกของสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้า ตำนานเล่าว่าเมื่อพระพุทธเจ้าทรงตรัสรู้อนุตรสัมมาสัมโพธิญาณแล้ว ได้เสด็จไปประกาศพระศาสนาพระองค์ทรงรำลึกถึงพระนางสิริมหามายา ซึ่งได้สิ้นพระชนม์หลังจากพระองค์ประสูติได้ 7 วัน ทรงดำริที่จะสนองคุณพระมารดา ดังนั้นในพรรษาที่ 7 นับแต่ปีที่ตรัสรู้พระพุทธองค์จึงได้เสด็จขึ้นไปจำพรรษาบนสวรรค์ชั้นดาวดึงส์เทศนาพระอภิธรรมปิฎกโปรดพระพุทธมารดาอยู่หนึ่งพรรษา ครั้นออกพรรษาแล้ววันแรม 1 ค่ำ เดือน 11 พระพุทธเจ้าจึงเสด็จจากสวรรค์ชั้นดาวดึงส์มาประทับที่เมืองสังกัสสะ มีประชาชนไปเฝ้าพระพุทธองค์เพื่อทำบุญตักบาตรด้วยเหตุนี้จึงถือว่าวันแรม 1 ค่ำ เดือน 11 เป็นวันคล้ายวันที่พระพุทธเจ้าเสด็จจากเทวโลกลงมาสู่เมืองมนุษย์พุทธศาสนิกชนจึงนิยมตักบาตรกันเป็นพิเศษ เป็นประเพณีสำคัญสืบต่อกันมาจนถึงทุกวันนี้ โดยพระสงฆ์จำนวนมาก นำโดยพระพุทธรูปปางเสด็จจากดาวดึงส์ เดินออกจากอุโบสถลงมารับภัตตาหารเช้าจากพุทธศาสนิกชน ในการตักบาตรเทโวเท่ากับเป็นการทำบุญตักบาตรรับเสด็จพระพุทธเจ้าเสด็จลงมาเทวโลกชาวเพชรบูรณ์มีการตักบาตรเทโวในหลายวัด มีการใส่บาตรด้วยข้าวต้ม และอาหารแห้ง

ความสำคัญ งานตักบาตรเทโวเป็นงานที่ช่วยสร้างความสมัครสมานสามัคคีให้แก่ชาวบ้านอย่างมากการให้เด็กนักเรียนมาแต่งกายชุดขาวเป็นเทวดานางฟ้าเป็นอุบายให้เด็กได้เข้าวัด รับผิดชอบ 5 ก่อนตักบาตร เด็กจะใกล้ชิดกับศาสนา การที่เด็กจะมีพ่อแม่ พี่น้อง ปู่ย่า ตายาย เข้ามาด้วยเป็นอุบายทำคนหันมาเข้าวัดทำบุญ รับผิดชอบ เพิ่มขึ้นซึ่งจะเป็นเครื่องควบคุมสังคมให้ ละ เล็ด เลิกอบายมุข หันหน้าเข้าวัดเพื่อทำบุญจึงมีส่วนช่วยให้สังคมเกิดสันติสุขขึ้น



ภาพที่3.22 ข้าวต้มมัด



ภาพที่ 3.23 เด็กแต่งตัวเป็นเทวดาและนางฟ้าอัญเชิญพระพุทธรูปร่วมตักบาตรเทโว

8) ข้างกับประเพณีงานเทศน์มหาชาติ

มหาชาติ แปลว่า ชาติที่ยิ่งใหญ่ , การเกิดครั้งยิ่งใหญ่ หมายถึงการเกิดของพระเวสสันดร โพรสิษฐ์ซึ่งเป็นการเกิดเพื่อบำเพ็ญบารมีครั้งสุดท้ายก่อนที่จะได้ตรัสรู้เป็นพระพุทธเจ้าในชาติต่อมา มหาชาติที่ได้ชื่อเช่นนี้ก็เพราะการเกิดครั้งสุดท้ายนี้พระเวสสันดรได้บำเพ็ญบารมีสำคัญคือ ทานบารมีซึ่งเป็นการทำให้บารมีอื่นสมบูรณ์ไปด้วย และในชาติสุดท้ายนี้ พระเวสสันดรได้บำเพ็ญบารมีอื่น ๆ ครบทั้งสิบประการ จึงถือได้ว่าเป็นการเกิดครั้งสำคัญยิ่งใหญ่มากกว่าทุกชาติที่ผ่านมา มหาชาติได้รับการประพันธ์เป็นบทร้อยแก้วและบทร้อยกรองแล้วนำไปเทศน์เป็นทำนองมาตั้งแต่สมัยโบราณ เรียกการเทศน์เช่นนี้ว่า เทศน์มหาชาติ เรียกเต็มว่า เทศน์มหาชาติเรื่องเวสสันดรชาดก

ประเพณีงานเทศน์มหาชาติ เป็นประเพณีอันเก่าแก่ที่มีการปฏิบัติสืบทอดมาแต่โบราณ เป็นประจำปีของชาวตำบลหนองไผ่ทุก ๆ ปีการเทศน์มหาชาติ คือเทศนาเวสสันดรชาดก เป็นบุญพิธีที่นิยมจัดให้มีกันมาแต่โบราณส่วนมากจัดให้มีในวัดเป็นหน้าที่ของชาวบ้านและวัดนั้น ๆ งานเทศน์มหาชาตินี้วัดทุกวัดในตำบลหนองไผ่นิยมจัดทุกวัด นิยมทำกันหลังออกพรรษา ก่อน

หรือหลังจกฐินแล้วแต่วัดไหนจะกำหนดและอาจจะจัดตรงกันหรือไม่ตรงกันก็ได้ อาจทำในวันขึ้น 8 ค่ำกลางเดือน 12 หรือในวันแรม 8 ค่ำก็ได้

ความเชื่อในการฟังการเทศน์มหาชาติ การเทศน์มหาชาติมีอิทธิพลต่อสังคมในด้านความเชื่อ คือ เชื่อว่าผู้ใดได้ฟังเทศน์มหาชาติครบ 13 กัณฑ์ จบภายในวันเดียวผู้นั้นก็จะได้รับอานิสงส์5ประการ คือ

1. จะได้เกิดในศาสนาของพระศรีอริยเมตไตรยซึ่งจะมาอุบัติเป็นพระพุทธเจ้าในอนาคต
2. จะได้ไปเกิดในสุคติโลกสวรรค์ เสวยทิพยสมบัติอันโอฬาร
3. จะไม่ไปเกิดในอบาย ทุกคติ วินิบาต
4. จะเป็นผู้มีลาภ ยศ ไม้ตรีและความสุข
5. จะได้บรรลุมรรค ผล นิพพานเป็นพระอริยบุคคลในพระพุทธศาสนา

นอกจากนี้ยังมีอิทธิพลต่อสังคมไทยในด้านต่าง ๆ เช่น ศีลธรรม จริยธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณีวรรณกรรม จิตรกรรม การศึกษา ตลอดจนการเมืองการปกครองของไทยอีกด้วย

งานเทศน์มหาชาติของตำบลชอนไพร อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์

จะนิยมจัดเป็นงานสองวัน คือ วันแรก มีการเทศน์เวสสันดรชาดกทั้ง 13 กัณฑ์ การเทศน์มหาชาตินั้น ประกอบด้วยพระคาถาภาษาบาลี จำนวน 1,000พระคาถา เรียกว่า “คาถาพัน”

วันที่สอง มีการเทศน์เวสสันดรชาดกทั้ง 13 กัณฑ์ เป็นภาษาท้องถิ่น เริ่มงานด้วยพิธีทำบุญตักบาตรพระทั้งวัด แล้วเริ่มเทศน์เวสสันดรชาดกตลอดทั้ง 13 กัณฑ์ จนถึงเวลากลางคืน บางแห่งจัดปีพาทย์ประโคมระหว่างกัณฑ์หนึ่ง ๆ การเทศน์มหาชาตินั้น มีอยู่ด้วยกันทั้งหมด 13 กัณฑ์ เป็นเรื่องราวเกี่ยวกับพระเวสสันดรอันเป็นพระชาติสุดท้ายของพระบรมโพธิสัตว์ ก่อนที่จะมาประสูติเป็นเจ้าชายสิทธัตถะและออกบวชจนตรัสรู้เป็นพระสัมมาสัมมาสัมพุทธเจ้า

การจัดสถานที่

1) ตกแต่งบริเวณพิธีให้มีบรรยากาศคล้ายอยู่ในบริเวณป่า ตามท้องเรื่องเวสสันดรชาดก โดยนำเอา ต้นกล้วย ต้นอ้อย ใบมะพร้าว และดอกไม้มาผูกตามเสา และบริเวณรอบ ๆ ธรรมชาติประดับดอกไม้ ธงทิว และ ราวติ ฉัตร ตามสมควรนิยมนำธงเล็ก ๆ 1,000 คัน หรือรูป แบ่งจำนวนเท่าคาถาประจำกัณฑ์ 13 กัณฑ์ ปักธงหรือรูปบูชาระหว่างกัณฑ์บนหยวกกล้วยแล้วผูกติดไว้กับเสา การจุดเทียนหรือปักธูปบูชากัณฑ์ดังกล่าวเป็นหน้าที่ของเจ้าภาพผู้รับกัณฑ์นั้น ๆ

- 2) ตั้งโอง ชันสาครใหญ่ หรือจะใช้อ่างใหญ่ที่สมควรก็ได้ใส่น้ำสะอาดเต็ม สำหรับปักเทียนบูชาประจำกัณฑ์ ในระหว่างที่พระเทศน์ น้ำในภาชนะที่ตั้งนี้เสร็จพิธีแล้ว ถือว่าเป็นน้ำพระพุทธมนต์ที่สำคัญ ภาชนะใส่น้ำนี้ตั้งหน้าธรรมาสน์ กลางบริเวณพิธี
- 3) เตรียมเทียนเล็ก ๆ จำนวนเท่าคาถาของกัณฑ์หนึ่ง จุด



ภาพที่ 3.24 เครื่องบูชากัณฑ์เทศน์

การเทศน์มหาชาติที่เกี่ยวข้องกับสังคม

1. ในสมัยก่อนตำบลชอนไพรการเดินทางไม่เจริญไม่มีพาหนะ คนในยุคนั้นมีการพบปะกันระหว่างหนุ่มสาวโดยการมาวัด การมีงาน เทศน์จะเป็นวันที่คนทุกเพศทุกวัยให้ความสำคัญ มีการเตรียมตัวซื้อเสื้อผ้าใหม่ หนุ่มจะมาเล่นเครื่องดนตรี ซึ่งประกอบไปด้วย ปี่พาทย์ ฆ้อง กลอง และอื่นๆ ดนตรีนี้จะบรรเลงก่อนพระเทศน์ หรือในช่วงหยุดพัก ส่วนสาวจะตามปู่ ย่า ตา ยาย มาฟังเทศน์
 2. ในสมัยก่อนตำบลชอนไพรการเดินทางไม่เจริญไม่มีพาหนะ คนในยุคนั้นมีการห่อขนมที่ทำไว้บูชากัณฑ์เทศน์ เช่น ข้าวเรียง ข้าวแตน ขนมสะบัดงา ขนมลูกคน และขนมกรุป ขนมกรอบห่อด้วยใบตอง ใส่กระbungแล้วหอบไป เพื่อแจกจ่ายญาติในหมู่บ้านอื่นที่วัดในหมู่บ้านนั้น เทศน์ไม่ตรงกัน จะมีการแจกจ่ายขนมตอบแทนกันไปมาทำให้ญาติพี่น้องได้ไปมหาสุกกัน
- การเทศน์มหาชาติที่เกี่ยวข้องกับสังคม

1. ในสมัยก่อนตำบลชอนไพรการเดินทางไม่เจริญไม่มีพาหนะ คนในยุคนี้มีการพบปะกันระหว่างหนุ่มสาวโดยการมาวัด การมีงาน เทศน์จะเป็นวันที่คนทุกเพศทุกวัยให้ความสำคัญมีการเตรียมตัวซื้อเสื้อผ้าใหม่ หนุ่มจะมาเล่นเครื่องดนตรี ซึ่งประกอบไปด้วย ปี่พาทย์ ข้อง กลอง และอื่นๆ ดนตรีนี้จะบรรเลงก่อนพระเทศน์ หรือในช่วงหยุดพัก ส่วนสาวจะตามปู่ ย่า ตา ยาย มาฟังเทศน์

2. ในสมัยก่อนตำบลชอนไพรการเดินทางไม่เจริญไม่มีพาหนะ คนในยุคนี้มีการห่อขนมที่ทำไว้บูชาภักดิ์เทศน์ เช่น ข้าวเรียง ข้าวแตน ขนมสะบัดงา ขนมลูกคน และขนมกรูบ ขนมกรอบห่อด้วยใบตอง ใส่กระbungแล้วหาบไป เพื่อแจกจ่ายญาติในหมู่บ้านอื่นที่วัดในหมู่บ้านนั้น เทศน์ไม่ตรงกัน จะมีการแจกจ่ายขนมตอบแทนกันไปมาทำให้ญาติพี่น้องได้ไปมาหาสู่กัน



ภาพที่3.25 ข้าวเรียง ข้าวแตน

การเทศน์มหาชาติ 13 กัณฑ์

การเทศน์มหาชาติ เป็นการสั่งสอนคนให้รู้จักบาปบุญคุณโทษ ประโยชน์ และมีใช้ประโยชน์ รู้จักให้ทานรักษาศีล เจริญภาวนา และเป็นการสรรเสริญพระเกียรติคุณขององค์สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้า สมัยที่พระองค์เสวยพระชาติเป็นพระโพธิสัตว์พระนามว่าเวสสันดรในพระชาติสุดท้ายก่อนที่จะได้ตรัสรู้จนตรัสสัมมาสัมโพธิญาณโดยที่พระเวสสันดรทรงบำเพ็ญทาน รักษาศีล และเจริญภาวนา กล่าวคือ ทรงบำเพ็ญทานด้วยการพระราชทานวัตถุสิ่งของแก่ชาวเมือง การเทศน์มหาชาติ คือการมหาฤศลที่เตือนบุคคลให้น้อมรำลึกถึงการบำเพ็ญบุญ คือความดีที่ยั่งยืน อันมีการสละความเห็นแก่ตัว เพื่อผลประโยชน์สูงอันไพศาลของมวลมนุษยชาติ

การเทศน์ทุกกัณฑ์จะเริ่มจากการไหว้พระ รับศีล 5 ผู้ที่เป็นเจ้าของกัณฑ์เทศน์ ถวายน้ำ เมื่อพระที่ตนรับกัณฑ์เทศน์ขึ้นเทศน์เจ้าภาพจะจุดเทียนบูชาคาถา หว่านข้าวตอก ข้าวสาร การเทศน์ในสมัยก่อนพระเจ้าของกัณฑ์จะอ่านจากอักษรซึ่งจารลงบนใบลานเป็นแผ่นยาว คำว่า "จาร" มาจากภาษาเขมรแปลว่า การเขียนด้วยเหล็กแหลมบนใบลาน แต่ปัจจุบันจะนิยมพิมพ์ลงบนใบลานเป็นตัวหนังสือไทยปัจจุบัน เป็นเรื่องราวในแต่ละกัณฑ์ ทั้งนี้เพื่อความสะดวก

สำหรับพระรุ่นใหม่ เมื่อจบกัณฑ์จะตีฆ้องเป็นสัญญาณเจ้าของกัณฑ์เทศน์จะถวายเครื่องบูชากัณฑ์เทศน์ การเป็นเจ้าของกัณฑ์ในหมู่บ้านแต่ละหมู่บ้านมีการแบ่งเจ้าภาพแต่ละกัณฑ์มาจากคุ้มต่างๆทั้งหมู่บ้าน

สรุป

การเทศน์มหาชาติวัดโพธิ์ทองจัดทำทุกๆ ปี ตั้งแต่สมัยโบราณ ชาวบ้านมีความเชื่อว่าถ้าได้ฟังเทศน์มหาชาติจบ จะทำให้ได้ไปเกิดในสมัยของพระศรีอริยเบตไตรย ทำให้ได้เกิดในสวรรค์ ไม่ไปเกิดในนรก เป็นประเพณีหนึ่งที่ชาวบ้านทุกบ้านจะมีส่วนร่วมในสมัยโบราณ ชาวบ้านในตำบลชอนไพรและตำบลใกล้เคียงจะมีเทศน์มหาชาติแต่ละวัดไม่ตรงกัน มีการทำขนมข้าวเรียง ขนมข้าวแต่น ขนมลูกคนไว้ใส่บูชากัณฑ์เทศน์ และเอาไวกินในขณะที่ฟังเทศน์ มีการเดินทางไปมาหาสู่กันเพื่อไปฟังเทศน์มหาชาติ ทำให้หนุ่มสาวมีโอกาสนี้จะพบ และทำความรู้จักกัน ผู้เฒ่าผู้แก่จะมีการจัดเตรียมสถานที่ก่อนวันงานมีการประดับตกแต่งวัดให้เหมือนป่า และประดับต้นกล้วย ต้นอ้อย มะพร้าว และผลไม้อื่นๆ มาตกแต่งสถานที่ให้สวยงาม ดัดทรงทิวเป็นพวง ผู้หญิงสาว ๆ จะไปเก็บดอกไม้มาร้อยเป็นมาลัยไว้ตกแต่งบริเวณธรรมมาส การเทศน์มหาชาติเป็นการเล่าถึงประวัติของพระเวสสันดร ซึ่งเป็นผู้นำเพ็ญทานบารมี ทำให้ชาวบ้านได้ซาบซึ้ง ถึงอนิสงฆ์ผลบุญการทำทาน ซึ่งชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมทำทานกันอยู่แล้ว ก่อนฟังเทศน์จะมีการรับศีล ซึ่งทำให้มีศีล ซึ่งทำให้สังคมได้อยู่กันอย่างมีความสุขไม่เบียดเบียนกัน

9)ข้าวกับประเพณีทอดกฐิน

การทอดกฐินเป็นประเพณีที่ชาวพุทธปฏิบัติสืบต่อกันมา ตำบลชอนไพรทำสืบทอดกันมาทุกปีตั้งแต่สมัยโบราณ หลังจากพระได้อุปัฏฐาพรรษาครบพรรษาแล้ว หลังจากออกพรรษากายในหนึ่งเดือนจะมีการทอดกฐิน ส่วนใหญ่เป็นกฐินสามัคคีจะมีการรวมกัน รวบรวมปัจจัย ผ้าไตร และอุปกรณ์เครื่องใช้ ร่วมจัดงานด้วยกัน มีการจัดงาน 2 วัน คือ วันแรกเป็นวันตั้งงาน ชาวบ้านจะมีการร่วมใจทำความสะอาดวัด ผู้ชายช่วยกันทำฉัตรรวงข้าว ผู้หญิงจะช่วยกันทำบายศรี เพื่อดอกตกแต่งเครื่องกฐินให้สวยงาม ทำให้ผู้ที่มาร่วมงานเกิดความสุขทรา ชาวบ้านจะร่วมใจทำอาหารมาเลี้ยงผู้ที่มาช่วยงานกฐิน วันที่สองเป็นวันทอดกฐินในช่วงเช้าจะมีการทำบุญตักบาตร อาหาเลี้ยงพระ หลังจากนั้นจะมีผู้นำหมู่บ้าน เช่น กำนัน นายกองค์การบริหารส่วนตำบล และสมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบล ผู้ใหญ่บ้าน เจ้าภาพกฐิน และชาวบ้านร่วมกันแห่กฐินรอบอุโบสถ 3 รอบแล้วทอดถวายพระสงฆ์ จะเห็นว่าชาวบ้านให้ความสำคัญกับข้าวมากนอกจากจะกินเป็น

อาหารทุกวันแล้ว เวลาถึงงานบุญนำข้าวสวยและกับข้าวไปทำบุญ นอกจากนี้ยังนำข้าวสวยและกับข้าวไปทำทานด้วย



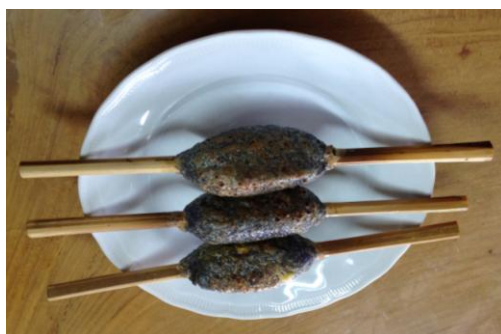
ภาพที่ 3.26. การใช้รวงข้าวทำเป็นฉัตรเพื่อประดับเครื่องกฐิน



ภาพที่ 3.27 การใช้รวงข้าวทำเป็นฉัตรเพื่อทำเป็นธงหิ้วให้ผู้นำหมู่บ้านแห่กฐิน



ภาพที่ 3.28 การใช้ข้าวทำอาหารและกับข้าวไปทำโรตีสานที่วัด



ภาพที่ 3.29 ข้าวจี๋นิยมกินในฤดูหนาว

3.1.4 ข้าวในอำเภอน้ำหนาว

3.1.4.1 อำเภอน้ำหนาว

อำเภอน้ำหนาว ที่ตั้งและอาณาเขต ติดต่อดังนี้

ทิศเหนือติดกับอำเภอหล่มเก่า และอำเภอภูหลวงจังหวัดเลย

ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอภูกระดึง (จังหวัดเลย) และอำเภอภูผาม่าน (จังหวัดขอนแก่น)

ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอกอนสาร(จังหวัดชัยภูมิ)

ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภอหล่มสัก และอำเภอหล่มเก่า

การปกครอง แบ่งเขตการปกครอง เป็น 4 ตำบล , 30หมู่บ้านประกอบด้วยตำบลน้ำ

หนาว ตำบลหลักด่าน ตำบลวังขาว และตำบลโคกมน

มีครัวเรือน 4,778 ครัวเรือนประชากร 18,110 คน

สภาพทางภูมิศาสตร์ อำเภอน้ำหนาว จังหวัดเพชรบูรณ์ ตั้งอยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติน้ำหนาว

สภาพภูมิอากาศโดยทั่วไปมีอากาศหนาวเย็นตลอดปี เป็นเขตพื้นที่ต้นน้ำชั้น 1A ลักษณะพื้นที่เป็นภูเขาสูงชัน สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง (650-1,200 เมตร)

มีพื้นที่ทั้งหมด 378,500 ไร่ เป็นพื้นที่ป่าเสื่อมโทรมจากการบุกรุก 120,000 ไร่ เป็นพื้นที่ทำการเกษตร 97,271 ไร่

สภาพสังคม พบว่าชาวน้ำหนาวอพยพมาจากอำเภอภูกระดึง จังหวัดเลย อำเภอภูผาม่าน จังหวัดขอนแก่น อำเภอหล่มสัก และหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ ซึ่งมีหลักฐานการตั้งรกรากใน พ.ศ.2400 แต่เดิมหาของป่าเป็นอาชีพหลัก และมีการปลูกข้าวไร่ในลักษณะการทำไร่เลื่อนลอย ต่อมาได้ปลูกพืชอื่นเพื่อขายเป็นรายได้หลักและอาชีพเสริมอื่นๆ โดยจะเห็นได้จากการจัดตั้งกลุ่ม ซึ่งมีทั้งกลุ่มที่จัดตั้งกันเองและกลุ่มที่จดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน ได้แก่ วิสาหกิจชุมชนข้าวหลามน้ำหนาว วิสาหกิจชุมชนข้าวพญาลิ้มแก ตำบลน้ำหนาว (ผลิตข้าวสารพญาลิ้มแก และไม้กวาดดอกหญ้า) เป็นต้น

เกษตรกรทำการเกษตรโดยอาศัยน้ำฝนเพียงอย่างเดียว เนื่องจากไม่มีแหล่งน้ำชลประทาน ด้านเศรษฐกิจ พบว่า รายได้หลักส่วนใหญ่ในปัจจุบันมาจากการขายผลผลิตพืชเศรษฐกิจที่

ปลูก ได้แก่ ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ ยางพารา และมันสำปะหลัง นอกจากนั้นยังมีพืชอื่นๆ ที่ขายเป็นรายได้รอง เช่น พืชผัก ลิ้นจี่ มะขามหวาน และพืชไร่อื่นๆ ส่วนข้าวปลูกเป็นอาหารหลักในครัวเรือน พื้นที่ปลูกข้าวทั้งหมดมีจำนวน 10,244 ไร่ มีเกษตรกรผู้ปลูกข้าวจำนวน 1,517 ราย แบ่งเป็นข้าวไร่จำนวน 1,484 ราย พื้นที่ปลูก 10,052 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 98 และข้าวนาสวน 33 ราย พื้นที่ 172 ไร่ คิดเป็นเพียงร้อยละ 2 เท่านั้น เนื่องจากลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่สูงและลาดชันเหมาะสมในการปลูกข้าวไร่มากกว่า เกือบทุกครัวเรือนผลผลิตข้าวที่ได้จะเก็บไว้บริโภค จาก

การที่เกษตรกรส่วนใหญ่บริโภคข้าวเหนียวโดยเฉพาะข้าวไร่เป็นหลัก จึงมีพื้นที่ปลูกมากถึง 3-7 ไร่ต่อครัวเรือน ข้าวเหนียวที่นิยมบริโภคมีลักษณะเป็นข้าวนุ่มได้แก่ พญาลิ้มแกง หมิ่นล้าน อีแผ่ เล้าแตก และหางปลาไหล(แมว) นอกจากนี้ยังมีพันธุ์เขยหล้าซึ่งเป็นข้าวก่ำไรริณยมปลูกเพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวหลามซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมายาวนานจนมีการจัดเป็นประเพณีเผาข้าวหลามของดีน้ำหนาวประจำปีของอำเภอน้ำหนาว สำหรับข้าวเจ้ามีการปลูกเพียงบางส่วนเท่านั้น ซึ่งเป็นพันธุ์ข้าวเจ้านาสวนแต่นำมาปลูกในสภาพไร่ เช่น ขาวดอกมะลิ 105 หอมนิล และข้าวญี่ปุ่น เป็นต้น(สุพัฒนา บุรีรัตน์,และคณะ,2557)

3.1.4.2 ข้าวพญาลิ้มแกงของดีอำเภอน้ำหนาว

ในการปลูกข้าวไร่ในอำเภอน้ำหนาวส่วนใหญ่จะใช้แรงงานคนเป็นหลัก เนื่องจากปัจจัยในด้านสภาพพื้นที่ทำการเกษตรเป็นที่สูงและลาดชัน ไม่สามารถใช้เครื่องจักรกลในการจัดการในแปลงได้ การปลูกข้าวไร่จะปลูกในช่วงเดือนมิถุนายนถึงกรกฎาคม และเก็บเกี่ยวในช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนธันวาคม การปลูกใช้วิธีการหยอดพร้อมกับการใส่ปุ๋ย โดยการนำเมล็ดพันธุ์ข้าวไร่ผสมกับปุ๋ยเคมีสูตร 16-20-0 ในอัตราส่วนเมล็ดพันธุ์ข้าว 30 กิโลกรัมต่อปุ๋ย 4-5 กิโลกรัมต่อพื้นที่ 1 ไร่ จากนั้นนำไปหยอดในแปลง แม้วิธีการนี้มีข้อเสียคือทำให้ข้าวที่งอกในแปลงไม่มีความสม่ำเสมอแต่เกษตรกรนิยมเพราะขาดแคลนแรงงาน หลังจากนั้นจะหว่านปุ๋ยอีกครั้งในช่วงข้าวตั้งท้อง การใส่ปุ๋ยจะใส่พร้อมการกำจัดวัชพืชโดยใช้แรงงานคน ซึ่งก็มักจะพบปัญหาโดนฝนชะล้างทำให้ข้าวไม่ได้รับปุ๋ยที่หว่าน ปัญหาศัตรูข้าวส่วนใหญ่คือวัชพืช เกษตรกรจัดการโดยใช้สารเคมีป้องกันกำจัดวัชพืชชนิดก่อนงอก ส่วนโรค แมลง และสัตว์ศัตรูข้าวอื่นๆ ไม่พบว่าเป็นปัญหามากนักจึงไม่มีการใช้สารเคมีป้องกันกำจัด ผลผลิตข้าวที่ได้แตกต่างกันมากตามแต่ละพันธุ์ตั้งแต่ 150-300 กิโลกรัมต่อไร่ นอกจากนี้ยังพบปัญหาข้าวปนเนื่องจากการจัดการในแปลง และมีวิธีการเก็บเมล็ดไว้ทำเมล็ดพันธุ์ที่ไม่เหมาะสม แต่ก็พบเกษตรกรบางรายมีการคัดเลือกรวงข้าวไว้สำหรับเป็นเมล็ดพันธุ์ข้าวในฤดูถัดไปด้วย

พญาลิ้มแกง เป็นพันธุ์ข้าวไร่พื้นเมืองที่มีมาแต่โบราณของอำเภอน้ำหนาว มีลักษณะประจำพันธุ์ที่โดดเด่น คือ นุ่ม มีกลิ่นหอมมาก และรับประทานอร่อย โดยเฉพาะข้าวใหม่ หลังเก็บเกี่ยวไม่เกิน 3-4 เดือน จากความโดดเด่นดังกล่าว เมื่อมีพระราชกฤษฎีกาตั้งกิ่งอำเภอน้ำหนาวขึ้นเป็นอำเภอเมื่อ 19 กรกฎาคม 2524 จึงมีการนำมาเป็นส่วนหนึ่งของคำขวัญประจำอำเภอ ต่อมาในปี พ.ศ. 2548 กลุ่มสตรีเกษตรกรไม่กวาดดอกหญ้าบ้านทรัพย์สว่าง ตั้งอยู่ที่ หมู่ 3 ตำบลน้ำหนาว ซึ่งเป็นกลุ่มทำไม่กวาดดอกหญ้าจำหน่ายในช่วงพักจากการทำการเกษตร ได้มีการนำข้าวเหนียวพันธุ์พญาลิ้มแกงไปบรรจุถุงขนาด 1 กิโลกรัมจำหน่าย พร้อมจัดข้าวให้ชิมในงานประเพณีเผาข้าวหลามประจำปีของอำเภอน้ำหนาว จึงทำให้ข้าวพันธุ์นี้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย ปัจจุบันกลุ่มได้จดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนข้าวพญาลิ้มแกง ตำบลน้ำหนาว มีสมาชิก 15 ราย โดยกิจกรรมของกลุ่ม คือ จำหน่ายข้าวสารพญาลิ้มแกง บรรจุถุงขนาด 1 กิโลกรัม และไม่กวาดดอกหญ้าและ

ยังมีกลุ่มผู้ผลิตข้าวพญาลิสมแกกลุ่มอื่นอีกที่จัดตั้งกันเองโดยไม่มีการจดทะเบียน ได้แก่ กลุ่มเกษตรกรตำบลน้ำหนาว มีสมาชิก 10 ราย และ กลุ่มเกษตรกรตำบลโคกมน มีสมาชิก 11 ราย นอกจากนี้ยังมีเกษตรกรทั่วไปที่ปลูกข้าวพญาลิสมแกอีกประมาณ 50-70 ราย จนในฤดูนาปี 2556 อำเภอ้ำหนาวสามารถผลิตข้าวพญาลิสมแกได้จำนวน 93.75 ตัน จากพื้นที่ปลูก 375 ไร่ คิดเป็นต้นทุนการผลิตประมาณ 1,400 บาทต่อไร่ เมื่อหักต้นทุนโดยไม่คิดค่าแรงเจ้าของนาแล้วได้ผลตอบแทนประมาณ 3,600 บาทต่อไร่

ถึงแม้ข้าวพญาลิสมแกจะเป็นข้าวที่มีความหอม อร่อย เป็นที่ถูกใจแก่ผู้รับประทานมากกว่าข้าวพันธุ์อื่นๆ แต่จากการสัมภาษณ์เกษตรกรพบจุดด้อยของพันธุ์คือ ผลผลิตค่อนข้างต่ำ เมื่อเปรียบเทียบกับข้าวไร่พันธุ์อื่นเมื่อสุกแก่เมล็ดจะร่วง และรวงจะหักง่ายทำให้เก็บเกี่ยวได้ไม่ทันส่วนหนึ่งจึงเลือกปลูกพันธุ์อื่น คือหางปลาไหลหรือพันธุ์แก้ว ซึ่งรวงเหนียวหลังจากสุกแก่แล้วสามารถปล่อยทิ้งไว้ในแปลงได้นานโดยปัญหาเมล็ดร่วง และคอรวงหักมีน้อยกว่า ดังนั้นพื้นที่ปลูกข้าวพญาลิสมแกต่อครัวเรือนจึงขึ้นอยู่กับความสามารถในการจัดการของแต่ละครัวเรือน ปัจจุบันผลผลิตทั้งหมดที่ได้จะขายให้กับผู้มารับซื้อซึ่งเป็นคนในชุมชน การนำข้าวพญาลิสมแกไปใช้ประโยชน์ส่วนใหญ่จะนำไปนึ่งรับประทาน นำไปทำข้าวหลาม และแปรรูปเป็นข้าวสารบรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม จำหน่ายในราคา กิโลกรัมละ 50 บาท ซึ่งผลิตและจำหน่ายโดยวิสาหกิจชุมชนข้าวพญาลิสมแก ตำบลน้ำหนาว นอกจากนี้กลุ่มฯ ได้มีการประสานงานด้านการตลาดกับวิสาหกิจชุมชนข้าวหลามน้ำหนาว เพื่อนำข้าวพันธุ์พญาลิสมแกไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวหลามซึ่งเป็นสินค้า OTOP ของอำเภอ้ำหนาว เป็นอีกหนึ่งแนวทางที่จะทำให้ข้าวพันธุ์พญาลิสมแกเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น

ในพื้นที่อำเภอ้ำหนาวนอกจากพืชไร่เศรษฐกิจแล้วยังมีความเหมาะสมในการปลูกข้าวไร่เพื่อความมั่นคงทางอาหารของเกษตรกร และข้าวไร่พันธุ์พญาลิสมแกเป็นพันธุ์ที่มีความพิเศษในด้านคุณภาพการหุงต้มรับประทาน จึงได้รับความนิยมจากผู้บริโภคในท้องถิ่นและเป็นแหล่งรายได้ที่สำคัญอีกทางหนึ่งของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน อย่างไรก็ตามข้าวพันธุ์นี้ยังมีข้อด้อยบางประการที่ควรได้รับการพัฒนาได้แก่ ผลผลิตต่อไร่ต่ำ ลักษณะการร่วงง่ายของเมล็ดเมื่อถึงระยะเก็บเกี่ยว และเมล็ดมีการเกิดราได้ง่ายเกษตรกรควรได้รับ การปฏิบัติดูแลแปลงปลูกข้าวไร่ที่เหมาะสม ตลอดจนวิธีการปลูกข้าวไร่ทำเมล็ดพันธุ์ และควรมีการศึกษาวิจัยเพิ่มเติมเกี่ยวกับการปฏิบัติดูแลแปลงที่เหมาะสมและศักยภาพการให้ผลผลิตของข้าวพันธุ์พญาลิสมแก เพื่อนำไปสู่การพัฒนาวิธีการผลิตข้าวพญาลิสมแกให้ได้ผลดีมีประสิทธิภาพ และกระบวนการผลิตที่ช่วยเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ข้าว ทำให้เกิดความเข้มแข็งในกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตข้าวพญาลิสมแก ผลักดันไปสู่ตลาดเฉพาะ(Niche Market) และการจดทะเบียนเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications : GI) ต่อไป(สุพัฒนา บุรีรัตน์ ,และคณะ,2558)ขณะนี้ทางอำเภอ้ำหนาวได้มีการดำเนินการเพื่อทำให้ข้าวพญาลิสมแกเป็นข้าวที่เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ภาพที่ 3.29 สภาพพื้นที่อำเภอน้ำหนาว

3.1.4.3 พันธุ์ข้าวในอำเภอน้ำหนาว

พันธุ์ข้าวที่ปลูกในอำเภอน้ำหนาว เนื่องจากอำเภอน้ำหนาวเป็นพื้นที่สูง ประชาชน นิยมปลูกพืชไร่เป็นพืชเศรษฐกิจ เช่น ข้าวโพด ถั่ว มะขาม ยางพารา เป็นต้น การปลูกข้าวส่วนใหญ่จะนิยมปลูกไว้กินในครัวเรือน มีการปลูกทั้งข้าวเหนียวและข้าวเจ้าปลูกไว้บริโภค ไว้ทำขนมในประเพณีต่างๆ หรือแลกเปลี่ยนกับเพื่อนบ้าน ปลูกข้าวไม่มาก และไม่นิยมปลูกขาย แทบจะไม่มีการซื้อขายข้าวในน้ำหนาว เนื่องจากอยู่บนยอดเขาสูงอำเภอน้ำหนาวจึงมีอากาศเย็นพันธุ์ข้าวที่ปลูกเป็นพันธุ์ที่ชอบอากาศเย็น เป็นข้าวไร่ ข้าวเบา ใช้น้ำน้อย พันธุ์ข้าวที่ปลูกในอำเภอน้ำหนาวมีการปลูกพันธุ์พื้นบ้าน ปลูกมาตั้งแต่สมัยโบราณ ปัจจุบันยังคงปลูกพันธุ์พื้นบ้านอยู่ มีการคัดพันธุ์ และเก็บรักษาพันธุ์เอง ในปี พ.ศ. 2549 คุณสงคราม อ่อนสา ผู้ประสานงานเกษตรกรรมทางเลือก ภูมิภาคเหนือตอนบน พบว่ามีข้าวพันธุ์พื้นบ้านหลากหลาย 40 กว่าสายพันธุ์ เก็บในตำบลวังกกวาง และตำบลน้ำหนาว และเมื่อผู้วิจัยสำรวจพบว่าลดลง และได้มีการรณรงค์ให้ชาวบ้านเห็นความสำคัญ ข้าวไร่มีความพิเศษมีคุณลักษณะทนต่อสภาพแวดล้อม ทนต่อดินไม่ดี ไม่ชอบน้ำขังแบบนา บางพันธุ์ให้ผลผลิตสูง ข้าวไร่จะปลูกฤดูเดียวกับข้าวนา การปลูกข้าวไร่โดยขุดรู หยอดข้าวลงไปในรู แล้วปิดรู จากนั้นรอคอยการเจริญเติบโตตามธรรมชาติ คุณสงคราม อ่อนสาได้ให้เครือข่ายจัดทำข้อมูลด้านการปลูก ลักษณะพันธุ์ รสชาติ ผลผลิต ที่หมู่บ้านฟองใต้ บ้านขาม่วง บ้านน้ำเงิน บ้านฟองเหนือ และบ้านดงลาน นำเสียดายปัจจุบันคุณสงคราม อ่อนสาไม่ได้ทำแล้ว (ณัฐภูมิ สุดแก้ว, 2550)

ปัจจุบันชาวบ้านในอำเภอน้ำหนาวยังนิยมปลูกข้าวไว้บริโภคเอง มีครัวเรือนที่ปลูกข้าวไร่ซึ่งจะปลูกได้ปีละครั้งเดียว มาขึ้นทะเบียนกับสำนักงานเกษตรจังหวัดเพชรบูรณ์ ในปี พ.ศ. 2558 จำนวน 109 ครัวเรือน เนื้อที่ปลูก 888 ไร่ ผลผลิตที่เก็บเกี่ยวได้ 476,850 กิโลกรัม ราคาที่ขายได้เฉลี่ยกิโลกรัมละ 20 บาท โดยปลูกข้าวไร่บนภูเขาพบข้าวในน้ำหนาว คือ ข้าวเจ้าเจ้าไร่อีควายกข6 ข้าวเหนียวกข10 หอมทองข้าวกล้าไร่ข้าวกล้าข้าวเหนียวดำเกษตรเม็ดใหญ่หางปลาไหล

หางปลาไหลแดงข้าวแม้วเล่าแตกเกษตรมะลิตอยแผ่แดงเขยหล้าปลาชิวหอมกอนหอมสกลหมื่น
ล้านพญาสิมแกงหอมภูพาน

3.1.4.4 การปลูกข้าวในอำเภอน้ำหนาว

มีการเตรียมดินโดย ในเดือนธันวาคมเริ่มมีการถางที่ให้เตียน ที่ไหนที่รถไถสามารถไถได้จะ
ใช้รถไถไถให้เตียน ข้าวจะปลูกในเดือนมิถุนายน แล้วเก็บเกี่ยวในเดือนตุลาคมถึงพฤศจิกายน
บนเขาที่ลาดชัน มีการปลูกโดยใช้ไม้ไผ่เหลาปลายแหลมแล้วกระทุ้งให้เกิดรู หยอดพันธุ์ข้าว
พร้อมปุ๋ยเคมี และเมล็ดฟักทอง และฟักเขียว หยอดข้าวประมาณ 10 เมล็ด แล้วใช้เท้ากลบ บาง
พื้นที่ที่รถไถสามารถไถได้จะใช้รถไถไถแล้วใช้เครื่องหยอดติดรถไถหยอดข้าว เมื่อฝนตกข้าวจะ
งอก เป็นต้นเล็กๆเมื่อข้าวอายุประมาณหนึ่งเดือนเริ่มทำหญ้า บางรายใช้สารเคมีกำจัดหญ้า
ข้าวไร่สามารถปลูกอย่างเดียว หรือสามารถปลูกร่วมกับพืชอื่นได้ ปัจจุบันพื้นที่บนน้ำหนาวมีการ
ปลูกข้าวโพด ผลไม้ มะขาม ยางพารา ข้าวไร่สามารถปลูกในสวนยางพาราที่ต้นยังไม่โตได้ตั้ง
ภาพข้าวไร่จะเก็บเกี่ยวได้เร็ว ชาวนาส่วนใหญ่ในน้ำหนาวจะเกี่ยวข้าวด้วยมือโดยใช้เคียวเกี่ยว
ข้าว ตากข้าวให้แห้งประมาณ 3 วัน แล้วหอบมามัดรวมกัน ให้เป็นฟอน ขนข้าวฟอนมารวมกัน
แล้วตีฟอนข้าวให้ข้าวหลุด แล้วมัดให้ข้าวเปลือกสะอาด แล้วเก็บใส่ถุง เก็บไว้ในยุ้ง คนน้ำ
หนาวเกือบทุกบ้านจะมียุ้งข้าวไว้เก็บข้าวในบริเวณบ้าน



ภาพที่ 3.30 ยุ้งข้าวที่น้ำหนาว



ภาพที่ 3. 31 การปลูกข้าวไร่ในสวนยางพารา



ภาพที่ 3.32 ฟ่อนข้าว กับการตีเพื่อแยกเมล็ด

3.1.4.5 การใช้ประโยชน์จากข้าว

คนในอำเภอน้ำหนาวส่วนใหญ่บริโภคข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก



ภาพที่ 3.33 ข้าวเหนียวอาหารหลัก

มีการใช้ประโยชน์จากข้าวในพิธีกรรม ทางศาสนา และประเพณี คล้ายกับคนในอำเภอเมืองดงที่กล่าวมาแล้ว แต่เนื่องจากในน้ำหนาวมีภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และพันธุ์ข้าวที่ต่างกัน ทำให้ในอำเภอน้ำหนาวมีประเพณีที่แตกต่างจากอำเภออื่นในจังหวัดเพชรบูรณ์ คือประเพณีเผาข้าวหลามและการประกวดข้าวพญาลิ้มแกง

- 1) การประกวดข้าวพญาลิ้มแกงข้าวพญาลิ้มแกงเป็นข้าวเหนียวพื้นเมืองของน้ำหนาวที่จะเก็บเกี่ยวในช่วงปลายเดือนตุลาคมถึงพฤศจิกายน เป็นข้าวที่มีกลิ่นหอม มีรสหวานมัน อร่อย ทำให้เกิดเรื่องเล่าตำนานที่มาของชื่อข้าวคือ ข้าวนี้เมื่อสมัยก่อนมีเจ้าเมืองซึ่งเรียกว่าพญาเดินทางมาในท้องที่ ชาวบ้านจึงนำข้าวนี้ให้เจ้าเมืองบริโภค เจ้าเมืองเมื่อรับประทานข้าวนี้เนื่องจากข้าวมีรสหวานมันอร่อย จึงรับประทานข้าวจนอิ่มลิ้มกับข้าวซึ่งเป็นแกง ดังนั้นข้าวนี้ชาวบ้านจึงเรียกข้าวพญาลิ้มแกง สำนักงานเกษตรอำเภอน้ำหนาวได้เห็นความสำคัญของข้าวนี้จึงมีการส่งเสริมให้ชาวบ้านปลูกให้มากขึ้น และส่งเสริมให้ชาวบ้านรวมกลุ่มขายข้าวนี้โดยสีเป็นข้าวสารบรรจุถุงขายในนามของวิสาหกิจชุมชนข้าวพญาลิ้มแกง สำนักงานเกษตรอำเภอน้ำหนาวจะเป็นหน่วยงานที่ร่วมจัดประเพณีข้าวหลาม และการประกวดข้าวพญาลิ้มแกงชาวบ้านจะนำรวงข้าวมามัดรวมกันเป็นข้อส่งเข้าประกวด เป็นการส่งเสริมข้าวพญาลิ้มแกงให้มีการปลูก และให้ข้าวพญาลิ้มแกงเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย



ภาพที่ 3.34 ข้าวในอำเภอหน้าหนาว

2) งานประเพณีข้าวหลามของดีน้ำหนาว

งานประเพณีข้าวหลามเป็นเทศกาลหนึ่งซึ่งสร้างความสุขให้กับคนในอำเภอหน้าหนาว เป็นประเพณีที่เกิดจากวิถีชีวิต ความเป็นอยู่ สภาพความเป็นอยู่ และการดำรงชีวิตของคนน้ำหนาว เนื่องจากอำเภอหน้าหนาวเป็นภูเขาสูง มีป่าไม้ และไผ่มาก และมีอากาศเย็นตลอดทั้งปี โดยเฉพาะในฤดูหนาวจะหนาวมาก ชาวบ้านนิยมผิงไฟในตอนเช้า ประกอบกับคนส่วนใหญ่ในอำเภอหน้าหนาวเป็นคนที่บริโภคข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก นิยมเอารวมมาจี่ในตอนเช้า นิยมทำข้าวหลามไว้บริโภค เวลาถึงงานบุญช่วงฤดูหนาวจะทำข้าวหลามไว้บริโภค ไว้ต้อนรับแขก และไว้แจกเป็นของฝาก

ข้าวหลาม คือ ขนมที่ทำจาก ข้าวเหนียวผสมกะทิปรุงรสด้วยน้ำตาลและเกลือ อาจมีการผสมถั่วดำ หรือเผือกก็ได้แล้วแต่จะชอบ ใส่ในกระบอกไม้ไผ่แล้วเผาให้สุก ข้าวหลามดั้งเดิมเกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวบ้าน ในอำเภอหน้าหนาวซึ่งมีสภาพเป็นป่าชาวบ้านเข้าป่าเพื่อไปหาของป่า ลำสัตว์ และปลูกพืชไร่ มีการนำข้าวสารข้าวเหนียวและเกลือติดตัวไปในป่า

ใช้ไม้ไผ่เปาะมาทำกระบอกข้าวหลาม เผาข้าวหลามเป็นอาหาร ข้าวหลามยังเหมาะกับการพกพาในการเดินทางไกลในป่าอีกด้วย

อำเภอnáहनาวได้จัดงานประเพณีเผาข้าวหลาม มหกรรมของดีน้ำहनาวมาตั้งแต่ปี 2530 และจัดต่อๆมาทุกปี โดยจัดในเดือนธันวาคมหลังจากเกี่ยวข้าวเสร็จแล้ว ประมาณวันที่ 21-23 ธันวาคม (วันศุกร์ เสาร์ อาทิตย์ สัปดาห์ที่ 3 ของเดือนธันวาคม)ช่วงนี้เป็นช่วงข้าวใหม่อกเป็นช่วงฤดูหนาว การจัดงานจะเกิดจากความร่วมมือหลายฝ่าย มีหน่วยงานราชการ ชาวบ้าน และโรงเรียนน้ำहनาววิทยาคมเข้าร่วมจัดบุรหน่วยงานราชการและจัดกิจกรรมต่างๆ ในงาน

ประเพณีเผาข้าวหลามและมหกรรมของดีอำเภอnáहनาว กิจกรรมมีดังนี้

- 1.มีงานทั้งกลางวันและกลางคืน มีการการจัดบุรเพื่อแสดง ข้าวพญาลิมแกงของดีอำเภอnáहनาว มีการจำหน่ายสินค้าพื้นบ้าน มีการละเล่น และการแสดงมากมาย
- 2.มีการขายสินค้าต่างๆ ชาวบ้านสามารถทำข้าวหลามมาขายในงานได้
- 3.มีกิจกรรมทำบุญตักบาตรด้วยข้าวหลาม
- 4.มีการประกวดแข่งขันเผาข้าวหลามจากทุกหมู่บ้าน มีทั้งแบบดั้งเดิม แบบกระบอกยักษ์ แบบข้าวขาว แบบข้าวดำ แบบใส่เผือก แบบใส่ถั่ว แล้วแต่คนทำจะคิดประดิษฐ์ขึ้นมา
- 5.มีขบวนแห่รถตกแต่งสวยงามของหน่วยงานต่างๆ ตำบลต่างๆ พร้อมนางงามชุดไทยมีการประกวดขบวนแห่ของแต่ละตำบล
6. มีการแสดง พลุ แสง สี เสียง มีการประกวดธิดาข้าวหลาม รางวัลชนะเลิศธิดาข้าวหลามมีการมอบเงินรางวัลเงินสด และขันน้ำพานรอง
- 7.การประกวดพันธุ์ข้าวพญาลิมแกงที่ใช้ทำข้าวหลาม
- 8.มีการประกวดผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน
9. มีการแข่งกีฬา

กิจกรรมต่าง ๆ ในอำเภอnáहनาว งานประเพณีเผาข้าวหลามของดีน้ำहनาวดังภาพที่ 3. 35
ประเพณีท้องถิ่น ,2556;ประเพณีข้าวหลามของดีน้ำहनาว, 2556)



ภาพที่ 3.35 กิจกรรม งานประเพณีเผาข้าวหลามของดีน้ำหนาว
ที่मा (ประเพณีท้องถิ่น ,2556)

3) ข้าวพื้นเมืองกับโรงเรียนน้ำหนาววิทยาคม

โรงเรียนน้ำหนาววิทยาคมได้เห็นความสำคัญของข้าวพื้นเมือง ได้มีการเข้าร่วมกิจกรรมจัดงานเผาข้าวหลามของดีน้ำหนาว เข้าร่วมจัดบูธหน่วยงานราชการและจัดกิจกรรมต่างๆ ในงานประเพณีเผาข้าวหลามและมหกรรมของดีอำเภอ้ำหนาว ระหว่าง 18-22 ธันวาคม ทุกปี

นอกจากนี้โรงเรียนยังได้จัดให้มีสืบสานตำนานข้าวพญาลิสมแกง มีการปลูกข้าวพญาลิสมแกงซึ่งเป็นข้าวที่มีชื่อเสียงของน้ำหนาว ตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง โดยร่วมกับชาวบ้าน ชุมชน และนักเรียน โดยปลูกในบริเวณโรงเรียน มีการใช้ไม้ไผ่กระทุ้งให้เป็นหลุมแล้วหยอดข้าวไร่มีการลงแขกเกี่ยวข้าว มีครู นักศึกษาครูฝึกงาน และนักเรียนร่วมช่วยกันเกี่ยวข้าวพญาลิสมแกง



ภาพที่ 3.36 นักเรียนและชุมชน ที่โรงเรียนน้ำหนาววิทยาหยอดข้าวพญาลิสมแกง
ที่มา (ประเพณีข้าวหลามของดีน้ำหนาว, 2556)



ภาพที่ 3. 37 นักเรียนและชุมชน ที่โรงเรียนน้ำหนาววิทยาลงแขกเกี่ยวข้าวพญาลี้มแกง
ที่มา (ประเพณีข้าวหลามของดีน้ำหนาว, 2556)

ข้าวพญาลี้มแกงเป็นข้าวเหนียวที่คนน้ำหนาวนิยมปลูกไว้ทำข้าวหลาม ถ้าเดินทางจาก
จังหวัดเพชรบูรณ์ไปยังอำเภอน้ำหนาว เมื่อถึงทางแล้วเข้าอำเภอจะเห็นร้านขายข้าวหลาม
ประมาณ 10 ร้าน



ภาพที่ 3.38 ข้าวหลามของดีน้ำหนาว

ข้าวพญาลิสม์แกงมีการใช้ทำข้าวหลามเป็นอาหารมีชื่อเสียงของน้ำหนาว มีการทำข้าวหลามข้าวพญาลิสม์แกงซึ่งเป็นข้าวเหนียวขาว ข้าวหลามข้าวกำทำจากข้าวพญาลิสม์แกงผสมกับข้าวเขยหล้า มีการทำข้าวหลามขายข้างทางในเขตน้ำหนาว คนในอำเภอน้ำหนาวมีการทำข้าวหลามขายเป็นอาชีพ เช่น ขายข้างทางบนเขาน้ำหนาว ข้าวหลามแม่สะเรียงจะตะเวนขายไปกับกลุ่ม OTOP

3.1. 5 ข้าวในอำเภอเขาค้อ

3.1.5.1 ที่ตั้งอำเภอเขาค้อ

อำเภอเขาค้อจัดตั้งเป็นอำเภอเมื่อ พ.ศ. 2527 ชื่ออำเภอมาจากชื่อเขาค้อซึ่งเป็นภูเขาที่มียอดสูง 1,174 เมตรเหนือระดับน้ำทะเลและมีต้นค้ออยู่มาก ค้อเป็นชื่อของต้นไม้ตระกูลปาล์ม ลักษณะคล้ายต้นตาลแต่ออกผลเล็กคล้ายหมาก ต้นค้อเป็นต้นไม้ที่มีมากอยู่บนเทือกเขานี้ในอดีต ปัจจุบันต้นค้อมีเหลืออยู่น้อย โดยอำเภอ ตั้งอยู่ตอนบนของจังหวัดมีอาณาเขตติดต่อดังนี้ ทิศเหนือติดกับ อำเภอนครไทยจังหวัดพิษณุโลก อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย และอำเภอหล่มเก่าจังหวัดเพชรบูรณ์

ทิศตะวันออกติดกับ อำเภอเมือง และอำเภอหล่มสักจังหวัดเพชรบูรณ์

ทิศใต้ติดกับ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์

ทิศตะวันตกติดกับ อำเภอเนินมะปราง และอำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

อำเภอเขาค้อมีสภาพภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นป่าเขา ป่าเต็งรัง ป่าสลัดใบ ป่าสน และป่าดิบอยู่บนภูเขา มีความสูงจากระดับน้ำทะเล 500-1400 เมตร มีอากาศเย็นสบายในฤดูร้อน ในฤดูหนาวอากาศหนาวจัดอุณหภูมิเฉลี่ย 3 องศาเซลเซียส ในฤดูฝนฝนจะตกชุก มีแหล่งน้ำลำธารคือ ลำห้วยเข็ก ลำห้วยเสี๋ยงแห้ง ลำห้วยสะเดาะพง และลำห้วยค้อ มีพื้นที่ 1,333 ตารางกิโลเมตร มีประชากร 37,082 คน มีการแบ่งเขตการปกครองออก 7 ตำบล ได้แก่ 1.เขาค้อ 2.แคมป์สน 3.ทุ่งสมอ 4.ริมสีม่วง 5.สะเดาะพง 6.หนองแม่นา 7. เข็กน้อย

คำขวัญของอำเภอดินแดนแห่งขุนเขา ลำเนาพนาไพร งามจับใจทะเลหมอก พันธุ์ไม้มดอก เมืองหนาว เรื่องราววีรชนผู้กล้า ตระการตาพระตำหนักเขาค้อ

3.1.5.2 ประวัติศาสตร์ของอำเภอเขาค้อ

เนื่องจากที่มีความขัดแย้งทางการเมืองตั้งแต่ปี พ.ศ. 2508 อำเภอเขาค้อตั้งอยู่ตอนบนภูเขาที่เป็นรอยต่อของจังหวัดเพชรบูรณ์ จังหวัดพิษณุโลก อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ทำให้ผู้ก่อการร้ายมาอยู่บริเวณเขาค้อ รัฐบาลได้ปราบปรามทำให้เกิดการสู้รบระหว่างผู้ก่อการร้ายกับรัฐบาล ประมาณปี 2513-2514 รัฐบาลได้สร้างทาง ไปบ้านเล้าลือโดยเริ่มสร้างจากแยกถนนพิษณุโลกหล่มสักตรงบ้านแคมป์สนไปบ้านเล้าลือ ต่อมาประมาณปี 2517 ได้มีการตั้ง กองอำนวยการโครงการพัฒนาลุ่มน้ำเข็ก มีการสร้างทุ่งสมอ เขาค้อ ทางนางั่ว-สะเดา มีการจัดพื้นที่ให้ชาวบ้านทำกิน ภายใต้โครงการพัฒนาลุ่มน้ำเข็กต่อมาได้เป็นกิ่งอำเภอในปี 2520 และได้เป็นอำเภอเมื่อ พ.ศ. 2527

การคมนาคมทางติดต่อกันระหว่างอำเภอตำบล และหมู่บ้านในปัจจุบันมีถนนลาดยางผ่านเกือบทุกหมู่บ้าน เส้นทางที่สำคัญมี 4 สาย คือ

- ทางหลวงแผ่นดินสายพิษณุโลก - หล่มสัก ผ่านพื้นที่อำเภอทางทิศเหนือ
- ทางหลวงชนบทสายแคมป์สน - หนองแม่นา - สะเดาพะวง
- ทางหลวงชนบทสายนางั่ว - สะเดาพะวง - แคมป์สน
- ทางหลวงชนบทสายบึงน้ำเต้า - สะเดาพะวง

3.1.5.3 การเป็นแหล่งท่องเที่ยว

ปัจจุบันอำเภอเขาค้อกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีการท่องเที่ยวทั่วทั้งอำเภอหลายรูปแบบ ดังนี้

-ชมประวัติศาสตร์ อนุสรณ์เสียสละเขาค้อ ตำหนักเขาค้อ เจดีย์กาญจนาภิเษก พิพิธภัณฑ์อาวุธ ฐานอิทธิ หอสมุดนานาชาติ

- จุดชมวิวยะเลหมอก ทางเดินพักผ่อน จุดทุ่งแสงหลวง
- เดินป่าศึกษาธรรมชาติ ทุ่งแสงหลวง
- น้ำตกศรีดิษฐ์
- ไหว้พระ วัดผาซ่อนแก้วจุดวิวิสว
- ขี่จักรยาน
- ล่องแก่งน้ำเข็ก
- พายเรือชมแมงกะพรุนน้ำจืด

มีนักท่องเที่ยวได้เดินทางมาเที่ยวในอำเภอเขาค้อมากมายทำให้ชาวบ้านในอำเภอเขาค้อได้มีอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว มีที่พักในรูปรีสอร์ทเกิดขึ้นในตำบลต่างๆในเขาค้อดังนี้

ตำบลเขาค้อ 95 แห่งตำบลแคมป์สน 30 แห่ง 3.ตำบลทุ่งสมอ 28 แห่งตำบลริมสีมวง 11 แห่งตำบลสะเดาะพง 42 แห่งตำบลหนองแม่นา 13 แห่ง รวมแล้วในอำเภอเขาค้อมีรีสอร์ทมากกว่า 220 แห่ง

3.1.5.4 ข้าวในอำเภอเขาค้อ

เดิมในอำเภอเขาค้อเป็นป่าเขา มีชนเผ่าม้ง และลีซออาศัยอยู่ ที่บ้านเล้าลือ ริมสีมวง และเข็กน้อย ชนเผ่าที่อาศัยอยู่ดั้งเดิมมีการปลูกข้าวไร่ไว้บริโภคในครัวเรือน ส่วนคนที่ไปอยู่เมื่อรัฐบาลมีนโยบายจัดที่ทำกินสำหรับชาวบ้านมีการปลูกข้าวไร่บริโภคบ้างโดยใช้พันธุ์ข้าวไร่จากชนเผ่าดั้งเดิม ส่วนใหญ่ที่เป็นรีสอร์ทที่มีที่พักสำหรับนักท่องเที่ยวจะซื้อข้าวบริโภค สำหรับชนเผ่าการปลูกข้าวจะทำทุกครอบครัวเนื่องจากจะใช้ข้าวในประเพณีกินข้าวใหม่ และปีใหม่ม้ง

1) ประเพณีกินข้าวใหม่

ชาวม้งจะทำสืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ในแต่ละปีประมาณปลายเดือนกันยายน ต้นเดือนตุลาคมข้าวเริ่มเหลืองมีเขียวปน จะมีการนำข้าวที่ปลูกจนเหลืองแต่ไม่แก่จัดมานวดเพื่อเอาเฉพาะเมล็ดข้าวออกจากรวงแล้วคั่วจนข้าวแห้งแข็ง นำข้าวเปลือกไปตำให้ได้ข้าวสาร แล้วนำไปหุงเพื่อไว้ให้ผีบรรพบุรุษและเจ้าที่ โดยใช้ไก่ต้มร่วมไหว้วัยเป็นการเคารพและขอบคุณ หลังจากไหว้เสร็จแล้วลูกหลานคนในครอบครัวจะบริโภคร่วมกัน



ภาพที่ 3.39 ข้าวกล้อง จ้าว และข้าวใหม่

2) ประเพณีปีใหม่ม้ง

ประเพณีปีใหม่ม้งจัดขึ้นเป็นการฉลองความสำเร็จของการเก็บเกี่ยวข้าว ดังนั้นหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิตข้าวในแต่ละปี จะจัดงานปีใหม่ม้งเป็นการขอบคุณผีฟ้า ผีป่า และผีบ้านที่ให้การ

คุ้มครองให้ประสบความสำเร็จ อยู่ดี กินดี จะต้องมั่งงานรื่นเริง จะจัดงานในเดือนธันวาคมของทุกปี หัวหน้าครอบครัวจะมีการเล่นไหว้ จะมีการฉลองเพื่อต้อนรับปีใหม่ 3 วันทุกคนจะหยุดทำงานมีการแต่งตัวด้วยชุดม้งอย่างสวยงาม มีการออกมาเล่นด้วยกัน เล่นตีลูกข่าง เล่นลูกช่วง(ซึ่งเป็นการสร้างความสนิทของหนุ่มสาวเป็นการหาคู่ด้วย) และร้องเพลงม้ง ในโอกาสปีใหม่ม้งนี้ทำให้หนุ่มสาวมีการพบปะกันเกี่ยวพาราสี อาจทำให้มีการจับคู่แต่งงานได้ ขนมที่พบในปีใหม่ม้งคือจั่ว



ภาพที่ 3. 40 ขนมจั่ว และงานปีใหม่ม้ง

3.1.5.5 การทำไร่ข้าวของชนเผ่า

การทำไร่ข้าวของชนเผ่ามีกิจกรรมหมุนเวียนใน 1 ปี ดังนี้

มกราคม-กุมภาพันธ์ ว่างไร่

มีนาคม-เมษายน เก็บเศษไม้หญ้าเผา

พฤษภาคม-มิถุนายน ปลุกข้าว พัก แพง พืชผัก และข้าวโพด

กรกฎาคม-สิงหาคม ว่างหญ้า กำจัดวัชพืชในไร่ข้าว

ตุลาคม-พฤศจิกายน เกี่ยวข้าว

ธันวาคม-มกราคม นวดข้าว

พันธุ์ข้าวในอำเภอเขาค้อที่ผู้วิจัยได้รวบรวมมาทั้งหมด 50 ตัวอย่าง เก็บจากชาวบ้าน และ ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรชนเผ่าบ้านเล้าลือ มีรายชื่อดังนี้ 1.ลิ้มผัว 2.หอมนิล 3.ข้าวลิ้มเมีย 4.มะลิ ดอย 5.มะลิไร่ม่วง 6.ข้าวขาว 7.ข้าวเงิน 8.เจ้าแดง 9.เจ้าขาว 10.เหนียวดำ 11.เหนียวขาว 12. เหนียวดำเกษตร 13.เหนียวดำบรรพบุรุษ 14.หอมมะลิ 15.เจ้าดำ 16.ข้าวเหนียวขาวกระทิง แดง 17. ข้าวเหนียวขาวงาช้าง 18.ข้าวเหนียวขาวยางใหญ่ 19.ข้าวเหนียวขาวจิ้งเซ้ง 20.ข้าว เหนียวขาวเงีย 21.ข้าวเหนียวดำเสียดฟ้า 22.ข้าวเหนียวดำเล็กพริกขี้หนู 23.ข้าวเหนียวขาว น่านเป้ 24.ข้าวเหนียวขาวหอมชมพู 25.ข้าวเหนียวขาวหลบนก 26.ข้าวเหนียวขาวรวงผึ้ง 27. ข้าวเหนียวดำหลบแดด 28.ข้าวเหนียวดำลิ้มผัว 29.ข้าวเหนียวดำม่วงกลาม 30.ข้าวเหนียวขาว หอมแดง 31.ข้าวเบ้งจ้งจ้ง 32.ข้าวเจ้ากุ่ม 33.ข้าวเจ้าทับทิมขาวใหญ่ 34.ข้าวเจ้าทับทิมขาวเล็ก 35.ข้าวเจ้างาดำใหญ่ 36.. ข้าวเจ้าแดงโค้ง 37.ข้าวเจ้าขี้มด 38.ข้าวเจ้าไข่มด 39.ข้าวเจ้าทับทิม แดง 40.ข้าวเจ้ารวงพวง 41.ข้าวเจ้าไล่แวง 42.ข้าวเจ้ารวงชั้น 43.ข้าวเจ้างาดำโค้ง 44.ข้าวเจ้า ยางขม 45.ข้าวเจ้างาดำเล็ก 46.ข้าวเจ้าลายกลาม 47.ข้าวเจ้าขนทอง 48.ข้าวเจ้าทับทิมแดงใหญ่ 49.ข้าวแบร์คูแต้ 50.ข้าวเหนียวหอมลาย(แบร์จือฮัง)เมื่อนำไปทดลองปลูกเพื่อหาสัณฐานวิทยา พบว่าพันธุ์ที่ไม่งอกออกมี 22 ตัวอย่าง พบว่าปัจจุบันชาวม้งปลูกข้าวจำนวนพันธุ์ลดลง แต่ละบ้าน จะปลูกแค่ 2-3 พันธุ์ เฉพาะพันธุ์ที่ชอบและขายได้ราคาดี คนม้งรุ่นใหม่อายุประมาณ 50 ปีจะไม่ ค่อยรู้จักชื่อพันธุ์ข้าวเป็นภาษาม้งมีการแปลชื่อข้าวเป็นภาษาไทย เมื่อต้องการชื่อเป็นภาษาม้ง ต้องถามผู้สูงอายุ



ภาพที่ 3.41 ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไร่ชนเผ่าบ้านเล้าลือ

3.1.6 ข้าวในอำเภอหล่มเก่า

ขนมจีน หรือขนมเส้น หรือข้าวปั้นแบ่งออกเป็น 2 ชนิดแตกต่างในวิธีการทำดังนี้ 1.ขนมจีนแป้งสด 2.ขนมจีนแป้งหมักทำโดยนำข้าวมาหมักให้ยุ่ยก่อน ขนมจีนเป็นอาหารที่ทำมาจากข้าวเจ้า มีอยู่ทุกภาคของประเทศไทย แต่ละที่จะมีรสชาติ และวิธีกินที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น สามารถทำกินในครอบครัว และทำขายเป็นอาชีพได้ด้วย ในอำเภอหล่มเก่ามีอาหารที่ทำจากข้าวซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นอันขึ้นชื่อคือขนมเส้น(ขนมจีนหล่มเก่า)เป็นอาหารพื้นเมืองที่เมื่อใครมาถึงต้องลองชิม นักท่องเที่ยวที่มาเพชรบูรณ์จะต้องถูกแนะนำให้รับประทานขนมเส้นที่อำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์มีการแนะนำในหนังสือท่องเที่ยวให้กินขนมเส้นสด หากใครพลาดไม่ได้รับประทาน ก็ดูเหมือนจะมาถึงเพชรบูรณ์กันเลยทีเดียว ทางอำเภอหล่มเก่าได้จัดงานประเพณีวัฒนธรรมไทยหล่ม ขนมเส้นหล่มเก่าและเทศกาลอาหารสะอาดรสชาติอร่อยตั้งแต่ปี 2541 จนปัจจุบัน ได้จัดในวันที่ 13-17 กุมภาพันธ์ 2558 ณ สนามกีฬาโรงเรียนอนุบาลหล่มเก่า ซึ่งงานนี้ได้จัดมาแล้ว 18 ปีติดกัน เพื่ออนุรักษ์ประเพณีและวัฒนธรรมท้องถิ่น วิถีชีวิต ของคนไทยหล่ม และเผยแพร่ของดีขนมจีนหล่มเก่า มีการแข่งขันกินขนมจีน แข่งขันบีบเส้นขนมจีนยาวที่สุด แข่งตำข้าว ประทวงธิดาขนมเส้น การออกร้านขนมเส้น มีขบวนแห่ และกิจกรรมอีกมากมาย

ขนมจีนซึ่งภาษาหล่มเก่าเรียกว่าขนมเส้น ขนมจีนเป็นอาหารขึ้นชื่อของหล่มเก่า ตลอดระยะทางจากอำเภอเมืองเพชรบูรณ์ไปหล่มเก่าจะพบว่ามีร้านขนมจีนอยู่ข้างถนนตลอดเส้นทาง ซึ่งมีมากกว่า 10 ร้าน การทำขนมจีนของหล่มเก่าทำมาตั้งแต่สมัยโบราณ การขายขนมจีนจะทำเหมือนร้านขายก๋วยเตี๋ยวมีการเปิดขายตั้งแต่ 09.00-16.00 คือมีการบีบเส้นขนมจีนใหม่ๆ ตรงนั้นแล้วเอาเส้นขนมจีนมามวนให้เป็นก้อนรอบนิ้วชี้จะได้ขนมจีนเป็นก้อนกลมขนาดพอคำเสิร์ฟร้อนๆ เส้นขนมจีนจะมีลักษณะเล็กยาว และเหนียวนุ่ม กินกับน้ำยาขนมจีนซึ่งมีหลายชนิด ผู้บริโภคเลือกได้ตามใจชอบ น้ำยาขนมจีนมีดังนี้ น้ำยากะทิ น้ำยาปลา น้ำพริก และน้ำปลาร้า เป็นต้น น้ำยาปลาจะเป็นสูตรดั้งเดิมของคนหล่มเก่า ส่วนน้ำยากะทิทำจากปลาช่อน น้ำยาจะใส่หม้อดินเล็กๆ มีให้เลือก นอกจากนี้ยังมีเครื่องเคียงอื่นๆ ได้แก่ หมูบั้ง แหนม กุนเชียง ลูกชิ้น ไช้ตัม พริกแห้งทอด ผักสด คนเพชรบูรณ์นิยมใช้ผักในท้องถิ่นกินกับขนมจีน เช่น ผักกาดดอง ผักกระเจต ผักกาดสด ผักก้านจอกหลวง ผักบุ้งหลวง ผักกะถิน ถั่วงอกทั้งสดและลวก กะหล่ำปลีลวก ถั่วฝักยาว ใบแมงลัก ใบสะระแหน่ ผักชีลาวหั่นป่น ใบมะยม วิธีการกินขนมจีนน้ำยากับเครื่องเคียงต่างๆ อร่อย มีคุณค่าทางอาหารที่ดี เป็นภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ เป็นอาหารท้องถิ่นของคนเพชรบูรณ์ น้ำยาปลา วิธีทำ มีการใช้ปลาช่อน พริกแห้ง ปลาร้า ตะไคร้ กระชาย ข่า หอม กระเทียม ต้มกับปลาจนเปื่อยแล้วตำสมุนไพรกรองเอากากทิ้ง ปลาช่อนแกะเอาเฉพาะเนื้อต้มจนเดือดปรุงรส เค็ม เผ็ด ไม่มีการใส่กะทิ

น้ำปลาร้า วิธีทำ มีการใส่ปลาร้าสมุนไพร ตะไคร้ กระชาย และอื่นๆ ไม่ใส่กะทิปรุงรส ทำให้หอมอร่อยดีต่อสุขภาพ

น้ำพริกวิธีทำ ถั่วลิสงคั่ว หรือมะพร้าวคั่ว หรือถั่วเขียวคั่วแล้วต้ม ตำให้ละเอียดพักไว้ ตำหอมกระเทียม และพริกจนละเอียดแล้วนำไปผัดกับน้ำมันจนหอมใส่หมูสับใส่กะทิใส่ถั่วลิสงคั่ว หรือมะพร้าวคั่ว หรือถั่วเขียวคั่วแล้วต้ม ตำให้ละเอียดปรุงรสด้วย น้ำตาลปี๊ป น้ำมะขามเปียก และน้ำปลา ปรุงรสให้หวานเปรี้ยว

น้ำยากะทิวิธีทำ มีการใช้ปลาช่อน พริกแห้ง ปลาร้า ตะไคร้ กระชาย ข่า หอม กระเทียม ต้มกับปลาจนเปื่อยแล้วตำสมุนไพรกรองเอากากทิ้ง ปลาช่อนแกะเอาเฉพาะเนื้อ ใส่ น้ำกะทิ เคี่ยวจนแตกมัน

เส้นขนมจีนจะเล็ก สีขาว และเหนียวนุ่มแบ่งข้าวเจ้า นวดกับน้ำอุ่นให้พอดี นำแบ่งใส่ภาชนะสำหรับบีบเส้นขนมจีนลงในน้ำร้อนพอดี เมื่อเส้นขนมจีนลอย จึงใช้กระชอนตักขึ้น แล้วล้างในน้ำเย็น 2 ครั้งเพื่อให้เส้นไม่ติดกัน แล้วนำไปจิบเส้นม้วนรอบนิ้ว ขดเป็นวง เป็นลูกกลมมีรูกลวงตรงกลางปัจจุบันเส้นขนมจีนมีการปรับแต่งให้เข้ากับกระแสสุขภาพมีการทำขนมจีนสีรุ้ง สดงามน่ากิน ขนมจีนแต่ละสีมีการนำสมุนไพร พืช ผัก ผลไม้มาใช้ในการผสมแบ่งขนมจีน เช่น ขนมจีนสีเหลืองใช้ผักทอง ขนมจีนสีเขียวใช้ใบเตย ขนมจีนสีม่วงใช้ดอกอัญชัน ขนมจีนสีแดงใช้บีทรูทหรือน้ำแดงโม

ขนมเส้นหล่มเก่าเป็นขนมจีนที่ริเริ่มมาจากภูมิปัญญา ชาวอำเภอหล่มเก่าจังหวัดเพชรบูรณ์ มีรูปแบบ วิธีทำ วิธีการกินที่แตกต่างจากขนมจีนทั่วไปมีเอกลักษณ์เฉพาะจึงเป็นที่นิยม และรู้จักกันแพร่หลาย

ขนมจีนแป้งหมัก

ขนมจีนเป็นอาหารที่มีทุกภาคของประเทศไทย การวิธีทำเส้นขนมจีนคล้ายกันแตกต่างกันที่การทำน้ำยา ในภาคกลางมีขนมจีนน้ำยากะทิ น้ำพริก และขนมจีนชาน้ำ ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีขนมจีนน้ำยาปลา และขนมจีนแกงไก่ ในภาคใต้มีขนมจีนน้ำยากะทิใส่ขมิ้น ปูปลาทะเลในภาคเหนือมีขนมจีนน้ำเงี้ยว ขนมจีนแป้งหมักเป็นขนมจีนที่นิยมทำกินกันทั่วไปในจังหวัดเพชรบูรณ์ ในอำเภอเมืองบางหมู่บ้านมีการทำไปทำบุญในช่วงเข้าพรรษา น้ำยาของคนเพชรบูรณ์คือน้ำยากะทิ และน้ำพริก บางบ้านจะมีน้ำยาปลาแล้วแต่ชอบ ในหมู่บ้านที่นับถือผีโรงมีการทำขนมจีนน้ำยาเพื่อเส้นไหว้ผีโรงด้วย ผีโรงเป็นผีประจำตระกูลที่ตกทอดจากรุ่นสู่รุ่น มีการตั้งศาลผีโรงไว้ในสวนบริเวณบ้าน จะมีการเลี้ยงผีโรงทุก 3 ปี ขนมจีนแป้งหมักทำจากข้าวพันธุ์ที่เหมาะสม เช่น ข้าวเหลืองน้อย ข้าวเหลืองอ่อน หรือข้าวที่หุงแล้วมีลักษณะร่วน (มีแอมิโลสร้อยละ 20-35) ข้าวที่ใช้เป็นข้าวเก่า นำข้าวสารมาเลือกแล้วแช่น้ำ 1 วัน หมักข้าว 2-3 วันในกระเชอรดน้ำล้างข้าวทุกวันจนข้าวยุ่ย นำข้าวมานวดเคล้าแล้วกรองแบ่งทับแบ่งให้แห้งตากตะกอนไว้ 1 คืน เอาแบ่งมาปั่นก่อนแล้วต้ม 10 นาที เอาแบ่งมาตำแล้วนวดเคล้ากรองแบ่งด้วยผ้าขาวบางทำแบ่งให้เหลวพอดีบีบเส้นในน้ำร้อน ล้างเส้นขนมจีน แช่เส้นในน้ำเย็น จับขนมจีนเป็นจับใส่ภาชนะ



ภาพที่ 3.42 ขนมเส้นหล่มเก่า

3.2. ผลการศึกษาสัณฐานวิทยาของข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์

3.2.1 ข้าวพันธุ์พื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์

ข้าวพันธุ์พื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ผู้วิจัยได้รวบรวมดังตารางที่ 3.8

ตารางที่ 3.8 ข้าวพันธุ์พื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ดังนี้

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	สถานที่
1	หอมสกล	231 ม.5 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
2	หมื่นล้าน	231 ม.5 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
3	พญาสีมแกง1	231 ม.5 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
4	ข้าวเจ้าไร่	231 ม.5 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
5	ข้าวกล้า	154 ม. 11 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาวจ.เพชรบูรณ์
6	เกษตรเมื่อดใหญ่	154 ม. 11 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาวจ.เพชรบูรณ์
7	หางปลาไหล	154 ม. 11 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาวจ.เพชรบูรณ์
8	ข้าวเจ้าไร่	154 ม. 11 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาวจ.เพชรบูรณ์
9	ข้าวแม่ัว	154 ม. 11 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาวจ.เพชรบูรณ์
10	เล้าแตก	154 ม. 11 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาวจ.เพชรบูรณ์
11	เกษตร	154 ม. 11 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาวจ.เพชรบูรณ์
12	มะลิตอย	154 ม. 11 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาวจ.เพชรบูรณ์
13	แผ่แดง	154 ม. 11 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาวจ.เพชรบูรณ์
14	พญาสีมแกง2	154 ม. 11 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาวจ.เพชรบูรณ์
15	พญาสีมแกง3	54 ม.5 ต.โคกมน อ.น้ำหนาวจ.เพชรบูรณ์
16	กำไรเงิน	102 ม.4 บ้านทุ่งหินปูน ต.น้ำร้อน จ.เพชรบูรณ์
17	ล่องถนน	326 ม.5 บ.สักแห้ง ต.สักแห้ง อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์
18	ชีวมัจฉ์	ไร่สีอำพัน ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง 234 ม.2 บ.น้ำ ร้อน ต.น้ำร้อน อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์
19	เขี้ยวจู	ไร่สีอำพัน ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง 234 ม.2 บ.น้ำ ร้อน ต.น้ำร้อน อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์
20	พญาสีมแกง 4	45 หมู่ 3 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์ ไทร
21	ลิ้มผิว	22 หมู่2 ต.หนองแม่นา อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์
22	ข้าวหอมนิล	22 หมู่2 ต.หนองแม่นา อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	สถานที่
23	ข้าวลิ้มเมียบ	สถาบันเศรษฐกิจพอเพียง จ.เพชรบูรณ์
24	เทพี	หมู่ 5 ต.ซอนไพร อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์
25	เกษตรรวงยาว	ต.ซอนไพร อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์
26	มะลิค้อย	บ้านหนองแม่นา อ.เขาค้อจ.เพชรบูรณ์
27	สันป่าตอง	113 ม.6 ต.บ้านดิว อ.หล่มสักจ.เพชรบูรณ์
28	หอมมะลิไร่ม่วง	1 ม.4 ต.ริมสีม่วง อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์
29	ข้าวขาว	78 ม. 4 ต.ริมสีม่วง อ.เขาค้อจ.เพชรบูรณ์
30	ข้าวเงิน	40 ม.5 ต.ริมสีม่วง อ.เขาค้อจ.เพชรบูรณ์
31	ข้าวลิ้มผัว	40 ม.5 ต.ริมสีม่วง อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์
32	ข้าวกำมั่ง	108 ม.3 ต.ซอนไพร อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์
33	เหล็องน้อย	72หมู่ 13 ต.นาสนุ่น อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์ ไทร
34	เจ้าแดง(แป้ลเลี้ยะ)	9/ส หมู่2 ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์
35	เจ้าขาว(แป้ลตะ)	9/ส หมู่2 ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์
36	เหนียวดำ(แป้ลฉะ)	9/ส หมู่2 ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์
37	เหนียวขาว(แป้ล เป่ลาวตะ)	9/ส หมู่2 ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์
38	เหนียวดำเกษตร	103 หมู่3 ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์
39	เหนียวดำบรรพ บุรุษ	103 หมู่3 ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์
40	หอมมะลิ	103 หมู่3 ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์
41	เจ้าดำ	103 หมู่3 ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์
42	เหล็องอ่อน	หมู่ 5 ต.ซอนไพร อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์
43	เขยหล้า	73/1หมู่5 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
44	หมื่นล้าน	144 หมู่5 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
45	ปลาชิว	73/1หมู่5 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
46	หอมก้อน	154 หมู่11 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
47	อีควาย	154 หมู่11 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
48	หอมทอง	66 หมู่ที่3ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
49	ข้าวกำไร่	หมู่ที่3ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	สถานที่
50	ข้าวเหนียวดำ พื้นบ้าน	54 หมู่ที่ 5 ต.โคกมน อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
51	หางปลาไหลแดง	54 หมู่ที่ 5 ต.โคกมน อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
52	พั้ว	66 หมู่ที่ 3 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
53	ลิ้มนา	29 หมู่ที่ 10 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
54	เจ้าหอม	29 หมู่ที่ 10 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
55	เจ้านิล	29 หมู่ที่ 10 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
56	เจ้าหอมไร่ (ข้าวม่วง)	66 หมู่ที่ 3 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
57	ข้าวกำป้อม	66 หมู่ที่ 3 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
58	ข้าวพระราชทาน	146 หมู่ที่ 3 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
59	ขาวปลาชิว	8 หมู่ที่ 4 ต.หลักด่าน อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
60	ข้าวแพร่	8 หมู่ที่ 4 ต.หลักด่าน อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
61	ข้าวขว้าง(ข้าว แดง)	8 หมู่ที่ 4 ต.หลักด่าน อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
62	มะลิไร่	8 หมู่ที่ 4 ต.หลักด่าน อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
63	หมื่นล้านมุ่ม	82 หมู่ที่ 3 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
64	ข้าวหมากหยุน	16 หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
65	ข้าวหางปลาไหล ลาย	26/1 หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
66	ข้าวหางปลาไหล ขาว	29 หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
67	ข้าวแพร่สวรรค์ (เล้าแตก)	18 หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
68	ข้าวเจ้าแดง	56 หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
69	ข้าวอีเกลี้ยง	56 หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
70	เขยหล้า	
71	เขยหล้า	66 หมู่ที่ 3 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
72	เขยหล้า	16 หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
73	ข้าวลิ้มนา	26/1 หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	สถานที่
74	หอมมะลิไร่	56 หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
75	พญาลืมแกง หรือ ข้าวอีเกลี้ยง	16 หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
76	ก้ามแม้ว	29 หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
77	ข้าวขาวปลาขาว	29 หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
78	ข้าวร่องขนน1	ต.ห้วยสะแก อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์
79	ข้าวร่องขนน2	ต.ห้วยสะแก อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์
80	ข้าวหอมสุรินทร์	ต.สะเดียง อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์
81	ข้าวเหนียวขาว กระทิงแดง	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
82	ข้าวเหนียวขาว งาช้าง	“ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
83	ข้าวเหนียวขาว ยางใหญ่	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
84	ข้าวเหนียวขาวจิ้ง เข้	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
85	ข้าวเหนียวขาวเงีย	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
86	ข้าวเหนียวดำ เสียดฟ้า	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
87	ข้าวเหนียวดำเล็ก พริกขี้หนู	“ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
88	ข้าวเหนียวขาว น่านเป้	“ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
89	ข้าวเหนียวขาว หอมชมพู	“ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
90	ข้าวเหนียวขาว หลบนก	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
91	ข้าวเหนียวขาว รวงผึ้ง	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	สถานที่
92	ข้าวเหนียวดำหלב แดด	“ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
93	ข้าวเหนียวดำลีม ผัว	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
94	ข้าวเหนียวดำม่วง กลาม	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
95	ข้าวเหนียวขาว หอมแดง	“ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
96	ข้าวเบ๊หงจ้ง	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
97	ข้าวเจ้าภูมิอ	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
98	ข้าวเจ้าทับทิม ขาวใหญ่	“ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
99	ข้าวเจ้าทับทิมขาว เล็ก	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
100	ข้าวเจ้างาดำใหญ่	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
101	. ข้าวเจ้าแดงโค้ง	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
102	ข้าวเจ้าขี้มด	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
103	ข้าวเจ้าไข่มด	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
104	ข้าวเจ้าทับทิมแดง	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
105	ข้าวเจ้ารวงพวง	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
106	ข้าวเจ้าไล่แวง	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
107	ข้าวเจ้ารวงชั้น	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
108	ข้าวเจ้างาดำโค้ง	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
109	ข้าวเจ้ายางขม	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
110	ข้าวเจ้างาดำเล็ก	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
111	ข้าวเจ้าลายกลาม	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ
112	ข้าวเจ้าขนทอง	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล้าลือ

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	สถานที่
113	ข้าวเจ้าทับทิมแดง ใหญ่	“ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล่าลือ
114	ข้าวเหนียวแดง ใหญ่	29 หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์
115	ข้าวแบร์คู้เต้	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล่าลือ
116	ข้าวเหนียวหอม ลาย(แบร์จือฮัง)	ศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไรซ์ชนเผ่าบ้านเล่าลือ

ตารางที่ 3.9แสดงระยะกล้าของข้าวพันธุ์พื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	ชนิดของข้าว	นิเวศการปลูก	รวบรวมมาจาก	ความสูงของต้นกล้า(cm)
1	ข้าวเหนียวหอมสกล	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 5 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	32.7±2.90
2	ข้าวหิ่นล้าน	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 5 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	42.3±8.4
3	ข้าวพญาลิสมแกง1	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 5 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	45.43±7.70
4	ข้าวเจ้าไร่	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 5 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	49.07±4.36
5	ข้าวกล้า	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 11 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	43.49±5.25
6	ข้าวเกษตรเมื่อดใหญ่	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 11 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	44.64±3.78
7	ข้าวทางปลาไหล	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 11 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	44.04±4.24
8	ข้าวเจ้าไร่	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 11 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	48.56±7.97
9	ข้าวแม่ัว	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 11 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	56.08±6.81
10	ข้าวเล้าแตก	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 11 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	40.97±3.82
11	ข้าวเกษตร	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 11 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	48.81±4.50
12	ข้าวมะลิตอย	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 11 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	43.52±9.37
13	ข้าวแผ่แดง	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 11 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	48.71±4.72
14	ข้าวพญาลิสมแกง2	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 11 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	54.82±5.84
15	ข้าวพญาลิสมแกง3	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 3 ต.โคกมน อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	48.95±5.64
16	ข้าวกำไรเงิน	ข้าวเจ้า	ข้าวน้ำลึก	หมู่ที่ 4 ต.น้ำร้อน อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์	50.85.7±4.42

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	ชนิดของข้าว	นิเวศน์การปลูก	รวบรวมมาจาก	ความสูงของต้นกล้า(cm)
17	ข้าวล่องถนน	ข้าวเจ้า	ข้าวน้ำลึก	หมู่ที่ 5 บ้านสักแห้ง ต.ชอนไพร อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์	78.74±4.12
18	ข้าวชีวแม่จันทร์	ข้าวเหนียว	ข้าวนาสวน	หมู่ที่ 2 ต.น้ำร้อน อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์	70.82±7.25
19	ข้าวเขี้ยวจู	ข้าวเหนียว	ข้าวนาสวน	หมู่ที่ 2 ต.น้ำร้อน อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์	55.43±5.5
20	ข้าวพญาลิมาแก 4	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 3 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	56.86±6.26
21	ข้าวลิ้มผัว	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 5 ต.หนองแม่นา อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	35.9±3.51
22	ข้าวหอมนิล	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 3 ต.ชอนไพร อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์	40.48±7.79
23	ข้าวลิ้มเมีย	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 5 ต.หนองแม่นา อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	53.18±6.90
24	ข้าวเทพี	ข้าวเจ้า	ข้าวน้ำลึก	หมู่ที่ 3 ต.ชอนไพร อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์	76.8±4.93
25	ข้าวเกษตรรวงยาว	ข้าวเจ้า	ข้าวน้ำลึก	หมู่ที่ 3 ต.ชอนไพร อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์	76.85±5.45
26	ข้าวมะลิดอย	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 5 ต.หนองแม่นา อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	51.73±11.10
27	ข้าวสันป่าตอง	ข้าวเหนียว	ข้าวนาสวน	หมู่ที่ 6 ต.บ้านดัว อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	44.16±1.67
28	ข้าวหอมมะลิไร่ม่วง	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 4 ต.ริมสีม่วง อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	52.53±3.8
29	ข้าวขาว (ม่วง)	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 4 ต.ริมสีม่วง อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	51.38±5.83
30	ข้าวเงิน	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 5 ต.ริมสีม่วง อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	51.97±6.46
31	ข้าวลิ้มผัว	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 5 ต.ริมสีม่วง อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	54.93±6.19
32	ข้าวกำมั่ง	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 8 ต.ชอนไพร อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์	40.08±4.11
33	ข้าวเหลืองน้อย	ข้าวเจ้า	ข้าวนาสวน	หมู่ที่ 13 ต.นาสนุ่น อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์	98.07±5.86
34	ข้าวเจ้าแดง(แปดเหลี่ยม)	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 2 ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	50.96±3.89

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	ชนิดของข้าว	นิเวศน์การปลูก	รวบรวมมาจาก	ความสูงของต้นกล้า(cm)
35	ข้าวเจ้าขาว(เบิ้ลตะ)	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 2 ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	41.07±4.91
36	ข้าวเหนียวดำ(เบิ้ลตะ)	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 2 ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	53.44±3.86
37	ข้าวเหนียวขาว(เบิ้ล เป่ลาวตะ)	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 2 ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	43.01±4.14
38	ข้าวเหนียวดำเกษตร	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 3 ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	56.86±4.70
39	ข้าวเหนียวดำบรรพ บุรุษ	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 3 ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	48.56±2.92
40	ข้าวหอมมะลิ	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 3 ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	50.79±5.08
41	ข้าวเจ้าดำ	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 3 ต.เข็กน้อย อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	46.41±4.02
42	ข้าวเหลืองอ่อน	ข้าวเจ้า	ข้าวนาสวน	หมู่ที่ 5 ต.ซอนไพร อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์	55.13±2.98
43	ข้าวเขยหล้า	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 5 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	43.95±7.24
44	ข้าวหมื่นล้าน	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 5 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	44.45±4.65
45	ข้าวปลาชีว	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 5 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	52.59±4.59
46	ข้าวหอมก้อน	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 11 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	52.48±4.85
47	ข้าวอีควาย	ข้าวเหนียว	ข้าวนาสวน	หมู่ที่ 11 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	60.5±7.78
48	ข้าวหอมทอง	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 3 ต.วังขาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	49.51±4.74
49	ข้าวกำไ้	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 3 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	54.4±6.86
50	ข้าวเหนียวดำพื้นบ้าน	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 3 ต.โคกมน อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	38.65±4.20

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	ชนิดของข้าว	นิเวศน์การปลูก	รวบรวมมาจาก	ความสูงของต้นกล้า(cm)
51	ข้าวหางปลาไหลแดง	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 3 ต.โคกมน อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	51.38±4.85
52	ข้าวพั้ว	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 3 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	40.22±4.18
53	ข้าวลิ้มนา	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 10 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	49.7±4.25
54	ข้าวเจ้าหอม	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 10 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	55.18±6.35
55	ข้าวเจ้านิล	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 10 ต.วังกกวาง อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	60.5±2.69
56	เจ้าหอมไร่(ข้าวมัง)	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 3 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	52.49±4.01
57	ข้าวกำป้อม	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 3 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	63.73±8.65
58	ข้าวพระราชทาน	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 3 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	72.15±10.22
59	ขาวปลาชิว	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 4 ต.หลักด่าน อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	71.97±5.92
60	ข้าวแพร่	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 4 ต.หลักด่าน อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	61.75±7.81
61	ข้าวขว้าง(ข้าวแดง)	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 4 ต.หลักด่าน อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	53.7±10.53
62	ข้าวมะลิไร่	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 4 ต.หลักด่าน อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	48.7±7.42
63	ข้าวหมื่นล้านมุ่ม	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 3 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	48.97±7.80
64	ข้าวหมากหยุ่น	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	40.18±7.43
65	ข้าวหางปลาไหลลาย	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	51.71±10.86
66	ข้าวหางปลาไหลขาว	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	42.94±7.75

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	ชนิดของข้าว	นิเวศน์การปลูก	รวบรวมมาจาก	ความสูงของต้นกล้า(cm)
67	ข้าวแพร่สวรรค์(เล่าแตก)	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	ไม่ออก
68	ข้าวเจ้าแดง	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	34±19.92
69	ข้าวอีเกลี้ยง1	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	43.59±7.66
70	ข้าวเขยหล้า1	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	50.62±5.36
71	ข้าวเขยหล้า2	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่3 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	ไม่ออก
72	ข้าวเขยหล้า3	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	53.5±7.97
73	ข้าวลิ้มนา	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	55.29±7.35
74	หอมมะลิไร่	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	39.58±8.05
75	ข้าวอีเกลี้ยง2	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	44.98±6.48
76	กำแม้ว	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	45.07±5.25
77	ข้าวขาวปลาขาว	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	หมู่ที่ 6 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์	49.87±7.13
78	ข้าวรองขนุน1	ข้าวเจ้า	ข้าวนาสวน	อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	71.34±15.25
79	ข้าวรองขนุน2	ข้าวเจ้า	ข้าวนาสวน	อ.หล่มสัก จ.เพชรบูรณ์	73.3±4.84
80	ข้าวหอมสุรินทร์	ข้าวเจ้า	ข้าวนาสวน	ต.สะเดียง อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์	68.2±6.07
81	ข้าวเหนียวขาวกระทิงแดง	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	55.36±4.97
82	ข้าวเหนียวขาวงาช้าง	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	ชนิดของข้าว	นิเวศน์การปลูก	รวบรวมมาจาก	ความสูงของต้นกล้า(cm)
83	ข้าวเหนียวขาวยางใหญ่	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล่าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
84	ข้าวเหนียวขาวจ่งแข็ง	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล่าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
85	ข้าวเหนียวขาวเงีย	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล่าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	58.5±10.19
86	ข้าวเหนียวดำเสียดฟ้า	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล่าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
87	ข้าวเหนียวดำเล็กพริกขี้หนู	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล่าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
88	ข้าวเหนียวขาวน่านเป้	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล่าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
89	ข้าวเหนียวขาวหอมชมพู	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล่าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	45.97±4.77
90	ข้าวเหนียวขาวหลบนก	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล่าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	27.7±9.41
91	ข้าวเหนียวขาวรวงผึ้ง	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล่าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
92	ข้าวเหนียวดำหลบแดด	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล่าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
93	ข้าวเหนียวดำลิ้มผัว	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล่าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
94	ข้าวเหนียวดำม่วงคราม	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล่าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
95	ข้าวเหนียวขาวหอมแดง	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล่าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
96	ข้าวเบ๊หงจ้ง	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล่าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	61.26±7.94

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	ชนิดของข้าว	นิเวศน์การปลูก	รวบรวมมาจาก	ความสูงของต้นกล้า(cm)
97	ข้าวเจ้าภูมิอ	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
98	ข้าวเจ้าทับทิมขาวใหญ่	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
99	ข้าวเจ้าทับทิมขาวเล็ก	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	44.29±5.79
100	ข้าวเจ้างาดำใหญ่	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
101	ข้าวเจ้าแดงโค้ง	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	33.4±7.72
102	ข้าวเจ้าขี้มด	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	43.49±4.76
103	ข้าวเจ้าขี้มด	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
104	ข้าวเจ้าทับทิมแดง	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	39.83±5.93
105	ข้าวเจ้ารวงพวง	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
106	ข้าวเจ้าไล่แวง	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
107	ข้าวเจ้ารวงชัน	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
108	ข้าวเจ้างาดำโค้ง	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
109	ข้าวเจ้ายางขม	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
110	ข้าวเจ้างาดำเล็ก	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
111	ข้าวเจ้าลายคราม	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
112	ข้าวเจ้าขนทอง	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	ชนิดของข้าว	นิเวศน์การปลูก	รวบรวมมาจาก	ความสูงของต้นกล้า(cm)
113	ข้าวเจ้าทับทิมแดงใหญ่	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	-
114	ข้าวเหนียวแดงใหญ่	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	57.69±9.83
115	ข้าวเจ้าแปรรู้คู่แท้	ข้าวเจ้า	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	51.2±6.78
116	ข้าวเหนียวหอมลาย (แปรรู้จิ๋อฮัง)	ข้าวเหนียว	ข้าวไร่	ศูนย์ข้าวบ้านเล้าลือ ม.9 ต.เขาค้อ อ.เขาค้อ จ.เพชรบูรณ์	54.44±4.90

ตารางที่ 3.10. แสดงระยะแตกกอเต็มที่ของข้าวพันธุ์พื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	การมีขน บนแผ่น ใบ	สีของแผ่น ใบ	สีของ กาบใบ	มุม ยอด แผ่นใบ	สีของลิ้นใบ	รูปร่าง ของลิ้น ใบ	ความยาว เยื่อ กัน น้ำฝน(mm)	สีของหูใบ	สีข้อต่อใบ กับกาบใบ	สีของปล้อง	ทรงกอ
1	ข้าวเหนียวหอมสกล	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	ขาว	แหลม	26.95±5.38	ขาว	เขียวอ่อน	เหลืองอ่อน	กอตั้ง
2	ข้าวหมื่นล้าน	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	ขาว	แหลม	15.38±3.47	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
3	ข้าวพญาลิมาแกง1	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	มี2ยอด	17.52±5.36	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
4	ข้าวเจ้าไร่	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	24.15±3.21	ขาว	เขียวอ่อน	เหลืองอ่อน	กอตั้ง
5	ข้าวกล้า	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	19.24±3.54	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
6	ข้าวเกษตรเมื่อดใหญ่	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	16.40±1.55	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
7	ข้าวหางปลาไหล	เกลี้ยง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	25.78±6.26	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
8	ข้าวเจ้าไร่	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	14.60±2.77	ขาว	เขียวอ่อน		กอตั้ง
9	ข้าวแม่ัว	มีบ้าง	เขียว	เขียว	นอน	เขียวอ่อน	มี2ยอด	22.24±2.10	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
10	ข้าวเล้าแตก	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	มี2ยอด	15.11±2.15	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
11	ข้าวเกษตร	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	ขาว	มี2ยอด	27.17±7.40	ม่วงเส้น ขาว	ม่วง	เขียว	กอตั้ง
12	ข้าวมะลิดอย	มีขน	เขียว	เขียว		ขาว	แหลม	18.11±5.07	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
13	ข้าวแผ่แดง	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	แหลม	16.17±3.17	ขาว	เขียวอ่อน	เหลืองอ่อน	กอแบนะ
14	ข้าวพญาลิมาแกง2	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	มี2ยอด	20.30±4.30	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
15	ข้าวพญาลิมาแกง3	เกลี้ยง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	มี2ยอด	21.00±3.68	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	การมีขน บนแผ่น ใบ	สีของแผ่น ใบ	สีของ กาบใบ	มุ่ม ยอด แผ่นใบ	สีของล้นใบ	รูปร่าง ของล้น ใบ	ความยาว เยื่อ กัน น้ำฝน(mm)	สีของหูใบ	สีข้อต่อใบ กับกาบใบ	สีของปล้อง	ทรงกอ
16	ข้าวกำไรเงิน	มีขน	เขียว	เขียว		ขาว	มี2ยอด	29.62±6.16	ขาว	เขียวอ่อน	เหลืองอ่อน	กอแบนะ
17	ข้าวล่องถนน	มีขน	เขียวจาง	เขียว อ่อน		ขาว	มี2ยอด	21.06±1.83	ขาว	เขียวอ่อน	เหลืองอ่อน	กอดัง
18	ข้าวชีวแม่จันทร์	มีขน	เขียว	เขียว อ่อน	ตั้งตรง	ม่วงอ่อน	แหลม	28.54±3.40	ม่วง	ม่วง	เหลืองอ่อน	กอแบนะ
19	ข้าวเขี้ยวงู	มีขน	เขียว	เขียว		เขียวอ่อน	แหลม	24.79±4.72	ขาว	เขียวอ่อน	เหลืองอ่อน	กอดัง
20	ข้าวพญาลิมาแกง 4	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	21.12±3.34	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอดัง
21	ข้าวลิ้มผัว	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	ขาว	แหลม	17.38±3.10	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอดัง
22	ข้าวหอมนิล	มีขน	เขียวเข้ม	เขียว เส้น ม่วง	ตั้งตรง	ม่วง	แหลม	21.43±6.63	ม่วง	ม่วง	เขียว	กอดัง
23	ข้าวลิ้มเมีย	มีบ้าง	เขียวเข้ม	เขียว เส้น ม่วง	ตั้งตรง	เหลือง	มี2ยอด	22.29±2.83	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอดัง
24	ข้าวเทพี	มีขน	เขียวจาง	เขียว อ่อน		ขาว	แหลม	24.98±2.25	ขาว	เขียวอ่อน	เหลืองอ่อน	กอดัง
25	ข้าวเกษตรรวงยาว	มีขน	เขียวจาง	เขียว		เขียวอ่อน	มี2ยอด	25.72±9.06	ขาว	เขียวอ่อน	เหลืองอ่อน	กอดัง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	การมีขน บนแผ่น ใบ	สีของแผ่น ใบ	สีของ กาบใบ	มุม ยอด แผ่นใบ	สีของลิ้นใบ	รูปร่าง ของลิ้น ใบ	ความยาว เยื่อถิ่น น้ำฝน(mm)	สีของหูใบ	สีข้อต่อใบ กับกาบใบ	สีของปล้อง	ทรงกอ
26	ข้าวมะลิตอย	เกลี้ยง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	ขาว	มี2ยอด	23.87±3.01	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
27	ข้าวสันป่าตอง	มีขน	เขียวจาง	เขียว จาง		เขียวอ่อน	มี2ยอด	17.26±1.92	ขาว	เขียวอ่อน	เหลืองอ่อน	กอตั้ง
28	ข้าวหอมมะลิไร่มัง	เกลี้ยง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน		18.49±3.4	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
29	ข้าวขาว (ข้าว ใหม่มัง) (ข้าวกล้อง)	เกลี้ยง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	มี2ยอด	23.28±3.84	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
30	ข้าวเงิน	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	15.29±3.79	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
31	ข้าวลิ้มผัว	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	18.20±5.55	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
32	ข้าวกำมั่ง	มีบ้าง	เขียว	เขียว เส้น ม่วง	ตั้งตรง	ม่วง	แหลม	27.72±6.34	ม่วง	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
33	ข้าวเหลืองน้อย	มีขน	เขียว	เขียว		ขาว	มี2ยอด	28.50±5.51	เขียวอ่อน	เขียวอ่อน	เหลืองอ่อน	กอตั้ง
34	ข้าวเจ้าแดง(เบิ้ล เลี้ยะ)	เกลี้ยง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	มี2ยอด	22.17±0.63	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
35	ข้าวเจ้าขาว(เบิ้ลติะ)	เกลี้ยง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	20.33±3.89	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอแบนะ

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	การมีขน บนแผ่น ใบ	สีของแผ่น ใบ	สีของ กาบใบ	มุม ยอด แผ่นใบ	สีของล้นใบ	รูปร่าง ของล้น ใบ	ความยาว เยื่อ กัน น้ำฝน(mm)	สีของหูใบ	สีข้อต่อใบ กับกาบใบ	สีของปล้อง	ทรงกอ
36	ข้าวเหนียวดำ(เบิ้ล นะ)	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	24.44±2.09	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
37	ข้าวเหนียวขาว(เบิ้ล เป่ลาวตะ)	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	22.86±4.17	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
38	ข้าวเหนียวดำ เกษตร	เกลี้ยง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	20.61±4.09	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
39	ข้าวเหนียวดำบรรพ บุรุษ	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	25.84±5.73	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
40	ข้าวหอมมะลิ	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	18.76±4.40	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
41	ข้าวเจ้าดำ	เกลี้ยง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	19.78±2.31	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
42	ข้าวเหลืองอ่อน	มีขน	เขียว	เขียว อ่อน		ขาว	มี2ยอด	22.65±2.20	ขาว	เหลือง อ่อน	เหลืองอ่อน	กอตั้ง
43	ข้าวเขยหล้า	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	ขาว	แหลม	21.65±3.31	ขาว	เหลือง อ่อน	เขียว	กอตั้ง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	การมีขน บนแผ่น ใบ	สีของแผ่น ใบ	สีของ กาบใบ	มุม ยอด แผ่นใบ	สีของลิ้นใบ	รูปร่าง ของลิ้น ใบ	ความยาว เยื่อ กัน น้ำฝน(mm)	สีของหูใบ	สีข้อต่อใบ กับกาบใบ	สีของปล้อง	ทรงกอ
44	ข้าวหมื่นล้าน	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	17.96±1.51	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
45	ข้าวปลาชีว	มีขน	เขียว	เขียว ม่วง	ตั้งตรง	ขาว	แหลม	29.24±5.52	ม่วงเส้น ขาว	ม่วง	เขียว	กอตั้ง
46	ข้าวหอมก้อน	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	ขาว	แหลม	22.27±5.86	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอเบะ
47	ข้าวอีควาย	มีขน	เขียว	เขียว เส้น ม่วง		ม่วง	แหลม	31.52±5.59	ม่วง	เขียวอ่อน	เหลืองปน ม่วง	กอเบะ
48	ข้าวหอมทอง	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	19.50±2.16	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
49	ข้าวกำไร์	เกลี้ยง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	ขาว	แหลม	20.00±3.66	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
50	ข้าวเหนียวดำ พื้นบ้าน	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	ม่วง	แหลม	22.32±4.85	ม่วงเส้น ขาว	เขียวอ่อน	เขียวเส้น ม่วง	กอตั้ง
51	ข้าวหางปลาไหล แดง	เกลี้ยง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	23.60±5.60	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
52	ข้าวพั้ว	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	มี2ยอด	22.48±3.67	ขาว	เขียวอ่อน	ม่วง	กอตั้ง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	การมีขน บนแผ่น ใบ	สีของแผ่น ใบ	สีของ กาบใบ	มุม ยอด แผ่นใบ	สีของลิ้นใบ	รูปร่าง ของลิ้น ใบ	ความยาว เยื่อถิ่น น้ำฝน(mm)	สีของหูใบ	สีข้อต่อใบ กับกาบใบ	สีของปล้อง	ทรงกอ
53	ข้าวลิมนา	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	10.79±3.51	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
54	ข้าวเจ้าหอม	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	23.83±2.68	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
55	ข้าวเจ้านิล	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	17.66±3.19	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
56	เจ้าหอมไร่(ข้าวมัง)	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	21.16±6.90	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
57	ข้าวกำป้อม	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	23.69±15.3 7	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
58	ข้าวพระราชทาน	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	20.27±9.61	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
59	ขาวปลาชิว	มีขน	เขียว	เขียว เส้น ม่วง	ตั้งตรง	ขาว		41.54±8.09	ม่วงเส้น ขาว	เขียวอ่อน	เขียวเส้น ม่วง	กอตั้ง
60	ข้าวแพร่	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	มี2ยอด	32.16±3.04	ขาว	เขียวอ่อน	เหลืองอ่อน	กอตั้ง
61	ข้าวขว้าง(ข้าวแดง)	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	19.17±2.5	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
62	ข้าวมะลิไร่	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	17.14±2.08	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
63	ข้าวหมื่นล้านมุม	มีขน	เขียว	ม่วง	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	13.47±1.88	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
64	ข้าวหมากหยุ่น	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	23.60±5.60	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง

[illegible]

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	การมีขน บนแผ่น ใบ	สีของแผ่น ใบ	สีของ กาบใบ	มุม ยอด แผ่นใบ	สีของล้นใบ	รูปร่าง ของล้น ใบ	ความยาว เยื่อ กัน น้ำฝน(mm)	สีของหูใบ	สีข้อต่อใบ กับกาบใบ	สีของปล้อง	ทรงกอ
72	ข้าวเขยหล้า3	มีขน	เขียวขอบ ม่วง	เขียว เส้น ม่วง	ตั้งตรง	ม่วง	มี2ยอด	20.42±3.79	ม่วงเส้น ขาว	เขียวอ่อน ขอบม่วง	เขียวเส้น ม่วง	กอตั้ง
73	ข้าวลิมนา	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	มี2ยอด	11.84±1.40	เขียวอ่อน	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
74	หอมมะลิไร่	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	20.24±6.22	เขียวอ่อน	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
75	ข้าวอีเกลี้ยง2	เกลี้ยง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	มี2ยอด	18.64±3.17	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
76	กำแก้ว	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	มี2ยอด	12.29±3.80	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
77	ข้าวขาวปลาขาว	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	มี2ยอด	14.31±2.36	ม่วงเส้น ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอแบน
78	ข้าวรวงขนุน1	มีขน	เขียว	เขียว		ขาว	มี2ยอด	22.39±3.52	ขาว	เขียวอ่อน	เหลืองอ่อน	กอตั้ง
79	ข้าวรวงขนุน2	มีขน	เขียว	เขียว เส้น ขาว		ขาว	มี2ยอด	25.16±2.48	ขาว	เขียวอ่อน	เหลืองอ่อน	กอตั้ง
80	ข้าวหอมสุรินทร์	มีขน	เขียว	เขียว		ขาว	แหลม	28.74±5.00	ขาว	เขียวอ่อน	เหลืองอ่อน	กอตั้ง

[illegible]

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	การมีขน บนแผ่น ใบ	สีของแผ่น ใบ	สีของ กาบใบ	มุม ยอด แผ่นใบ	สีของลิ้นใบ	รูปร่าง ของลิ้น ใบ	ความยาว เยื่อถิ่น น้ำฝน(mm)	สีของหูใบ	สีข้อต่อใบ กับกาบใบ	สีของปล้อง	ทรงกอ
89	ข้าวเหนียวขาวหอม ชมพู	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	มี2ยอด	27.70±11.4 7	ขาว	เขียวอ่อน	เหลืองอ่อน	กอแผ่
90	ข้าวเหนียวขาวหลบ นก	มีขน	เขียว	เขียว		เขียวอ่อน	แหลม	21.48±6.15	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอแผ่
91	ข้าวเหนียวขาว รวงผึ้ง	ไม่ออก										
92	ข้าวเหนียวดำหลบ แดด	ไม่ออก										
93	ข้าวเหนียวดำลิ้มผิว	ไม่ออก										
94	ข้าวเหนียวดำม่วง คราม	ไม่ออก										
95	ข้าวเหนียวขาว หอมแดง	ไม่ออก										
96	ข้าวเบ๊หงจั้ง	มีบ้าง	เขียว	ม่วง เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	มี2ยอด	24.17±3.21	ขาว	เขียวอ่อน	เขียวม่วง	กอเบะ

[illegible]

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	การมีขน บนแผ่น ใบ	สีของแผ่น ใบ	สีของ กาบใบ	มุม ยอด แผ่นใบ	สีของลิ้นใบ	รูปร่าง ของลิ้น ใบ	ความยาว เยื่อถิ่น น้ำฝน(mm)	สีของหูใบ	สีข้อต่อใบ กับกาบใบ	สีของปล้อง	ทรงกอ
111	ข้าวเจ้าลายคราม	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	18.89±1.61	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
112	ข้าวเจ้าขนทอง	มีขน	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	มี2ยอด	23.23±1.76	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
113	ข้าวเจ้าทับทิมแดง ใหญ่	ไม่ออก										
114	ข้าวเหนียวแดงใหญ่	เกลี้ยง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	มี2ยอด	16.25±3.72	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
115	ข้าวเจ้าแบร์คู้แต้	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	21.74±1.62	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง
116	ข้าวเหนียวหอมลาย (แบร์จือฮัง)	มีบ้าง	เขียว	เขียว	ตั้งตรง	เขียวอ่อน	แหลม	16.04±1.36	ขาว	เขียวอ่อน	เขียว	กอตั้ง

ตารางที่ 3.11 แสดงระยะออกทรงของข้าวพันธุ์พื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	จำนวนวัน ตกกล้าถึง ออกดอก (วัน)	มุมของใบ ธง	ความยาว ของลำต้น	จำนวน หน่อ	มุม หรือ ลักษณ ะกอ	สีของปล้อง	การชูรวง	หางข้าว	สีของ หาง ข้าว	สีของ ยอด เมล็ด	การ แตก ระแง้
1	ข้าวเหนียวหอมสกล	102	ตั้งตรง	72.4±5.0	4.2±2.0	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	ชูดี	สั้นมี บางส่วน	เหลือง	ขาว	มีบ้าง
2	ข้าวหมื่นล้าน	102	หักลง	86.7±10.5	6.8±2.7	ตั้งตรง	เขียว	ชูดี	สั้นมีทุก เม็ด	ดำ	ขาว	มีบ้าง
3	ข้าวพญาลิสมแกง1	90	แนวนอน	112.4±8.1	4.0±1.6	ตั้งตรง	เขียว	ชูดี	สั้นมีทุก เม็ด	ดำ	ฟาง	มีบ้าง
4	ข้าวเจ้าไร่	95	หักลง	122.6±12.0	7.8±7.2	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	ชูดีมาก	ไม่มี	-	ฟาง	มีบ้าง
5	ข้าวกล้า	102	หักลง	93.9±12.35	4.2±2.3	ตั้งตรง	เขียว	บางส่วน โผล่	ไม่มี	-	ฟาง	มีบ้าง
6	ข้าวเกษตรเมล็ดใหญ่	89	แนวนอน	89.8±3.8	6.2±2.0	ตั้งตรง	เขียว	โผล่เล็ก น้อย	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง
7	ข้าวหางปลาไหล	90	หักลง	112.0±5.8	8.0±1.9	ตั้งตรง	เขียว	ชูดี	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	มีบ้าง
8	ข้าวเจ้าไร่	90	ตั้งตรง	96.6±4.9	6.2±2.9	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	ชูดี	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	มีบ้าง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	จำนวนวัน ตกกล้าถึง ออกดอก (วัน)	มุมของใบ ธง	ความยาว ของลำต้น	จำนวน หน่อ	มุม หรือ ลักษณ ะกอ	สีของปล้อง	การชูรวง	หางข้าว	สีของ หาง ข้าว	สีของ ยอด เมล็ด	การ แตก ระแง้
9	ข้าวแม่ัว	92	แนวนอน	117.0±13.4	10.6±7.0	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	แตก มาก
10	ข้าวเล้าแตก	97	แนวนอน	106.7±20.7	10.0±2.6	ตั้งตรง	เขียว	ชูดี	สั้นมีทุก เม็ด	แดง	แดงที่ ปลาย	มีบ้าง
11	ข้าวเกษตร	92	หักลง	96.9±16.0	8.0±4.6	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	ดำ	ขาว	มีบ้าง
12	ข้าวมะลิตอย	105		11.5±9.8	6.2±2.0	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	มีบ้าง
13	ข้าวแผ่แดง	89	ตั้งตรง	120±10.63	26±8.4	เอน เล็กน้อย	เหลืองอ่อน	โผล่ เล็กน้อย	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง
14	ข้าวพญาลิสมแกง2	89	แนวนอน	105.8±7.6	9.6±2.6	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	มีบ้าง
15	ข้าวพญาลิสมแกง3	89	แนวนอน	119.6±12.2	9.6±2.4	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง
16	ข้าวกำไรเงิน	144	ตั้งตรง	158.4±2.07	16.6±4.8	เอน เล็กน้อย	เหลืองอ่อน	ชูดี	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	จำนวนวัน ตกกล้าถึง ออกดอก (วัน)	มุมของใบ ธง	ความยาว ของลำต้น	จำนวน หน่อ	มุม หรือ ลักษณ ะกอ	สีของปล้อง	การชูรวง	หางข้าว	สีของ หาง ข้าว	สีของ ยอด เมล็ด	การ แตก ระแง้
						ย						
17	ข้าวล่องถนน	138	ตั้งตรง	178.4±2.88	11.0±2.6	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	ชูดี	สั้นมี บางส่วน	ขาว	ขาว	มีบ้าง
18	ข้าวชีวแม่จันทร์	88	ตั้งตรง	108.4±2.3	15.0±3.3	เอน เล็กน้อย	เหลืองอ่อน	ชูดี	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	มีบ้าง
19	ข้าวเขี้ยวงู	138	ตั้งตรง	120.0±7.90	14.4±3.5	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมี บางส่วน	ขาว	ขาว	แตก มาก
20	ข้าวพญาลิสมแกง 4	89	แนวนอน	110.5±9.9	9±2	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	มีบ้าง
21	ข้าวลิ้มผัว	92	ตั้งตรง	94.1±4.6	10.2±4.8	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง
22	ข้าวหอมนิล	92	ตั้งตรง	71.0±8.1	14.6±6.0	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง
23	ข้าวลิ้มเมีย	102	แนวนอน	98.0±4.8	5.4±2.7	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	จำนวนวัน ตกกล้าถึง ออกดอก (วัน)	มุมของใบ ธง	ความยาว ของลำต้น	จำนวน หน่อ	มุม หรือ ลักษณ ะกอ	สีของปล้อง	การชูรวง	หางข้าว	สีของ หาง ข้าว	สีของ ยอด เมล็ด	การ แตก ระแง้
24	ข้าวเทพี	135	แนวนอน	198.8±3.11	13.2±1.9	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	ชูดี	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง
25	ข้าวเกษตรรวงยาว	130	แนวนอน	203.4±2.07	11.2±3.2	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	ชูดี	ไม่มี	-		
26	ข้าวมะลิตอย	100	แนวนอน	114.1±7.2	7.2±4.2	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมี บางส่วน	ขาว	ขาว	มีบ้าง
27	ข้าวสันป่าตอง	114	ตั้งตรง	154.1±4.1	10.2±1.3	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	ชูดี	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง
28	ข้าวหอมมะลิไร่มัง	98	แนวนอน	118.5±12.1	16.6±6.7	ตั้งตรง	เขียว	ชูดีมาก	ไม่มี	-	ขาว	แตก มาก
29	ข้าวขาว	100	ตั้งตรง	122.8±11.0	12.2±4.5	ตั้งตรง	เขียว	ชูดีมาก	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	แตก มาก
30	ข้าวเงิน	95	แนวนอน	120.7±8.4	12.0±4.5	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	ชูดีมาก	ไม่มี	-	ขาว	แตก มาก
31	ข้าวลิ้มผิว	100	หักลง	115.2±8.0	13.6±2.9	ตั้งตรง	เขียว	ชูดี	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง
32	ข้าวกำมั่ง	95	หักลง	124.2±12.8	9.4±3.2	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	ไม่มี	-	ม่วง	มีบ้าง
33	ข้าวเหลืองน้อย	118	ตั้งตรง	168.9±8.9	23.2±2.3	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	ชูดี	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	จำนวนวัน ตกกล้าถึง ออกดอก (วัน)	มุมของใบ ธง	ความยาว ของลำต้น	จำนวน หน่อ	มุม หรือ ลักษณ ะกอ	สีของปล้อง	การชูรวง	หางข้าว	สีของ หาง ข้าว	สีของ ยอด เมล็ด	การ แตก ระแง้
34	ข้าวเจ้าแดง(เบิ้ล เลี้ยะ)	92	ตั้งตรง	139.8±13.8	9.2±6.38	ตั้งตรง	เขียว	ชูดีมาก	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง
35	ข้าวเจ้าขาว(เบิ้ลจ๊ะ)	94	หักลง	137.9±8.4	10.6±5.7	เอน เล็กน้อย	เขียว	ชูดีมาก	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง
36	ข้าวเหนียวดำ(เบิ้ล ฉะ)	100	แนวนอน	124.4±9.6	11.6±3.4	ตั้งตรง	เขียว	ชูดีมาก	สั้นมีทุก เม็ด	ฟาง	ขาว	แตก มาก
37	ข้าวเหนียวขาว(เบิ้ล เปล้าวดะ)	95	แนวนอน	116.6±12.4	6.8±0.8	ตั้งตรง	เขียว	ชูดีมาก	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	มีบ้าง
38	ข้าวเหนียวดำ เกษตร	95	แนวนอน	125.6±8.9	12.2±5.8	ตั้งตรง	เขียว	บางส่วน โผล่	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง
39	ข้าวเหนียวดำบรรพ บุรุษ	100	หักลง	117.2±5.8	15.6±2.7	ตั้งตรง	เขียว	ชูดีมาก	ไม่มี	-	เขียว	มีบ้าง
40	ข้าวหอมมะลิ	95	แนวนอน	127.5±3.0	14.6±8.5	ตั้งตรง	เขียว	ชูดีมาก	ไม่มี	-	เขียว	มีบ้าง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	จำนวนวัน ตกกล้าถึง ออกดอก (วัน)	มุมของใบ ธง	ความยาว ของลำต้น	จำนวน หน่อ	มุม หรือ ลักษณ ะกอ	สีของปล้อง	การชูรวง	หางข้าว	สีของ หาง ข้าว	สีของ ยอด เมล็ด	การ แตก ระแง้
41	ข้าวเจ้าดำ	100	ตั้งตรง	136.5±7.8	17.2±2.3	ตั้งตรง	เขียว	ชูดี	ไม่มี	-	ขาว	แตก มาก
42	ข้าวเหลืองอ่อน	140	แนวนอน	145.6±7.16	26.4±18.6	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	ชูดี	ไม่มี	-	ขาว	แตก มาก
43	ข้าวเขยหล้า	102	หักลง	134.7±1.2.7	13.6±8.38	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	ไม่มี	-	ขาว	แตก มาก
44	ข้าวหมื่นล้าน	105	หักลง	95.2±3.4	12.2±3.1	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	ดำ	ขาว	แตก มาก
45	ข้าวปลาชีว	89	ตั้งตรง	105.3±10.1	10.6±3.0	เอน เล็กน้อย	เขียว	ชูดีมาก	สั้นมีทุก เม็ด	ดำ	ขาว	แตก มาก
46	ข้าวหอมก้อน	140	ตั้งตรง	134.5±12.0	11.2±8.2	เอน เล็กน้อย	เขียว	ชูดี	สั้นมีทุก เม็ด	ดำ	ขาว	แตก บ้าง
47	ข้าวอีควาย	106	ตั้งตรง	155.6±6.7	22.0±3.7	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	ชูดีมาก	สั้นมีทุก เม็ด	ดำ	ขาว	แตก บ้าง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	จำนวนวัน ตกกล้าถึง ออกดอก (วัน)	มุมของใบ ธง	ความยาว ของลำต้น	จำนวน หน่อ	มุม หรือ ลักษณ ะกอ	สีของปล้อง	การชูรวง	หางข้าว	สีของ หาง ข้าว	สีของ ยอด เมล็ด	การ แตก ระแง้
48	ข้าวหอมทอง	95	แฉวนอน	107.6±12.1	6.8±2.86	ตั้งตรง	เขียว	ชูดีมาก	ไม่มี	-	ขาว	แตก มาก
49	ข้าวกำไรี	96	แฉวนอน	100.9±9.3	4.6±2.3	ตั้งตรง	เขียว	ชูดี	ไม่มี	-	ขาว	แตก มาก
50	ข้าวเหนียวดำ พื้นบ้าน	106	แฉวนอน	111.8±15.8	6.6±3.9	ตั้งตรง	เขียวเส้น ม่วง	ชูดี	สั้นมีทุก เม็ด	แดง	แดง	แตก บ้าง
51	ข้าวหางปลาไหล แดง	96	หักลง	121.7±6.0	11.4±2.7	ตั้งตรง	เขียว	ชูดี	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	แตก มาก
52	ข้าวพั้ว	102	หักลง	111.4±8.0	12.8±6.8	ตั้งตรง	ม่วง	ชูดี	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	แตก มาก
53	ข้าวลิมนา	96	ตั้งตรง	117.3±4.8	14.4±5.3	ตั้งตรง	เขียว	บางส่วน โผล่	สั้นมีทุก เม็ด	ดำ	ขาว	แตก มาก
54	ข้าวเจ้าหอม	96	หักลง	141.3±2.4	14.4±6.0	ตั้งตรง	เขียว	ชูดีมาก	ไม่มี	-	ขาว	แตก บ้าง
55	ข้าวเจ้านิล	102	แฉวนอน	128.5±8.3	10.0±4.6	ตั้งตรง	เขียว	ชูดี	ไม่มี	-	ขาว	แตก บ้าง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	จำนวนวัน ตกกล้าถึง ออกดอก (วัน)	มุมของใบ ธง	ความยาว ของลำต้น	จำนวน หน่อ	มุม หรือ ลักษณ ะกอ	สีของปล้อง	การชูรวง	หางข้าว	สีของ หาง ข้าว	สีของ ยอด เมล็ด	การ แตก ระแง้
56	เจ้าหอมไร่(ข้าวม่วง)	95	ตั้งตรง	137.9±14.1	11.0±3.1	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	โผล่ เล็กน้อย	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง
57	ข้าวกำป้อม	88	แนวนอน	134.6±11.3	12.8±3.8	เอน เล็กน้อย	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง
58	ข้าวพระราชทาน	95	ตั้งตรง	124.3±11.2	12.6±4.0	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง
59	ขาวปลาชีว	90	ตั้งตรง	107.5±12.9	16.4±2.6	เอน เล็กน้อย	เขียวม่วงที่ ตา	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	มีบ้าง
60	ข้าวแพร่	102	ตั้งตรง	135.3±11.7	16.0±8.3	เอน เล็กน้อย	เหลืองอ่อน	ชูดี	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง
61	ข้าวขวาง(ข้าวแดง)	96	หักลง	111.2±5.5	11.8±4.3	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง
62	ข้าวมะลิไร่	105	ตั้งตรง	102.9±9.9	11.8±5.8	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	มีบ้าง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	จำนวนวัน ตกกล้าถึง ออกดอก (วัน)	มุมของใบ ธง	ความยาว ของลำต้น	จำนวน หน่อ	มุม หรือ ลักษณ ะกอ	สีของปล้อง	การชูรวง	หางข้าว	สีของ หาง ข้าว	สีของ ยอด เมล็ด	การ แตก ระแง้
63	ข้าวหมื่นล้านมุม	96	หักลง	90.3±4.3	9.0±3.2	เอน เล็กน้อย	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	ดำ	ขาว	มีบ้าง
64	ข้าวหมากหยุ่น	103	หักลง	95.5±5.5	9.0±2.3	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	ดำ	ขาว	มีบ้าง
65	ข้าวหางปลาไหล ลาย	95	หักลง	99.6±5.8	10.8±2.9	ตั้งตรง	เขียว	ชูดี	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	มีบ้าง
66	ข้าวหางปลาไหล ขาว	96	หักลง	112.1±9.4	7.0±1.2	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	มีบ้าง
67	ข้าวแพร่สวรรค์(เล่า แตก)	ไม่ออก										มีบ้าง
68	ข้าวเจ้าแดง		ตั้งตรง	105.7±4.6	7.0±3.5	เอน เล็กน้อย	เหลืองอ่อน	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	มีบ้าง
69	ข้าวอีเกลี้ยง1	90	แนวนอน	101.7±5.3	14.4±3.2	เอน เล็กน้อย	เหลืองอ่อน	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	มีบ้าง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	จำนวนวัน ตกกล้าถึง ออกดอก (วัน)	มุมของใบ ธง	ความยาว ของลำต้น	จำนวน หน่อ	มุม หรือ ลักษณ ะกอ	สีของปล้อง	การชูรวง	หางข้าว	สีของ หาง ข้าว	สีของ ยอด เมล็ด	การ แตก ระแง้
70	ข้าวเขยหล้า1	96	ตั้งตรง	111.5±6.4	12.6±4.5	ตั้งตรง	ม่วง	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	แดง	แดง	มีบ้าง
71	ข้าวเขยหล้า2	ไม่ออก										มีบ้าง
72	ข้าวเขยหล้า3	96	ตั้งตรง	112.6±7.3	12.6±3.8	ตั้งตรง	เขียวเส้น ม่วง	ชูดี	สั้นมีทุก เม็ด	แดง	แดง	มีบ้าง
73	ข้าวลิ้มนา	96	หักลง	108.1±8.5	9.6±3.6	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	แตก มาก
74	หอมมะลิไร่	90	แนวนอน	124.4±3.6	14.6±2.8	ตั้งตรง						
75	ข้าวอีเกี๋ยง2	90	แนวนอน	117.2±6.0	12.4±3.8	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	มีบ้าง
76	กำแม้ว	95	แนวนอน	107.6±8.0	11.0±2.4	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง
77	ข้าวขาวปลาชีว	106	ตั้งตรง	79.4±3.6	22.2±3.2	เอน เล็กน้อย	เขียว	บางส่วน โผล่	ไม่มี	-	ขาว	มีบ้าง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	จำนวนวัน ตกกล้าถึง ออกดอก (วัน)	มุมของใบ ธง	ความยาว ของลำต้น	จำนวน หน่อ	มุม หรือ ลักษณ ะกอ	สีของปล้อง	การชูรวง	หางข้าว	สีของ หาง ข้าว	สีของ ยอด เมล็ด	การ แตก ระแง้
78	ข้าวร่องขนน1	140	แฉวนอน	215.6±3.0	179.4±7.53	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	โผล่เล็กน้อย	สั้นมีบางส่วน	ขาว	ขาว	แตกมาก
79	ข้าวร่องขนน2	140	แฉวนอน	206.6±3.7	170.6±3.78	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	โผล่เล็กน้อย	สั้นมีบางส่วน	ขาว	ขาว	แตกมาก
80	ข้าวหอมสุรินทร์	135	ตั้งตรง	155.6±3.2	135.7±12.70	ตั้งตรง	เหลืองอ่อน	โผล่เล็กน้อย	สั้นมีบางส่วน	ขาว	ขาว	แตกมาก
81	ข้าวเหนียวขาว กระทิงแดง	87	หักลง	115.6±3.7	13.0±2.45	เอนเล็กน้อย	เขียว	บางส่วนโผล่	สั้นมีทุกเม็ด	แดง	แดง	แตกมาก
82	ข้าวเหนียวขาว งาช้าง	ไม่ออก										
83	ข้าวเหนียวขาวยาง ใหญ่	ไม่ออก										
84	ข้าวเหนียวขาวจิ้ง เข้	ไม่ออก										
85	ข้าวเหนียวขาวเจีย	96	แฉวนอน	113.5±5.3	9.4±1.5	ตั้งตรง	เขียว	โผล่เล็กน้อย	ไม่มี	-	ขาว	แตกมาก

[illegible]

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	จำนวนวัน ตกกล้าถึง ออกดอก (วัน)	มุมของใบ ธง	ความยาว ของลำต้น	จำนวน หน่อ	มุม หรือ ลักษณ ะกอ	สีของปล้อง	การชูรวง	หางข้าว	สีของ หาง ข้าว	สีของ ยอด เมล็ด	การ แตก ระแง้
94	ข้าวเหนียวดำม่วง กลาม	ไม่ออก										
95	ข้าวเหนียวขาว หอมแดง	ไม่ออก										
96	ข้าวเบ้หงจ้ง	96	หักลง	114.1±8.0	19.8±6.1	เอน เล็กน้อย	เขียวม่วง	ชูดีมาก	ไม่มี	-	ม่วงดำ	แตก บ้าง
97	ข้าวเจ้ากุ่มอ	ไม่ออก										
98	ข้าวเจ้าทับทิม ขาวใหญ่	ไม่ออก										
99	ข้าวเจ้าทับทิมขาว เล็ก	100	ตั้งตรง	111.0±7.1	16.2±4.6	เอน เล็กน้อย	เขียว	ชูดีมาก	สั้นมีทุก เม็ด	ดำ	ขาว	แตก บ้าง
100	ข้าวเจ้างาดำใหญ่	ไม่ออก										
101	ข้าวเจ้าแดงไค้ง	100	หักลง	98.7±4.7	6.6±2.5	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	ปลายสี น้ำตาล ดำ	ขาว	แตก บ้าง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	จำนวนวัน ตกกล้าถึง ออกดอก (วัน)	มุมของใบ ธง	ความยาว ของลำต้น	จำนวน หน่อ	มุม หรือ ลักษณ ะกอ	สีของปล้อง	การชูรวง	หางข้าว	สีของ หาง ข้าว	สีของ ยอด เมล็ด	การ แตก ระแง้
102	ข้าวเจ้าขี้มด	96	แนวนอน	120.5±9.2	19.8±5.8	ตั้งตรง	เขียวม่วง	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	แตก บ้าง
103	ข้าวเจ้าไข่มด	ไม่ออก										
104	ข้าวเจ้าทับทิมแดง	95	หักลง	116.2±11.1	12.8±3.3	ตั้งตรง	เขียว	ชูดีมาก	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	แตก บ้าง
105	ข้าวเจ้ารวงพวง	ไม่ออก										
106	ข้าวเจ้าไล่แวง	ไม่ออก										
107	ข้าวเจ้ารวงชั้น	ไม่ออก										
108	ข้าวเจ้างาดำโค้ง	ไม่ออก										
109	ข้าวเจ้ายางขม	ไม่ออก										
110	ข้าวเจ้างาดำเล็ก	ไม่ออก										
111	ข้าวเจ้าลายคราม	100	หักลง	118.7±13.5	17.8±7.6 6	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	ส้ม	ส้ม	แตก มาก
112	ข้าวเจ้าขนทอง	110	หักลง	106.8±5.5	15.6±11. 6	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาว	แตก มาก

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	จำนวนวัน ตกกล้าถึง ออกดอก (วัน)	มุมของใบ ธง	ความยาว ของลำต้น	จำนวน หน่อ	มุม หรือ ลักษณ ะกอ	สีของปล้อง	การชูรวง	หางข้าว	สีของ หาง ข้าว	สีของ ยอด เมล็ด	การ แตก ระแง้
113	ข้าวเจ้าทับทิมแดง ใหญ่	ไม่ออก										
114	ข้าวเหนียวแดงใหญ่	100	หักลง	110.8±10.3	9.8±2.3	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	ขาวส้ม	แตก บ้าง
115	ข้าวเจ้าแบร์คู่แท้	100	หักลง	113.4±12.4	15.2±9.3	ตั้งตรง	เขียว	โผล่ เล็กน้อย	สั้นมีทุก เม็ด	น้ำตาล	น้ำตาล	แตก บ้าง
116	ข้าวเหนียวหอมลาย (แบร์จีฮัง)	95	แนวนอน	101.0±8.8	12.6±6.1	ตั้งตรง	เขียว	ชูดี	ไม่มี	-	ขาว	แตก บ้าง

ตารางที่ 3.12. แสดงระยะเก็บเกี่ยวของข้าวพันธุ์พื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	ความแข็ง ของลำต้น	ลักษณะ รวง	ก้าน รวง	ความยาว รวง(cm)	น้ำหนัก รวง(g)	การแก่ ของใบ	การติด เมล็ด (%)	การร่วง ของ เมล็ด	การแห้ง ของใบได้ ใบธง	การนวด
1	ข้าวเหนียวหอมสกล	ปานกลาง	ปานกลาง	ตั้งตรง	22.22±0.73	1.4±0.32	แก่ช้า	59.77	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
2	ข้าวหมื่นล้าน	ปานกลาง	ปานกลาง	ตั้งตรง	23.8±2.17	3.12±0.54	แก่ช้า	92.16	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
3	ข้าวพญาลิสมังแกง1	ปานกลาง	จับกันแน่น	ตั้งตรง	24.14±2.11	4.44±0.51	แก่ช้า	88.29	ร่วงน้อย	แก่ช้า	ปานกลาง
4	ข้าวเจ้าไร่	ปานกลาง	กระจาย	อ่อน	26.34±4.60	3.9±2.7	แก่ช้า	79.25	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
5	ข้าวกล้า	ปานกลาง	ปานกลาง	อ่อน	28.96±3.01	3.7±0.58	แก่ช้า	83.44	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
6	ข้าวเกษตรเมื่อดใหญ่	ปานกลาง	ปานกลาง	ตั้งตรง	21.58±2.51	3.0±1.08	แก่ช้า	85.37	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
7	ข้าวหางปลาไหล	ล้น	จับกันแน่น	อ่อน	30.36±4.74	4.4±0.48	แก่ช้า	87	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
8	ข้าวเจ้าไร่	ปานกลาง	กระจาย	ตั้งตรง	29.58±5.24	4.3±1.8	แก่ช้า	80.67	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
9	ข้าวแก้ว	ปานกลาง	ปานกลาง	อ่อน	30.70±13.49	4.12±0.8	แก่ช้า	88.5	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
10	ข้าวเล้าแตก	ปานกลาง	ปานกลาง	ตั้งตรง	25.82±1.85	2.68±0.31	แก่ช้า	83.07	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
11	ข้าวเกษตร	ล้นง่ายมาก	ปานกลาง	อ่อน	28.3±5.18	1.86±0.84	แก่เร็ว	64.10	ร่วงยาก	แก่เร็ว	ปานกลาง
12	ข้าวมะลิตอย	ปานกลาง	ปานกลาง	ตั้งตรง	23.7±1.76	1.92±0.86	แก่ช้า	72.00	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
13	ข้าวแผ่แดง	ล้นง่ายมาก	ปานกลาง	อ่อน	27.74±2.50	4.14±0.67	แก่ช้า	85.82	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
14	ข้าวพญาลิสมังแกง2	ปานกลาง	จับกันแน่น	ตั้งตรง	25.04±2.84	4.22±10.64	แก่ช้า	83.45	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
15	ข้าวพญาลิสมังแกง3	ปานกลาง	ปานกลาง	อ่อน	32.62±2.10	5.38±1.15	แก่ช้า	91.38	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	ความแข็ง ของลำต้น	ลักษณะ รวง	ก้าน รวง	ความยาว รวง(cm)	น้ำหนัก รวง(g)	การแก่ ของใบ	การติด เมล็ด (%)	การร่วง ของ เมล็ด	การแห้ง ของใบได้ ใบธง	การหวด
16	ข้าวกำไโรเงิน	ลุ่ม	ปานกลาง	อ่อน	27.5±1.41	6.0±0.87	แก่ช้า	72.0	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
17	ข้าวล่องถนน	ลุ่ม	ปานกลาง	ตั้งตรง	27.7±1.15	6.7±1.04	แก่ช้า	92.55	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
18	ข้าวชีวแม่จันทร์	ปานกลาง	ปานกลาง	อ่อน	27.54±2.56	3.3±0.46	ปานกลาง	90.73	ร่วงยาก	ปานกลาง	ปานกลาง
19	ข้าวเขี้ยวจู	ปานกลาง	ปานกลาง	ตั้งตรง	1.6±0.21	29.54±2.76	แก่ช้า	54.32	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
20	ข้าวพญาลิสมแกง 4	ลุ่ม	ปานกลาง	ตั้งตรง	23.26±1.15	4.1±0.56	ปานกลาง	78.73	ร่วงง่าย	ปานกลาง	ง่าย
21	ข้าวลิ้มผัว	ค่อนข้าง แข็ง	กระจาย	อ่อน	29.12±2.97	3.38±1.01	แก่ช้า	87.74	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
22	ข้าวหอมนิล	ค่อนข้าง แข็ง	กระจาย	อ่อน	29.5±2.76	1.62±0.6	แก่ช้า	54.32	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
23	ข้าวลิ้มเมี่ยง	ค่อนข้าง แข็ง	กระจาย	อ่อน	31.78±0.82	3.78±1.14	แก่ช้า	85.74	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
24	ข้าวเทพี	ลุ่มง่ายมาก	ปานกลาง	ตั้งตรง	32.76±1.78	6.2±0.7	เร็ว	83.71	ร่วงยาก	เร็ว	ปานกลาง
25	ข้าวเกษตรรวงยาว	ลุ่มง่ายมาก	ปานกลาง	ตั้งตรง	33.0±1.19	7.4±1.4	แก่ช้า	94.01	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
26	ข้าวมะลิตอย	ลุ่ม	กระจาย	อ่อน	32.84±4.68	3.68±0.88	แก่ช้า	84.83	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
27	ข้าวสันป่าตอง	ลุ่มง่ายมาก	กระจาย	อ่อน	27.1±0.92	4.72±0.56	เร็ว	95.18	ร่วงยาก	เร็ว	ปานกลาง
28	ข้าวหอมมะลิไร่ม่วง	ปานกลาง	ปานกลาง	อ่อน	29.3±0.5	4.22±0.30	แก่ช้า	85.42	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
29	ข้าวขาว	ปานกลาง	ปานกลาง	อ่อน	34.46±3.35	5.78±0.71	แก่ช้า	91.85	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	ความแข็ง ของลำต้น	ลักษณะ รวง	ก้าน รวง	ความยาว รวง(cm)	น้ำหนัก รวง(g)	การแก่ ของใบ	การติด เมล็ด (%)	การร่วง ของ เมล็ด	การแห้ง ของใบได้ ใบธง	การหวด
30	ข้าวเงิน	ปานกลาง	กระจาย	อ่อน	34.28±1.30	3.48±0.34	ปานกลาง	72.09	ร่วงยาก	ปานกลาง	ปานกลาง
31	ข้าวลิ้มผิว	ปานกลาง	ปานกลาง	ตั้งตรง	31.28±2.65	3.26±0.70	ปานกลาง	82.29	ร่วงยาก	ปานกลาง	ปานกลาง
32	ข้าวกำมั่ง	ลุ่มง่ายมาก	ปานกลาง	อ่อน	31.34±1.70	4.6±1.19	เร็ว	81.94	ร่วงน้อย	เร็ว	ปานกลาง
33	ข้าวเหลืองน้อย	ลุ่มง่ายมาก	ปานกลาง	อ่อน	25.52±1.28	5.76±0.78	แก่ช้า	94.75	ร่วงน้อย	แก่ช้า	ปานกลาง
34	ข้าวเจ้าแดง(เบิ้ล เลี้ยะ)	ลุ่มง่ายมาก	กระจาย	อ่อน	30.98±2.79	4.24±1.28	ปานกลาง	77.22	ร่วงยาก	ปานกลาง	ปานกลาง
35	ข้าวเจ้าขาว(เบิ้ลติะ)	ลุ่มง่ายมาก	กระจาย	อ่อน	36.12±2.11	4.02±0.74	แก่ช้า	77.68	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
36	ข้าวเหนียวดำ(เบิ้ล ฉะ)	ปานกลาง	ปานกลาง	อ่อน	35.00±0.92	5.12±1.19	แก่ช้า	82.98	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
37	ข้าวเหนียวขาว(เบิ้ล เปล้าวดะ)	ปานกลาง	ปานกลาง	อ่อน	29.7±3.76	6.22±1.38	แก่ช้า	80.77	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
38	ข้าวเหนียวดำเกษตร	ปานกลาง	ปานกลาง	อ่อน	35.98±1.19	5.18±1.24	แก่ช้า	81.51	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
39	ข้าวเหนียวดำบรรพ บุรุข	ปานกลาง	ปานกลาง	ตั้งตรง	34.78±0.79	5.26±0.62	แก่ช้า	92.02	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
40	ข้าวหอมมะลิ	ปานกลาง	ปานกลาง	อ่อน	31.48±3.01	3.92±0.88	แก่ช้า	80.55	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
41	ข้าวเจ้าดำ	ปานกลาง	ปานกลาง	ตั้งตรง	34.60±0.84	3.98±0.77	แก่ช้า	62.04	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
42	ข้าวเหลืองอ่อน	ลุ่มง่ายมาก	ปานกลาง	ตั้งตรง	29.48±0.87	6.12±0.92	แก่ช้า	96.13	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	ความแข็ง ของลำต้น	ลักษณะ รวง	ก้าน รวง	ความยาว รวง(cm)	น้ำหนัก รวง(g)	การแก่ ของใบ	การติด เมล็ด (%)	การร่วง ของ เมล็ด	การแห้ง ของใบได้ ใบธง	การหวด
43	ข้าวเขยหล้า	ปานกลาง	ปานกลาง	อ่อน	32.00±1.37	4.84±0.38	แก่ช้า	73.11	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
44	ข้าวหมื่นล้าน	ปานกลาง	ปานกลาง	ตั้งตรง	32.26±1.46	5.38±0.62	แก่ช้า	75.35	ร่วงง่าย	แก่ช้า	ง่าย
45	ข้าวปลาชีว	ลุ่มง่ายมาก	ปานกลาง	อ่อน	31.24±1.81	2.78±0.70	แก่ช้า	75.66	ร่วงง่าย	แก่ช้า	ง่าย
46	ข้าวหอมก้อน	ปานกลาง	ปานกลาง	ตั้งตรง	23.86±0.42	2.56±0.13	แก่ช้า	63.93	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
47	ข้าวอีควาย	ลุ่มง่ายมาก	ปานกลาง	อ่อน	32.08±1.42	5.36±1.23	เร็ว	96.90	ร่วงยาก	เร็ว	ปานกลาง
48	ข้าวหอมทอง	ปานกลาง	จับกันแน่น	อ่อน	29.88±1.50	4.76±0.80	แก่ช้า	72.42	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
49	ข้าวกำไ	ปานกลาง	ปานกลาง	อ่อน	36.54±2.88	3.14±1.02	แก่ช้า	85.84	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
50	ข้าวเหนียวดำพื้นบ้าน	ปานกลาง	ปานกลาง	อ่อน	29.2±1.43	3.98±0.78	แก่ช้า	72.48	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
51	ข้าวหางปลาไหลแดง	ลุ่ม	ปานกลาง	อ่อน	29.08±1.62	3.92±0.71	แก่ช้า	81.70	ร่วงง่าย	แก่ช้า	ง่าย
52	ข้าวพั่ว	ปานกลาง	ปานกลาง	อ่อน	34.88±2.34	5.54±10.44	แก่ช้า	70.63	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
53	ข้าวลิมนา	ลุ่ม	ปานกลาง	ตั้งตรง	27.28±2.82	5.94±0.81	แก่ช้า	73.19	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
54	ข้าวเจ้าหอม	ลุ่ม	กระจาย	อ่อน	38.02±1.34	4.56±0.85	แก่ช้า	75.68	ร่วงน้อย	แก่ช้า	ปานกลาง
55	ข้าวเจ้านิล	ลุ่ม	ปานกลาง	ตั้งตรง	32.06±3.44	5.18±0.40	แก่ช้า	88.06	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
56	เจ้าหอมไร่(ข้าวมัง)	ลุ่มง่ายมาก	กระจาย	อ่อน	36.14±1.53	5.18±1.22	แก่ช้า	88.78	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
57	ข้าวกำป้อม	ลุ่มง่ายมาก	จับกันแน่น	อ่อน	33.78±2.88	5.92±0.97	แก่ช้า	94.46	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
58	ข้าวพระราชทาน	ปานกลาง	ปานกลาง	อ่อน	31.28±2.45	4.42±0.31	แก่ช้า	89.53	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง

[illegible]

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	ความแข็ง ของลำต้น	ลักษณะ รวง	ก้าน รวง	ความยาว รวง(cm)	น้ำหนัก รวง(g)	การแก่ ของใบ	การติด เมล็ด (%)	การร่วง ของ เมล็ด	การแห้ง ของใบได้ ใบธง	การหวด
73	ข้าวลิมนา	ปานกลาง	ปานกลาง	ตั้งตรง	32.52±1.85	8.78±1.00	แก่ช้า	84.91	ร่วงง่าย	แก่ช้า	ง่าย
74	หอมมะลิไร่	ลึ้มง่ายมาก	ปานกลาง	อ่อน	31.38±2.41	4.38±0.03	แก่ช้า	82.25	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
75	ข้าวอีเกิ้ลยง2	ลึ้ม	ปานกลาง	อ่อน	26.38±3.16	4.34±0.40	แก่ช้า	84.33	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
76	กำแม้ว	ลึ้ม	ปานกลาง	ตั้งตรง	33.2±1.68	4.7±0.73	แก่ช้า	86.92	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
77	ข้าวขาวปลาชัย	ปานกลาง	ปานกลาง	ตั้งตรง	25.54±1.66	2.88±0.54	แก่ช้า	83.39	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
78	ข้าวรวงขนุน1	ลึ้มง่ายมาก	ปานกลาง	อ่อน	28.08±1.76	3.64±0.47	เร็ว	54.48	ร่วงยาก	เร็ว	ปานกลาง
79	ข้าวรวงขนุน2	ลึ้มง่ายมาก	ปานกลาง	อ่อน	29.46±1.8	5.12±0.69	เร็ว	89.10	ร่วงยาก	เร็ว	ปานกลาง
80	ข้าวหอมสุรินทร์	ลึ้มง่ายมาก	ปานกลาง	อ่อน	24.88±1.05	2.16±0.32	แก่ช้า	79.02	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
81	ข้าวเหนียวขาวกระทิง แดง	ลึ้มง่ายมาก	ปานกลาง	อ่อน	27.10±1.47	4.54±0.81	แก่ช้า	89.49	ร่วงน้อย	แก่ช้า	ปานกลาง
82	ข้าวเหนียวขาวงาช้าง	ไม่ออก	-----			-----			-----		
83	ข้าวเหนียวขาวยาง ใหญ่	ไม่ออก	-----			-----			-----		
84	ข้าวเหนียวขาวจิ้งหรีด	ไม่ออก	-----			-----			-----		

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	ความแข็ง ของลำต้น	ลักษณะ รวง	ก้าน รวง	ความยาว รวง(cm)	น้ำหนัก รวง(g)	การแก่ ของใบ	การติด เมล็ด (%)	การร่วง ของ เมล็ด	การแห้ง ของใบได้ ใบธง	การหวด
85	ข้าวเหนียวขาวเงีย	ปานกลาง	ปานกลาง	อ่อน	36.88±4.45	5.92±1.92	แก่ช้า	78.10	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
86	ข้าวเหนียวดำเสียดฟ้า	ไม่ออก	-----			-----			-----		
87	ข้าวเหนียวดำเล็กพริก ขี้หนู	ไม่ออก	-----			-----			-----		
88	ข้าวเหนียวขาวน่านเป้	ไม่ออก	-----			-----			-----		
89	ข้าวเหนียวขาวหอม ชมพู	ลุ่มง่ายมาก	ปานกลาง	อ่อน	28.34±3.43	4.06±0.58	แก่ช้า	86.96	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
90	ข้าวเหนียวขาวหลบ นก	ปานกลาง	ปานกลาง	ตั้งตรง	26.08±1.64	4.16±0.82	แก่ช้า	86.48	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
91	ข้าวเหนียวขาวรวงผึ้ง	ไม่ออก	-----			-----			-----		
92	ข้าวเหนียวดำหลบ แดด	ไม่ออก	-----			-----			-----		
93	ข้าวเหนียวดำลิ้มผิว	ไม่ออก	-----			-----			-----		

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	ความแข็ง ของลำต้น	ลักษณะ รวง	ก้าน รวง	ความยาว รวง(cm)	น้ำหนัก รวง(g)	การแก่ ของใบ	การติด เมล็ด (%)	การร่วง ของ เมล็ด	การแห้ง ของใบได้ ใบธง	การหวด
94	ข้าวเหนียวดำม่วง คลาม	ไม่ออก	-----			----- --			-----		
95	ข้าวเหนียวขาว หอมแดง	ไม่ออก	-----			----- --			-----		
96	ข้าวเบ๊หงจั้ง	ล้งง่ายมาก	กระจาย	อ่อน	33.58±3.04	5.3±1.17	ปานกลาง	78.63	ร่วงยาก	ปานกลาง	ปานกลาง
97	ข้าวเจ้าภูมิอ	ไม่ออก	-----			----- --			-----		
98	ข้าวเจ้าทับทิม ขาวใหญ่	ไม่ออก	-----			----- --			-----		
99	ข้าวเจ้าทับทิมขาวเล็ก	ปานกลาง	กระจาย	อ่อน	37.22±3.09	5.56±0.97	แก่ช้า	84.13	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
100	ข้าวเจ้างาดำใหญ่	ไม่ออก	-----			----- --			-----		
101	ข้าวเจ้าแดงไค้ง	ปานกลาง	ปานกลาง	ตั้งตรง	34.70±1.18	5.76±0.98	แก่ช้า	90.42	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
102	ข้าวเจ้าขี้มด	ปานกลาง	ปานกลาง	อ่อน	28.2±2.14	6.38±1.15	ปานกลาง	85.80	ร่วงยาก	ปานกลาง	ปานกลาง

[illegible]

ลำดับ ที่	ชื่อพันธุ์ข้าว	ความแข็ง ของลำต้น	ลักษณะ รวง	ก้าน รวง	ความยาว รวง(cm)	น้ำหนัก รวง(g)	การแก่ ของใบ	การติด เมล็ด (%)	การร่วง ของ เมล็ด	การแห้ง ของใบได้ ใบธง	การหวด
115	ข้าวเจ้าเบญจกัญต์	ลุ่มง่ายมาก	ปานกลาง	อ่อน	29.94±2.60	5.94±0.99	แก่ช้า	79.50	ร่วงยาก	แก่ช้า	ปานกลาง
116	ข้าวเหนียวหอมลาย (แบร์จือฮัง)	ลุ่มง่ายมาก	จับกันแน่น	อ่อน	25.28±0.92	3.04±0.66	เร็ว	97.26	ร่วงน้อย	เร็ว	ปานกลาง

ตารางที่ 3.13 แสดงระยะหลังเก็บเกี่ยว ข้าวพันธุ์พื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	สีเปลือก	ขนของเปลือก เมล็ด	น้ำหนัก 100 เมล็ด ข้าวเปลือก (g)	ความยาวเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	ความกว้างเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	สีของ ข้าว กลั่น	รูปร่างข้าว กลั่น
1	ข้าวเหนียวหอมสกล	ฟาง	ขนสั้น	3.01±0.35	11.51±0.33	2.76±0.14	ขาว	เรียวยาว
2	ข้าวหมื่นล้าน	ฟาง	ขนสั้น	3.53±0.13	9.40±0.60	3.67±0.16	ขาว	ค่อนข้างป้อม
3	ข้าวพญาลิมาแอง1	ฟางขี้น้ำตาล	ไม่มีขน	4.20±0.08	10.48±0.48	3.92±0.17	ขาว	ค่อนข้างป้อม
4	ข้าวเจ้าไร่	ฟาง	ขนสั้น	3.79±0.10	11.92±0.50	2.94±0.18	ขาว	เรียวยาว
5	ข้าวกล้า	ฟางขี้น้ำดำ	ไม่มีขน	3.61±0.04	11.04±0.40	3.56±0.16	ม่วงดำ สลับแดง	ค่อนข้างป้อม
6	ข้าวเกษตรเมื่อดใหญ่	ฟาง	ขนสั้น	3.47±0.12	9.56±0.60	3.84±0.20	ขาว	ป้อม
7	ข้าวหางปลาไหล	ฟางกระน้ำตาล	ขนสั้น	3.07±0.05	10.51±0.46	2.80±0.13	ขาว	เรียวยาว
8	ข้าวเจ้าไร่	เหลือง	ขนสั้น	2.10±0.43	9.91±0.44	1.94±0.13	ขาว	เรียวยาว
9	ข้าวแม่	ฟางปลายกระ น้ำตาล	ไม่มีขน	3.28±0.05	10.12±0.40	2.69±0.21	ขาว	เรียวยาว
10	ข้าวเล้าแตก	ฟางขี้น้ำตาล	ขนสั้น	3.65±0.08	9.90±0.50	3.41±0.22	ขาว	ค่อนข้างป้อม
11	ข้าวเกษตร	ฟาง	ขนสั้น	2.58±0.11	10.37±0.60	2.15±0.13	ขาว	เรียวยาว
12	ข้าวมะลิตอย	เหลือง	ขนสั้น	2.65±0.02	9.66±0.45	2.14±0.20	ขาว	เรียวยาว

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	สีเปลือก	ขนของเปลือก เมล็ด	น้ำหนัก 100 เมล็ด ข้าวเปลือก (g)	ความยาวเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	ความกว้างเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	สีของ ข้าว กล้อง	รูปร่างข้าว กล้อง
13	ข้าวแม่แดง	ฟางขีดน้ำตาล	ขนสั้น	2.86±0.08	9.44±0.68	2.97±0.19	แดง	ค่อนข้างป้อม
14	ข้าวพญาลิมาแอง2	ฟางขีดน้ำตาล	ไม่มีขน	4.26±0.03	9.98±0.57	3.63±0.13	ขาว	ค่อนข้างป้อม
15	ข้าวพญาลิมาแอง3	ฟางกันจุดดำ	ไม่มีขน	4.22±0.12	10.24±0.32	3.77±0.14	ขาว	ค่อนข้างป้อม
16	ข้าวกำไรเงิน	ฟาง	ขนสั้น	2.57±0.26	8.63±0.30	2.43±0.11	ขาว	เรียวยาว
17	ข้าวล่องถนน	ฟาง	ขนสั้น	3.33±0.09	11.18±0.63	2.29±0.13	ขาว	เรียวยาว
18	ข้าวชีวะแม่จันทร์	ฟางกันจุดดำ	ขนสั้น	2.62±0.01	9.99±0.36	2.29±0.15	ขาว	เรียวยาว
19	ข้าวเขี้ยววู	ฟางกันจุดดำ	ขนสั้น	1.62±0.06	9.66±0.34	1.70±0.11	ขาว	เรียวยาว
20	ข้าวพญาลิมาแอง 4	ฟางขีดน้ำตาล กันจุดดำ	ไม่มีขน	3.41±0.17	10.05±0.43	3.86±0.24	ขาว	ค่อนข้างป้อม
21	ข้าวลิ้มผัว	ฟางขีดดำ	ไม่มีขน	3.64±0.08	10.54±0.39	3.18±0.17	ม่วงดำ	ค่อนข้างป้อม
22	ข้าวหอมนิล	ฟาง	ไม่มีขน	3.10±0.09	10.53±0.42	3.37±0.18	ม่วงดำ	ค่อนข้างป้อม
23	ข้าวลิ้มเมียบ	ฟางขีดดำ	ไม่มีขน	3.49±0.09	10.68±0.36	3.46±0.14	ม่วงดำ	ค่อนข้างป้อม
24	ข้าวเทพี	ฟาง	ขนสั้น	3.00±0.00	10.82±0.53	2.73±0.12	ขาว แดง	เรียวยาว
25	ข้าวเกษตรรรวยยาว	ฟาง	ขนสั้น	3.07±0.07	11.56±0.54	2.69±0.09	ขาว	เรียวยาว
26	ข้าวมะลิตอย	เหลือง	ไม่มีขน	3.75±0.35	12.31±0.47	2.96±0.19	ขาว	เรียวยาว
27	ข้าวสันป่าตอง	ฟางขีดน้ำตาล	ขนสั้น	2.64±0.03	10.08±0.32	2.79±0.10	ขาว	เรียวยาว

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	สีเปลือก	ขนของเปลือก เมล็ด	น้ำหนัก 100 เมล็ด ข้าวเปลือก (g)	ความยาวเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	ความกว้างเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	สีของ ข้าว กล้อง	รูปร่างข้าว กล้อง
28	ข้าวหอมมะลิไร่ม่วง	ฟาง	ไม่มีขน	3.32±0.08	11.15±0.57	2.88±0.09	ขาว	เรียวยาว
29	ข้าวขาว (ข้าวใหม่ม่วง) (ข้าวกล้อง)	ฟางกันจุดดำ	ไม่มีขน	3.35±0.06	9.68±0.27	3.27±0.22	ขาว	ค่อนข้างป้อม
30	ข้าวเงิน	ฟางขี้น้ำตาล	ขนสั้น	3.37±0.09	11.07±0.52	3.14±0.16	ขาว	เรียวยาว
31	ข้าวลิ้มผัว	ดำขี้น้ำฟาง	ไม่มีขน	3.37±0.07	10.75±0.46	3.57±0.17	ม่วงดำ	ค่อนข้างป้อม
32	ข้าวกำมั่ง	ดำขี้น้ำฟาง	ไม่มีขน	3.34±0.07	10.88±0.30	3.60±0.26	ม่วงดำ	ค่อนข้างป้อม
33	ข้าวเหลืองน้อย	ฟาง	ขนสั้น	2.82±0.46	9.74±0.36	2.64±0.15	ขาว	เรียวยาว
34	ข้าวเจ้าแดง(เบิ้ลเลี้ยะ)	ฟางกระน้ำตาล	ขนสั้น	3.09±0.05	9.45±0.41	3.31±0.22	ขาว	ค่อนข้างป้อม
35	ข้าวเจ้าขาว(เบิ้ลตะ)	ฟางกันจุดดำ	ขนสั้น	2.68±0.11	9.65±0.42	3.26±0.19	ขาว	ค่อนข้างป้อม
36	ข้าวเหนียวดำ(เบิ้ลจะ)	ฟางขี้น้ำดำ	ไม่มีขน	3.28±0.05	11.42±0.49	3.61±0.11	ม่วงดำ	ค่อนข้างป้อม
37	ข้าวเหนียวขาว(เบิ้ล เปล้าวะ)	ฟางกระน้ำตาล ส้ม	ขนสั้น	3.23±0.13	10.13±0.54	3.78±0.14	ขาว	ค่อนข้างป้อม
38	ข้าวเหนียวดำเกษตร	ฟางขี้น้ำดำ	ไม่มีขน	3.41±0.07	11.58±0.33	3.62±0.20	แดง ม่วง ดำ	ค่อนข้างป้อม

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	สีเปลือก	ขนของเปลือก เมล็ด	น้ำหนัก 100 เมล็ด ข้าวเปลือก (g)	ความยาวเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	ความกว้างเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	สีของ ข้าว กล้อง	รูปร่างข้าว กล้อง
39	ข้าวเหนียวดำบรรพ บุรุษ	ฟางขีตดำ	ไม่มีขน	3.80±0.19	11.14±0.36	3.69±0.09	ม่วงดำ แดง	ค่อนข้างป้อม
40	ข้าวหอมมะลิ	เหลือง	ขนสั้น	3.09±0.08	11.23±0.48	2.82±0.08	ขาว	เรียวยาว
41	ข้าวเจ้าดำ	ฟางขีตน้ำตาล	ไม่มีขน	3.49±0.03	10.96±0.46	3.73±0.14	ม่วงดำ	ค่อนข้างป้อม
42	ข้าวเหลืองอ่อน	เหลือง	ขนสั้น	2.77±0.04	10.59±0.45	2.65±0.17	ขาว	เรียวยาว
43	ข้าวเขยหล้า	ฟางขีตน้ำตาล	ขนสั้น	3.48±0.09	9.91±0.42	4.22±0.17	ม่วงดำ แดง	ค่อนข้างป้อม
44	ข้าวหมื่นล้าน	ฟางกันจุด	ขนสั้น	3.73±0.08	9.77±0.43	3.84±0.11	ขาว	ค่อนข้างป้อม
45	ข้าวปลาชีว	ฟางกันจุด	ขนสั้น	2.86±0.13	11.20±0.42	2.87±0.08	ขาว	เรียวยาว
46	ข้าวหอมก้อน	ฟางกันจุด	ขนสั้น	3.26±0.14	9.75±0.37	3.53±0.16	ขาว	ค่อนข้างป้อม
47	ข้าวอีควาย	ฟางกันจุด	ขนสั้น	3.01±0.02	11.46±0.53	3.01±0.19	ขาว	เรียวยาว
48	ข้าวหอมทอง	ฟางกระน้ำตาล	ขนสั้น	3.77±0.14	11.31±0.43	3.58±0.33	ขาว	ค่อนข้างป้อม
49	ข้าวกำไ	ฟางขีตน้ำตาล	ไม่มีขน	3.79±0.13	11.46±0.35	3.78±0.14	ม่วงดำ	ค่อนข้างป้อม
50	ข้าวเหนียวดำพื้นบ้าน	ดำขีตฟาง	ขนสั้น	2.72±0.07	10.30±0.83	3.30±0.11	ม่วงดำ	ค่อนข้างป้อม
51	ข้าวหางปลาไหลแดง	ฟางกระน้ำตาลที่ กัน	ขนสั้น	3.47±0.06	11.10±0.54	3.17±0.21	ขาว	ค่อนข้างป้อม

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	สีเปลือก	ขนของเปลือก เมล็ด	น้ำหนัก 100 เมล็ด ข้าวเปลือก (g)	ความยาวเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	ความกว้างเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	สีของ ข้าว กล้อง	รูปร่างข้าว กล้อง
52	ข้าวพั้ว	ฟางกระน้ำตาล	ขนสั้น	3.23±0.08	9.24±0.50	3.44±0.23	ขาว	ป้อม
53	ข้าวลิมนา	ฟางขีตน้ำตาล	ขนสั้น	3.31±0.17	9.50±0.31	3.74±0.15	ขาว	ป้อม
54	ข้าวเจ้าหอม	ฟาง	ขนสั้น	3.70±0.06	11.84±0.57	2.85±0.08	ขาว	เรียวยาว
55	ข้าวเจ้านิล	ฟาง	ไม่มีขน	3.37±0.70	10.32±0.44	3.29±0.26	ม่วงดำ	ค่อนข้างป้อม
56	เจ้าหอมไร่(ข้าวมัง)	ฟาง	ไม่มีขน	3.53±0.30	11.74±0.79	2.93±0.10	ขาว	เรียวยาว
57	ข้าวกำป้อม	ฟางขีตน้ำตาล	ไม่มีขน	3.16±0.28	10.33±0.45	3.41±0.26	ม่วงดำ	ค่อนข้างป้อม
58	ข้าวพระราชทาน	ฟางกันจุด	ไม่มีขน	3.18±0.10	10.51±0.26	3.26±0.16	ขาว	ค่อนข้างป้อม
59	ขาวปลาชิว	ฟางกันจุด	ขนสั้น	2.70±0.17	10.56±0.44	2.56±0.19	ขาว	ค่อนข้างป้อม
60	ข้าวแพร่	ฟางขีตน้ำตาล	ขนสั้น	2.81±0.26	9.38±.57	3.26±0.15	แดง	ค่อนข้างป้อม
61	ข้าวขว้าง(ข้าวแดง)	ฟางขีตน้ำตาล	ไม่มีขน	4.07±0.09	10.22±0.47	3.91±0.33	ขาว	ค่อนข้างป้อม
62	ข้าวมะลิไร่	เหลือง	ขนสั้น	2.52±0.02	10.12±0.38	2.50±0.13	ขาว	เรียวยาว
63	ข้าวหมื่นล้านมุ่ม	ฟางขีตน้ำตาล กันจุด	ขนสั้น	3.64±0.09	9.45±0.36	3.56±0.22	ขาว	ค่อนข้างป้อม
64	ข้าวหมากหยุ่น	ฟางกันจุด	ขนสั้น	3.33±0.06	9.10±0.35	3.60±0.13	ขาว	ป้อม
65	ข้าวหางปลาไหลลาย	ฟางกระน้ำตาล	ไม่มีขน	3.92±0.12	9.97±0.23	3.46±0.20	ขาว	ค่อนข้างป้อม

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	สีเปลือก	ขนของเปลือก เมล็ด	น้ำหนัก 100 เมล็ด ข้าวเปลือก (g)	ความยาวเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	ความกว้างเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	สีของ ข้าว กล้อง	รูปร่างข้าว กล้อง
66	ข้าวหางปลาไหลขาว	ฟางกระน้ำตาลที่ กัน	ไม่มีขน	3.37±0.04	10.50±0.41	2.81±0.20	ขาว	เรียวยาว
67	ข้าวแพร่สวรรค์(เล่า แตก)	ฟางขีดน้ำตาล กันจุด	ขนสั้น	4.01±0.02	10.37±0.52	3.64±0.27	ขาว	ค่อนข้างป้อม
68	ข้าวเจ้าแดง	เหลือง	ขนสั้น	2.43±0.10	9.59±0.49	2.36±0.10	ขาว เขียว อ่อน	เรียวยาว
69	ข้าวอีเกลี้ยง1	ฟางขีดน้ำตาล	ไม่มีขน	4.27±0.06	10.10±0.47	3.93±0.15	ขาว	ค่อนข้างป้อม
70	ข้าวเขยหล้า1	ฟางขีดดำ	ขนสั้น	3.05±0.04	9.54±0.30	3.63±0.27	ม่วงดำ	ป้อม
71	ข้าวเขยหล้า2	ฟางขีดดำ	ไม่มีขน	3.55±0.04	10.96±0.45	3.44±0.30	ม่วงดำ	ค่อนข้างป้อม
72	ข้าวเขยหล้า3	ฟางขีดดำ	ขนสั้น	3.38±0.08	9.45±0.59	3.78±0.32	ม่วงดำ	ป้อม
73	ข้าวลิมนา	ฟางกันจุด	ขนสั้น	3.38±0.22	9.23±0.38	3.58±0.23	ขาว	ป้อม
74	หอมมะลิไร่	ฟาง	ไม่มีขน	3.51±0.06	11.48±0.48	2.79±0.09	ขาว	เรียวยาว
75	ข้าวอีเกลี้ยง2	ฟางขีดน้ำตาล กันจุดดำ	ขนสั้น	3.59±0.07	9.83±0.39	3.70±0.27	ขาว	ค่อนข้างป้อม
76	กำแก้ว	ฟางขีดดำ	ไม่มีขน	3.58±0.05	10.99±0.53	3.41±0.23	ม่วงดำ	ค่อนข้างป้อม
77	ข้าวขาวปลาชิว	ฟาง	ขนสั้น	3.05±0.06	10.28±0.37	2.73±0.14	ขาว	เรียวยาว

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	สีเปลือก	ขนของเปลือก เมล็ด	น้ำหนัก 100 เมล็ด ข้าวเปลือก (g)	ความยาวเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	ความกว้างเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	สีของ ข้าว กลั่น	รูปร่างข้าว กลั่น
78	ข้าวรวงขนุน1	ฟาง	ขนสั้น	3.02±0.04	10.46±0.57	2.77±0.19	ขาว แดง	เรียวยาว
79	ข้าวรวงขนุน2	ฟาง	ขนสั้น	3.24±0.04	11.03±0.55	2.66±0.13	ขาว แดง	เรียวยาว
80	ข้าวหอมสุรินทร์	เหลือง	ขนสั้น	2.57±0.15	10.68±0.35	2.50±0.20	ขาว	เรียวยาว
81	ข้าวเหนียวขาวกระทิง แดง	น้ำตาล	ขนสั้น	3.41±0.05	9.88±0.39	3.62±0.16	น้ำตาล	ค่อนข้างป้อม
82	ข้าวเหนียวขาวงาช้าง	ฟาง	ไม่มีขน	4.36±0.04	10.90±0.51	4.03±0.14	ขาว	ค่อนข้างป้อม
83	ข้าวเหนียวขาวยาง ใหญ่	ฟาง เหลือง	ไม่มีขน	4.26±0.07	11.48±0.52	3.65±0.16	ขาว	ค่อนข้างป้อม
84	ข้าวเหนียวขาวจิ้งเหล่าน	ฟางกระน้ำตาล ตรงกัน	ขนสั้น	3.54±0.13	10.61±0.32	3.33±0.12	ขาว	ค่อนข้างป้อม
85	ข้าวเหนียวขาวเงี้ยว	เหลือง	ไม่มีขน	3.60±0.08	11.55±0.46	3.01±0.16	ขาว	เรียวยาว
86	ข้าวเหนียวดำเสียดฟ้า	ฟางขีดน้ำตาล	ไม่มีขน	3.53±0.11	10.40±0.35	3.76±0.17	แดง ม่วง ดำ	ค่อนข้างป้อม
87	ข้าวเหนียวดำเล็กพริก ชี้หนู	ฟางขีดดำ	ไม่มีขน	3.64±0.21	11.48±0.36	3.70±0.16	ม่วงดำ	ค่อนข้างป้อม
88	ข้าวเหนียวขาวน่านเป้	ฟางกระน้ำตาล	ขนสั้น	3.59±0.16	9.54±0.32	3.81±0.14	ขาว	ป้อม

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	สีเปลือก	ขนของเปลือก เมล็ด	น้ำหนัก 100 เมล็ด ข้าวเปลือก (g)	ความยาวเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	ความกว้างเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	สีของ ข้าว กลั่น	รูปร่างข้าว กลั่น
89	ข้าวเหนียวขาวหอม ชมพู	ฟางขีดน้ำตาล	ขนสั้น	2.80±0.19	9.45±0.22	3.09±0.17	แดง	ค่อนข้างป้อม
90	ข้าวเหนียวขาวหลบนก	เหลือง	ขนสั้น	2.84±0.08	10.29±0.43	2.85±0.12	ขาว	เรียวยาว
91	ข้าวเหนียวขาวรวงผึ้ง	ฟางกระน้ำตาล	ขนสั้น	3.70±0.11	10.81±0.62	3.52±0.21	ขาว	ค่อนข้างป้อม
92	ข้าวเหนียวดำหลบแดด	ฟางขีดดำ	ขนสั้น	3.33±0.06	8.92±0.42	3.55±0.12	ม่วงดำ	ค่อนข้างป้อม
93	ข้าวเหนียวดำลิ้มผัว	ฟางขีดดำ	ไม่มีขน	3.72±0.02	11.30±0.41	3.62±0.11	ม่วงดำ	ค่อนข้างป้อม
94	ข้าวเหนียวดำม่วง คราม	ดำขีดดำ	ขนสั้น	3.53±0.05	10.78±0.56	3.88±0.17	ม่วงดำ	ค่อนข้างป้อม
95	ข้าวเหนียวขาว หอมแดง	ฟางขีดน้ำตาล	ขนสั้น	3.72±0.02	9.86±0.52	4.15±0.12	น้ำตาล	ป้อม
96	ข้าวเบ๊หงจ้ง	ดำ	ขนสั้น	3.18±0.04	9.49±0.50	3.27±0.16	ขาว เขียว อ่อน	ค่อนข้างป้อม
97	ข้าวเจ้าภูมิอ	ฟางขีดดำ	ขนสั้น	3.02±0.02	10.98±0.65	3.19±0.14	แดง ขาว	ค่อนข้างป้อม
98	ข้าวเจ้าทับทิมขาวใหญ่	ฟาง	ไม่มีขน	3.18±0.07	9.43±0.22	3.54±0.18	แดง ขาว	ค่อนข้างป้อม
99	ข้าวเจ้าทับทิมขาวเล็ก	ฟาง	ขนสั้น	3.22±0.02	9.82±0.43	3.37±0.12	ขาว	ค่อนข้างป้อม

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	สีเปลือก	ขนของเปลือก เมล็ด	น้ำหนัก 100 เมล็ด ข้าวเปลือก (g)	ความยาวเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	ความกว้างเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	สีของ ข้าว กล้อง	รูปร่างข้าว กล้อง
100	ข้าวเจ้างาดำใหญ่	ฟางขีตดำ	ไม่มีขน	2.93±0.16	10.29±0.44	3.09±0.23	ขาว	ค่อนข้างป้อม
101	ข้าวเจ้าแดงโค้ง	ฟางกระน้ำตาล	ขนสั้น	3.79±0.15	12.48±0.68	3.20±0.20	ขาว	ค่อนข้างป้อม
102	ข้าวเจ้าขี้มด	ฟาง	ขนสั้น	2.85±0.09	8.93±0.35	3.83±0.08	ขาวขุ่น	ป้อม
103	ข้าวเจ้าไข่มด	ฟาง	ไม่มีขน	3.33±0.12	11.49±0.29	3.02±0.18	ขาว	เรียวยาว
104	ข้าวเจ้าทับทิมแดง	ฟางขีตน้ำตาล	ขนสั้น	3.06±0.10	9.44±0.54	3.28±0.14	ขาว	ค่อนข้างป้อม
105	ข้าวเจ้ารวงพวง	ฟางกระน้ำตาล	ขนสั้น	2.40±0.41	8.76±0.44	4.24±0.09	ขาว	ป้อม
106	ข้าวเจ้าไล่แวง	ฟางกระน้ำตาล	ขนสั้น	2.92±0.10	9.35±0.43	3.47±0.11	ขาว	ค่อนข้างป้อม
107	ข้าวเจ้ารวงชั้น	ฟางกระน้ำตาล	ขนสั้น	3.04±0.04	9.86±0.60	3.20±0.20	ขาว	ค่อนข้างป้อม
108	ข้าวเจ้างาดำโค้ง	ฟางกระดำ	ขนสั้น	3.81±0.14	12.03±0.59	3.21±0.15	ขาว	ค่อนข้างป้อม
109	ข้าวเจ้ายางขม	ฟางกระน้ำตาล	ขนสั้น	2.71±0.33	9.17±0.69	3.20±0.22	ขาว	ค่อนข้างป้อม
110	ข้าวเจ้างาดำเล็ก	ฟางกระดำ	ขนสั้น	3.32±0.13	9.23±0.53	3.23±0.18	ขาว	ค่อนข้างป้อม
111	ข้าวเจ้าลายคราม	ฟางขีตน้ำตาล	ขนสั้น	3.63±0.11	9.06±0.45	4.00±0.21	ขาว	ป้อม
112	ข้าวเจ้าขนทอง	ฟาง	ขนสั้น	3.39±0.04	9.02±0.44	3.62±0.19	ขาวขุ่น	ป้อม
113	ข้าวเจ้าทับทิมแดงใหญ่	ฟางขีตน้ำตาล แดง	ขนสั้น	2.93±0.09	9.52±0.40	3.14±0.12	น้ำตาล อ่อน	ค่อนข้างป้อม

ลำดับ	ชื่อพันธุ์ข้าว	สีเปลือก	ขนของเปลือก เมล็ด	น้ำหนัก 100 เมล็ด ข้าวเปลือก (g)	ความยาวเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	ความกว้างเมล็ด ข้าวเปลือก(mm.)	สีของ ข้าว กล้อง	รูปร่างข้าว กล้อง
114	ข้าวเหนียวแดงใหญ่	ฟางขีบน้ำตาล แดง	ขนสั้น	3.60±0.19	10.92±0.48	3.76±0.22	ขาว แดง	ค่อนข้างป้อม
115	ข้าวเจ้าแบร์คูแต้	ฟางก้นน้ำตาล ตรงปลาย	ขนสั้น	2.60±0.20	10.84±0.43	3.21±0.18	ขาวใส	ค่อนข้างป้อม
116	ข้าวเหนียวหอมลาย (แบร์จือฮัง)	ฟางก้นจุดดำ	ไม่มีขน	3.10±0.19	10.40±0.26	3.89±0.14	น้ำตาล	ค่อนข้างป้อม

3.3. ผลการศึกษาการเพิ่มผลผลิตข้าวพื้นเมืองและการเพิ่มมูลค่าข้าวพื้นเมือง เพชรบูรณ์

3.3.1 เพิ่มมูลค่าข้าวพื้นเมือง

มีการคัดเลือกข้าวพื้นเมืองที่มีความโดดเด่น 2 สายพันธุ์คือข้าวลิ้มผั่ว และข้าว
พญาลิ้มแกง นำข้าวทั้ง 2 สายพันธุ์สีเป็นข้าวกล้อง บรรจุถุงจำหน่ายโดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้
ปลูกข้าวปลอดสารขอนแก่นไพร และภานุสิทธิ์ฟาร์ม ปัจจุบันกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกข้าวปลอดสาร
ขอนแก่นไพรมีสมาชิก 18 คน



ภาพที่ 3.43 สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตข้าวปลอดสารพิษตำบลขอนแก่นไพร





ภาพที่ 3.44 ผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวปลอดสารพิษ ข้าวอินทรีย์ ข้าวลิ้มผัว และข้าวพญาลิ้มแกว โทร. 086-8484861

3.3.2 การเพิ่มผลผลิตพื้นเมือง

ข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในอำเภอน้ำหนาวที่มีชื่อเสียงกินอร่อย หอม คือข้าวพญาลิ้มแกง และข้าวในอำเภอลำทะเมนชัยที่มีชื่อเสียงคือ ข้าวลิ้มผัว เป็นข้าวไร่ที่ปลูกบนเขาทั้งสองชนิด ให้ผลผลิตต่ำ เนื่องจากต้องพึ่งน้ำธรรมชาติจากน้ำฝน ส่วนใหญ่จะได้ผลผลิต 350 กิโลกรัมต่อไร่ ผู้วิจัยได้นำมาปลูกในนา หมู่3 ต.ชนไพร อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์ โดยวิธีเกษตรอินทรีย์ ใส่ปุ๋ยอินทรีย์ระหว่างเดือน กรกฎาคม- พฤศจิกายน 2558 โดยการลดต้นทุนและเพิ่มผลผลิตโดยใช้มูลสัตว์เป็นปุ๋ยอินทรีย์ แต่เนื่องจากปีนี้จังหวัดเพชรบูรณ์ประสบกับภัยแล้ง ทำให้ขาดน้ำหล่อเลี้ยงต้นข้าว ได้ผลผลิตข้าวพญาลิ้มแกงประมาณ 250-300 กิโลกรัมต่อไร่ ข้าวลิ้มผัว 150 กิโลกรัมต่อไร่ ได้ผลผลิตน้อยเนื่องจากขาดน้ำ

3.4. ผลสร้างฐานข้อมูลทรัพยากรพันธุกรรมข้าวพื้นเมืองและการเผยแพร่

ผลการสร้างฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์

ผลการพัฒนาฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ จะแสดงข้อมูลในหน้าแรกดังภาพที่ xx โดยสามารถสืบค้นข้อมูลข้าวโดยการป้อนคำสำคัญลงในช่องสืบค้นข้อมูลและเลือกประเภทของข้อมูลที่ต้องการแสดง หลังจากนั้นกดปุ่มสืบค้น ระบบจะแสดงข้อมูลที่ได้จากการสืบค้นดังภาพที่ 3.45 โดยจะแสดงรายชื่อข้าว ชนิดข้าว และนิเวศการปลูกข้าว ดังรูปด้านล่าง

ภาพที่ 3.45 หน้าแรกของฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์

จากภาพที่ 3.45 เป็นหน้าแรกของระบบฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ ประกอบด้วยส่วนบนสุดของระบบจะแสดงชื่อของระบบ และส่วนสืบค้นข้อมูลสำหรับการสืบค้นข้อมูล และส่วนของการแสดงข้อมูลและภาพของข้าวในระบบ

ภาพที่ 3.46 วิธีการสืบค้นฐานข้อมูลข้าวพื้นเมือง

จากภาพที่ 3.46 เป็นส่วนของการสืบค้นข้อมูลโดยผู้ใช้งานต้องกรอกคำสำคัญหรือคีย์เวิร์ดลงในช่องสืบค้นข้อมูลหลังจากนั้นเลือกเขตข้อมูลและทำการกดปุ่มสืบค้นข้อมูลหลังจากนั้นระบบจะทำการส่งคำสำคัญไปทำการประมวลผลยังระบบบริหารจัดการฐานข้อมูล

ลำดับที่	ชื่อข้าว	ชนิดข้าว	นิเวศการปลูก
1	ข้าวเหนียวหอมสกล	ข้าวไร่	ข้าวเหนียว
2	ข้าวเหนียวหมีล้าน	ข้าวไร่	ข้าวเหนียว
3	ข้าวเหนียวพญาส้มแกง	ข้าวไร่	ข้าวเหนียว
4	ข้าวเจ้าไร่	ข้าวไร่	ข้าวเจ้า

ภาพที่ 3.47 ผลการสืบค้นข้อมูลข้าวพื้นเมืองจากฐานข้อมูล

จากภาพที่ 3.47 เป็นผลจากระบบประมวลผลคำสำคัญที่ป้อนเข้าสู่ระบบ ระบบฐานข้อมูลข้าวจะแสดงรายชื่อข้าว ชนิดข้าว และนิเวศการปลูกข้าวมาแสดงที่หน้าจอ ถ้าผู้ใช้งานต้องการดูรายละเอียดของข้าวแต่ละรายชื่อสามารถใช้เมาส์คลิกที่รายการระบบจะทำการแสดงรายละเอียดของข้าวภาพที่ 3.48

ชื่อข้าว: ข้าวน้ำหอมสกค
ชนิดข้าว: ข้าวเหนียว
นิเวศน์การปลูก : ข้าวไร่ประเภท : ไวแสง
แหล่งรวบรวมพันธุ์ข้าว : หมู่ที่ 5 ต. น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์

รายละเอียด

I. ระยะกล้า
II. ระยะแตกกอเต็มที่
III. ระยะออกรวง
IV. ระยะเก็บเกี่ยว
V. ระยะหลังการ
VII. คุณสมบัติพิเศษ

II. ระยะแตกกอเต็มที่

2. การมีขนบนแผ่นใบ	มีบ้าง		
3. สีของแผ่นใบ	สีเขียว		
4. สีของกาบใบ	สีเขียว		
5. มุมของยอดแผ่นใบ	ตั้งตรง		
6. สีของลิ้นใบ	สีขาว		
7. รูปร่างของลิ้นใบ	แหลม		
8. ความยาวของลิ้นใบ	-	ม.ม.	
9. สีของหูใบ	สีขาว		



ภาพที่ 3.48 รายละเอียดข้าวพื้นเมืองจากผลการสืบค้น

ชื่อข้าว: ข้าวน้ำหอมสกกล ชนิดข้าว: ข้าวน้ำหอม
นิเวศน์การปลูก : ข้าวไร่ประเภท : ไวแสง
แหล่งรวบรวมพันธุ์ข้าว : หมู่ที่ 5 ต. น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์

รายละเอียด

I. ระยะกล้า

II. ระยะแตกกอเต็มที่

III. ระยะออกรวง

IV. ระยะเก็บเกี่ยว

V. ระยะหลังการเก็บเกี่ยว

VII. คุณสมบัติพิเศษ

III. ระยะออกรวง

13. จำนวนวันดอกกล้าถึงออกดอก 50 %	102	อายุการเก็บเกี่ยว	120	วัน
14. มุมของใบธง	ตั้งตรง			
15. ความยาวของลำต้น	65.8	ชม.		
16. จำนวนหน่อ	-			
17. มุมหรือลักษณะกอ	เอนเล็กน้อย			
18. สีของปล้องด้านนอก	สีเขียว			
19. การชูรวง	ดัดมาก			
20. หางข้าว	สั้นและมีเป็นส่วนใหญ่			



ภาพที่ 3.49 รายละเอียดข้าวพื้นเมืองโดยการเปลี่ยนเมนูข้อมูล

จากภาพที่ 3.49 จะแสดงรายละเอียดของข้าวพื้นเมืองโดยผู้ใช้งานสามารถเรียกดูข้อมูลได้โดยการคลิกเลือกที่แถบของหน้าจอโดยระบบจะแบ่งข้อมูลออกเป็น 7 กลุ่ม คือ 1) ระยะกล้า 2) ระยะแตกกอเต็มที่ 3) ระยะออกรวง 4) ระยะเก็บเกี่ยว 5) ระยะหลังการเก็บเกี่ยว 6) คุณสมบัติทางเคมีของเมล็ด คุณภาพการหุงต้ม และรับประทาน 7) คุณสมบัติพิเศษ เมื่อคลิกเลือกแล้วระบบจะแสดงข้อมูลในแต่ละกลุ่มออกมา



ภาพที่ 3.50 การเข้าสู่ระบบฐานข้อมูลข่าวพื้นเมืองโดยผู้ดูแลระบบ

จากภาพที่ 3.50 เป็นส่วนของผู้ดูแลระบบที่จะสามารถเข้าไปจัดการข้อมูลของระบบ โดยผู้ดูแลระบบจะต้องป้อนชื่อเข้าใช้ระบบ (username) และรหัสผ่าน (password) แล้วกดปุ่ม Login ระบบประมวลผลข้อมูลเพื่อเข้าสู่ส่วนของการจัดการข้อมูลในระบบ



ลำดับที่	รายละเอียด	แก้ไข	ลบ
1	ข่าวไร่		
2	ข่าวที่ราบลุ่ม		

ภาพที่ 3.51 เมนูหลักของผู้ดูแลระบบและการจัดการข้อมูลพื้นฐาน

จากภาพที่ 3.51 เมื่อผู้ดูแลระบบป้อนชื่อผู้ใช้และรหัสผ่านเข้าระบบแล้ว ระบบจะนำเข้าสู่ส่วนของการจัดการข้อมูลเบื้องต้นเช่น การจัดการนิเวศการปลูกข่าว การกำหนดรหัสประเภทของข้อมูลการกำหนดรายละเอียดของรหัสแต่ละประเภท เพื่อเรียกใช้งานในภายหลัง

กำหนดค่าเบื้องต้นของระบบ				
เพิ่มข้อมูลเริ่มต้นระบบ				
ลำดับที่	รหัส	รายละเอียด	แก้ไข	ลบ
1	A001	การมีชนบนแผ่นใบ	แก้ไข	ลบข้อมูล
2	A002	สี	แก้ไข	ลบข้อมูล
3	A003	มุม	แก้ไข	ลบข้อมูล
4	A004	รูปร่าง	แก้ไข	ลบข้อมูล
5	A005	ทรงกอ	แก้ไข	ลบข้อมูล
6	A006	การชูรวง	แก้ไข	ลบข้อมูล
7	A007	หางข้าว	แก้ไข	ลบข้อมูล
8	A008	การแตกกระแฉ่	แก้ไข	ลบข้อมูล
9	A009	ความแข็งของลำต้น	แก้ไข	ลบข้อมูล

ภาพที่ 3.52 การกำหนดรหัสประเภทของข้อมูลในระบบ

จากภาพที่ 3.52 เป็นส่วนของการกำหนดรหัสของข้อมูลตามรายละเอียดของข้าวพื้นเมืองในระบบ สามารถเพิ่ม ลบ แก้ไข ข้อมูลโดยการกดปุ่มแล้วทำตามที่ระบบแจ้งเตือน

จัดการข้อมูลพื้นฐานของระบบ				
เพิ่มข้อมูล				
กำหนดข้อมูลพื้นฐานของระบบ				
เลือกประเภท	การมีชนบนแผ่นใบ			
รายละเอียด				
บันทึก				
เคลียร์				
ลำดับที่	รหัส	รายละเอียด	แก้ไข	ลบ
1	A002	สีเขียวอ่อน	แก้ไข	ลบข้อมูล
2	A002	สีขาว	แก้ไข	ลบข้อมูล
3	A002	สีเขียว	แก้ไข	ลบข้อมูล
4	A001	มีบ้าง	แก้ไข	ลบข้อมูล
5	A002	สีเหลืองอ่อน	แก้ไข	ลบข้อมูล
6	A002	สีเขียวมีเส้นม่วง	แก้ไข	ลบข้อมูล
7	A011	สีม่วง	แก้ไข	ลบข้อมูล

ภาพที่ 3.53 การกำหนดรายละเอียดข้อมูลพื้นฐานของระบบ

จากภาพที่ 3.53 เป็นการกำหนดรายละเอียดของข้อมูลแต่ละรหัสข้อมูลโดยการเลือกประเภทของรหัสข้อมูลและป้อนรายละเอียดที่ต้องการกำหนดเข้าสู่ระบบแล้วทำการกดปุ่มบันทึกข้อมูล

จัดการข้อมูลนิเวศการปลูกข้าว			
+ เพิ่มข้อมูลนิเวศการปลูก			
ลำดับที่	รายละเอียด	แก้ไข	ลบ
1	ข้าวไร่	แก้ไข	ลบข้อมูล
2	ข้าวที่ราบลุ่ม	แก้ไข	ลบข้อมูล

ภาพที่ 3.54 จัดการข้อมูลนิเวศการปลูกข้าว

จากภาพที่ 3.54 เป็นส่วนของการจัดการข้อมูลเกี่ยวกับนิเวศการปลูกข้าว โดยคลิกที่ปุ่ม เพิ่มข้อมูลนิเวศการปลูก แล้วกรอกข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับนิเวศการปลูกข้าวแล้วทำการกดปุ่มบันทึก ข้อมูลดังภาพที่ 3.55

ภาพที่ 3.55 การเพิ่มข้อมูลนิเวศการปลูกข้าว

ภาพที่ 3.56 การแก้ไขข้อมูล

และเมื่อต้องการแก้ไขข้อมูลก็ทำโดยการคลิกที่ปุ่มแก้ไขข้อมูลระบบจะแสดงหน้าต่างแก้ไขข้อมูลดังภาพที่ 3.56

ลำดับที่	รหัส	รายละเอียด	แก้ไข	ลบ
5	A005	ทรงก่อ	แก้ไข	ลบข้อมูล

ภาพที่ 3.57 การลบข้อมูล

และเมื่อต้องการลบข้อมูลก็ทำโดยการคลิกที่ปุ่มลบข้อมูลระบบจะแสดงหน้าต่างการลบข้อมูลดังภาพที่ 3.57 ถ้าต้องการลบก็กดปุ่ม ตกลง

จัดการรายชื่อชาวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์							
เพิ่มรายชื่อชาวพื้นเมือง							
ลำดับที่	ชื่อชาวพื้นเมือง	ชนิดชาว	ประเภทชาว	แนวทางการปลูก	เพิ่มรายละเอียด	แก้ไข	ลบ
1	ชาวเหนียวหอมสกล	ชาวเหนียว	ชาต่อแสง	ข้าวไร่	จัดการ	แก้ไข	ลบข้อมูล
2	ชาวเหนียวหมื่นล้าน	ชาวเหนียว	ไวต่อแสง	ข้าวไร่	จัดการ	แก้ไข	ลบข้อมูล
3	ชาวเหนียวพญาสิงหนาท	ชาวเหนียว	ไวต่อแสง	ข้าวไร่	จัดการ	แก้ไข	ลบข้อมูล
4	ชาวเจ้าไร่	ชาวเจ้า	ไวต่อแสง	ข้าวไร่	จัดการ	แก้ไข	ลบข้อมูล

ภาพที่ 3.58 จัดการข้อมูลรายชื่อชาวพื้นเมือง

จากภาพที่ 3.58 เป็นการจัดการข้อมูลรายชื่อข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์สามารถเพิ่ม ลบแก้ไขได้ตามที่ต้องการ เมื่อกำหนดรายชื่อเสร็จแล้วก็ต้องกำหนดรายละเอียดของข้าวแต่ละรายการโดยกดปุ่มจัดการที่ช่องเพิ่มรายละเอียดข้าว ระบบจะแสดงหน้าจอเพื่อให้ผู้ดูแลระบบทำการป้อนข้อมูลรายละเอียดของข้าวดังภาพที่ 3.58 ,3.60 และ3.61

เพิ่มรายละเอียดข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์

ชื่อข้าว	ข้าวเหนียวหอมสกล	id	10	
นิเวศการปลูก	ข้าวไร่			
ประเภทข้าว	ข้าวต่อแสง			
ชนิดข้าว	ข้าวเหนียว			

I. ระยะกล้า
II. ระยะแตกกอเต็มที
III. ระยะออกรวง
IV. ระยะเก็บเกี่ยว
V. ระยะหลังการเก็บเกี่ยว

VI. คุณสมบัติทางเคมีของเมล็ดคุณภาพสูงดีและรับประทาน
VII. คุณสมบัติพิเศษ

I. ระยะกล้า

1. ความสูงของต้นกล้า ซม. +

บันทึก
ยกเลิก

ภาพที่ 3.59 การจัดการรายละเอียดข้าวพื้นเมืองแต่ละชนิด

เพิ่มรายละเอียดข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์

ชื่อข้าวงานวนการปลูก ประเภทข้าว ชนิดข้าว	ข้าวเหนียวหอมสกล ข้าวไร ข้าวต่อแสง ข้าวเหนียว	id	10
--	--	----	----

I. ระยะกล้า
II. ระยะแตกกอเต็มที
III. ระยะออกรวง
IV. ระยะเก็บเกี่ยว
V. ระยะหลังการเก็บเกี่ยว

VI. คุณสมบัติทางเคมีของเมล็ดคุณภาพสูงดีและรับประทาน
VII. คุณสมบัติพิเศษ

II. ระยะแตกกอเต็มที

2. การมีขนบนแผ่นใบ	มีบ้าง ▼
3. สีของแผ่นใบ	สีเขียวอ่อน ▼
4. สีของกาบใบ	สีเขียวอ่อน ▼
5. มุมของยอดแผ่นใบ	ตั้งตรง ▼
6. สีของล้นใบ	สีเขียวอ่อน ▼
7. รูปร่างของล้นใบ	แหลม ▼

ภาพที่ 3.60 การจัดการรายละเอียดข้าวพื้นเมืองระยะแตกกอเต็มที

เพิ่มรายละเอียดข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์

ชื่อข้าว	ข้าวเหนียวหอมสกล	id	10
นิวศน์การปลูก	ข้าวไร่		
ประเภทข้าว	ข้าวต่อแสง		
ชนิดข้าว	ข้าวเหนียว		

I. ระยะกล้า
II. ระยะแตกกอเต็มที
III. ระยะออกรวง
IV. ระยะเก็บเกี่ยว
V. ระยะหลังการเก็บเกี่ยว

VI. คุณสมบัติทางเคมีของเมล็ดคุณภาพหุงต้มและรับประทาน
VII. คุณสมบัติพิเศษ

III. ระยะออกรวง

13. จำนวนกันดกกกล้าถึงออกรวง 50 %		อายุการเก็บเกี่ยว	
14. มุมของใบธง	ตั้งตรง ▼	ชม.	
15. ความยาวของลำต้น			
16. จำนวนหน่อ			
17. มุมหรือลักษณะกอ	ตั้งตรง ▼		
18. สีของปล้องลำต้น	สีน้ำตาลอ่อน ▼		

ภาพที่ 3.61 การจัดการรายละเอียดข้าวพื้นเมืองระยะออกรวง

บทที่ 4

อภิปรายผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

4.1 อภิปรายผลการวิจัย

การวิจัยเรื่อง ความหลากหลายพันธุ์ข้าวพื้นเมืองและการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ของข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์นี้ผู้วิจัยอภิปรายผลการวิจัยโดยแบ่งหัวข้อดังนี้

4.1.1. อภิปรายผลการศึกษาข้อมูลทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในเพชรบูรณ์

ในการวิจัยครั้งนี้ได้ดำเนินการวิจัยโดยใช้การสอบถาม สัมภาษณ์ตามกรอบ หรือประเด็นการวิจัยซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัย การสืบสานอนุรักษ์วัฒนธรรมพื้นบ้าน ไทหล่ม เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน และการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชน อำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ ที่ใช้วิธีการวิจัยคุณภาพ (Qualitative Research) ได้แก่ การศึกษาจากเอกสาร การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participatory Operation) การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม การประชุมเชิงปฏิบัติการ การทดลองปฏิบัติ และการใช้แบบสอบถาม นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์จัดหมวดหมู่ สรุปเนื้อหาแบบพรรณนาวิเคราะห์ (Analysis Description) (จินตนา สนามชัยสกุล และคณะ, 2552) และงานวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรม อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ การวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ การสังเกต การสัมภาษณ์ การบันทึกข้อมูลจากเวทีสนทนา วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหา (เพ็ญจันทร์ สังข์แก้ว, 2553) ส่วนองค์ความรู้ หรือข้อค้นพบจากการวิจัยเป็นบริบทเชิงพื้นที่ ที่มีทั้งความเหมือน และความแตกต่างกัน

สถานภาพการทำนาของชนอำเภอเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์ วิถีชีวิตความเป็นอยู่และประเพณีเมื่อประมาณ 50 ปีที่แล้ว คนในอำเภอเมืองเพชรบูรณ์ ส่วนใหญ่ทุกหมู่บ้าน ทุกตำบลมีอาชีพเกษตรกรรม มีการทำนา ทำสวน ทำไร่อยู่ไวกินเองในครัวเรือน มีการ ปลูกข้าว ปลูกพริก ปลูกผัก ปลูกอ้อย ทำไร่ ไถนา เก็บผักหาเห็ด หาปลา ไร่บริเวณในครัวเรือน มีการทำนาปลูกข้าวไวกินเอง เก็บไว้ในยุ้งกินตลอดปี ไกลๆข้าวใหม่จะเก็บเกี่ยวข้าว ที่เหลือก็ขาย มีการปลูกฝ้ายไว้ทอผ้า ทำผ้าห่ม ทำเสื้อผ้า ที่นอน หมอน และมุ้ง ปัจจุบันการปลูกฝ้ายของชาวบ้านในอำเภอเมืองเลิกไป หลายหมู่บ้าน การทอผ้าก็หมดไปจากหมู่บ้าน ยังมีอยู่บ้างที่ทอเป็นส่วนน้อย การปลูกอ้อยทำกันหลังจากเกี่ยวข้าวเสร็จแล้ว เมื่ออ้อยโตเป็นลำมีการหีบทำน้ำอ้อย ไร่บริเวณในครัวเรือนที่เหลือก็ขาย ปัจจุบันสามารถซื้อน้ำตาลได้ การปลูกอ้อยไว้ทำน้ำอ้อยเองจึงเลิกไป ปัจจุบันมีการปลูกอ้อยในจังหวัดเพชรบูรณ์ส่งโรงงานน้ำตาล คนในจังหวัดเพชรบูรณ์มีการหาปลาเพื่อทำเป็นปลาร้าในสมัยก่อน ทุกบ้านจะทำปลาร้าไวกินเองทุกครอบครัว ปัจจุบันจำนวนปลาในนาข้าว ห้วย หนอง คลอง บึง และแม่น้ำป่าสักลดลงจนแทบจะไม่มีปลาเนื่องจากมีการใช้เคมีทางการเกษตรมากทำให้ความหลากหลายทางชีวภาพเปลี่ยนแปลงไป คนที่ทำปลาร้า

ไว้กินเองลดลง การทำนาในสมัยก่อน มีการทำนาปีละครั้ง จะทำเฉพาะช่วงฤดูฝนประมาณ เดือนกรกฎาคม ถึงธันวาคม ของทุกปี ในนาจะมี ปลา ปู หอย กบ และเขียด ปัจจุบันมีการใช้ เคมีเกษตรมากจนทำให้แทบจะไม่เหลือสิ่งมีชีวิตในนา ในอดีตฤดูแล้งจะปล่อยที่นาว่าง ใน สมัยก่อนการทำนาจะทำนาค่ำ มีการตกกล้า พอกล้าอายุได้ประมาณ 1 เดือน นำไปดำในนาที่มี น้ำขัง มีการไถ คราด แล้วเป็นอย่างดี ใช้แรงงานควาย ชาวนาในอดีตทุกครัวเรือน จะทำนาเลี้ยง ควายไว้ใช้ไถนา ใช้แรงงานคนในการทำนาไม่มีการใช้เครื่องจักร เวลาข้าวแก่พร้อมเกี่ยวจะ เกี่ยวด้วยแรงงานคนใช้เคียวในการเกี่ยวข้าว เกี่ยวแล้วตากข้าวไว้ในนาให้แห้งใช้ไม้ตอกหอบรัด รวมกัน เอาฟ่อนข้าวมากองรวมกันแล้วนวดข้าวโดยใช้ควายเดินย่ำ เพื่อให้เมล็ดข้าวหลุดจาก ฟาง มีการพัดเมล็ดข้าวสับด้วยเครื่องพัดข้าว จากนั้นได้ข้าวเปลือกที่สะอาดไว้สำหรับบริโภค หรือขาย การขนข้าว หรือของต่างๆใช้เกวียนเทียมวัว ส่วนใหญ่จะปลูกบ้านใต้ถุนสูง ใต้ถุนบ้าน จะมีคอกวัวและควาย และเก็บอุปกรณ์ในการทำนาเก็บไว้ใต้ถุนบ้าน ปัจจุบันเลิกใช้แรงงาน วัวควายในจังหวัดเพชรบูรณ์ไม่มีใครเลี้ยงควายไว้ทำนา ไม่มีใครใช้เกวียนขนข้าวของ แม้ ชาวนาบางคนอยากจะเลี้ยงควายไว้ไถนา เลี้ยงวัวไว้ลากเกวียน แต่ทำไม่ได้เนื่องจากเหตุ ดังต่อไปนี้

1) ปัจจุบันอากาศได้เปลี่ยนแปลงเร็ว ป่าไม้ถูกตัดทำลายเป็นเหตุให้ เวลานั้นน้ำมากจะทำนา น้ำมากมาเร็วไหลเร็วและแห้งเร็ว ไม่เหมือนสมัยก่อนน้ำจะไหลรินอยู่ในคลองตั้งแต่ฝนเริ่มตก จนถึงฤดูหนาว ทำให้คนทำนาที่ใช้แรงงานควายค่อยๆไถ คราด คนดำนา(ปักนา) ก็ดำไปเรื่อยๆ มีการใช้แรงงานในครอบครัวใช้เวลาปักดำเป็นเดือนน้ำมีไหลมาเรื่อย มีการทำฝาย(ตะบั้ง)กัน น้ำเอาไว้อัตลอดฤดูทำนา หลังจากปักแล้วมีการดูแลอย่างดี เอาน้ำเข้านาไม่ให้เกิด ปัจจุบันเวลาน้ำมากจะมาเร็ว และหมดเร็ว ถ้าใช้แรงงานควายค่อยๆไถ คราด แล้วดำนาจะทำไม่ ทน ดังนั้นปัจจุบันคนในเพชรบูรณ์จะไม่มีใครใช้วัวควายไถนา ไม่ใช้ควายเหล็ก(รถไถเดินตาม) ไม่นิยมดำนาด้วยแรงงานคนเพราะแรงงานหายากมาก แต่จะใช้วิธีไถด้วยรถไถ แล้วหว่านข้าว แห้ง(หว่านสำรว)โดยใช้เครื่องหว่าน หรือหยอดข้าวแห้งโดยใช้เครื่องหยอด แล้วใช้รถไถไถ กลบอีกครั้ง ถ้านามีน้ำขังแล้วจะใช้วิธีหว่านนํ้าตม ทำโดยใช้รถไถไถนาที่มีน้ำ แล้วไถคราดจน เป็นโคลนและ เอาข้าวเปลือกใส่กระสอบป่านแช่น้ำไว้ 1 คืน แล้วเอามาบ่มไว้อีก 1-2 วันจนเมล็ด ข้าวงอกเป็นตาตุ่ม นำไปหว่านโดยใช้เครื่องหว่านเมล็ดอัตรา 20 กิโลกรัมต่อไร่ แล้วไขน้ำออก จากนาจนแห้ง ฉีดสารฆ่าหญ้าชนิดคลอสมเลน เพื่อควบคุมการงอกของหญ้า ปล่อยไว้ให้ข้าวงอก ประมาณ 15 วัน เอาน้ำเข้านา เริ่มใส่ปุ๋ยบำรุงต้นข้าว ครั้งที่ 1 เมื่อข้าวตั้งท้องเริ่มใส่ปุ๋ยบำรุง ต้นข้าว ครั้งที่ 2 ตรงนี้จะต่างกับสมัยก่อนที่ไม่มีการใช้ปุ๋ยเลย ทำให้การทำนาในปัจจุบันต้นทุน ในการทำนาสูงมากเพราะใช้รถไถ เครื่องหว่าน เครื่องดำ เครื่องพรวนหญ้าในนา ใช้เคมีกำจัด หญ้า ใช้ปุ๋ยเคมี และเคมีปราบศัตรูพืช เมื่อข้าวออกรวงจนสุกสมัยก่อนเกี่ยวด้วยเคียวใช้ แรงงานคน วางตากข้าวในนาแล้วหอบรวมกัน ใช้ตอกมัดเป็นฟ่อน เก็บฟ่อนข้าวมารวมกัน แล้วใช้วัวควายเดินเหยียบให้เมล็ดข้าวร่วง ใช้แรงงานคนเขี่ยฟางออกจนเหลือแต่ข้าว แล้วใช้ เครื่องพัดให้เมล็ดสับแยกออกไป เก็บข้าวเปลือกเข้ายุ้ง ปัจจุบันใช้รถเกี่ยวข้าวในนาใช้รถ

เกี่ยวจะแยกข้าวเปลือกกับฟางออกจากกัน ข้าวเปลือกที่ได้มีความชื้นสูงชวานานิยมเกี่ยวเสร็จแล้วให้ใช้รถปักอ้อพจนข้าวไปขายที่โรงสีทันที ข้าวที่เกี่ยวเสร็จใหม่มีความชื้นสูงต้องขายภายใน 2 วัน ถ้าจะเก็บเข้ายังต้องตากจนความชื้นเหลือร้อยละ 14 ปัจจุบันเนื่องจากนโยบายประกันราคาข้าว และรับจำนำข้าวทำให้ชาวนามุ่งเน้นทำนาที่ใช้พันธุ์ข้าวไม่ไวแสง และให้น้ำหนักมาก ส่วนใหญ่เป็นพันธุ์ที่เกษตรกรส่งเสริมให้ทำ เมื่อเกี่ยวเสร็จแล้วจะไม่ตากขนไปขายทันที เกือบร้อยละ 50 ไม่เก็บไว้กินขายจนหมด แล้วเอาเงินไปซื้อข้าวสารมากิน

2) ปัจจุบันที่นามีการทำนาปรังสอดคล้องกับงานวิจัยของ อมลณัฐ ฉัตรตระกูล (2555) ที่ในเขตอำเภอเมืองเพชรบูรณ์มีการทำนาปรัง หรือปลูกพืชผักในฤดูแล้งที่นาจะไม่ว่าง ทำให้ผู้ที่เลี้ยงวัว และควายไม่มีที่เลี้ยง ที่สาธารณะของหมู่บ้านถูกองค์การบริหารส่วนตำบล นำไปตั้งสำนักงาน ทำเป็นลานอเนกประสงค์ สนามฟุตบอล และอื่น ทำให้ไม่มีที่เลี้ยงวัวควาย ชาวบ้านจึงขายวัวควาย หันมาใช้รถไถ และรถยนต์ ในการทำนาทำให้มีต้นทุนค่าใช้จ่าย และค่าน้ำมัน

3) ปัจจุบันแต่ละบ้านมีลูกน้อย เด็กทุกคนไปเรียนหนังสือ เมื่อเรียนจบแล้วไม่ได้ทำนา ชาวนาส่วนใหญ่อายุเฉลี่ยมากกว่า 50 ปี ขาดแคลนแรงงานทำให้ไม่มีคนที่เลี้ยงวัวควาย ไม่มีคนใช้แรงไถไถนา คนที่ทำนาในปัจจุบันแต่ละบ้านมีคนทำนาอย่างมากแค่ 2 คน ทำให้ไม่มีคนที่เลี้ยงวัวควาย จึงมีการนำรถไถนาเข้ามาใช้ไถนาแทนควาย บางบ้านมีนาแต่ขาดแรงงาน จึงเลิกทำนา ให้เขาเช่านาแทน บางบ้านใช้วิธีจ้างรถไถไถ จ้างคนหว่านเมล็ดข้าวแห้ง จ้างทุกลขั้นตอนจนเกี่ยวจะจ้างรถเกี่ยว และจ้างรถขนไปขาย เจ้าของเป็นเหมือนผู้จัดการ

4) ปัจจุบันกระแสความเจริญคืบเข้ามาในจังหวัดเพชรบูรณ์ มีห้างแมคโคร โลตัส ไทยวัสดุ มีเซเว่นอีเลเว่น และอื่นๆ เข้ามาตั้งใกล้กับชุมชน ทำให้คนในชุมชนได้รับข่าวสารเกิดการเปลี่ยนแปลง การปลูกข้าว และปลูกพืชผักเพื่ออยู่เพื่อกินได้เปลี่ยนไป คติความเชื่อบางอย่างเปลี่ยนไป เนื่องจากพืช ผัก และอาหารสามารถขายได้ ขณะเดียวกันหาซื้อได้ง่าย

ปัจจุบันคนหนุ่มสาวไม่นิยมทำนา เนื่องจาก

1) การทำนามีต้นทุนสูงให้ผลตอบแทนน้อย คนหนุ่มสาวในจังหวัดเพชรบูรณ์ นิยมไปทำงานอื่นที่ไม่ใช่การทำนา เพราะเมื่อทำนาจะใช้ต้นทุนในการไถ พันธุ์ข้าว ค่าแรงงาน ค่าถอนหญ้า ค่ารถเกี่ยว เมื่อได้ข้าวมาขายได้ในราคาถูก ข้าวที่ไม่ไวแสงเป็นข้าวแข็งขายข้าวเปลือกสดที่เกี่ยวมาขายให้โรงสีได้ในราคา กิโลกรัมละ 6-7 บาท ข้าวหอมมะลิเปลือกสดที่เกี่ยวมาขายให้โรงสีได้ในราคา กิโลกรัมละ 9-10 บาท ชาวนาต้องปลูกพืชฤดูแล้ง อำเภอ น้ำหนาวและอำเภอเขาค้อทำได้ไม่มากเพราะไม่มีน้ำ ในอำเภอที่มีแม่น้ำป่าสักไหลผ่านจะปลูก ข้าวโพด ถั่วเขียว พืชผักสวนครัว เช่น พริก มะเขือ กะหล่ำ และอื่นๆ ชาวนาต้องปลูกพืชฤดูแล้งเพื่อจะได้มีรายได้เพียงพอใช้จ่ายในครอบครัว การทำนาอย่างเดียวยังไม่ได้ให้ผลตอบแทนเพียงพอกับค่าใช้จ่ายในครอบครัว ดังนั้นชาวนาเกือบทุกคนไม่ได้ทำนาอย่างเดียวยังต้องทำอย่างอื่นเพื่อเป็นรายได้ด้วย

2) อาชีพทำนาเป็นอาชีพที่เสี่ยงไม่แน่นอนที่เมื่อปลูกข้าวแล้วจะได้ข้าว เสี่ยงต่อดินฟ้าอากาศ ถ้าฝนตกมาในที่ลุ่มเสี่ยงต่อน้ำท่วม ถ้าฝนตกน้อยข้าวขาดน้ำการเจริญเติบโตไม่

เต็มที เมื่อมีแมลงระบาดข้าวเสียหายได้ เมื่อมีโรคข้าวระบาดข้าวอาจเสียหาย เมื่อปลูกข้าวจนได้รวงจะเก็บเกี่ยวได้ก็มีศัตรูคือ นก หรือ หนู อาจมาเก็บกินข้าวเสียหายได้ ปัจจุบันในอำเภอเมืองเพชรบูรณ์มีนกและหนูในนาข้าวระบาด ถ้าใครปลูกข้าวคนเดียวโดยนาข้างเคียงไม่ปลูกเสียต่อนกหรือหนูเอาไปกินจนขาดทุนได้

3) เป็นชาวนาไม่โก้ แต่งตัวไม่สวย งานหนักลำบาก ผลตอบแทนต่ำ ดังนั้นชาวนาจึงนิยมให้ลูกเรียนหนังสือ ไม่ให้ลูกช่วยทำงานในนา ปัจจุบันลูกชาวนาทำนาไม่เป็น ลูกชาวนาไม่มีความรักความภูมิใจในอาชีพทำนา ชาวนาบางคนไม่สามารถรักษานาไว้ มีหนี้สิน ได้ขายนาไปหันมาเช่านา ชาวนาบางรายหันมารับจ้างเนื่องจากค่าแรงงานสูง ชาวนาบางคนอายุมากยกที่นาให้ลูกที่เรียนหนังสือแล้วทำอาชีพอื่นลูกของชาวนาจะขายนา ในอนาคตภายใน 20 ปี อาชีพทำนาจะลดน้อยลง

4) กระแสความเจริญ ทำให้เด็กมีความสนใจในสารสนเทศ การสื่อสารมาก เด็กลูกชาวนาจะไม่ไปช่วยพ่อแม่ทำงานในนา เด็กจะใช้เวลาอยู่กับโทรศัพท์มือถือ เกมในคอมพิวเตอร์

ชาวนาปัจจุบันส่วนใหญ่มีลูกน้อย มีไม่เกิน 2 คน จะไม่ใช้งานลูก

ดังนั้นการปลูกข้าวในจังหวัดเพชรบูรณ์ในปัจจุบันจะใช้เทคโนโลยีเครื่องจักรในขบวนการปลูกข้าว เครื่องมือในการปลูกข้าวดั้งเดิมหายไป พบว่ามีการใช้สารเคมีในขบวนการปลูกข้าวซึ่งสอดคล้องกับพรทิพย์ กระจ่ายศรี และคณะ(2556)ที่พบว่าการทำนาของตำบลดงมูลเหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์มีการใช้ใช้สารเคมีในขบวนการปลูกข้าวอย่างเข้มข้นเพื่อหวังเพิ่มผลผลิต และพบวัฒนธรรม ประเพณีก่อเจดีย์ข้าวเปลือก มีการบูชาแม่โพสพ ในจังหวัดเพชรบูรณ์เริ่มมีชาวนาปรับเปลี่ยนการทำนาที่ใช้สารเคมีมาทำนาอินทรีย์ โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการมีส่วนร่วมของชุมชนในจังหวัดเพชรบูรณ์ต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตเกษตรกรตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง(ศศิธร แท่นทอง และคณะ , 2556 : สุภาพร บางใบ, 2558) มีการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกข้าวอินทรีย์ และพัฒนาศักยภาพการตลาดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่เครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกข้าวในจังหวัดเพชรบูรณ์ (อมลณัฐ จัตุรตระกูล , 2555 : ชาญชัย สุขสกุล, 2556: เทพ เพียมะลั้ง, 2556)

ชาวนานในอำเภอน้ำหนาวยังนิยมปลูกข้าวไร่บนภูเขาไว้บริโภคเอง เนื่องจากข้าวที่เขาปลูกเองอร่อยกว่าซื้อจากตลาด ดังนั้นทุกบ้านจะมีการเก็บข้าวที่ปลูกได้ไว้สีกินเอง ที่เหลือจะแบ่งขายในราคาเฉลี่ยกิโลกรัมละประมาณ 20-25 บาท ชาวนาส่วนใหญ่ไม่มีการซื้อขายข้าวคงปลูกเฉพาะบริโภคในครัวเรือน แม้ว่าการปลูกข้าวไร่ให้ผลผลิตน้อยกว่าข้าวนายังคงปลูกเนื่องจากสอรรอย ข้าวพญาลิมแกงซึ่งเป็นข้าวที่อร่อยขึ้นชื่อของอำเภอ และเป็นข้าวที่ใช้ทำข้าวหลามในประเพณีข้าวหลามของอำเภอน้ำหนาว ในงานยังมีการประกวดข้าวพญาลิมแกงด้วย

คนในอำเภอหล่มสักและหล่มเก่ามีการใช้ประโยชน์จากข้าวไปทำขนมเส้นสืบทอดกันมาจนกลายเป็นเอกลักษณ์ มีการสืบสานต่อกันมาจนมีการจัดงานเทศกาลขนมจีนหล่มเก่าซึ่งได้มีจินตนา สนามชัยสกุล และคณะ(2552) ได้ วิจัยเรื่องการสืบสานอนุรักษ์วัฒนธรรมพื้นบ้านไท

หล่ม เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน และการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชน อำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ ได้พัฒนางานเทศกาลขนมจีนหล่มเก่าให้เป็นงานทางวัฒนธรรม มีการประกวดการทำขนมเส้น จนปัจจุบันนี้จังหวัดมีการส่งเสริมให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว

ข้าวในอำเภอเขาค้อส่วนใหญ่ที่ปลูกเป็นข้าวไร่ที่นิยมมาก คือข้าวเหนียวลิ้มผัว ซึ่งเป็นข้าวอร่อยขึ้นชื่อของอำเภอนี้ ชนเผ่าม้ง และลื้อยังคงปลูกข้าวไร่ไว้บริโภคโดยอาศัยภูมิปัญญา และไว้ใช้ในประเพณี และวัฒนธรรมอยู่ (เพ็ญจันทร์ สังข์แก้ว, 2553 : เบญจพร ศรีสุวรรณ มาศ และคณะ, 2556) ที่เหลือจะขายข้าวเปลือกราคากิโลละ 20-25 บาท จำนวนพันธุ์ข้าวที่ปลูกปัจจุบันน้อยกว่าอดีต ปัจจุบันชนเผ่าได้ตระหนักและเห็นคุณค่าความหลากหลายพันธุ์ข้าวพื้นเมือง มีการเก็บรักษาพันธุ์ข้าวพื้นเมืองไว้ในศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไร่ชนเผ่าบ้านเล้าลือ 35 พันธุ์ แต่เนื่องจากเก็บไว้นานและไม่มีผู้ปลูก พบงอกเพียง 13 พันธุ์ ไม่งอก 22 พันธุ์ ซึ่งเสี่ยงต่อการสูญหายของพันธุ์ ดังนั้นควรมีการส่งเสริมให้เห็นคุณค่าและปลูกให้มากขึ้น

4.1.2.อภิปรายผลการศึกษาฐานวิทยาของข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์

จากการศึกษาฐานวิทยาของข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์ที่ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมทั้งหมด 116 พันธุ์ เมื่อแบ่งตามอำเภอที่เก็บพบว่า ข้าวพื้นเมืองเก็บจากอำเภอเมือง 10 พันธุ์ อำเภอ น้ำหนาว 51 พันธุ์ อำเภอเขาค้อ 51 พันธุ์ อำเภอศรีเทพ 1 พันธุ์ และอำเภอหล่มสัก 1 พันธุ์ อำเภอเมือง อำเภอศรีเทพ อำเภอหนองไผ่ อำเภอวังสามพัน และอำเภอหล่มสักมีพื้นที่ที่สามารถปลูกข้าวนาสวนได้มาก ทำให้ชาวนาหันมาปลูกข้าวไร่สำหรับขาย แล้วซื้อข้าวจากโรงสี มาบริโภค เมื่อประมาณปี 2554-2556 ชาวนามีการปลูกข้าวในโครงการประกันราคาและจำหน่ายข้าว ทำให้ชาวนาหันมาปลูกข้าวที่โตเร็ว น้ำหนักดี แต่ไม่ต้องสนใจรสชาติเนื่องจากขายให้รัฐบาลได้ จึงปลูกข้าวที่ไม่ไวแสง พันธุ์ที่ปรับปรุง ตอบสนองต่อยุติ ทำให้พันธุ์พื้นเมืองถูกละทิ้งไป ดังนั้นในอำเภอเหล่านี้จึงเหลือพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมกับการปลูกน้ำลึกริมแม่น้ำป่าสัก ที่อำเภอศรีเทพเหลือข้าวพื้นเมือง 1 พันธุ์ คือข้าวเหลืองน้อย เป็นข้าวที่ชาวนาใช้ทำขนมจีนในประเพณี

จะเห็นว่าพื้นที่ในอำเภอน้ำหนาวและเขาค้อมีสภาพเป็นภูเขา มีการปลูกข้าวพื้นเมืองไว้สำหรับบริโภคในครัวเรือนไม่ได้ปลูกไว้ขาย สิ่งที่ทำให้ข้าวเหลืออยู่ในอำเภอน้ำหนาวเนื่องจากเอาไว้บริโภคเพราะข้าวไร่สออร่อย ส่วนข้าวที่ซื้อไม่อร่อย เมื่อนำข้าวไร่มาปลูกในอำเภอเมืองความอร่อยลดลง สำหรับข้าวในอำเภอเขาค้อชนเผ่าจะปลูกข้าวไร่ใช้ในประเพณี ดังนั้นจึงทำให้ข้าวพื้นเมืองปลูกสืบทอดกันมา

เมื่อแบ่งชนิดพบ 1) ข้าวเหนียว 72 พันธุ์ 2) ข้าวเจ้า 44 พันธุ์ เนื่องจากคนในเพชรบูรณ์ส่วนใหญ่มีวัฒนธรรมผสมผสานกันระหว่างภาคเหนือ ภาคกลาง และอีสาน คนในอำเภอน้ำหนาวมาจากอีสานเป็นส่วนใหญ่จึงนิยมบริโภคข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก

เมื่อแบ่งตามนิเวศการปลูกพบว่า เป็น 1) ข้าวไร่ 103 พันธุ์ 2) ข้าวนาสวน 9 พันธุ์ 3) ข้าวนาหาลึก 4 พันธุ์ ข้าวพื้นเมืองนิยมปลูกมากในอำเภอน้ำหนาวและอำเภอเขาค้อที่เป็น

ภูเขาจึงปลูกข้าวไร่ไว้บริเวณที่เหลื่อจิงขาย ส่วนอำเภอชนแดนและอำเภอมัญจาคีรีเป็นพื้นที่ภูเขาเหมือนกันแต่อากาศไม่เย็น ชาวบ้านในสองอำเภอนี้นิยมปลูกมะขาม มันสำปะหลัง อ้อย และข้าวโพด มีปลูกข้าวบ้างตามแอ่งเขาแต่ไม่พบพันธุ์พื้นเมือง

เมื่อนำเมล็ดพันธุ์ข้าวทั้งหมด 116 พันธุ์ไปปลูกแล้งอก 92 พันธุ์ และไม้งอก 24 พันธุ์ เมื่อวัดความสูงของต้นกล้าข้าวพื้นเมืองพบว่าความสูงของต้นอยู่ระหว่าง 27.7 ± 9.41 ถึง 98.07 ± 5.86 เซนติเมตร พบว่าข้าวที่โตเร็วในระยะกล้าคือข้าวเทพี เกษตรรวงยาว ล่องถนน และข้าวเหลืองน้อยซึ่งเป็นข้าวนาที่เก็บในอำเภอเมืองและอำเภอศรีเทพ เป็นข้าวที่สามารถปลูกได้ในนาน้ำลึก

ข้าวในระยะแตกกอเต็มที่ การมีขนบนแผ่นใบพบเกลี้ยง 13 พันธุ์ และมีขนบ้าง 33 พันธุ์ มีขน 46 พันธุ์ พบสีของแผ่นใบส่วนใหญ่สีเขียว 86 พันธุ์ เขียวจาง 4 พันธุ์ และเขียวขอบม่วง 2 พันธุ์ พบสีของกาบใบมีสีเขียว 80 พันธุ์ เขียวเส้นม่วง 8 พันธุ์ และเขียวอ่อน 4 พันธุ์ พบมมยอดของแผ่นใบตั้งตรงเกือบทั้งหมด พบสีของล้นใบสีเขียวอ่อน 61 พันธุ์ สีขาว 19 พันธุ์ และสีม่วง 7 พันธุ์ พบรูปร่างของล้นใบแหลม 58 พันธุ์ และมีสองยอด 34 พันธุ์ ความยาวเยื่อแก่น้ำฝอยอยู่ระหว่าง 11.84 ± 1.40 ถึง 41.54 ± 8.09 มิลลิเมตร พบว่าสีของหูใบสีขาว 78 พันธุ์ สีม่วง 4 พันธุ์ สีม่วงเส้นขาว 7 พันธุ์ และเขียวอ่อน 3 พันธุ์ สีของข้อต่อกับกาบใบสีเขียวอ่อน 86 พันธุ์ และสีม่วง 6 พันธุ์ สีของปล้องสีเขียว 67 พันธุ์ สีม่วง 8 พันธุ์ และสีเหลืองอ่อน 17 พันธุ์ ทรงกอดี 79 พันธุ์ กอแปะ 9 พันธุ์ และกอแผ่ 4 พันธุ์

ข้าวในระยะออกรวง พบว่าข้าวจากวันที่ปลูกจนถึงวันออกดอกอยู่ระหว่าง 87-144 วัน ข้าวเหนียวขาวกระทิงแดงออกรวงเร็วที่สุด ข้าวดำไรเงินออกรวงช้าที่สุด พบว่ามมของใบธงตั้งตรง 30 พันธุ์ แฉก 34 พันธุ์ หักกล 28 พันธุ์ ความยาวลำต้นสำหรับข้าวไร่ $72.4-150$ เซนติเมตร จำนวนหน่ออยู่ระหว่าง 4-26 หน่อ พบว่าข้าวแผ่แดง ข้าวเหลืองน้อย ข้าวเหลืองอ่อน และข้าวขาวปลาชีวะ เป็นข้าวที่มีการแตกหน่อมาก ดังนั้นในตัวอย่างข้าวที่เก็บจากชาวบ้านจะพบข้าวแผ่แดงและข้าวขาวปลาชีวะปนมา ข้าวที่มีหางข้าว 51 พันธุ์ สีของหางข้าวมีสีดำ น้ำตาล แดง และขาว ข้าวที่ไม่พบหางข้าวมี 41 พันธุ์ สีของยอดเมล็ดมีสีขาว 81 พันธุ์ สีฟาง 2 พันธุ์ และสีอื่นๆ 9 พันธุ์ ที่รวงข้าวมีการแตกกระแงบ้าง 61 พันธุ์ และแตกมาก 31 พันธุ์

ข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์ในระยะหลังเก็บเกี่ยว สีของเปลือกพบ สีฟาง 23 พันธุ์ และฟางขีดน้ำตาล หรือฟางกระน้ำตาล หรือฟางขีดดำ หรือฟางกันดำ 93 พันธุ์ ขนของเปลือกเมล็ดขนสั้น 76 พันธุ์ และไม่มีขน 43 พันธุ์ น้ำหนักข้าวเปลือก 100 เมล็ดอยู่ระหว่าง $1.62 \pm 0.06-4.36 \pm 0.04$ กรัม ข้าวที่เบาที่สุดคือข้าวเขี้ยว ขาวที่หนักที่สุดคือข้าวเหนียวขาวงาช้าง ความยาวเมล็ดอยู่ระหว่าง $8.63 \pm 0.30-12.48 \pm 0.68$ มิลลิเมตร สีของข้าวกล้องสีขาว 75 พันธุ์ และสีม่วง แดง และน้ำตาล 41 พันธุ์ รูปร่างข้าวกล้องเรียวยาว 35 พันธุ์ ค่อนข้างป้อม 68 พันธุ์ และป้อม 13 พันธุ์

ข้าวพื้นเมืองที่เก็บมาจากน้ำหนาวและ อำเภอเขาค้อ บางพันธุ์ เช่น เขยหล้า พญาลิ้ม แกง หมีล้าน ลิ้มผัว ลิ้มเมีย ข้าวอีเกี้ยง และข้าวเหนียวหอมลาย ต้องการอากาศเย็น เมื่อทดลองปลูกที่อำเภอเมืองแล้วจำนวนเมล็ดต่อรวงน้อยน้อย ไม่เหมาะกับมาปลูกในพื้นที่ราบ

ข้าวพื้นเมืองที่เป็นข้าวเจ้าเมื่อทดลองปลูกที่อำเภอเมืองแล้วให้ผลผลิตดี แข็งแรง ทนต่อโรค และแมลง กลิ่นหอม ใช้น้ำน้อยในการปลูกที่นำทดลองมาปลูกในนาในสภาพแล้ง คือ ข้าวเจ้าไร่ ข้าวเจ้าหอม เจ้าหอมไร่ ข้าวมะลิไร่ และข้าวเจ้าแดง แบริค์แต่ เจ้าขนทอง เจ้าลาย คลาม เจ้าทับทิมแดง เจ้าขี้มด เจ้าแดงโค้ง และเจ้าทับทิมขาวเล็ก

ข้าวพื้นเมืองที่เป็นข้าวเหนียวเมื่อทดลองปลูกที่อำเภอเมืองแล้วให้ผลผลิตดี แข็งแรง ทนต่อโรคและแมลง คือ ข้าวแผ่แดง ข้าวขว้าง ข้าวลิมนา

ข้าวพื้นเมืองที่เก็บจากริมแม่น้ำป่าสัก เช่น ข้าวเกษตรรวงยาว เทพี กำไรเงิน เหลืองอ่อน เมื่อทดลองปลูกในกระถาง เป็นข้าวโตเร็ว ใช้น้ำนานในการปลูก ประมาณ 6 เดือน ต้นสูง ลำงาย รวงใหญ่ ให้ผลผลิตสูง เป็นข้าวที่เมื่อหุงต้มแล้วแข็ง

4.1.3. อภิปรายผลการศึกษการเพิ่มผลผลิตข้าวพื้นเมืองและการเพิ่มมูลค่าข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์

ผลการศึกษาการเพิ่มผลผลิตข้าวพื้นเมืองและการเพิ่มมูลค่าข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์ ผู้วิจัยได้นำข้าวพื้นเมืองที่มีชื่อของเขาค้อ คือข้าวลิ้มผัวมาทดลองปลูกในนา และที่ไร่อำเภอเมืองพบว่าข้าวลิ้มผัวชอบสภาพข้าวไร่ไม่ชอบที่นา เมื่อปลูกที่อำเภอเมืองให้ผลผลิตต่ำ และคุณภาพของเมล็ดข้าว สีจะไม่ม่วงดำทั้งเมล็ด พบว่าเมล็ดจะมีสีแดงปนม่วงดำ

เมื่อนำข้าวพญาลิ้มแกงของดีอำเภอน้ำหนาวมาปลูกที่อำเภอเมืองพบว่าปลูกได้ ข้าวจะไม่ชอบน้ำขัง หากมีน้ำขังจะเหลืองและเจริญเติบโตน้อย ข้าวชนิดนี้ให้ผลผลิตน้อย เมล็ดจะเป็นราดำในเมล็ด

4.1.4. อภิปรายผลสร้างฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองและการเผยแพร่

ผู้วิจัยได้นำข้อมูลฐานวิทยของข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์ ภาพต่างๆที่ได้บันทึกในระหว่างการศึกษาฐาน ใต้เสนอใน ฐานข้อมูลข้าวพื้นเมือง เพชรบูรณ์ และการเผยแพร่โดยกลุ่มความหลากหลายชีวภาพ สนับสนุนโดย สำนักบริหารโครงการการส่งเสริมวิจัยในอุดมศึกษาและพัฒนามหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

4.2 ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาฐานวิทยของข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์ที่ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมทั้งหมดพบว่าข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์มี 116 พันธุ์ เก็บจากอำเภอเมือง 10 พันธุ์ อำเภอน้ำหนาว 51พันธุ์ อำเภอเขาค้อ 51 พันธุ์ อำเภอศรีเทพ 1 พันธุ์ อำเภอหล่มสัก 1 พันธุ์ ในอดีตคนเพชรบูรณ์มีการปลูกข้าวหลายพันธุ์ ปัจจุบันข้าวพื้นเมืองในอำเภอเมือง 10 พันธุ์ซึ่งเป็นข้าวที่ปลูกได้ในนาลีกริมแม่น้ำป่าสัก ข้าวนี้ไม่ใช้ปุ๋ย รวงใหญ่ ถ้าปลูกพันธุ์นี้ทำให้ลดต้นทุนการผลิตข้าวได้ อำเภอ น้ำหนาวปลูกข้าว 51 พันธุ์ ข้าวพญาลิ้มแกงเป็นข้าวที่ปลูกไว้

ทำข้าวหลามในประเพณี เป็นข้าวอร่อยของน้ำหนาวแต่เมล็ดเกิดเชื้อราง่าย และได้ผลผลิตน้อย ไม่สามารถปลูกในนาที่มีน้ำขังได้ ข้าวในอำเภอเขาค้อที่มีชื่อ คือข้าวลิ้มผัวมีการนำไปปลูก อย่างแพร่หลาย มีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหลายกลุ่มจัดจำหน่าย ส่วนข้าวของชนเผ่า เมื่อนำเมล็ด พันธุ์ไปปลูกจะงอกเพียง 13 พันธุ์เท่านั้นจากทั้งหมด 35 พันธุ์ ซึ่งมีความเสี่ยงต่อการสูญเสียพันธุ์ได้ ควรมีการส่งเสริมการปลูกและกระจายพันธุ์สู่ชุมชนให้มากขึ้น

ข้อเสนอแนะสำหรับหน่วยงาน

1. จากประสบการณ์ในการวิจัยครั้งนี้ พบว่ากระบวนการในการปลูกข้าว ข้าว ไร่ ข้าวนา พบว่ามีการใช้สารเคมีในการปราบวัชพืชในขั้นตอนเตรียมดิน ควรมีหน่วยงานให้ความรู้พิษภัยของสารปราบวัชพืช ให้ความรู้ในการรักษาสมดุลธรรมชาติ ประโยชน์ของความหลากหลายธรรมชาติ และแนะนำการทำเกษตรอินทรีย์
2. ในพื้นที่ที่ปลูกข้าวไร่ซึ่งอยู่บนยอดเขา เป็นแหล่งต้นน้ำที่สำคัญ ปัจจุบันมีการตัดไม้ทำลายป่า เพื่อปลูกข้าวโพด ยางพารา มะขามหวาน และอื่นๆ ควรมีหน่วยงานส่งเสริมดูแลให้ชาวบ้านใช้พื้นที่อย่างเหมาะสมเพื่ออนุรักษ์ดิน น้ำ และพื้นที่ป่าให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ ควรส่งเสริมให้ทำนาขั้นบันไดบนภูเขา
3. วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับข้าว เช่น งานประเพณีขนมเส้นหล่มเก่า งานเผาข้าวหลามของดีน้ำหนาว งานก่อเจดีย์ข้าวเปลือก และอื่นๆ หน่วยงานสำนักงานวัฒนธรรม จังหวัดเพชรบูรณ์ องค์การบริหารส่วนตำบล ควรให้การสนับสนุนให้มีการจัดทุกปี เพื่อให้เกิดความยั่งยืนคู่จังหวัดเพชรบูรณ์ตลอดไป
4. โรงเรียนต่างๆ กลุ่มหน่วยงาน เช่นโรงพยาบาล ควรส่งเสริมให้ชาวบ้านปลูกข้าวอินทรีย์โดยใช้พันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่มีความแข็งแรงไว้สำหรับบริโภค

บทที่ 5

ผลผลิตจากการวิจัย

5.1 นำผลงานวิจัยมาวิเคราะห์เป็นหนังสือ

ผลงานที่เกิดขึ้นในช่วงที่ได้รับทุน หนังสือ จำนวน 1 เล่ม ดังนี้



พันธุ์ข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร แทนทอง และคณะ



ภายใต้โครงการวิจัย ความหลากหลายพันธุ์ข้าวพื้นเมืองและการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ของข้าวพื้นเมือง
เพชรบูรณ์ ได้รับทุนสนับสนุนจากกลุ่มโครงการความหลากหลายทางชีวภาพ โครงการส่งเสริมการวิจัยใน
อุดมศึกษาและพัฒนามหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)

5.2 ฐานข้อมูลข้าว

นำผลจากงานวิจัยโครงการความหลากหลายพันธุ์ข้าวพื้นเมืองและการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ของข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์จัดทำฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์

ฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองจังหวัดเพชรบูรณ์

[หน้าหลัก](#)
[ข้าวและกิจกรรมต่าง ๆ](#)
[เกี่ยวกับงานวิจัย](#)

Login

Username

Password

☐ Remember Me

[Login](#) [Reset](#)

Calendar

< November 2015 >

S	M	T	W	T	F	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

สืบค้นข้อมูล

[เลือกเขตข้อมูล](#)
[ชื่อข้า](#)
[สืบค้น](#)

วิธีการสืบค้นข้อมูล :

ข้อมูลข้าว



ข้าว เป็นเมล็ดของพืชในสกุลข้าวที่พบมากในเอเชีย ชื่อวิทยาศาสตร์: *Oryza sativa* ข้าวเป็นธัญพืชซึ่งประชากรโลกบริโภคเป็นอาหารสำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในทวีปเอเชีย จากข้อมูลเมื่อปี 2553 ข้าวเป็นธัญพืชซึ่งมีการปลูกมากที่สุดเป็นอันดับสองทั่วโลก รองจากข้าวโพด

[อ่านเพิ่มเติม ...](#)

5.3 ผลงานเชิงสาธารณะ

ผลงานวิชาการที่ถ่ายทอดสู่สังคม ภาคการผลิตหรือภาคบริการ ซึ่งส่งผลให้เกิดประโยชน์เชิงประจักษ์ จำนวน 1 เรื่อง มีดังนี้

ผลิตภัณฑ์ข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์ คือข้าวพญาลิ้มแกง ให้เป็นข้าวกล้องบรรจุในภาชนะปิดสนิท ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวปลอดสารขอนแก่น



รายงานสรุปการเงิน

เลขที่โครงการ 2558A14562007

โครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษาและพัฒนามหาวิทยาลัยแห่งชาติ

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ชื่อ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

โครงการ: ความหลากหลายพันธุ์ข้าวพื้นเมืองและการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ของข้าวพื้นเมือง
เพชรบูรณ์

ชื่อหัวหน้าโครงการวิจัยผู้รับทุน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร แท่นทอง

รายงานในช่วงตั้งแต่วันที่ 26พฤศจิกายน 2557 ถึง วันที่ 12มกราคม 2559

ระยะเวลาดำเนินการ 14 เดือนตั้งแต่วันที่ 26พฤศจิกายน 2558ถึง วันที่12มกราคม 2559

รายจ่าย

หมวด	งบประมาณ รวมทั้งโครงการ	ค่าใช้จ่ายงวด ปัจจุบัน	คงเหลือ (หรือเกิน)
1. ค่าตอบแทน	51,000	51,000	-
2. ค่าจ้าง	332,500	332,500	-
3. ค่าวัสดุ	89,300	89,300	-
4. ค่าใช้สอย	30,000	30,000	-
5. ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	7,200	7,200	-
รวม	510,000	510,000	-

จำนวนเงินที่ได้รับและจำนวนเงินคงเหลือ

จำนวนเงินที่ได้รับ

งวดที่ 1	204,000บาท	เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2558
งวดที่ 2	153,000 บาท	เมื่อวันที่ 25 กันยายน 2558
งวดที่ 3	153,000 บาท	รอเบิกจ่าย
รวม	510,000 บาท	

ลงนามหัวหน้าโครงการวิจัยผู้รับทุน

12 มกราคม 2559

ลงนามเจ้าหน้าที่การเงินโครงการ

12 มกราคม 2559

บรรณานุกรม

- กองโภชนาการกรมอนามัย.(2530). ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม.
 กรุงเทพฯ : กองโภชนาการ กรมอนามัย.
- กาญจนา รุจิพจน์ และคณะ. (2555). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ข้าวใหม่คว่ำ” จากข้าวไรซ์ชุมชนมั่งใน
 จังหวัดน่าน. บทคัดย่อ การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 2 มิติใหม่วิจัยข้าวไทย
 พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศและการเปิดตลาดเสรีอาเซียน. ปทุมธานี:
 สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ.หน้า 674.
- กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.(2544). พันธุ์พืชกรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ :
 โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.
- กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.(2547).ลักษณะพันธุ์ข้าวพื้นเมืองไทย. กรุงเทพฯ
 :โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.
- กรมการข้าว(2555).ข้าวสังข์หยดเมืองพัลลภ ข้าวจีไอ พันธุ์แรกของโลก. กรุงเทพฯ :สำนักพัฒนา
 ผลิตภัณฑ์กรมการข้าว.
- กิตติ ภัคดีวัฒนกุล. (2546). คุณสมบัติของสารสกัดที่ดีประโยชน์ของสารสกัด
 กรุงเทพฯ : บริษัทเคทีพี คอมพ์แอนด์ คอนซัลท์
- คมสัน หุตะแพทย์. ข้าวไร้ทางเลือกชาวนาในภาวะแห้งแล้ง.ว. เกษตรกรรมธรรมชาติ ฉ4/2556.
 หน้า25-72
- จินตนา สนามชัยสกุล, ชูใจ กิณญ, ศันสนีย์ อุตมอ่าง, กมล บุญเขต.(2552).รายงานการวิจัยชุด
 โครงการสืบสานและอนุรักษ์วัฒนธรรมพื้นบ้านไทยหล่มเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนและ
 การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชน อำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์. เพชรบูรณ์ :
 มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์
- จิรภา พงษ์จินดา และคณะ. (2557).อิทธิพลของพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่มีต่อสมบัติทางเคมี

กายภาพ และค่าดัชนีน้ำตาลของแป้งข้าวดัดแปรโครงสร้างทางโมเลกุล และกายภาพ.
 รายงานการประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 3 ประจำปี 2557 ข้าวไทยสู่สากล ระหว่าง
 วันที่ 11-12 กันยายน พ.ศ. 2557 โรงแรมมิราเคิลแกรนด์ คอนเวนชั่น กรุงเทพมหานคร.

จุลมนี ไพฑูรย์เจริญลาภ. (2551). พันธุ์ข้าว และธัญพืชเมืองหนาวที่ส่งเสริมในประเทศไทย.
 กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทยจำกัด.

ชาญชัย สุขสกุล และคณะ. (2557). การพัฒนาศักยภาพการตลาดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่
 เครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกข้าวในจังหวัดเพชรบูรณ์. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ :
 มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.

ชาญ มงคล.(2536). เรื่องข้าว.กรุงเทพฯ : หน่วยงานศึกษาพิเศษ กรมการฝึกหัดครู.

ณัฐภูมิ สุดแก้ว.(2550)กลุ่มเกษตรกรผู้อนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นบ้านไทย ตามรอยเกวียนเรียบแปลงนา
 ไปดูความสัมพันธ์ของคนกับพันธุ์ข้าว.เกษตรกรรมธรรมชาติ ฉบับที่9/2550 หน้า 46-55

ดิเรก ถึงฝั่ง.(2546). พ่อขุนผาเมือง วีรกษัตริย์นอกประวัติศาสตร์เมืองราด-เพชรบูรณ์ พระ
 ผู้สร้างชาติไทย.กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนจำกัดดวงศ์พิมพ์

เทพ เพี้ยมะลิ่ง. (2556). การเข้าสู่มาตรฐานข้าวคุณภาพสูงของสมาชิกเครือข่ายเกษตรกรจังหวัด
 เพชรบูรณ์. เพชรบูรณ์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ (2553). ภูมิปัญญาอาหารจากข้าว.กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง
 จำกัด

นันทิยา หุตานุวัตร และคณะ. (2555).ทางเลือกชาวนาอีสาน : กรณีศึกษาเกษตรกรผู้ผลิตข้าว
 พื้นเมืองอินทรีย์แบบประณีต.บทคัดย่อ การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 2 มิติ
 ใหม่วิจัยข้าวไทยพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศและการเปิดตลาดเสรี
 อาเซียน. หน้า 657 . ปทุมธานี: สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ.

เบญจพร ศรีสุวรรณและคณะ. (2556). ความหลากหลายของข้าวพื้นเมืองภาคเหนือ กรณีศึกษา :
 ข้าวไร่พื้นเมืองในจังหวัดเพชรบูรณ์. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏ
 เพชรบูรณ์.

ประวีณา มณีรัตน์รุ่งโรจน์ และคณะ. (2555). การวิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพและคุณภาพทาง
 เคมีบางประการของเมล็ดข้าวพื้นเมืองภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย.

บทคัดย่อ การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 2 มิติใหม่วิจัยข้าวไทยพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศและการเปิดตลาดเสรีอาเซียน. หน้า 637 . ปทุมธานี: สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ.

ประเพณีท้องถิ่น.(2556). [http: // www.m-culture.go.th/.../ประเพณีท้องถิ่น](http://www.m-culture.go.th/.../ประเพณีท้องถิ่น) . เข้าถึงวันที่ 4 พฤศจิกายน. 2558

ประเพณีข้าวหลามและของดีน้ำหนาว.

(2556).<https://www.facebook.com/media/set/?set=a.1458423131051810.1073741841.1449668435260613&type=1>.www.m-culture.go.th/.../ประเพณีท้องถิ่น. เข้าถึงวันที่ 4 พฤศจิกายน. 2558

ปทุมทริกา รัตนตรัยวงศ์ และคณะ. (2557). การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ ของข้าวในแต่ละระยะการเจริญสำหรับข้าวที่ปลูกในเขตภาคเหนือตอนล่าง. รายงานการประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 3 ประจำปี 2557 ข้าวไทยสู่สากล ระหว่างวันที่ 11-12 กันยายน พ.ศ. 2557. โรงแรมมิราเคิลแกรนด์ คอนเวนชั่น กรุงเทพมหานคร.

พรทิพย์ กระจายศรี, วิมลรัตน์ ยอดเพชร และ เอกลักษณ์ หาดแมน. (2556). รายงานวิจัยและการทำโครงการนักศึกษา เรื่องขบวนการปลูกข้าวของชาวนา กรณีศึกษา ตำบลดงมูลเหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์. เพชรบูรณ์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

เพ็ญจันทร์ สังข์แก้ว.(2553) .รายงานวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์. เพชรบูรณ์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

พิมพ์อร ศีตคุนรัตน์.(2552). ข้าวกล้องงอก. กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์ ฐานบัณฑิต.

ภาณุศักดิ์ จิตแสง และธนาภรณ์ อธิปัญญากุล. (2555). ข้าวไร่และความมั่นคงทางด้านอาหาร : ประสิทธิภาพเชิงเทคนิคของการผลิตข้าวไร่ของเกษตรกรในจังหวัดขอนแก่น. บทคัดย่อการประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ 2 มิติใหม่วิจัยข้าวไทยพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศและการเปิดตลาดเสรีอาเซียน. หน้า 666 . ปทุมธานี: สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ.

มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์. (2552). ร่วมใจคุ้มครองพันธุ์ข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติ.

นนทบุรี : โรงพิมพ์มติชน จำกัด.

มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์. (2554). ก่อนจะกลายเป็นเมล็ดพันธุ์ที่สาบสูญกว่าข้าวจะ
เรียงเม็ด 10 ปี มูลนิธิข้าวไทยในพระบรมราชูปถัมภ์. หน้า 97-99 .กรุงเทพฯ: บริษัท
ต้นเงินการพิมพ์ จำกัด.

ยุวดี จอมพิทักษ์ (ม.ป.ป). ข้าว.กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์รุ่งแสงการพิมพ์.

วไลลักษณ์ แพทย์วิบูลย์ และคณะ. (2555). กรณีศึกษาผลของสารละลายโปรตีนไหมต่อผลผลิต
ข้าวไร่ ณ ศูนย์ภูฟ้าพัฒนา จังหวัดน่าน. บทคัดย่อ การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ
ครั้งที่ 2 มิติใหม่วิจัยข้าวไทยพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศและการ
เปิดตลาดเสรีอาเซียน. หน้า 418.ปทุมธานี: สำนักพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
แห่งชาติ.

ศุภิสราพร สุราทิพย์รัตน์. (2548). ข้อมูล สารสนเทศ และระบบสารสนเทศ. กรุงเทพฯ :

ไอดีซี

สถาบันความหลากหลายทางชีวภาพและสิ่งแวดล้อมเพื่อพัฒนาท้องถิ่นและอาเซียน :มหาวิทยาลัย
ราชภัฏเชียงราย. ข้าวกับวิถีชีวิตคนเชียงแสน. เชียงใหม่ : เชียงใหม่ดอกคิ้วเมนทาร์
ดีไซน์ จำกัด.

สุมน อมรวิวัฒน์ . (2553). สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ฉบับเสริมการเรียนรู้ เล่ม 16. กรุงเทพฯ:

สุพัฒนา บุรีรัตน์, กรองกาญจน์กาญจน์วิบูลย์, เชวณัฐ ธีพธรรม, จรัญจิต เฟิงรัตน์, รณชัย
ช่างศรี, ธัญวราภรณ์ ปรงฆ้อง. ข้าวไร่พญาสีมแก่งที่น้ำหนาว.(2558)

http://www.brrd.in.th/main/index.php?option=com_content&view=article&id=1129:-m---m-s&catid=96:-2557&Itemid=37เข้าถึงวันที่ 4 พฤศจิกายน 2558

สุภาพร บางใบ.(2558). ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการมีส่วนร่วมของชุมชนในจังหวัดเพชรบูรณ์ต่อการ
พัฒนาคุณภาพชีวิตเกษตรกรตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง. เพชรบูรณ์ : มหาวิทยาลัยราช
ภัฏเพชรบูรณ์

เสถียร ฉันทะ และคณะ. (2555). ความหลากหลายพันธุ์ข้าวพื้นเมืองและการอนุรักษ์ของชุมชนใน
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย. บทคัดย่อ การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ
ครั้งที่ 2 มิติใหม่วิจัยข้าวไทยพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศและการเปิด
ตลาดเสรีอาเซียน. ปทุมธานี. : สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ.
หน้า 208 .

เสถียร ฉันทะ .(2549). ข้าวมารดาแห่งรัฐพืชของคนอุษาคเนย์ . ปทุมธานี. : โครงการพัฒนาองค์
ความรู้และศึกษานโยบายการจัดการทรัพยากรชีวภาพในประเทศไทย.

สำเริง แซ่ตัน. (2553). การร่วมมือเครือข่ายงานอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองในภาคใต้.บทคัดย่อ การ
ประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ ๒ ปทุมธานี “ขับเคลื่อนงานวิจัยข้าวไทยสู่นวัตกรรม”
หน้า 120. กรุงเทพฯ : หจก.ฟรี-วัน.

สุวัฒน์ อัสวไชยชาญ (255.). ภูมิใจไทย:ข้าวไทย.หน้า 1-40. กรุงเทพฯ : ปลาตะเพียน.

รายงานการประชุม ABC สัจจร : พื้นที่จังหวัดชัยนาท คุณภาพข้าวไทย : ระดมพลังขับเคลื่อน
มาตรฐานคุณภาพเมล็ดพันธุ์ข้าวบนฐานความร่วมมือ.

อมลณัฐ ฉัตรตระกูล. (2555). รายงานวิจัยเรื่อง การพัฒนาการผลิตและการตลาดข้าวเพื่อสู่
มาตรฐานข้าวอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกร อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์

ภาคผนวก ก
แบบเก็บข้อมูลซ้ำ

ขประเด็นคำถามเกี่ยวกับบริบทและภูมิปัญญาชาวพื้นเมือง เรื่อง

.....

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อผู้ให้ข้อมูล (ชื่อ อายุ

เพศ).....

2. สถานที่

.....

3. วัน เดือน ปี

.....

ตอนที่ 2 ข้อมูลบริบทชุมชน

1. ที่ตั้ง อาณาเขต /

GPS.....

2. พื้นที่นา

.....

3. ประชากร ครัวเรือน ชชาติพันธุ์

.....

4. การประกอบอาชีพในชุมชน

.....

5. พัฒนาการระหว่างชุมชนกับชาวพันธุ์พื้นเมืองในชุมชนเป็นอย่างไร

.....

6. สถานภาพของพันธุ์ชาวพื้นเมืองในปัจจุบันเป็นอย่างไร

.....

7. กลุ่ม องค์กรชุมชน และภาคีที่เกี่ยวข้องกับการจัดการชาวพันธุ์พื้นเมือง

.....

ตอนที่ 3 การอนุรักษ์ชาวพันธุ์พื้นเมือง

1. ชื่อพันธุ์ข้าวพื้นเมือง

.....

2. ชุมชนมีวิธีการในการเก็บรักษาพันธุ์ข้าวพื้นเมืองอย่างไร

.....

3. สาเหตุใดที่ทำให้การอนุรักษ์ข้าวพันธุ์พื้นเมืองสูญหาย

.....

4. ชุมชนมีภูมิปัญญาท้องถิ่น/ ปราชญ์ชาวบ้าน หรือกิจกรรมการอนุรักษ์ข้าวพันธุ์พื้นเมืองอย่างไร.

5. ชุมชนมีวิธีการสืบทอดการอนุรักษ์ข้าวพันธุ์พื้นเมืองอย่างไร

.....

6. กลุ่มองค์กรชุมชน และภาคีมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ข้าวพันธุ์พื้นเมืองอย่างไร

.....

ตอนที่ 4 การใช้ประโยชน์จากข้าวพันธุ์พื้นเมือง

1. ชุมชนมีภูมิปัญญาท้องถิ่น/ ปราชญ์ชาวบ้าน หรือวิธีการในการใช้ประโยชน์จากข้าวพันธุ์พื้นเมืองแต่ละด้านอย่างไร

1.1 ด้านคติ ความเชื่อ

1.2 ด้านประเพณี พิธีกรรม

1.3 ด้านการดูแลสุขภาพและโภชนาการ

1.4 ผลิตภัณฑ์จากข้าว เช่น ข้าวเม่า ข้าวแต่น กระจ่างสารท ข้าวตู ข้าวตอก

2. กลุ่มองค์กรชุมชนและภาคีที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการใช้ประโยชน์แต่ละด้านในพันธุ์ข้าวพื้นเมืองอย่างไร

2.1 ด้านคติ ความเชื่อ

2.2 ด้านประเพณี พิธีกรรม

2.3 ด้านการดูแลสุขภาพและโภชนาการ

2.4 ผลิตภัณฑ์จากข้าว เช่น ข้าวเม่า ข้าวแต่น กระจ่างสารท ข้าวตู ข้าวตอก

ตอนที่ 5 ด้านเศรษฐกิจ

1. ต้นทุนการผลิตต่อกิโลกรัม / ไร่
2. การทำบัญชีรับ-จ่าย
3. การตลาด / การจำหน่าย / การขนส่ง
4. รายได้ / มูลค่า (ถ้ามี)
5. การรวมกลุ่ม / เครือข่าย / สหกรณ์
6. มาตรฐานการผลิต
7. การแปรรูป / เพิ่มมูลค่า

ตอนที่ 6 ภูมิปัญญาด้านการปลูกและการดูแลรักษา

1. การตกกล้า / การคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ / การเตรียมเมล็ดพันธุ์
2. การปักดำ / หว่าน / หยอดเมล็ด / โยนกล้า / ฯลฯ
3. การดูแลรักษา ได้แก่ การเตรียมดิน / การเตรียมนา / เตรียมแปลงปลูก / ให้น้ำให้น้ำ / การป้องกันกำจัดศัตรูพืช (วัชพืช / โรค / แมลง / ฯลฯ)
4. การเก็บเกี่ยว
5. การเก็บรักษา / การบรรจุหีบห่อ
6. ปฏิทินการปลูก การเก็บเกี่ยว และการดูแลรักษา

ตอนที่ 7 วิถีชีวิตชาวนา

1. ทำนาด้วยตนเอง / รับจ้างทำนา (เช่าที่นา) / จ้างคนมาทำนา

2. แรงงานทำนา ได้แก่ เครื่องจักร / คนงาน (ต่างชาติ / ชาติดีเดียวกัน) / สัตว์ (วัว / ควาย)
3. อาชีพเสริม เช่น ช่าง / รับจ้างทั่วไป / ทำสวน ทำไร่ / ค้าขาย /
4. ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตชาวนา เช่น ราคา นโยบายรัฐบาล การเปลี่ยนแปลงสภาพอากาศ พืชเศรษฐกิจอื่นๆ ที่เข้ามาในพื้นที่ (อ้อย มันสำปะหลัง ยางพารา ยูคา ลิปดัส ฯลฯ)

แบบเก็บตัวอย่างพันธุ์ข้าว แบบเก็บตัวอย่างพันธุ์ข้าว

1.ชื่อพันธุ์ข้าว..... 1.ชื่อพันธุ์ข้าว

.....

2.ชนิดพันธุ์ข้าว

2.ชนิดพันธุ์ข้าว

☐ ข้าวเหนียว

☐ ข้าวเจ้าข้าวเหนียว

☐ ข้าวเจ้า

☐ ข้าวเจ้า

3.ประเภทพันธุ์ข้าว

3.ประเภทพันธุ์ข้าว

ข้าวนา ☐

ข้าวน้ำ ☐

ข้าวไร่ ☐

ข้าวน้ำ ☐

4.ชื่อเกษตรกรที่ปลูก.....ที่อยู่..... 4.ชื่อเกษตรกรที่ปลูก.....ที่อยู่.....

.....

.....

.....

5.ประวัติความเป็นมาของพันธุ์ข้าว

5.ประวัติความเป็นมาของพันธุ์ข้าว

ปลูกมาแ ☐ เดิม

☐ ปลูกมาแต่ดั้งเดิม

☐ มาจาก..... มา ☐

Plant variety

Recorder name.....

Farmer's name.....Address.....

.....

..

Descriptors for Characterize 100 seed

	Width	Length	Grain weight	Husk color	Apiculus color	Pericarp color	Grain awning	Husk pubescence
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								

22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								
32								
33								
34								
35								
36								
37								
38								
39								
40								
41								
42								
43								
44								
45								
46								
47								
48								
49								
50								

Descriptors for Characterize 100 seed (Continue)

	Width	Length	Grain weight	Husk color	Apiculus color	Pericarp color	Grain awning	Husk pubescence
51								
52								
53								
54								
55								
56								
57								
58								
59								
60								
61								
62								
63								
64								
65								
66								
67								
68								
69								
70								
71								
72								
73								
74								
75								

76								
77								
78								
79								
80								
81								
82								
83								
84								
85								
86								
87								
88								
89								
90								
91								
92								
93								
94								
95								
96								
97								
98								
99								
100								

Code for Characterize seed

Husk color	s = Straw
	p = purple
	r = reddish brown
	s/b = straw with brown line
	s.b = straw with brown spots
	r/d = reddish brown with darker line
	r/l = reddish brown with light line
Apiculus color	w = white
	s = straw
	b = brown
	r = red
	p = purple
Pericarp color	w = white
	lb = light brown
	sb = speckled brown
	b = brown
	r = red
	vp = variable purple
	p = purple
Grain awning	n = no

s = short

l = long

b = broken

Husk pubescence

n = no

y = yes

x = explain.....

Plant variety

Recorder name.....

Date planted.....

Farmer's
name.....Address.....
.....

Descriptors for characterizing the cultivars of rice (*Oryza sativa* L.)

[illegible]

[illegible]

[illegible][illegible]

[illegible]

ภาคผนวก ข

ตัวอย่างเนื้อหาในหนังสือข่าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์



พันธุ์ข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศศิธร แท่นทอง และคณะ



ภายใต้โครงการวิจัย ความหลากหลายพันธุ์ข้าวพื้นเมืองและการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ของข้าวพื้นเมือง
เพชรบูรณ์ ได้รับทุนสนับสนุนจากกลุ่มโครงการความหลากหลายทางชีวภาพ โครงการส่งเสริมการวิจัยใน
อุดมศึกษาและพัฒนามหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)

ปีงบประมาณ 2558

1. ข้าวเหนียวหอมสกล

นิเวศการปลูก ข้าวไร่ประเภท ไวต่อแสง

ชนิดข้าว ข้าวเหนียว

รวบรวมมาจากหมู่5ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์

I.ระยะกล้า1..ความสูงของต้นกล้า 32.7 ± 2.90 เซนติเมตร

II.ระยะแตกกอเต็มที่

2 การมีขนบนแผ่นใบ มีบ้าง

3. สีของแผ่นใบเขียว

4. สีของกาบใบ เขียว

5. มุมของยอดแผ่นใบ ตั้งตรง

6. สีของลิ้นใบ (เยื่อที่น้ำฝน) ขาว

7. รูปร่างของลิ้นใบ แหลม

8. ความยาวลิ้นใบ 26.95 ± 5.38 มิลลิเมตร

9. สีของหูใบ (เขี้ยวใบ หรือเขี้ยวกันแมลง) ขาว

10. สีของข้อต่อใบกับกาบใบเขียวอ่อน

11. สีของปล้องเขี้ยว เหลืองอ่อน เขียวมีเส้นม่วง ม่วง

12. ทรงกอที่ตั้ง



III. ระยะออกรวง

13. จำนวนวันตกกล้าถึงออกดอก 50 % 102 วัน อายุการเก็บเกี่ยว 140 วัน

14. มุมของใบธง ตั้งตรง

15. ความยาวของลำต้น 72.4 ± 5.00 เซนติเมตร

16. จำนวนหน่อ 4.2 ± 2.04

17. มุมหรือลักษณะกอ ตั้งตรง

18. สีของปล้องด้านนอก เหลืองอ่อน

19. การชูรวงดี

20. หางข้าวสั้นและมีเป็นส่วนใหญ่

21. สีของหางข้าวเหลือง

22. สีของยอดเมล็ด ขาว

23. การแตกกระแงมีบ้าง



IV. ระยะเก็บเกี่ยว

24. ความแข็งของลำต้นแข็งปานกลาง
25. ลักษณะรวง ปานกลาง
26. ก้านรวง ตั้งตรง
27. ความยาวรวง 22.22 ± 0.73 เซนติเมตร
28. น้ำหนักรวง 1.4 ± 0.32 กรัม
29. การแก่ของใบ ใบแก่ช้า



30. การติดเมล็ดติดน้อย(50-74%)

31. การร่วงของเมล็ดร่วงยาก

32. การแห้งของใบใต้ใบตรง แห้งช้า



V. ระยะหลังการเก็บเกี่ยว

33. การนวด นวดยาก
34. สีของเปลือกเมล็ด สีฟาง
35. ขนของเปลือกเมล็ด ขนสั้น
36. น้ำหนักของข้าวเปลือก 100 เมล็ด 3.01 ± 0.35 กรัม
37. ขนาดของเมล็ดข้าวเปลือกยาว 11.51 ± 0.33 มิลลิเมตร กว้าง 2.76 ± 0.14 มิลลิเมตร
38. สีของข้าวกล้องขาว
39. รูปร่างของข้างกล้องเรียวยาว

VI. คุณสมบัติทางเคมีของเมล็ดคุณภาพการหุงต้ม และรับประทาน

40. ปริมาณอมิโลส(%)ต่ำ (4)
41. อุณหภูมิแป้งสุก (องศาเซลเซียส)สูง (สูงกว่า 74)
42. ความคงตัวของแป้งสุก(มิลลิเมตร)อ่อน (96)
43. การสลายเมล็ดในต่าง ปานกลาง
44. อัตราการยืดตัวของแป้งสุกปกติ(1.05)
45. ความหอม
46. ความนุ่ม (ข้าวซ้อมมือหุงสุก)นุ่ม
47. ความเหนียว (ข้าวซ้อมมือหุงสุก) ค่อนข้างเหนียว



VII. คุณสมบัติพิเศษทนแล้ง ข้าวสุกมีกลิ่นหอม

3. ข้าวเหนียวพญาสีมangk

นิเวศการปลูก ข้าวไร่ประเภท ไวต่อแสง

ชนิดข้าว ข้าวเหนียว

รวบรวมมาจาก หมู่5 ต.น้ำหนาว อ.น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์

I. ระยะกล้า

1. ความสูงของต้นกล้า 45.43 ± 7.70 เซนติเมตร

II. ระยะแตกกอเต็มที่

- 2 การมีขนบนแผ่นใบ มีบ้าง
3. สีของแผ่นใบเขียว
4. สีของกาบใบ เขียว
5. มุมของยอดแผ่นใบ ตั้งตรง
6. สีของลิ้นใบ (เยื่อแก่น้ำฝน) เหลืองผสมเขียวอ่อน
7. รูปร่างของลิ้นใบ แหลม
8. ความยาวลิ้นใบมีลิเมตร
9. สีของหูใบ (เขี้ยวใบ หรือเขี้ยวกันแมลง) ขาว
10. สีของข้อต่อใบกับกาบใบเขียวอ่อน
11. สีของปล้องเขี้ยว เหลืองอ่อน เขียวมีเส้นม่วง ม่วง
12. ทรงกอกอตั้ง

III. ระยะออกรวง

13. จำนวนวันตกกล้าถึงออกดอก 50 % 90 วัน อายุการเก็บเกี่ยว 120 วัน
14. มุมของใบธงเป็นแนวนอน
15. ความยาวของลำต้น 112.4 ± 8.1 เซนติเมตร
16. จำนวนหน่อ 4.0 ± 1.6
17. มุมหรือลักษณะกอ ตั้งตรง
18. สีของปล้องด้านนอก เขียว
19. การชูรวง ดี
20. หางข้าวไม่ สั้นและทุกเมล็ดมีหาง
21. สีของหางข้าวฟาง ดำ
22. สีของยอดเมล็ด ฟาง
23. การแตกกระแฉ มีบ้าง

IV. ระยะเก็บเกี่ยว



24. ความแข็งของลำต้นแข็งมาก แข็งปานกลาง
 25. ลักษณะรวง จับกันแน่น
 26. ก้านรวง ตั้งตรง
 27. ความยาวรวง 24.14 ± 2.11 เซนติเมตร
 28. น้ำหนักรวง 4.44 ± 0.51 กรัม
 29. การแก่ของใบ ใบแก่ช้า

30. การติดเมล็ด ติดปานกลาง(75-90%)

31. การร่วงของเมล็ดร่วงยาก ร่วงน้อย

32. การแห้งของใบใต้ใบธงแห้งช้า

V. ระยะหลังการเก็บเกี่ยว

33. การนวด ปานกลาง
 34. สีของเปลือกเมล็ด ฟางซีดน้ำตาล
 35. ขนของเปลือกเมล็ด ไม่มีขน
 36. น้ำหนักของข้าวเปลือก 100 เมล็ด 4.20 กรัม
 37. ขนาดของเมล็ดข้าวเปลือกยาว 10.48 มิลลิเมตร กว้าง 3.92 มิลลิเมตร
 38. สีของข้าวกล้องขาว
 39. รูปร่างของข้างกล้องค่อนข้างป้อม



VI. คุณสมบัติทางเคมีของเมล็ดคุณภาพการหุงต้ม และรับประทาน

40. ปริมาณอมิโลส(%)ต่ำ (3)
 41. อุณหภูมิแป้งสุก (องศาเซลเซียส)สูง (สูงกว่า 74)
 42. ความคงตัวของแป้งสุก(มิลลิเมตร)อ่อน (95)
 43. การสลายเมล็ดในต่าง สูง
 44. อัตราการยืดตัวของแป้งสุกปกติ(1.09)
 45. ความนุ่ม (ข้าวซ้อมมือหุงสุก)นุ่ม
 46. ความเหนียว (ข้าวซ้อมมือหุงสุก) ค่อนข้างเหนียว
 47. ปริมาณโปรตีน(%) 10.54
 48. ไขมัน (%) 0.44



VII. คุณสมบัติพิเศษทนแล้ง ข้าวสุกมีกลิ่นหอม

ภาคผนวก ค
ภาพกิจกรรม



เก็บตัวอย่างข้าวอำเภอ น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์



เก็บตัวอย่างข้าวอำเภ น้ำหนาว จ.เพชรบูรณ์



เก็บตัวอย่างข้าวอำเภอลำค้อ จ.เพชรบูรณ์



เก็บตัวอย่างข้าวอำเภอเขาค้อ จ.เพชรบูรณ์



การทดลองหาสัญญาณของข้าว



เก็บตัวอย่างข้าวอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

ประวัติคณะผู้วิจัย

หัวหน้าโครงการวิจัย

1. ชื่อ - นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศศิธร แทนทอง
Asst. Prof.Dr. Sasithorn Thantong
- 2 . ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ email
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ อำเภอเมือง
จังหวัดเพชรบูรณ์ 67000
ที่อยู่ (ที่บ้าน) 209 หมู่ 3 ตำบล ชอนไพร อำเภอ เมือง
จังหวัดเพชรบูรณ์ 67000
โทรศัพท์ 089-6406439, 056-717123, 056-725144
E-mail : sasithornthantong@gmail.com
4. ประวัติการศึกษา
ปริญญาตรี สาขาวิชา เคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปริญญาโท สาขาวิชา เคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปริญญาเอก สาขาวิชา เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
5. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษแตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ
 - 6.1 ทางด้านเคมีวิเคราะห์ การใช้เครื่องมือในการวิเคราะห์ เช่น เครื่อง GC , HPLC , AAS , IR
 - 6.2 ทางด้านวิเคราะห์อาหารและน้ำเนื่องจากเคยรับราชการที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 10 ปี ทำงานเกี่ยวกับการตรวจ วิเคราะห์คุณภาพอาหาร เครื่องดื่มและน้ำ ตามมาตรฐานประกาศกระทรวงสาธารณสุข
 - 6.3 ทางด้านการเกษตร เนื่องจากนิยมเกษตรอินทรีย์ หลีกเลี่ยงการใช้เคมีเกษตร มีความรักในการเกษตร จึงมีงานอดิเรกในการปลูก ข้าว พืชผัก และผลไม้ไว้บริโภคในครัวเรือนตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง มีการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ไว้ใช้เองในครัวเรือนกว่า 10 ปี

ผู้ร่วมโครงการวิจัย

ผู้วิจัยร่วมคนที่ 1

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิรภา เพชรพัฒนานนท์
 คุณวุฒิปริญญาตรี สาขาวิชา สถิติ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 ปริญญาโท สาขาวิชา การจัดการระบบสารสนเทศ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์
 หน่วยงานมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตจักรพงษ์ภูวนารถ
 ที่อยู่ 122 / 41 ถนนวิภาวดีรังสิต ดินแดง กรุงเทพมหานคร 10400
 โทรศัพท์/โทรสาร 0982700547
 Email address: j_pet2002@hotmail.com

ผู้ร่วมวิจัยคนที่ 2

ชื่อ-สกุล (ไทย) นายอัคกะปะทธาน ปาทาน
 Mr.Akgabutkhan Pathan

ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์
 หน่วยงานที่สังกัด สถานที่ติดต่อได้สะดวก เบอร์โทรศัพท์ พร้อม อีเมล
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์
 อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ 67000 เบอร์โทรศัพท์ 056-717100
 ต่อ 2712 , E-mail : akgabut@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

วุฒิปริญญาตรี ปี พ.ศ.

วท.บ. (ชีวเคมีและชีวเคมีเทคโนโลยี)	2535
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	
วท.ม. (เคมี)	2540
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	

ผู้ร่วมวิจัยคนที่ 3

นายภาณุสิทธิ์ มั่นคง

เลขประจำตัวประชาชน 3180500443487

ตำแหน่งปัจจุบัน

1. หัวหน้ากลุ่มเกษตรปลอดสารขอนแก่นไพร
2. หัวหน้ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวปลอดสารตำบลขอนแก่นไพร
3. เกษตรกรหมู่ 3 ตำบลขอนแก่นไพร อ.เมือง จ.เพชรบูรณ์

หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทร 086-8484861

Email address :Phanusit2011 @hotmail.com