



บทความ/ข่าว เผยแพร่

ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทอง อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
ต.กะลวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส โทร. 0 7363 1033 โทรสาร 0 7363 1034
E-mail: cpt_1@idd.go.th / www.pikunthong.com

ข่าวที่ 55 /2553

...ศูนย์ฯพิกุลทอง ขอเชิญเที่ยวงาน ...

“ชมศูนย์ศึกษา พัฒนาความรู้ ดุริยธรรมการ”

ระหว่างวันที่ 2 – 6 กันยายน พ.ศ. 2553

นายปรีชา โพธิ์ปาน ผู้อำนวยการศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทอง อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้เปิดเผยว่า ในเดือนกันยายน นี้ ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองฯ กำหนดจัดงาน “ชมศูนย์ศึกษา พัฒนาความรู้ ดุริยธรรมการ” ขึ้น ในระหว่างวันที่ 2 - 6 กันยายน พ.ศ. 2553 ณ บริเวณ ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทอง อันเนื่องมาจากพระราชดำริ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่พระราชดำริและพระอัจฉริยภาพ ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และเพื่อให้พี่น้องประชาชนในพื้นที่ภาคใต้ โดยเฉพาะจังหวัดนราธิวาสได้สำนึกในพระมหากรุณาธิคุณ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ที่ทรงเอาพระราชหฤทัยใส่ในทุกข์สุขของอาณาประชาราษฎร์เสมอมา ซึ่งได้พระราชทานพระราชดำริ ด้านต่างๆไว้มากมายเพื่อให้เกษตรกร มีความเป็นอยู่แบบพอเพียงและสามารถพึ่งตนเองได้ อย่างยั่งยืน

นายปรีชา โพธิ์ปาน ได้เปิดเผยอีกว่า การจัดงาน “ชมศูนย์ศึกษา พัฒนาความรู้ ดุริยธรรมการ” ประจำปี พ.ศ.2553 นี้ ได้จัดขึ้นเป็นครั้งที่ 10 แล้ว เริ่มจัดงานครั้งแรกเมื่อเดือนกันยายน พ.ศ.2542 สำหรับในปี นี้ จัดให้มีกิจกรรม ทั้งด้านดิน น้ำ พืช สัตว์ ประมง ป่าไม้ สาธารณสุข อุตสาหกรรม หลากหลายรูปแบบ ทั้ง การศึกษา และการพัฒนาอาชีพ ล้วนจัดแสดงในรูปแบบของจริง และนิทรรศการทางวิชาการ โดยจัดเป็นจุดศึกษา เรียนรู้ ดูงานในพื้นที่ ทำจริง ทั้งแปลงสาธิต ทดลองวิจัย จำนวน 11จุด ซึ่งแต่ละจุดมีกิจกรรม มากมาย เช่น สาธิตการวิเคราะห์ดิน การดูเชื้อจุลินทรีย์ดิน สาธิตการทอเส้นใยพืชด้วยกึ่งและจักสาน แสดงเห็ดแต่ละชนิด พร้อมกับสาธิตผลิตภัณฑ์เห็ด การจัดสวนผักโดยใช้ผักชนิดต่างๆมาจัดสวนในรูปแบบเศรษฐกิจพอเพียง แสดงการปลูกพืชแซมในสวนยางพารา ได้แก่ข้าวโพดหวาน สับปะรด ดาหลา ชมภาพ นึ่งประกอบเสียง เรื่องเห็ด ผัก ยางพารา และปาล์มน้ำมัน สาธิตการทำน้ำส้มควันไม้ สาธิตการปลูกและศึกษาอนุรักษ์พันธุ์บอนสี การเพาะถั่วงอกคอนโด การทำน้ำข้าวกล้องงอก การทำน้ำมันหอมระเหยดับกลิ่น การบำบัดโรคด้วยผึ้ง การทำสบู่ก้อน น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น การแสดงตัวอย่างแมลงศัตรูพืชของจริง สาธิตการล้มนิ้วแบบต่างๆ สาธิตการเลี้ยงปลาชนิดต่างๆที่ทนต่อสภาพน้ำเปรี้ยว สาธิตรูปแบบการเลี้ยงกบในลักษณะต่างๆ สาธิตสวนเกษตรบนบ่อปลา การแสดงพันธุ์สัตว์น้ำที่หายากและใกล้สูญพันธุ์ เช่น จระเข้ เต่า

ตะพานน้ำ การแสดงตัวอย่างของจริง เช่น ตัวยุง ไช่ยุง ลูกน้ำยุง ทั้ง 3 ชนิด แมลงสวยงาม และสาธิต การทำผลิตภัณฑ์ไต้ยุง จำหน่ายหนู สวยงาม (Hamster และ Jerbeal) สาธิตการแปรรูปไม้เสม็ดขาว และการกลั่นน้ำมันเขียวจากใบเสม็ดขาว สาธิตการเพาะชำกล้าไม้ การทำบัญชีครัวเรือนและการทำ บัญชีต้นกล้า ของเด็กนักเรียน การสาธิตทำอาหารพื้นบ้านเพื่อสุขภาพ สาธิตการสาวไหม การทำชา จากใบหม่อน และทำไวน์จากลูกหม่อน

นอกจากนี้ มี การจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรปลอดภัยจากสารพิษ การจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน นานาชนิด ซึ่งภายในงาน ได้มีการจัดเตรียมให้ บริการด้านต่างๆ เช่น วิทยากรนำชมงาน รถลากพ่วงนำชมงาน เรือถีบชมธรรมชาติสวนปาล์ม บริการน้ำดื่มตามจุดต่างๆ ลองลิ้มชิมไอศกรีมนมแพะ แจกจ่ายพันธุ์พืชผักสวนครัวนานาชนิด โดยให้นักเรียน และบุคคลทั่วไปที่ เข้าชมงานได้มีส่วนร่วมกิจกรรมการแข่งขันต่างๆ และสิ่งที่น่าสนใจอื่นๆอีกมากมาย และยังมี กิจกรรมที่ สำคัญ คือ

1. การแข่งขันตอบปัญหาทางวิชาการโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ซึ่ง ถ้วยพระราชทาน สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ครั้งที่ 11 ประจำปี 2553 ของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษา ๓ ตอนต้น ในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ทำการแข่งขันรอบชิง ชนะเลิศ ในวันเสาร์ ที่ 4 กันยายน 2553 ณ ห้องประชุม 1

2. การประกวดแพะ งานปศุสัตว์ ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองฯ จัดให้มีการ ประกวดแพะ ประเภทต่างๆ ขึ้น พร้อมชิงรางวัลมากมาย

และสำหรับในทุกๆวันของงาน จัดให้มีกิจกรรมพิเศษ แบบภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยให้ ผู้เข้าร่วมชมงานได้ร่วมสนุกทุกกิจกรรม เช่น การแข่งขันชนแกะฟ่อนพันธุ์ วึ่งเปี้ยวลูกแกะ แข่งขันกิน ไข่ต้ม ชี้นำถ่ายรูป ทั้งร่วมชมและร้องเพลงกับการแสดงดนตรีตลอดทั้ง 5 วัน

ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทอง อันเนื่องมาจากพระราชดำริ จึงขอเชิญชวนประชาชน นักเรียนนักศึกษา เจ้าหน้าที่ส่วนราชการ องค์กร ส่วนท้องถิ่น นักท่องเที่ยว ทั้งในและต่างประเทศ เทียบงาน “ชมศูนย์ศึกษา พัฒนาความรู้ คู่มือการ” ณ บริเวณศูนย์ศึกษาการพัฒนา พิกุลทอง อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ตำบลกะลุวอเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส ระหว่าง วันที่ 2 – 6 กันยายน 2553 เวลา 08.00 - 16.30 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ได้ที่ ฝ่ายประชาสัมพันธ์ โทรศัพท์ 0 7363 1033 / 0 7363 1038