

ด่วนที่สุด

ที่ สน ๐๐๑๘.๔/ว ๖๐๘๒๔



ศาลากลางจังหวัดสกลนคร

ถนนศูนย์ราชการ สน ๔๗๐๐๐

๖๔ มิถุนายน ๒๕๖๓

เรื่อง การดำเนินการป้องกันและแก้ไขปัญหาคัดบขวาประจำปี ๒๕๖๓

เรียน นายอำเภอ ทุกอำเภอ

อ้างถึง หนังสือจังหวัดสกลนคร ด่วนที่สุด ที่ สน ๐๐๑๘.๔/ว ๑๐๘๔๒ ลงวันที่ ๒๙ พฤษภาคม ๒๕๖๓

สิ่งที่ส่งมาด้วย แนวทางการใช้ประโยชน์และสร้างมูลค่าเพิ่มจากคัดบขวา จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ จังหวัดสกลนครแจ้งให้อำเภอดำเนินการสนับสนุนหน่วยงานที่มีหน้าที่รับผิดชอบในพื้นที่ โดยบูรณาการร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และชมรมคนริมน้ำ ในการกำจัดคัดบขวาและวัชพืช รวมทั้งจัดหาสถานที่ในการเก็บคัดบขวาที่กำจัดแล้ว และคิดค้นการนำคัดบขวาไปใช้ประโยชน์ ความละเอียดตามอ้างถึง นั้น

กรมการปกครองแจ้งว่า การแก้ไขปัญหาคัดบขวาอย่างยั่งยืนนอกจากการกำจัดแล้ว สิ่งสำคัญอีกประการ คือการสร้างประโยชน์ในทางเศรษฐกิจจากคัดบขวา ซึ่งสามารถสร้างงาน สร้างรายได้ให้แก่ประชาชนในพื้นที่ด้วย จึงได้รวบรวมข้อมูลและจัดทำแนวทางการใช้ประโยชน์และสร้างมูลค่าเพิ่มจากคัดบขวา เพื่อให้อำเภอใช้เป็นแนวทางดำเนินการต่อไป รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายพิสิษฐ์ แร่ทอง)

ปลัดจังหวัดสกลนคร ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดสกลนคร

ที่ทำการปกครองจังหวัด

กลุ่มงานความมั่นคง

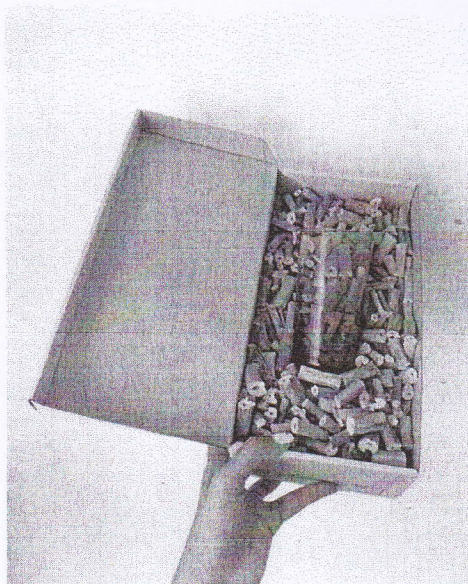
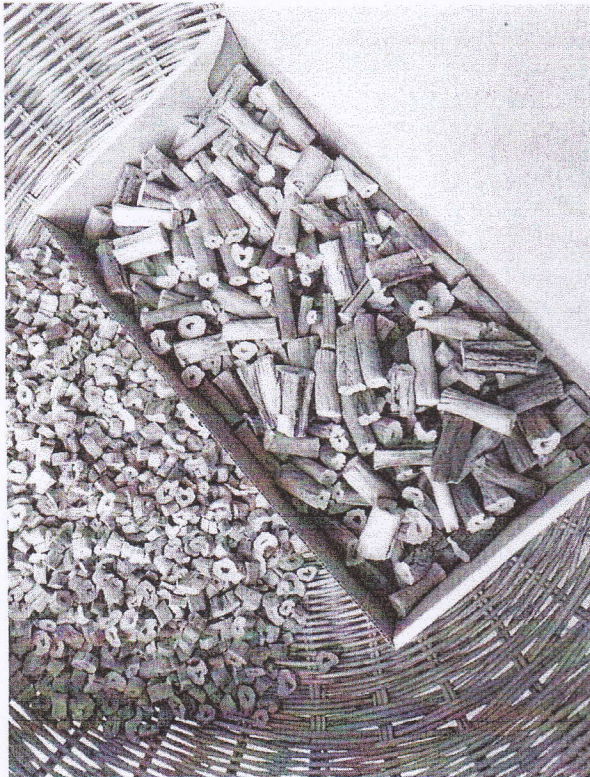
โทร./โทรสาร ๐-๔๒๗๑-๑๓๖๐

“อยู่สกล รักสกล ทำเพื่อสกลนคร”

แนวทางการใช้ประโยชน์และสร้างมูลค่าเพิ่ม จากผักตบชวา

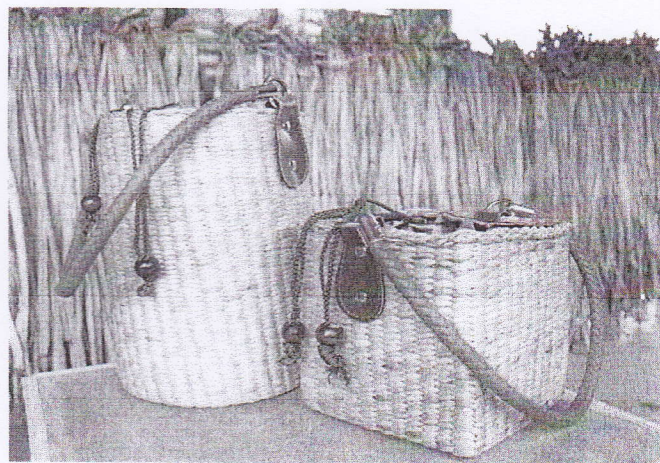
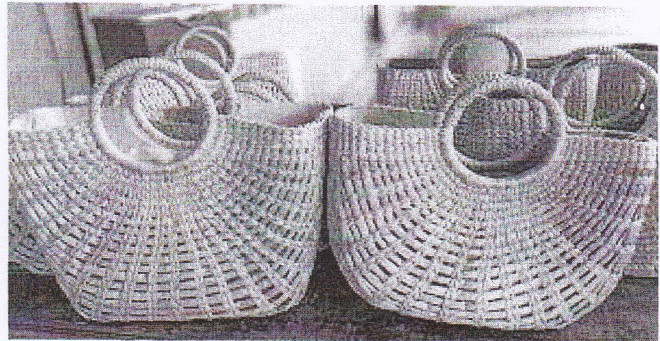
สำนักบริหารการปกครองท้องถิ่น
กรมการปกครอง

วัสดุกันกระแทก



นำผักตบชวามาใช้ประโยชน์ ด้วยการ
นำผักตบชวาทากแห้งเป็นวัสดุ
กันกระแทกแทนการใช้โฟม
และบับเปิ้ลพลาสติก นอกจากจะช่วย
ลดต้นทุนร้านค้าต่างๆ แล้ว ยังช่วย
กำจัดวัชพืชในน้ำ และที่สำคัญ
เป็นการช่วยลดการใช้พลาสติกได้
อีกทางหนึ่ง

เครื่องจักสานจากผักตบชวา



การจัดเตรียมก้านผักตบชวา เพื่อจัดทำผลิตภัณฑ์แบบต่างๆ นั้น มีขั้นตอนใหญ่ๆ คือ การทำให้แห้ง การย้อมสี การรีดผักตบชวา และการรมควัน

1. การทำให้แห้ง

การเลือกลำต้นเลือกควรเลือกลำต้นไม่อ่อนหรือไม่แก่ มีขนาดความยาวประมาณ 80 - 100 ซม. นำไปผ่าซีกภายหลังล้างทำความสะอาด ตากแดด 5 - 7 วัน

2. การอบป้องกันแมลงและการย้อมสี

นำผักตบชวาที่ผ่านการตากแดดมาอบเพื่อป้องกันแมลง และทำการย้อมสี โดยต้มน้ำให้เดือด และละลายสีลงไป นำก้านผักตบชวาลงไปย้อมสีในน้ำเดือด 20 - 30 วินาที จากนั้นนำออกมาล้างน้ำสะอาด และนำไปตากให้แห้ง

3. การรีดผักตบชวา

ใช้เครื่องรีดซึ่งมีลูกกลิ้งทรงกระบอก 2 ลูก ชิดกัน ผักตบชวาที่ผ่านการรีดแล้วมาตัดขอบ ให้เส้นผักตบชวามีขนาดสม่ำเสมอ

4. การตกแต่ง

ในเมื่อได้ผลิตภัณฑ์รูปแบบตามที่ต้องการแล้วจะต้องมีการตกแต่งให้มีความสวยงาม เช่น ลงน้ำยาเคลือบเงา ใส่สายสะพาย ใส่ลูกปัด ใส่ชิป เป็นต้น

อาหารสุกร



ใบผักตบชวาแห้ง มีใยค่อนข้างสูง จึงไม่แนะนำให้นำไปใช้เลี้ยงสุกรระยะเล็ก แต่ในสุกรระยะรุ่นและขุน สามารถใช้ผักตบชวาแห้งในสูตรอาหารได้ประมาณ 10% ของสูตรอาหาร ซึ่งสามารถลดต้นทุนค่าอาหารในการเลี้ยงสุกรได้

สูตรอาหารสำหรับเลี้ยงสุกรรุ่น
(น้ำหนัก 20-60 กก.)

ข้าวโพด 58.52 กก.

กากถั่วเหลือง 19.53 กก.

ใบผักตบชวาแห้ง 10 กก.

ปลาป่น 6 กก.

ไขว้าวหรือน้ำมันปาล์ม 3 กก.

ไคแคลเซียมฟอสฟอรัส 2.20 กก.

เกลือป่น 0.50 กก.

พรีมิกซ์สุกรรุ่น 0.25 กก.

สูตรอาหารสำหรับเลี้ยงสุกรระยะขุน
(น้ำหนัก 60-100 กก.)

ข้าวโพด 47.15 กก.

รำละเอียด 20 กก.

กากถั่วเหลือง 11.60 กก.

ใบผักตบชวาแห้ง 10 กก.

ปลาป่น 6 กก.

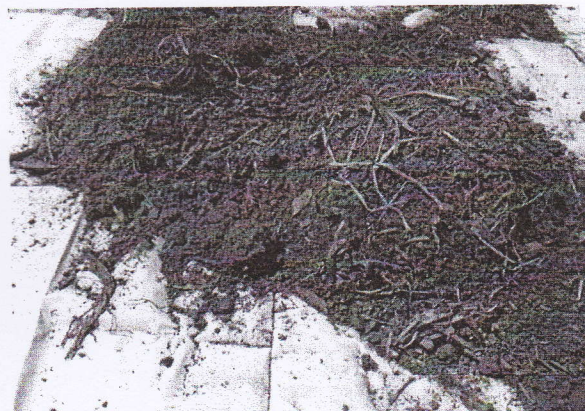
ไขว้าวหรือน้ำมันปาล์ม 3 กก.

ไคแคลเซียมฟอสฟอรัส 1.50 กก.

เกลือป่น 0.50 กก.

พรีมิกซ์สุกรรุ่น 0.25 กก.

ปุ๋ยหมักผักตบชวา



วัตถุดิบ

1. ผักตบชวา จำนวน 100 ส่วน
2. มูลสัตว์ จำนวน 10 ส่วน
3. น้ำ (ตามความเหมาะสม)

วิธีทำ

นำผักตบชวามากองเป็นชั้นๆ สูงประมาณ 30-40 เซนติเมตร จากนั้นรดน้ำพอเปียก โรยทับด้วยมูลสัตว์ ทำซ้ำประมาณ 3 ชั้น จากนั้นนำกระสอบป่านมาคลุมไว้ หมักทิ้งไว้ประมาณ 2 เดือน ระหว่างหมักควรกลับกองปุ๋ยหมักทุกๆ 15 วัน