รายงานผลงานเรื่องเต็มการทดลองที่สิ้นสุด

1. **ชุดโครงการวิจัย** : วิจัยและพัฒนาการคุ้มครองพันธุ์พืช
2. **โครงการวิจัย** : ศึกษาการอนุรักษ์พืชพื้นเมือง ในชุมชนและพืชหายาก ตลอดจนการใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืนเพื่อการอนุวัตตามพระราชบัญญัติคุ้มครองพันธุ์พืช พ.ศ. 2542
3. **ชื่อการทดลอง** : ศึกษาพฤกษศาสตร์พื้นบ้านของผักพื้นเมืองในชุมชนจังหวัดชายแดนภาคตะวันตก (ประจวบคีรีขันธ์ ราชบุรี กาญจนบุรี)
4. **คณะผู้ดำเนินงาน**

หัวหน้าการทดลอง	นางสาวปาจรีย์ อินทะชุบ	สำนักคุ้มครองพันธุ์พืช
ผู้ร่วมการทดลอง	นายบดินทร สอนสุภาพ	สำนักคุ้มครองพันธุ์พืช
ผู้ร่วมการทดลอง	นายวินัย สมประสงค์	สำนักผู้เชี่ยวชาญ

5. **บทคัดย่อ**

การศึกษาความหลากหลายของผักพื้นบ้านในภาคตะวันตกของประเทศไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาพื้นบ้านในการใช้ประโยชน์จากพืชอาหารของคนในท้องถิ่น ระหว่างเดือนตุลาคม พ.ศ. 2554 ถึง เดือนกันยายน พ.ศ. 2556 ดำเนินการโดยการสัมภาษณ์คนในท้องถิ่น สำรวจและเก็บตัวอย่างพรรณไม้ที่เป็นอาหารในบริเวณชุมชน พื้นที่สวนครัว ตลาดในชุมชน และในป่าธรรมชาติเพื่อนำมาใช้ในการระบุชื่อวิทยาศาสตร์ที่ถูกต้องและเพื่ออ้างอิง อีกทั้งมีการบันทึกข้อมูลต่างๆของพืชและวิธีการนำไปใช้ ผลการศึกษาพบว่ามีพืชที่ใช้เป็นอาหารจำนวน 169 ชนิด ใน 64 วงศ์ แบ่งเป็นพืชใบเลี้ยงคู่ 114 ชนิด พืชใบเลี้ยงเดี่ยว 50 ชนิด และพืชในกลุ่มเฟิน 5 ชนิด เป็นพืชอาหารที่น่าสนใจและมีศักยภาพสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน ได้แก่ กระเจี๊ยบเถา (*Cissus hastate* Miq.), ดอกดิน (*Curcuma candida* (Wall.) Techaprasan&Škorničk), แตงเปรี้ยว (*Curcumis sativus* L.), มะงั่ว (*Citrus medica L.*), มะตาด (*Dillenia indica* L.), ลูกสั้น (*Dillenia pentagyna* Roxb.), ส้มป่อย (*Acacia concinna* (Willd.) DC.) และ ส้านใหญ่ (*Dillenia obovata* (Blume) Hoogland)

6. **คำนำ**

ภาคตะวันตกของประเทศไทยประกอบไปด้วย 5 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดตาก กาญจนบุรี ราชบุรี เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ เป็นเขตภูมิภาคที่ทอดยาวขนานกับพรมแดนประเทศพม่า ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขา ป่าไม้ และในอดีตเป็นแหล่งทรัพยากรแร่ธาตุที่สำคัญของประเทศ เช่น แร่ดีบุก ฟลูออไรด์ ฟอสเฟต โดยมีเทือกเขาที่สำคัญคือเทือกเขาถนนธงชัยและเทือกเขาตะนาวศรี มีแม่น้ำสายสำคัญที่หล่อเลี้ยง

ประชากรในภูมิภาคนี้คือ แม่น้ำแควใหญ่ แม่น้ำแควน้อย แม่น้ำแม่กลอง แม่น้ำเมย แม่น้ำเพชรบุรี และแม่น้ำปราณบุรี (ปาจรีย์และคณะ, 2556) เป็นแหล่งที่มีความหลากหลายทางชีวภาพมากที่สุดของประเทศไทย อีกทั้งภาคตะวันตกเป็นสังคมที่ประกอบขึ้นจากกลุ่มคนที่สืบเชื้อสายมาจากหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์ ประกอบด้วยกลุ่มใหญ่ๆ ได้แก่ กะเหรี่ยง เขมร ไทยจีน ไทยโซ่ง ไทยพวน ไทยพื้นถิ่น ไทยยวน มอญ ลาวครั่ง ลาวใต้ และลาวเวียง เนื่องจากในอดีตดินแดนแห่งนี้เป็นเมืองหน้าด่าน เป็นสมรภูมิรบ และเป็นที่ตั้งของเมืองท่าที่มีผู้คนมากมายเดินทางมาเพื่อแลกเปลี่ยนสินค้า อีกทั้งความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติล้วนเป็นปัจจัยที่ชักนำให้ผู้คนจากที่ต่างๆ อพยพเข้ามาตั้งรกราก ก่อให้เกิดความหลากหลายทางมรดกวัฒนธรรมและประเพณีที่มีประวัติความเป็นมายาวนานเป็นอัตลักษณ์อันโดดเด่นและยังเป็นส่วนเติมเต็มทางสังคม (วีระพงศ์, 2550; สมทรงและคณะ, 2554) คนในกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ได้อาศัยปัจจัยหลักในการดำรงชีพจากทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่รอบตัวเพื่อการอยู่รอดมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีการเรียนรู้ในการนำพืชชนิดต่างๆ มาใช้ประโยชน์ ทั้งเพื่อการบริโภคเป็นอาหาร ยารักษาโรค เครื่องนุ่งห่ม และที่อยู่อาศัย โดยเรียนรู้จากประสบการณ์จริงและมีการถ่ายทอดความรู้นี้สืบต่อกันมาหลายชั่วอายุคนจากรุ่นหนึ่งไปยังอีกรุ่นหนึ่งจนกลายเป็นวัฒนธรรมของแต่ละกลุ่มคน โดยองค์ความรู้ต่างๆ เหล่านี้อาจมีการดัดแปลง พัฒนา หรือตัดทอนเพื่อให้เหมาะสมกับยุคสมัยและกำลังความสามารถของคนแต่ละรุ่นเพื่อให้เกิดประโยชน์อย่างสูงสุด จัดว่าความรู้เหล่านี้มีความเฉพาะและโดดเด่นของแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์จนเกิดเป็นภูมิปัญญาเฉพาะของแต่ละกลุ่ม เรียกว่า “ภูมิปัญญาพื้นบ้าน” ซึ่งการศึกษาองค์ความรู้จากภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านการใช้ประโยชน์จากพืชในธรรมชาติและการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างพืชกับมนุษย์เรียกสาขาวิชานี้ว่า “พฤกษศาสตร์พื้นบ้าน (Ethnobotany)” (ชูศรีและปริทรรศน์, 2552; Alcorn, 1995) โดยมีการศึกษาทั้งด้านพืชอาหาร พืชสมุนไพร พืชที่ให้สีย้อม พืชทำเครื่องนุ่งห่ม สร้างที่อยู่อาศัย ใช้ทำอุปกรณ์เครื่องมือ พืชในพิธีกรรมและความเชื่อ และประโยชน์อื่นๆ อย่างไรก็ตามภูมิปัญญาพื้นบ้านอันดับต้นๆ ที่มีการสนใจศึกษา คือเรื่องอาหารและสมุนไพรซึ่งถือว่าเป็นสิ่งสำคัญและทั้งสองสิ่งนี้มีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน เพราะพืชผักบางชนิดนอกจากเป็นอาหารแล้วก็ยังมีสรรพคุณเป็นสมุนไพรที่ช่วยบำบัดหรือรักษาอาการเจ็บป่วยได้ (อุไร, 2544)

ดังนั้นการศึกษาความหลากหลายของผักพื้นบ้านในภาคตะวันตกของประเทศไทยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาพื้นบ้านในการใช้ประโยชน์จากพืชอาหารของคนในท้องถิ่น เนื่องในปัจจุบันจากการศึกษายังมีอยู่ไม่มากและศึกษาในเฉพาะพื้นที่ที่จำกัด ขณะที่วัฒนธรรมการบริโภคได้เริ่มมีการเปลี่ยนแปลงอันเนื่องมาจากความเจริญก้าวหน้าของเทคโนโลยี การพัฒนาของสังคม การปรับเปลี่ยนรูปแบบการเกษตรไปเป็นแบบเชิงเดี่ยว กระแสเศรษฐกิจแบบทุนนิยมได้หลั่งไหลเข้าสู่ทุกชุมชนอันก่อให้ผู้คนเปลี่ยนวิถีการดำรงชีพไปตามแบบสมัยใหม่ลดการพึ่งพาและใช้ประโยชน์จากพืชแบบดั้งเดิม ซึ่งอาจส่งผลให้การถ่ายทอดองค์ความรู้และภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์จากผักพื้นบ้านลดลงหรือสูญหาย ซึ่งมีผลกระทบต่อการลดลงหรือหายากขึ้น

ของชนิดพันธุ์และสายพันธุ์พืชอาหาร จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องรวบรวมข้อมูลองค์ความรู้ และภูมิปัญญาเหล่านี้ไว้เพื่อเป็นข้อมูลสำคัญในการหาแนวทางการอนุรักษ์ การฟื้นฟู เพื่อรักษาความหลากหลายของพืช และการนำไปใช้ประโยชน์อย่างยังยืน

7. วิธีดำเนิการ

- **อุปกรณ์**

1. แบบบันทึกข้อมูลลักษณะของพรรณพืชในภาคสนามและแบบสอบถาม

2. อุปกรณ์สำรวจและเก็บตัวอย่างพืช ได้แก่ กรรไกรตัดกิ่ง เสียบ จอบ มีดพร้า ไม้สอยพร้อมตะขอ กล้องบันทึกภาพ เครื่องจับพิกัด (GPS) ถุงพลาสติกขนาดต่างๆ ซองกระดาษ ป้ายติดหมายเลข ดินสอยางลบ ไม้บรรทัด สายวัด ผ้าฉากสำหรับใช้บันทึกภาพพรรณไม้ แอลกอฮอล์

3. อุปกรณ์ทำตัวอย่างพรรณไม้อ้างอิง(พรรณไม้แห้ง) ได้แก่ แผงไม้ เชือกรัด กระดาษหนังสือพิมพ์ กระดาษลูกฟูก ฟองน้ำ Mercuric chloride Phenol แอลกอฮอร์ บีกเกอร์ แท่งแก้ว ครีมคีบ ตู้อบพรรณไม้ กระดาษติดพรรณไม้แห้งขนาดหนาไม่น้อยกว่า 300 แกรม เข็ม ด้าย กรรไกร กาว ซองกระดาษสีน้ำตาล ซองกระดาษว่าว ปกห่อพรรณไม้แห้ง

4. อุปกรณ์ทำตัวอย่างดอง ได้แก่ ขวดแก้วพร้อมฝาปิดขนาดต่างๆ แอลกอฮอล์ ป้ายบันทึกข้อมูล

5. อุปกรณ์เก็บตัวอย่างผลและเมล็ด ได้แก่ กล่องพลาสติกใสขนาดต่างๆ เทปปิดผนึก ป้ายบันทึกข้อมูล

6. อุปกรณ์เก็บตัวอย่างมีชีวิตและปลูกรักษา ได้แก่ ถุงดำ กระถาง ดิน ปุ๋ย

7. อุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ ได้แก่ กล้องจุลทรรศน์แบบสเตอริโอ เข็มเขี่ย มีด จานแก้ว หนังสือและวารสารทางอนุกรมวิธาน คอมพิวเตอร์

- **วิธีการ**

1. สำรวจและเก็บตัวอย่างพืชในผักพื้นบ้านในภาคตะวันตกของประเทศไทยในชุมชนจังหวัดกาญจนบุรี ราชบุรี และประจวบคีรีขันธ์ร่วมกับผู้ให้ข้อมูล โดยเก็บตัวอย่างพืชตัวอย่างละ 5 ชิ้น และต้องเก็บตัวอย่างที่มีโครงสร้างใบ ดอก และผล สมบูรณ์ เพื่อนำมาทำตัวอย่างพรรณไม้แห้ง (dry specimen) หรือเก็บตัวอย่างที่มีชีวิต (living specimen) บางชนิดที่ไม่สามารถเก็บข้อมูลลักษณะทางพฤกษศาสตร์ได้ในขณะสำรวจเพื่อนำมาปลูกและเก็บข้อมูลภายหลัง สำหรับนำไปตรวจวิเคราะห์ระบุชนิด สกุล วงศ์ ที่แน่นอนและเป็นปัจจุบันในห้องปฏิบัติการ เพื่อเก็บไว้เป็นหลักฐานอ้างอิงและสำหรับเทียบเคียงในการตรวจสอบวิเคราะห์หาชื่อพรรณไม้ในครั้งต่อไป ซึ่งจะเป็นข้อมูลที่ทำให้ทราบถึงจำนวนประชากร ถิ่นกำเนิดและเขตการกระจาย

พันธุ์ของพรรณไม้ต่างๆ สถานภาพของพืช อีกทั้งเพื่อให้ทราบถึงจำนวนพรรณไม้ที่มีในประเทศไทย และเก็บไว้ยังพิพิธภัณฑ์พืชต่างๆในประเทศ และถ่ายภาพพรรณพืชประกอบ

2. จัดทำตัวอย่างพรรณไม้แห้ง (dry specimens) มีวิธีการดังนี้

- เก็บพรรณไม้ให้ครบสมบูรณ์ทุกส่วน จัดลงบนแผงอัดแล้วอัดให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงแดดหรือตู้อบที่อุณหภูมิ 60-65 องศาเซลเซียส เป็นเวลาประมาณ 5-7 วัน

- เมื่อพรรณไม้แห้งสนิทนำไปอาบน้ำยาเพื่อป้องกันแมลง โดยใช้ Mercuric chloride 250 มิลลิลิตร Phenol 50มิลลิลิตร และ แอลกอฮอร์ 90 เปอร์เซ็นต์ 10 ลิตร แล้วนำเข้าแผงอัดพรรณไม้อบให้แห้งอีกครั้ง

- นำตัวอย่างพรรณไม้ที่ผ่านขั้นตอนอาบน้ำยาแล้วมาเย็บติดกับกระดาษแข็งที่มีความหนาไม่น้อยกว่า 300 แกรม เพื่อให้มีความคงทนและแข็งแรง พร้อมกับติดป้ายแสดงรายละเอียดต่างๆที่จดบันทึกเอาไว้ในขณะเก็บพรรณไม้นั้น

- นำตัวอย่างมาตรวจวิเคราะห์เพื่อพิสูจน์ชนิดพืช สกุล และวงศ์ โดยการเปรียบเทียบกับตัวอย่างพรรณไม้อ้างอิงในพิพิธภัณฑ์พืชหรือหอพรรณไม้ ใช้รูปวิธานจำแนกพรรณไม้จากหนังสือพรรณพฤกษชาติต่างๆ คู่มือศึกษาพรรณไม้ หรือสอบถามผู้เชี่ยวชาญด้านอนุกรมวิธานพืช

- จัดทำสรุปและรายงานผลการทดลอง

- **เวลาและสถานที่**

เริ่มเดือนตุลาคม พ.ศ. 2554 ถึง เดือนกันยายน พ.ศ. 2558

อำเภอเมือง อำเภอไทรโยค อำเภอทองผาภูมิ และอำเภอสังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรี

อำเภอเมือง อำเภอสวนผึ้ง อำเภอบ้านโป่ง อำเภอโพธาราม อำเภอดำเนินสะดวก และกิ่งอำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี

อำเภอเมือง อำเภอหัวหิน อำเภอปราณบุรี อำเภอสามร้อยยอด อำเภอกุยบุรี อำเภอบางสะพาน และอำเภอบางสะพานน้อย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

8. ผลการทดลองและวิจารณ์

จากการศึกษาพบว่ามีพืชที่ใช้เป็นอาหารและสามารถระบุชื่อวิทยาศาสตร์ได้อย่างน้อยในระดับสกุล จำนวน 171 ชนิด ใน 63 วงศ์ และสามารถนำมาจัดจำแนกตามการใช้ประโยชน์ได้ดังนี้

1. พืชที่ให้แป้งหรือพลังงาน ได้แก่ ข้าว (*Oryza sativa* L.) เป็นพืชอาหารหลักของทุกกลุ่มชาติพันธุ์แต่มีความแตกต่างของชนิดพันธุ์เพื่อให้เหมาะสมต่อสภาพแวดล้อมที่เพาะปลูกหรือความนิยมบริโภคในแต่ละกลุ่มหรือชุมชน ข้าวโพด (*Zea mays* L.) กลอย (*Dioscorea hispida* Dennst.) นิยมบริโภคในกลุ่มของกะเหรี่ยง

ขมุ และไทยโซ่ง มันกะทาด (*Dioscorea bulbifera* L.) เป็นพืชที่คนมอญมักนำมาแกงหรือทำขนมหวาน มันมือเสือ (*Dioscorea esculenta* (Lour.) Burkill) และมันสาคู (*Maranta arundinacea* L.)

2. พืชที่มีการนำมาบริโภคเป็นผักหรือประกอบเป็นอาหาร โดยรับประทานแบบสดเป็นผักจิ้มกับน้ำพริกลาบหรือรับประทานเป็นเครื่องเคียงกับขนมจีน เช่น ยอดและใบอ่อนของมะกอกป่า (*Spondias pinnata* (L.f.) Kurz) มีรสเปรี้ยวฝาดนิยมนำมารับประทานกับลาบหรือน้ำพริกปลาร้า ผลอ่อนของชะเอมเถา (*Myriopteron extensum* (Wight & Arn.) K. Schum.) มีรสหวานมัน ทองหลาง (*Erythrina fusca* Lour.) ใบอ่อนมีรสมันมักนำมารับประทานกับเมี่ยง ผักปู่ย่า (*Caesalpinia mimosoides* Lam.) เป็นผักที่มีหนามแต่รสชาติดีและมีกลิ่นหอมจึงมักนำมารับประทานกับลาบหรือน้ำพริกที่มีกลิ่นคาว ผักแพว (*Persicaria odorata* (Lour.) Soják) มีรสเผ็ดรับประทานคู่กับลาบ บางชนิดต้องนำมาปรุงให้สุกโดยการต้ม นึ่ง ลวก หรือย่างก่อนบริโภค เช่น ขจร (*Telosma cordata* (Burm.f.) Merr.) ผักปลัง (*Basella alba* L.) เพกา (*Oroxylum indicum* (L.) Kurz) ชะคราม (*Suaeda maritima* (L.) Dumort.) ยอดมันเทศ (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) ตะครี (*Albizia lebbeck* (L.) Benth.) ผักฮาก (*Erythropalum scandens* Blume) ผักอีนูน (*Adenia heterophylla* subsp. *heterophylla* (Blume) Koord.) ผักหนาม (*Lasia spinosa* (L.) Thwaites) กูดงอดแงด (*Lygodium microphyllum* (Cav.) R. Br.) กูดตีนนกยูง (*Helminthostachys zeylanica* (L.) Hook.) และ ผักกูด (*Diplazium esculentum* (Retz.) Sw.) บางชนิดต้องนำมาดองก่อนบริโภค เช่น มะเดื่อ (*Ficus* spp.) หัวผักกาดขาว (*Raphanus raphanistrum* subsp. *sativus* (L.) Domin) มักนำทั้งใบและหัวสะสมอาหารมาดองน้ำเกลือรับประทานได้ทุกส่วน กุ่มน้ำ (*Crateva religiosa* G. Forst) และผักเสี้ยน (*Cleome gynandra* L.) ใช้ส่วนยอดและช่อดอกอ่อนมาดองกับน้ำซาวข้าวหรือน้ำเกลือรับประทานกับน้ำพริกต่างๆ พืชผักอีกหลายชนิดสามารถนำมาประกอบเป็นอาหารต่างๆ ได้ทั้งต้ม แกง หรือผัด เช่น แตงเปรี้ยว (*Cucumis sativus* L.) คนกะเหรี่ยงนิยมนำผลแตงเปรี้ยวไปแกงข้าวคั่วไก่ใส่แตงเปรี้ยวหรือนำแกนกลางของผลไปปรุงเป็นน้ำพริกแตงเปรี้ยว คนมอญนิยมรับประทานอาหารที่มีรสเปรี้ยวจึงนำมะตาด (*Dillenia indica* L.) ลูกสั้น (*Dillenia pentagyna* Roxb.) ส้านเล็ก (*Dillenia parviflora* Griff.) ส้านใหญ่ (*Dillenia obovata* (Blume) Hoogland) หรือส้มป่อย (*Acacia concinna* (Willd.) DC.) มาแกงใส่กะปิ กุ้งแห้ง หรือกระดูกหมูรับประทานกับข้าวสวย ผักบางชนิดนอกจากบริโภคเพื่อเป็นอาหารแล้วยังมีสรรพคุณเป็นสมุนไพร ได้แก่ กระชาย (*Boesenbergia rotunda* (L.) Mansf.) กระชายพราน (*Zingiber citriodorum* Theilade & Mood) กระทือ (*Zingiber zerumbet* (L.) Roscoe ex Sm.) ขมิ้น (*Curcuma longa* L.) ขมิ้นขาว (*Curcuma mangga* Valeton & Zijp) และข่า (*Alpinia galanga* (L.) Willd.)

3. พืชที่รับประทานเป็นผลไม้ เช่น มะปราง (*Bouea oppositifolia* (Roxb.) Adeib.) มะม่วง (*Mangifera indica* L.) มะม่วงไข่แลน (*Mangifera cochinchinensis* Engl.) มะม่วงป่า (*Mangifera*

pentandra Hook.f.) มะขามป้อม (*Phyllanthus emblica* L.) มะไฟป่า (*Baccaurea ramiflora* Lour.) เม่าขน (*Antidesma velutinosum* Blume) เม่าสร้อย (*Antidesma acidum* Retz.) และระกำ (*Salacca wallichiana* Mart.)

4. พืชที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหารหรือเป็นเครื่องเทศ เช่น ผลสุกของมะกอกป่า (*Spondias pinnata* (L.f.) Kurz) มีรสหวานอมเปรี้ยวมักนำมาปรุงรสน้ำพริกหรือใส่ในส้มตำ ผลอ่อนของมะปราง (*Bouea oppositifolia* (Roxb.) Adeib) หมักกับเกลือเม็ดได้รสเปรี้ยวเค็มนำมาปรุงรสน้ำแกง ยอดของกระเจี๊ยบเถา (*Cissus hastata* Miq) มีรสเปรี้ยวนิยมนำไปใส่ในแกงบอนโดยมีความเชื่อว่าจะทำให้ไม่คันเมื่อรับประทานแกง น้ำคั้นจากผลมะงั่ว (*Citrus medica* L.) ใช้ปรุงรสแทนน้ำมะนาว ส่วนผลของเทียน (*Heracleum barmanicum* Kurz) ผลผักชีไร่ (*Trachyspermum roxburghianum* (DC.) H. Wolff) ผลพริกไทย (*Piper nigrum* L.) ลำต้นตะคร้าน (*Piper* sp.) เปลือกผลพริกพราน (*Zanthoxylum* sp.) และพริกกะเหรี่ยง (*Capsicum annuum* L.) ใช้เป็นส่วนประกอบของเครื่องแกงหรือน้ำพริก

5. พืชที่ให้สีประกอบอาหาร ได้แก่ สีเหลืองจากเหง้าขมิ้น (*Curcuma longa* L.) สีเขียวจากน้ำคั้นใบย่านาง (*Tiliacora triandra* Diels) หญ้าขนมเทียน (*Gnaphalium polycaulon* Pers.) คนไทยเชื้อสายจีนนิยมนำต้นแห้งมานวดใส่แป้งทำขนมเทียนเพื่อให้มีสีออกดำและยังชื่อว่าเป็นหญ้ามงคลนิยมทำรับประทานในช่วงเทศกาลตรุษจีน เยื่อหุ้มเมล็ดฟักข้าว (*Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng.) ให้สีส้มแกมแดงนิยมนำมาทำเครื่องดื่ม ดอกอัญชัน (*Clitoria ternatea* L.) ให้สีม่วงหรือสีแดง แก่นฝาง (*Caesalpinia sappan* L.) ให้สีแดงมักนำไปเป็นส่วนประกอบของยาดอง และดอกดินแดง (*Aeginetia indica* L.) ทั้งต้นให้สีเทาแกมม่วงนำมาทำขนมเรียกขนมดอกดิน

จากการศึกษาความหลากหลายของผักพื้นบ้านในภาคตะวันตกของประเทศไทยในจังหวัดกาญจนบุรี ราชบุรี เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ ครั้งนี้พบว่าข้อมูลของพืชที่เป็นผักพื้นบ้านมีจำนวนความหลากหลายของชนิดพันธุ์ที่บริโภคใกล้เคียงกับการศึกษาพืชผักพื้นเมืองในจังหวัดกาญจนบุรีของอุษา (2541) ที่รายงานการใช้ประโยชน์จากพืชเป็นผัก จำนวน 155 ชนิด แต่อย่างไรก็ตามจากการสำรวจเก็บข้อมูลของผู้วิจัยและการสัมภาษณ์คนสูงอายุในท้องถิ่นพบว่าพืชบางอย่างไม่มีการบริโภคแล้วในชุมชนเนื่องจากไม่เป็นที่นิยมเพราะมีความซับซ้อนในการปรุงเป็นอาหารหรือแหล่งเก็บอยู่ในเขตพื้นที่อนุรักษ์ เช่น เต่าร้าง (*Caryota* sp.) ผักบางชนิดเป็นพืชถิ่นเดียวของประเทศไทย ได้แก่ กระชายพราน (*Zingiber citriodorum* Theilade & Mood) หากมีการนำออกจากมาบริโภคหรือจำหน่ายมากเกินความจำเป็นและไม่มีการอนุรักษ์หรือขยายพันธุ์นอกแหล่งที่อยู่อาจเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เกิดการสูญพันธุ์ อีกทั้งผักบางชนิดไม่ได้มีการบริโภคมาแต่อดีตแต่กลับเป็นที่นิยมเนื่องจากการสื่อสารแลกเปลี่ยนข้อมูลความรู้ด้านพืชผักและพันธุ์พืชจากภายนอกชุมชน หรือการอพยพ

ย้ายถิ่น ขณะที่การเพิ่มพื้นที่การเกษตรเชิงเดี่ยว การขยายตัวเมือง หรือกิจกรรมต่างๆของมนุษย์ล้วนแต่เป็นภาวะที่มีผลกระทบต่อการเพิ่มขึ้นหรือลดลงของความหลากหลายชนิดพันธุ์พืชอาหาร

9. สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาพบว่ามีพืชที่ใช้เป็นผักพื้นบ้านในภาคตะวันตกของประเทศไทย จำนวน 171 ชนิด ใน 63 วงศ์ แบ่งเป็นพืชใบเลี้ยงคู่ 45 วงศ์ จำนวน 121 ชนิด พืชใบเลี้ยงเดี่ยว 11 วงศ์ จำนวน 43 ชนิด พืชเมล็ดเปลือย 1 วงศ์ 1 ชนิดคือ มันหมู (*Gnetum gnemon* L. var. *tenerum* Markgr.) และพืชกลุ่มเฟิน 6 วงศ์ จำนวน 6 ชนิด สามารถนำมาจัดจำแนกตามประเภทการบริโภคได้ 5 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มพืชที่ให้แป้งหรือพลังงาน กลุ่มพืชที่เป็นผัก กลุ่มพืชที่รับประทานเป็นผลไม้ กลุ่มพืชที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหารหรือเป็นเครื่องเทศ และกลุ่มพืชที่ให้สีประกอบอาหาร อีกทั้งยังพบว่ามีผักอีกหลายชนิดที่มีศักยภาพพัฒนาเป็นพืชเศรษฐกิจได้ เนื่องจากเป็นที่นิยมบริโภคอย่างกว้างขวางทั้งคนในชุมชนและนอกชุมชน เช่น กระเจี๊ยบเถา (*Cissus hastate* Miq.), ดอกดิน (*Curcuma candida* (Wall.) Techaprasan&Škorničk), แตงเปรี้ยว (*Curcumis sativus* L.), มะงั่ว (*Citrus medica L.*), มะตาด (*Dillenia indica* L.), ลูกสั้น (*Dillenia pentagyna* Roxb.), ส้มป่อย (*Acacia concinna* (Willd.) DC.) และ ส้านใหญ่ (*Dillenia obovata* (Blume) Hoogland)

10. การนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์

ได้เอกสารเผยแพร่ทางวิชาการ 1 เล่ม คือ พืชอาหารพื้นบ้านกลุ่มชาติพันธุ์ตะวันตก

11. **เอกสารอ้างอิง**

ชูศรี ไตรสนธิ และปริทรรศ์ ไตรสรธิ. 2552. การศึกษาพฤกษศาสตร์พื้นบ้านในประเทศไทยกรณีศึกษาในอำเภอขุนยวม จังหวัดแม่ฮ่องสอน. วารสารพฤกษศาสตร์ไทย 1(1): 1-23.

ปาจรีย์ อินทะชุบ, บดินธร สอนสุภาพ, ภัทธรวีร์ พรมนัส และทัศนีย์ ครุฑพิชัย. 2556. พืชอาหารพื้นบ้านกลุ่มชาติพันธุ์ตะวันตก. บริษัททูเกทเตอร์ จำกัด, กรุงเทพฯ.

วีระพงศ์ มีสถาน. 2550. คนราชบุรี. บริษัทธรรมรักษ์การพิมพ์ จำกัด, ราชบุรี.

สมทรง บุรุษพัฒน์, สุจริตลักษณ์ ดีผดุง, สุมิตรา สุรรัตน์เดชา, ปัทมา พัฒน์พงษ์, ณรงค์ อาจสมิติ และพิเชฐ สีตะพงศ์. 2554. การใช้ภาษาและทัศนคติต่อภาษาและการท่องเที่ยวเชิงชาติพันธุ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ในภูมิภาคตะวันตกของประเทศไทย. บริษัท สร้างสื่อ จำกัด, กรุงเทพฯ.

อุไร จิรมงคลการ. 2544. ศึกษาความหลากหลายและการใช้ประโยชน์ของพรรณพืชบริเวณป่าเต่าดำ จังหวัดกาญจนบุรี. ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อุษา ทองไพโรจน์. 2541. พืชผักพื้นเมืองในจังหวัดกาญจนบุรี. ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

Alcorn, J. B. 1995. The scope and aims of ethnobotany in a developing world. p. 23-39. In: R.E. Schultes & S. von Reis. Ethnobotany evolution of a discipline. Chapman & Hall, London.

12. ภาคผนวก

ตารางที่ 1 แสดงชื่อวงศ์และจำนวนชนิดของผักพื้นบ้านในภาคตะวันตกของประเทศไทยในแต่ละวงศ์

วงศ์	จำนวนชนิด/วงศ์
พืชใบเลี้ยงคู่	
Cucurbitaceae	12
Leguminosae-Mimosoideae	9
Lamiaceae, Leguminasae-Papilionoide, Leguminosae-Caesalpinioideae, Rutaceae	7
Anacardiaceae, Euphorbiaceae, Solanaceae	6
Apiaceae	5
Dilleniaceae	4
Menispermaceae, Passifloraceae, Piperaceae	3
Amarantaceae, Asclepiadaceae, Asteraceae, Capparaceae, Convolvulaceae, Lecythidaceae, Malvaceae, Meliaceae, Moraceae, Opiliaceae	2
Basellaceae, Bignoniaceae, Bombacaceae, Brassicaceae, Caricaceae, Chenopodiaceae, Dracaenaceae, Moringaceae, Myrtaceae, Nelumbonaceae, Nymphaeaceae, Olacaceae, Orobanchaceae, Pedaliaceae, Polygonaceae, Rhamnaceae, Rubiaceae, Sapindaceae, Sterculiaceae, Tiliaceae, Vitaceae	1
พืชใบเลี้ยงเดี่ยว	
Zingiberaceae	12
Poaceae	7

Arecaceae	6
Araceae, Musaceae	5
Dioscoreaceae	3
Araliaceae, Commellinaceae, Costaceae, Hydrocharitaceae, Marantaceae	1
พืชเมล็ดเปลือย	
Gnetaceae	1
พืชกลุ่มเฟินและคล้ายเฟิน	
Aspleniaceae, Lygodiaceae, Marattiaceae, Marsileaceae, Ophioglossaceae, Woodsiaceae	1

ตารางที่ 2 แสดงรายชื่อของผักพื้นบ้านในภาคตะวันตกของประเทศไทย

ลำดับ	ชื่อท้องถิ่น	ชื่อวิทยาศาสตร์	ส่วนที่ใช้เป็นอาหาร
1	กระเจี๊ยบเขียว	*Abelmoschus esculentus* (L.) Moench	ผล
2	กระเจี๊ยบแดง	*Hibiscus sabdariffa* L.	ยอดอ่อน ใบ และกลีบเลี้ยง
3	กระเจี๊ยบเถา	*Cissus hastata* Miq	ยอดอ่อนและใบ
4	กระเฉด	*Neptunia oleracea* Lour.	ยอดอ่อนและใบ
5	กระชาย	*Boesenbergia rotunda* (L.) Mansf.	รากสะสมอาหารและใบอ่อน
6	กระชายพราน	*Zingiber citriodorum* Theilade & Mood	เหง้าอ่อนและช่อดอก
7	กระโดน	*Careya arborea* Roxb.	ยอดอ่อน
8	กระถิน	*Leucaena leucocephala* (Lam.) de Wit	ยอดอ่อน ใบ และผล
9	กระทกรก	*Passiflora foetida* L.	ยอดอ่อนและผล
10	กระท้อน	*Sandoricum koetjape* (Burm.f.) Merr.	ผล
11	กระทือ	*Zingiber zerumbet* (L.) Roscoe ex Sm.	หน่ออ่อนและช่อดอก
12	กระเพรา	*Ocimum tenuiflorum* L.	ยอดอ่อนและใบ
13	กรุงเขมา, หน่วยซิง	*Cissampelos pareira* L.	ใบ
14	กล้วยไข่	*Musa acuminata* 'Kluai Khai'	ผล
15	กล้วยน้ำว้า	*Musa* sapientum L.	ช่อดอกและผล

16	กล้วยป่า	*Musa* spp.	ช่อดอก
17	กล้วยหอม	*Musa acuminata* 'Kluai Hom Thong'	ผล
18	กล้วยหักมุก	*Musa* x *paradisiaca* 'Kluai Hak Muk'	ผล
19	กลอย	*Dioscorea hispida* Dennst.	รากสะสมอาหาร
20	กลีบแรด	*Angiopteris evecta* (G.Forst.) Hoffm.	กาบใบ
21	กุ่มน้ำ, ทะวะ	*Crateva religiosa* G. Forst	ยอดอ่อน ใบ และช่อดอก
22	กูดงอดแงด	*Lygodium microphyllum* (Cav.) R. Br.	ใบอ่อน
23	กูดตีนนกยูง	*Helminthostachys zeylanica* (L.) Hook.	ใบอ่อน
24	เกาลัดไทย	*Sterculia monosperma* Vent.	ผล
25	ขจร	*Telosma cordata* (Burm.f.) Merr.	ดอก
26	ขนุน	*Artocarpus heterophyllus* Lam.	ใบและผล
27	ขมิ้น	*Curcuma longa* L.	เหง้าและใบ
28	ขมิ้นขาว	*Curcuma mangga* Valeton & Zijp	เหง้า
29	ข่า	*Alpinia galanga* (L.)Willd.	เหง้า หน่ออ่อน และช่อดอก
30	ข้าว	*Oryza sativa* L.	ผล
31	ข้าวโพด	*Zea mays* L.	ผล
32	ขิง	*Zingiber officinale* Roscoe	เหง้า
33	ขี้เหล็ก	*Senna siamea* (Lam.) H. S. Irwin & Barneby	ใบและดอกอ่อน
34	ไข่เน่า	*Vitex glabrata* R.Br.	ผล
35	เครืองูเห่า	*Toddalia asiatica* (L.)Lam.	ยอดและใบอ่อน
36	แคบ้าน	*Sesbania grandiflora* (L.) Pers.	ดอก
37	งาขาว, งาดำ	*Sesamum indicum* L.	เมล็ด
38	งาขี้ม้อน (น้าง)	*Perilla frutescens* (L.) Britton	เมล็ด
39	งิ้วป่า	*Bombax ceiba* L.	เกสรเพศผู้
40	จั่น	*Millettia brandisiana* Kurz	ใบและยอดอ่อน
41	ชะคราม	*Suaeda maritima* (L.) Dumort.	ใบและยอดอ่อน
42	ชะอม	*Acacia pennata* subsp. *insuavis* (Lace) I.C.Nielsen	ใบและยอดอ่อน
43	ชะเอมเถา	*Myriopteron extensum* (Wight & Arn.) K. Schum.	ผล

44	ดอกดิน	*Curcuma candida* (Wall.) Techapr. & Škornick	ดอก
45	ดอกดินแดง	*Aeginetia indica* L.	ดอก
46	ตรีชวา	*Rotheca serrata* (L.) Steane & Mabb.	ใบและยอดอ่อน
47	ตะคร้อ	*Schleichera oleosa* (Lour.) Merr.	ผล
48	ตะคร้าน	*Piper* sp.	ลำต้น
49	ตะครึ	*Albizia lebbeck* (L.) Benth.	ใบและยอดอ่อน
50	ตะไคร้	*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf	ลำต้น
51	ต้าง	*Trevesia palmata* (Roxb. ex Lindl.) Vis	ช่อดอก
52	ตาล	*Borassus flabellifer* L.	ยอดอ่อนและผล
53	ตำลึง	*Coccinia grandis* Voigt	ใบและผล
54	ตูน	*Colocasia gigantea* (Blume) Hook.f.	ก้านใบ
55	เต่าร้าง	*Caryota* sp.	ยอดอ่อน
56	แตงแขก	*Passiflora quadrangularis* L.	ผล
57	แตงไทย	*Cucumis melo* L.	ผล
58	แตงเปรี้ยว	*Cucumis sativus* L.	ผล
59	ถั่วดำ	*Vigna mungo* (L.) Hepper	ผล
60	ถั่วแปบ	*Lablab purpureus* (L.) Sweet	ผล
61	ทองหลาง	*Erythrina fusca* Lour.	ใบและยอดอ่อน
62	เทียน	*Heracleum barmanicum* Kurz	ผล
63	น้ำเต้า	*Lagenaria siceraria* (Molina) Standl.	ผล
64	เนียง	*Archidendron jiringa* (Jack) I.C.Nielsen	ผล
65	บวบงู	*Trichosanthes cucumerina* L.	ผล
66	บวบหอม	*Luffa cylindrica* (L.) M. Roem.	ผล
67	บอน	*Colocasia esculenta* (L.) Schott	ไหลและช่อดอก
68	บอระเพ็ด	*Tinospora crispa* (L.) Hook.f. & Thomson	ลำต้น
69	บัวสาย	*Nymphaea pubescens* Willd.	ก้านใบ
70	บัวหลวง	*Nelumbo nucifera* Gaertn.	ไหลและผล
71	ใบบัวบก	*Centella asiatica* (L.) Urb.	ใบ
72	เป้ง	*Phoenix loureiroi* Kunth	ยอดอ่อนและผล
73	เปราะ	*Kaempferia roscoeana* Wall.	ทั้งต้น

74	ผักกูด	*Diplazium esculentum* (Retz.) Sw.	ใบและยอดอ่อน
75	ผักขม	*Amaranthus viridis* L.	ใบ
76	ผักชีฝรั่ง	*Eryngium foetidum* L.	ใบ
77	ผักชีไร่	*Trachyspermum roxburghianum* (DC.) H. Wolff	ใบ
78	ผักชีล้อม	*Oenanthe javanica* (Blume) DC.	ใบ
79	ผักบุ้งนา	*Ipomoea aquatica* Forssk.	ใบและยอดอ่อน
80	ผักปลัง	*Basella alba* L.	ใบและยอดอ่อน
81	ผักปู่ย่า	*Caesalpinia mimosoides* Lam.	ใบและยอดอ่อน
82	ผักเป็ด	*Alternanthera sessilis* (L.) R.Br. ex DC.	ใบและยอดอ่อน
83	ผักแพว	*Persicaria odorata* (Lour.) Soják	ใบและยอดอ่อน
84	ผักแว่น	*Marsilea crenata* C. Presl	ใบและยอดอ่อน
85	ผักเสี้ยน	*Cleome gynandra* L.	ใบและยอดอ่อน
86	ผักหนาม	*Lasia spinosa* (L.) Thwaites	ใบ
87	ผักหวานบ้าน	*Sauropus androgynus* (L.) Merr.	ใบและยอดอ่อน
88	ผักหวานป่า	*Melientha suavis* Pierre	ใบและยอดอ่อน
89	ผักแหวน	*Lepionurus sylvestris* Blume	ใบและยอดอ่อน
90	ผักอีนูน	*Adenia heterophylla* subsp. *heterophylla* (Blume) Koord.	ใบ ยอดอ่อน ช่อดอก และผล
91	ผักฮาก	*Erythropalum scandens* Blume	ใบและยอดอ่อน
92	ผักไฮ	*Mormodica subangulata* Blume	ใบและยอดอ่อน
93	ผำ	*Wolffia globosa* (Roxb.) Hartog & Plas	ทั้งต้น
94	ไผ่ตง	*Dendrocalamus asper* (Schult.) Backer	หน่อ
95	ไผ่รวก	*Thyrsostachys siamensis* Gamble	หน่อ
96	ไผ่หนาม	*Bambusa bambos* (L.) Voss	หน่อ
97	พริกกะเหรี่ยง	*Capsicum annuum* L.	ผล
98	พริกไทย	*Piper nigrum* L.	ผล
99	พริกพราน	*Zanthoxylum* sp.	ผล
100	พารา	*Zingiber gramineum* Noronha ex Blume	ผล
101	พุทราบ้าน	*Ziziphus jujuba* Mill.	ผล
102	เพกา, ลิงฟ้า	*Oroxylum indicum* (L.)Kurz	ผล

103	โพง	*Pollia siamensis* (Craib) Faden ex D.Y.Hong	ใบและยอดอ่อน
104	ไพล	*Zingiber montanum* (J. Koenig) Link ex A. Dietr.	หน่ออ่อน
105	ฟัก	*Benincasa hispida* (Thunb.) Cogn.	ผล
106	ฟักข้าว	*Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng.	ผล
107	ฟักทอง	*Cucurbita moschata* Duchesne	ผล
108	เฟิร์นข้าหลวงหลังลาย	*Asplenium nidus* L.	ใบอ่อน
109	มะกรูด	*Citrus hystrix* DC.	ผล
110	มะกอกป่า	*Spondias pinnata* (L.f.) Kurz	ใบและผล
111	มะขาม	*Tamarindus indica* L.	ใบ ยอดอ่อน และผล
112	มะขามเทศ	*Pithecellobium dulce* (Roxb.) Benth.	ผล
113	มะขามป้อม	*Phyllanthus emblica* L.	ผล
114	มะเขือพม่า, มะเขือเปราะ,มะเขือม่วง, มะเขือยาว	*Solanum melongena* L.	ผล
115	มะเขือพวง	*Solanum rudepannum* Dunal	ผล
116	มะเขือส้ม	*Lycopersicon esculentum* Mill.	ผล
117	มะงั่ว มะฮั่ว	*Citrus medica* L.	ใบและผล
118	มะเดื่อป่า	*Ficus* sp.	ช่อดอก
119	มะตาด	*Dillenia indica* L.	ผล
120	มะตูม	*Aegle marmelos* (L.) Corrêa	ใบอ่อนและผล
121	มะนาว	*Citrus aurantiifolia* (Christm.)Swingle	ผล
122	มะปราง	*Bouea oppositifolia* (Roxb.) Adeib.	ผล
123	มะพร้าว	*Cocos nucifera* L.	ยอดอ่อนและผล
124	มะไฟป่า	*Baccaurea ramiflora* Lour.	ผล
125	มะม่วง	*Mangifera indica* L.	ใบอ่อนและผล
126	มะม่วงไข่แลน	*Mangifera cochinchinensis* Engl.	ผล
127	มะม่วงป่า	*Mangifera pentandra* Hook.f.	ผล
128	มะม่วงหิมพานต์	*Anacardium occidentale* L.	ใบอ่อนและผล
129	มะระ	*Momordica charantia* f. *charantia*	ผล

130	มะระขี้นก	*Momordica charantia* f. *abbreviata* (Ser.) W.J. de Wilde & Duyfjes	ใบ ยอดอ่อน และผล
131	มะรุม	*Moringa oleifera* Lam.	ใบ ดอก และผล
132	มะละกอ	*Carica papaya* L.	ผล
133	มะแว้งต้น	*Solanum sanitwongsei* Craib	ผล
134	มะอึก	*Solanum lasiocarpum* var. *domesticum* Heiser	ผล
135	มันกะทาด	*Dioscorea bulbifera* L.	รากสะสมอาหาร
136	มันเทศ	*Ipomoea batatas* (L.) Lam.	รากสะสมอาหาร
137	มันมือเสือ	*Dioscorea esculenta* (Lour.) Burkill	รากสะสมอาหาร
138	มันสาคู	*Maranta arundinacea* L.	ลำต้นสะสมอาหาร
139	มันหมู	*Gnetum gnemon* L. var. *tenerum* Markgr.	รากสะสมอาหาร
140	เม่าขน	*Antidesma velutinosum* Blume	ผล
141	เม่าสร้อย	*Antidesma acidum* Retz.	ผล
142	แมงลัก (หว่างไส้)	*Ocimum americanum* L.	ใบ
143	ไม้แดง	*Xylia xylocarpa* var. *kerrii* (Craib & Hutch.) I.C.Nielsen	เปลือกต้น
144	ยอ	*Morinda citrifolia* L.	ใบและผล
145	ยอดงูเห่า,ค้อนหมาขาว	*Dracaena angustifolia* (Medik.) Roxb.	ใบและยอดอ่อน
146	ย่านาง	*Tiliacora triandra* Diels	ใบ
147	ยี่หร่า (กะโพล่เจง)	*Ocimum gratissimum* L.	ใบ
148	ระกำ	*Salacca wallichiana* Mart.	ผล
149	ลูกสั้น อะล๊อต	*Dillenia pentagyna* Roxb.	ผล
150	ส้มป่อย	*Acacia concinna* (Willd.) DC.	ใบและยอดอ่อน
151	ส้มเสี้ยว,เสี้ยวต้น	*Bauhinia malabarica* Roxb.	ใบอ่อน
152	ส่องฟ้า	*Clausena wallichii* Oliv.	ใบและยอดอ่อน
153	สะเดา	*Azadirachta indica* A. Juss.	ใบและดอก
154	สะตอ	*Parkia speciosa* Hassk.	ใบ ยอดอ่อน และผล
155	สันตวา	*Ottelia alismoides* (L.) Pers.	ผล
156	ส้านเล็ก	*Dillenia parviflora* Griff.	ผล

157	ส้านใหญ่	*Dillenia obovata* (Blume) Hoogland	ผล
158	สำปะสี (บ่อไก่คุ้)	*Crassocephalum crepidioiddes* (Benth.) S. Moore	ใบและยอดอ่อน
159	เสม็ก	*Syzygium antisepticum* (Blume) Merr.& L.M. Perry	ใบและยอดอ่อน
160	เสี้ยวดอกขาว	*Bauhinia variegata* L.	ใบ
161	โสน	*Sesbania javanica* Miq.	ดอก
162	หญ้าขนมเทียน	*Gnaphalium polycaulon* Pers.	ทั้งต้น
163	หนามหิ่น	*Acacia comosa* Gagnep.	ใบและยอดอ่อน
164	หัวผักกาดขาว	*Raphanus raphanistrum* subsp. *sativus* (L.) Domin	ทั้งต้น
165	โหระพา	*Ocimum basilicum* L.	ใบ
166	อ้อย	*Saccharum officinarum* L.	ลำต้น
167	อัญชัน (อ๊อไม้ยู้)	*Clitoria ternatea* L.	ดอก
168	อ้ายเพาะหิน	*Amorphophallus lunatus* Hett. & Sizemore	ช่อดอก
169	เอื้องหมายนา	*Hellenia speciosa* (J. Koenig) Govaerts	เหง้า