**๑.ชื่อภูมิปัญญาที่ทำการบันทึก** คือ การปลูกไผ่กิมซุงและการแปลรูปไผ่กิมซุง

เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก ชื่อ นายอมร พรหมจันทร์

ที่อยู่เลขที่ ๒๑/๒ หมู่ที่ ๔ บ้านไอตีมุง ตำบลมาโมง อำเภอสุคิริน จังหวัดนราธิวาส อาชีพ ทำสวน

โทร ๐๘๒-๘๓๒๑๒๕๗

**๒.ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาที่บันทึก**

ไผ่กิมซุง หรือ ไผ่ไต้หวัน ของ นาย**อมร พรหมจันทร์ เกษตรกร**ในพื้นที่หมู่ ๔ บ้านไอตีมุง ซึ่งเป็นเกษตรกรที่ให้ความสำคัญกับการสร้างรายได้เสริมด้วยการปลูกพืชแซมในพื้นที่เป้าหมายแรก เพียงมุ่งหวังให้เป็นรายได้เสริมในครอบครัว จึงเกิดความสนใจเกี่ยวกับเรื่องไผ่ ก็เลยศึกษาหาความรู้จากแหล่งอินเทอร์เน็ตและหนังสือ ทำให้ได้พืชแซมที่สนใจ คือ ไผ่กิมซุง จึงได้เดินทางไปดูงานจากสถานที่จริงที่มีการปลูกไผ่กิมซุง จึงนำมาทดลองปลูกในพื้นที่ของตน จนประสบณ์ความสำเร็จ ทำให้มีรายได้จากพืชเสริมที่ว่านี้ แม้ว่าจะมียางพาราที่ให้ผลผลิตออกมาได้ต่อเนื่องแต่ **ไผ่กิมซุง** ของนายอมรก็ยังคงแทรกอยู่ในพื้นที่และดูเหมือนว่าทิศทางในอนาคตจะบูรณาการให้ทั้งยางพาราและไผ่เดินคู่กันไปในระยะยาวด้วย

**๓.จุดเด่นของภูมิปัญญาที่บันทึก**

1. เป็นพืชที่ให้ผลตอบแทนในระยะเวลาสั้น ( หลังปลูกประมาณ 8 เดือน )
2. การดูแลรักษาไม่ซับซ้อน ยุ่งยากเกินไป
3. โรคและแมลงที่มีผลกระทบต่อผลผลิตน้อยมาก
4. การส่งเสริมการเจริญเติบโตจะใช้เกษตรอินทรีย์เป็นหลัก
5. ผลผลิตจากการขาย หน่อ ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด ไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค ผลผลิตเก็บเกี่ยวตลอดปี

**๔.กระบวนการผลิต**

1. ขายหน่อสด โดยการตัดหน่อไม้ วันเว้นวันเพื่อให้มีผลิตที่สดและใหม่

๒. ขายโดยการต้ม ปอกเปลือกแล้วทำการแต่งให้ดูดีแล้วผ่าซีก (กรณีหน่อใหญ่) แล้วนำไปต้มเป็นเวลา ๔๕ นาที โดยไม่ต้องเทน้ำทิ้ง จากนั้นใส่น้ำสะอาดให้เต็มและแช่ไว้ประมาณ ๒ ชั่วโมง หน่อไม้จะมีลักษณะเป็นสีเหลืองอ่อน

๓. ขายโดยการดอง นำหน่อไผ่สดมาทำการปลอกเปลือก แล้วทำการล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นนำมาหั่นบางๆ ใส่น้ำซาวข้าวและใส่เกลือในอัตราส่วน หน่อไม้สด ๑๐ กิโลกรัมต่อเกลือครึ่งกิโลกรัม

**๕.เทคนิค/เคล็ดลับ**

๑. หน่อไม้ต้องสดและใหม่

๒.วัตถุดิบที่ใช้ต้องสะอาด

**๖.การถ่ายทอด/สืบทอด**

๑. เป็นศูนย์ให้ความรู้แก่ชาวบ้านในพื้นที่

๒. เป็นการต่อยอดรายได้