**ความรู้สัมมาชีพ**

**ตำบลดอนดั่ง อำเภอหนองสองห้อง จังหวัดขอนแก่น**

๑.ชื่อองค์ความรู้ **การเลี้ยงปลาดุกในบ่อซีเมนต์**

๒.ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ **นายเจริญ ธรรมบุตร**

๓.ที่อยู่ บ้านเลขที่ ๙๑ ชื่อบ้าน **กระหนวน** หมู่ที่ **๒** ตำบล **ดอนดั่ง**  โทร. ๐๙-๑๐๕๐-๙๒๙๕

๔.แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ(อาชีพนี้)

เนื่องจากเป็นการฟื้นฟูอาชีพดั้งเดิมของหมู่บ้าน และให้ชาวบ้านอยู่ดีกินดี

๕.วัตถุประสงค์ (การถ่ายทอดอาชีพนี้**)**

- เพื่อลดรายจ่ายและเพิ่มรายได้ให้ครัวเรือน

- เพื่อต่อยอดในการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน

๖.วัตถุดิบที่ใช้ (การทำอาชีพ)

- พันธ์ปลาดุก อาหารปลาดุก และน้ำสะอาด

๗.อุปกรณ์ที่ใช้ (การทำอาชีพนี้)

- บ่อซีเมนต์

๘.กระบวนการ/ขั้นตอน (การทำอาชีพนี้)

๑. เตรียมบ่อซีเมนต์ให้มีความพร้อมสำหรับเลี้ยงปลาดุก จะต้องทำการฆ่ากรดฆ่าด่างในบ่อปูน โดยให้นำหัวกล้วยหรือโคนกล้วยมาสับให้เป็นชิ้นเล็กๆ นำมูลวัวมาผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำใส่ไปในบ่อใส่น้ำให้เต็ม แล้วหมักไว้ ๕ วัน จากนั้นให้เปิดน้ำทิ้งแล้วเอาโคนกล้วยออกทิ้งด้วย นำน้ำสะอาดใส่ไปในบ่อแล้วแช่ทิ้งไว้ ๑ วัน หลังจากนั้นก็ให้เปิดน้ำทิ้งแล้วตากบ่อให้แห้ง  
๒. ใส่น้ำในบ่อปูนให้มีความสูง ๑๐ เซนติเมตร แล้วนำปลาดุกมาแช่น้ำในบ่อปูนทั้งถุง จึงค่อยๆเปิดปากถุงให้ปลาว่ายออกมาเอง  
๓. นำพืชผักที่ปลากิน เช่นผักบุ้ง ผักตบชวาและอื่นๆมาใส่ในบ่อ  
๔. การให้อาหาร ปลา ๑ ตัวให้อาหาร ๕ เม็ด/เมื้อ ในช่วงปลาเล็กให้อาหารวันละ ๒ เมื้อ เช้า-เย็น ปลาอายุ ๑ เดือนครึ่งให้อาหารปลาขนาดกลาง โดยให้อาหารวันละ ๑ ครั้ง ให้ปลากินตอนเย็น

**๙.ข้อพึงระวัง(การทำอาชีพนี้)**

- รักษาความสะอาดของน้ำ และบ่อเลี้ยงปลาเพื่อไม่ให้น้ำเน่าเสีย

- ซื้อพันธุ์ปลาดุกมาจากแหล่งที่เชื่อถือได้ว่าปลอดเชื้อปละปลาแข็งแรง

**๑๐.ข้อเสนอแนะ(การทำอาชีพนี้)**

- ส่งเสริมการเลี้ยงให้มีความแพร่หลาย และส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาดุก

- ศึกษาหาความรู้ ทำการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เลี้ยงรายอื่นๆอยู่เสมอ เพื่อนำมาพัฒนาและปรับปรุงการเลี้ยงปลาดุก

**๑๑. ความสามารถการจำหน่าย** (ประกอบด้วย แหล่งตลาด, จำหน่ายได้ทุกวัน/สัปดาห์/ยังไม่สามารถจำหน่ายได้)

- จำหน่ายภายในชุมชน

- จำหน่ายให้แก่ตลาดภายนอกชุมชนและผู้ที่สนใจ

๑๒.ชื่อ – ตำแหน่ง ผู้จัดการความรู้ นางสาวเมทินี แก้วสีขาว นักวิชาการพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ

๑๓.ภาพถ่าย(เจ้าขององค์ความรู้/ภาพรวมอาชีพ,อุปกรณ์,ขั้นตอน/กระบวนการ) จำนวน ๓ ภาพ



