สรุปผลการดำเนินงานศูนย์การเรียนรู้ด้านเศรษฐกิจพอเพียง

ของศูนย์ปฏิบัติการไฟป่าชุมพร ประจำเดือน พฤศจิกายน๒๕๕๗

โครงการ	ประโยชน์	ขั้นตอนในการดำเนินการ	ผลการดำเนินการ	ภาพกิจกรรม	หมายเหตุ
๑.เผาถ่าน	๑.เพื่อใช้เป็นเชื้อเพลิงสำหรับการหุงต้มประกอบอาหารในครัวเรือน ๒.ส่วนที่เหลือก็นำไปจำหน่ายเพื่อนำรายได้มาเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการเผาถ่านครั้งต่อไป ๓.ได้นำน้ำส้มควันไม้ซึ่งเป็นผลผลิต-เสริมจากการเผาถ่าน สามารถนำไปใช้ประโยชน์เช่นการดับกลิ่นในคอกปศุสัตว์ต่างๆ เช่น ในเล้าหมูเป็นต้น และนำไปใช้ในการไล่แมลงศัตรูพืชในการปลูกพืชผักสวนครัว น้ำส้มควันไม้ที่เหลือจากการใช้ภายในศูนย์ก็สามารถนำไปจำ - หน่ายเป็นรายได้เสริมของพนักงานได้	๑.ขุดหลุมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑.๕ เมตร สำหรับทำช่องใส่เชื้อเพลิงเผาถ่าน ขนาดกว้าง ๒๐ ซ.ม. ยาว ๔๐ ซ.ม. ๒.ใช้ไม้ไผ่สานทำเป็นกระโจม ๓.นำดินเหนียวผสมน้ำมาคลุกกับหญ้าแล้วโปะบนกระโจมที่สานไว้ทิ้งไว้ให้แห้งแล้วทำแบบเดียวกันนี้ ประมาณ ๔ ครั้ง ๔.จัดเตรียมไม้ฟืนสำหรับเผาถ่าน โดยตัดไม้ฟืนเป็นท่อนขนาดความยาวพอดีกับเตาเผาถ่าน ทิ้งไว้ประมาณ ๒ สัปดาห์ ๕.เมื่อฟืนแห้งดีแล้ว ก็นำมาจัดเรียงในเตาถ่าน โดยตรวจดูไม้ให้ปริมาณไม้ฟืนหลวมหรือแน่นจนเกินไป ๖.ดำเนินการเผาจนไม้ในเตากลายเป็นถ่าน โดยสังเกตจากสีของควันไม้ แล้วปิดปากเตาจนกระทั่งไฟในเตาดับสนิท ๗.เปิดปากเตาและนำถ่านไม้ที่ได้ออกจากเตามาใส่กระสอบเก็บไว้ใช้ และเพื่อการจำหน่ายต่อไป	- ในเดือน พฤศจิกายน ๒๕๕๗ เจ้าหน้าที่กลุ่มโครงการเผาถ่านได้ดำเนินการเผาถ่าน ได้ดำเนินการเผาถ่าน ได้ถ่านไม้ จำนวน ๘ กระสอบ นำไปใช้ในครัวเรือนของเจ้าหน้าที่ศูนย์ปฏิบัติการไฟป่าชุมพร	 	

			๒๓. ฝิ่นต้น ๒๔ แข้งไก่ ๒๕. พญาไร้ใบ ๒๖. เอื้องหมายนา ๒๗. เสลดพังพอนตัวเมีย ๒๘. พิลังกาสา ๒๙. ประคำดีควาย ๓๐. กระเทียมเถา ๓๑. เหงือกปลาหมด ๓๒. พงศ์ปลาไหลเผือก ๓๓. มะนาวป่า ๓๔. จันทน์กะพ้อ ๓๕. ปีบ ๓๖. พญาเสือโคร่ง		

๓.ปลูกผักสวนครัว	- เพื่อลดรายจ่ายในการดำรงชีพในชีวิตประจำวัน (ใช้ในครัวเรือน) ปลอดภัยไม้ต้องเสี่ยงกับสารพิษที่ตกค้างมากับผัก	- กำจัดพืช และรดน้ำ เช้า - เย็น และใส่ปุ๋ยพรวนดินในแปลง ชะอม ผักเหลียง ผักหวาน ข่า ตะไคร่ เผือก	๑.ทำการบำรุงรักษา รดน้ำ ใส่ปุ๋ย ดูแลพืชผักสวนครัวที่ซุ้มโค้งบวบมะเขือ บุกหอม ตะไคร้ พริกขี้หนู ผักกาด ผักบุ้ง และผักกวางตุ้ง ๒.กำจัดวัชพืช รดน้ำ ดายวัชพืช พรวนดิน บวบ ตะไคร้ มะเขือ บุกหอม พริกขี้หนู ผักกาด ผักบุ้ง และผักกวางตุ้ง ๓.พืชผักที่เก็บได้ เช่น บวบ มะเขือ บุกหอม พริกขี้หนู ผักกาด ผักบุ้ง ผักกวางตุ้ง และตะไคร้ ได้นำไปบริโภคในครัวเรือนสำหรับเจ้าหน้าที่ภายในศูนย์ฯ ๔.ปลูกกล้วยเล็บมือนาง	 	