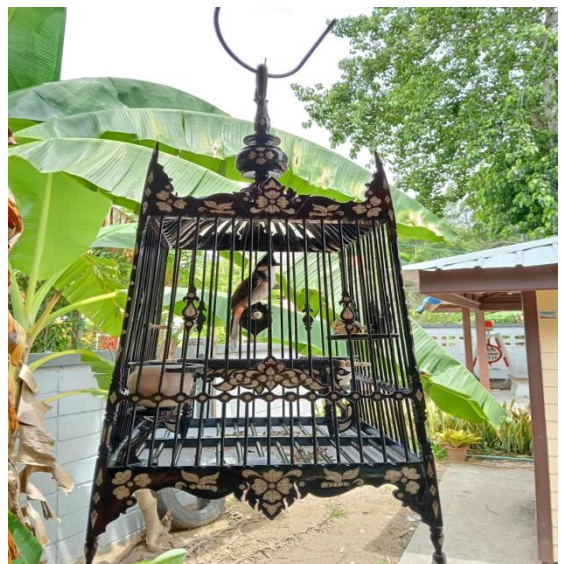
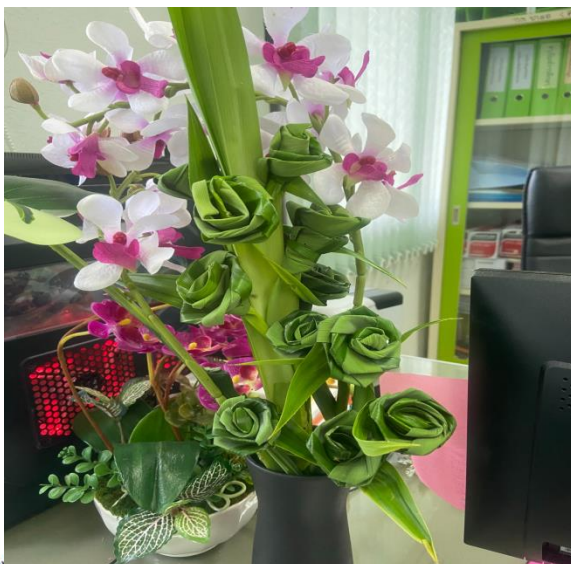




ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ตำบลบาลอ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา



รวบรวมโดย กองการศึกษา เทศบาลตำบลบาลอ...

คำนำ

ตามหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ด่วนที่สุด มท ๐๘๑๖.๕/ว ๖๑๒ ลงวันที่ ๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ เรื่อง ชักซ้อมการจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นประจำปี ๒๕๖๗ กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้แจ้งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างน้อย ๕ ด้านขึ้นไป และกรอกข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นลงในระบบข้อมูลกลางองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (INFO) และเผยแพร่ให้ประชาชนได้นำไปใช้ประโยชน์ นั้น

กองการศึกษา ได้ลงพื้นที่สำรวจข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ตำบลบало อำเภอรามัน จังหวัดยะลา จำนวน ๗ หมู่บ้าน ตั้งแต่วันที่ ๒๕ กรกฎาคม – ๙ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๗ และได้มีการรวบรวมข้อมูล จัดทำเป็นฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในรูปแบบเอกสารเป็นรูปเล่ม และนำไปลงในระบบข้อมูลกลางองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (INFO) และเผยแพร่ให้ประชาชนได้นำไปใช้ประโยชน์ต่อไป

ผู้จัดทำ

กองการศึกษา เทศบาลตำบลบало

สารบัญ

	หน้า
ข้าวยาสมุนไพร	๑
สลัดแขก	๒
ยาหม่อง	๓
นวดแผน	๔
จักสาน	๕
ประดิษฐ์ดอกไม้จากใบเตย	๖
ทำกรรณก	๗

ข้าวยาสมุนไพร



ชื่อ-สกุล นางคอดีเยาะ ตอฮา

ที่อยู่ 90 หมู่ที่ 3 ตำบลบาลอ อำเภอรามัน
จังหวัดยะลา

หมายเลขโทรศัพท์ 084-2350175

วัตถุดิบสำหรับทำน้ำบูดู

1. น้ำตาลโตนด 1 ถ้วยตวง
2. กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำบูดูดิบครึ่งถ้วย
4. น้ำเปล่าครึ่งถ้วย
5. ตะไคร้ทุบ 5 ต้น
6. ข่าทุบ 1 แง่ง
7. ใบมะกรูดฉีก 2-3 ใบ
8. ผิวมะกรูดครึ่งลูก

วิธีทำ

นำน้ำตาลโตนดตั้งไฟจนเป็นละลายคล้ายกับคาราเมล ใส่ น้ำบูดู กะปิ และน้ำเปล่า พอเดือดใส่สมุนไพรที่เตรียมไว้ เคี่ยวต่อไปจนข้นเหนียว และกรองเพื่อเอากากออก



ส่วนประกอบข้าวยา

1. ข้าวสวย
2. มะพร้าวคั่ว
3. พริกป่น
4. ปลาทู
5. น้ำบูดู
6. ผักสด มะม่วงซอย ส้มโอ ๗



สลัดแขก



ชื่อ-สกุล นางสาวพินิ เตะแอ

ที่อยู่ 95 หมู่ที่ 3 ตำบลบало อำเภอรามัน
จังหวัดยะลา

หมายเลขโทรศัพท์ 089-8704537

วัตถุดิบ

- | | |
|--|---------------|
| 1. พริกชี้ฟ้าแห้งแกะเอาเมล็ดออกแช่น้ำ | 10 เม็ด |
| 2. กระเทียมจีนปอกเปลือก | 20 กรัม |
| 3. หอมแดงปอกเปลือก | 50 กรัม |
| 4. แกลีป่นเสริมไอโอดีน | ½ ช้อนชา |
| 5. น้ำมันพืชสำหรับผัด | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 6. กะทิ | 300 มิลลิลิตร |
| 7. ถั่วลิสงเลาะเปลือกบดละเอียด | 50 กรัม |
| 8. น้ำมันหอย | 50 กรัม |
| 9. มิตรผลปับ น้ำตาลอ้อยผสมน้ำตาลมะพร้าว 100 กรัม | |

วิธีทำ

1. ตำพริกแกงก่อน ใส่พริกและเกล็ดตำให้เข้ากัน เติมหอมแดง กระเทียมลงไป ตามด้วยถั่วลิสงตำ ส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน
2. นำหัวกะทิ ใส่หม้อหรือกระทะ พอหัวกะทิเริ่มแตกมัน ใส่พริกแกงที่ตำไว้ลงไป เคี่ยวก็อีกสักพัก เติมน้ำตาลปับและน้ำมันหอยชิมรสเติมหางกะทิ เคี่ยวจนเริ่มข้นยกลง



ยาหม่อง



ชื่อ-สกุล นางสาวสนิษฐ์ ต่อแลมา

ที่อยู่ 19/1 หมู่ที่ 1 ตำบลบาลอ อำเภอรามัน
จังหวัดยะลา

หมายเลขโทรศัพท์ 093-6393470

วัตถุดิบ

1. เมนทอล 300 มิลลิกรัม
2. พิมเสน 300 มิลลิกรัม
3. การบูร 300 มิลลิกรัม
4. คาลาฟิ ด 300 มิลลิกรัม
5. วาสลีน 300 มิลลิกรัม
6. น้ำมันระก ๑ 225 มิลลิกรัม
7. ยูคาลิปตัส 60 มิลลิกรัม

วิธีทำ

1. นำเมนทอล พิมเสน การบูร มาผสมกันในหม้อแล้วละลายโดยการนำหม้อมา วางบนน้ำต้มเดือด
2. นำคาลาฟิ ด และวาสลีน ลงผสมกับส่วนผสมที่ละลายแล้วเช่นเดิม
3. เมื่อทุกอย่างละลายเข้ากันดีแล้วให้นำน้ำมันระก และ ยูคาลิปตัสลงผสม คนให้เข้ากัน
4. นำเอาส่วนผสมทั้งหมดที่ละลายแล้วเข้ากันดีแล้วมาเทใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ (ควรเป็นภาชนะที่เป็นแก้ว) รอให้เย็นแล้วปิดฝ



นวดแผนไทย



ชื่อ-สกุล นางสาวแอเสาะ มะแซจะนี
ที่อยู่ 8/4 หมู่ที่ 4 ตำบลบало อำเภอรามัน
จังหวัดยะลา

หมายเลขโทรศัพท์ 098-0073955

การนวดแผนไทย เป็นการนวดแผนโบราณซึ่งเป็น
หนึ่งในการแพทย์แผนโบราณที่มีมานาน บางตำราบันทึกไว้ว่า
การนวดแผนไทยมีตั้งแต่สมัยสุโขทัย แต่ในบางตำราก็มีบันทึก
ประวัติศาสตร์บันทึกไว้ว่า การนวดแผนไทยอาจจะมิตั้งแต่เมื่อ
2,500 ปีก่อน โดยการนวดแผนไทยสมัยนั้นมาจากชาวอินเดีย
คนหนึ่งได้นำวิธีการนวดมาเผยแพร่ทั่วเอเชียได้

วิธีนวดแผนไทยจะใช้การบีบอัด การดัด การกด และ
การยืดเพื่อกระตุ้นและปรับสมดุลของร่างกาย การนวดแผน
ไทยไม่ได้เป็นเพียงแค่การนวดผ่อนคลายเท่านั้น มันยังเป็น
ศาสตร์แห่งการบำบัดที่เน้นเรื่องการสร้างสมดุลในร่างกาย
อารมณ์ รวมไปถึงจิตใจ



จักสาน



ชื่อ-สกุล นางสาวตีติเมาะ มะแซ

ที่อยู่ 15 หมู่ที่ 1 ตำบลบาลอ อำเภอรามัน

จังหวัดยะลา

หมายเลขโทรศัพท์ 084-2863415

การเตรียมใบเตยหนาม

ตัดก้านใบเตยหนามตามจำนวนตามที่ต้องการ นำมา
กองรวมกันไว้ จากนั้นใช้มีดคมเลาะเอาหนามที่อยู่บริเวณสัน
กลางใบและที่ขอบใบทั้ง 2 ข้างออก ตัดโคนและปลายใบออกให้
ได้ขนาดความยาวเท่ากัน แล้วนำไปซอยด้วยเครื่องมือซอย
ใบเตยหนามให้เป็นเส้นเล็กๆ นำไปตาก 2-3 แดดให้แห้ง
จากนั้นนำไปทอเป็นผืนเสื่อ หรือถ้าต้องการสีสิ่งงดงามก็นำไป
ย้อมเป็นสีธรรมชาติ ตากแดดให้แห้งสนิทจึงนำไปทอ แห้งแล้ว
เก็บมาทอเป็นผืนเสื่อใช้ในครัวเรือนและขายสร้างรายได้

วิธีทอ

วิธีการทอ ต้องใช้แรงงานทอ 2 คน คือ คนที่ 1 ทำ
หน้าที่ส่งใบเตยหนามตากแห้งด้วยกระสวยหรือไม้ส่งเส้น
ใบเตยหนามตากแห้งเข้าเครื่องทอ ไม้ส่งเส้นใบเตยมีความ
ยาว 2-3 เมตร ที่ด้านปลายไม้ส่งจะมีที่หนีบ เมื่อส่งเส้น
ใบเตยหนามจากด้านหนึ่งไปยังด้านที่อยู่ตรงข้ามแล้วจะดึงไม้
กลับเพื่อเตรียมสอดส่งเส้นใบเตยแห้งเส้นต่อไป ส่วนคนที่ 2
ทำหน้าที่จัดเส้นใบเตยแห้งให้เข้าที่ เชื่อมต่อให้ชิดกัน จากนั้น
หักพับที่ปลายเส้นใบเตยแห้งที่ขอบทั้ง 2 ด้าน แล้วดึงพีม
กระแทกเส้นใบเตยหนามให้แน่นเพื่อก่อให้เกิดรูปแบบลวดลาย
สีสิ่งงดงามตามที่กำหนด วิธีการทอต้องส่งเส้นใบเตยหนาม
สลับเชือกตา 1 ลง ตา 2 ขึ้น ทำการทอด้วยวิธีการนี้ไปกระทั่ง
เสร็จ



ประดิษฐ์ดอกไม้จากใบเตย



ชื่อ-สกุล นางสาวพนิดา มะทา

ที่อยู่ 28 หมู่ที่ 2 ตำบลบาลอ อำเภอรามัน
จังหวัดยะลา

หมายเลขโทรศัพท์ 080-7180804

ใบเตยมีประโยชน์มากมายทั้งด้านสมุนไพรและการนำมาประกอบเป็นส่วนหนึ่งของอาหาร ไม่เพียงเท่านั้นใบเตยยังสามารถนำมาประดิษฐ์เป็นดอกกุหลาบสวยๆได้ด้วย กลิ่นหอมของใบเตยช่วยให้สดชื่นดีแท้

วิธีทำ

เลือกใบเตยที่กำลังดี ไม่อ่อนหรือไม่แก่จนเกินไป และขนาดใบก็แล้วแต่ ถ้าใบเล็กก็ได้ดอกเล็ก ใบใหญ่ก็ได้ดอกใหญ่

1. ส่วนโคนใบเตยถือเป็นส่วนของก้านกุหลาบ เริ่มจากกะจากโคนขึ้นมาเอาขนาดตามความยาวก้านที่ต้องการ จากนั้นพับไปทางขวา มือขวาจับส่วนปลายไว้ มือซ้ายพับส่วนโคนลงมา
 3. จับส่วนโคนไว้ พับส่วนปลายลงมา (พับไปทางด้านหลัง)
 4. หมุนมือที่จับส่วนโคนพับทบลงมาหาส่วนปลาย 1 ครั้ง (จะได้ส่วนใจกลางดอกไม้)
 5. ใช้มือซ้ายเลื่อนขึ้นมาจับยึดส่วนใจกลางดอกไม้ไว้ให้มั่น จากนั้นปิดส่วนปลาย 1 ครั้ง เพื่อทำกลีบดอก
 6. จากนั้น จับรวบกันไว้ที่ก้านลักษณะเหมือนดอกไม้
 7. มือขวาปิดส่วนปลายแล้ว จับรวบไว้ที่ก้าน ทำอย่างนี้ไปเรื่อย ๆ จะได้กลีบดอกไม้ที่สวยงาม ทำมาจนเกือบสุดปลายใบเตย ปิดเหมือนทำกลีบดอกอีก 1 ชั้น แต่ให้มีความแน่นแบบรัดข้อไว้ จากนั้นนำปลายใบเตยซ้อนขัดไว้ด้านใน เป็นอันเสร็จ
- 1 ดอก ทำจำนวนดอกตามปริมาณที่ต้องการ จากนั้นนำมาจัดช่อ



ทำกรงนก



ชื่อ-สกุล นายหะมะ มอและ

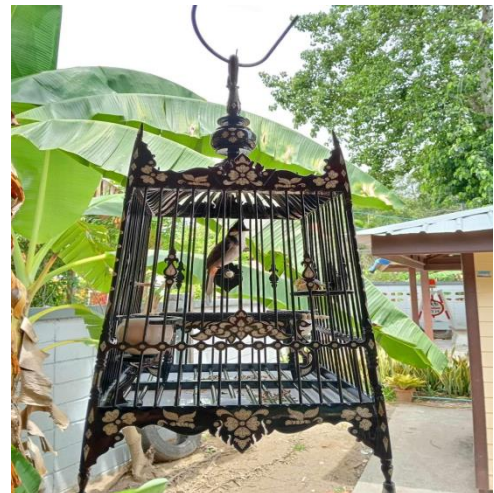
ที่อยู่ 32 หมู่ที่ 4 ตำบลบาลอ อำเภอรามัน
จังหวัดยะลา

หมายเลขโทรศัพท์ 080-7028975

คนได้ชอบเลี้ยงนกเหมือนกับคนไทยในภาคอื่น ๆ จะเห็นได้จากเกือบทุกบ้านทั้งของไทยมสลิมและไทยพุทธจะมีการชักกรงนกขึ้นสู่ยอดเสาแขวนเรียงกันเป็นแถวแนวตามชุมชนทั่วไปจนกลายเป็นสัญลักษณ์เชื่อมโยงความสัมพันธ์สมัครสมานระหว่างชาวไทย ที่มีความแตกต่างทางด้านศาสนา นกที่คนได้ชอบเลี้ยงกันมากได้แก่ นกเขาขาว ชาวบ้านนิยมเรียกว่านกเขาลึก และนกปรอดหัวจุก ชาวบ้านนิยมเรียกว่านกกรงหัวจุก ส่วนใหญ่จะเลี้ยงไว้ดูเล่น ฟังเสียงร้อง และนำไปประกวดแข่งขัน ซึ่งมีแทบทุกเสาร์-อาทิตย์ ตลอดถึงงานเทศกาลต่าง ๆ

อุปกรณ์

1. ไม้ (โครง) ไม้ไผ่ (ซี่)
2. กาวร้อน ยูรีเทน กาวลาเท็กซ์
3. มีดแกะสลัก มีด เวอร์เนียร์ ไม้ฉลึง คีมปากนกแก้ว
4. เครื่องขัดมือ เลื่อยเหล็ก เลื่อยฉลุ ฉลุไฟฟ้า
5. ใบเลื่อยฉลุ กรรไกรตัดกิ่ง
6. สว่านแท่น สว่านมือ
7. ถังลม กากันสนิม ปรืดไม้ และเครื่องพ่นสี



วิธีทำ

1. เตรียมไม้สำหรับการทำกรงนก เลื่อยไม้ที่ผ่ามาแล้ว เป็นท่อนสำหรับสร้างเป็นไม้เสา ไม้โครง และไม้ซี่
2. นำไม้ที่ผ่าแล้วมารีดเพื่อลบรอยที่ขรุขระให้เรียบ
3. ไม้ที่ต้องฉลุลายจะนำแบบลวดลายที่ออกแบบไว้ในกระดาษติดกับไม้ที่เตรียมไว้ นำไปฉลุตามลวดลายบนกระดาษที่ติดไว้
4. นำไปประกอบขึ้นรูปกรงนก โดยรอยต่อของโครงกรงนกนั้นจะเจาะสว่านเพื่อฝังสลักไม้ ใช้กระดาษทรายขัดให้เรียบ
5. นำอุปกรณ์ภายในของกรงนก ประกอบภายในกรงด้วยกาและสลักไม้ ใส่ซี่กรงตามช่องที่เจาะไว้ แล้วหยอดกาวร้อนเพื่อให้ติดแน่นคงทน ใส่ปุ่มกลิ้ง บน-ล่าง ของตัวกรง
6. ใส่เบ้าจานบนโครงหลังคา แล้วใส่หัวกลิ้งบนจาน จากนั้นใส่ตะขอบนหัวกลิ้ง นำไปขัดมืออีกครั้ง พ่นสีและยูรีเทน

ลำดับ	จังหวัด	อำเภอ	อปท.	ปีงบประมาณ	ชื่อโครงการ/กิจกรรม	ช่องทางการติดต่อ/การสืบค้นเพื่อการเรียนรู้						
						สถานที่ตั้ง	ละติจูด	ลองจิจูด	ชื่อเจ้าของ	เบอร์โทรศัพท์ที่ใช้ในการติดต่อ	ชื่อผู้ประสานงาน	เบอร์โทรศัพท์ที่ใช้ในการติดต่อ
1	ยะลา	รามัน	เทศบาลตำบลลอ		การกวนอาซูรอ							
2	ยะลา	รามัน	เทศบาลตำบลลอ	2567	สายสัมพันธ์เมาลีดีนปี				นางสาวมลิลักษณ์ บิลลี่	089-653-3604		
3	ยะลา	รามัน	เทศบาลตำบลลอ	2567	รอมฎอนสัมพันธ์				นางสาวมลิลักษณ์ บิลลี่	089-653-3604		
4	ยะลา	รามัน	เทศบาลตำบลลอ	2566	อาซูรอสัมพันธ์	รร.อนุบาลตำบลลอ ม.3 ต.บาลอ อ.รามัน จ.ยะลา			นางสาวอาณิชน ชีมา	073-299-523	นางสาวอาณิชน ชีมา	073-299-523
5	ยะลา	รามัน	เทศบาลตำบลลอ	2566	วันรายออีดิลอฎฮา				นายมะรุสดี ดอเลาะ	073-299-623	นายมะรุสดี ดอเลาะ	073-299-623
6	ยะลา	รามัน	เทศบาลตำบลลอ	2566	วันสุนทรภู่				นางสาวไชนัน ตาระนิง	073-299-623	นางสาวไชนัน ตาระนิง	073-299-623
7	ยะลา	รามัน	เทศบาลตำบลลอ	2566	ข้าวยาสมุนไพร	90 หมู่ที่3 ตำบลลอ อำเภอรามัน			นางคอตีเยาะ ตอฮา	084-235-0175	นางสาวมลิลักษณ์ บิลลี่	089-653-3604
8	ยะลา	รามัน	เทศบาลตำบลลอ	2566	ยาหม่อง	19/1 หมู่ที่1 ตำบล บาลอ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา			นางสาวสุนีย์ ตอแลมา	093-639-3470	นางสาวมลิลักษณ์ บิลลี่	089-653-3604
9	ยะลา	รามัน	เทศบาลตำบลลอ	2566	นวดแผนไทย	8/4 หมู่ที่ 4 ตำบล บาลอ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา			นางสาวแฉะ มะแซจะนะ	098-007-3955	นางสาวมลิลักษณ์ บิลลี่	089-653-3604
10	ยะลา	รามัน	เทศบาลตำบลลอ	2566	ประดิษฐ์ดอกไม้จากใบเตย	28 หมู่ที่2 ตำบลลอ อำเภอรามัน จังหวัด ยะลา			นางสาวพนิดา มะทา	080-718-0804	นางสาวมลิลักษณ์ บิลลี่	089-653-3604
11	ยะลา	รามัน	เทศบาลตำบลลอ	2566	ทำกรรนก	32 หมู่ที่ 4 ตำบล บาลอ อำเภอรามัน จังหวัดยะลา			นายหะมะ มอและ	080-702-8975	นางสาวมลิลักษณ์ บิลลี่	089-653-3604
12	ยะลา	รามัน	เทศบาลตำบลลอ	2566	สลัดแขก	บ้านเลขที่ 95 หมู่ที่ 3 ตำบลลอ อำเภอรา มาน จังหวัดยะลา			นางซาฟินี เตะแอ	089-870-4537	นางสาวมลิลักษณ์ บิลลี่	089-653-3604
13	ยะลา	รามัน	เทศบาลตำบลลอ	2566	จักสาน	15 หมู่ที่ 1 ตำบลลอ อำเภอรามัน จังหวัด ยะลา			นางสีดีตีมี๊ะ มะแซ	084-286-3415	นางสาวมลิลักษณ์ บิลลี่	089-653-3604
14	ยะลา	รามัน	เทศบาลตำบลลอ	2567	เกษตรผสมผสาน	ที่อยู่ 20/1 หมู่ที่ 6 ตำบลลอ อำเภอรา มาน			นายมะนายี เจ๊ะแน	080-140-1211		
15	ยะลา	รามัน	เทศบาลตำบลลอ	2567	วัด ประชา รัฐ สร้างสุข				นางสาวมลิลักษณ์ บิลลี่	089-653-3604	นางสาวมลิลักษณ์ บิลลี่	089-653-3604

[illegible]

ลิงก์ที่เผยแพร่ในเว็บไซต์หลักของ อปท.	ลิงก์ที่เผยแพร่ในช่องทางออนไลน์ อื่นของ อปท.	ตั้งแต่วันที่	ถึงวันที่	ความเกี่ยวข้องของโครงการ/ กิจกรรม	ศาสนา			
					ระบุศาสนา	วันเริ่ม	วันสิ้นสุด	จำนวนผู้เข้าร่วม(ราย)
				ศาสนา	ศาสนาอิสลาม			
				ศาสนา	ศาสนาอิสลาม			
https://www.balor.go.th/index.php	https://www.balor.go.th/index.php			ศาสนา, วัฒนธรรมและ ประเพณีท้องถิ่น, ภูมิปัญญา ท้องถิ่น	ศาสนาอิสลาม			200
https://www.balor.go.th/index.php	https://www.balor.go.th/index.php			ศาสนา, วัฒนธรรมและ ประเพณีท้องถิ่น	ศาสนาอิสลาม			
				ศิลปะ				
https://www.balor.go.th/index.php	https://www.balor.go.th/index.php	26/07/2566		ภูมิปัญญาท้องถิ่น				
https://www.balor.go.th/index.php	https://www.balor.go.th/index.php	26/07/2566		ภูมิปัญญาท้องถิ่น				
https://www.balor.go.th/index.php	https://www.balor.go.th/index.php	26/07/2566		ภูมิปัญญาท้องถิ่น				
https://www.balor.go.th/index.php	https://www.balor.go.th/index.php	26/07/2566		ภูมิปัญญาท้องถิ่น				
https://www.balor.go.th/index.php	https://www.balor.go.th/index.php	26/07/2566		ภูมิปัญญาท้องถิ่น				
https://www.balor.go.th/index.php	https://www.balor.go.th/index.php	26/07/2566		ภูมิปัญญาท้องถิ่น				
https://www.balor.go.th/index.php	https://www.balor.go.th/index.php	26/07/2566		ภูมิปัญญาท้องถิ่น				
https://www.balor.go.th/index.php	https://www.balor.go.th/index.php	26/07/2566		ภูมิปัญญาท้องถิ่น				
				ภูมิปัญญาท้องถิ่น				
https://www.balor.go.th/index.php	https://www.balor.go.th/index.php	26/07/2567	26/07/2567	ศาสนา	ศาสนาอิสลาม			100

ศิลปะ			วัฒนธรรมและประเพณีท้องถิ่น				ภูมิปัญญาท้องถิ่น		ประเภทของการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น			การเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น					
ศิลปกรรม	ศิลปหัตถกรรม	ศิลปะประยุกต์	ชื่อเครือข่ายวัฒนธรรม	จำนวนเครือข่ายวัฒนธรรม	ด้านวัฒนธรรมและ ประเพณีท้องถิ่น	หัวข้อย่อย	ระดับของภูมิปัญญาท้องถิ่น	สาขาของภูมิปัญญา ท้องถิ่น	บุคคล	สถานที่	วัตถุประสงค์ของ	เผยแพร่เฉพาะบุคคล ในครอบครัว	เผยแพร่ต่อสาธารณะ	ลักษณะกิจกรรมที่ เผยแพร่	ระบุ (ลักษณะ กิจกรรมที่เผยแพร่)	ค่าใช้จ่ายในการเผยแพร่	ไม่มีการเผยแพร่
													X	การค้าขายทอดคั่วภูมิ ปัญญาท้องถิ่นในรูปแบบต่าง ๆ			
													X	การจัดทำเอกสาร/ แผ่นพับเพื่อเผยแพร่งูมิปัญญาท้องถิ่น			
													X	การค้าขายทอดคั่วภูมิ ปัญญาท้องถิ่นในรูปแบบต่าง ๆ		โดยไม่เก็บค่าใช้จ่ยใด ๆ ทั้งสิ้น	
													X	การจัดทำเอกสาร/ แผ่นพับเพื่อเผยแพร่งูมิปัญญาท้องถิ่น			
													X	การจัดทำเอกสาร/ แผ่นพับเพื่อเผยแพร่งูมิปัญญาท้องถิ่น			
													X	การค้าขายทอดคั่วภูมิ ปัญญาท้องถิ่นในรูปแบบต่าง ๆ		โดยไม่เก็บค่าใช้จ่ยใด ๆ ทั้งสิ้น	
													X	การค้าขายทอดคั่วภูมิ ปัญญาท้องถิ่นในรูปแบบต่าง ๆ		โดยไม่เก็บค่าใช้จ่ยใด ๆ ทั้งสิ้น	
													X				

การเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น						งบประมาณที่ใช้ในการดำเนินการ (บาท)	แหล่งงบประมาณ	จำนวนคนที่เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม			ช่วงอายุผู้เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม		
เผยแพร่เฉพาะบุคคลในครอบครัว	เผยแพร่ต่อสาธารณะ	ลักษณะกิจกรรมที่เผยแพร่	ระบุ (ลักษณะกิจกรรมที่เผยแพร่)	ค่าใช้จ่ายในการเผยแพร่	ไม่มีการเผยแพร่			บุคลากรภาครัฐ/รัฐวิสาหกิจ (คน)	บุคลากรภาคเอกชน/ประชาชนสังคม (คน)	ประชาชนทั่วไป (คน)	เด็ก/เยาวชน (อายุไม่เกิน 25 ปีบริบูรณ์) (คน)	ประชาชนทั่วไป (อายุ 25-60 ปีบริบูรณ์) (คน)	ผู้สูงอายุ (อายุเกิน 60 ปีบริบูรณ์ขึ้นไป) (คน)
						45,500.00	เทศบาลตำบล						
						164,400.00	เทศบาลตำบล						
	X	การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในรูปแบบต่าง ๆ				0.00	0	20		180	180	20	
						0.00	0				186		
						0.00	0	5		186	186		
	X	การจัดทำเอกสาร/แผ่นพับเพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น				0.00	0			50	50		
	X	การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในรูปแบบต่าง ๆ		โดยไม่เก็บค่าใช้จ่ายใด ๆ ทั้งสิ้น		0.00	0						
	X	การจัดทำเอกสาร/แผ่นพับเพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น				0.00	0						
	X	การจัดทำเอกสาร/แผ่นพับเพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น				0.00	0						
	X	การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในรูปแบบต่าง ๆ		โดยไม่เก็บค่าใช้จ่ายใด ๆ ทั้งสิ้น		0.00	0						
	X	การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในรูปแบบต่าง ๆ				0.00	0						
X						0.00	0						
						0.00	0	30		70	70	30	