

**ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ** การจัดการความหลากหลายของพืชผักพื้นบ้านเพื่อการเกษตรที่ยั่งยืน: กรณีศึกษาอำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่

**ชื่อผู้เขียน** นาย สุวัฒน์ สุขเจริญ

**ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต** สาขาวิชาการจัดการมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม

**คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ**

รองศาสตราจารย์ ดร. อนรรักษ์	ปัญญาวัฒน์	ประธานกรรมการ
ศาสตราจารย์ ดร. มนต์	สุวรรณ	กรรมการ
รองศาสตราจารย์ ประหยัด	ปานดี	กรรมการ

### บทคัดย่อ

การค้นคว้าแบบอิสระเรื่องการจัดการความหลากหลายของพืชผักพื้นบ้านเพื่อการเกษตรที่ยั่งยืน กรณีศึกษาอำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจความหลากหลายของพืชผักพื้นบ้านที่ใช้เป็นอาหารและยา รูปแบบการจัดการปลูกพืชผักพื้นบ้าน ผลของการจัดการใช้ประโยชน์และการจัดการปลูกพืชผักพื้นบ้าน ทั้งในด้านผู้บริโภคพืชผักพื้นบ้าน ด้านเกษตรกรผู้ปลูกพืชผักพื้นบ้าน และด้านสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ปลูกพืชผักพื้นบ้าน วิธีการศึกษาวิจัยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ และการสนทนากลุ่ม การวิเคราะห์ข้อมูลความหลากหลายของพืชผักพื้นบ้านตามความแตกต่างของชื่อวิทยาศาสตร์ ลักษณะความแตกต่างของลำต้น ความแตกต่างทางนิเวศวิทยา ความแตกต่างในการใช้เป็นอาหารและยา วิเคราะห์ข้อมูลรูปแบบการจัดการปลูกพืชผักพื้นบ้าน โดยการเปรียบเทียบลักษณะของรูปแบบแต่ละรูปแบบในการจัดการปลูก วิเคราะห์ข้อมูลผลการจัดการใช้ประโยชน์และการจัดการปลูกพืชผักพื้นบ้าน โดยการเปรียบเทียบความเชื่อและวิธีการของชาวบ้านกับเทคโนโลยีสมัยใหม่

ผลการศึกษาพบว่า

1. พืชผักพื้นบ้านที่ชาวบ้านยังคงปลูก และใช้ประโยชน์ในการปรุงเป็นอาหารและยาเป็น

ประจำในปัจจุบันมีจำนวน 74 ชนิด จัดกลุ่มตามการใช้ส่วนของพืชผักพื้นบ้านได้ดังต่อไปนี้ ใช้ส่วนของใบและยอดอ่อนเป็นอาหารและยาจำนวน 54 ชนิด ใช้ส่วนของผลและเมล็ดเป็นอาหารและยาจำนวน 34 ชนิด ใช้ส่วนของลำต้น เปลือก และเนื้อไม้เป็นอาหารและยาจำนวน 7 ชนิด ใช้ส่วนของรากและลำต้นใต้ดินเป็นอาหารและยาจำนวน 20 ชนิด จัดกลุ่มตามรสชาติของพืชผักพื้นบ้านได้ดังต่อไปนี้ รสฝาดมีจำนวน 5 ชนิด รสขมมีจำนวน 14 ชนิด รสหวานมีจำนวน 9 ชนิด รสขมมีจำนวน 6 ชนิด รสเปรี้ยวมีจำนวน 9 ชนิด รสเผ็ดร้อนมีจำนวน 20 ชนิด รสจืดมีจำนวน 11 ชนิด จัดกลุ่มตามวิธีการปรุงเป็นอาหารของพืชผักพื้นบ้านได้ดังต่อไปนี้ ใช้กินสดมีจำนวน 37 ชนิด การต้มมีจำนวน 13 ชนิด การคั้มีจำนวน 39 ชนิด การแกงมีจำนวน 55 ชนิด การต้มน้ำมีจำนวน 12 ชนิด การจัดกลุ่มตามวิธีการปรุงพืชผักพื้นบ้านเป็นยาได้ดังต่อไปนี้ การกินสดมีจำนวน 33 ชนิด การคั้มีจำนวน 35 ชนิด การขงมีจำนวน 6 ชนิด

2. รูปแบบการจัดการปลูกพืชผักพื้นบ้าน ชาวบ้านใช้รูปแบบการปลูกพืชผักพื้นบ้านแบบเกษตรผสมผสาน และแบบวนเกษตร โดยจัดปลูกไว้รอบบริเวณบ้านและแนวรั้วบ้าน ปลูกไม้ผลยืนต้นหรือพืชผักพื้นบ้านยืนต้นเป็นไม้ใหญ่ให้ร่มเงา และปลูกพืชผักพื้นบ้านที่เป็นไม้พุ่ม ไม้กอ ไม้เลื้อย ไม้คลุมดินที่ชอบร่มรำไรแซมได้ร่มไม้ใหญ่ เป็นการปลูกพืชผักพื้นบ้านหลากหลายชนิดในพื้นที่เดียวกัน ไม่ใช้สารเคมีในการป้องกันกำจัดศัตรูพืช ปลูกพืชผักพื้นบ้านที่มีกลิ่นป้องกันศัตรูพืชปลั่ยให้สัตว์ในธรรมชาติกำจัดศัตรูพืช และใช้กาวหรือแสงไฟหรือดาข่ายดักจับกำจัดศัตรูพืช ใช้ปุ๋ยคอกจากมูลสัตว์เลี้ยง ใช้ปุ๋ยหมักจากเศษเหลือของพืช และใช้ปุ๋ยพืชสดจากเศษวัชพืชในการปรับปรุงบำรุงดิน

3. ผลการจัดการใช้ประโยชน์และการจัดการปลูกพืชผักพื้นบ้าน ผลต่อเกษตรกรผู้ปลูกพืชผักพื้นบ้าน จากรูปแบบการจัดการปลูกพืชผักพื้นบ้านที่ไม่ใช้สารเคมีเกษตร ทำให้ลดการเจ็บป่วยจากสารพิษของสารเคมีเกษตร และลดต้นทุนในการผลิตพืชผักพื้นบ้าน จากการปลูกพืชผักพื้นบ้านหลากหลายชนิดที่มีผลผลิตทยอยออกตลอดทั้งปี ทำให้มีรายได้เพียงพอจากการขายผลผลิตและลดค่าใช้จ่ายในการบริโภคในครอบครัว ผลต่อผู้บริโภคพืชผักพื้นบ้าน ลดการเจ็บป่วยจากการบริโภคพืชผักพื้นบ้านที่ไม่มีสารพิษตกค้างในผลผลิตจากสารเคมีเกษตร มีร่างกายแข็งแรงจากการบริโภคพืชผักพื้นบ้านที่มีสารอาหารและสารที่เป็นยาหลายชนิดช่วยบำรุงร่างกาย พืชผักพื้นบ้านมีหลายรสชาติสามารถปรุงเป็นอาหารพื้นบ้านที่มีความอร่อยได้หลายอย่าง และมีความเชื่อว่ารสชาติแต่ละรสของพืชผักพื้นบ้านมีสรรพคุณที่เป็นยาสามารถป้องกันและรักษาอาการเจ็บป่วยได้ผลต่อสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ปลูกพืชผักพื้นบ้าน จากการจัดการปลูกพืชผักพื้นบ้านโดยไม่ใช้สารเคมีเกษตร ทำให้ช่วยลดสารพิษตกค้างในสิ่งแวดล้อม สภาพโครงสร้างของดินดีขึ้น สภาพคุณภาพของน้ำดีขึ้น พืชและสัตว์ธรรมชาติในพื้นที่ปลูกพืชผักพื้นบ้านมีจำนวนและชนิดเพิ่มขึ้น

**Independent Study Title :** Management of Native Vegetable Diversity for Sustainable  
Agriculture : A Case Study of Sanpatong District,  
Chiang Mai Province

**Author :** Mr. Suwat Sukcharearn

**M.A. :** Man and Environment Management

**Examining Committee :**

Assoc. Prof. Dr. Anurak	Panyanuwat	Chairman
Prof. Dr. Manat	Suwan	Member
Assoc. Prof. Prayad	Pandee	Member

### **Abstract**

The objectives of this study were to investigate: (1) the diversity of native vegetables that have been used as foods and medicine; (2) model of native vegetables' farming management; and (3) effects of the use and native vegetable management to consumers, farmers, and environment. Qualitative research technique was applied as a means in this study. Data were collected from the use of interview and focus group discussion. The diversity of native vegetables was analyzed in the following topics: (1) scientific name, (2) characteristics of stem; (3) ecological differences; and (4) the application to produce food and medicine. The researcher analyzed data of the native vegetables, farming management by comparing their characteristics of each farming management, and the local farming management, by comparing the belief and methodology of the local people with modern technology.

The results of this study were as follows:

1. There were 74 species of native vegetables, which have been planted and used in forms of foods and medicine by local people. Those native vegetables were classified into 4 groups

according to their usage. Firstly, the use of their parts, which consisted of using (a) leaves and shoots, (b) fruits and seeds, (c) stem, bark, and wood, (d) roots and underground stems. Secondly, the characteristics of their tastes consisted of (a) 5 species for astringent, (b) 14 species for bitterness, (c) 10 species for sweetness, (d) 6 species for starch, (e) 9 species for acid, (f) 19 species for heat, and (g) 11 species for tasteless. Thirdly, cooking variety consisted of (a) 37 species for fresh consumption, (2) 13 species for frying, (3) 39 species for boiling, (4) 55 species for making curry, and (5) 12 species for making salad. Fourthly, drug application considered by the use of (a) 33 species for green vegetables, (b) 35 species for boiling, and (c) 6 species for brewing.

2. Integrated farming was implemented by local people as a means of farming management. Many species were planted around their houses. Trees and native perennial vegetables were planted to provide shade. Shrub plants, clump plants, climber plants, and creeping herbs were planted between big trees. Non-toxic pesticide, strong-smell plants, and animals were used to protect their crops from natural pests, as well as the usage of adhesive materials or electrical light or nets. In order to improve soil, the people used manure, compost, and green manure.

3. The use of native vegetable management of farmers tended to be as non-toxic chemical farming management. The amount of sick farmers caused by toxic agricultural chemical was declining. It also reduced farming cost. Meanwhile, the management of integrated farming provided all year crops, which could support the farmers' income and reduce their consuming expenses. The consumption of non-toxic native vegetables could reduce the farmer's sickness caused by the insoluble agricultural chemical. Many kinds of native vegetables, which consisted of nutritional and medicinal substances, were useful to consumers' health. Furthermore, they still had a variety of tastes that could be cooked deliciously. It was believed that each taste of native vegetables consisted of a medicinal property which could prevent and cure people from sickness. The management of non-toxic chemical farming could reduce the insoluble toxic chemical in the environmental context. It improved the structure of soil and natural water and also increased the quantity and specie of plants and animals in the farming areas.