

ความหลากหลายของผักพื้นบ้านในภาคตะวันตกของประเทศไทย

The diversity of indigenous vegetables in western region of Thailand.

ปาจริย์ อินทะชุบ¹, บดินทร สอนสุภาพ¹ และ วินัย สมประสงค์¹

Pajaree Inthachub¹, Bordintorn sonsupab¹ and Winai Somprasong¹

บทคัดย่อ: การศึกษาความหลากหลายของผักพื้นบ้านในภาคตะวันตกของประเทศไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมข้อมูล ภูมิปัญญาพื้นบ้านในการใช้ประโยชน์จากพืชอาหารของคนในท้องถิ่น ระหว่างเดือนตุลาคม พ.ศ. 2554 ถึง เดือนกันยายน พ.ศ. 2556 ดำเนินการโดยการสัมภาษณ์คนในท้องถิ่น สืบค้นและเก็บตัวอย่างพรรณไม้ที่เป็นอาหารในบริเวณชุมชน พื้นที่ สวนครัว ตลาดในชุมชน และในป่าธรรมชาติ เพื่อนำมาใช้ในการระบุชื่อวิทยาศาสตร์ที่ถูกต้องและอ้างอิง อีกทั้งมีการบันทึก ข้อมูลต่างๆ ของพืชและวิธีการนำไปใช้ ผลการศึกษาพบว่ามีพืชที่ใช้เป็นอาหารจำนวน 171 ชนิด ใน 63 วงศ์ แบ่งเป็นพืช ใบเลี้ยงคู่ 121 ชนิด พืชใบเลี้ยงเดี่ยว 43 ชนิด พืชเมล็ดเปลือย 1 ชนิด และพืชในกลุ่มเฟิน 6 ชนิด เป็นพืชอาหารที่น่าสนใจ และมีศักยภาพสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน ได้แก่ กระเจี๊ยบเถา (*Cissus hastate* Miq.), ดอกดิน (*Curcuma candida* (Wall.) Techaprasan & Škorničk), แดงเปรี้ยว (*Curcumis sativus* L.), มะงั่ว (*Citrus medica* L.), มะตาด (*Dillenia indica* L.), ลูกสั้น (*Dillenia pentagyna* Roxb.), ส้มป่อย (*Acacia concinna* (Willd.) DC.) และसानใหญ่ (*Dilleniaobovata*(Blume) Hoogland)

คำสำคัญ: ภูมิปัญญาพื้นบ้าน, พฤกษศาสตร์พื้นบ้าน

ABSTRACT: The study on species diversity of indigenous vegetables in western region of Thailand, which aims to investigate the traditional uses of edible plants by local people, was conducted during October 2011 to September 2013. The study was carried out by interviewing local people and undertaking field surveys in and around the villages, at the home garden, the local market and the natural forest to record information about plants and their usages. The samples were collected for taxonomic identification and kept as voucher specimens. The results indicated that 171 species belonging to 63 families have been used for indigenous vegetables. There are 121 species of dicots, 43 species of monocots, one species of gymnosperm and 6 species of pteridophytes. Interesting and economical potential income generating species are *Cissus hastate* Miq., *Curcuma candida* (Wall.) Techaprasan & Škorničk, *Curcumis sativus* L., *Citrus medica* L., *Dillenia indica* L., *Dillenia pentagyna* Roxb., *Acacia concinna* (Willd.) DC. and *Dilleniaobovata* (Blume) Hoogland.

Keywords: Local knowledge, Ethnobotany

บทนำ

ภาคตะวันตกของประเทศไทยประกอบไปด้วย 5 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดตาก กาญจนบุรี ราชบุรี เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ เป็นเขตภูมิภาคที่ทอดยาวขนานกับพรมแดนประเทศพม่า ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขา ป่าไม้ และในอดีตเป็นแหล่งทรัพยากร

แรธาตุที่สำคัญของประเทศ เช่น แร่ดีบุก ฟลูออไรด์ ฟอสเฟต โดยมีเทือกเขาที่สำคัญคือเทือกเขาดงพญาเย็น และเทือกเขาตะนาวศรี มีแม่น้ำสายสำคัญที่หล่อเลี้ยงประชากรในภูมิภาคนี้คือ แม่น้ำแควใหญ่ แม่น้ำแควน้อย แม่น้ำแม่กลอง แม่น้ำเมย แม่น้ำเพชรบุรี และ

¹ สำนักคุ้มครองพันธุ์พืช กรมวิชาการเกษตร

Plant Varieties Protection Division, Department of Agriculture

แม่น้ำปราณบุรี (ปาจารย์และคณะ, 2556) เป็นแหล่งที่มีความหลากหลายทางชีวภาพมากที่สุดของประเทศไทย อีกทั้งภาคตะวันตกเป็นสิ่งคัมที่ประกอบขึ้นจากกลุ่มคนที่สืบเชื้อสายมาจากหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์ ประกอบด้วยกลุ่มใหญ่ๆ ได้แก่ กะเหรี่ยง เขมร ไทยจีน ไทยโซ่ง ไทยพวน ไทยพื้นถิ่น ไทยยวน มอญ ลาวครั่ง ลาวใต้ และลาวเวียง เนื่องจากในอดีตดินแดนแห่งนี้เป็นเมืองหน้าด่าน เป็นสมรภูมิรบและเป็นที่ตั้งของเมืองท่าที่มีผู้คนมากมายเดินทางมาเพื่อแลกเปลี่ยนสินค้า อีกทั้งความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติล้วนเป็นปัจจัยที่ชักนำให้ผู้คนจากที่ต่างๆอพยพเข้ามาตั้งรกราก ก่อให้เกิดความหลากหลายทางมรดกวัฒนธรรมและประเพณีที่มีประวัติความเป็นมายาวนานเป็นอัตลักษณ์อันโดดเด่นและยังเป็นส่วนเติมเต็มทางสังคม (วิระพงศ์, 2550; สมทรงและคณะ, 2554) คนในกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ได้อาศัยปัจจัยหลักในการดำรงชีพจากทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่รอบตัวเพื่อการอยู่อาศัยมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีการเรียนรู้ในการนำพืชชนิดต่างๆ มาใช้ประโยชน์ ทั้งเพื่อการบริโภคเป็นอาหาร ยารักษาโรค เครื่องนุ่งห่ม และที่อยู่อาศัย โดยเรียนรู้จากประสบการณ์จริงและการถ่ายทอดความรู้ที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคนจากรุ่นหนึ่งไปยังอีกรุ่นหนึ่งจนกลายเป็นวัฒนธรรมของแต่ละกลุ่มคน โดยองค์ความรู้ต่างๆ เหล่านี้อาจมีการดัดแปลง พัฒนาหรือตัดทอนเพื่อให้เหมาะสมกับยุคสมัยและกำลังความสามารถของคนแต่ละรุ่นเพื่อให้เกิดประโยชน์อย่างสูงสุด จัดว่าความรู้เหล่านี้มีความเฉพาะและโดดเด่นของแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์จนเกิดเป็นภูมิปัญญาเฉพาะของแต่ละกลุ่ม เรียกว่า “ภูมิปัญญาพื้นบ้าน” ซึ่งการศึกษาองค์ความรู้จากภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านการใช้ประโยชน์จากพืชในธรรมชาติและการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างพืชกับมนุษย์เรียกสาขาวิชานี้ว่า “พฤกษศาสตร์พื้นบ้าน (Ethnobotany)” (ชูศรีและปริทรรศน์, 2552; Alcorn, 1995) โดยมีการศึกษาทั้งด้านพืชอาหาร พืชสมุนไพร พืชที่ให้สีย้อม พืชทำเครื่องนุ่งห่ม สัตว์ที่อยู่อาศัย ใช้ทำอุปกรณ์เครื่องมือพืชในพิธีกรรมและความเชื่อ และประโยชน์อื่นๆ อย่างไรก็ตามภูมิปัญญาพื้นบ้านอันดับต้นๆ ที่มีการสนใจศึกษาคือเรื่องอาหารและสมุนไพรซึ่งถือว่าเป็นสิ่ง

สำคัญและทั้งสองสิ่งนี้มีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน เพราะพืชผักบางชนิดนอกจากเป็นอาหารแล้วยังมีสรรพคุณเป็นสมุนไพรที่ช่วยบำบัดหรือรักษาอาการเจ็บป่วยได้ (อุไร, 2544)

ดังนั้นการศึกษาความหลากหลายของผักพื้นบ้านในภาคตะวันตกของประเทศไทยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาพื้นบ้านในการใช้ประโยชน์จากพืชอาหารของคนในท้องถิ่นเนื่องในปัจจุบันจากการศึกษายังมีอยู่ไม่มากและศึกษาในเฉพาะพื้นที่ที่จำกัด ขณะที่วัฒนธรรมการบริโภคได้เริ่มมีการเปลี่ยนแปลงอันเนื่องมาจากความเจริญก้าวหน้าของเทคโนโลยี การพัฒนาของสังคม การปรับเปลี่ยนรูปแบบการเกษตรไปเป็นแบบเชิงเดี่ยว กระแสเศรษฐกิจแบบทุนนิยมได้หลังไหลเข้าสู่ทุกชุมชนอันก่อให้เกิดการเปลี่ยนวิถีการดำรงชีพไปตามแบบสมัยใหม่ลดการพึ่งพาและใช้ประโยชน์จากพืชแบบดั้งเดิม ซึ่งอาจส่งผลให้การถ่ายทอดองค์ความรู้และภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์จากผักพื้นบ้านลดลงหรือสูญหาย ซึ่งมีผลกระทบต่อการลดลงหรือหายากขึ้นของชนิดพันธุ์และสายพันธุ์พืชอาหาร จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องรวบรวมข้อมูลองค์ความรู้และภูมิปัญญาเหล่านี้ไว้เพื่อเป็นข้อมูลสำคัญในการหาแนวทางการอนุรักษ์ การฟื้นฟู เพื่อรักษาความหลากหลายของพืช และการนำไปใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืน

วิธีการศึกษา

การศึกษาความหลากหลายของผักพื้นบ้านในภาคตะวันตกของประเทศไทยดำเนินการขึ้นโดยการสำรวจและรวบรวมข้อมูลการใช้ประโยชน์ของพืชที่เป็นผักพื้นบ้าน ในจังหวัดกาญจนบุรี ราชบุรี เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์โดยเลือกพื้นที่ที่มีความโดดเด่นของกลุ่มชาติพันธุ์และยังคงมีการปฏิบัติตามประเพณีวัฒนธรรมจนถึงปัจจุบัน ได้แก่ ชุมชนกะเหรี่ยง ชมู ไทยจีน ไทยโซ่ง ไทยพื้นถิ่น และมอญ เริ่มดำเนินการเดือนตุลาคม 2554 ถึง เดือนกันยายน 2556 โดยการสัมภาษณ์ผู้ที่มีความรู้ด้านการใช้พืชเป็นอาหารหรือคนในท้องถิ่น ซึ่งมักจะเป็นผู้สูงอายุและมีประสบการณ์ พ่อค้าแม่ค้าของป่าคนเก็บของป่าและสำรวจพรรณไม้

ในบริเวณชุมชน พื้นที่สวนครัว ตลาดในชุมชน ป่าชุมชน และในป่าธรรมชาติที่คนในชุมชนสามารถเข้าไปเก็บพืชผักอาหารได้ร่วมกับผู้ให้ข้อมูล บันทึกข้อมูลต่างๆของพืช ได้แก่ ชื่อท้องถิ่น การใช้ประโยชน์ ส่วนของพืชที่นำไปใช้ วิธีการใช้ ลักษณะสัณฐานวิทยาของพืช และนิเวศวิทยา พร้อมทั้งบันทึกภาพพรรณไม้ และเก็บตัวอย่างพรรณไม้เพื่อนำมาตรวจสอบระบุชนิดให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ โดยใช้หนังสือพรรณพฤกษชาติแห่งประเทศไทย หนังสือพรรณพฤกษชาติของประเทศใกล้เคียง และเอกสารทางอนุกรมวิธานต่างๆ พร้อมทั้งยืนยันชื่อที่ถูกต้องโดยการเปรียบเทียบกับพรรณไม้อ้างอิงในพิพิธภัณฑ์พืชกรุงเทพฯ กรมวิชาการเกษตร (BK) และจัดทำเป็นตัวอย่างพรรณไม้แห้งเพื่ออ้างอิง เก็บรักษาไว้ ณ พิพิธภัณฑ์พืชกรุงเทพฯ กรมวิชาการเกษตร (BK)

ผลการศึกษา

จากการศึกษาพบว่า มีพืชที่ใช้เป็นอาหารและสามารถระบุชื่อวิทยาศาสตร์ได้อย่างน้อยในระดับสกุลจำนวน 171 ชนิด ใน 63 วงศ์ (Table 1) และสามารถนำมาจัดจำแนกตามการใช้ประโยชน์ได้ดังนี้

1. พืชที่ให้แป้งหรือพลังงาน ได้แก่ ข้าว (*Oryza sativa* L.) เป็นพืชอาหารหลักของทุกกลุ่มชาติพันธุ์แต่มีความแตกต่างของชนิดพันธุ์เพื่อให้เหมาะสมต่อสภาพแวดล้อมที่เพาะปลูกหรือความนิยมบริโภคในแต่ละกลุ่มหรือชุมชน ข้าวโพด (*Zea mays* L.) กลอย (*Dioscorea hispida* Dennst.) นิยมบริโภคในกลุ่มของกะเหรี่ยง ชมู และไทยโซ่งมันกะทาด (*Dioscorea bulbifera* L.) เป็นพืชที่คนมอญมักนำมาแกงหรือทำขนมหวาน มันมือเสือ (*Dioscorea esculenta* (Lour.) Burkill) และมันสาคุ (*Maranta arundinacea* L.)
2. พืชที่มีการนำมาบริโภคเป็นผักหรือประกอบเป็นอาหาร โดยรับประทานแบบสดเป็นผักจิ้มกับน้ำพริก ลาบหรือรับประทานเป็นเครื่องเคียงกับขนมจีน เช่น ยอดและใบอ่อนของมะกอกป่า (*Spondias pinnata* (L.f.) Kurz) มีรสเปรี้ยวฝาดนิยมนำมารับประทานกับลาบหรือน้ำพริกปลาร้า ผลอ่อนของชะเอมเถา

(*Myriopteron extensum* (Wight & Arn.) K. Schum.) มีรสหวานมัน ทองหลาง (*Erythrina fusca* Lour.) ใบอ่อนมีรสมันมักนำมารับประทานกับเมี่ยง ผักปุยยา (*Caesalpinia mimosoides* Lam.) เป็นผักที่มีหนามแต่รสชาติดีและมีกลิ่นหอมจึงมักนำมารับประทานกับลาบหรือน้ำพริกที่มีกลิ่นคาว ผักแพว (*Persicaria odorata* (Lour.) Soják) มีรสเผ็ดรับประทานคู่กับลาบบางชนิดต้องนำมาปรุงให้สุกโดยการต้ม นึ่ง ลวก หรือย่างก่อนบริโภค เช่น ขจร (*Telosma cordata* (Burm.f.) Merr.) ผักปลั่ง (*Basella alba* L.) เพกา (*Oroxylum indicum* (L.) Kurz) ชะคราม (*Suaeda maritima* (L.) Dumort.) ยอดมันเทศ (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) ตะครี (*Albizia lebbek* (L.) Benth.) ผักฮาก (*Erythrolpalum scandens* Blume) ผักอีหนู (*Adenia heterophylla* subsp. *heterophylla* (Blume) Koord.) ผักหนาม (*Lasia spinosa* (L.) Thwaites) กูดอดแดง (*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 พืชผักอีกหลายชนิดสามารถนำมาประกอบเป็นอาหารต่างๆได้ทั้งต้ม แกง หรือผัด เช่น แตงเปรี้ยว (*Cucumis sativus* L.) คนกะเหรี่ยงนิยมนำผลแตงเปรี้ยวไปแกงข้าวคั่วไก่ใส่แตงเปรี้ยวหรือนำแกนกลางของผลไปปรุงเป็นน้ำพริกแตงเปรี้ยว คนมอญนิยมรับประทานอาหารที่มีรสเปรี้ยวจึงนำ มะตาด (*Dillenia indica* L.) ลูกสั้น (*Dillenia pentagyna* Roxb.) ส้านเล็ก (*Dillenia parviflora* Griff.) ส้านใหญ่ (*Dillenia obovata* (Blume) Hoogland) หรือส้มป่อย (*Acacia concinna* (Willd.) DC.) มาแกงใส่กะปิ กุ้งแห้งหรือกระดูกหมูรับประทานกับข้าวสวยผักบางชนิดนอกจากบริโภคเพื่อเป็นอาหารแล้วยังมีสรรพคุณเป็นสมุนไพร ได้แก่ กระชาย

(*Boesenbergia rotunda* (L.) Mansf.) กระจ่างพราน (*Zingiber citriodorum* Theilade & Mood) กระจ่าทือ (*Zingiber zerumbet* (L.) Roscoe ex Sm.) ขมิ้น (*Curcuma longa* L.) ขมิ้นขาว (*Curcuma mangga* Valetton & Zijp) และข่า (*Alpinia galanga* (L.) Willd.)

3. พืชที่รับประทานเป็นผลไม้เช่น 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.) มักกับเกลือเม็ดได้รสเปรี้ยวเค็มนำมาปรุงรสน้ำแกงยอของกระเจี๊ยบเถา (*Cissus hastata* Miq) มีรสเปรี้ยวนิยมนำไปใส่ในแกงบอนโดยมีความเชื่อว่าจะทำให้ไม่คันเมื่อรับประทานแกง น้ำคั้นจากผลมะงั่ว (*Citrus medica* L.) ใช้ปรุงรสแทนน้ำมะนาว ส่วนผลของเทียน (*Heracleum barmanicum* Kurz) ผลผักชีไร้ (*Trachyspermum roxburghianum* (DC.) H. Wolff) ผลพริกไทย (*Piper nigrum* L.) ลำต้นตะคร้าน (*Piper* sp.) เปลือกผลพริกพราน (*Zanthoxylum* sp.) และพริกกระเหรียง (*Capsicum annum* L.) ใช้เป็นส่วนประกอบของเครื่องแกงหรือน้ำพริก

5. พืชที่ให้สีประกอบอาหารได้แก่ สีเหลืองจากเหง้าขมิ้น (*Curcuma longa* L.) สีเขียวจากน้ำคั้นใบย่านาง (*Tiliacora triandra* Diels) หญ้าขมเทียน (*Gnaphalium polycaulon* Pers.) คนไทยเชื่อสายจีนนิยมนำต้นแห้งมาวดใส่แบ่งทำขนมเทียนเพื่อให้สีออกดำและยังเชื่อว่าเป็นหญ้ามงคลนิยมทำรับประทานในช่วงเทศกาลตรุษจีนเยื่อหุ้มเมล็ดผักข้าว (*Momor-*

dica cochinchinensis (Lour.) Spreng.) ให้สีส้มแกมแดงนิยมนำมาทำเครื่องดื่มดอกอัญชัน (*Clitoria ternatea* L.) ให้สีม่วงหรือสีแดงแก่ณฝาง (*Caesalpinia sappan* L.) ให้สีแดงมักนำไปเป็นส่วนประกอบของยาดองและดอกดินแดง (*Aeginetia indica* L.) ทั้งต้นให้สีเทาแกมม่วงนำมาทำขนมเรียกขนมดอกดิน

วิจารณ์

จากการศึกษาความหลากหลายของผักพื้นบ้านในภาคตะวันตกของประเทศไทยในจังหวัดกาญจนบุรี ราชบุรี เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ครั้งนี้พบว่าข้อมูลของพืชที่เป็นผักพื้นบ้านมีจำนวนความหลากหลายของชนิดพันธุ์ที่บริโภคใกล้เคียงกับการศึกษาพืชผักพื้นเมืองในจังหวัดกาญจนบุรีของอุษา (2541) ที่รายงานการใช้ประโยชน์จากพืชเป็นผัก จำนวน 155 ชนิด แต่อย่างไรก็ตามจากการสำรวจเก็บข้อมูลของผู้วิจัยและการสัมภาษณ์คนสูงอายุในท้องถิ่นพบว่าพืชบางอย่างไม่มีการบริโภคแล้วในชุมชนเนื่องจากไม่เป็นที่นิยมเพราะมีความซับซ้อนในการปรุงเป็นอาหารหรือแหล่งเก็บอยู่ในเขตพื้นที่อนุรักษ์ เช่น เต่าร้าง (*Caryota* sp.) ผักบางชนิดเป็นพืชถิ่นเดียวของประเทศไทย ได้แก่ กระจ่างพราน (*Zingiber citriodorum* Theilade & Mood) หากมีการนำออกมาบริโภคหรือจำหน่ายมากเกินไปจนเกิดความจำเป็นและไม่มีการอนุรักษ์หรือขยายพันธุ์นอกแหล่งที่อยู่อาจเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เกิดการสูญพันธุ์ อีกทั้งผักบางชนิดไม่ได้มีการบริโภคมาแต่อดีตแต่กลับเป็นที่นิยมเนื่องจากการสื่อสารแลกเปลี่ยนข้อมูลความรู้ด้านพืชผักและพันธุ์พืชจากภายนอกชุมชน หรือการอพยพย้ายถิ่น ขณะที่การเพิ่มพื้นที่การเกษตรเชิงเดี่ยว การขยายตัวเมือง หรือกิจกรรมต่างๆ ของมนุษย์ล้วนแต่เป็นภาวะที่มีผลกระทบต่อการเพิ่มขึ้นหรือลดลงของความหลากหลายชนิดพันธุ์พืชอาหาร

Table 1 Family name of plant and number of species in the family.

Family	number of species / family
Family of Dicots	
Cucurbitaceae	12
Leguminosae-Mimosoideae	9
Lamiaceae, Leguminosae-Papilionoideae, Leguminosae-Caesalpinioideae, Rutaceae	7
Anacardiaceae, Euphorbiaceae, Solanaceae	6
Apiaceae	5
Dilleniaceae	4
Menispermaceae, Passifloraceae, Piperaceae	3
Amarantaceae, Asclepiadaceae, Asteraceae, Capparaceae, Convolvulaceae,	2
Lecythidaceae, Malvaceae, Meliaceae, Moraceae, Opiliaceae	
Basellaceae, Bignoniaceae, Bombacaceae, Brassicaceae, Caricaceae,	1
Chenopodiaceae, Dracaenaceae, Moringaceae, Myrtaceae, Nelumbonaceae,	
Nymphaeaceae, Olacaceae, Orobanchaceae, Pedaliaceae, Polygonaceae,	
Rhamnaceae, Rubiaceae, Sapindaceae, Sterculiaceae, Tiliaceae, Vitaceae	
Poaceae	7
Arecaceae	6
Araceae, Musaceae	5
Dioscoreaceae	3
Araliaceae, Commelinaceae, Costaceae, Hydrocharitaceae, Marantaceae	1
Gymnosperm	
Gnetaceae	1
Pteridophyte plants	
Aspleniaceae, Lygodiaceae, Marattiaceae, Marsileaceae, Ophioglossaceae,	1
Woodsiaceae	

สรุป

จากการศึกษาพบว่า มีพืชที่ใช้เป็นผักพื้นบ้านในภาคตะวันตกของประเทศไทย จำนวน 171 ชนิด ใน 63 วงศ์ แบ่งเป็นพืชใบเลี้ยงคู่ 45 วงศ์ จำนวน 121 ชนิด พืชใบเลี้ยงเดี่ยว 11 วงศ์ จำนวน 43 ชนิด พืชเมล็ดเปลือย 1 วงศ์ 1 ชนิดคือ มันทม (*Gnetum gnemon* L. var. *tenerum* Markgr.) และพืชกลุ่มเฟิน 6 วงศ์ จำนวน 6 ชนิด สามารถนำมาจัดจำแนกตามประเภทการบริโภคได้ 5 กลุ่ม ได้แก่กลุ่มพืชที่ใช้แบ่งหรือปลั่งงาน กลุ่มพืชที่เป็นผัก กลุ่มพืชที่รับประทานเป็นผลไม้กลุ่มพืชที่ใช้ปรุงแต่งรสอาหารหรือเป็นเครื่องเทศ และกลุ่มพืชที่ใช้สืประกอบอาหารอีกทั้งยังพบว่ามีผักอีกหลายชนิดที่มีศักยภาพพัฒนาเป็นพืชเศรษฐกิจได้เนื่องจากเป็นที่นิยมบริโภคอย่างกว้างขวางทั้งคนในชุมชนและนอกชุมชน เช่น กระเจี๊ยบเถา (*Cissus hastate* Miq.), ดอกดิน (*Curcuma candida* (Wall.) Techaprasan & Škorničk), แดงเปรี้ยว (*Curcumis sativus* L.), มะงั่ว (*Citrus medica* L.), มะตาด (*Dillenia indica* L.), ลูกสั้น (*Dillenia pentagyna* Roxb.), ส้มป่อย (*Acacia concinna* (Willd.) DC.) และลำหนี่ (*Dilleniaobovata* (Blume) Hoogland)

เอกสารอ้างอิง

- ชูศรี ไตรสนธิ และปริทรรค์ ไตรสรธิ. 2552. การศึกษาพฤกษศาสตร์พื้นบ้านในประเทศไทยกรณีศึกษาในอำเภอขุนยวม จังหวัดแม่ฮ่องสอน. วารสารพฤกษศาสตร์ไทย 1(1): 1-23.
- ปาจารย์ อินทะชูป, บดินทร สอนสุภาพ, ภัทรวีร์ พรหมนัส และทัศนีย์ คุรุทพิชัย. 2556. พืชอาหารพื้นบ้านกลุ่มชาติพันธุ์ตะวันตก. บริษัททูเทคเตอร์ จำกัด, กรุงเทพฯ.
- วีระพงษ์ มีสถาน. 2550. คนชาชนบุรี. บริษัทธรรมรักษ์การพิมพ์ จำกัด, ราชบุรี.
- สมทรง บุรุษพัฒน์, สุจิตลักษณ์ ตีผดุง, สุมิตรา สุวรรณ์เดชา, ปัทมา พัฒน์พงษ์, ณรงค์ อาจสมิต และพิเชฐ สีตะพงษ์. 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.