



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

## ภาคผนวก ก

แบบสอบถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์เกษตรกร ในเขตอำเภอแม่แตง

แบบสอบถามงานวิจัยเรื่อง

การผลิตและการบริโภค ผักพื้นบ้าน ของเกษตรกร อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ โดย

ว่าที่ร้อยตรีอุเทน สีลามา

นักศึกษาปริญญาโท ภาควิชาส่งเสริมการเกษตร

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

แบบสอบถามเลขที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ชื่อผู้ให้ข้อมูล.....นามสกุล.....

บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....หย่อมบ้าน.....

ตำบล.....อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะพื้นฐานส่วนบุคคล สภาพเศรษฐกิจและรายได้

## 1.1 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคล

1.1.1 เพศ

 ชาย  หญิง

1.1.2 อายุ.....ปี

1.1.3 ระดับการศึกษา.....

1.1.4 จำนวนสมาชิกที่อาศัยจริงในครอบครัว .....คน

## 1.2 พื้นที่อาศัยของเกษตรกร

1.2.1 อยู่ห่างจากถนนใหญ่ประมาณ.....กิโลเมตร

1.2.4 อยู่ห่างจากเชียงใหม่ประมาณ.....กิโลเมตร

1.2.7 พื้นที่เป็นลักษณะ ( )พื้นที่ราบ ( )พื้นที่สูง

## 1.3 รายได้จากการเกษตรมาจาก

พืช	พื้นที่ปลูก (ไร่)	ผลผลิต (กก)	ราคาต่อ หน่วย	รายได้ สุทธิ	หมายเหตุ
รวม					

สัตว์	ต้นทุน	ราคาต่อหน่วย	รายได้สุทธิ	หมายเหตุ
รวม				

นอกการเกษตรรายได้สุทธิหมายเหตุ

รายได้นอกการเกษตร	จำนวน (บาท)	หมายเหตุ
รวม		

ตอนที่ 2 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับผักพื้นบ้านของเกษตรกร

2.1 ท่านเข้าใจว่าผักพื้นบ้านคือ.....

.....

2.2 ผักพื้นบ้านมีประโยชน์อย่างไรบ้าง

2.2.1 .....

2.2.2 .....

2.2.3 .....

2.3 ผักพื้นบ้านที่เป็นอาหาร โดยตรงที่มีอยู่ในบริเวณบ้านของท่าน และพื้นที่ทำกินของท่านมีผักอะไรบ้าง

1. ผัก.....ใช้สำหรับ.....

1. ผัก.....ใช้สำหรับ.....

2. ผัก.....ใช้สำหรับ.....

3. ผัก.....ใช้สำหรับ.....

4. ผัก.....ใช้สำหรับ.....

2.4 ผักพื้นบ้านที่เป็นยา ที่มีอยู่ในบริเวณบ้านของท่าน และพื้นที่ทำกินของท่านมีผักอะไรบ้าง

1. ผัก.....ใช้สำหรับ.....

2. ผัก.....ใช้สำหรับ.....

3. ผัก.....ใช้สำหรับ.....

4. ผัก.....ใช้สำหรับ.....
5. ผัก.....ใช้สำหรับ.....

2.5 ผักพื้นบ้านที่เป็นประเพณี ที่มีอยู่ในบริเวณบ้านของท่าน และพื้นที่ทำกินของท่านมีผักอะไรบ้าง

1. ผัก.....ใช้สำหรับ.....
2. ผัก.....ใช้สำหรับ.....
3. ผัก.....ใช้สำหรับ.....
4. ผัก.....ใช้สำหรับ.....

2.6 ท่านสามารถคาดคะเนได้หรือไม่ว่าในท้องถิ่น(หมู่บ้าน)ของท่านมีพืชผัก ประเภทผักพื้นบ้าน ประมาณกี่ชนิด.....ชนิด

ตอนที่3 การผลิตผักพื้นบ้านของเกษตรกร เพื่อบริโภค และจำหน่าย

3.1 ท่านปลูกผักพื้นบ้านหรือไม่ ( )ปลูก ( )ไม่ปลูก

3.2 ท่านปลูกผักพื้นบ้านเพื่อ ( )บริโภคอย่างเดียว ( )จำหน่ายอย่างเดียว ( )บริโภคและจำหน่าย

3.3 ท่านปลูกพืชผักพื้นบ้านชนิดใดบ้าง

3.3.1 .....จำนวน.....ต้น คิดเป็นพื้นที่ประมาณ.....ตารางเมตร

3.3.3 .....จำนวน.....ต้น คิดเป็นพื้นที่ประมาณ.....ตารางเมตร

3.3.5 .....จำนวน.....ต้น คิดเป็นพื้นที่ประมาณ.....ตารางเมตร

3.3.7 .....จำนวน.....ต้น คิดเป็นพื้นที่ประมาณ.....ตารางเมตร

3.3.9 .....จำนวน.....ต้น คิดเป็นพื้นที่ประมาณ.....ตารางเมตร

3.4 พื้นที่ ที่ท่านใช้ผักพื้นบ้านปลูกคือ

3.4.1 พื้นที่นา .....ประมาณ.....ตารางเมตร

3.4.2 พื้นที่ไร่ .....ประมาณ.....ตารางเมตร

3.4.3 พื้นที่สวน .....ประมาณ.....ตารางเมตร

3.4.4 พื้นที่ป่า .....ประมาณ.....ตารางเมตร

3.4.5 บริเวณที่อยู่อาศัย .....ประมาณ.....ตารางเมตร

3.5 ท่านได้เมล็ดพันธุ์ หรือกิ่งพันธุ์มาจาก

3.5.1 .....มีเป็นของตัวเองอยู่แล้ว

3.5.2 .....มีผู้บริจาค หรือ เามาจากญาติโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

3.5.3 .....ซื้อจากที่จำหน่ายตามร้านค้าทั่วไป

3.5.4 .....จากเจ้าหน้าที่ส่งเสริมฯ นำมาแจก

3.6 โดยปกติท่านใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชหรือไม่ ( )ใช้ ( )ไม่ใช้

- 3.6.1 ใช้สารเคมีประเภท.....กำจัดศัตรูพืชประเภท.....
- 3.6.2 ใช้สารเคมีประเภท.....กำจัดศัตรูพืชประเภท.....
- 3.6.3 ใช้สารเคมีประเภท.....กำจัดศัตรูพืชประเภท.....
- 3.6.4 ใช้สารเคมีประเภท.....กำจัดศัตรูพืชประเภท.....
- 3.7 ท่านดูแลรักษาพืชผักพื้นบ้านอย่างไรในกรณีที่เป็นผักที่เกิดขึ้นมาเองในธรรมชาติ
- 3.7.1 รดน้ำจำนวน.....ครั้ง ต่อ.....
- 3.7.2 ใส่ปุ๋ยจำนวน.....ครั้ง ต่อ.....
- 3.7.3 พ่นยาฆ่าแมลงหรือกำจัดวัชพืชจำนวน.....ครั้ง ต่อ.....
- 3.7.4 อื่นๆ.....
- 3.8 แรงงานที่ใช้ในการผลิตผักพื้นบ้านเพื่อจำหน่าย
- 3.8.1 ใช้แรงงานในครัวเรือนจำนวน.....คน
- 3.8.4 ใช้แรงงานจ้างจำนวน.....คน โดยให้ผลตอบแทนคือ.....  
จำนวนชั่วโมงที่ใช้ในกิจกรรมการปลูกและผลิตผักพื้นบ้านของครอบครัว

กิจกรรมในการปลูก และผลิต ผักพื้นบ้าน	แรงงานครอบครัว (ชั่วโมง)		แรงงานจ้าง (ชั่วโมง)	
	คน	ชั่วโมง/เดือน	คน	ชั่วโมง/เดือน

3.9 ท่านจำหน่ายผักโดย

( )จำหน่ายเองถึงมือลูกค้าตรง ( )จำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลาง

3.10 สถานที่ที่ท่านจำหน่ายผักคือ

( )หน้าบ้าน ( )เร่ขายตามสถานที่ต่างที่ไม่ใช่ตลาด ( )ตลาด

3.11 ท่านตั้งราคาขายพืชผักพื้นบ้านโดย

( )ตั้งขึ้นมาเอง ( )ตามราคาตลาด ( )ตามที่ลูกค้าเสนอราคา

เพราะ.....

3.12 ส่วนใหญ่ท่านขายผักหมดหรือไม่ ( )หมด ( )ไม่หมด

กรณีที่ขายไม่หมด เหลือมาก.....

เหลือน้อย.....

ตอนที่ 4 การบริโภคผักพื้นบ้านของเกษตรกร ทั้งที่ปลูกเอง และมีอยู่ในธรรมชาติ

4.1 ท่านบริโภคผักพื้นบ้านหรือไม่ ( )บริโภค ( )ไม่บริโภค

4.2 ท่านบริโภคผักพื้นบ้านชนิดใดบ้าง

4.2.1.....ปริมาณต่อเดือน.....

4.2.2.....ปริมาณต่อเดือน.....

4.2.3.....ปริมาณต่อเดือน.....

4.2.4.....ปริมาณต่อเดือน.....

4.2.5.....ปริมาณต่อเดือน.....

4.2.6.....ปริมาณต่อเดือน.....

4.2.7.....ปริมาณต่อเดือน.....

4.3 โดยปกติท่านได้ผักพื้นบ้านในการบริโภคมาจาก

4.3.1.(.....) การปลูกไว้บริโภคเองโดยเฉพาะ

4.3.2.(.....) การเก็บมาจากธรรมชาติ และพื้นที่สาธารณะ

4.3.3.(.....) การซื้อจากตลาดหรือเพื่อนบ้าน

4.4 ท่านบริโภคผักพื้นบ้านใดที่ปลูกเอาไว้บริโภค

1.....

2.....

3.....

4.....

4.5 ท่านบริโภคผักพื้นบ้านใดที่เก็บมาจากธรรมชาติ หรือพื้นที่สาธารณะ

1.....

2.....

3.....

4.....

4.6 ท่านบริโภคผักพื้นบ้านใดที่ซื้อจากตลาดหรือเพื่อนบ้าน

1.....

2.....

3.....

4.....

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

4.7 ท่านบริโภคผักพื้นบ้านด้วยวิธีปรุงให้สุก หรือรับประทานสด เป็นอัตราส่วนอย่างไร

4.7.1 ผักที่ปรุงให้สุกแล้ว เช่นการต้ม การแกง การนึ่ง .....ส่วน จาก 10 ส่วน

4.7.2 ผักที่กินสด .....ส่วน จาก 10 ส่วน

4.8 ท่านคิดว่าจะบริโภคผักพื้นบ้านต่อไปหรือไม่

4.8.1 บริโภคเท่าเดิม หรือมากขึ้นเพราะ.....

.....

4.8.2 บริโภคน้อยลง หรือไม่บริโภคเพราะ.....

.....

4.9 สมาชิกในครอบครัวของท่าน ซึ่งชอบรับประทานผักพื้นบ้านบ้างหรือไม่

1. อายุ.....เพศ.....( )ชอบ ( )ไม่ชอบ

2. อายุ.....เพศ.....( )ชอบ ( )ไม่ชอบ

3. อายุ.....เพศ.....( )ชอบ ( )ไม่ชอบ

4. อายุ.....เพศ.....( )ชอบ ( )ไม่ชอบ

5. อายุ.....เพศ.....( )ชอบ ( )ไม่ชอบ

ตอนที่ 5 ปัญหาและอุปสรรค ในการผลิตผักพื้นบ้านของเกษตรกร

5.1 ท่านคิดจะปลูกผักพื้นบ้านไว้เพื่อการจำหน่าย หรือบริโภคหรือไม่ เพราะเหตุใด

.....

.....

.....

5.2 ปัญหาการผลิตที่ท่านคิดว่าอาจพบเมื่อลงมือปลูกผักพื้นบ้าน

เทคโนโลยี.....

โรค.....

แมลง.....

พื้นที่ในการปลูก.....

5.3 ปัญหาการค้าขายผักพื้นบ้านที่ท่านคาดว่าจะพบเมื่อท่านคิดจะค้าขายผักพื้นบ้าน

.....

.....

5.4 ปัญหาการบริโภคผักพื้นบ้าน

.....

.....



## ภาคผนวก ข

ตารางที่ 48 คุณค่าอาหารผักสวนครัวและผักพื้นเมืองในส่วนที่บริโภคได้ 100 กรัม(กรมส่งเสริมการเกษตร, 2545)

ชื่อผัก	โปรตีน (กรัม)	แคลเซียม (มก.)	เหล็ก (มก.)	วิตามินเอ (หน่วยสากล)	วิตามินซี (มก.)
กระเจียบ	1.8	90	1.0	233	18
กระชาย	0.2	28	2.0	5,000	10
กระเพราขาว	2.7	310	2.2	3,100	15
กระถิน	8.4	137	4.4	7,883	8
ขมิ้นชัน	1.6	19	0.9	17	3
ข่า	0.5	15	1.3	2,533	3
ขิง	1.2	21	0.5	90	4
คะน้า	2.3	173	1.4	10,000	140
ชะพลู ใบ	5.5	420	9.8	15,800	31
ชะอม	10.5	41	2.7	3,344	45
ดอกสลิด (ขจร)	5.0	70	1.0	3,150	45
ดอกโสน	2.5	62	2.1	-	51
ตะไคร้	0.3	45	3.6	270	1
ตำลึง ใบ	4.9	59	3.0	18,608	31
ต้นกระเทียม	2.9	89	1.7	6,744	29
ผักชีฝรั่ง	3.1	113	7.1	4,600	8
ผักชีป่า	2.0	130	4.5	4,767	78
ผักปิ้ง	1.6	106	1.6	5,817	86
ผักแพงพวย	1.8	132	0.5	-	36
ผักแว่น	2.0	37	3.5	-	5
ผักสะเดา	6.1	72	1.2	2,797	73
ผักหนาม	2.2	82	1.9	-	15
ผักหวาน	1.0	179	3.3	1,659	113
พริกขี้หนู	4.1	76	1.6	8,778	32
พริกขี้ฟ้า	3.2	12	1.1	21,450	100



ชื่อผัก	โปรตีน (กรัม)	แคลเซียม (มก.)	เหล็ก (มก.)	วิตามินเอ (หน่วยสากล)	วิตามินซี (มก.)
ผักเขียว	0.4	18	0.2	-	22
ผักทอง	1.4	27	0.6	2,458	14
แฟง	0.4	15	0.6	-	51
มะเขือเทศ	1.8	23	0.8	15,000	36
มะเขือเปราะ	1.5	22	0.7	645	5
มะเขือพวง	2.5	249	4.3	1,893	5
มะเขือม่วง	1.4	10	1.5	324	3
มะเขือยาว	0.9	19	2.6	354	3
มะระจีน	0.9	32	0.9	335	55
มะรุม ผัก	2.5	58	0.8	125	159
ต้นหอม	1.6	56	2.2	4,000	51
แตงกวา	1.1	23	0.7	220	13
แตงไทย	0.8	20	1.1	-	31
แตงร้าน	1.0	28	0.5	463	18
ถั่วแขก	2.1	50	0.7	183	160
ถั่วฝักยาว	2.8	42	0.9	570	22
ถั่วพู	2.3	33	3.7	567	21
น้ำเต้า	0.6	14	0.4	17	10
บอน	0.6	36	0.7	25	10
บวบกลม	1.1	2	0.7	283	10
บวบเหลี่ยม	1.0	17	1.6	56	7
บวบงู	0.6	26	0.3	235	10
บวบก	2.0	152	7.0	11,800	19
ใบทองหลาง	6.4	56	1.9	7,875	30
ใบแมงลัก	4.1	194	3.8	10,000	12
ใบยอ	3.8	350	4.9	9,164	78
ผักกะเจด	4.1	123	2.5	255	33
ผักกูด	3.7	226	4.7	10,417	42
ผักกุ่ม	3.4	124	5.3	6,083	5

ชื่อผัก	โปรตีน (กรัม)	แคลเซียม (มก.)	เหล็ก (มก.)	วิตามินเอ (หน่วยสากล)	วิตามินซี (มก.)
ผักโขม	3.1	52	3.3	4,900	16
มะลกกอ	1.0	38	0.3	25	40
มะแว้ง	2.6	50	1.0	1,383	6
มะอึก	1.9	26	0.8	1,809	3
ขี้หრა (แห้ง)	19.3	765	8.3	278	0
สาระแหน่	3.0	194	3.8	3,600	64
ย่านาง	7.6	870	5.8	2,015	15
โหระพา	3.3	165	3.9	11,100	19

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
 Copyright© by Chiang Mai University  
 All rights reserved