

# ความหลากหลายพันธุ์ข้าวพื้นเมืองและการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ ของข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์

## (A Variety of Traditional Rice Varieties, Conservation and Utilization of Traditional Rice Phetchabun)

ศศิธร แทนทอง<sup>1</sup> จีระภา เพชรวัฒนานนท์<sup>2</sup> อัครกะบัทคน ปาทาน<sup>3</sup> และภาณุสิทธิ์ มั่นคง<sup>4</sup>

Sasithorn Thantong, Jeerapa Petchwattananone, Akgabutkhan Pathan and Panusit Mankong

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อรวบรวมและสำรวจศึกษาเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น 2) ศึกษาสถานภาพของข้าวพื้นเมืองมีการดำเนินการวิจัยใน 2 ขั้นตอนคือ 1) รวบรวมค้นหาข้าวพื้นเมืองโดยการสอบถาม การสัมภาษณ์ และถามการสนทนากลุ่ม 2) สำรวจศึกษาและสังเคราะห์ข้อมูลเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวผลการวิจัยพบว่าข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์มี 116 พันธุ์ในอดีตคนเพชรบูรณ์มีการปลูกข้าวหลายพันธุ์เพื่อไว้บริโภคประจำวัน ทำขนมในการไหว้ผี และในประเพณีต่าง ๆ ทางพุทธศาสนาแต่ปัจจุบันมีข้าวพื้นเมืองในอำเภอเมือง 11 พันธุ์ซึ่งเป็นข้าวที่ปลูกได้ในน้ำลึกริมแม่น้ำป่าสัก อำเภอหนองบัวปลุกข้าว 51 พันธุ์ข้าวพญาลิ้มแกงเป็นข้าวที่ปลูกไว้ทำข้าวหลามในประเพณีข้าวในอำเภอเขาค้อส่วนใหญ่เป็นข้าวของชนเผ่าม้ง เมื่อนำเมล็ดพันธุ์ไปปลูกจะงอกเพียง 28 พันธุ์เท่านั้นจากทั้งหมด 50 พันธุ์ซึ่งมีความเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ได้ ข้าวจะใช้ทำข้าวใหม่ และข้าวในประเพณีปีใหม่ม้งข้าวทั้ง 116 พันธุ์ได้ศึกษาสถานภาพโดยนำมาปลูกในแปลงทดลอง ระหว่างเดือนมิถุนายนถึงเดือนธันวาคม พ.ศ.2558 บันทึกลักษณะประจำพันธุ์ตามสถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พบว่าข้าวส่วนใหญ่เป็นข้าวไร่ เป็นข้าวเหนียว เกือบทุกพันธุ์มีแผ่นใบและกาบใบสีเขียว ในระยะกล้าข้าวเหลืองน้อย เทพี เกษตรรวงยาว ร่องขนุนเป็นข้าวที่โตเร็วที่สุด สีของหูใบส่วนใหญ่สีขาว ข้าวส่วนใหญ่ทรงกอตั้ง จำนวนวันแตกกล้าถึงออกดอกส่วนใหญ่ 90-105 วัน น้ำหนัก 100 เมล็ดข้าวเปลือกของข้าวเหนียวขาววงข้างหนักมากที่สุด  $4.36 \pm 0.04$  กรัม ข้าวเขียววงเบาที่สุด  $1.62 \pm 0.06$  กรัม รูปร่างข้าวกล้องส่วนใหญ่ค่อนข้างป้อม การเพิ่มผลผลิตและการเพิ่มมูลค่าข้าวพื้นเมืองทำโดยส่งเสริมให้ปลูกข้าวอินทรีย์แล้วแปรรูปเป็นข้าวสารและข้าวกล้องจำหน่าย จากการวิจัยในครั้งนี้ยังมีข้าวพื้นเมืองที่เกษตรกรบางคนยังปลูกไว้บริโภคเพราะ

<sup>1</sup> ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ e-mail :sasithornthantong@gmail.com โทร. 08-9640-6439

<sup>2</sup> ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตจักรพงษ์ภูวนารถ

<sup>3</sup> อาจารย์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

<sup>4</sup> กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตข้าวปลอดสาร

เป็นข้าวที่เหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศของแต่ละท้องถิ่น มีลักษณะพิเศษและมีรสอร่อย ควรมีการส่งเสริมให้มีการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์ หากไม่ได้รับการเรียนรู้ และอนุรักษ์ไว้อาจสูญไปจากท้องถิ่นได้

**คำสำคัญ :** ข้าว ข้าวพื้นเมือง เพชรบูรณ์

## **Abstract**

This Phetchabun traditional rice research had objectives: 1) surveying and collecting 2) studying on their economic, social, cultural and traditional knowledge. The process of this research were 4 steps as : 1) survey and collect by query, interview, and focus group 2) survey, study and syn the sis data about economic, social, culture, and traditional knowledge. These sults 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 plant edin deep water along the Pasakriver. 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 replanted 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 them or phology 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  $4.36 \pm 0.04$  g while Khiew-ngu was minimal weight of  $1.62 \pm 0.06$  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 replanted 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 :** Rice, Traditional Rice, Phetchabun

## บทนำ

ข้าวเป็นพืชอาหารหลักของคนไทย นอกจากนี้ข้าวยังเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญของประเทศไทย ข้าวเป็นพืชสำคัญที่อยู่ในวิถีชีวิตของคนไทยมานานแล้ว มีวัฒนธรรมและประเพณีที่มีการนำเอาข้าวไปเกี่ยวข้องหลายอย่าง การปลูกข้าวของคนไทยในแต่ละภูมิภาคมีการคัดเลือกสายพันธุ์ข้าวให้มีความเหมาะสมกับสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศกับท้องถิ่นนั้น ๆ จึงทำให้แต่ละพื้นที่มีข้าวพื้นเมืองที่ต่างกันออกไป (มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์, 2552) ในเพชรบูรณ์ชาวบ้านมีการรวมตัวกันเพื่อผลิตข้าวไร่พื้นเมืองไว้สำหรับบริโภคและขายคือ กลุ่มผลิตข้าวพญาลิ้มแกง อำเภอเมืองน้ำหนาว กลุ่มนี้จะเลือกปลูกข้าวเหนียวพญาลิ้มแกงเพียงอย่างเดียวไว้สำหรับบริโภค ที่เหลือแปรรูปเป็นข้าวสารจำหน่าย ปัจจุบันพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่มีการปลูกมาตั้งแต่สมัยโบราณเริ่มสูญหายไป เนื่องจากเกษตรกรหันมานิยมปลูกข้าวพันธุ์ที่ได้รับ การส่งเสริมจากรัฐ ประกอบกับเนื่องจากราคาข้าวโพดสูงเกษตรกรจึงหันไปปลูกข้าวโพดในที่ลาดเชิงเขา ได้ผลผลิตมากกว่าปลูกข้าว ดังนั้นจึงนิยมาปลูกข้าวโพดไว้ขายเพื่อซื้อข้าวมาบริโภค จากนั้นนโยบายการรับจำนำข้าว และการประกันราคาข้าว ทำให้ชาวนาหันไปปลูกข้าวเชิงการค้าเพิ่มมากขึ้น ทำให้พันธุ์ข้าวดั้งเดิมที่ปลูกไว้เพื่อบริโภคไว้ใช้ในประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ หายไป ดังนั้นการสำรวจและรวบรวมพันธุ์ข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์ในครั้งนี้ เพื่อศึกษาความหลากหลายข้าวพื้นเมืองซึ่งลดลงและอาจสูญพันธุ์เพื่อบูรณรักษาและฟื้นฟูพันธุ์ข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์ให้คงอยู่คู่เพชรบูรณ์ต่อไป

## วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. เพื่อรวบรวมและสำรวจศึกษาเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ศึกษาฐานฐานวิทยาของข้าวพื้นเมือง

## วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ข้าวมีการปลูกตั้งแต่สมัยโบราณมีการปลูกและรักษาพันธุ์ต่อ ๆ กันมาข้าวมีการจำแนกชนิดตามนิเวศการปลูกมี 4 ชนิดคือ 1) ข้าวไร่: ข้าวที่ปลูกได้ในที่ดอนหรือที่ลุ่มตามไหล่เขา โดยไม่มีน้ำขัง 2) ข้าวนาสวน: ข้าวที่ปลูกได้ดินนาที่มีน้ำขัง ไม่เกิน 50 ซม. 3) ข้าวน้ำลึก: ข้าวที่ปลูกได้ในน่าน้ำลึก 50 ซม. ถึง 100 ซม. 4) ข้าวขึ้นน้ำ: ข้าวที่ปลูกได้ในน้ำลึกมากกว่า 100 ซม. (มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์, 2552) ฉวีวรรณ วุฒินาโณ (2543) กล่าวว่าไว้ว่าได้พบข้าวพันธุ์พื้นเมืองในประเทศไทยเหลืออยู่ 6,000 สายพันธุ์ เบญจพร ศรีสุวรรณมาศ และคณะ (2556) ได้วิจัยลักษณะฐานฐานวิยาลักษณะทางพันธุกรรม (DNA) และภูมิปัญญาท้องถิ่นของข้าวไร่พื้นเมืองที่ปลูกบนพื้นที่สูงในจังหวัดเพชรบูรณ์ โดยศึกษาและทำการรวบรวมเมล็ดพันธุ์ ข้าวไร่ที่ปลูกบนพื้นที่เขาคือ น้ำหนาว และภูทับเบิก จำนวน 15 พันธุ์ เป็นข้าวเจ้า 7 พันธุ์ ข้าวเหนียว 8 พันธุ์ ผลการศึกษา ลักษณะทางพันธุกรรม พบว่าข้าวไร่ทั้ง 15 พันธุ์ มีร้อยละความเหมือนอยู่ระหว่าง 94.85-100% ซึ่งทุกพันธุ์ตรงกันไม่เกิน 5% แสดงว่าทุกพันธุ์จัดเป็น Species เดียวกัน และมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Oryza sativa* เหมือนกัน ผลการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตข้าวไร่พื้นเมือง พบว่า กลุ่มชาติพันธุ์ยังใช้ภูมิปัญญาดั้งเดิมอยู่มาก จังหวัดเพชรบูรณ์ มีสภาพพื้นที่ภูมิประเทศมีทั้งที่ราบลุ่มและที่สูงบนภูเขาสูงทำให้มีความ

แตกต่างกันของสายพันธุ์ข้าวที่ปลูกเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละท้องถิ่น (Upland Rice) ซึ่งปลูกไว้บริโภคในครัวเรือนได้มีเครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกภูมิภาคเขาค้อเพชรบูรณ์ โดยมีคุณสมบัติเด่น อ่อนนุ่ม ผู้ประสานงานในปี พ.ศ.2550 มีการรณรงค์เรื่องป่าไม้และเกษตรกรรมยั่งยืนได้สำรวจสายพันธุ์ข้าวท้องถิ่นในปี 2549 พบว่า ก่อนหน้านั้นมีความหลากหลายสายพันธุ์ข้าวถึง 40 กว่าสายพันธุ์ต่อมาจำนวนสายพันธุ์ของข้าวลดจำนวนลงเรื่อย ๆ

## วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ มีขั้นตอนและวิธีการดำเนินการดังต่อไปนี้

1. ศึกษาข้อมูลทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในเพชรบูรณ์ โดยการสืบข้อมูลผู้ปลูกข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์จากนักศึกษาชั้นปีที่ 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ จำนวน 252 คน สืบข้อมูลจากเครือข่ายกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกข้าวอินทรีย์จังหวัดเพชรบูรณ์ สืบข้อมูลจากเกษตรอำเภอทุกอำเภอในจังหวัดเพชรบูรณ์ แล้วลงพื้นที่ไปเก็บตัวอย่างข้าวพื้นเมืองจากอำเภอต่าง ๆ ในจังหวัดเพชรบูรณ์ โดยสัมภาษณ์แบบเจาะลึก การสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการสนทนากลุ่มเกี่ยวกับข้อมูลทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ลักษณะทั่วไปเกี่ยวกับข้าวพื้นเมือง การปลูก การเตรียมดิน การใส่ปุ๋ย การคัดเลือกพันธุ์ โดยใช้แบบบันทึกข้อมูล

2. ศึกษาลักษณะมาตรฐานวิทยาของข้าวพื้นเมืองซึ่งประกอบด้วยข้าวไร่ และข้าวนา รวมทั้งหมด 116 สายพันธุ์ทดลองปลูกในแปลงที่หมู่ 3 ตำบลซอนไพร อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ ระหว่างเดือนมิถุนายน-ธันวาคม 2558 ปลูกและบันทึกข้อมูลลักษณะประจำพันธุ์ข้าวคัดแปลงจากศูนย์ปฏิบัติการและเก็บเมล็ดเชื้อพันธุ์ข้าวแห่งชาติ สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร เก็บข้อมูลตั้งแต่ระยะกล้า ระยะแตกกอเต็มที ระยะออกรวง ระยะเก็บเกี่ยว และระยะหลังการเก็บเกี่ยว สถิติที่ใช้ คือค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

## ผลการวิจัย

1. ผลศึกษาข้อมูลทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในเพชรบูรณ์ พบว่าข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์มี 116 พันธุ์ ในอดีตคนเพชรบูรณ์มีการปลูกข้าวหลายพันธุ์เพื่อไว้บริโภคประจำวัน ทำขนมในการไหว้ผี และในประเพณีต่าง ๆ ทางพุทธศาสนาแต่ปัจจุบันมีข้าวพื้นเมืองในอำเภอเมือง 11 พันธุ์ซึ่งเป็นข้าวที่ปลูกได้ในนาชลประทานแม่น้ำป่าสัก อำเภอน้ำหนาวปลูกข้าว 51 พันธุ์ ไม่ออก 2 พันธุ์ ข้าวพญาลิ้มแองเป็นข้าวที่ปลูกไว้ทำข้าวหลามในประเพณี ข้าวในอำเภอเขาค้อส่วนใหญ่เป็นข้าวของชนเผ่าม้ง เมื่อนำเมล็ดพันธุ์ไปปลูกจะงอกเพียง 28 พันธุ์เท่านั้นจากทั้งหมด 50 พันธุ์ ซึ่งมีความเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ได้ ข้าวจะใช้ทำข้าวใหม่มัด และจั่วในประเพณีปีใหม่มัด ประชากรจังหวัดเพชรบูรณ์ส่วนมากในปัจจุบันเป็นคนเชื้อชาติไทย สัญชาติไทยแต่สามารถแบ่งออกตามลักษณะทางวัฒนธรรม ได้แก่ 1.กลุ่มหล่มเก่า - หลักสักเป็นพวกลาว พุงขาว ซึ่งสืบเชื้อสายมาจากหลวงพระบาง มีภาษาพูด ขนบธรรมเนียมประเพณี และศิลปวัฒนธรรมเฉพาะกลุ่ม 2.กลุ่มเพชรบูรณ์ อยู่ทางใต้ลงมาเป็นคนไทยที่มีขนบธรรมเนียมประเพณีเดียวกันกับคนไทย ภาคกลางแถบใกล้เคียง เช่น ชาวพิจิตร ลพบุรี แต่มีสำเนียงภาษาพูดแตกต่าง

ออกไปเล็กน้อย 3.กลุ่มเพชรบูรณ์ตอนล่าง บริเวณนี้มีชาวไทยจากภาคอีสาน อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานได้นำเอาขนบธรรมเนียมประเพณีอีสานติดมาด้วย 4.กลุ่มชาวบนหรือชะบน เป็นกลุ่มชนบ้านน้ำเลา บ้านห้วยไคร้ บ้านท่าด้วง อำเภอเมืองเพชรบูรณ์ และบางส่วนในอำเภอหนองไผ่ นับถือผีมีภาษาพูดและขนบธรรมเนียมประเพณีเฉพาะกลุ่ม สันนิษฐานว่าสืบเชื้อสายมาจากพวกลาว 5.กลุ่มชาวไทยภูเขา กระจายอยู่ตามอำเภอเขาค้อ อำเภอภูหลวง อำเภอหล่มเก่า มีหลายเผ่าได้แก่ เผ่าม้ง ลีซอ เข่า มูเซอ โดยเฉพาะที่บ้านเข็กน้อยนั้นเป็นหมู่บ้านม้งที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย (ธวัชชัย ชื่นไพศาลศิลป์, 2555) ระบบนิเวศน์จังหวัดเพชรบูรณ์เป็นพื้นที่ที่มีเทือกเขาเพชรบูรณ์ และที่ราบลุ่มริมแม่น้ำป่าสัก แบบท้องกระทะ เป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเกษตรกรรมเพาะปลูกข้าว ตอนเหนือมีทิวเขาสูง ตอนกลางเป็นที่ราบและมีเทือกเขาขนานกันไปทั้งสองข้าง เทือกเขาเป็นรูปเกือกม้า ทำให้มีพื้นที่มีระบบนิเวศน์ต่างกันดังนี้

1. ระบบนิเวศน์ภูเขา จะมีพื้นที่อยู่ใน อำเภอภูหลวง อำเภอหล่มเก่า อำเภอเขาค้อ เทือกเขาทิวตะวันตกติดจังหวัดพิษณุโลก เขาค้อ ภูหวด เทือกเขาทิวตะวันออก เขาอำเภอภูหลวง ซึ่งมีร่องอากาศเย็น ไหลมาตามลำน้ำโขงทำให้บริเวณอำเภอภูหลวง อำเภอหล่มเก่า อำเภอหล่มสัก และอำเภอเขาค้ออากาศเย็น บริเวณนี้มีพื้นที่เขาการปลูกข้าวจะต้องใช้ข้าวพันธุ์เบา หรือข้าวไร่ที่ชอบอากาศเย็น เช่น ข้าวหางปลาไหล ข้าวแม่แดง ข้าวพญาลิ้มแวง และอื่น ๆ ส่วนภูเขาในเขตอำเภอเมือง อำเภอวังโป่ง และอำเภอชนแดน จะมีภูเขาแต่อุณหภูมิต่ำขึ้นอุณหภูมิต่ำมากยิ่งขึ้นในเขตอำเภอทางใต้อำเภอหนองไผ่ อำเภอบึงสามพันอำเภอวิเชียรบุรีและอำเภอศรีเทพ

2. ระบบนิเวศน์โลก เป็นที่ราบที่แม่น้ำป่าสักท่วมไม่ถึงในฤดูน้ำหลาก ดังนั้นการทำนาโคกจะอาศัยน้ำฝนอย่างเดียวในการทำนา ข้าวที่ปลูกในนาโคกจะต้องเป็นข้าวที่ใช้ใช้น้ำน้อย เก็บเกี่ยวได้กลางเดือนตุลาคม เช่น ข้าวดอก ข้าวอ้มข้าวไร่ เป็นต้น

3. ระบบนิเวศน์ที่ลุ่มริมแม่น้ำป่าสัก ระบบนิเวศน์นี้จะมีน้ำท่วมในช่วงฤดูฝน เมื่อน้ำหลากจะเป็นพื้นที่รับน้ำท่วม น้ำจะท่วมในฤดูฝน น้ำท่วมขัง 3 เดือน ประมาณเดือนสิงหาคม-ตุลาคมของทุกปี การปลูกข้าวจะใช้ข้าวที่มีอายุยาวและยืดตัวได้เวลามีน้ำท่วมขัง ข้าวที่ปลูกจะเป็นข้าวที่หวานแห้ง (หวานสำรว) ในปลายเดือนพฤษภาคมเมื่อฝนเริ่มตกจะจอกและเจริญเติบโตเร็วมาก เมื่อน้ำเริ่มขังในนาสามารถยืดตัวพ้นน้ำได้ เช่น ข้าวกำไรเงิน ข้าวเกษตรรวงยาว ข้าวร่องถนน เป็นต้น

4. ระบบนิเวศน์ที่ราบ จังหวัดเพชรบูรณ์มีภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มแบบท้องกระทะ ที่ราบที่ใช้ทำนาจะอยู่ระหว่างภูเขา มีการใช้น้ำจากคลอง หรือลำธารที่ไหลมาจากภูเขา เมื่อฝนตกน้ำจากภูเขาจะไหลมาตามลำธาร ชาวนาจะกักเก็บน้ำไว้ใช้ในแปลงนาที่เหลือจะไหลลงสู่แม่น้ำป่าสัก นาที่อยู่ในที่ราบนี้จะเป็นนาที่ผลิตข้าวส่วนใหญ่ของเพชรบูรณ์ปัจจุบันนิยมปลูกข้าวปรับปรุงพันธุ์สามารถทำนาได้หลายรอบในหนึ่งปี นาที่ดีสามารถควบคุมน้ำเข้าแปลงนาได้ เป็นนาที่ให้ผลผลิตดีไม่มีน้ำท่วม และน้ำแล้ง ปัจจุบันมีการขุดสระน้ำในนาไว้เก็บกักน้ำไว้ใช้ปลูกผัก ข้าวโพด ถั่วเขียว ยาสูบ และอื่น ๆ ในฤดูแล้ง

เนื่องจากจังหวัดเพชรบูรณ์มีพื้นที่ที่มีระบบนิเวศน์ที่หลากหลาย มีเทือกเขาเพชรบูรณ์ และที่ราบลุ่มริมแม่น้ำป่าสัก แบบท้องกระทะ เป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเกษตรกรรมเพาะปลูกเกษตรกรจึงปรับเปลี่ยนการปลูกพืชได้ตามพืชเศรษฐกิจ เช่นถ้าข้าวราคาดีพบว่ามีข้าวปลูกได้ทั้งบนเขาที่โคก และในนา ถ้าข้าวโพดราคาดีจะมีข้าวโพดปลูกได้ทั้งบนเขา ที่โคก และในนาได้ ดังนั้นพื้นที่

ปลูกข้าวจะปรับเปลี่ยนไปตามเศรษฐกิจ ชาวนาที่อำเภอหน้าหนาวจะปลูกข้าวไร่ และข้าวโพด เป็นกลุ่มชนที่ยังคงปลูกข้าวพื้นเมืองอยู่เนื่องจากปลูกไว้กินเอง ข้าวจะมีรสอร่อยกว่าข้าวที่ซื้อ

การใช้ประโยชน์จากข้าวพันธุ์พื้นเมืองชาวบ้านในจังหวัดเพชรบูรณ์มีการใช้ประโยชน์จากข้าวกินเป็นอาหารหลักทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว นอกจากนี้บริโภคเป็นอาหารหลักแล้วยังใช้ข้าวคังต่อไปนี้

1. ข้าวกับความเชื่อเรื่องผี คนเพชรบูรณ์เชื่อว่าข้าวมีแม่โพสพคุ้มครองที่นาที่ไร่ หรือสถานที่ หรือต้นไม้ จะมีผีคุ้มครอง มีพิธีกรรมสืบทอดความเชื่อเรื่องผี กระจายเกือบทั่วจังหวัดเพชรบูรณ์ มีการทรงเจ้าเข้าผีแต่ละหมู่บ้านจะมีเจ้าพ่อเจ้าแม่ สืบทอดต่อกันมาคู่กับความเชื่อในพระพุทธศาสนา และนับถือผีบรรพบุรุษดังนี้

- แม่โพสพเป็นผีที่คุ้มครองข้าว คนต้องเคารพแม่โพสพโดย เมื่อหุงข้าวห้ามดัมไข่ ในขณะที่หุงข้าวจะทำให้แม่โพสพเจ็บตัวได้ ข้าวเปลือกหรือข้าวสารห้ามเก็บไว้ได้จนบ้าน ให้เก็บข้าวเปลือกไว้ในยุ้งหลังจากเก็บเกี่ยวมาแล้วจะเอากระบุงและผ้าแพรวแดงไปนาไปเรียกขวัญแม่โพสพมาแล้วปิดยุ้งไว้จนกว่าจะถึงเดือนสามจะเปิดยุ้งให้คนที่เกิดในปีที่มีนักษัตรไม่ได้กินข้าวเป็นอาหารตักข้าวคนแรก โดยใช้กระดองเต่าตักข้าวเปลือกในขณะที่ตักให้นั่งของของแล้วพูดว่าตักอย่าหกจกอย่าเปลืองมูมะมูลมา โดยมีความเชื่อว่าข้าวจะกินไม่เปลืองมีข้าวเหลือเพื่อพอกินตลอดปี เมื่อนำข้าวไปปลูกมีการทำแรกนาโดยใช้ต้นไม้ไผ่ยาวประมาณ 3 เมตร ฝ่าปล้องออกยาวประมาณ 1 เมตรเป็น 5 แฉกปลูกข้าวในนั้นพูดขอในสิ่งดี ๆ ให้ข้าวงอกงามดีไม่มีโรคและแมลงรบกวน เมื่อข้าวตั้งท้องในวันสารทไทยจะนำอาหาร ขนม และผลไม้ไปไหว้แม่โพสพ

- เมื่อแต่งงานมีการใช้ข้าวสวย ปลาปิ้ง หมูต้ม ขนมต้ม และเหล้าขาว เส้นไหว้ผีบรรพบุรุษใช้ข้าวสารหว่านเพื่อบอกกล่าวกับผี เมื่อป่วยมีการใช้ข้าวสารกับไข่ไก่ไปต่อคู่ว่าป่วยเพราะอะไร

- เมื่อไหว้เจ้าพ่อเจ้าแม่ผีไร่ ผีนา มีการใช้ข้าวสวย หัวหมูต้ม ไก่ต้ม หมูต้ม ขนมต้ม และเหล้าขาว เส้นไหว้ ใช้ข้าวสารหว่านเพื่อบอกกล่าวกับผี

- คนเผ่าม้งข้าวในอำเภอเขาค้อจะมีประเพณีที่ใช้ข้าวใหม่ในการไหว้ผีบรรพบุรุษ

2. ข้าวกับความเชื่อในพระพุทธศาสนาคนในจังหวัดเพชรบูรณ์ส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธด้วยอิทธิพลนี้ทำให้เกิดมีขนบธรรมเนียมประเพณีตั้งแต่เกิดจนตายเกี่ยวข้องกับศาสนาพุทธ และเกี่ยวข้องกับวัสดุที่มีในท้องถิ่น เช่น ข้าว ข้าวที่เป็นอาหารหลักในชีวิตประจำวัน มีการใช้ประโยชน์ของข้าวไปในเรื่องต่าง ๆ ดังนี้

- ข้าวสวยใช้ทำบุญประจำวันทุกวัน ทุกวันตอนฟ้าสางในตอนเช้าถ้าบ้านใคร อยู่ใกล้วัดจะได้ยินเสียงระฆัง แสดงว่าพระจะมาบิณฑบาต แต่ละครอบครัวจะตักข้าวใส่ขันเตรียมใส่บาตร คนที่บริโภคข้าวเหนียวจะนำกะตักข้าวเตรียมใส่บาตรเป็นการเริ่มต้นวันด้วยการทำบุญทุกวัน อาจจะมีการใส่กับข้าวและขนมไปพร้อมด้วย

- ข้าวสวย และข้าวสารใช้ทำบุญในวันพระ ในวันพระ 8 ค่ำ หรือ 15 ค่ำ ชาวบ้านที่ใจบุญจะมีการนำ ข้าวสาร ข้าวสวย กับข้าว และขนม ดอกไม้ ธูป เทียน และสแตงค์ไปทำบุญที่

- ก่อเจดีย์ข้าวเปลือก เพื่อถวายเป็นพุทธบูชา มาตั้งแต่สมัยโบราณ เมื่อเสร็จสิ้นจากการเก็บเกี่ยวข้าวเข้ายุ้งแล้ว ชาวบ้านร่วมใจกันนำข้าวเปลือกมากองรวมกันเพื่อก่อเป็นเจดีย์ข้าวเปลือกกองเดียวแล้วถวาย

- ประเพณีก่อเจดีย์ทรายกลบธาตุ จัดในช่วงตรุษ เป็นประเพณีส่งท้ายปีเก่าของคนไทย ในสมัยก่อนเมืองเพชรบูรณ์หรือนคร “เพชรบุรี” เป็นเมืองเก่าแก่ที่มีรากฐานทางวัฒนธรรมของตนเองที่บ่งบอกถึงความเจริญติดต่อกันมาช้านาน มีข้าว ขนมหักที่ใช้ทำบุญตรุษ คือ ขนมหักข้าวโปงขนมหักข้าวเหนียวแดง และขนมหักข้าวดอกป้าน

- ประเพณีสลากภัตร มีการทำอาหารประกอบด้วย ข้าวสวย กบข้าว ขนมนุ่น สาเก ข้าวเหนียวมัน มะม่วง ขนุน สับปะรด ใต้ม่าในกระทงใบตอง หรือถั่วมีฝักปัด มีน้ำดื่ม มีกรวยหมากรูปและดอกไม้ม มีการเหน็บเงินไว้ใตกรวยหมาก บรรจุลงในหีบ หรือในถาดไปทำบุญถวายพระ

- ประเพณีเข้าพรรษา ในช่วงเข้าพรรษาในวันพระ 8 ค่ำ หรือ วันพระ 15 ค่ำ ชาวบ้านจะไปทำบุญที่วัด นำอาหาร และขนมไปทำบุญ ขนมหักสำคัญต้องมีในพรรษาคือ ขนมหักต้มมัด จะมีประกอบ เช่น ขนมหักใส่ใส่ ขนมนมสาว ขนมหักกกล้วย ขนมหักผักทอง ขนมหักแดงไทย ไปทำบุญ ถือศีล สวดมนต์ และนอนวัดในวันพระ

- ประเพณีสารทไทย เป็นการทำบุญในพระพุทธศาสนา ตรงกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 เมื่อใกล้ถึงวันสารท ชาวบ้านทุกบ้านจะกวาดกระยาสารท เพื่อนำไปตักบาตร และแจกจ่ายให้กับญาติ และเพื่อนบ้าน

- ประเพณีเทศน์มหาชาติ ขนมหักที่ทำไว้บูชาภัณฑ์เทศน์ เช่น ข้าวเรียง ข้าวแตน ขนมหักสะบัดงา ขนมหักลูกคน และขนมหักกรูบขนมหักกรอบด้วยใบตอง ใส่กระบุงแล้วหอบไป เพื่อแจกจ่ายญาติในหมู่บ้านอื่นที่วัดในหมู่บ้านนั้นเทศน์ไม่ตรงกัน จะมีการแจกจ่ายขนมตอบแทนกันไปมาทำให้ญาติพี่น้องได้ไปมาหาสู่กัน

### 3. ข้าวกับประเพณีที่ทำให้เกิดการส่งเสริมการท่องเที่ยว

3.1 อำเภอหนองหาน ได้จัดงานประเพณีเผาข้าวหลาม มหกรรมของดีน้ำหนาวมาตั้งแต่ปี 2530 และจัดต่อ ๆ มาทุกปี โดยจัด ประมาณวันที่ 21-23 ธันวาคม ช่วงข้าวใหม่ออก เป็นช่วงฤดูหนาว การจัดงานมีงานทั้งกลางวันและกลางคืน มีการจัดบุรเพื่อแสดง ข้าวพญาลิ้มแกลงของดีอำเภอหนองหาน ทำบุญตักบาตรด้วยข้าวหลาม มีการประกวดแข่งขันเผาข้าวหลาม

3.2 อำเภอเขาค้อ มีประเพณีปีใหม่ม้งจัดขึ้นเป็นการฉลองหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิตในแต่ละปี

3.3 อำเภอหล่มเก่ามีประเพณีที่เกี่ยวกับข้าว คือขนมหักเงิน หรือขนมหักเส้น เป็นอาหารพื้นเมืองที่ขึ้นชื่อ

2. ผลศึกษาลักษณะสัณฐานวิทยาของข้าวพื้นเมืองทั้งหมด 116 สายพันธุ์ซึ่งประกอบด้วยข้าวไร่ 103 พันธุ์ และข้าวนา 13 สายพันธุ์ เป็นข้าวเจ้า 44 พันธุ์ และข้าวเหนียว 72 พันธุ์ข้าว นำไปปลูกในแปลงทดลอง หมู่ 3 ตำบลชอนไพร อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ ช่วงมิถุนายน-ธันวาคม 2558 โดยระยะปลูก 25x25 ซม.และบันทึกข้อมูลลักษณะประจำพันธุ์ข้าวคัดแปลงจากศูนย์ปฏิบัติการและเก็บเมล็ดเชื้อพันธุ์ข้าวแห่งชาติ สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร เก็บข้อมูล ตั้งแต่ระยะกล้า ระยะแตกกอเต็มที่ ระยะออกรวง ระยะเก็บเกี่ยว และระยะหลังการเก็บเกี่ยว พบว่าเมื่อนำเมล็ดพันธุ์ไปปลูกจะงอกเป็นต้น 92 พันธุ์ ไม่งอก 24 พันธุ์ เก็บข้อมูลระยะกล้าข้าวร่องถนนมีความสูงต้นกล้าสูงที่สุด ( $78.74 \pm 4.12$  ซม.) สูงรองลงมาข้าวเกษตรรวงยาวข้าวเทพี แผ่นใบส่วนใหญ่มีขนบ้างระยะแตกกอเต็มที่ส่วนมากมีสีของแผ่นใบและกาบใบเขียว มุมยอดแผ่น

ใบตั้งตรง ลิ่นใบสีเขียวอ่อนมีรูปร่างเป็นยอดแหลมมีความยาว 1.08-3.3 ซม. สีของหูใบสีขาว และสีม่วงเส้นขาว สีข้อต่อใบกับกาบใบสีเขียวอ่อน ปล้องมีสีเขียวและเหลืองอ่อน ทรงกอดังและกอบะเยาะ ระยะออกรวงส่วนมากจำนวนวันที่หอดถึงออกดอก 90-110 วัน ช่วงปลายเดือนกันยายน-ปลายเดือนตุลาคม สีของยอดเกสรเพศเมียสีขาว สียอดเมล็ดขาว ข้าวไร่ความยาวลำต้นถึงฐานรวง 72.4-154 ซม. ข้าวแผ่แดงมีจำนวนหน่อ/กอมากที่สุด ( $26.00 \pm 8.36$  ต้น/กอ) ลักษณะกอเมื่อออกรวงตั้งตรง ระยะเก็บเกี่ยวเมล็ดข้าวส่วนใหญ่มีขนสั้น สีเปลือกมีสีฟาง ฟางชิดน้ำตาล ฟางกันจุด เหลือง น้ำหนัก 100 เมล็ดสูงสุด คือ ขาวเหนียวขาวงาช้าง ( $4.36 \pm 0.04$  กรัม) รูปร่างข้าวกล้องส่วนใหญ่เรียวยาวและค่อนข้างป้อมสีของข้าวกล้องส่วนใหญ่สีขาว ผลการศึกษาพบว่าข้าวไร่ส่วนมากมีความทนทาน

## สรุปผลการวิจัย

จากการวิจัยในครั้งนี้เมื่อรวบรวมและสำรวจศึกษาเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นพบว่ายังมีข้าวพื้นเมืองที่เกษตรกรบางคนยังปลูกไว้บริโภคเพราะเป็นข้าวที่เหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศของแต่ละท้องถิ่นมีลักษณะพิเศษและมีรสอร่อย ข้าวไร่พื้นเมืองในอำเภอเขาค้อและอำเภอน้ำหนาวที่ผู้วิจัยได้รวบรวมพบมีรสอร่อย เช่น ข้าวลิ้มผิว ข้าวพญาลิ้มแกง และข้าวขาวงาช้างที่สำคัญข้าวไร่เป็นข้าวที่ทนแล้งใช้น้ำน้อย ในสภาวะแล้งสามารถนำไปปลูกได้ดี ข้าวพื้นเมืองส่วนใหญ่ทนต่อโรค และแมลง ใช้น้ำน้อย ข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในน่าน้ำลึกมีความพิเศษคือ ไม่ต้องใช้น้ำ และเมื่อน้ำลดต้นล้มสามารถชูรวงขึ้นเหนือน้ำได้คือ ข้าวกำไรงเงิน ข้าวเทพี และเกษตรกรรวงยาว ข้าวทุกพันธุ์ที่ไปเก็บมาจากอำเภอน้ำหนาวและอำเภอเขาค้อเป็นพื้นที่สูงอากาศเย็นนำมาปลูกในอำเภอเมืองได้ ข้าวเหล่านี้ก็สามารถเจริญเติบโตให้ผลผลิตได้สามารถแปรรูปเป็นข้าวกล้องและข้าวสารจำหน่ายได้

ผลจากการศึกษาทัศนฐานวิทยาของข้าวพื้นเมืองการวิจัยในครั้งนี้ได้สร้างฐานข้อมูลข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์ และจัดทำหนังสือข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์เพื่อเผยแพร่ เนื่องจากคนส่วนมากไม่ปลูกข้าวพื้นเมือง ดังนั้นควรมีการส่งเสริมให้มีการปลูก อนุรักษ์และใช้ประโยชน์ข้าวพื้นเมืองเพชรบูรณ์ หากไม่ได้รับการเรียนรู้ และอนุรักษ์ไว้อาจสูญไปจากท้องถิ่นได้

## อภิปรายผลการวิจัย

ผลการศึกษาข้อมูลทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในเพชรบูรณ์ โดยใช้การสอบถาม สัมภาษณ์ตามกรอบ หรือประเด็นการวิจัย สถานภาพการทำนาของคนจังหวัดเพชรบูรณ์วิถีชีวิตความเป็นอยู่และประเพณีเมื่อประมาณ 50 ปีที่แล้ว คนในเพชรบูรณ์ ส่วนใหญ่ทุกหมู่บ้าน มีการทำนา ทำสวนไว้กินเอง เก็บข้าวไว้กินตลอดปี ส่วนใหญ่จะปลูกบ้านได้ทุนสูง มีคอกวัวและควาย และ เก็บอุปกรณ์ในการทำนาไว้ได้ทุนบ้าน ปัจจุบันเลิกใช้แรงงานวัวควายเนื่องจาก 1) อากาศเปลี่ยนแปลงเร็วจึงหันมาใช้เครื่องจักรทำนา ได้ข้าวแล้วไม่เก็บไว้กินขายจนหมด แล้วเอาเงินไปซื้อข้าวสารมากิน 2) มีการทำนาปรัง หันมาใช้เครื่องจักรในการทำนาค่าใช้จ่ายสูง 3) แต่ละครอบครัวมีลูกน้อย เด็กไปเรียนหนังสือ เมื่อเรียนจบแล้ว ไม่ทำนา เนื่องจาก 1) การทำนามีต้นทุนสูงให้ผลตอบแทนน้อย ชาวนาเกือบ



ทุกคนต้องทำอย่างอื่นเพื่อเป็นรายได้ด้วย 2) ทำนาเป็นอาชีพที่เสี่ยงไม่แน่นอน เสี่ยงต่อดินฟ้าอากาศ แผลงศัตรู ข้าวอาจเสียหายได้ 3) เป็นชาวนาไม่โก้ แต่งตัวไม่สวย งานหนักลำบาก ผลตอบแทนต่ำ ดังนั้นชาวนาจึงนิยมให้ลูกเรียนหนังสือ ไม่ให้ลูกช่วยทำงานในนา ปัจจุบันลูกชาวนาทำนาไม่เป็น 4) กระแสความเจริญ ทำให้เด็กมีความสนใจในสารสนเทศ เด็กลูกชาวนาจะไม่ไปช่วยพ่อแม่ทำงานในนาดังนั้นการปลูกข้าวในปัจจุบันจะเครื่องจักรในการทำงาน เครื่องมือในการปลูกข้าวดั้งเดิมหายไป พบว่ามีการใช้สารเคมีในการปลูกข้าว แต่เริ่มมีชาวนาบางส่วนปรับเปลี่ยนการทำงานที่ใช้สารเคมีมาทำนาอินทรีย์ โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการมีส่วนร่วมของชุมชนในจังหวัดเพชรบูรณ์ต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตเกษตรกรตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง (ศศิธร แท่นทอง และคณะ, 2556) มีการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกข้าวอินทรีย์ และพัฒนาศักยภาพการตลาดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่เครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกข้าวในจังหวัดเพชรบูรณ์ (อมลฉัฐ ฉัตรตระกูล, 2555) ชาวบ้านในอำเภอให้นำหน่วยนิยมปลูกข้าวไร่บนภูเขาไว้บริโภคเอง เนื่องจากข้าวที่เขาปลูกเองอร่อยกว่าซื้อจากตลาด ข้าวที่อร่อยขึ้นชื่อของอำเภอ และเป็นข้าวที่ใช้ทำข้าวหลามในประเพณีข้าวหลามในงานยังมีการประกวดข้าวพญาสีมแกลงด้วยคนในอำเภอหล่มสักและหล่มเก่ามีการใช้ประโยชน์จากข้าวไปทำขนมเส้นจินตนา สานมาชัยสกุล และคณะ (2552) ได้วิจัยเรื่องการสืบสานอนุรักษ์วัฒนธรรมพื้นบ้านไทหล่ม เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน และการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชน อำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ ได้พัฒนางานเทศกาลขนมจีนหล่มเก่าให้เป็นงานทางวัฒนธรรม มีการประกวดการทำขนมเส้น จนปัจจุบันนี้จังหวัดมีการส่งเสริมให้เป็แหล่งท่องเที่ยวข้าวในอำเภอเขาคือส่วนใหญ่ที่ปลูกเป็นข้าวไร่ที่นิยมมาก คือข้าวเหนียวลิ้มผัว ซึ่งเป็นข้าวอร่อยขึ้นชื่อของอำเภอนี้ หนเผ่าม้ง และลือชอยังคงปลูกข้าวไร่ไว้บริโภคโดยอาศัยภูมิปัญญา และไว้ใช้ในประเพณี และวัฒนธรรมอยู่ (เพ็ญจันทร์ สังข์แก้ว, 2553 : เบลุจพร ศรีสุวรรณ และคณะ, 2556) จำนวนพันธุ์ข้าวที่ปลูกปัจจุบันน้อยกว่าอดีต ปัจจุบันชนเผ่าได้ตระหนักและเห็นคุณค่าความหลากหลายพันธุ์ข้าวพื้นเมือง มีการเก็บรักษาพันธุ์ข้าวพื้นเมืองไว้ในศูนย์เรียนรู้พันธุ์ข้าวไร่ชนเผ่าบ้านเล้าลือ 35 พันธุ์ แต่เนื่องจากเก็บไว้นานและไม่มีผู้ปลูก พบงอกเพียง 13 พันธุ์ ไม่งอก 22 พันธุ์ ซึ่งเสี่ยงต่อการสูญหายของพันธุ์ ดังนั้นควรมีการส่งเสริมให้เห็นคุณค่าและปลูกให้มากขึ้น

ผลการศึกษาฐานฐานวิทยาของข้าว 116 พันธุ์ เมื่อแบ่งตามอำเภอที่เก็บพบว่า ข้าวพื้นเมืองเก็บจากอำเภอเมือง 10 พันธุ์ อำเภอนำหนาว 51 พันธุ์ อำเภอเขาคือ 51 พันธุ์ อำเภอศรีเทพ 1 พันธุ์ และอำเภอหล่มสัก 1 พันธุ์ เมื่อแบ่งชนิดพบ 1) ข้าวเหนียว 72 พันธุ์ 2) ข้าวเจ้า 44 พันธุ์ เมื่อแบ่งตามนิเวศการปลูกพบว่า เป็น 1) ข้าวไร่ 103 พันธุ์ 2) ข้าวนาสวน 9 พันธุ์ 3) ข้าวณ้าน้ำลึก 4 พันธุ์เมื่อนำเมล็ดพันธุ์ข้าวทั้งหมด 116 พันธุ์ไปปลูกแล้วงอก 92 พันธุ์ และไม่งอก 24 พันธุ์ ข้าวในระยะหลังเก็บเกี่ยว ข้าวที่เบาที่สุดคือข้าวเจ้าขลุ่ย ข้าวที่หนักที่สุดคือข้าวเหนียวขาวงาช้าง รูปร่างข้าวกล้องเรียวยาว 35 พันธุ์ ค่อนข้างป้อม 68 พันธุ์และป้อม 13 พันธุ์ ข้าวพื้นเมืองที่เก็บมาจากนำหนาวและ อำเภอเขาคือ บางพันธุ์ เช่น เขยหล้า พญาสีมแกลง หมิ่นล้าน ลิ้มผัว ลิ้มเมีย ข้าวอีเกิ้ลยง และข้าวเหนียวหอมลาย ต้องการอากาศเย็น เมื่อทดลองปลูกที่อำเภอเมืองแล้วจำนวนเมล็ดต่อรวงน้อยน้อย ไม่เหมาะกับมาปลูกในพื้นที่ราบ ข้าวพื้นเมืองที่เป็นข้าวเจ้าเมื่อทดลองปลูกที่อำเภอเมืองแล้วให้ผลผลิตดี แข็งแรง ทนต่อโรค และแมลง กลิ่นหอม ใช้น้ำน้อยในการปลูกที่น้ำทดลองมาปลูกในนาในสภาพแล้งคือ ข้าวเจ้าไร่ ข้าวเจ้าหอมเจ้าหอมไร่ ข้าวมะลิไร่ และข้าวเจ้าแดงเบร็คคูเต้ เจ้าขนทอง เจ้าลายคราม เจ้าทับทิมแดง เจ้าจิมมด เจ้าแดงโล้ง และเจ้าทับทิมขาวเล็กข้าวเหนียวเมื่อทดลองปลูกที่อำเภอเมืองแล้วให้ผลผลิตดี แข็งแรง ทนต่อโรคและแมลง คือ ข้าวเผ่นแดง ข้าวขว้าง ข้าวลิมนา

## กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอขอบคุณศาสตราจารย์ ดร.วิสุทธิ ไข่มไ้ม้และอาจารย์ ดร.เสถียร ฉันทะกลุ่มโครงการความหลากหลายทางชีวภาพ สำนักงานบริหารโครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษาและพัฒนามหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ สำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (สกอ.) ที่ได้ให้คำชี้แนะและสนับสนุนในการวิจัยและขอขอบคุณมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ที่อำนวยความสะดวกในการวิจัยครั้งนี้

## เอกสารอ้างอิง

- จินตนา สนามชัยสกุล, ชูใจ กิบุญ, ศันสนีย์ อุดมอ่าง, กมล บุญเขต.( 2552). การสืบสานและอนุรักษ์วัฒนธรรมพื้นบ้านไทยหล่มเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชน อำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.
- รัชชัช ไข่มไ้ม้. (2522). เมืองศรีเทพ : อดีต - ปัจจุบัน. ศิลปาคร. 52(6), 4-21
- เบญจพร ศรีสุวรรณาสและคณะ.(2556). ความหลากหลายของข้าวพื้นเมืองภาคเหนือ กรณีศึกษา : ข้าวไร่พื้นเมืองในจังหวัดเพชรบูรณ์. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.
- เพ็ญจันทร์ สังข์แก้ว.(2553) . การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรม อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.
- มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์. (2552). ร่วมใจคุ้มครองพันธุ์ข้าวไทยเฉลิมพระเกียรติ. นนทบุรี : โรงพิมพ์มติชน จำกัด.
- ศศิธร แทนทอง เรวัต รัตนวิชัย เกื้อกุล พิมพ์ดี และภาณุสิทธิ์ มั่นคง (2556). การลดการใช้สารเคมีในการเกษตรทุนการผลิตของเกษตรกร ตำบลชนไพร อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.
- อมลณีรัฐ ฉัตรตระกูล. (2555). การพัฒนาการผลิตและการตลาดข้าวเพื่อสู่มาตรฐานข้าวอินทรีย์ของกลุ่มเกษตรกร อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.

ภาพกิจกรรมในการดำเนินการวิจัย



ภาพที่ 1 การใช้ข้าวทำฉัตรในการแห่กฐิน



ภาพที่ 2 ข้าวพันธุ์พื้นเมืองเพชรบูรณ์



ภาพที่ 3 ข้าวกำไรเงิน



ภาพที่ 4 ข้าวพญาสี่แมง



ภาพที่ 5 แปลงทดลองปลูกข้าว



ภาพที่ 6 ดอกข้าว



ภาพที่ 7 รวงข้าวเบ็หองจิ้ง



ภาพที่ 8 ข้าวเบ็หองจิ้ง