

รายงานผลงานเรื่องเต็มการทดลองที่สิ้นสุด

- 1. แผนงานวิจัย** แผนงานวิจัยและพัฒนาการคุ้มครองและบริหารจัดการความหลากหลายด้านพืชตามกฎหมาย
- 2. โครงการวิจัย** โครงการวิจัยความหลากหลาย การตรวจวิเคราะห์จำแนกชนิดและการใช้ประโยชน์จากพันธุ์พืชพื้นเมืองทั่วไปที่มีศักยภาพการใช้ประโยชน์ในอนาคต เพื่อประโยชน์ด้านการคุ้มครองพันธุ์พืชตามพระราชบัญญัติคุ้มครองพันธุ์พืช พ.ศ. 2542
- กิจกรรม** ศึกษาวิจัยความหลากหลายและการตรวจวิเคราะห์จำแนกชนิดพันธุ์พืชพื้นเมืองทั่วไปที่มีศักยภาพการใช้ประโยชน์ด้านพืชอาหาร เพื่อประโยชน์ด้านการคุ้มครองพันธุ์พืชตามพระราชบัญญัติคุ้มครองพันธุ์พืช พ.ศ. 2542 (ปีเริ่มต้น 2559- สิ้นสุด 2562)
- 3. ชื่อการทดลอง (ภาษาไทย)** ศึกษาวิจัยความหลากหลายและการตรวจวิเคราะห์จำแนกชนิดพันธุ์พืชพื้นเมืองทั่วไปวงศ์บุกบอน Araceae
- ชื่อการทดลอง(ภาษาอังกฤษ)** Research on Species Diversity and Identification of Indigenous Plants Family Araceae
- 4. คณะผู้ดำเนินงาน**

หัวหน้าการทดลอง	นายบดินทร สอนสุภาพ ¹	สังกัด	สำนักคุ้มครองพันธุ์พืช
ผู้ร่วมงาน	นางสาวปจรรย์ อินทะชูป ¹	สังกัด	สำนักคุ้มครองพันธุ์พืช
	ว่าที่ร้อยตรี ชัยนาท ชุ่มเงิน ¹	สังกัด	สำนักคุ้มครองพันธุ์พืช

5. บทคัดย่อ

จากศึกษาวิจัยความหลากหลายและการตรวจวิเคราะห์จำแนกชนิดพันธุ์พืชพื้นเมืองทั่วไปวงศ์บุกบอน Araceae มุ่งเน้นศึกษาสำรวจความหลากหลายและการใช้ประโยชน์ในด้านพืชอาหาร ระหว่างเดือนตุลาคม พ.ศ. 2559 ถึง เดือนกันยายน พ.ศ. 2562 ดำเนินการสำรวจโดยการสุ่มแบบเฉพาะเจาะจงในพื้นที่ต่างๆ ได้แก่ จังหวัด เชียงราย เชียงใหม่ พะเยา น่าน แพร่ ลำปาง พิชณุโลก เพชรบูรณ์ แม่ฮ่องสอน ตาก กาญจนบุรี หนองคาย เลย อุบลราชธานี นครพนม นครราชสีมา สระบุรี กระบี่ ราชบุรี ชลบุรี ระยอง จันทบุรี ตราด ชุมพรเพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ นครศรีธรรมราช ตรัง พังงา พัทลุง สงขลา และบันทึกข้อมูลการใช้ประโยชน์โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านพืชอาหาร เก็บตัวอย่างเพื่อจัดทำเป็นตัวอย่างพรรณไม้อ้างอิง จากการศึกษาสำรวจ พบพืชวงศ์บุกบอนจำนวน 36 ชนิด ส่วนใหญ่พบทางภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย ในจำนวนนี้ เป็นชนิดที่มีการนำมาใช้ประโยชน์ด้านพืชอาหารจำนวน 14 ชนิด ชนิดที่พบมีการนำมาใช้ประโยชน์มากที่สุด 5 อันดับแรก ได้แก่ ผักหนาม (*Lasia spinosa* (L.) Thwaites) บุกอีรอก (*Amorphophallus brevispathus* Gagnep.) ตู่นหรือออดิบ (*Colocasia gigantea* Hook. f.) บอนน้ำหรือเผือก (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.) บุกไข่ (*Amorphophallus muelleri* Blume) โดยส่วนใหญ่นิยมใช้ประกอบอาหารประเภทแกงส้ม แกงเลียง และแกง

กะทิ และรับประทานเป็นผักสดหรือผักดอง ซึ่งในกลุ่มบุก (*Amorphophallus* spp.) หลายชนิดมีสารที่ก่อให้เกิดอาหารระคายเคือง ควรล้างให้สะอาด ปิ้งสุก ซึ่งนิยมประกอบอาหารประเภทแกงที่มีรสเปรี้ยว เนื่องจากช่วยลดสารที่ทำให้เกิดอาการระคายเคืองได้

เมื่อศึกษาข้อมูลด้านมูลค่าของชนิดพืชที่มีการนำมาใช้ประโยชน์ในด้านพืชอาหารทั้งหมด พบว่า ชนิดที่มีมูลค่าค่อนข้างสูงและมีการประกอบกิจการปริมาณมาก จำนวน 3 ลำดับ ได้แก่ บุกไข่ (*Amorphophallus muelleri* Blume) ใช้ประโยชน์โดยการสกัดสารกลูโคมีแนนเพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ มีปริมาณการปลูกและการผลิตสูงในจังหวัดแม่ฮ่องสอนและตาก เพือก (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.) ปลูกเป็นการค้าส่งทั้งตลาดภายในประเทศและสินค้าส่งออก มีปริมาณการผลิตมากในพื้นที่จังหวัดสระบุรี ประจวบคีรีขันธ์ และเพชรบูรณ์ ผักหนาม (*Lasia spinosa* (L.) Thwaites) ถึงแม้ว่ามีมูลค่าต่อหน่วยไม่สูงมากคือ จำหน่ายเป็นมัด เป็นกำ แต่พบว่ามีปริมาณการค้าในตลาดภายในประเทศค่อนข้างสูง และมีการบริโภคกันได้อย่างแพร่หลายทั่วประเทศ จึงมีแนวโน้มที่ดีในทางเศรษฐกิจ

คำสำคัญ ความหลากหลาย การจำแนก พืชพื้นเมืองทั่วไป การใช้ประโยชน์ พืชวงศ์บุกบอน

Abstract

Research on diversity and identification of Indigenous Plants Family Araceae which focuses on studying the diversity and utilize for food, from October 2016 until September 2019, random surveys were conducted in various areas, compost of Chiang Rai, Chiang Mai, Phayao, Nan, Phrae, Lampang, Phitsanulok, Phetchabun, Mae Hong Son, Tak, Kanchanaburi, Nong Khai, Loei, Ubon Ratchathani, Nakhon Phanom, Nakhon Ratchasima, Saraburi, Krabi, Ratchaburi, Chon Buri, Rayong Chantaraburi, Trat, Chumphon, Phetchaburi Prachuap Khiri Khan Nakhon Si Thammarat, Trang, Phang Nga, Phatthalung, Songkhla. Record the utilization data, especially for food. Collect samples to create plants specimen for reference. From a survey study There are 36 species of konjac bon plants, most of which are found in the northern and northeastern parts of Thailand, of which 14 species are the most widely utilize for food, such as Spinach *Lasia spinosa* (L.) Thwaites, *Amorphophallus brevispathus* Gagnep., *Colocasia gigantea* Hook. F. *Colocasia esculenta* (L.) Schott. *Amorphophallus muelleri* Blume most commonly used for cooking Spicy curry and coconut milk curry and also eaten as fresh vegetables or pickled vegetables. In which the group *Amorphophallus*, many species contain substances that cause food irritation. Should be thoroughly washed, cooked, which is popular for curry dishes that are sour Because it helps to reduce substances that cause of irritation

When studying the value of plant species that have been utilized in all food crops, it was found that the species with relatively high value and having a lot of business operations in the first 3 species, namely konjac (*Amorphophallus muelleri* Blume), utilized by extracting can Glucomannan be processed into health food products. There is a high amount of planting and production in Mae Hong Son province and Tak Taro (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.) grown as

a wholesale both for the domestic market and for exports. There is a lot of production in Saraburi province. Prachuap Khiri Khan and Phetchabun, *Lasia spinosa* (L.) Thwaites. Although the value per unit is not very high, but found that the volume of trade in the domestic market is quite high. And is widely consumed throughout the country Therefore has good prospects in the economy.

Keywords Diversity, Identification, Indigenous Plants Family Araceae

^{1/} สำนักคุ้มครองพันธุ์พืช ถ.พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กทม. 10900 โทรศัพท์ 0-2579-0151

^{1/} Plant Varieties Protection Division, Chatuchak, Bangkok 10900 Tel. 0-2579-0151

6. คำนำ

พืชตระกูลบุกบอน ส่วนใหญ่เป็นพืชชอบน้ำ และมีลำต้นใต้ดินเป็นหัวแบบเผือก พบได้ทั่วไปในป่าดิบชื้นหรือป่าดิบแล้ง เจริญเติบโตได้ดีบริเวณที่มีความชื้นสูงหรือบริเวณที่ชื้นแฉะ พืชตระกูลบุกบอนมีจำนวนสมาชิกมากเป็นที่สุดตระกูลหนึ่งในจำนวนความหลากหลายของพรรณไม้ทั้งหมด มีการนำมาใช้ประโยชน์ได้หลากหลายประเภท ส่วนใหญ่นิยมใช้เป็นไม้ดอกไม้ประดับ เช่น บอนสี หน้าวัว อโกลนีมา พิโลเดรนดรอน เป็นต้น เป็นพืชสมุนไพรและไม้มงคล เช่น ว่านขันหมาก ว่านเสน่ห์จันทน์ นอกจากนี้ สามารถนำมาใช้ประโยชน์ด้านพืชอาหารได้อีกด้วย เช่น เผือก และบุก เป็นต้น

การศึกษาการใช้ประโยชน์จากพืชตระกูลบุกบอน ในด้านพืชอาหารสามารถนำข้อมูลการใช้ประโยชน์พร้อมทั้งการประเมินศักยภาพในการใช้ประโยชน์ทางการเกษตรด้านต่างๆ ในอนาคตของพืชแต่ละชนิด เป็นข้อมูลพื้นฐานที่สำคัญในการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายของทรัพยากรพืชให้เกิดประโยชน์อย่างสูงสุด ส่วนหนึ่งของการศึกษานี้ จะเป็นหลักฐานของการศึกษาพรรณไม้ในประเทศไทยของพันธุ์พืชพื้นเมืองทั่วไป เป็นแหล่งข้อมูลด้านต่างๆ เช่น ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ การกระจายพันธุ์ ตัวอย่างชนิด ซึ่งเป็นการสนับสนุนการดำเนินงานด้านการคุ้มครองพันธุ์พืช ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองพันธุ์พืช พ.ศ. 2542 โดยใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการศึกษาเพื่อการบันทึกลักษณะประจำพันธุ์ เพื่อการรับรองพันธุ์พืชอื่นๆ นอกเหนือจากรายชื่อพืชคุ้มครองในอนาคต รวมไปถึงงานด้านการปรับปรุงพันธุ์พืช ในการคุ้มครองและอนุรักษ์ทรัพยากรพันธุกรรมพืช ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองพันธุ์พืช พ.ศ. 2542 และพระราชบัญญัติคุ้มครองพันธุ์พืช พ.ศ. 2518

7. วิธีดำเนินการ

- วิธีการ

1. การสำรวจและการจำแนกชนิด

1.1 ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับความหลากหลายและการใช้ประโยชน์ของพืชวงศ์บุกบอนจากเอกสาร ตำรา สิ่งพิมพ์ และจากข้อมูลตัวอย่างพรรณไม้ในพิพิธภัณฑ์พืชต่างๆ เช่นพิพิธภัณฑ์พืชกรุงเทพมหานคร กรมวิชาการเกษตร พิพิธภัณฑ์พืช สำนักงานหอพรรณไม้ กรมอุทยานแห่งชาติสัตว์ป่า และพันธุ์พืช

1.2 กำหนดพื้นที่เข้าสำรวจ โดยอาศัยข้อมูลด้านนิเวศวิทยาและการกระจายพันธุ์ ความหลากหลายทางชีวภาพด้านพืชในประเทศไทยและตัวอย่างพรรณไม้อ้างอิงในพิพิธภัณฑ์พืช

1.3 ออกสำรวจ และเก็บตัวอย่างพืช ตามหลักและวิธีการที่ถูกต้องสำหรับการสำรวจและเก็บตัวอย่างพรรณไม้ เพื่อนำมาทำตัวอย่างพรรณไม้แห้ง (dry specimen) สำหรับนำไปตรวจวิเคราะห์จำแนกชนิด

1.4 บันทึกลักษณะทางสัณฐานวิทยา และข้อมูลการใช้ประโยชน์ ในพื้นที่ศึกษา โดยใช้แบบบันทึกข้อมูลลักษณะสัณฐานวิทยาของพรรณไม้และแบบบันทึกข้อมูลการใช้ประโยชน์รวมถึงข้อมูลทางสังคมจากผู้ให้ข้อมูล

1.5 จำแนกชนิด โดยนำตัวอย่างมาตรวจวิเคราะห์เพื่อพิสูจน์ชนิดของพืชวงศ์บุกบอน โดยใช้รูปวิธานจำแนกพรรณไม้จากหนังสือพรรณพฤกษชาติต่างๆ คู่มือศึกษาพรรณไม้ ร่วมกับการเปรียบเทียบกับตัวอย่างพรรณไม้อ้างอิงในพิพิธภัณฑ์พืชหรือหอพรรณไม้

1.6 ตัวอย่างพืชที่ได้จากการศึกษา จัดทำเป็นตัวอย่างพรรณไม้แห้งเพื่อการอ้างอิง ตามขั้นตอนและหลักการจัดทำตัวอย่างพรรณไม้เพื่อการอ้างอิง จากนั้นจึงจัดเก็บตัวอย่างพรรณไม้อ้างอิงเข้าสู่ระบบของ Bentham และ Hooker ในพิพิธภัณฑ์พืชกรุงเทพ กรมวิชาการเกษตร

1.7 สรุปและประมวลผลที่ได้จากการศึกษา ประกอบด้วยข้อมูลตัวอย่างของพืชวงศ์บุกบอน จากการสำรวจ ข้อมูลภาคสนาม แบบสอบถามข้อมูลการใช้ประโยชน์ การกระจายพันธุ์ของพืชวงศ์บุกบอน และนำมาจัดทำลงในโปรแกรมที่เหมาะสมสำหรับการสืบค้นข้อมูลพรรณไม้ เช่น ระบบฐานข้อมูลเชื้อพันธุ์พืช ตามโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชซึ่งสะดวกต่อการวิเคราะห์และสืบค้นข้อมูล

2. การบันทึกข้อมูลการใช้ประโยชน์และมูลค่าทางเศรษฐกิจ

2.1 บันทึกข้อมูลขั้นตอนการนำมาใช้ประโยชน์โดยละเอียด เช่น กรรมวิธีในการผลิต การแปรรูป แหล่งที่เหมาะสมสำหรับการเพาะปลูกขยายพันธุ์ ช่วงระยะเวลาการผลิต การเก็บเกี่ยวผลผลิต เป็นต้น

2.2 บันทึกข้อมูลทางเศรษฐกิจของ เช่น งบประมาณในการผลิตและมูลค่าการจำหน่าย เป็นต้น

สถานที่ทำการทดลอง/เก็บข้อมูล

สถานที่สำรวจพันธุ์พืชพื้นเมืองทั่วไปวงศ์บุกบอน คือ พื้นที่ป่าชุมชน หรือพื้นที่ชุมชน หรือพื้นที่เกษตรกรรม และตรวจสอบเพื่อจำแนกชนิดของพรรณไม้ที่ศึกษาในพิพิธภัณฑ์พืชกรุงเทพ สำนักคุ้มครองพันธุ์พืช พิพิธภัณฑ์พืช สำนักงานหอพรรณไม้ กรมอุทยานแห่งชาติสัตว์ป่า และพันธุ์พืช, หอพรรณไม้ สวนพฤกษศาสตร์สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ และหอพรรณไม้ พิพิธภัณฑ์พืชที่ได้รับการขึ้นทะเบียนพิพิธภัณฑ์พืชแล้วในประเทศไทย

- เวลาและสถานที่ : ตุลาคม 2560 - กันยายน 2562

8. ผลการทดลองและวิจารณ์

จากการศึกษาความหลากหลาย ของพืชพื้นเมืองทั่วไปวงศ์บุกบอน (Araceae) มีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งเน้นการสำรวจความหลากหลายและศึกษาการใช้ประโยชน์ในด้านพืชอาหารของพืชในวงศ์บุกบอน ระหว่างเดือนตุลาคม พ.ศ. 2559 ถึง เดือนกันยายน พ.ศ. 2562 โดยการศึกษาข้อมูลปฐมภูมิจากหนังสือ เอกสารวิชาการ ข้อมูลต่างๆ และจากตัวอย่างพรรณไม้อ้างอิงที่เก็บรักษาในพิพิธภัณฑ์พืช จากนั้นจึงดำเนินการสำรวจโดยการสุ่มแบบเฉพาะเจาะจงในพื้นที่ต่างๆ และบันทึกข้อมูลการใช้ประโยชน์โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านพืชอาหาร รวมถึงเก็บตัวอย่างเพื่อจัดทำเป็นตัวอย่างพรรณไม้อ้างอิง จากการศึกษารวจากพื้นที่ต่างๆ ทั่วประเทศ

ลักษณะทั่วไปและความหลากหลายของพืชตระกูลบุกบอน (Araceae) พืชตระกูลบุกบอน เป็นพืชชอบน้ำ มีลำต้นใต้ดินที่เป็นหัวแบบเผือก อาศัยอยู่ในบริเวณที่ชื้นแฉะ บางชนิดเป็นพืชน้ำลำต้นใต้ดินเก็บสะสมแป้ง

(Department of Environment and Water Resources, 2007) ทั่วโลกพบประมาณ 105 สกุล จำนวนประมาณ 3,300 ชนิด ในประเทศไทยมีรายงานประมาณ 30 สกุล จำนวนประมาณ 210 ชนิด สกุลที่พบสมาชิกจำนวนมากในประเทศไทย เช่น สกุลบุก (*Amorphophallus* Blume ex Decne.), สกุลอุตพิต (*Typhonium* Schott), สกุลกระดาด (*Alocasia* (Schott) G.Don), สกุลบอนจีน (*Homalomena* Schott), สกุลบุกคางคก (*Arisaema* Mart.), สกุลอุตพิตหิน (*Cryptocoryne* Fisch. ex Wydler), สกุลตะขาบ (*Rhaphidophora* Hassk.), สกุลพลูช้าง (*Scindapsus* Schott) (วินัยและคณะ, 2554)

จากการสำรวจความหลากหลายของพืชตระกูลบุกบอน โดยการสุ่มแบบเฉพาะเจาะจงในพื้นที่ป่าตามธรรมชาติ ป่าชุมชน และพื้นที่ชุมชนต่างๆ จาก 30 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดเชียงราย เชียงใหม่ พะเยา น่าน แพร่ ลำปาง พิชณุโลก เพชรบูรณ์ แม่ฮ่องสอน ตาก กาญจนบุรี หนองคาย เลย อุบลราชธานี นครพนม นครราชสีมา สระบุรี กระบี่ ราชบุรี ชลบุรี ระยอง จันทบุรี ตราด ชุมพร เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ นครศรีธรรมราช ตรัง พังงา พัทลุง สงขลา พบพืชวงศ์บุกบอนจำนวน 36 ชนิด ในจำนวนนี้ เป็นชนิดที่มีการนำมาใช้ประโยชน์ด้านพืชอาหารจำนวน 14 ชนิด คิดเป็นร้อยละ 6 เมื่อเทียบกับจำนวนสมาชิกของพืชตระกูลบุกบอนที่พบในประเทศไทยทั้งหมดจำนวนประมาณ 210 ชนิด ซึ่งส่วนใหญ่มีประโยชน์ด้านความหลากหลายทางชีวภาพของระบบนิเวศในธรรมชาติ และใช้เป็นไม้ประดับ เนื่องจากมีลักษณะวิสัยของพืช รูปร่างของใบและดอกที่สวยงามแปลกตา ตัวอย่างไม้ประดับในตระกูลบุกบอนที่พบทั่วไป เช่น บอนสี หน้าวัว พิไลเดรนดรอน และอโกลนีมา เป็นต้น การใช้ประโยชน์จากพืชตระกูลบุกบอนในด้านอาหาร ซึ่งพบจำนวนน้อยเช่นนี้ เนื่องจาก พืชตระกูลนี้มีสารที่ก่อให้เกิดอาการระคายเคืองต่อผิวหนังบริเวณที่สัมผัส หลายชนิด ดอกมีกลิ่นรุนแรง จึงไม่นิยมนำมาบริโภค มีจำนวนน้อยที่มีส่วนสะสมอาหารใต้ดินรวมทั้งส่วนก้านช่อดอกสามารถนำมาประกอบอาหารได้ เช่น กลุ่มบุก (*Amorphophallus* spp.) หรือบางชนิดเท่านั้นที่สามารถบริโภคได้เกือบทุกส่วน ทั้งส่วนสะสมอาหารใต้ดิน ส่วนของใบ ก้านใบ และส่วนของดอกได้ เช่น บอนน้ำ (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.) สำหรับงานวิจัยนี้ พืชตระกูลบุกบอนกลุ่มที่พบเป็นพืชอาหารมากที่สุดคือ พืชในสกุลบุก (*Amorphophallus* spp.) จำนวน 7 ชนิด ได้แก่ บุกอีรอก (*Amorphophallus brevispathus* Gagnep.) บุกโคยงัว (*A. macrorhizus* Craib) บุกเขา (*A. corrugatus* N.E. Br.) บุกกาบโค้ง (*A. kachinensis* Engl. & Gehrm.) บุกห้วยยาว (*A. longituberosus* (Engl.) Engl. & Gehrm.) บุกต่าง (*A. yunnanensis* Engl.) บุกคางคก (*A. paeoniifolius* (Dennst.) Nicolson) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาพันธุ์บุกกินได้ในประเทศไทย โดย ทิพย์วัลย์ สุกุมลนันทน์ พบพันธุ์บุกที่กินได้จำนวน 10 ชนิด ชนิดที่ไม่พบในการศึกษาวิจัยนี้ ได้แก่ *A. krausei* Engl. *A. napiger* Gagnepain และ *A. tenuistylis* Hett. ซึ่งอาจมีสาเหตุจากปริมาณและการกระจายพันธุ์ลดน้อยลงในธรรมชาติ และอาจเข้าศึกษาสำรวจไม่ตรงระยะที่บุกพักตัว ไม่มีส่วนของใบหรือดอก

กลุ่มพืชตระกูลบุกบอนที่สำรวจพบการใช้ประโยชน์ รองลงมาคือ สกุลบอน (*Colocasia* spp.) พบ 2 ชนิด ได้แก่ เผือก (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.) และออดิบ (*Colocasia gigantea* Hook. f.) ซึ่งในประเทศไทยมีรายงานพบจำนวน 5 ชนิด และเป็นพืชอาหารจำนวนประมาณ 3 ชนิด ต่อมาได้แก่ สกุลผักหนามคือ ผักหนาม (*Lasia spinosa* (L.) Thwaites) พบมีการใช้ประโยชน์แพร่หลาย ประชาชนรู้จักชนิดพืชและสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้บ่อยครั้งมากขึ้น เนื่องจากได้รับข้อมูลการใช้ประโยชน์จากสื่อหลากหลายช่องทาง ประกอบกับการคมนาคมขนส่งที่สะดวก กระจายสินค้าที่เป็นกลุ่มผักพื้นบ้านได้รวดเร็วและเข้าถึงยังพื้นที่ต่างๆ ได้มากขึ้น จากการศึกษาวิจัยนี้ พบว่า มีชนิดพืชตระกูลบุกบอนบางชนิด ที่มีการบริโภคโดยเฉพาะบางพื้นที่ เช่น บอน

เต่า (*Hapaline benthamiana* (Schott) Schott) พบกระจายพันธุ์และใช้ประโยชน์เฉพาะบางหมู่บ้านทางภาคเหนือ บอนส้ม (*Homalomena rostrata* Griff.) ซึ่งชาวกะเหรี่ยงในพื้นที่ภาคเหนือใช้ประโยชน์ และอุตพิต (*Typhonium trilobatum* (L.) Schott) ที่พบการใช้ประโยชน์เฉพาะบางพื้นที่ทางภาคใต้ เป็นต้น ซึ่งชนิดที่มีการใช้ประโยชน์เฉพาะบางพื้นที่เช่นนี้ หากได้รับการเผยแพร่ หรือพัฒนาปรับปรุงการประกอบอาหารที่หลากหลาย ประชาชนในภูมิภาคอื่นๆ สามารถบริโภคได้ สามารถพัฒนาเป็นพืชปลูกเพื่อการบริโภคได้เป็นอย่างดี

จากการศึกษาปริมาณการใช้ประโยชน์ พบว่า ชนิดที่มีการนำมาใช้ประโยชน์มากที่สุด 5 อันดับแรก ได้แก่ บอนน้ำหรือเผือก (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.) ใช้ส่วนก้านมาประกอบอาหาร แกงบอนหรือรับประทานเป็นผักสดได้ ส่วนหัวสะสมอาหารนำมาประกอบอาหาร แปรรูปเป็นแป้งและผลิตภัณฑ์ต่างๆ บุกไข่ (*Amorphophallus muelleri* Blume) มีการส่งออกผงบุกไข่ไปยังประเทศจีน เป็นปริมาณมากเพื่อสกัดสารกลูโคมีแนน นอกจากนี้ยังสามารถนำส่วนของหัวสะสมอาหารไต่ดินมาทำเป็นอาหาร โดยต้องล้างน้ำสะอาดหลายๆครั้ง หรือหมักไว้ข้ามคืน เพื่อลดความคัน ผักหนาม (*Lasia spinosa* (L.) Thwaites) นิยมรับประทานเป็นผักต้ม หรือนำมาถนอมอาหารโดยการดองกับน้ำซาวข้าวและเกลือ กินเป็นผักดองกับน้ำพริกได้หลายประเภท บุกอีรอก (*Amorphophallus brevispathus* Gagnep.) โดยใช้ส่วนของลำต้นเทียมเหนือดินนำมาประกอบอาหารประเภทแกง ตูนหรืออดิบ (*Colocasia gigantea* Hook. f.) ก้านใบรสจืด เย็น นำมากินเป็นผักสดหรือประกอบอาหารประเภทแกงป่า หรือแกงกะทิได้ ข้อมูลการใช้ประโยชน์นี้ สอดคล้องกับวินัยและคณะ บรรยายการใช้ประโยชน์จากพืชวงศ์บุกบอน ว่าพืชตระกูลบุกบอนที่มีการใช้ประโยชน์ในด้านเป็นพืชอาหารมนุษย์และสัตว์ เช่น เผือก (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) หรือชื่อสามัญว่า taro plant จากหลักฐานต่างๆ บ่งชี้ว่ามีการปลูกเพื่อ เป็นอาหารของมนุษย์มานานกว่า 2,000 ปี และมีต้นกำเนิดในทวีปเอเชียบริเวณ อัสสัมและพม่า ลำต้นไต่ดินสะสมอาหารหรือที่เรียกว่าหัวเผือกจะให้แป้งร้อยละ 13-19 ของน้ำหนักเฉลี่ย และใบทำให้สุกสามารถนำมารับประทานได้ บุกคนโท, บุกเนื้อทราย, บุกไข่ (*Amorphophallus muelleri* Blume) และ บุกต่าง (*Amorphophallus yunnanensis* Engl.) หัวนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อสุขภาพ ในปัจจุบันมีบริษัทเอกชนนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ต่างๆ เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว เนื้อสัตว์เทียม ลูกชิ้น ขนมหเครื่องดื่มผสมบุก หรือที่รู้จักกันดีคือ คอนยัค (konjac) (*Amorphophallus konjac* K. Koch) เป็นพืชเศรษฐกิจของประเทศญี่ปุ่นและในประเทศไทยก็มีการนำเข้ามาเพื่อใช้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพได้หลายรูปแบบ เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว เยลลี่ เค้ก เป็นต้น ซึ่งอายุของหัวที่ใช้ได้ประมาณ 1-3 ปี นอกจากนี้พืชในวงศ์บุกนี้ยังมีอีกหลายชนิดที่นำมาปลูกเป็นไม้ดอกไม้ประดับเช่น พลุแฉก (*Monostera deliciosa* Liebm.), จอก (*Pistia stratiotes* L.), กระดาด (*Alocasia macrorrhizos* (L.) G. Don)

เมื่อศึกษามูลค่าของชนิดพืชที่มีการนำมาใช้ประโยชน์ในด้านพืชอาหารทั้งหมด พบว่า ชนิดที่มีมูลค่าค่อนข้างสูงและมีการประกอบกิจการปริมาณมากจำนวน 3 ลำดับ ได้แก่ บุกไข่ (*Amorphophallus muelleri* Blume) ใช้ประโยชน์โดยการสกัดสารกลูโคมีแนนเพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ มีปริมาณการปลูกและการผลิตสูงในจังหวัดแม่ฮ่องสอนและตาก เผือก (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.) ปลูกเป็นการค้าส่งทั้งตลาดภายในประเทศและสินค้าส่งออก มีปริมาณการผลิตมากในพื้นที่จังหวัดสระบุรี ประจวบคีรีขันธ์ และเพชรบูรณ์ ผักหนาม (*Lasia spinosa* (L.) Thwaites) ถึงแม้ว่ามีมูลค่าต่อหน่วย คือ จำหน่ายเป็นมัดหรือกำหรือ กิโลกรัม ไม่สูงมากนัก แต่พบว่ามีการค้าในตลาดภายในประเทศค่อนข้างสูง บริโภคกันอย่างแพร่หลายทั่วประเทศ จึงมีแนวโน้มที่ดีในทางเศรษฐกิจ ทั้งนี้ ศักยภาพของพืชที่มีแนวโน้มที่ควรส่งเสริมให้มีการพัฒนาการผลิต การตลาด หรือการปรับปรุงพันธุ์ ได้แก่ บุกไข่ (*Amorphophallus muelleri* Blume) ซึ่งมีปริมาณความ

ต้องการสูง จากการใช้ประโยชน์โดยการสกัดสารกลูโคมีแนนเพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ และมูลค่าต่อกิโลกรัมค่อนข้างสูงและมีความผันแปรน้อย ฝือก (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.) พบมีการปลูกเป็นการค้าส่งทั้งตลาดภายในประเทศและสินค้าส่งออก มีปริมาณการผลิตมากในพื้นที่จังหวัดสระบุรี ประจวบคีรีขันธ์ และเพชรบูรณ์ ซึ่งมูลค่าขึ้นกับความสมบูรณ์ของผลผลิต หากมีการส่งเสริมการผลิตที่สามารถควบคุมคุณภาพได้ จะทำให้สามารถจำหน่ายผลผลิตได้มูลค่าสูง หรือการปรับปรุงพันธุ์ด้านทางโรคและแมลง เป็นต้น และผักหนาม (*Lasia spinosa* (L.) Thwaites) ซึ่งปัจจุบันมีปริมาณความต้องการเพิ่มมากขึ้น มีการจำหน่ายทุกภูมิภาคของไทย ถึงแม้ว่ามูลค่าไม่สูง แต่หากส่งเสริมด้านการแปรรูป หรือการถนอมอาหารเป็นรูปแบบผักดอง ผักกระป๋อง หรือผักอบแห้ง จะสามารถเพิ่มมูลค่าของผลผลิตได้มากยิ่งขึ้น

ชนิดพืชในวงศ์บุกบอนที่สำรวจพบมีการใช้ประโยชน์

1. *Amorphophallus brevispathus* Gagnep. บุกอีรอก

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ พืชล้มลุกข้ามปี มีเหง้าอยู่ใต้ดิน เจริญเติบโตได้ในดินร่วนที่มีความอุดมสมบูรณ์สูง ระบายน้ำดี พบได้ทั่วไป ชอบขึ้นตามริมแม่น้ำ ในพื้นที่โล่ง ทุ่งหญ้า พื้นที่ที่มีความชื้นสม่ำเสมอและฝนตกชุก ใบเป็นใบเดี่ยว ก้านใบยาวมีลักษณะกลมและอวบหนา ไม่มีแกน ยาวประมาณ 50-120 เซนติเมตร ใบมีลายสีเขียวเทา น้ำตาล และดำเป็นจุดพื้นจุดต่าง มีก้านใบย่อยแตกออกจากปลายก้านใบ 2-3 ก้าน และมีใบประดับ 10-120 ใบ ออกเป็นคู่ ลักษณะเป็นรูปคล้ายหอก ขอบใบเรียบ ใบมีขนาดกว้างประมาณ 10-50 เซนติเมตร และยาวประมาณ 15-25 เซนติเมตร ผิวใบเป็นคลื่น หูใบติดกับก้านใบย่อย ดอก ออกเป็นช่อ ก้านดอกยาวออกจากเหง้า ดอกอยู่ตรงปลายก้าน ลักษณะของดอกเป็นรูปคล้ายดอกหน้าวัว ผล ออกผลเป็นกลุ่ม ลักษณะของผลเป็นรูปทรงกระบอกตั้งขึ้น มีผลย่อยรูปรีจำนวนมาก

แหล่งตัวอย่างและข้อมูล น่าน พะเยา พิษณุโลก เพชรบูรณ์ อุบลราชธานี เลย ราชบุรี

การกระจายพันธุ์ พบได้ทั่วทุกภาคของไทย พบมากทางภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ บริเวณป่าดิบชื้น ป่าดิบเขา และป่าไผ่

การใช้ประโยชน์ ก้านและช่อดอกอ่อน รวมทั้งยอดอ่อน นำมาประกอบอาหารประเภทแกง เช่น แกงกะทิ แกงใส่ไข่มดแดง หรือแกงที่มีรสเปรี้ยว ก่อนนำมาประกอบอาหาร ต้องนำมาต้มน้ำทิ้งหรือล้างแล้วต้มในน้ำมะขามเปียกเพื่อลดความคัน

2. *Amorphophallus corrugatus* N.E. Br. บุกเขา

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ พืชล้มลุก หัว กลมแบน สีน้ำตาล เส้นผ่าศูนย์กลาง 5-15 เซนติเมตร ใบ เป็นใบเดี่ยว ก้านใบ ยาว 10-95 เซนติเมตร ผิวเรียบเกลี้ยง สีก้านใบ เป็นสีขาวขุ่น เขียวอ่อน เหลืองนวล มีลวดลายเป็นวงรีขนาดเล็กและขนาดใหญ่ สีเขียวเข้ม และน้ำตาลปนม่วงต่างๆ หรือซ้อนกัน หรือมี จุดเล็กๆ กระจายทั่วใบ รูปขอบขนาน หรือรูปใบหอก ปลายใบเรียวแหลม ตรงโคนใบมีครีบเป็นแผ่นยาว ดอก เป็นช่อดอก ก้านช่อดอก ยาว 10-70 เซนติเมตร สีเหมือนก้านใบ กาบหุ้ม ช่อดอก ยาว 7-24 เซนติเมตร รูปไข่ รูปรีแกมรูปไข่ ปลายกาบ เว้าแหลมหรือป้าน และเปิดกว้างเกือบถึงโคน สีกาบหุ้มช่อดอก ด้านนอก สีเหลืองอ่อนสีเขียวปนเทาหรือขาว สีน้ำตาลปนแดง มีจุดสีน้ำตาลปนม่วงกระจายทั่ว ขอบใกล้โคนมีสีม่วงแดง สีกาบหุ้มช่อดอกด้านใน สีเขียวอ่อนสี

ม่วงแดงอมชมพูตรงใกล้โคน ช่อเชิงลดมีกาบยาว 9-15 เซนติเมตร สั้นกว่ากาบหุ้มช่อดอก จะงอยเกสรเพศผู้รูปไข่ ผิวมีร่องหยักลึกคล้ายสมอง ผล ลักษณะผลรูปไข่ ค่อนข้างกลม ส่วนล่างของผลสีเขียวสดและเป็นสีแดงเมื่อผลแก่

แหล่งตัวอย่างและข้อมูล จังหวัดแม่ฮ่องสอน

การกระจายพันธุ์ พบได้ทางภาคเหนือของไทย และตอนเหนือของพม่า ตามป่าดิบเขา ป่าสนที่มีความชื้นค่อนข้างสูง

การใช้ประโยชน์ หัวนำไปแกง นึ่งรับประทานกับมะพร้าวและน้ำตาล นำไปเชื่อมคล้ายมันหรือเผือกเชื่อม ทำแกงบวด และนำไปแปรรูปเป็นแป้งหรือวุ้นบุก หรือทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหารอื่น

3. *Amorphophallus kachinensis* Engl. & Gehrm. บุกกาบโค้ง

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ พืชล้มลุก มีหัวใต้ดิน หัวลักษณะกลม ผิวสีน้ำตาล เส้นผ่าศูนย์กลาง 5-30 เซนติเมตร ใบ เป็นใบเดี่ยว ก้านใบ ยาว 20-100 เซนติเมตร ผิวเรียบเกลี้ยง สีของก้านใบ เป็นสีขาวขุ่นมีลวดลายสีเขียวเข้ม สีน้ำตาลอมแดง สีเทา ใบ เป็นรูปรี ปลายใบแหลม ดอก เป็นช่อดอก ก้านช่อดอก ยาว 30-120 เซนติเมตร สีและลายคล้ายก้านใบ กาบหุ้มช่อดอกยาว 10-25 เซนติเมตร เมื่อบานเต็มที่จะพับลงมาปิดส่วนของช่อเชิงลดมีกาบ สีกาบหุ้มช่อดอก ด้านนอกเป็นสีเขียว เขียวปนน้ำตาล มีจุดประสีขาว มีขีดหรือเส้นสีม่วงแดงตามความยาวของกาบ สีกาบหุ้มช่อดอกด้านในตรงโคน ของกาบมีสีแดงเข้มมีขีดเล็กๆ และไฟหรือหูดเม็ดกลมขนาดเล็กรวมกัน กระจุกกระจายอยู่ทั่วไป ช่อเชิงลดมีกาบยาว 8-15 เซนติเมตร สั้นกว่ากาบหุ้มช่อดอกมาก จะงอยเกสรเพศผู้ มีลักษณะเด่นคล้ายดอกบัวตูม สีขาวครีม และตรงส่วนโคนมีรอยหยักเป็นร่องลึก ผล รูปไข่หรือค่อนข้างกลม สีเขียว และเป็นสีแดงเมื่อผลแก่

แหล่งตัวอย่างและข้อมูล จังหวัดเชียงใหม่

การกระจายพันธุ์ พบทางตอนเหนือของพม่า (รัฐกะฉิ่น) ภาคเหนือของไทย ลาว จีน (ยูนาน) ตามป่าดิบเขา และป่าเบญจพรรณ

การใช้ประโยชน์ หัวนำไปแกง นำไปนึ่งรับประทานกับมะพร้าวและน้ำตาล นำไปเชื่อมคล้ายมันหรือเผือกเชื่อมทำแกงบวด นำไปแปรรูปเป็นแป้งหรือวุ้นบุก หรือทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหารอื่น

4. *Amorphophallus longituberosus* (Engl.) Engl. & Gehrm. บุกหัวยาว

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ พืชล้มลุก หัว เป็นหัวยาว คล้ายหัวแคโรทหรือหัวผักกาด สีขาวขุ่น ยาว 20 – 25 เซนติเมตร ใบ เป็นใบเดี่ยว ก้านใบ ยาว 10-60 เซนติเมตร ผิวเรียบเกลี้ยง มีไขสีขาวเคลือบ สีของก้านใบสีเทา ชมพูอ่อน เขียวอ่อน มีจุดประเป็นวงรีหรือขีดยาวๆ สีเทาหรือน้ำตาลเข้ม ใบเป็นรูปรีหรือรูปใบหอกโคนใบมีครีบ ดอก เป็นช่อดอก ก้านช่อดอก เหมือนก้านใบ ยาว 10 - 75 เซนติเมตร กาบหุ้มช่อดอก ยาว 4-20 เซนติเมตร ตั้งตรงเป็นรูปรี หรือสามเหลี่ยมหน้าจั่ว สีกาบหุ้มช่อดอกด้านนอกสีเทา สีน้ำตาล มีลวดลายเป็นจุด วงรี เส้นเล็กๆ สีแดงเข้มปนน้ำตาล สีกาบหุ้มช่อดอกด้านใน สีเทาปนขาวหรือเขียว ส่วนปลายสีม่วง ส่วนโคนเป็น สีเขียวเข้ม สีเล็ดนงจาก ขอบสีเทาอมม่วง ช่อเชิงลดมีกาบ ยาว 3-15 เซนติเมตร ไม่มีก้านและสั้นกว่ากาบหุ้ม ช่อดอกเล็กน้อย จะงอยเกสรเพศผู้รูปร่างทรงกระบอกปลายเรียวมน ผล ผลกลม สีเขียวสด เปลือยเป็นสีแดงเมื่อผลแก่

แหล่งตัวอย่างและข้อมูล จังหวัดเชียงใหม่ และลำปาง

การกระจายพันธุ์	พบได้ทั่วทุกภาคของไทย และภาคตะวันตกเฉียงเหนือของมาเลเซีย
	ตามพื้นที่ป่าไผ่ที่มีดินร่วนซุย หรือป่าดิบเขาที่มีเศษใบไม้ปกคลุมหนาแน่น
การใช้ประโยชน์	ก้านใบและดอกอ่อนนำไปแกงหรือทำอาหารในลักษณะของพืชผัก

5. *Amorphophallus muelleri* Blume บุกไข่

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ พืชล้มลุก หัวกลม หรือกลมแป้น ผิวสีน้ำตาล เส้นผ่าศูนย์กลาง 5-28 เซนติเมตร ใบ เป็นใบเดี่ยว หรืออาจมีสองใบใน 1 หัว ก้านใบ ยาว 40-180 เซนติเมตร สีเขียว สีน้ำตาลปนเขียว หรือสีดำ มีลวดลายหลายแบบ เป็นวงรียาว เป็นเหลี่ยม เป็นจุดกลม มีลักษณะพิเศษคือมีหัวขนาดเล็กบนก้านใบ ใบเป็นรูปใบหอกและรูปรีแกมใบหอก ดอก เป็นช่อดอก ก้านช่อดอก เหมือนก้านใบ ยาว 30-60 เซนติเมตร กาบหุ้มช่อดอก รูปสามเหลี่ยม กว้างมากกว่ายาว สีกาบหุ้มช่อดอกด้านนอก มีหลายสี ตรงส่วนโคนสีเขียวซีด หรือสีชมพูเข้ม มีจุดสีขาว สีดำ และสีเขียว ส่วนปลายสีม่วงปนน้ำตาล สีชมพูเข้ม สีกาบหุ้มช่อดอกด้านในตรงส่วนโคน สีชมพูเข้มหรือสีเหลือง ปนชมพู ส่วนปลายเป็นสีม่วง สีน้ำตาลปนกับสีเขียวเข้ม มีจุดและวงรีสีขาว ช่อเชิงลดมีกาบ ยาวกว่ากาบหุ้มช่อดอก จะงอยเกสรเพศผู้ รูปกรวยคว่ำปลายแหลม หรือรูปร่างแบนกว้าง ปลายมน ผล รูปไข่เขียวสด เปลี่ยนเป็นสีแดงสดเมื่อผลแก่

แหล่งตัวอย่างและข้อมูล	จังหวัดตาก และแม่ฮ่องสอน
การกระจายพันธุ์	พบได้แถบชายฝั่งอันดามัน พม่า และภาคเหนือของไทย ตามป่าเบญจพรรณ ป่าดิบชื้นและป่าดิบเขา
การใช้ประโยชน์	หัวนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ปัจจุบันมีบริษัทเอกชนนำหัวบุก ไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว ลูกชิ้น เนื้อสัตว์เทียม ขนม และเครื่องดื่มผสมบุก จำหน่าย ทั้งในประเทศและต่างประเทศลักษณะทางพฤกษศาสตร์

6. *Amorphophallus macrorhizus* Craib บุกโคยจัว

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ หัว หัวยาวขนาดใหญ่ สีน้ำตาลเข้ม ยาว 15-35 เซนติเมตร ใบ เป็นใบเดี่ยว ก้านใบ ยาว 40-120 เซนติเมตร มีขนอ่อนสั้นๆ คล้ายผ้ากำมะหยี่ สีของก้านใบ สีเขียวอ่อน มีจุดประหรือขีดสีขาว สีแดงปนน้ำตาล และสีเขียวเกือบดำเป็นวงขนาดใหญ่ ใบเป็นรูปรีจนถึงรูป ไข่กลับ ปลายใบเรียวแหลม หรือดิ่งแหลม ดอก เป็นช่อดอก ก้านดอก เหมือนก้านใบ ยาว 60-120 เซนติเมตร กาบหุ้มช่อดอก ตั้งตรงคล้ายรูปเรือ ยาว 9-25 เซนติเมตร ส่วนล่างซ้อนกันคล้ายปากแตร เปิดกว้างจนถึงส่วนของเกสรเพศเมีย สีกาบหุ้มช่อดอก ด้านนอกสีเขียวซีดมีจุดสีเขียวเข้มตรงส่วนโคนกาบขอบสีม่วง สีกาบหุ้มช่อดอกด้านในสีเขียวซีด สีแดงเลือดนกปน สีน้ำตาลสลับกับสีเขียวหรือสีแดงตลอดทั้งกาบ โคนกาบด้านในมีขนนุ่มสั้น ช่อเชิงลดมีกาบ ยาว 3-15 เซนติเมตร และยาวกว่ากาบหุ้มช่อดอกมาก จะงอยเกสรเพศผู้ รูปร่างยาวเรียว ปลายแหลม มีขนอ่อนบางสีน้ำตาล กระจัดกระจาย อยู่ทั่วไปหรืออาจไม่มีก็ได้ ผล ผลกลมหรือรูปไข่สีเขียวสดและเปลี่ยนเป็นสีเหลืองส้มเมื่อผลแก่

แหล่งเก็บตัวอย่างและศึกษาข้อมูล	จังหวัดลำปาง และพิษณุโลก
การกระจายพันธุ์	พบทางภาคเหนือของไทย ตามป่าดิบเขาและป่าเบญจพรรณ
การใช้ประโยชน์	ก้านใบและดอกอ่อนนำไปแกงหรือทำอาหารในลักษณะของพืชผัก

7. *Amorphophallus paeoniifolius* (Dennst.) Nicolson บุกคางคก

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ หัว กลมแบน ขนาดใหญ่ สีนํ้าตาลเข้ม ไม่มีหรือมีหน่อเล็กรอบหัว เส้นผ่าศูนย์กลาง 20-30 เซนติเมตร ใบ เป็นใบเดี่ยวหรือบางครั้งอาจมี 2 ใบ ใน 1 หัว ก้านใบ ยาว 1-2 เมตร สี ก้านใบ สีเขียวซีด สีเขียวเข้ม หรือสีดำปนเขียว มีลวดลายเป็นวงกลมขนาดใหญ่หรือจุดสีเขียวเข้ม สีขาว ผิวก้าน ใบเป็นร่องและมี หนามทู่ ใบ เป็นรูปกลม รี รูปไข่ รูปไข่กลับ รูปรีขอบขนาน รูปใบหอก ปลายใบแหลม ดอก เป็น ช่อดอก ก้านช่อดอก ส่วนใหญ่สั้น 3-5 เซนติเมตร สีอ่อนและผิวเรียกว่าก้านใบ กาบหุ้ม ช่อดอกคล้ายรูปประฆัง ยาว 10-40 เซนติเมตรกว้างมากกว่ายาว สีกาบหุ้มช่อดอกด้านนอกสีเขียวซีดน้ำตาลเข้ม สีแดงปนชมพู หรือสี เขียว ขอบของกาบหุ้มช่อดอกหยักเป็นริ้วเหมือนระบายด้วยลูกไม้ สีกาบหุ้มช่อดอกด้านใน ตรงโคนกาบ สีเลือด นกปนน้ำตาล ส่วนปลายสีขาวขุ่นและสีชมพูอ่อน ช่อเชิงลดมีกาบ ความยาวใกล้เคียงกาบ หุ้มช่อดอก จะงอยเกสร เพศผู้คล้ายดอกบัวตูมขนาดใหญ่ ผิวย่นเป็นร่อง ผล ลักษณะรูปไข่ สีเขียวและเป็น สีแดง เมื่อผลแก่

แหล่งตัวอย่างและข้อมูล จังหวัดพิษณุโลก แพร่ น่าน ลำปาง เชียงใหม่ เชียงราย

แม่ฮ่องสอน และชุมพร

การกระจายพันธุ์ พบได้ในมาดากัสการ์ อินเดีย มาเลเซีย จีนตอนใต้ อินโดจีน โพลินีเซีย

ออสเตรเลียตอนเหนือ และไทย ตามพื้นที่ป่าดิบเขา ป่าดิบชื้น ป่าเบญจพรรณ

การใช้ประโยชน์

หัวนำไปนึ่งรับประทานกับมะพร้าวและน้ำตาล ทำแกงบวด ก้านใบนำไปทำ ขนมห่อกล้วย

8. *Amorphophallus yunnanensis* Engl. บุกต่าง

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ หัว กลมแบน หรือทรงกลม สีนํ้าตาลเข้ม เส้นผ่าศูนย์กลาง 5-20 เซนติเมตร ใบ เป็นใบเดี่ยว ก้านใบ ยาว 10-80 เซนติเมตร ผิวเรียบเกลี้ยง สีของก้านใบ สีเขียวมะกอก สีเขียวเข้ม หรือสีเขียว ปนน้ำตาล มีลวดลาย รูปสี่เหลี่ยมข้าวหลามตัด หรือรูปวงรี ใบ เป็นรูปรี เป็นวงรี ปลายใบแหลม ตรงโคน มีครีบ เป็นแผ่นกว้าง ดอก เป็นช่อดอก ก้านช่อดอก ยาว 10-65 เซนติเมตร สีเหมือนก้านใบ กาบหุ้มช่อดอก ยาว 9-27 เซนติเมตร ลักษณะตั้งตรง ปลายเว้า โค้งลงมาปิดช่อเชิงลดมีกาบ สีกาบหุ้มช่อดอกด้านนอก สีขาวขุ่น หรือเขียว ปนขาว หรือสีชมพูซีด สีกาบหุ้มช่อดอกด้านใน สีเขียวปนขาว ไม่มีจุดประ ช่อเชิงลดมีกาบ ยาว 7-10 เซนติเมตร สั้นกว่ากาบหุ้มช่อดอก จะงอยเกสรเพศผู้ คล้ายดอกบัว ค่อนข้างแบน ผล รูปไข่ สีเขียวสด เปลี่ยนเป็นสีฟ้าอมม่วง เมื่อผลแก่

แหล่งตัวอย่างและข้อมูล จังหวัดเชียงใหม่

การแพร่กระจายพันธุ์ ภาคเหนือของไทย จีน ตอนเหนือของเวียดนาม

การใช้ประโยชน์

หัวนำไปทำอาหารโดยผ่านขบวนการแปรรูปอย่างง่ายได้แปงหรือวุ้นบุกซึ่ง นำไปยำหรือผัดรับประทาน และนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารอื่น

9. *Colocasia esculenta* (L.) Schott. บอนน้ำหรือเผือก

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ พืชล้มลุก ลำต้นเป็นหัว อยู่ใต้ดิน มีลักษณะหลายแบบแตกต่างกัน เช่นหัวทรง กลมยาว หัวทรงกระบอก และเรียวยาว โดยส่วนหัวของหัวเป็นตายอดวงกลมสำหรับแทงใบออก ผิวด้านนอกมี

หลายสีอาทิ สีน้ำตาล สีดำ มักเกิดสะเก็ดเป็นชั้นตามแนวขวางของหัว ส่วนเนื้อด้านใน ลักษณะเป็นแป้งดิบสีขาว นวล หรือสีขาวนวล และมีลายประสีม่วง บางพื้นที่เมื่อเจริญเติบโตเต็มที่ มีหัวย่อยเกิดขึ้นบริเวณปลายราก ใบเป็น ใบเดี่ยว เรียงวนเป็นชั้นๆ ก้านใบมีรูปทรงกลม ก้านใบขนาดประมาณ 1-2 เซนติเมตร ยาวประมาณ 50-120 เซนติเมตร ผิวด้านนอกของก้านเป็นเส้นใยหุ้ม ลอกออกเป็นเส้นได้ และอาจมีหลายสีตามชนิดพันธุ์ เช่น สีเขียว และสีแดงอมม่วง เนื้อก้านด้านในมีลักษณะเป็นเยื่อที่มีโพรงอากาศจำนวนมาก ปลายของก้านใบจะเชื่อมต่อกับ แผ่นใบบริเวณตรงกลางของแผ่นใบ แผ่นใบ รูปหัวใจขนาดใหญ่ กว้าง 20-50 เซนติเมตร ยาว 30-80 เซนติเมตร อาจมีทั้งสีเขียว และสีแดงอมม่วง โคนแผ่นใบกว้าง เว้าตรงกลาง ปลายใบแหลม แผ่นใบเรียบ มีเส้นใบสีเขียวอม ขาวมองเห็นชัดเจน ขอบใบหยักปลิวเป็นคลื่น โคนพับเข้าตรงกลางเล็กน้อย ดอก ออกดอกเป็นช่อ ก้านช่อดอกทรง กลม ผิวก้านช่อมีสีเหลือง ยาวประมาณ 15-30 เซนติเมตร ปลายสุดของก้านช่อดอกเป็นใบรองดอกที่หุ้มช่อดอก ไว้เป็นรูปทรงกระบอกในขณะที่เป็นดอกตูม แผ่นใบรองดอกมีสีเหลือง ยาวประมาณ 15-25 เซนติเมตร เมื่อดอก บาน ใบรองดอกจะกางออก จนมองเห็นช่อดอกที่มีลักษณะทรงกระบอก ยาวประมาณ 8-12 เซนติเมตร และมีด อกย่อยจำนวนมากล้อมรอบ แต่ละดอกมีขนาดเล็ก และลักษณะเป็นทรงกลมสีเหลืองเรียงกันแน่น ทั้งนี้ ตัวก้าน ช่อดอก ใบรองดอก และดอกย่อย อาจมีสีเหลืองอ่อนหรือสีขาวครีม ผล ทรงกระบอก เปลือกผลมีสีเขียว และบาง เนื้อผลฉ่ำน้ำ เมื่อผลแก่มีสีน้ำตาลอมดำส่วนภายในจะมีเมล็ดเล็กๆ จำนวนมาก

แหล่งตัวอย่างและข้อมูล	กาญจนบุรี ราชบุรี อุบลราชธานี หนองคาย เพชรบูรณ์ สระบุรี
การกระจายพันธุ์	พบได้ทั่วทุกภาคของประเทศไทย และภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ในพื้นที่ป่าดิบชื้น ป่าดิบเขา ที่ราบลุ่มแม่น้ำ น้ำตกและลำธาร เป็นต้น
การใช้ประโยชน์	ก้านใบนำมาแกงส้ม โดยต้ม 2-3 ครั้ง คั้นน้ำทิ้ง หรือนำไปเผาก่อนนำมาปรุง เป็นอาหารต่างๆ หัวใต้ดิน ทำให้สุก กินสमानแผลในท้อง กัดฝีหนอง ทั้งต้น ต้มน้ำดื่มบ่อยๆ แก้ไอ แก้เสมหะ ก้านใบให้รสเย็น ตัดใบและโคนก้านออก แล้วย่างไฟบิดเอาน้ำหยอดแผลแก้พิษคันอักเสบจากคางคก และน้ำคั้นจาก ก้านใบใช้เป็นยานวด

10. *Colocasia gigantea* Hook. f. ออติบ

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ พืชล้มลุก อายุหลายปี มีเหง้าอยู่ใต้ดินก้านใบแทงออกจากเหง้า ก้าน ใบยาวสีเขียวที่ผิวมีแป้งเคลือบอยู่ ใบ รูปใบหอกแกมรูปไข่ ปลายใบมน ฐานใบเว้า ขอบใบเรียบหรือเป็นคลื่น เล็กน้อย ผิวใบมัน ใบกว้าง 40-50 เซนติเมตร ใบยาว 30-65 เซนติเมตร ก้านใบมีโคลสีขาวนวลเคลือบ เนื้อของ ก้านใบกรอบน้ำและมี รูอากาศแทรกอยู่ในเนื้อก้านใบ ดอก เป็นช่อแบบช่อเชิงลดมีกาบ ออกตามซอกกาบ ดอก ย่อยแยกเพศอยู่ในช่อเดียวกันฉ่ำน้ำ ผล เป็นผลสด รูปไข่ถึงกลม สีเขียว เมื่อแก่เป็นสีแดง

แหล่งเก็บตัวอย่างและศึกษาข้อมูล	ตราด ระยอง เพชรบูรณ์ นครศรีธรรมราช พัทลุง
การกระจายพันธุ์	พบได้ทั่วทุกภาคของไทย และภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ในพื้นที่ป่าดิบชื้น ป่าดิบเขา ป่าไผ่ ที่ราบลุ่มแม่น้ำ น้ำตกและลำธาร

การใช้ประโยชน์	ก้านใบ และ ใบอ่อน สามารถนำมารับประทานเป็นผักสดร่วมกับน้ำพริก แกงรสจัด ส้มตำ ลาบ ยำ หรือนำไปปรุงอาหาร เช่น แกงส้ม แกงแค แกงกะทิ
----------------	--

11. *Hapaline benthamiana* (Schott) Schott บอนเต่า

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ พืชล้มลุก สูงได้ถึง 30 เซนติเมตร หัวใต้ดินรูปรี ยาว 0.5-1.2 เซนติเมตร เหง้าเรียว ยาว 2-6.5 เซนติเมตร มีเกล็ดหนาแน่น น้ำยางใส มี 1-5 ใบ รูปเรียงลูกศร ยาว 5.5-17 เซนติเมตร ปลายเรียวแหลม แผ่นใบบางครั้งมีรอยด่าง ก้านใบยาว 4-30 เซนติเมตร ช่อดอกแบบช่อเชิงลดมีกาบ 1-3 ช่อ ก้านช่อยาว 9-17 เซนติเมตร กาบยาว 4-8.7 เซนติเมตร โคนโอบหุ้มก้าน ยาว 1.5-3.3 เซนติเมตร แผ่นกาบรูปรี ยาว 2.5-6.5 เซนติเมตร ช่อดอกยาว 3-6 เซนติเมตร ช่วงไม่มีดอกยาว 2.8-5.5 เซนติเมตร ดอกเพศเมีย อยู่ด้านล่าง มีประมาณ 7 ดอก เรียงเป็นแถวบนแกนช่วงกากลาง ช่วงดอกเพศผู้อยู่ช่วงบน อับเรณูเรียงชิดกัน ยาว 0.5-1.1 เซนติเมตร ปลายมีรยางค์ มีอับเรณูที่เป็นหมัน ช่อผลมีกาบช่วงล่างหุ้ม ผลเรียงเป็นแถว เส้นผ่านศูนย์กลาง 4-6 มม. มีกาบหุ้ม ผลแก่สีขาวยอดเกสรเพศเมียติดทน

แหล่งเก็บตัวอย่างและศึกษาข้อมูล	กาญจนบุรี ตาก ลำปาง
การกระจายพันธุ์	พบได้ทางภาคเหนือและภาคตะวันตกของไทย ตามป่าดิบเขา ป่าไผ่ และป่าดิบชื้น และป่าเบญจพรรณ
การใช้ประโยชน์	ก้านใบ ใบอ่อน และช่อดอก มาประกอบอาหารพื้นบ้านได้หลายชนิด เช่น แกงส้ม หมก หรือนำมากินเป็นผักสด

12. *Homalomena rostrata* Griff. บอนส้ม

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ พืชล้มลุก ลำต้นสั้นป้อมเป็นกาบหุ้มคล้ายบอน แต่จะมีขนาดเล็กกว่า โดยจะมีความยาวได้ประมาณ 5-7.5 เซนติเมตร ขยายพันธุ์ด้วยวิธีการแยกหัว พรรณไม้ชนิดนี้มักพบขึ้นตามที่ชื้นในป่าทั่วไป โดยเฉพาะทางภาคใต้ ใบบอนส้ม ลักษณะของใบเป็นรูปขอบขนานหรือรูปหอกกลับ ปลายใบเรียวแหลม โคนใบกลมหรือแคบ ส่วนขอบใบเรียบ ใบมีขนาดกว้างประมาณ 5-15 เซนติเมตร และยาวประมาณ 15-60 เซนติเมตร ส่วนก้านใบยาวได้ประมาณ 60 เซนติเมตร ออกดอกเป็นช่อ ลักษณะของดอกเป็นแท่งกลมยาว ดอกเพศผู้จะอยู่ตอนบน ส่วนดอกเพศเมียจะอยู่ตอนล่างถัดจากดอกเพศผู้ แต่จะมีเป็นจำนวนน้อยกว่าดอกเพศผู้ หรืออาจจะไม่มีดอกไม่มีเพศคั่นอยู่ระหว่างกลาง หรืออาจจะไม่มีก็ได้ ก้านช่อดอกยาว เมื่อดอกยังอ่อนอยู่จะเป็นสีเขียว เมื่อดอกแก่แล้วจะเปลี่ยนเป็นสีเขียวย มีกาบหุ้มช่อดอกยาวประมาณ 12-15 เซนติเมตร กาบนี้จะมีลักษณะป่องออกตรงช่วงที่เป็นดอกเพศเมีย ตรงปลายจะเป็นรูปจางๆ ส่วนตรงกลางจะคอดและตอนบนแคบ

แหล่งเก็บตัวอย่างและศึกษาข้อมูล	เชียงราย พะเยา ตาก แม่ฮ่องสอน
การกระจายพันธุ์	พบได้ทั่วไปทางภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคตะวันตก และภาคใต้ของประเทศไทย ตามป่าดิบชื้นและป่าเบญจพรรณ
การใช้ประโยชน์	ช่อดอก ยอดอ่อน และก้านใบ นำมาลวกเปลือกออกใช้ปรุงเป็นอาหาร เช่น แกงเลียง แกงส้ม เป็นต้น

13. *Lasia spinosa* (L.) Thwaites

ผักหนาม

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ พืชล้มลุกอายุหลายปี ลำต้นเป็นเหง้าแข็งอยู่ใต้ดินทอดเลื้อยทอดขนานกับพื้นดิน ตั้งตรงและโค้งงอเล็กน้อย ขยายขึ้น ชอบขึ้นในที่ชื้นแฉะมีน้ำขัง มีหนามแหลมตามลำต้น ลำต้นมีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 4-5 เซนติเมตร ยาวได้ถึง 75 เซนติเมตร ใบเดี่ยว เรียงสลับ รูปหัวใจหรือรูปหอก ขอบใบหยักเว้าลึกเป็นแฉก รอยเว้าลึกเกือบถึงเส้นกลางใบ ใบกว้างมากกว่า 25 เซนติเมตร ยาว 30-40 เซนติเมตร มีหนามตามเส้นใบด้านล่าง ขอบใบเรียบหรือหยักเว้าลึก 9 พู ใบอ่อนมีขนเป็นแท่งกลม ปลายแหลม ก้านใบรูปทรงกระบอก ยาว แข็ง ยาว 40-120 เซนติเมตร มีหนามแหลมตามก้านใบและเส้นกลางใบ ดอกออกเป็นช่อเชิงลดทรงกระบอก เป็นแท่งยาวเท่ากับใบ ประมาณ 4 เซนติเมตร แทงออกมาจากกาบใบ ก้านช่อดอกยาวได้ถึง 75 เซนติเมตรและมีหนาม มีดอกย่อยอัดกันแน่นเป็นดอกสมบูรณ์เพศ ใบประดับเป็นกาบสีน้ำตาลแกมเขียวถึงสีม่วง กาบหุ้มม้วนบิดเป็นเกลียวตามความยาวของกาบ ยาวได้ถึง 55 เซนติเมตร ดอกเป็นช่อดอกแบบแท่งสเปดิก (spadix) ช่อดอกสีน้ำตาล ดอกตัวผู้อยู่ตอนบนและมีจำนวนมาก ดอกตัวเมียอยู่ตอนล่างและมีจำนวนน้อยกว่า ผลเรียงชิดกันแน่นเป็นแท่งรูปทรงกระบอก ผลสด หนาและเหนียว ผลอ่อนสีเขียวมีเนื้อนุ่ม ผลแก่สีเหลืองแกมแดง

แหล่งเก็บตัวอย่างและศึกษาข้อมูล แม่ฮ่องสอน น่าน แพร่ เพชรบูรณ์ เลย อุบลราชธานี นครราชสีมา นครพนม ชลบุรี จันทบุรี ชุมพร เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สงขลา พังงา ตรัง กระบี่

การกระจายพันธุ์ พบได้ทุกภาคของประเทศไทย ตามพื้นที่ชื้นแฉะ ริมน้ำ บึง ลำธารที่มีน้ำไหลสะอาด

การใช้ประโยชน์ ยอดอ่อน ใบอ่อน และดอกอ่อนของผักหนามมีรสจืด นำมารับประทานเป็นผักได้ โดยต้องนำมาลวกให้สุก หรือต้มกับกะทิ หรือนำมาดองกับน้ำเกลือและมะเขือเปาะดิบผานใส่ลงไป ทำให้เก็บรักษาไว้รับประทานได้นาน แก่ลึกลับน้ำพริกต่างๆ แกงไตปลาและขนมจีน หรือนำใช้ประกอบอาหารประเภท ผัด หรือแกง เช่น แกงส้ม แกงไตปลา

14. *Typhonium trilobatum* (L.) Schott

อุตพิต

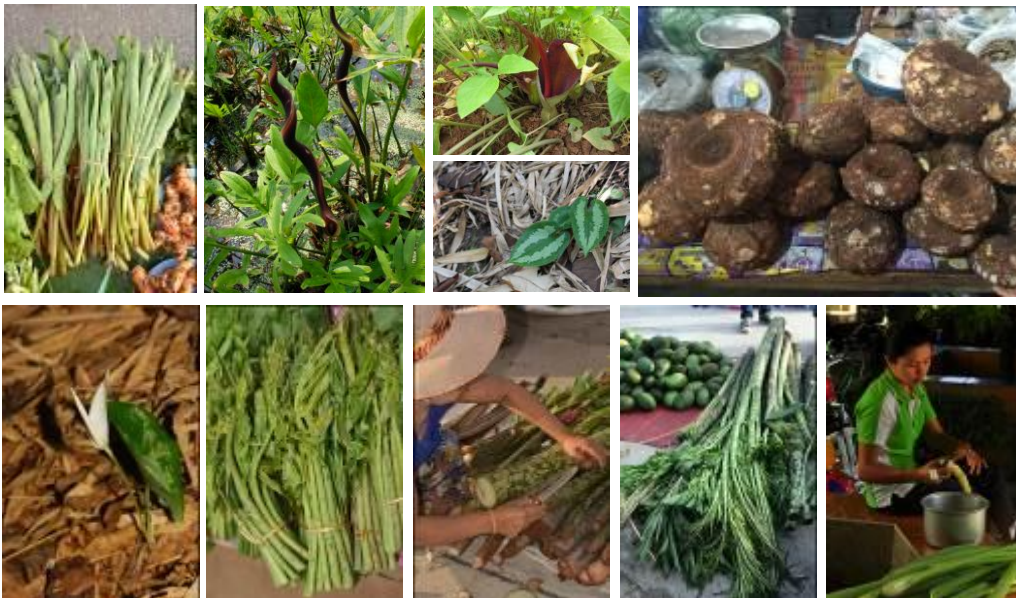
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ พืชล้มลุก สูงประมาณ 10-45 เซนติเมตร มีหัวขนาดเล็กอยู่ใต้ดิน หัวค่อนข้างกลมหรือแป้น เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1.2 เซนติเมตร เนื้อในหัวสีขาวหรือสีนวล มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ใบเป็นใบเดี่ยว ออกเรียงสลับเป็นวงบริเวณผิวดิน แผ่นใบแผ่เป็นลอนเล็กน้อย ใบเป็นรูปไข่ปลายแหลมหรือเป็นรูปลูกศรแกมรูปหัวใจ ขอบใบเรียบหรือหยักเว้าแบ่งออกเป็นแฉก 3 แฉก โคนใบเว้าลึกเข้าหาก้านใบ มีความกว้างและยาวประมาณ 25-30 เซนติเมตร แผ่นใบเป็นสีเขียวมัน มีลายหรือมีจุดประสีม่วง ก้านใบยาวประมาณ 37 เซนติเมตร ก้านใบสีน้ำตาลอมแดงหรือสีแดงอมม่วง ดอกออกเป็นช่อ ก้านช่อดอกเป็นสีเลือดนกปนสีน้ำตาลหรือสีแดงเข้ม กาบหุ้มช่อดอกยาวประมาณ 6-15 เซนติเมตร มีสีแดงเข้ม เมื่อดอกบานดอกมีสีเหลืองอ่อนหรือสีขาว ดอกเป็นแบบแยกเพศอยู่ในช่อเดียวกัน ดอกเพศเมียจะอยู่ตรงโคนแท่ง เนื้อดอกเพศเมียเป็นดอกฝ่อสีขาว ถัดไปเป็นที่ว่าง เนื้อที่ว่างจะเป็นดอกเพศผู้สีชมพู ผลเป็นรูปทรงกลมหรือรูปขอบขนาน ภายในมีเมล็ด 1 เมล็ด

แหล่งเก็บตัวอย่างและศึกษาข้อมูล นครศรีธรรมราช ตรัง พัทลุง

การกระจายพันธุ์

การใช้ประโยชน์

พบได้ทุกภาคของประเทศไทย ตามป่าเบญจพรรณ ป่าดิบแล้ง ป่าไผ่
ทางภาคใต้ นำยอดอ่อนและก้านใบมาเผาไฟ แล้วนำไปทำแกง
กะทิได้ หรือนำก้านใบสดมาลวกผิวนอกใช้แกงส้มแบบเดียวกับแกง
บอน กาบใบนำมาหั่นให้เป็นฝอยละเอียดใช้ตองกินเป็นอาหารผัก
หรือเครื่องเคียง



ความหลากหลายของพืชวงศ์บุกบอนที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์เป็นพืชอาหารได้

เช่น ยอดเผือก (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.) ซ้อดอกผักหนาม (*Lasia spinosa* (L.) Thwaites) ดอกอุตพิต
(*Typhonium trilobatum* (L.) Schott) บอนเต่า (*Hapaline benthamiana* (Schott) Schott) หัวบุกเขา
(*Amorphophallus corrugatus* N.E. Br.) ต้นบุกคางคก (*Amorphophallus paeoniifolius* (Dennst.)
Nicolson) บอน (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.)



ความหลากหลายของพืชตระกูลบุกบอนในธรรมชาติ มีเพียงบางชนิดเท่านั้นที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ด้านพืชอาหารได้ แต่อีกหลายชนิด มีศักยภาพในการใช้ประโยชน์ด้านไม้ประดับได้ดี



พืชตระกูลบุกบอนหลายชนิดที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ด้านพืชอาหารได้ มักทำให้เกิดอาการคันที่บริเวณสัมผัสหรืออาการระคายเคืองในระบบทางเดินอาหารได้จากผลึกแคลเซียมออกซาเลต ภูมิปัญญาโบราณแก้โดยการประกอบอาหารร่วมกับพืชที่มีรสเปรี้ยว เช่น น้ำมะขามเปียก ยอดมะขามอ่อน ใบส้มป่อย หรือน้ำมะนาว ความเปรี้ยวจะช่วยทำลายผลึกแคลเซียมออกซาเลตได้



บอน (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.) สามารถนำส่วนประกอบต่างๆ มาประกอบอาหารได้หลายประเภท ดอกของบอนมีกลิ่นหอมอ่อนๆ ชาวเขาในภาคเหนือนิยมนำมาห่อใบตองหรือใบคล้าน้ำแล้วย่างไฟเครื่องเทศต่างๆ แล้วนำมาโขลกใส่เนื้อปลา เป็นน้ำพริกรับประทานกับเนื้อสัตว์หรือผักต้ม



ความหลากหลายของพืชตระกูลบุกบอนในธรรมชาติ มีเพียงบางชนิดเท่านั้นที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ด้านพืชอาหารได้ แต่อีกหลายชนิด มีศักยภาพในการใช้ประโยชน์ด้านไม้ประดับได้ดี

9. สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาวิจัยความหลากหลายและการตรวจวิเคราะห์จำแนกชนิดพันธุ์พืชพื้นเมืองทั่วไปวงศ์บุกบอน Araceae สามารถสรุปได้ว่า ความหลากหลายของสมาชิกพืชในวงศ์บุกบอนมีอยู่อย่างหลากหลาย แต่มีชนิดหรือกลุ่มที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ด้านพืชอาหารได้เพียงส่วนหนึ่ง โดยกลุ่มที่พบเป็นพืชอาหารมากที่สุดคือพืชในสกุลบุก เช่น บุกอีรอก (*Amorphophallus brevispathus* Gagnep.) บุกโคยงัว (*A. macrorhizus* Craib) บุกเขา (*A. corrugatus* N.E. Br.) บุกกาบโค้ง (*A. kachinensis* Engl. & Gehrm.) บุกหัวยาว (*A. longituberosus* (Engl.) Engl. & Gehrm.) บุกต่าง (*A. yunnanensis* Engl.) บุกคางคก (*A. paeoniifolius* (Dennst.) Nicolson) สกุลบอน เช่น เผือก (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.) ออดิบ (*Colocasia gigantea* Hook. f.) สกุลผักหนาม ผักหนาม (*Lasia spinosa* (L.) Thwaites) ซึ่งพบมีการใช้ประโยชน์แพร่หลาย ประชาชนรู้จักชนิดพืชและสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้บ่อยครั้งมากขึ้น จากการมีสื่อหลากหลายช่องทางให้ได้ศึกษาและปฏิบัติตาม ประกอบกับการคมนาคมขนส่งที่สะดวก ทำให้กระจายสินค้าที่เป็นกลุ่มผักพื้นบ้านได้แพร่หลายขึ้น และพบชนิดที่ยังคงมีการบริโภคในเฉพาะบางพื้นที่ เช่น บอนเต่า (*Hapaline benthamiana* (Schott) Schott) บอนส้ม (*Homalomena rostrata* Griff.) อุตพิต (*Typhonium trilobatum* (L.) Schott) บุกโคยงัว (*A. macrorhizus* Craib)

ศักยภาพของพืชที่มีแนวโน้มที่ควรส่งเสริมให้มีการพัฒนาด้านการผลิต การตลาด หรือการปรับปรุงพันธุ์ ได้แก่ บุกไข่ (*Amorphophallus muelleri* Blume) ซึ่งมีปริมาณความต้องการสูง จากการใช้ประโยชน์โดยการสกัดสารกลูโคมีแนนเพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ และมูลค่าต่อกิโลกรัมค่อนข้างสูงและมีความผันแปรน้อย เผือก (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.) พบมีการปลูกเป็นการค้าส่งทั้งตลาดภายในประเทศและสินค้าส่งออก มีปริมาณการผลิตมากในพื้นที่จังหวัดสระบุรี ประจวบคีรีขันธ์ และเพชรบูรณ์ ซึ่งมูลค่าขึ้นกับความสมบูรณ์ของผลผลิต หากมีการส่งเสริมการผลิตที่สามารถควบคุมคุณภาพได้ จะทำให้สามารถจำหน่ายผลผลิตได้มูลค่าสูง หรือการปรับปรุงพันธุ์ด้านทางโรคและแมลง เป็นต้น และผักหนาม (*Lasia spinosa* (L.) Thwaites) ซึ่งปัจจุบันมีปริมาณความต้องการเพิ่มมากขึ้น มีการจำหน่ายทุกภูมิภาคของไทย ถึงแม้ว่ามูลค่าไม่สูง แต่หากส่งเสริมด้านการแปรรูป หรือการถนอมอาหารเป็นรูปแบบผักดอง ผักกระป๋อง หรือผักอบแห้ง จะสามารถเพิ่มมูลค่าของผลผลิตได้มากยิ่งขึ้น

เมื่อศึกษามูลค่าของชนิดพืชที่มีการนำมาใช้ประโยชน์ในด้านพืชอาหารทั้งหมด พบว่า ชนิดที่มีมูลค่าค่อนข้างสูงและมีการประกอบกิจการปริมาณมากจำนวน 3 ลำดับ ได้แก่ บุกไข่ (*Amorphophallus muelleri* Blume) ใช้ประโยชน์โดยการสกัดสารกลูโคมีแนนเพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ มีปริมาณการปลูกและการผลิตสูงในจังหวัดแม่ฮ่องสอนและตาก เผือก (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.) ปลูกเป็นการค้าส่งทั้งตลาดภายในประเทศและสินค้าส่งออก มีปริมาณการผลิตมากในพื้นที่จังหวัดสระบุรี ประจวบคีรีขันธ์ และเพชรบูรณ์ ผักหนาม (*Lasia spinosa* (L.) Thwaites) ถึงแม้ว่ามีมูลค่าต่อหน่วย คือ จำหน่ายเป็นมัดหรือกำหรือกิโลกรัม ไม่สูงมากนัก แต่พบว่าปริมาณการค้าในตลาดภายในประเทศค่อนข้างสูง บริโภคกันอย่างแพร่หลายทั่วประเทศ จึงมีแนวโน้มที่ดีในทางเศรษฐกิจ

10. การนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์

ข้อมูลที่เกิดจากการศึกษาการใช้ประโยชน์จากพืชตระกูลบุกบอนนี้ สามารถนำมาประกอบการจัดทำเอกสารเผยแพร่ด้านพืชอาหาร และส่งเสริมให้มีการบริโภคอย่างถูกต้อง ถูกชนิด ถูกวิธีการ อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมด้านการประกอบอาชีพการเกษตร การผลิตพืชอาหารเพื่อการจำหน่าย เป็นแนวทางสำหรับการศึกษาต่อยอดการผลิต การแปรรูปอาหารให้มีความหลากหลายและมีคุณค่าทางโภชนาการสูง เป็นแหล่งอาหารที่สำคัญทั้งในประเทศไทยและกลุ่มประเทศอาเซียน

11. คำขอบคุณ

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้นำชุมชน ผู้ให้ข้อมูลในการใช้ประโยชน์จากพืชที่ศึกษาในทุกพื้นที่ สำนักงานเกษตรอำเภอ องค์การบริหารส่วนตำบลในพื้นที่ ที่ให้ความอนุเคราะห์ ข้อมูล ด้านภูมิปัญญา และให้ความช่วยเหลือในการประสานกับพื้นที่สำรวจเป็นอย่างดี

ขอขอบคุณผู้บริหารสำนักคุ้มครองพันธุ์พืชทุกท่าน และผู้ร่วมวิจัยทุกท่าน ที่ให้การสนับสนุน และให้ความร่วมมือในการดำเนินงานวิจัย

12. เอกสารอ้างอิง

- กาญจนา ตีวิเศษ และคณะ, ผักพื้นบ้านภาคเหนือ พิมพ์ครั้งที่ 2. 2548. ศูนย์พัฒนาการแพทย์แผนไทย นนทบุรี.
กองกานดา ชยามฤต. 2545. คู่มือจำแนกพรรณไม้. บริษัทประชาชน จำกัด, กรุงเทพฯ.
เกรียงไกรและคณะ. 2551. พืชอาหารและสมุนไพรท้องถิ่นบนพื้นที่สูง ชุดที่ 1 บ้านปางมะโอ. สถาบันวิจัย และพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน). 190 หน้า
ราชน ภูมา. 2551. พืชหายากของประเทศไทย. สำนักงานหอพรรณไม้, สำนักวิจัยการอนุรักษ์ป่าไม้และพันธุ์พืช กรมอุทยานแห่งชาติ สัตว์ป่า และพันธุ์พืช , กรุงเทพฯ .
วินัย สมประสงค์, พงษ์ศักดิ์ พลตรี, ปราโมทย์ ไตรบุญ, วิลาสินี จิตต์บรรจง กาญจนา พฤษพันธ์, บดินทร สอนสุภาพ ปาจารย์ อินทะชูป, ยอดหญิง สอนสุภาพ, ปวีณา ทะรักษา, ว่าที่ร.ต. ชัยนาท ชุ่มเงิน, และสมัคร รัตทิพย์. 2554. 84 วงศ์พรรณไม้ เติบโตองค์ราชัน เฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสพระราชพิธีเฉลิมพระชนมพรรษา 7 รอบ 5 ธันวาคม 2554. บริษัททุเกิดเตอร์จำกัด. กรุงเทพฯ. 280 หน้า.
สารานุกรมพรรณพืชแห่งประเทศไทย. 2555. สำนักงานหอพรรณไม้ สำนักวิจัยการอนุรักษ์ป่าไม้ และพันธุ์พืช กรมอุทยานแห่งชาติ สัตว์ป่า และพันธุ์พืช
ออนไลน์ <http://web3.dnp.go.th/botany/dictindex.aspx>
สำนักคุ้มครองพันธุ์พืช กรมวิชาการเกษตร. พระราชบัญญัติคุ้มครองพันธุ์พืช พ.ศ.๒๕๔๒. บริษัท ฟินนี่ พับลิชซิ่ง จำกัด. 30 หน้า.
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2544. โครงการทรัพยากรพืชในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้. บริษัทซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด(มหาชน), กรุงเทพฯ.
อรพรรณ คังขันทรานนท์, เทอดพงษ์ คงสนุ่น, วิไลวัลย์ นุชทองม่วง และสุขชัย หรดี. 2551 การศึกษาอนุกรมวิธานของพืชวงศ์บอน (Family Araceae) ในอุทยานแห่งชาติเฉลิมรัตนโกสินทร์. กรมอุทยานแห่งชาติ สัตว์ป่า

และพันธุ์พืช, 2548. อุทยานแห่งชาติเฉลิมรัตนโกสินทร์. โครงการจัดระบบฐานข้อมูลทรัพยากรในเขต
อุทยานแห่งชาติ กรมอุทยานแห่งชาติ สัตว์ป่า และพันธุ์พืช
แหล่งที่มา: <http://www.dnp.go.th/nprd/project/Chalerm.php>., 30 มีนาคม 2551.

Bridson D. and L. Forman. 1988. The Herbarium Handbook. 3rd ed. The Royal Botanic Garden, Kew,
Scotland.

Burkill, I. H. 1935. A dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Vol. 1. The
University Press , London. 1,240 p.

Department of Environment and Water Resources. 2007. Araceae Juss. Welcome! To the
world of Australian plants, botany and horticulture!. Available Source:
<http://www.anbg.gov.au/>, April 7 2007.

Hettterscheid, W. and S. Ittenbach. 1996. Everything You Always Wanted to Know About
Amorphophallus, but Were Afraid to Stick Your Nose Into. Aroideana International
Aroid Society, Inc. vol 19. Florida.