

บรรณานุกรม

- กมล สุดประเสริฐ. 2537. การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมของผู้ปฏิบัติงาน.
- กรุงเทพมหานคร: สำนักงานโครงการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์
- กมลาภรณ์ เสรีดี. 2536. “วัฒนธรรมความเชื่อเกี่ยวกับคุณค่าของผ้าพื้นบ้านภาคเหนือ”.
- วิทยานิพนธ์สังคมศาสตร์มหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.
- กาญจนา ทองทั่ว. 2550. *ลีลาวิจัยไทยบ้าน : อดูบทเรียน ประสบการณ์ คนทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น*.
- พิมพ์ครั้งที่ 1. เชียงใหม่: บริษัท ออฟเช็ค เพรส จำกัด.
- เกริก ท้วมกลาง. 2547. เทคนิคการปลูกผ้าพื้นบ้าน ผักริมรั้ว. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ สถาพรบุ๊คส์.
- คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. 2548. “การพัฒนาพืชผ้าพื้นบ้านอีสานเพื่อเศรษฐกิจ ชุมชน”. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ ชุด โครงการจัดการจัดการทรัพยากรอีสาน โดยใช้ ภูมิปัญญาพื้นบ้านเป็นฐานในการพัฒนา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- จากรุวรรณ ธรรมวัตร. 2543. *ภูมิปัญญาอีสาน*. มหาสารคาม : โครงการตำราครະมนุษย์ศาสตร์และ สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- เจตนา นาควัช. 2542. พลังปัญญาทางมนุษย์ศาสตร์. กรุงเทพมหานคร : ออมรินทร์พรินติ้ง แอนด์ พับลิชชิ่ง.
- ชูครี ไตรสนธิ. 2539. พฤกษาศาสตร์พื้นบ้าน. เชียงใหม่ : การประชุมวิชาการทางพฤกษาศาสตร์ สวนพฤกษาศาสตร์สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์.
- เดชา ศิริภัทร. 2537. “โส่น : ผักน้ำรักจากคำนา”. หนอชาวบ้าน. ปีที่ 15 (ฉบับที่ 11 เดือน มกราคม): 1-57.
- ทศพล กฤตยพิสิฐ. 2538. “การมีส่วนร่วมของกำนันผู้ใหญ่บ้านเขตหนองจอกที่มีต่อโครงการ/ กิจกรรมการพัฒนาตามแนวทาง “บวร” และ “บรม” เพื่อสร้างอุดมการณ์แห่งคืนธรรม แห่งคืนทอง”. วิทยานิพนธ์สังคมศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาสังคมสงเคราะห์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- ทิพวรรณ หล่อสุวรรณรัตน์. 2548. “การจัดการความรู้”. วารสารพัฒนบริหารศาสตร์. ปีที่ 45 (ฉบับที่ 2): 1-24.

ทีมโครงการ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกอ.) สำนักงานภาค. 2545. “แนวคิดและหลักการทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น”. ใน คู่มือการบริหารงานและการสนับสนุนงานวิจัย เพื่อท้องถิ่น เล่มที่ 1. เชียงใหม่: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกอ.) สำนักงานภาค.

นรินทร์ชัย พัฒนาพงษา (ผู้แปล). 2533. “แนวทางการให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการพัฒนาชนบท” โดย Peter Oakley and David Marsden. กองแปลและวิเทศน์สัมพันธ์ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.

นิคม ไชยวารณ. 2540. “ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการขยายเกษตรกรรมยั่งยืนของแม่ท่า”. รายงานฉบับสมบูรณ์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

บานจิต สายรอคำ และณัด ใบยา. 2547. หักเมืองน่าน : กว่าทศวรรษบนเส้นทางแห่งการเรียนรู้. เชียงใหม่ : นันทกานต์ กราฟฟิก-การพิมพ์.

บุญดี บุญญาภิజักรและคณะ. 2547. การจัดการความรู้...ทฤษฎีสู่การปฏิบัติ. กรุงเทพมหานคร: จิรวัฒน์ อรุณรัตน์ เอ็กซ์เพรส.

ประเวศ วงศ์. 2549. “การจัดการความรู้ : กระบวนการปลดปล่อยมนุษย์สู่ศักยภาพ เสรีภาพ และความสุข”. สถาบันส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อสังคม (สกส.).

_____ . 2536. การศึกษาของชาติกับภูมิปัญญาท้องถิ่น. ใน ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการพัฒนาชนบท เล่มที่ 1. กรุงเทพมหานคร : อมรินทร์พรินติ้งกรุ๊ป.

_____ . 2530. พุทธศาสนา กับศานติสุขของสังคมไทย “การสร้างสรรค์ภูมิปัญญาไทยเพื่อการพัฒนา”. ใน ชุมชนพัฒนา 1(5) (มค.-กพ. 2530): 1-64.

ผา กองธรรม และคณะ. 2549. “ศึกษาแนวทางการพื้นฟูกพื้นบ้านในพื้นที่ตามโศยชุมชน กรณีป่าทามชุมชนกุดเบง ตำบลยางคำ อำเภอโพนทราย จังหวัดร้อยเอ็ด”. รายงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นฉบับสมบูรณ์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

พจน์ย์ โชคสว่าง, พศ.วุฒิชัย แก้วศิริรุ่ง และสมศรี เลิศลีลาภิจจา. 2544. “ผ้าพื้นบ้านที่ใช้บริโภคในจังหวัดน่าน”. รายงานวิจัย สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตน่าน.

พรธิดา วิเชียรปัญญา. 2547. การจัดการความรู้ : พื้นฐานและการประยุกต์ใช้ Knowledge Management. กรุงเทพมหานคร: บริษัท เอ็กซ์เพอร์เน็ท จำกัด.

พรพิมล เรืองศิริ. 2544. สวนสวย กินได้. กรุงเทพมหานคร: บริษัท ซีเอ็ดยูเคชั่น จำกัด (มหาชน).

พระเยาว์ นาคำ. 2549. “ภูมิปัญญาชาวบ้านในการจัดการทรัพยากรแอล่งน้ำขนาดเล็ก: กรณีศึกษา ฝ่ายบ้านวังสวน ตำบลลังสวน อำเภอภูผาม่าน จังหวัดขอนแก่น”. วิทยานิพนธ์ปริญญา ศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสังคมวิทยาการพัฒนา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

พัฒนา กิติอาษา. 2546. วิจัยอีสาน : วิธีวิทยากับการศึกษาพัฒนาทางสังคมในภาคอีสาน. นครราชสีมา: สมบูรณ์พริ้นติ้ง.

เพ็ญภา ทรัพย์เจริญ. 2548. ผักพื้นบ้านภาคเหนือ. พิมพ์ครั้งที่ 2. นนทบุรี: ศูนย์พัฒนาตำรา การแพทย์แผนไทย.

_____ . 2548. ผักพื้นบ้านภาคอีสาน. พิมพ์ครั้งที่ 2. นนทบุรี: ศูนย์พัฒนาตำรา การแพทย์แผนไทย.

มนันดา ชมประภา. 2542. “การใช้ประโยชน์จากพืชสมุนไพรพื้นบ้านของชาวลัวะ บ้านเตี้ยกลาง ดอยภูค่า จังหวัดน่าน”. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาการส่งเสริมการเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เมฆ จันทร์ประชุร. 2541. ผักพื้นบ้าน เคล็ดลับของคนอายุยืน. (พิมพ์ครั้งแรก).

กรุงเทพมหานคร: ไทยทระศน์.

ยิ่งยง ไฟสุขศานติวัฒนา และวันชาติ นิติพันธ์. 2537. “การรวบรวมและอนุรักษ์ผักพื้นบ้าน”. รายงานผลการวิจัย ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เยาวภา บุญญาณุภาพ. 2540. “ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคผักพื้นบ้านของผู้บริโภค ในตลาดสด เขตเทศบาลนครเชียงใหม่”. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาการส่งเสริมการเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ล้านนา เจริญสิทธิชัย. 2546. ผักพื้นบ้านอีสาน. (พิมพ์ครั้งที่ 1). นนทบุรี: สำนักพิมพ์ปียะเจียน.

วลัยพร อุดออมพานิช. 2550. เรื่องราวเล็กๆ ที่ยิ่งใหญ่ บทบันทึกการค้นหา คุณค่าผักพื้นบ้าน ในระบบเกษตรกรรมยั่งยืน. (พิมพ์ครั้งแรก). นนทบุรี: มูลนิธิเกษตรกรรม (ประเทศไทย).

วรรณวิไล จุลพันธ์. 2548. “ปัจจัยที่มีผลต่อการสร้างความต้องการผักพื้นบ้านของผู้บริโภคใน เมือง”. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาเกษตรศาสตร์เชิง ระบบ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วรทัศน์ อินทร์คัมพร. 2546. การส่งเสริมการเกษตรกับการพัฒนาชนบท. เชียงใหม่: บริษัทนาคราพับลิชิ่ง จำกัด.

วสันต์ กฤษnarักษ์. 2544. การปลูกผัก. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพมหานคร:

โครงการหนังสือเกษตรชุมชน.

วิจารณ์ พานิช. 2547. “การจัดการความรู้กับการบริหารราชการแนวใหม่”. บรรยายพิเศษในการประชุมกรมการจังหวัดนគครศรีธรรมราช สถาบันส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อสังคม (สคส.).

วิทยากร เชียงกูล. 2548. เศรษฐกิจไทย ปัญหาและทางแก้. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์สายสาร.

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. 2552. การจัดการการความรู้. กรุงเทพมหานคร: มูลนิธิวิกิเมดี.

วุฒิ วุฒิธรรมเวช. 2540. สารานุกรมสมุนไพร. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพมหานคร:

สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

สมภพ จิตวิสันต์. 2537. หลักการผลิตผัก Principles of Vegetable Production.

(พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ สมมิตรอฟเซท.

สมาคมหมายฝัน สมาคมเทคโนโลยีที่เหมาะสม เครือข่ายเกษตรกรรมทางเลือกภาคใต้ โครงการพัฒนาชุมชนสวนยางขนาดเล็ก. 2537. ผักพื้นบ้าน (ภาคใต้) ทางเลือกในการผลิตและการบริโภค. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การสังเคราะห์ท่าทางผ่านศึก.

สิทธิณฐ ประพุทธนิติสาร. 2546. การวิจัยเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม : แนวคิดและแนวปฏิบัติ.

กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

สุภาพรรณ เยี่ยมชัยภูมิ. 2548. ผัก 333 ชนิด คุณค่าอาหารและการกิน. (พิมพ์ครั้งที่ 1).

กรุงเทพมหานคร: บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด.

เสรี พงศ์พิช. 2534. “เกษตรพึ่งตนเอง”. ใน พัฒนาคุณภาพชีวิต 2531–2533 แนวคิดและกิจกรรม.

กรุงเทพมหานคร: ม.ป.ท.

_____ . (2529). คืนสู่รากเหง้า : ทางเลือกและทักษะวิจารณ์ว่าด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน.

กรุงเทพมหานคร : เพียงวารณ.

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สว.) ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น. 2551. บทสรุปเคราะห์ :

งานวิจัยเพื่อท้องถิ่นภาคเหนือ. เชียงใหม่: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.) และสถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ. 2548.

“คุณมีการจัดการความรู้: จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ”. โครงการพัฒนาส่วนราชการ ให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้และการจัดการความรู้ในส่วนราชการ.

สำนักงานคณะกรรมการการสาธารณสุขมูลฐาน, สำนักปลัดกระทรวงสาธารณสุข, สถาบัน

การแพทย์แผนไทย และกรมการแพทย์กระทรวงสาธารณสุข. 2538.

ผักพื้นบ้าน ความหมายและภูมิปัญญาของสามัญชนไทย.

กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การส่งเสริมฯที่ทำการฝ่ายศึกษา.

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. 2545. พฤกษาศาสตร์พื้นบ้านในประเทศไทย

พ.ศ. 2543 และ 2539. กรุงเทพมหานคร: บริษัท เชเว่น พรินติ้ง กรุ๊ป จำกัด.

สำราญ ไม่หมอน. 2546. “โครงสร้างพื้นฐานในกระบวนการบริหารเมืองพันธุ์ข้ามชาติ”.

หนังสือชุด เครื่องเขียน ประชาชนด้านโลกาภิวัตน์ ชุมชนศิลป์เก่าบูรณะชนบทและเพื่อน (ราฟ).

ศูนย์ฝึกอบรมและพัฒนาการสาธารณสุขมูลฐาน ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จังหวัดขอนแก่น. 2543.

“ภูมิปัญญาพื้นบ้าน : กรณีศึกษาอาหารพื้นบ้านอีสาน บ้านคุณเชียงหนี ตำบลบ้านคง อำเภอ อุบลราชธานี จังหวัดขอนแก่น”. ขอนแก่น : หจก. โรงพิมพ์คลังนานาวิทยา.

อมรา พงศ์พาพิชญ์. 2537. “ความหมายของการวิจัยเชิงคุณภาพ” ใน อุทัย คุลยเกณฑ์ (บรรณาธิการ).

คู่มือการวิจัยเชิงคุณภาพเพื่องานพัฒนา. (พิมพ์ครั้งที่ 2). ขอนแก่น : สถาบันวิจัยและ พัฒนา มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

อนุรักษ์ ปัญญาณวัฒน์. 2548. “การวิจัยเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม : การเรียนรู้ร่วมกับชุมชน”.

เครื่องเขียนงานวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ.

อรุณี เวียงแสง, ชัยนุวัฒน์ มนีศรีขา, ธนันชัย นุ่งจิต และศิริวัฒน์ คันทรารส. 2550.

จากคนสามหมอกสู่คนสามน้ำ : จากหลักการสู่ปฏิบัติการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น.

(พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพมหานคร: บริษัท ส.เอเชียเพรส (1989) จำกัด.

อุไร จิรังคลการ. 2547. ผักพื้นบ้าน 2 (Indigenous Vegetables). กรุงเทพมหานคร : บริษัท อมรินทร์พรินติ้งแอนด์แพนด์พับลิชิ่ง จำกัด (มหาชน).

เงenk นาคบุตร. 2536. ข่าวสารข้อมูลกับความยั่งยืนของการพัฒนา ใน คนกับดิน น้ำ ป่า :

จุดเปลี่ยนแห่งความคิด. กรุงเทพมหานคร : สถาบันชุมชนท้องถิ่นพัฒนา.

อาษัย วัยสุวรรณ. 2543. “รายงานวิจัยการศึกษาภูมิปัญญาชาวบ้านในการลดต้นทุนการผลิตทาง เศรษฐกิจของชาวบ้านในเขตพื้นที่จังหวัดนครสวรรค์”. มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครสวรรค์.

อําพล เสนาณรงค์. 2537. สถานภาพกรรัพยากรพันธุกรรมพืชในประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร:

ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ.

“การกำเนิดผักพื้นบ้านไทย”. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา

<http://www.fortunecity.com/campus/springbank/677/std1/page2.html>.

(25 มิถุนายน 2551).

“ความเชื่อเรื่อง กินผัก”. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา

<http://www.handbtoday.com>. (25 มิถุนายน 2551).

นพพล สำราญ. 2551. “การนำภูมิปัญญาไทยมาใช้ในการจัดการเรียนการสอนวิชาประวัติสังคมและวัฒนธรรมไทย”. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา

<http://intranet.m-culture.go.th/phetchaburi/wisdom2.htm> (30 มิถุนายน 2551)

“เบอร์โล (Berlo) S M C R” (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา

http://www.chontech.ac.th/~abhichat/Edu_Theory/Edu_SMCR.htm

(10 ตุลาคม 2552).

“ผักพื้นบ้าน”. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา

<http://singburi.doae.go.th/acri/index.htm>. (25 มิถุนายน 2551).

รังสรรค์ ชุมหารักษ์. 2551. “โลกแห่งสมุนไพร”. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา

www.bs.ac.th/2548/e_bs/G7/rangsan/env_fit.html (8 ตุลาคม 2552)

ศูนย์การศึกษาภูมิปัญญาอีสาน-ล้านช้าง. 2550. “ภูมิปัญญาท้องถิ่น”. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา

http://www.ksu.ac.th:8000/bai_laan/wd.htm. (6 สิงหาคม 2550).

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ตารางแสดงข้อมูลจำเพาะผักพื้นบ้านตามแหล่งภูมินิเวศน์

ในชุมชนบ้านแมคและบ้านส่องเหนือมีผักพื้นบ้านทั้งหมด 130 ชนิด จำแนกตามแหล่งภูมินิเวศน์ ออกเป็น 4 แหล่งนิเวศน์ตามแหล่งที่เกิด คือ

1.) ผักพื้นบ้านฐานภูมินิเวศน์ มี 21 ชนิด ได้แก่ ผักกระเจด่น้า ผักกะโตก ผักกุ่มบก(หายแล้ว) ผักกุด(หายไปแล้วจากหัวยักษ์ค้าง และมีแนวโน้มว่าจะหายไปจากชุมชน) ผ้า ผักตาลปัตรฤาษี หรือผักคันของ ผักซิงวิง(ไกล้อหาย) ผักตบ ผักตีนจ้ำ เทา บอน ผักบุ้ง ผักเบ็นน้า ผักแพงพวยน้ำ ผักแวน บัวแดง บัวทอง ผักหย่องเปี้ย แทน ไก่เหา ผักสันตะวาใบพายหรือโหนเหน และผักอีชิน

2.) ผักพื้นบ้านฐานภูมินิเวศน์ มี 16 ชนิด ได้แก่ ผักกะแบงหอม ผักลีมผัว(ไกล้อหาย) ผักแวน ผักสันตะวาใบพายหรือโหนเหน(ไกล้อหาย) ผักหนอกหรือใบบัวบก ผักจมูกเอียน(ไกล้อหาย) ผักแก่นขนม ผักหอมทุ่ง ผักลินปี ผักตีนจ้ำ ผักนางน้อย ผักกระโคนน้า มะตูม ผักสะเดา ผักถัง และผักหนาด

3.) ผักพื้นบ้านฐานภูมินิเวศน์ มี 34 ชนิด ได้แก่ ผักเม็ก อีบุก อิลอก ยอดคงหรือก้านตรง(ไกล้อหาย) ผักมะระเข็ง(ไซ) ผักหวานบ้าน เถาดหมายหรือหอมลอง ผักแพรว ผักช้าเลือดหรือกาดย่า(หายแล้ว) ผักขิก ผักตีลึง ผักกระโคน จีเหล็ก ผักตีวัวขาว แคป้า ตีลึงทอง ผักสาม(ไกล้อหาย) ผักควินิน ผักบุ้ง ผักสะเดา ดอกกระเจียว ผักโหน ผักอีตูไทย(ไกล้อหาย) มะตูม ผักออบแอบ หมาน้อย ย่านาง ไฝ่ดง มะกอก บัวบก มะเขือคง ผักออบเชยเตาหรือก้ามยาน ผักชะวง และผักอือทือ

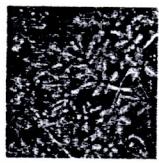
4.) ผักพื้นบ้านฐานภูมินิเวศ บ้านและสวน มี 59 ชนิด ได้แก่ ลีนฟ้า แคนบัน ผักปัง ผักกระถิน ผักเตี้ยน ผักแมงลัก ผักชีลาว ตีลึง ดอกขิก สาระແහນ ผักคาดสร้อย ผักหูเสือ ถั่วพู บัวหอม มะเขือเทศ ผักแพรว ผักเป็น ผักคราด ผักขา (ชะอม) ทุน ถั่วแปบ พริก มะกรูด มะเขือพวง อ้อมแซบ กระเพา ถั่วฝักยาวหรือถั่วศรราม ผักโต่น ໂ开荒ພາ ผักชะพลู มะรุน ໄพล กระชาย หอมแบ่ง หอมจรวด หอมเลย หอมแดง กระเจี๊ยบแดง กระเจี๊ยบขาว จิงไผ่ จิง ข่า ตะไคร้ มะนาว ผักโขม เสาร์ส มะอึก(หายแล้ว) ฟักทอง บัวเหลี่ยม มะกล้ำ ฟัก แตงกวा กล้วยตานี หอมเปี๊ยะ หมากเว่อ บัวบู หม่อน ผักกาดขาว และใบเตย

ถ่ายละเอียดใน ตาราง 9-12 ต่อไปนี้ ข้อมูลของผักพื้นบ้านทั้งหมดแต่ละชนิดได้มาจากการชี้ข้อมูลในหนังสือ และเป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ในพื้นที่บ้านแมคและบ้านส่องเหนือ มี 5 ชนิด ได้แก่ ผักพื้นบ้านฐานภูมินิเวศน์ 3 ชนิด คือ ผักกะโตก เบ็นน้า และผักหย่องเปี้ย ผักพื้นบ้านฐานภูมินิเวศน์ 1 ชนิด คือ ผักหอมทุ่ง และผักพื้นบ้านฐานภูมินิเวศ บ้านและสวน 1 ชนิด คือ ผักอ้อมแซบ

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ	ลักษณะ การเก็บ		การทำ ที่พบ	วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวอย่าง
			ต้นอ่อน	ต้นอ่อน			
1	ฟู่	ลำต้นมีฟองน้ำหุ้น ในเนื้อมันใน กระถิน ใบจะทูบลงในเวลา กลางคืน จึงเรียกว่าฟักกุ้นตอน ระหว่างที่มีปอดเป็นผ่อนผ่องสีขาว หุ้มน้ำด้านในเรียกว่านมผักกาดหอม มี รากของต้นตามข้อ คร่อมเลือกสาร เหลือง	นำมานอกแสงสีบ้า ผัดผัก กินสดกับ ลางเป็นพืชที่มี แคตเซอร์บูติชูรูป	แก้ไข้ตัวร้อน ถอน felon / พิษยอกเต้น บำรุง ร่างกายให้แข็งแรง แล้วใช้บูติชูรูป	เก็บตาม หนอนงึ้ง ทั่วไป	นำลำต้นหรือ รากมาปูดูใน น้ำ	

ต้นยู : ผักกาดหอม
ห้องเรียน : ผักกาดหอม
วิทยาศาสตร์ :

Nepunia oleracea
Lour.



ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ถักย้อมะ		วิธีการ		ส่วนที่ใช้ ยาพื้นบ้าน
			ด้านอาหาร	ศรีราฟ คุณภาพ	เกิดไส้ เมือง	ต้ม ไฟ	ถูกกัด ที่พบ	ยาขี้	
2	ก้านเป็นพุ่ม ใบแบนลดลงตัวยิ่ง โพธิ์	น้ำใส่ไปแล้วตัวยิ่ง กวนน้ำพิริก	น้ำใส่ไปแล้วตัวยิ่ง กวนน้ำพิริก	ทำปูม้าหัวซื้อ เห็ดพาง	/				
3	สามัญ : พักโภคทร (ชื่อถูกต้องจากการ สัมภាយในพื้นที่)	ไม่ต้นขนาดกลาง สูง 2-5 เมตร แตกกิ่งพุ่ม ใบประดับ มี 3 ใบ ยื่นไปในทิศทางเดียวกัน โคนใบส่วนบน กว้าง 4-6 ซม. คลอก ซอกออกเป็นลักษณะเป็นกุ่ม มี 10- 20 คลอก เส้นเส้นตึงญี่ปุ่น ก้านคลอก ยาว ปกติกลีบมนต์ สีขาวนวลเงินสี เขียว ปกติกลีบมนต์ สีขาวนวลเงินสี เขียว (เมื่อตากแดด) เกสรเหลืองสี เขียว ผลรูปร่างไข่ เก็บเมื่อสีเขียว จะเขียวอมน้ำเงิน น้ำหนักต่อ 1 กก. ประมาณ 1 กก.	ใบอ่อน หรือยอด และดอก นำไปทำ เป็นส้มผัก (ผัก เคลื่อนไหว)	ใบ ก ข บ ค น ฯ ฯ พยาธิแก้กล้าก เปลือกนก	หนูริเวณ ชายป่าโกร น้ำอุ่นๆ	หนูริเวณ ชายป่าโกร แม่น้ำ	นำเมล็ดมาขาย พื้นบ้านๆ กิน ส่วนยาพื้นบ้าน เดือน มิ.-ส.ค.	เมล็ด	
	สามัญ : กุ่มบก ห้องถิน : พักโภค วิทยาศาสตร์ : <i>Craeva adansonii</i> DC. Subsp. <i>Trifoliata</i> (Roxb.) Jacobs		3		ใบ ก ข บ ค น ฯ ฯ เปลือกต้น แก้ปวด ชาในรังสี	หอย แก้บวม บวช ชา บำรุงหัวใจ ชา ใบ กุ่มชูน ห้องรับแขก แม่น้ำรือ	ใบ ก ข บ ค น ฯ ฯ เปลือกต้น แก้ปวด ชาในรังสี	นำเมล็ดมาขาย พื้นบ้านๆ กิน ส่วนยาพื้นบ้าน เดือน มิ.-ส.ค.	เมล็ด

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		การเก็บ		ถักยนต์		วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้านอาหาร	ตরรพ กุญแจ	เก็บตัว เมล็ด	ต้อง ¹ เวลา	ถูกตัด ที่พับ	วิธีการ ขยายพันธุ์		
4		ต้น เป็นไม้จ้าวพวงพิรุณ เป็นหนี้ร้า ตั้งตรง สูงมากกว่า 1 เมตร มีเกล็ด สีน้ำตาลเข้ม ขอบคำ ขอบเกล็ด หักซึ่งคำ ใบ ใบเป็นใบประกอบ แบบขนนกสองซี่ ผ่นใบมี ขนาดต่างกันมากกว่า 1 เมตร กว้างใบยาว 70 ซม. กดุนในยอด ล่าง มีลดชนิด ปล่อยใบและ โคนรากตึงหัวใจหรือรูปตั้งหู ของ หักไว้ติดเป็นแผลก็ยอมถึง死 คล่องตัว ใบเป็นใบเดียว (เรียงใหม่) ผักฤดูหนาว (ฤดู)	ใบอน่อน แตะซื้อ อ่อน มะผักฤดู (แกงผักฤดู) แกง กับปลาดเศ และ นำมาตากหรือตัด รังประทานเพื่อสัก จิ่วรวมกับน้ำพริก เผา ผักเผาครัว โคนรากตึงหัวใจ ร่วมกับผักชนิด คล่องตัว	ใบ กว่าๆ ตัวร้อน แกะพิม อ๊อก เสน ² นำรุ้งสายหา นำรุ้ง โสด ก่อให้ติด กับตัว ก็จะดี จี๊ด ปู๊อ กัน	/	กรุณา	ลุ่นหนานเนน ตามชายป่ามี డอดต่องถึงตาม บริเวณสำราญ หรือบริเวณด้าน น้ำปลูกได้ตาม ชาขอลอง หัวข หนอง หันงด แห้งจะนำไปดู แล้วจะแตก หน่อไม้ในฤดู ฝน ชอบความ ร้อนดูง บริเวณ ดินแฉะ	ลู่อร์และ เหงา	Diplazium esculentum (Retz.) Swartz	

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ	ลักษณะการเก็บ		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
				กรีด	ตัด		
5		ใบ เป็นเกี้ยวยื่นสีเขียว ลดยอด ตามผิวน้ำ เส้นผ่าศูนย์กลาง ประมาณ 0.1-0.2 มม.	ต้านอาหาร	ตัดราก หอยอ่อน	ตัดราก หอยอ่อน	ทูกดูกาด ใบหนาน ใบหอย ใบหอยหอย	ใช้ฝาปิดอย่าง ใบหนาน ใบหอยหอย ใบหอยหอย ใบหอยหอย

นามสกุล : สา
ห้องถ่ายรูป : ใบหนาน (คลาส)
ใบหนาน (อีสาน) ใบหนาน
วิทยาศาสตร์ : *Wolffia*
globosa Hartog & Plas



ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ถักย้อมแมว		การเก็บ	ตัวน้ำทึบ ขยายพันธุ์
			ตัวอ่อนอาหาร	ตัวรอด	เกิดไก่	ต้องเพาะ		
6	เป็นพืชล้มลุกอายุหลายปี ชอบเจริญใน น้ำตื้น ลำต้นเป็นทรงร่างขาขนาดเล็กอยู่ ใต้ต้นไม้ใบเขียวมากหนาแน่นอ่อนน้ำ ก้านใบ ยาวเป็นเหตุสีของใบใหญ่ ตัวใบ แบนมีขนตาใหญ่เป็นรูปไข่หัวรือ สามัญ ชาดอกปีตรอก ห้องถิน : บนพื้น (ป่าตามน้ำ) บัวตัวกด (ภาคเหนือ) นางราก (ภาคกลาง)ผักพระยาใหญ่ ผักก้านงอง วิทยาศาสตร์ : <i>Limnocharis flava</i> หรือติด		หากต่อวัน ได้เบษพะ ใบ(ยอด) และก้าน ใบ ควรทำอ่อน กินสดกับลูกน้ำ ซุป รสจัด หวานน้ำ	/	ทุกฤดูกาล	น้ำ บริโภค	เก็บเม็ดติดมา น้ำ ขายบริโภค	เม็ดติด ติดตื้น

ลำดับ	ชื่อ	ถุณฑล เดือนนั้นจะ	ถุณฑล		การเก็บ		วิธีการ ของพืช	ตัวน้ำที่ใช้ ชาฯน้ำที่ใช้
			ต้นอาหาร	ตราชวะ ฤดูร้อน	เกิดต้น ฤดูร้อน	ต้อง ^๑ เพาะ ขยาย		
7		ต้น เป็นพืชต้นสูงๆ ลำต้นตรง ใบหนา เป็นกลอกออกซอก ยาว ประมาณ 20-50 ซม. (คล้ายผักเบี้ยน) ใบ รูปร่างกลมรีบลาchartine เท่านั้นใบจักรเมือง (คล้ายใบผักเบี้ยนแต่ใหญ่กว่า) หรือ สีเขียว อมน้ำเงิน (ถูกน้ำจะดูดอกร้าวเรื่อง)	ลักษณะใบบาน้ำพริก กินสดกับผักบ้าน น้ำตามหินสีอ่อนจะมีกลิ่นหอม	แก่ความดัน แก่ทุบลง	/	ตัดหัว	หักกิ่งใบปลูกได้	ต้น
8	ถุงน้ำ : ลักษณะ ห้องถัง : ผักตบชวา วิทยาศาสตร์ : <i>Monochoria hastata</i> (Linn.) Solms	ต้น เป็นพืชต้นให้ต้น ใบกรานใบ รูปหนีดีรูปด้านใน ฐาน 14-20 ซม. กึ่งกราน สำาไว้ต่อห่วงโขดเป็นวง ใบจะกัดเล็กๆ ยาว 15-20 ซม. ใน ใบเดียว รูปหัวใจ ผิวน้ำเรียบคลาย ใบแหลม ฐานใบเว้ากว้าง 0.9-1.9 ใบยาว 4.5-8 ซม. หรือ สีเขียว ออก ดอกตลอดต้นเป็นช่อและเป็น กระบอกสูงๆ ดอกสีขาว ออก	ยอดต้นคงอยู่ ก้านดอก ใช้แกง หรือรับประทาน เป็นผักหั่นตัดแล้ว ทำให้เสียสีดี	ขับพิษร้อน ขับ ปัสสาวะ หรือใช้ ผสานกับผักเกษตร ต้ม ต้มน้ำ รับประทานแก้พิษ เรื่องมาสเตการไข้ ลดอุณหภูมิ ลดไข้ ลดพิษ ผักตบชวา	อยู่ในน้ำที่ ดีน้ำและ ราดด้วยดิน (ไม่ ตอยำนา แบบ ผักตบชวา) พบได้ ทุกครั้งที่สวน ทางธรรมชาติ	โดยการปลูก นำเอาต้นจากที่ เก็บรวบรวมมาติด ปลูกที่สวน ติด (ไม่ ตอยำนา แบบ ผักตบชวา)	ต้น	

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ คุณลักษณะ	ด้านอาหาร		ด้านยาและ การเพศ		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			สารอาหาร	ฤทธิ์อ่อน	เก้าอี้	ต้อง ไฟฟ้า		
9		ไม่พุ่ม ขนาดเล็ก แตกกิ่งก้านยาว ยอดเดือย ตามพื้นดิน ไม่มีทอน ใบ เดียว เรียงตัวเป็นรูปแกนรูปไข่ โคนใบจะเล็กลbows ผิวใบเรียบ ผิว หนา ขอบน้ำ ขอบใบเป็นมนต์ ค่อนข้าง แบนซ้อนแยกแขนง มีคราบเปลือย 4-10 ครอก ออกอุ้งชูออกใบ ช่อตวยห้อยลง คลอกสมุนไพรและ กสิกรรม เช่น วี. 5 กเดิน กเดินครอก 5 กเดิน สีเข้มน้ำ เงิน ทึบสีเข้มดองคราด ใจคำ กระชาบ เกรสระบทสูญ 5 อัน	รังประทุมขนาด กลางไม่อ่อน เป็น ผักสดกินกับข้าว ป่น	แก้ท้อร่าง ห้องเสียผ้ามี สารพูนช่วยบำรุงรูป	/	หานบริเวณ ริมน้ำ ที่นา ห่วงถึง กระชาบ ปืนกุ่ม ไข่ไก่ ตลดครีม	-	-
10		ต้น เร็นพืชแน่ พวกรากหารร่าย เป็น สายเลือด รวมกันเป็นกุ่มสีเทา อยู่ในน้ำแนংและตะตะตาด ไม่มีราก ก้าน	ใช้ทำล้าง แกง หรือ ชา ดีบ โปรตีนสูง กิน เพาะเจาะเกิด อาหารชีวภาพ	ข้อควรระวัง (ขา)	/	ตากไฟฟ้า ต้มที่ เหมือนสัน ในการ เจริญเติบโต ให้ในน้ำ จะลดแหล่ง น้ำไปหมด	ใช้ต้นขยายพันธุ์ "ดัดตลอด"	ต้น

Spirogyra sp.

สาวยุ : เก่า
ห้องถัง : เตา (เห็นอ)
สาหร่ายน้ำจืด (กาจ)
วิทยาศาสตร์ :

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการบริโภค		วิธีการ การทำพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขายพันธุ์	
			ผักกาด เขียว	ผักกาด ขาว	ผักกาด เขียว	ผักกาด ขาว			
11		ต้น เป็นพืชคลุมดิน เป็น "มีกอก ต่า ต้น" หรือ (stolon) แตกออกร่องๆ รากแต่ละอ่อนเป็นกรร久久า ด้านล่างใบ เป็นใบเดี่ยวมีชิบทามๆ แผ่นใบว้าวและขอบใบ ใบใหญ่ แผ่นใบกว้างและขอบใบมนต์ แตกออกรอบลำต้น ทำให้มีรากและเปลี่ยนก้อนต้นโคนก้านใบ แห่กัวะงบระกับกันไว้ก้านใบนา ชาวพ้องถิ่น "ได้ ลด กะ ชุด กะ กะ" นำต้นเล็กหาน้ำดินแปลง กัดบิ่วเรษ ซอกใบ มีก้านหุ่มหุ่นหอยกอกตอนต่างๆ ลดกตัวเมืองอยู่ต่อตัวต่างๆ ของชุด คอก "ไม่มีกตีบหอย ติดผูกหินดูบ" รีบมีตีบหอย ผล ภายในมีเม็ดหลาญ เม็ด	ดำเนินอาหาร	ต้ม ครุยอ่อน	ต้ม ครุยอ่อน	ต้ม เผา	พับปูนตาม แหล่งน้ำ หนองปั่ง หัวไก่ ตลาดริมแม่น้ำ หนองบัว หนองบัว	นำเม็ดหรือต้น มาขยายตัว ตามราก茎 ต่อต่อต่อหัวไก่ ตลาดริมแม่น้ำ หนองบัว	เม็ดหรือต้น ต่อต่อต่อต่อต่อหัวไก่ ต่อต่อต่อหัวไก่

ลำดับ	ชื่อ	คุณตักษณ์	คุณสมบัติ		ลักษณะการผลิต		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ตัวอย่างอาหาร	ตัวอย่างพัฒนา	เครื่องมือ	ต้อง		
12		ต้น เป็นไม้เลื้อยและไม่ลึกลูกหกตาข่าย ลำต้นเสื่อมหอดดูตามน้ำหรือในที่ดูดซึมความชื้น หรือดินแห้ง ลำต้นกalemเตี้ยๆ มีข้องอส่วนลดและมีรากตามข้อ ได้ใบใบเดียว	ยอดใบอ่อน กิน ใบตักออก กินกับปืน แจ้ว ส้มตำ น้ำเงี้ยว ออกแบบต้น เช่น รูปใบแกน ของขันนารูปหอก รูปหัวถูกศร ของใบเรียง หรือมีคร่วงเล็กน้อย ปลาไข่แหลมหรือมน ฐานใบไว้ ผักผึ้งนา โภคนา กำจัง (แม่ล่องตอน)	รสเย็น ให้ดีที่สุด ร้อน ร้อนใน อ่อนๆ ช่วยบรรเทาไข้ ร่วงทำให้ผ่อนนิ่ม ประคบร้อนๆ ให้ดี เร่งแกงหรือผัด ของขันนา ใช้น้ำดี ต้มผักกุ้งห้มหมก หั่งไหง 15 นาทีแล้ว ถึงออก	กรีดๆ เอน เอน	ตัดลงปี ที่พับ ขยาย	นำมีดคมปูๆ	มีดตัด เตา

สายพันธุ์ : พกนุ้ย
ที่อยู่ริม : ผักยอด舟ด
(กรุงเทพฯ)
ผักผึ้งแดง ผักผึ้งไข่ใหญ่
ผักผึ้งนา โภคนา
กำจัง (แม่ล่องตอน)
วิทยาศาสตร์ : *Lromoea aquatica* Forsk

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		การบริโภค	วิธีการ หมายเหตุ	ตัวที่ใช้ หมายเหตุ
			ตราชว	คุณอ่อน			
13	เรือน "น้ำพุ่มเดียว" ใบเลี้ยงสูง ทรงเรียวยาว คลายใบสอง ตีเขียวเข้ม	ใบอ่อน กินสดกับ ปั่นบด ก้อมyla อาหารประจำ ตาม	แก้โรคระบบเลือด กระดองเต้านมอ่อน แก้ ผิดสำเนียง บำรุง กำลัง	/	พวยริเวณ ริมฝี ใจ คลอดเป็น	เม็ด	



สามัญ : ผักเรือนนำ
(ข้อมูลที่ได้จากการ
สืบสานมาในพื้นที่)

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ถ่ายทอด การคิด		ถ่ายทอด ศักยภาพ		วิธีการ ขยายพันธุ์		ตัวน้ำที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ดำเนินการ	สารพัด คุณลักษณะ	เกิดครั้งเดียว	ต่อจ ไฟฟ้า	ทำซ้ำ ที่พบ	ขยาย	ขยายตาม แบบรูป	บริโภครูป	
14	ต้นหอด "ปีตานิดนี้พืชแน่นและหรี" ลอยู่ในน้ำ จะมีรากออกตามข้อ ของลำต้นที่ส่วนของรากแต่ละตาม ข้อของลำต้น จะมีเนื้อเยื่อคัลลัส ห่องน้ำเต็ยวัวทำให้หลุดหอน้ำได้ ใบ เดี่ยวลดอกจากต้นแบบเรียงรอบ ลำต้น ในรูปแบบไข่กัดลับ ปลายใบ กลมมนต์ ส่วนฐานใบเรียกว่าตอก หากร้านใน ของใบเรียบ แผ่นใบ ต้านนิมสีเขียวเข้มเป็นน้ำเงินและมี ขนชั้น ปกติถุงตองซ้ำซ้อน แผ่นใบ เรียบดอตเดียว ออกตาม ซอกใบ กำตัดออกจากใบประมวล 1 ซม. และจะหายไปเมื่อรังไข่เดิมโต ไปเป็นผล หรือสีขาว 5 กลับ หยด ร่วงง่าย ปลูกต้น		ต้นหอด "ปีตานิดนี้พืชแน่นและหรี" ลอยู่ในน้ำ จะมีรากออกตามข้อ ของลำต้นที่ส่วนของรากแต่ละตาม ข้อของลำต้น จะมีเนื้อเยื่อคัลลัส ห่องน้ำเต็ยวัวทำให้หลุดหอน้ำได้ ใบ เดี่ยวลดอกจากต้นแบบเรียงรอบ ลำต้น ในรูปแบบไข่กัดลับ ปลายใบ กลมมนต์ ส่วนฐานใบเรียกว่าตอก หากร้านใน ของใบเรียบ แผ่นใบ ต้านนิมสีเขียวเข้มเป็นน้ำเงินและมี ขนชั้น ปกติถุงตองซ้ำซ้อน แผ่นใบ เรียบดอตเดียว ออกตาม ซอกใบ กำตัดออกจากใบประมวล 1 ซม. และจะหายไปเมื่อรังไข่เดิมโต ไปเป็นผล หรือสีขาว 5 กลับ หยด ร่วงง่าย ปลูกต้น	แก้วอนัน แก้วอ้อ ยำ รับประทาน เป็นผักสดหรือต้ม กรอบจนน้ำพริก แมตโตอีกแบบ ผึ้ง ปีตานะ โรค ผิวนหนัง เห็นชาก อัมพาด มะเริง แคระเก็บหนองใน	/	ฯบาน แมลง แมลง ปีกน้ำ แมลง แมลง แมลง แมลง แมลง แมลง	ฯบาน บริโภครูป แมลง ในนา ปีกน้ำริบบอม กินนา	นำมีส่วน ขยายพันธุ์ทำ	ขยายพันธุ์ทำ	เมล็ด	

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ		ลักษณะการเกิด		วิธีการเพาะ		ตัวแทนที่ใช้ ฯภาษาพื้นถิ่น
		ตัวอย่าง	ครุภัณฑ์	เกิดได้	ต้อง	ถูกต้อง	ที่พบ	
15	คุณสมบัติ : คุณลักษณะ คุณภาพ	ต้น "มัน" เหลืองขาว牙 ยอดเลือย "ปะกานผ่อน" ใบตื้นแตก็งก้านไม่ เป็นวงเวียงและซูปเป็นเนื้อน้ำ ใบ ใบเป็นประดาอยู่ในเมฆอยู่ รุปร่างใบอยู่ยกถ้าสายลมพัดใบ หัวรือรูปเดือน ยอดจากตรงกลางของ ห้องร่อง : ผักแวง (กลาง อีสาน ใต้ เหนือ) ผักลินปู (ใต้) วิทยาศาสตร์ : <i>Marsilea</i> <i>crena-pres</i>	ต้นอย่างเดียว กับปีน แห้งๆ หน่อไม้ ขุบ หน่อไม้ ห้อหมาก หน่อไม้	ต้นต้นน้ำเด่นแก่ เจปคอ แยกไข่ แก่ผิดตำแหน่ง (ผิด แม่ถูกอยู่คนเดียว ตามลำบาก)	/	หน่านอน ตากผ่า	อาฒนา บุก เจริญตับ ใจดี ในนำต้นเรือน นาข้าว	เตา

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ	ตั้งน้ำ		การเก็บ		การทำฟาร์ม		วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวน้ำที่ใช้ ขยายพันธุ์
				ตาระฟ	คุณลักษณะ	เก็บได้	ต้อง	ทำ	ทำฟาร์ม		
16		ใบลดยอดผิวน้ำ ขอบใบจักกี้ เหตุผล เป็นระบะน้ำ ออกพันธุ์ นาน ก่อตัวใน เป็นอนุภาคติดพันธุ์ พื้นเมือง ประ拔กลิ่มนูก กับบดหอยตี డองหรือสีแดงอมน้ำเงิน เก็บเมล็ด ต้นนกอกตีเปียข้อมันหาด เกสรตัว เมียและกำกันเกสรตัวผู้สำน้ำตาด อับ ⁺ คละของเกสรตัวผู้สำน้ำตาด ให้กับ 4 วันระหว่าง 17.00-10.00 น.	แกงกะหรี่ แกงลาว ผัดกิน	/	เก็บได้	ต้อง	ทำ	ทำฟาร์ม	ปลูกใต้ทุก ฤดูกาล	ใบลดยอดผิวน้ำ	



นามสกุล : บัวเดด
ท้องถิ่น : บัวเดด หรือ
ตัวตามธรรม
วิทยาศาสตร์ :
Nymphaea pubescens
Wildenow.

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการเก็บ		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้านอาหาร	ตัวรับ	เกิดได้ เมื่อ	ต้อง ^๑ เพาะ ราก		
17		ใบลอกอยู่บนผิวน้ำ ขยายไปจัดที่แม่น้ำ เป็นระบบน้ำ ตลอดแม่น้ำ นานกัลกา ถูกน้ำเป็นเดือนไม่ปรับเปลี่ยนสี ลักษณะตัวปลาหัวเรือสีทอง กล่มเสียงดังนักของตีเขียวอมนำชาด เกรตตัวเมียวและก้านเกสรตัวผู้สีน้ำตาล อีกสองตัวตัวผู้สีน้ำเงิน ประมาณ 3-4 วันจะวางสีเดองสีน้ำเงิน ประมาณ 17.00-10.00น.	แกงชาติ แกงลาว ผัดกิน	/	นำไปเลี้ยง ราก	ปลูกใต้ทุก ฤดู		
18		ตัวน้ำ : บัวทอง ห้องรืน : วิทยาศาสตร์ :		หอยเตี้ี้ยวป่าตามผิวน้ำ ใต้น้ำเด็ก คึ่งก้านไม้เป็นระบบน้ำ แต่ไข่ในหนึ่งตัวตัวเดียวตัวเดียวตัวเดียว แต่ไข่ผู้กว่า ใบรูปสามเหลี่ยม แห้งแล้วริบวยาในใบเป็นประกาย ใบไม้ของรากใบอย่างเดียว ตัวน้ำที่ห้องรียนพืชที่	กินสด นำข้าวคล่อง มากินกับซุป หน่อไม้ ลาม แต่ไข่ผู้กว่า ใบรูปสามเหลี่ยม แห้งแล้วริบวยาในใบเป็นประกาย ใบไม้ของรากใบอย่างเดียว ตัวน้ำที่ห้องรียนพืชที่	/	หมักดูกร (บ่ำบีมด บุ่มเม็ด)	อาณาจาร เจริญเติบโตได้ดี ในน้ำดื่มน้ำร้อน, ทนความร้อน,

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการเก็บ		วิธีการ	หมายเหตุ	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้นอ่อน	ตัวอ่อน	เก็บได้	ต้อง			
19		ใบ เป็นเกี้ยวกองกลมสีเขียว ตลอด ตามผิวน้ำสีน้ำตาล ขนาด ประมาณ 0.1-0.2 มม.	นำไปประกอบ อาหารซึ่งแกง ปลา แกงไก่ แกง เนื้อ ตากินสดๆ ผ้า 100 กรัม ให้ พังใน 8 กิโล แมลงหรือ เชือก 0.3 กรัม แคตเตอร์เบน 59 ม.ล. พอกฟอร์ส 25 ม.ล. เหล็ก 6.6 ม.ล. วิตามินเอ 5346 IU วิตามินบี 0.03 ม.ล. C ₂ 0.09 ม.ล. ไนโตรเซน 0.4 ม.ล. วิตามินซี 11 ม.ล.	การใช้ตออยื่น อาหารปลา ต้านผู้คนใน อาหารต้มตัวร้อน ผ้า 100 กรัม ให้ พังใน 8 กิโล แมลงหรือ เชือก 0.3 กรัม แคตเตอร์เบน 59 ม.ล. พอกฟอร์ส 25 ม.ล. เเหล็ก 6.6 ม.ล. วิตามินเอ 5346 IU วิตามินบี 0.03 ม.ล. C ₂ 0.09 ม.ล. ไนโตรเซน 0.4 ม.ล. วิตามินซี 11 ม.ล.	/	ติดตื้น	ตื้นอ่อนไหว ตื้นตันของ ห่วงโซ่ อาหาร	ใช้ฝ่าปล่อยให้ ขยายพันธุ์องค์ ความชื้นร่วมชาติ เพิ่มปริมาณของ เกิด “เด็ตตามน้ำ” นั่ง เช่น ปะ ^๔ หนอนงา	ผ่า



สามัญ: ผ้า
ชื่อถิ่น: “ไก่” “ไก่หนาน
(อีสาน) ”ไก่“(กลาง)
วิทยาศาสตร์: *Wolffia
globosa* Hartog & Plas

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะ การเก็บ		วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวน้ำที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ด้านอาหาร	ตราชะ คุณลักษณะ	ฤดูการ ที่พำนัช	ต่อ เพาะ		
20		<p>เป็นพืชได้ดี สำหรับปรุงประมานา 10-4 ซ.ม. ใบรากเยื่อคลิตกับดินได้ดี ใบจะไม่ยอมในเรืนแห้งในปีหนึ่ง คุณลักษณะทางคุณภาพ คงอยู่เป็นช่วงๆ ของฤดูกาล ภัยทาง การเกษตร ภัยทางมนุษย์</p>  <p>ลักษณะทางอาหาร ห้องเรียน : โภชนา (อีสาน) ต้นตระเว วิทยาศาสตร์ : <i>Ottelia alismoides</i> (L.) Pers.</p>	<p>ก้านและใบอ่อน</p> <p>-</p> <p>รับประทานเป็นผัก สด หรือกินกับน้ำจิ้ว ปูน</p> <p>ก้านและใบ ก้านหัวหอยยาว</p> <p>ห้องเรียน ห้องเรียน ห้องเรียน ห้องเรียน ห้องเรียน</p>	<p>/</p> <p>/</p> <p>/</p> <p>/</p>	<p>ฤดูฝน</p> <p>ฤดูฝน</p> <p>ฤดูฝน</p> <p>ฤดูฝน</p>	<p>ไข่มูล</p> <p>ไข่มูล</p> <p>ไข่มูล</p> <p>ไข่มูล</p>	แมลง	

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ	ตัวอย่าง การบริโภค			วิธีการ ขำพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ตัวอย่างอาหาร	ตัวอย่างผลไม้ การบริโภค	การทำอาหาร		
21	ผักชีสูตร	ลักษณะทั่วไปคล้ายผักกาดไทยแต่ขนาดเล็กกว่า ลำต้นตั้งตรงเรียวเว้าอยู่ใต้ดิน มีหัวเด่นๆ มีรากแผ่รอบน้ำตามดงจำนวนมาก	หัวต้นกินสดกับน้ำจิ้ม กินใช้สดอย่อน ไฟเบรนเนอร์ยำน้ำพริก เนื้อดิบ	แกงหน่อไม้ ลาบ ปูน้ำยำหมักเผา	กรุaben หรือ หยอดเป็ด น้ำจิ้มปูน้ำจิ้ง	ต้องมีน้ำปูน เกลือคั่ง ใจญี่ปุ่น โค้ก	แมล็ด

ตาราง 10 แสดงชื่อและพืชพันธุ์ที่มีความแหล่งกำเนิดในประเทศไทย

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ถักยนต์ การผลิต		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ด้านอาหาร	การรักษา	เครื่อง	ต่อ		
1		ไม่ลึกลูก ออกฤดูเดียวกันเดลิกะ มีรากที่ขึ้นอยู่ๆ ทุกส่วนมีกลิ่นเฉพาะ ลำต้นอ่อนใบเขียวอ่อน หอดเลือยปลาบยอดซึ้ง มีชื่อไปด้วยตัวเจน ในเป็นใบเดียวขนาดเล็ก ออกดอกทรงกระบอกช่อ 3-4 ใบ ใบรูปใบเดือนขอบมนนานาชาติ 1.5-4.5 ซม. กว้าง 1-2 ซม. ฐานใบหักดิ่ง ต้นใบใบไปจักรพันเฉลี่ย ผิวใบ ต้านบนมีต่อมเม็ดเดียว จำนวนมาก คลอกเดียว ออกทรงซอกใบ หรือปลายนยอด ก้านเดียว ออกครั้งเดียว ผิวใบ	ลำต้นหักต้นใบ อ่อนยอดอ่อน รับประทานสดกับน้ำพริก ล้านก้อย ซุปหน่อน ไข่หรือ ทำสูกซึ่มนกแก่อง แก้วห้องเช็ค กับวิเศษ เป็นยา นำรากชาม กับน้ำส้มสายชู กับไข่ เผือก ต้มกับน้ำส้มสายชู กับไข่ เผือก ต้มกับน้ำส้มสายชู กับไข่ เผือก	นำก้านจากต้นใช้แก่ ไข่ พังพอนเป็นยา รับน้ำนม ข้าวกลม และน้ำ และเป็นยากระษานา ห้อง ไข่ ไข่ ไข่ ไข่ ไข่ ไข่ ไข่ ไข่	/	พบที่ต่อ บริเวณราก และราก ตื้น ไข่ ไข่ ไข่ ไข่ ไข่ ไข่ ไข่ ไข่ ไข่ ไข่	นำเมล็ดนา ขยายพันธุ์แบบ เก็บส่วน ไข่	เมล็ด

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ		ลักษณะการเก็บ		วิธีการใช้พืช	
		คุณลักษณะ	การเก็บ	ฤดูกาลที่หarvest	ต้องไฟฟ้า	ต้องไฟฟ้าที่พบ	วิธีการใช้พืช
2	บีบีน ไม้ล้มลุกสูง 10-30 ซม. ลำต้นอ่อนน้ำ ใบเดียว เรียงต้น รูปไข่ จึงเกือบกลม ปลายใบแหลมโคนใบมน กว้าง 0.5-1.5 ซม. ยาว 1-1.5 ซม. เมื่อใบอ่อนน้ำ คลอกเดียว ก็ใบคลอก มี 5 กลับ ขนาดใหญ่ 3 กลับ ขนาดเล็ก 2 กลับ สีม่วงเข้มมาก	รูปประทานได้ทุกส่วน นิยมรับประทานเป็นผัก	ตัดตามหัว -	/	ตัดด้วย	กรจะหัวไปบริเวณหัวทุบแล้ว หรือในต้น	ใช้พืช



สามัญ: พักผ่อนผ้า
ท้องถิ่น: พักผ่อนผ้า
วิทยาศาสตร์: *Lobelia begonifolia* wall.

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		การผลิต		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้นอ่อน	ตัวอ่อนอาหาร	ต้องการ น้ำ	ต้องการ ไฟฟ้า		
3		ต้น ไม่น้ำ เจริญเติบโตได้ดีในน้ำ ต้น เช่น นา ริมน้ำ หรือริมแม่น้ำ ก็ เรียกใบตามผิวน้ำ ใบตื้นแตกกึ่ง ก้านไม้เป็นรูปเยื่อ แต่ชูใบเหนือ น้ำ ใบเป็นใบประกอบ มีใบย่อย สามัญ ผักก่อน ชื่อถิ่น : ผักลินปะ (ใต้) ผักก่อน (กลาง เหนือ อีสาน ใต้) วิทยาศาสตร์ : <i>Marsilea crenata pres.</i>	นำหัวทรงรีมาเก็บ ต้นที่น้ำดีมากใช้เจ็บ ต้น เช่น แม่น้ำ แม่ผ้า หัว กับปืน แกง หน่อไม้ ซุป สำเภา หัวไม้ ห้อมอก หัวไม้ ใบบัวร่า ใบไม่ยอดคล้ายใบเดียวกัน หรือรูปถั่ว ออกจากรากกลางของ ต้นเห็นเปลือกหัวก้าน เป็นลักษณะเดียวกัน ใบยอด ดอกเดียวติดกัน ดอก ลักษณะยาวรี ข้อผูกและปลายแหลม แยกกัน เป็นลักษณะสถาบัน ขนาดยาว ประมาณ 1 ซม. ผลแบ่งเป็นสองพู ภายในประกอบด้วย膜คั่วตามน้ำ มาก	ต้นน้ำดี ต้นไม้ดีมีราก ต้น กับปืน แกง หน่อไม้ ซุป สำเภา หัวไม้ ห้อมอก หัวไม้ ใบบัวร่า ใบไม่ยอดคล้ายใบเดียวกัน หรือรูปถั่ว ออกจากรากกลางของ ต้นเห็นเปลือกหัวก้าน เป็นลักษณะเดียวกัน ใบยอด ดอกเดียวติดกัน ดอก ลักษณะยาวรี ข้อผูกและปลายแหลม แยกกัน เป็นลักษณะสถาบัน ขนาดยาว ประมาณ 1 ซม. ผลแบ่งเป็นสองพู ภายในประกอบด้วย膜คั่วตามน้ำ มาก	/	/	หากดู ผ่าน	ใบ

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ		วิธีการ		ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
		ต้องการ การเก็บ	ต้องการ การแยก	เก็บได้ เฉพาะ	เก็บได้ ทั่วไป	
4	คุณลักษณะ	ตัวอ่อนอาหาร	ตาระ คุณอ่อน	/	หากขาด	มีน้ำขี้งอก ประมาณ 10.50 ซม. น้ำใจและ น่องความสัมพันธ์ กับร่างกายเนื่อง

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ถั่วชนิด การผลิต		การทำ น้ำมัน	วิธีการ น้ำมัน	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ตัวอย่างอาหาร	ตัวอย่าง คุณลักษณะ	กริด ไก่ ไข่	ต้ม เผา เผา			
5		<p>ต้น เป็นไม้ล้มลุก ลำต้นหดลดเสื่อม ใบ掌状พนิดin อายุหลายปี สูง 15- 40 ซม. ลำต้น ซึ่งเป็นต้นเหง้า ในเดียว เรียงตัวเป็นวงกลมสีเขียวเข้ม มีน้ำ ออกบานเร็วคล่องใบ ก้านใบ กลม ยาวน้ำ ตีเขียวบนน้ำตาล มี รากหัวนุ่ม คลอกห่อ รูปริบบิ้งแน่น 2-3 ชั้น คอกอก ขนาดเล็ก สีเขียว แกมเหลือง มีก้านคอดอกยาวหนืด ทรงพุ่ม</p> <p>นามสกุล: ผักหานอก ชื่อพื้นเมือง: บัวงาใหญ่ (อีสาน) ผักหานอกช้าง (เหนือ) ผักหานอกคลอย (เชียงใหม่) ผักแวงเขียว (ตราด) วิทยาศาสตร์: <i>Hydrocotyle javanica</i> Thunb.</p> 	<p>ก้านและใบในกินกัน ต้มต้มแห้งๆ ใช้ผัดกับน้ำมันหอย</p> <p>ข้อมูลปลูกได้ทุก วัน เสาร์ วัน</p> <p>ประจำเดือนกัน กีน (สักจะตาม)</p>	<p>แม่ฟ้าในร้อนใน บำรุงเสื่อม เป็นยา ระบาย</p> <p>ข้อมูลปลูกได้ทุก วัน เสาร์ วัน</p>	<p>/</p>	<p>ทำกุญแจชาติด กี</p>			

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ถ้าหากจะ		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ด้านอาหาร	ตัวรroph คุณลักษณะ	เกิดโรค	ต้อง ^{ที่พับ} ไฟ		
6		ไม้ต่า ไม่มีเมล็ด เสี้ยวหอดหรือ เก็บพัน ใบเดียว เรียงตัวแบบตรง ข้าม ก้านใบยาว 0.5-1 ซม. ใบรูป ไข่เรียวย โคนใบมน ปลายใบเป็นเรียวย แหลม ตัวงาหรือ โถงรูปเคี้ยว เล็กน้อย ขอบใบเรียบ ดอกช่อ เรือนยอดออกในก้านเรือ กลีบเดี่ยง 5 กลีบ ตีเปีย แยกกัน ก้านเรือ ปลายแหลม กว้าง 1.5-2 มม. ยาว 3-4 นน. ก้านยอด ก้าน เสี้ยว แกมม่วง ขอบก้านมีหนังเด็กๆ ผิว ก้านด้านในมีลายตันสีม่วง เกสร เหลือง(6) อัน เกสรเพศเมีย 2 อัน	ทุกส่วน	-	/	หูบบริเวณ ชายป่า หรือริมน้ำ น้ำข้าง ทางเลือก กีบพัน หลักหรือ ต้นไม้ต้น ช่วงที่เก็บ บริโภค ^{เดือน ส.ค.-} พ.ย.	ชาเขียว	

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ คุณลักษณะ	ลักษณะ การเก็บ		วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวหนังสือ ขยายพันธุ์
			ต้นอาหาร	ตัวราพ คุณลักษณะ		
7		เป็นไม้ต้นถูกขนาดเล็ก แต่ตามพื้นดิน ใบเดียว ออกตามข้อ รูปรี แบกไม่เกลี้ยง ปลายใบมนโคนใบอยู่ อยู่ร่องข้อ ออกสีขาว ก้านใบ เส้นสีเขียว กลิ่นคาดจากมี 5 ก้าน ผลแห้ง แข็ง รูปไข่ ยาวประมาณ 3 มม.	รับประทานได้ทุกส่วน เป็นผักสดหรือนำไปนึ่ง กะหล่ำปลาน้ำจิ้ม ก็อร่อยมาก	แก้ไข้ ช่วยดับพิษ ตัวหนังสือ	ตัดอ่อนๆ และหัวที่ เป็นราก นำไปโภค ^{เผา} เดือน พ.ศ.- ต.ค.	พงกระจะดาม พื้นบริเวณที่รุ่น รุ่น

นามสกุล: พังแคนชุม
ท้องถิ่น: พังชีช่วง
เดชเดตน
วิทยาศาสตร์: *Glinus oppositifolius* (L.)
A.D.C.



ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ	ลักษณะการเก็บ	การทำฟาร์ม	วิธีการขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้
8	สามัญ : ผักห่อนผุง (ข้อมูลที่ได้จากการสืบภัยษณ์ในพื้นที่)	ใบเดียวแหลมๆ ยอดออกตัว	ใช้อ่อนมาก อ่อน ปลาใส่แกง หน่อไม้	เป็นยาเลือด แก้ รังเรียนศีรษะ	/	เก็บช่วง เดือน 7-8	เมล็ด
9	สามัญ : ผักห่อนผุง (อิตาเลีย)	ต้น เป็นพืชฤดูเดียว อยู่สั้น ถูก ประมาณ 20-30 ซม. ลำต้นมีขน อ่อนๆ ตลอดก้านใบและยอดตี เป็นวงลด ใบเดียว เกิดต้น เดียวหนึ่ง ตรงก้นช่ำน ใบยาวปลาย มน ขอบใบโกร่งหักเล็กน้อย คล้าย หูปลดช่อง ใบเป็นขา ก้านใบ ห่อหุ้มตัวเดียว หลังใบมีเสี้ยวเข้ม	กินยอดสด Rin นำพริกกับผ่าน จน กับเต้าหู้ ก้อย รส จัดเย็น	นำรากมาเจริญ มดลูกใช้หัวหั่นหั่น น้ำคิม	/	ทุกฤดูกาล บริเวณที่ ดินชุ่มชื้น น้ำท่วงนา หลังการรักษา	เมล็ด
		สามัญ: ทางภาคตอน ห้องถิน : ผักล้มปี่ (อิตาเลีย) ผักกานกษา ^๑ ปั้น (สำปะง) ทางภาค ชื่อ : ผักแตง(เตย) ผัก ปั้น (สำปะง) ทางภาค วิทยาศาสตร์ : <i>Emilia</i> <i>sonchifolia</i> DC.	ห้องใบมีเสี้ยวเข้ม เด็ด ครอก หัวหุ้มตัวเดียว หลังใบมีเสี้ยวเข้ม ห่อ ออกใบลายขอต ก้านหัวหุ้ม ใบยาว และมีใบเดียวเดด ครอกเป็นครอก ใบเดียวเดด หัวหุ้มตัวเดียวหัวหุ้ม หัวหุ้มตัวเดียวหัวหุ้มตัวเดียวหัวหุ้ม	เก็บช่วง เดือน 7-8	เก็บช่วง เดือน 7-8	ทำเป็นแนวตั้งผัก ไส้ผักยอดและ เมล็ดผักโภชนา	เมล็ด

ลำดับ	ชื่อ	ถิ่นเดักษณ์	ถิ่นเดิมบ้าง	ถิ่นเดิมบ้าง		การเก็บ	ถูกกัด ที่พบ	วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
				ต้นอ่อน	ตัวรroph				
10		ไม้มีพุ่มขนาดเล็ก แตกกิ่งก้านยาว ยอดเลี้ยงใบตามพื้นดิน ใบเร็วน ใบ เดียว เรียงตัวแน่น รูปรี แกมนูปไป โคนใบในรูปลิ้น ผิวใบเรียบ ค่อนข้าง หนา ขอบน้ำ อาจใบนาหักก้นน ขาด แบบช่อแยกแขนง มี 5 ก้าน ตีซมพู อ่อน ที่ก้านดกอกมีจุดดำ กระจะบ กาตระเพศ สูง 5 อัน	รับประทานยอด และใบอ่อน เป็น ผักสด	-	/	ตัดยอด	บริเวณนำ้ำที่ น้ำหัวแม่ถัง กระชาเย็น กตุนๆ	ใบ	



สามัญ : ผักศีนเจ้า

ชื่ออื่น : ผักมะจาน

วิทยาศาสตร์ : *Ardisia*
aprica Fletcher

ลำดับ	ชื่อ	ฤดูน้ำฝน	ดักยุงแมลง				วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ตัวอ่อนอาหาร	ตัวอ่อน	เครื่องดื่ม	การทำ巢		
11		<p>เข่น “แมลงสาด มีเมือกใส่หีบ” ไปเก็บ ต้น “ไม้ใหญ่ เดาตีเพียงช่ำสัมภាយนัย" สีเหลือง ใบ เป็นใบเดียว 祜หัวใจ ปลายนิ้วแหลม โคนใบ โค้งมนและ เว้าเข้าหากันใบอยู่ใบที่ 2 สำแดง เว้าเข้าหากันถูกต้อง ใบ เรื่นstanan แรก แผ่นใบเรียบเงางามนิ่มเต็จ เข้ม จนคาด่าฟ้ามืด คลอกเดียว ผักเข้าว วิทยาศาสตร์ : <i>Momordica cochinchinensis</i> Spreng. </p>	<p>ยอดอ่อน ใบอ่อน ผลต่ออ่อน ลาวาให้หัก หัก รังประท่านกับ ราก และหัวดักจับ[*] เว้าเข้าหากันใบอยู่ใบที่ 2 สำแดง เว้าเข้าหากันถูกต้อง ใบ เรื่นstanan แรก แผ่นใบเรียบเงางามนิ่มเต็จ เข้ม จนคาด่าฟ้ามืด คลอกเดียว ผักเข้าว ชนาดใหญ่ คล้อขอกำคำสึเม็กเดิน คลอก 5 กลีบ เตี้ยเขียวอมเทาตื้อง ผล ทรงกระบอก กว้าง 8-10 ซม. หนานนน รองๆ ผล ผลอ่อนเตี้ยขาวแตง เบลลี่ยนเป็นสีเข้มแดง เมศีด แก่ จำนวนมาก เรียบตัวแบบเมศีดแตง เป็นรูปไข่ยาว 1.8-2 ซม. แบบ เปลือกฟูสีดำ ตัวบนนี้ลาย เหมือนแรดแตง </p>	<p>ใบ กะขี้ตัวรักอน / ต้นพิมเข็ญกาน屯 ทำ พอกแยกเป็น巢หลัง แกะสีแล้วพิมต่างๆ เมศีด ตับเป็นพิม ตัว ก ร อ บ รับประทานนำรัง นอด แกะในน่องอุด ก้าว ขับปั๊ตสถาบัน รวม ต้มต้มตอนพิม หั่งปั๊งตอนพิม “เจ้ จูบ” ตาม ห ะ ต ด “บุบบันไนต์เนสต์อิด” </p>	<p>ทุกฤดู vapor ที่พบ เฉพาะ</p>	<p>ต้อง[*] เครื่องดื่ม กิน “ครื้น” 昆蟲水</p>	<p>น้ำมนต์ ค น า ขยายพันธุ์</p>	<p>แมล็ด</p>

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ	ตัวอย่าง		การผลิต		วิธีการ ขายพืช	ตัวพืชใช้ ขายพืช
			จำนวน	ตัวอย่าง	เก็บ	ต้อง		
13	เป็นไม้ต้น สูง 5-10 เมตร ใน บริเวณแบบน้ำเมือง มีใบเบี้ยบ 1-3 ใบ รูปไข่ ปลายใบแหลมโคนใบ แห้งลง จะเป็นใบเรียบ มีกลิ่นเฉพาะ คอหักช้ำ ออกตามซอกใบ ก้านยอด มี 4 ก้าน เสี้ยววนลด ลด รูปทรงรี กว้าง 4-6 ซม. ผิวมัน เปลือกหนา เนื้oinsteinloog	นิยมรับประทาน ประกอบแบบน้ำเมือง ใบอ่อน เป็นแผ่นสด ร่วนกับ รากยาวริดสีขาว เส้น คอหักช้ำ ออกตามซอก ใบ ก้านยอด ก้านหนามะเขือ แก้ กระษาย	เปลือกและราก / ช่วยขับลม ผล่อน เป็นยาบำรุงราก รากยาวริดสีขาว เส้น คอหักช้ำ ออกตามซอก ใบ ก้านยอด ก้านหนามะเขือ แก้ กระษาย	บดและกัด เป็นแผ่นสด รากยาวริดสีขาว เส้น คอหักช้ำ ออกตามซอก ใบ ก้านยอด ก้านหนามะเขือ แก้ กระษาย	เก็บ เมล็ด เมล็ด	ต้อง ^{เมล็ด} เพาะ เมล็ด	พงกระเจา ตามหัวริ่ ปลาหมา แมลง กระษาย	-



สามัญ : มะลุม

ท้องถิ่น : หมากตูน
(อีสาน)

วิทยาศาสตร์ : *Aegipharmelos* (L.) Correa
ex Roxb.

ลำดับ ชุด	ชื่อ คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ด้วยผล การคัด		วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวน้ำทึบ ขยายพันธุ์
		ด้านอาหาร	ตารพร คุณอ่อน	เกิด “ดี” เมื่อ	ต้อง ^{ที่พำ} ไฟฟ้า ขยาย		
14	เปรี้ยว “มีรังนวน” ขนาดกลาง ผัดใบ กิ่งก้านสาขา เปลือกต้มสีเขียว	เผาอดомลาวา กิน “ถุงหงอก” แห้ง	ทำน้ำยา “ดี” เมลง คุณ	/	หากดู ดีๆ	นำน้ำดื่มน้ำป่าดูก กีบตัวน ขยายพันธุ์ได้ใน ฤดูร้อน	แมล็ด



ต้นยืน : ฝักตะขะชา
ห้องต้น : ตะเสียง
(หน่อ) สะเดาชาน
(คลาง) เต้า (ใต้)

วิทยาศาสตร์ :

Azadirachta indica
Juss var. siamensis
Valleton

ประชากอนแบบชนนากรีชราศรี ใจ
ย้อมฐานใบไม้ทำกัน รูปใบมหาอก
ปลายสอบ ขอบใบหยักแบบพิม
เดือย กว้าง 3-4 ซม. ยาว 4-7 ซม.
คงอออกเป็นช่องตามปลายนิ้ว
พร้อมใบอ่อน มีข้านาเล็ก ก้าน
ดอกสีขาว มี 5 ก้าน ผลตกระปุร
เมล็ดเดียว เสี้ยง

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะ การผลิต		วิธีการ ขยายพันธุ์		ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้นอุ火力	ตัวอ่อน	เก็บได้ อย.	ต้อง ^{ที่พบ} เพาะ	ตัดออก	ที่พบ	
15		เป็นพืชต้นฤดูกาลสำหรับเก็บเมล็ดไว้ใช้ ชื่นเป็นกอกเด็ก ๆ สูงจากพื้นดิน ประมาณ 5-6 นิ้ว เป็นพืชพรวดภูด พชร้าต้นกรอบเมล็ดมีเมล็ดอยู่ใน ใบคลุมเส้นกล้ามพาหะและเก็บริบบนหนาน ใบเป็นมัน คล้ายใบพุดสีเทาขาว ออกดอกใบปลายยอด ก้านดอก หล่อลงพื้นทราย คล้ำช่อพริกไทย ใบมาศร์ :	ต้นสำอางแต่งตัว รับประทานสำหรับ ใบ ลดลงเรื่อยๆ หนานจะหายไป เมล็ด "ชี้ฟัน" น้ำมัน	/			ตัดออก	นำต้นมาปลูกใน ที่โล่งตีบมี ความเย็นหรือต่ำ ^{ร่มไม้อ่อนฯ}	ต้นติดกราก



สามัญ : พักตัง
ชื่อถิ่น : สัง พักตัง
หล่อลง : ลงพื้นทราย คล้ำช่อพริกไทย
ใบมาศร์ :

Cephaelis griffithii

Hook.f.

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		การผลิต	ลักษณะการคัด	วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้นอ่อน	ตราชะ				
16	พูดังคายยะ	ต้นเป็นไม้พุ่มขนาดเล็ก แตกกิ่งก้านสาขามาก ลำต้นก偃ตัว น้ำตาลแดง หรือเขียว ผิวเรียบเป็นเงิน ใบเดียว ออกส่วนปลายใบมนน มอนใบหักแบบพูดังคายยะ แผ่นใบเรียบเงินนน ใบก่อนทางเดินแตะ	ต้นอ่อน	ตราชะ คุณอ่อน	ยอดมีรากหนา รับประทานเป็นผัก	ใบ ให้เป็นยาขี้ง ปัสสาวะ นำมารดมอาบน้ำแก้ผด ผื่นคัน เก้ออ้ออ้อ	/	หมูกฤษดาด ชูบดินต้มเป็นน้ำ จุ่ง ตามหนองน้ำ

๗๔



ต้นปูน: ๔-๕
ห้องถิน: ชุด หนาจั่ว
หนาจั่ว หนานดรัว
(อุดรธานี) เพียง
(อีสาน)
วิทยาศาสตร์: *Pluchea
indica* Less.

ตาราง 11 เสด็จชุมชนทำเพาะพักพันธุ์ม้านวลหลังภัยนิวเคนน์

194

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะ การเก็บ		การทำ ฟูฟุก ที่พบ	วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวน้ำทึบ ขยายพันธุ์
			ด้านอาหาร	ตารوض ฤดูฝน	เก็บได้	ต้อง [*] เพาะ ขยาย			
1		ต้น เป็นไม้ยืนต้น ความสูง 5-10 เมตร ลำต้นศิริน้ำตาลเด้ง เปลือก บาง ร่องน้ำ ก้านสาขาชี้น เทาก็ง ก้านมาก ใบ ประรอกอบบางขันนา ใบอยู่ต้นลำต้นชุมพู ใบแก่สีเขียวเข้มเป็นมัน ใบแก่ขอบรูปหอก ใบในใบเรียบ ปลายใบแหลม ราก ผ่าคอมเปรี้ยว ดอกเป็นจุดออกซ่อ เล็กๆ สีเหลืองอ่อน พอก ถูกแก่สีขาวขนาดเล็ก ทรงกลม ก้านผล เป็นนุ่นออกน้ำ แต่บุ่ม	ยอดอ่อน กินสด กับอีกจะกินต้น กินกับน้ำปั่น กินลวก ปลูก	เปลือกตามหา แก่ พิษ นำ เกสี บง กะลอก กิน กิน กะบะ	/	หากดู จริงๆ พบ กะลอก ติด บน กะบะ	เอาเม็ดแล้วต้ม มาปั่น	เม็ดต้ม	มาปั่น

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะ การเก็บ		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ด้านอาหาร	ตารวพ คุณอื่น	เกิดได้ เฉพาะ เอง	ต้อง ^{ที่พบ} เพาะ ขยาย		
2		เป็นไม้ล้มตูก มีลำต้นใต้ดิน จะแตกใบใหม่ในช่วงฤดูฝน ในเดียว มีก้านใบยาว 30-35 ซม. สีเขียว ลายตัวม่วงเข้มหรือม่วงแดง ลายตัวม่วงเข้มหรือม่วงแดง คลอกหอยแบบช่อเรียงลดลง มีใบประดับใบหนาๆ รูปสามเหลี่ยม ใบ 2 ชนิด คล้ายกัน คือ 1. อิลอก ต้นเด็ก และ 2. อิลอก ต้นใหญ่	นิยมรับประทาน ส่วนของก้านใบ และใบ อ่อน อาหาร เช่น ปูรัง เปลือกหอย เช่น ประดับใบหนาๆ รูปสามเหลี่ยม ใบ 2 ชนิด คล้ายกัน คือ 1. อิลอก ต้นเด็ก และ 2. อิลอก ต้นใหญ่	แก้เมล็ดงอกต่อมย นำหัวมาหาน้ำรีเวล ที่ถูกแมลงป่อง ต้อข	/	พงกระษาย หัวใบใน ปลูก โดย เฉพาะที่รุ่ง ชัน	เคลบกิจที่ได้รีด หัดิน	-

สามัญ : อิลอก
ท้องถิ่น : อิลักษ
วิทยาศาสตร์ :
Amorphophallus sp.

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ	ลักษณะ การเก็บ		วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวน้ำที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้นอหาร	ตัวรพ คณิต		
3	เสี้ยง ไม้สืบตูก้าเข้าราก มีเหง้าในต้น ลักษณะกามผิวขาวรุ่งสว่าง โดยรอบ ในฤดูฝนจะมีรากในใบยา เห็นอ่อนติน ใบยาวและอวบน้ำมีเม็ดแกน กลม ขนาดเท่าหัวแม่มือ มี芽ตี ตีขวาง นำตาก แลระดำเนาหงวนเป็น ไข่พุ่น จุดดำ หรือแผ่นตาข แตกต่างกันไป มีรากในรากแยก ออกจากปลอกห้ามใน ชอนใบเรียบ แผ่นใบเปรี้ยวคลื่นเด็กน้อยตีเขียว ใบมีรอยอาจมีจุดขาวกระชาดกทั่วไป มีรากใบติดกับรากในใบย่อย คอกม ก้านคอกหกของรากใบกว้างหน้า ลักษณะคล้ายก้านใบ มีครอกอยู่ตรง ปลายก้าน รูปครอกลักษณะดอก หน้าวัว มีเกสรอยู่ตรงกลาง	ก้านใบแหลก ตอก เปลือกและน้ำใบ แกงอ่อน ข้อต่อต้องปูรุง ใบสักก่อนบริโภค	หัวใจพอกกับผึ้ง หน่อ	/	หุบดูคา ที่พับ ขยะ	ใช้มีดขยายใบ ดินร่วนระบะ น้ำดี แตงเตด รำไร และกุ้ง ตัวน้ำที่ขยายพันธุ์ ปล

ລຶດຕິບ ຮ່ວມ	ຄະນະຕັກພະນະ	ຄະນະຕັກພະນະ	ຄະນະຕັກພະນະ		ຄະນະຕັກພະນະ		ຄະນະຕັກພະນະ		ຄະນະຕັກພະນະ	
			ຄະນະຕັກພະນະ	ກາງເກີດ	ຄະນະຕັກພະນະ	ທຳມະນຸຍາ	ຄະນະຕັກພະນະ	ທຳມະນຸຍາ	ຄະນະຕັກພະນະ	ທຳມະນຸຍາ
4	ເງິນ "ໄມ້ພູມຫານດັກດັກ ຄວາມສູງ 1-3 ເມນຕວ ລໍາຕໍ່ນັ້ນແຈ້ງຕັ້ງຕ່າງ ເຊື່ອບ່ອນຂອດ ເລີກ ແຕກິກໍ່ແພັນງອນມາກແຕ່ ດະຈູ້ນີ້ ກຳນັນນັນ ສຳເຕັ້ນແກ່ສິ້ນໆ ຕາດອ່ອນ ອອກຂາວເຕີ່ງບັນກຳນັນນັນ ເບີ້ດັກ ຊຸ່ຊະຮະເລີກນີ້ຍັຍ ຍອດ່ອນສີເປັວ ເຫັນຄົວເວົ້າຢືນເປັນນັນ ໃບເຕີບກໍານົງນີ້ ສິ້ນ ອອກຕັບ ໃບຮູ່ປ່ຽງປ່າລາຍໃນ ແຄນນ ຂອນໃນຈັກເລີກນີ້ຍັຍ ແຜ່ນໄປ ຕື່ເງິນເຫຼຸ່ມ ເປັນດອນ ຕາກນີ້ ອອກ ດອກເຕີບວ່ານັດເລີກ ຕີ່ເຫັນໂຮງໂນ ກະຮະດັ່ງ ຄສີ່ຫັດອຸພຫຼາກ ອອກຕາມ ຊອກໄປຕົກນີ້ກໍ ອາຈົ້ນນັກວ່າ ດອກຕ່ອນໃນ ມັກລິນພອນອ່ອນນອອກ ຫ່ວ່າງຫຼຸ່ມ	ເງິນອາຫານ ຕົກສົ່ງ	ຕົກໄດ້ ເອງ	ຕົກໄດ້ ເອງ	ຕົກໄດ້ ເພາະ	/	ພບຫຼດຄົງ	ໄປກຳໜົດ	ກຳລັດ	ສ່ວນທີ່ເກີ ໝາຍພັນ

ຕານັ້ນຍູ້: ຜັກຍອດຕອງ
ຫ້ອງດື່ນ: ຜັກກໍານົດ
(ອີການ) ນະບໍມ່າ
(ຈັນຫຼຸງ)

ວິຫາກສາຕາຕົວ:
Phyllanthus roseus
Beille

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ	การเก็บ		ถ้ามีผล		วิธีการ	ตัวแทนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ตัวอย่าง	ตรารพ บุญอ่อน	เก็บได้ เมธ	ต้อง [*] เพาะ ขยาย		
5	คุณสมบัติ: คุณลักษณะ	ต้น "ไม้สีอ่อน พืชนี้ดัน" มีเม็ดออกดอก ลำต้นเป็นเหลี่ยม มีขนปะคลุน ใบ เดียวออกต้น สีเขียวและคล้ำเขียว แตงโม เมล็ดเล็กกว่า สีเขียวทึบ ใบ ขอนใบนาขี้ก เว้าเล็ก ปลายใบ แหลม แผ่นใบเป็นรูปหัวใจ ขอบ เดียว สีเหลืองอ่อน ผด เดียว ใบ กระดาษ พอว่าดูขาว ใบมีปุ่มเย็น ออกตามท้องผด ผลอ่อนเต็มใบ ตากสีเหลือง สีน้ำตาลอ่อน เมล็ด กลม รีแบบ ปลายแหลม ติฟางช้า	ใช้ยอดอ่อน ผด ตากในกับน้ำพิก เดียว ตัดใบในเดือน พฤ [*] ตบ กินแก้โรคตับ อีกาสบง ปลูกหัวตาก ม้วนอ้อมตับ ผลตาก ใช้รังน้ำท้าหน้า แก้ตัว เป็นยา ระบายอ่อน ช่วย ข้ออหาร เป็นยา เจริญอาหาร แก้ โรคลมทิ้งตัว หัว เข้าบวม เป็นยาสำา ธูน้ำดี เป็นยาสำา พะบินห้อง ตัววัน น้ำส้มของผู้คนจะรับ มีสรรพคุณ แก้ป้าก เปลือยกเป็นยาสำา รุจดู	แก้ไข้หวาน สด นำชาตาน้ำเดือด ผด ดับ กินแก้โรคตับ อีกาสบง ปลูกหัวตาก ม้วนอ้อมตับ ผลตาก ใช้รังน้ำท้าหน้า แก้ตัว เป็นยา ระบายอ่อน ช่วย ข้ออหาร เป็นยา เจริญอาหาร แก้ โรคลมทิ้งตัว หัว เข้าบวม เป็นยาสำา ธูน้ำดี เป็นยาสำา พะบินห้อง ตัววัน น้ำส้มของผู้คนจะรับ มีสรรพคุณ แก้ป้าก เปลือยกเป็นยาสำา รุจดู	ทุกฤดู ที่พบ	/	ทุกฤดู ที่พบ	เขามีเดามา ขยายพันธุ์

สารบัญ: มะระเจี๊ยบ
ห้องถัง: สักไช ผัก
ตะไส้ มะไ่ ผักไห
(ภาคเหนือ)
วิทยาศาสตร์:
Momordica charantia
Linn.



ลำดับ ชุด	ชื่อ สุนัข	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ตัวอย่าง การปฏิ		วิธีการ ขยายพันธุ์		ตัวที่ใช้ ขยายพันธุ์	
			ตัวอ่อน	ตัวใหญ่	เกิดตัว	ต่อ	การทำ	ที่พบ	ขยายพันธุ์	ขยายพันธุ์
6		เป็น "แม่พุ่มขัน" คาดคาด สำหรับแม่เจํา ตั้งตรงจะเลือกต้นของรากสีน้ำตาล ก้อนอ่อน เสี้ยวเซี้ยวน้ำเงิน ใบประดู่ ก้อนมีก้านใบยาวประมาณ 10-15 ซม. ใบอย่างเดียวเป็นครึ่งลักษณะ ใบอยู่รูปสามโคน ใบมน ปลายแหลม ขอบเรียบ สีเขียวเข้ม มีแถบสีขาวบริเวณกลางใบ ครอกเดียวออกใบในเรียงตาก้านใบ ใบประกอบด้วยหนานเฉลักลักษณะ ครอกพุ่มขัน 2 ชนิด ครอกสีเขียวอมเขียว แต่ครอกสีน้ำตาลแดง ผดหาง กอนกอนสีเทาอ่อน แก่ดูน้ำมัน ขาวอมเหลือง ใบผลแบบเป็น 6 ชุด ละ 1 เม็ด รูประดู่วงกลม เป็นลักษณะน้ำตาลเข้าทางแตะแห้ง	ยอดจอมไช้สากระดับต้นไม้ รากประทุมกับน้ำพัก ปลูกต้น รากต้นเข้ม ระบายน้ำดี	/	หากดู บริเวณดิน ร่วนทุ่นชื้น	เม็ดปักราก	เม็ดตัด	เม็ดตัด สำหรับ		

ตัวอักษร	ชื่อ สุนัข	คุณสมบัติ	การเก็บ			วิธีการ ฆ่าพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ฆ่าพันธุ์
			ตัวอ่อน	ตัวร่วง คอกล้าม	ต้อง ไฟฟ้า และ ยาสลบ		
7	เป็นแม่คลานอยู่เดียว รูป ของหนาน แคลบ ปล่อยใบเสื่อม แหลม โคนใบมน หรือรูปตั้งหู กว้าง 1-1.5 ซม. ยาว 3-6 ซม. หัว ใบยาว 1-3 มม. คลอกช่อง ชอกใบ กลีบเลี้ยงรูปใบเหลือ ก้าน คลอกเรื่อยติดกันเป็นหลอด โคนตี น้ำงอนบุรี	รักประทานยอด อ่อน เป็นผักสด ก้านใบมน หรือรูปตั้งหู กว้าง 1-3 มม. คลอกช่อง ชอกใบ กลีบเลี้ยงรูปใบเหลือ ก้าน	ราก ต้นน้ำตีนวัว ปากเหล็กหัวฟัน ใบ ร่วงกับเปลือก เจ้าตาน มีรากนุ้น ใบยาว 1-3 มม. คลอกช่อง ชอกใบ กลีบเลี้ยงรูปใบเหลือ ก้าน	/	พบริเวณ ปากป่า โคล ตีนวัว พัน ด้านในอ่อน ร่องในตุกรูปใบ ใบยาว ก้าน	ใช้มีด ฆ่าพันธุ์ เก็บ ตีนวัว พัน ด้านในอ่อน ตีนวัวร้อน ช่วง พ.ต.- ต.ค. เก็บ บริโภคได้	เม็ดคิด

ลำดับ ชื่อ	คุณสมบัติ คุณลักษณะ	ต้านอาหาร	ถั่วเหลือง			การทำ ที่พัก	วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ตาระพ กุหลาบ	กินได้ อย่าง	ต้อง [*] เพาะ ปลูก			
8	ต้น ไม้ต้นฤดูใบไม้ผลิ เตี้ยๆ ตูด 30-35 ซม. ลำต้นหกคราเดียว ใบตามใบตาม พื้นดินและรากของอ้อตามส่วนที่ รับประทานเป็นผัก ตัวผู้ตัวเมียติดในใบปูนหอก ขอบ ใบเรียง ปลายแหลม, ใบจะเป็น ใบกว้าง 205-3 ซม. ออกเป็นคลada ต่อกัน ลดลงบนดาดฟ้าสีขาวนวล หรือสีเข้มน้ำเงิน เม็ดขนาดเล็ก (ภาคกลาง) พิริก้า (ภาคใต้) จันทร์แดง (นครศรีธรรมราช) วิทยาศาสตร์:		ไส้ถั่วตาน หัวตัน กลั่นตาก หรือ รับประทานเป็นผัก ตัด	ช่วยเรื่องหายใจ ช่วยบรรลุในกรง เพาะอ้อหาร ใบ คั่นผัด茎กับ แยกก่อช่อง แก้ ภายนอกต้อนผื่นคัน	/	นำไปตาก แดดครึ่งวัน	ปอกกระดูก เกรวี่ยน กษาฯ ในพืชแน่นและ	ต้น เม็ด

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ	ลักษณะ การเก็บ	การทำลาย	วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ	การเก็บ	การทำลาย	วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
9	พืชล้มลุก	ต้น เป็นไม้เดือบต้นตั้งตรงหรือพื้นกับไม่มีรากกว่า 1 เมตร ลำต้นมีหนามแหลมจ้านวนมาก ทั้งลำต้นและรากในยอดก่อตนเป็นสีน้ำตาลแดง ใบเป็นใบประกอบแบบขนนกออกเป็นครั้งๆ ตามก้าน ก้านยาว มีหนามแหลมตามก้างก้านหัวใบใบลักษณะคล้ายปูเส้า (หนาน) ผักชา协作 (นกรพนม) ผักกาด (เลย) ผักกาดบ่ำ (ปรีเงินบุรี) วิทยาศาสตร์ : <i>Caesalpinia mimosoides</i> Lamk.	ต้นอาหาร ฤดูฝน	ตัด เก็บได้ เฉพาะ ฤดู	ตัด เฉพาะ ฤดู	นำมือสีคมปากร้าว ตันผ่อนกินส่วน ขยายพันธุ์

ลำดับ	ชื่อ	รูปแบบ	ด้านอาหาร	คุณสมบัติ		ลักษณะ		วิธีการ	ขยาพันธุ์	ตัวที่ใช้
				ตารพร ถุงอ่อน	เกิดไส เจอง	เกิดไส เฉพาะ	ต้ม ไฟ			
10	เป็นพรมไม่เติบ ยอดจะเติบ พ้าพันตนไม่อ่อน เป็นลักษณะนุ่ม มีรอยแตกตื้อ ท่าส่วนในน้ำยาตีขาว ยอดอ่อนนิ่ง ในอุตสาหกรรมสุ่ตรัง ข้าวกัน ใบกลมโต ใบร่างคล้าย หัวใจ ใบเด tam ขอบเรียบ เนื้อใบบาง ด้านล่างมีขนตามเส้น ใบมีสีเขียวอมแดงเต็มน้อย ครอก ออกเป็นช่องกระูกหรือเป็นวงๆ		ยอดอ่อน ครอก ผัก อ่อน รากหัวน้ำ นำมานแกงกับปลา ย่าง แกงเครื่องกับ ผักชนิดต่างๆ หรือ นึ่งรับประทานเป็น ผักลิ้นร่วมกับ น้ำพริก	ครอก บู่รุจับ แก้ เส้นหนาและโภคต รา นำมานบดผสม กับยาหยดครัวฆ่า บุญบริเวณ ไว้ส่วนไข่ กระเทียมให้รู้สึก อาหารตื้น แล้ว ใช้เป็นสารทำให้ อาเจียน	/	พวยขึ้นตาม ปีคุณเด้ง ไก่แม่ ไก่บริเวณ ไว้ส่วนไข่	เผาเมืองแตะ ปูกร้า	เผาเมืองแตะ ปูกร้า	เม็ดค้าสำเภา กีบส่วน ขยาพันธุ์ ชา หวาน	

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	ด้านอาหาร		ตัวอย่างผลิตภัณฑ์		วิธีการ ขำพันธุ์	ตัวที่ใช้ ขยายพันธุ์
			สารพ คุณลักษณะ	สารพ คุณลักษณะ	เกิดได้ เมือง	ต้อง ไฟฟ้า		
11		ไม่เลือยเนื้อแข็ง ใบ เป็นใบเดียว เรียบผิวสัมผัสถูกน้ำจากลม หักเป็น หัวนม หรือเว้าเล็กปืนแบก 3 หลัง รแยก กว้างและยาว 5-8 ซม. โคน ใบเว้าปืนรูปหัวใจ มีเมือกบางเป็น เด่นขาว ยอดที่ซื้อ ลดอก เป็นคลอก เดียวหรือ 2-3 ลดอก ออกที่ซอก ใบ แบกพะยอมคุณตามด้านลีบคลอก (ภาคเหนือ) แตกด้าน (ภาคใต้) แตกด้าน (กรุงศรีฯ- แม่รองต่อน) คำสีง, สี น้ำ (ภาคกลาง)	ยอดอ่อนและใบ อ่อน ของคำสีง คำสีด คำสีด น้ำพริกหัวปูรูง เปลี่ยนแปลงไป ตามฤดูกาล	ใบ ตับพี่รุ่งอ่อน ใบ พี่รุ่ง เก็บตัว ใบ นำงห้องถั่ว ชา นำงนำน้ำผล อ่อนของคำสีงไป	ใบพี่รุ่ง ใบ คำสีด ใบ คำสีด ใบ คำสีด ใบ คำสีด	ใบพี่รุ่ง ใบ คำสีด ใบ คำสีด ใบ คำสีด ใบ คำสีด	เม็ดเดือนสีด ใบผลแห่งชาติ ลงในหมู เมือ ตุนกี้เผือก หา ไม้ป่าเป็นหลัก เพื่อให้คำสีด เลือบปูก้าให้ดี ในดินร่วนซุย นอกรากน้ำ	เม็ดเดือนสีด ใบผลแห่งชาติ ลงในหมู เมือ ตุนกี้เผือก หา ไม้ป่าเป็นหลัก เพื่อให้คำสีด เลือบปูก้าให้ดี ในดินร่วนซุย นอกรากน้ำ

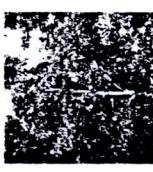


ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ	ตัวอย่าง			การเก็บ	วิธีการ	ตัวอย่างที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ตัวอย่าง	เก็บ	ต้อง			
12	คุณถังขยะแบบ ด้านนอก	ไม่เป็นต้นขนาดคล่อง ความสูง ประมาณ 8-20 เมตร มีรากก้านสาขานา นากเรือนยอดเป็นพุ่มกลมขนาด เล็ก ในตัวระบุไว้เก็บในออกเรือง เรียบกัน ปลายกิ่งกว้าง 12-15ซม. ยาวประมาณ 12-20 ซม. ขอบใบ หยิก ออกแบบสลับก้านยาว 2-3 ซม. คลอกเดียว ซ่อน 2-3 คลอก ก้าน ผักงู (หน่อ)	ยอดอ่อนไข่ รูปประทุมตัด ร่วงกับน้ำพริก ใบเดียวเจ้า รูปประทุมกับ รากกิ่งกว้าง 12-15ซม.	ผลเป็นไข่หัวขี้ของ อาหาร นำรุกหลัง ตัดยอด เม็ดเดียว แกะพิษ เปลือกไข่ แห้งนำไปบนยก หุ่ง	/	ทุกฤดู ตาม อากาศ นำรุกหลัง ตัดยอด เม็ดเดียว แกะพิษ เปลือกไข่ แห้งนำไปบนยก หุ่ง	นำเมล็ดมาปลูก ก่อนต่อวัน ก่อนปลูก ปีก่อน พร้อมป่า เม.ย.-พ.ค.	เม.เดือน

ลำดับ ที่	ชื่อ	คุณสมบัติ ภูมิถิ่นและ การคัดเลือก	ลักษณะ การเก็บ			วิธีการ การทำผัก	ขายพันธุ์ ขยายพันธุ์
			ตารพร คุณอ่อน	เกิด “ฯ” อย่าง	ต้อง เพาะ ขยาย		
13	ผักชีเหลือง 	ใบเดี่ยว ขนาดกลาง 5-10 เซนติเมตร เปลือกสีเขียวคล้ำ คำ ผิวแห้งร่วน ตะเก็ด ในประเทศไทยเรียกว่า บลากุ่ม ปลากุ่ม มีใบชี้ขอย 6-9 ซอกใบหอกา หรือรูปไข่ ปลายใบมน โคนใบมน ขอบใบเรียบ กว้าง 2-5 ซม. ยาว 5- 9 ซม. ดอกช่อ ออกที่ปลายชิ้ง ก้าน เลี้ยง มี 5 ก้าน สีขาว ก้านดอกมี 5 (สำปะ ตุราชญ์ชานี) เปลือกสีเหลือง (หนื้น)	ยอดอ่อน สด ก้าน นำมารักษาไว้ได้ ใส่อบเชยหรือพวงดง ปลากุ่มเจ็ดริ้ว หรือรูปไข่ ปลายใบมน เส้นเดือนวันแกง ผักรสเผ็ด นำมาใช้ทำ ผักชีเหลือง ใช้ทำ ผักรสเผ็ด ก้าน ใบหอกาหรือรูปไข่	ยอดอ่อน ก้าน นอบหนัก ลด ความดัน ให้พิษ ต้องหมัดไว้ใน อ่อนเป็นระยะๆ ก้านใช้ตอกหิน ทำ ไฟร้อนน้ำร้อน เตา บ้านพื้น ชื้อยำกาน ใช้หาม รับประทาน	หูกดู เป็น “ไม่มีกลิ่น” พวยริเวณ ป่าตอ หรืออาจเป็น กรุก ร่วมกัน ดัน “ไม่ยืน” ได้	นำมารักษา ไว้ได้ ขยายพันธุ์ เจริญเติบโตได้ หาก stagnophytes	เมล็ด

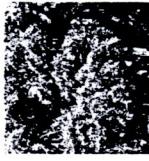
ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		การเก็บ		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ตัวอ่อนอาหาร	ตัวรับ	เก็บได้	ต้อง		
14		“มีปีนดันหนาๆ กดลัด ถุง 3-5 ม. ยอดเป็นพุ่มกลม กิ่งย่อยมีนา่นุ่ม หัวไป เป๊ลออกเส้น้ำตาล ใหม่” เงินสะพัด กดเบล็อกในเส้น้ำตาลเดกน เหตุผลเม่นบางสีเหลืองปนแดงซึ้ง ออก ใบมนเเก่มรุบ “ไก่เด็กและรูป ของ 2-5 ซม. ยาว 3-13 ซม. ออกเป็นรูๆ ตรงข้ามกัน โคนตอน เรียบ ส่วนก้มอย่างปลายใบตลอด ปลาบนเข้าน้ำในย่องสีน้ำตาล สารบัญ: ผักตัวขาว ห้องถัง: ตัวงู (กลาง แตะน้ำรากเสื้อมา) ตัว ขาว (กรุงเทพฯ) ตัวส้ม (นกกระสาเสิน) เต่า (เลย) ตัวสีฟ้า เต่าอง (เชียง) ผักตัว (อุบลฯ- มหาสารคาม ชีตาน)	ยอดอ่อน ใบอ่อน คุณลักษณะ เดกน้ำ	นำเข้า ห้อง เย็น	/	นำเข้า เย็น	บริสุน บริสุตติ โ ต “ตีตั้น ตีนหูกบบิ	ปลูกและตัดยอด จะแยกยอดใหม่ ได้รีบๆ ดินทราย

วิทยาศาสตร์ : *Craio*
xylum Formosum Dyer

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ถักยุงและการบริโภค		วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวบทนำ
			ถ่านอาหาร	สารพิษอื่นๆ	เกิดได้	ต้องเพาะเจริญ		
15		แคปเปิลนิ่มเข้มตันผัดด้วย ขนาด กะลางน้ำหวานสูง 5-10 เมตร สีเขียว ใบตอง เนื้อไม้มีรากเป็นคอกในเหงงเป็นหุ่งฟื้บ ตามร่องจะมีขนสีเขียวคล้ายเปลือกห่าน ผิวคำลอกห่าน ผิวคำลอกหาร"	ออกแต่ฝักออก่อนมา	ใบดำพาอ	/	หากขาด	แบบบริโภคขาย ปลูกต้น	

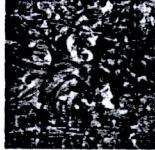
ລຳດັບ	ຊື່ອ	ຄະດີການຍົນ	ຄະດີການຍົນ		ຕ້າມຜະກິດ		ຕ້າມຜະກິດ		ວິສິກາດ		ສ່ວນທີ່ໃຫ້ ຢາຍພັນນີ້
			ຕ້ານອາຫາວ	ຕ້ານອື່ນ	ຕຽບ	ເຄີຍ	ຕ້ອງ	ພາບ	ຕຽບ	ທີ່ພູມ	
16			ຕົ້ນເປັນໄມ້ແຕມີ້ມືອກົງວ່າພັນຕົ້ນໄຟ ອືນດ້າຕັນກອມສີເສີຍວົນສີກອງ ອ່ອນໆນຸ່ມ ປົກດຸມທີ່ວາໄປ ໄບນີ້ ຕ້າມຜະ 3 ແລກ ຜົວໄນ້ມື້ຂົນອ່ອນ ຂອນໃນຈັກປະລາຍແຄລນໃນກວ່າງ	ບອດໃຫ້ລາກົນກົບ ລານ ແລ້ວ ນໍາວິກ ຫົ້ວໂປ່ງແກ່ສັນ ຜລົນເປັນຫຼອງວ່າຈ ມື້ອ່ອ ດົນ ນໍາຕາມແກ່ກ ຕົນໃໝ່ເຫຼືອຮອງ ແກ້ວ ຍາຍພາບ ໃຊ້ດຳເນັບອານຸກົນ ມາດືນ	/		ຖານຫຼຸກາດ	ຈົນໄຕຕີໃນນຳ	ເຕົາ		

ตัวอักษร	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ถักมณฑล		วัสดุการ	วัสดุที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้านอาหาร	ต่อราฟ กอนอ่อน	เกิดได้ เร็ว	ต้อง ¹ เวลา		
17		<p>ต้น เป็น "ไม้เลื้อยพาดต้น" มีโคนอนๆ หดawayเป็นแตกแยกชั้นๆ ทาง เตา มีถักมณะกอนเมือสีเทาขาวๆ ผิวเรียบ และเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน แต่ละผิวชุขะจะมีร่องเล็กๆ ตามลักษณะ ใบเดียวออกตรงกันช้าๆ ก้านใบสั้นๆ เดียว ใบกว้าง ปลายใบแหลม ขอบใบเรียบ แบบสีขาวๆ บนขนาดใบกว้าง คงต้องร่องเรียบ ประมาณ 4-5 ซม. ผูกต้นไว้ในกระถาง ต้องร่องร่องตามชอกใบ ใบกว้างร่วม มีก้านครอคายาว มีก้านครอก ต้องร่อง สำหรับต้นไม้ที่ต้องร่อง จานวน 4-5 ก้านใบ ขนาดกระถาง 1 ซม. ผุดลักษณะทรงกลม สีเขียว ขนาดเท่าหัวแม่มือ ภายในเม้มสีเดียว </p> 	ผลลัพธ์ ให้ดอก หนึบ น้ำพิก	ผลลัพธ์ ให้ดอก หนึบ น้ำพิก	/	ทุกฤดูกาล	ที่ดิน หมายเหตุ ได้ดี และอยู่ ร่วมกับต้นไม้ ใหญ่	เม็ดปั๊ก

ลำดับ	ชื่อ	รูปถ่ายและ รายละเอียด	คุณสมบัติ		ลักษณะ การเกิด		วิธีการ		ตัวที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้นอ่อน	ตัวร่วง	เกิดตัว	ต่อ	เพาะ ชำ	ขยายพันธุ์	
18	ต้นไม้เข็นต้น อายุหลายปี ต.ส. 8-12 เมตร แตกกิ่งแขนง เนื้อสือกตันมีสีน้ำตาลแดงเทา ใบประดงกอนแบบหนานนก ลักษณะแตกต่างเรียงตัว เช่นเดียวกับสะเดาบ้าน แต่ใบตัวนี้ เรียกว่า หนาน น้ำกึ่งเป็นวัว แหลมอย่าง เป็นรูปเดียวร้าว ใบหักเป็นครึ่นของใบปลิว คลอก ตีเข้า คลอก ใบเป็นช่อออกตามปลายกิ่ง ผล ผลิต ค่อนข้างกลม เมื่อสุกจะมีสีเหลือง มีกลิ่นหอม เมล็ด มีสีขาว เสี้ยววิทยาศาสตร์ : <i>Azadirachta indica A luss.</i>		ใบ ก้านต้มไข่ เบี้ยนขยำแก้ไข้ ไข่ปลาหรือไข่ไก่ เบี้ยนขยำแก้ไข้ ไข่ปลาหรือไข่ไก่ เบี้ยนขยำแก้ไข้ ไข่ปลาหรือไข่ไก่	/	ต้มแมก	ต้มแมก	ต้มแมก	เจริญเติบโตได้ดี ทั่วไป ขยายพันธุ์ ร่วมระบบบำบัดน้ำเสีย	เมล็ด

ลำดับ ที่	ชื่อ วิทยาพืช	คุณสมบัติ	ตัวอย่าง			วิธีการ วิเคราะห์	ตัวที่ใช้ ขยายพันธุ์
			การคัด ตัวอย่าง	ต้อง [*] การคิด	มาตรฐาน		
19		เป็นไม้เลื้อยและมีลักษณะคล้ายสาหร่ายในต้นเลี้ยงหอดูตามน้ำหรือในที่ดินทึ่งที่มีความชื้น หรือดินแฉะลាញ อุ่นที่น้ำซึ่งมีรากสีขาว มีรากสีเหลืองเมื่อถูกหั่ว ข้อใบเดียวออกดอกสีฟ้า เช่น รูปไปรษณีย์ ตามขอบชานน้ำของริมน้ำ ต้นสูง ห่อราก ยาวใบเรียงหรือมีครีบ ปลายใบแหลมหรือมน ฐานใบเว้า ใบหนาๆ ขาว ใบใหญ่ ใบยาว 3-10 ซม. โภนเดชะ ก้าร (แม่ส่องสองตอน)	ต้นอาหาร	สารพ ฤทธิ์ อนุรักษ์	เกิดได้ เมื่อ 1 เดือน	มาตรฐาน ที่พบ เฉพาะ รายการ	เป็นไม้ที่ปลูกได้ ในดินทุกรดดิน สูงได้ในที่แห้ง แสง แต่ต้องหาบก น้ำมากจึงทำ ให้กำลังทนแล้ว จะคงทน

ลำดับ	ชื่อ	ถุนลักษณะ	ถุณสมบัติ		ลักษณะการเก็บ		วิธีการ		ตัวที่ใช้ ฯพ.พ.
			ต้นอาหาร	ตารพร คุณอ่อน	เกิดได้ เมจ	ต้อง ^{ห'} เวลา ขยาย	ตาก ห'	ขยายพันธุ์	
20		เป็นไม้ปีนต้นขนาดกลาง ผักใบ สูงประมาณ 8-15 ม. แตก กิ่งก้านสาขา เป็นลักษณะเดาแตก เป็นร่องตามยาว ยอดอ่อนนี้แตก ใหม่มีสีเขียวตาลแตง ในปีนใบ ประกอบด้วยหนาน กิ่ง枝 ใบ มีอยู่สามใบ ไม่มีหักกัน รูปใบเหลือ ปลายตสอน ขอบใบหยักแบบพูน เลือบ กว้าง 3-4 ซม. ยาว 4-7 ซม. ดอกออกเป็นช่อตามปลายกิ่ง พร้อมใบอ่อน มีชนาเด็ก ก้าน คงสีขาว มี 5 กิ่งใบ ผลตgereปริ เมล็ดเดียว เสี้ยง	เอขอดมาลา กิน ได้ทางคอรอกและยอด	ทำนำข้าวเด เมลง ได้	/	/	นำเมล็ดมาบด เก็บตัวน ขยายพันธุ์ได้ใน ฤดูร้อน	เมล็ด	
			สำนัญ : ผักตะบัด ท้องถิ่น : ตะเบก (เหนือ) สะเดาเข้าน (กลาง) เดา (ใต้) วิทยาศาสตร์ : <i>Azadirachta indica</i> Juss var. <i>siamensis</i> Valleton						

ลำดับ ที่	ชื่อ	รายลักษณะ	คุณสมบัติ		ถักยุงและ การเกิด		วิธีการ ขยายพันธุ์	ล่วงหน้า
			ต้านอาหาร	ตารรพ ครมื่น	เกิดได้ จริง	ต้อง ^{ห้าม} เฉพาะ ขยาย		
21		ต้นไม้สืบเผ่าพันธุ์ได้ด้วย ปีกอกรอยกามในต้นมีชุดผ่อนจะเหี่ยว แห้งเป็นเม็ดออกดอกและลือ化成ขี้น้ำเงิน ต้นเดียวหรือหลายต้นรวมกันเป็น กองสูงประมาณ 20-30 ซ.ม. ใบ ประดับอยู่ตัวขากามใบ ซึ่งห่อรอบตัว ก้านแน่นเกิดเป็นลำต้นเดี่ยวน ใบ เดี่ยวนีรูปร่างยาวรีปลายแหลม เส้นใบขนาดคอกฟันช่องเป็นแนวหลalom ชูก้านช่อตอกจากปลายยอด เกิด ชาปลาน้ำเดือนเที่ยม แต่ลงทะเบียน ตอกยุงช่อของมีตอก 2-7 ตอก เม็ดต.	หน่ออ่อนช่วย อ่อน化 รับประทานกับ น้ำพริก ถ่าย ก้อย สำลักหรือปูรัง ปูนแกง กากไช้ต้มเชื่อมปูน ไม้ดอกประดับ แจกน้ำ	/	ฤดูฝน	ตามปกติทั่วไป ดินร่วนระบายน้ำ น้ำดี อินทรีย์ดี สูงแต่งจด	หัวหน้า	

ลำดับ ที่	ชื่อ	คุณสมบัติ คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะ การเก็บ		ภารกิจ		วิธีการ ขยายพันธุ์		ตัวอย่าง ขยายพันธุ์
			ด้านอาหาร	ตราชวะ คุณอ่อน	เกิดได้ เมือง เดง	ต้อง ^๑ ไฟฟ้า 旭化	ภูมิคุ้ม ^๒ ที่พะ 旭化	พืชในสวน เรือนพำน้ำริม ถนน และพื้นที่ รกร้าง โดยทั่วไป			
22		เปรี้ยม ไม้มีพุ่มเดียว ตall เดียว สูง 30-100 เซนติ เมตร ลำต้นอ่อนวัinous สีเขียว อ่อน โคนต้นสีน้ำตาลแดง ในปีร้อน ^๓ ใบคลี่バルวะ 7 ซ.ม.ยาว 10 ซ.ม. มนปะลาแยกแผลน ผิวเรียบหรือมีขุน เล็กน้อย ขอบใบเรียบหลังเป็น ครีบเล็กน้อย แตกกิ่งก้านสาขา ออกเป็นช่อยาวๆตอกตีบัว คลอก ออกที่ชอกใบในแบบปลากัด ตอก บ่อบริเวณตัวอัคกันแน่น เมล็ดตกลง ตีคำตามด้วย	ด้านอาหาร	ยอดอ่อนน้ำเงิน กับใบเดียว โคล การทำให้สุก และพุ่ง แกะ และการแน่นหน้าอก	เมล็ด ต้มคั่มขี้น ปั่นสาวด แก้ตัก เลือก ใบสดแกะ และพุ่ง แกะ	/	หากดู	พืชในสวน เรือนพำน้ำริม ถนน และพื้นที่ รกร้าง โดยทั่วไป	เมล็ด การ เฉพาะกัน	ขยายพันธุ์	



สามัญ : พัฒนาใหม่
ห้องรีบิน : พัฒนาใหม่
ผักชนิดเขียว ผักใบเขียว
หวาน ผักขมหวาน
วิทยาศาสตร์ :
Amaranthus tricolor
Linn.

ລາດນີ້	ຄະນະ ຄະດີ	ຄະນະ ຄະດີ	ຕໍ່ານອາຫາວ	ຄະນະ		ວິຊາການ		ສ່ວນທີ່ໄຂ ພະຍາພື້ນ
				ຕະຫຼາມ	ການເກີດ	ຕົວຈຸດ	ທີ່ພະ	
23	ຫົ້ານ ໄນພູມຕື່ບໍ່ ຕວນສູງ 50-80 ຊ.ນ. ເຫດກີ່ງກັນສາຫາ ດຳເຫັນເສີ້ນຫາຕາດ ແກ່ ກໍານຽມຍາວ ໃນເສີ້ນຫາອ່ນເໜ້ນອື່ນປົງຫອດຈະເປັນ ໃນເຖິງເຫຼົກຕຽກຫົ້ານຸ່ງກັນ ທອນໃນ ຫັກ ປົກໃນເຫດກີ່ງ ແຜນໃນຕາກ ຕານັ້ນ : ອື່າ໌ຫຍ ຫ້ອງດື່ນ : ໂຮພັກ ກະເພງາຍຸນ (ກາຈ) (ຖາວອນບຸວິ) ລວງ (ໄຕ) ສະຫຼັກ ເນຍຸນຕົນ (ແມ່ຍ້ອງຕອນ) ອື່າ໌ຫຍ (ນະມັດໜ້ານເສົ້ອ ເຫັນ)	ໃຊ້ຜົດກັບປົນໂອົດ ດັບ ກົລິນຄາວ ຜົດຜົດ ຜົດກະພຣາ “ມີຈົນກິນຕົດ ຮສເຊີດວ່ອນຈັດ ຫາຫຼຸງໂລດທີ່ຕົ້ງ ເຕີນຫ່ວຍຕຽກ ກາຍແກ້ຄອງເບີຍນ ແກ້ ເສມະ ແລະປົນ ຄມພິຍ	ຫ້ອຍບ່ອຍ ເປັນຍາຫຼັບ ຄນ ແກ້ໄປວັດທົ່ອງ ຫ້ອງອືດທົ່ວອິດ ໄປ ໃໃໝ່ຢູ່ມານົງຈົງ ຮາຫຼຸງໂລດທີ່ຕົ້ງ ເຕີນຫ່ວຍຕຽກ ກາຍແກ້ຄອງເບີຍນ ແກ້ ເສມະ ແລະປົນ ຄມພິຍ	/	ພ.ດ.-ຮ.ຄ. ເວັມເກີດ ໜັນຄົດຖຸນ ຈະສັດໃນ ອອກ ອອກ ດອກ ອາຫຼຸ ຕາມາຮອບ ໄດ້ 2-3 ປີ ຕອກງປົກ 1 ດັວງ	ຝັກໜໍາ ແລະຫຼິ້າ ນາມປາກູໃນ ແປລັງ ໄກຮອນາ ແຕ່ມີນິຍາ ຕັ້ງສູນ	ແມ່ລັດ ຕັນ	

ວິຫາກາຕົກ : *Ocimum gratissimum* Linn.

ลำดับ ที่	ชื่อ คุณสมบัติ	คุณสมบัติ	ลักษณะ การเก็บ			วิธีการ ใช้พืช	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้นอาหาร	ตาระพ ศุภลั่น	ต้น เพาะ ขยาย		
24	รากถั่ว รากถั่ว	เป็นไม้ต้นสูง 5-10 เมตร ใบ ประดงแบบนิ่วเมือ มีใบย่อย 1-3 ใบ รูปไข่ ปลายเบนแหลม โคนใบ แคบท ขอบใบเรียบ มีกลิ่นหอม ดอกช่อ ออกตามซอกใบ ก้านดอก สามัญ มะตูม หอยถัน หอยกุ้ง วิทยาศาสตร์ : <i>Aegle marmelos</i> (L.) Correa ex Roxb.	นิยมรักประทาน ยอดและใบ่อน เป็นผักสด ร่วนกับ ถ่าน มีกลิ่น ดอกช่อ ออกตามซอกใบ ก้านดอก สามัญ มะตูม ผักชี ผักกาด นำรังษี	ปลูก根 กัดตัด ลด ขยาย	/	ตัด ทิ้ง	พับกรงจากตาม ราก โคก แหะหัว รูปปลา Mayer

ลำดับ ข้อมูล	ชื่อ ชุมชนภัยแล้ง	ต้นอาหาร	ลักษณะ การเกิด			การทำ ความทุกภัย	วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต่อราพ ฤดูฝน	เกิดไคร์ ฤดูแล้ง	ต้อง เพาะ ฤดูเย็น			
25	ต้น เตาลือพันธุ์น้ำอ่อน ลักษณะ เทาปนเหลือง สีน้ำเงินดง มีเมือกขาว บริเวณซุก ในเดียวรูปหัวใจ ปลาย แหลม ออกดอกลับๆ ออกเป็นกระเช้า เล็กๆ ขาว ก้านเป็นเส้นผ่าศูนย์กลาง ดอกเด็ก พล ใบหนาสูง ฐานมนต์ ใบเดียว ใบเดียวติดกัน ใบเดียวติดกัน	ใบใช้สำเภาที่ ต้องการจะปลูก ใช้แกงหรือ แกงออกดอก ใบเดียว ใบเดียว ต้องการจะปลูก ใช้แกงหรือ แกงออกดอก ใบเดียว ใบเดียว	เจ้าหนนาฬี จะทำ ให้ผู้คนรักษา เช่น ตัวรับอนามัย จากคนแก่ ท้องอื้อ	/	ทุกฤดูกาล	ดินร่วนปูนกราฟ ไม้สนต่องสภาพ น้ำขัง	แห้งแล้ง	



นามบัญญะ: ต้นตันดانا
ท้องถิ่น: ต้นตันดانا
(อีสาน)

วิทยาศาสตร์: *Cissus
hastata* Miq.

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	ถักยุงแมลง		การผลิต		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			สารพ	คอมอ่อน	เกิดได้	ต้อง [*] เพาะ		
26	<i>Cissampelos pareira</i> L.	ไม้เลื้อย ใบและซอกดอกมีเม็ด อ่อนนุ่มหวานน่ากิน เรียง [*] ต้น รากลม รากหัวใจ หรือรูปไต ก้านเป็นปีก ปีกของเหตุผล หรือเป็นตั้ง [*] หานาม โคนนัม ตัด หรือเอว เส้นยอดออกแยกเหตุผลห่างต้น ขนาดเล็กตีเขียวเหลืองเหลือง อนามัย เส้นตีเขียวเหลืองเหลือง อ่อน ดอกเหตุผลออกเป็นช่อกรุก ทั่วใบ ก้าน 4 ก้าน ติดกันเป็น [*] รูปถ้วย ดอกเหตุผลเมียออกเป็นช่อ [*] กระจะต่งใบ ใบประดับรูปกลม หรือรูปไตซ่อนเหลืองก้านเป็น "ไม้ ร่วง ปลากะบงตั้งหัวแมลงมีเม็ด เลี้ยงสั่นกวน ผลค่อนข้างกลมสีแดง เมฆน มีเม็ดตีเขียวเล็ก แข็ง โก้ดง [*] รูปถ้วยน้ำผึ้งรูป	ใช้ใบหักใจ แบก แบบใบอ่อน นำมา [*] ใช้ ใส่ในเตาอบ ประรรรรและหัวใจ [*] หานาม โคนนัม ตัด หรือเอว เส้นยอดออกแยกเหตุผลห่างต้น [*] หานาม เส้นตีเขียวเหลืองเหลือง [*] อ่อน ดอกเหตุผลออกเป็นช่อกรุก [*] ทั่วใบ ก้าน 4 ก้าน ติดกันเป็น [*] รูปถ้วย ดอกเหตุผลเมียออกเป็นช่อ [*] กระจะต่งใบ ใบประดับรูปกลม [*] หรือรูปไตซ่อนเหลืองก้านเป็น "ไม้ [*] ร่วง ปลากะบงตั้งหัวแมลงมีเม็ด [*] เลี้ยงสั่นกวน ผลค่อนข้างกลมสีแดง [*] เมฆน มีเม็ดตีเขียวเล็ก แข็ง โก้ดง [*] รูปถ้วยน้ำผึ้งรูป	ราไก้ใจเขายาเป็นยา [*] ชาตุแก่น้ำดอง [*] ใช้ ใส่ในเตาอบ [*] ใช้ต้มน้ำอ่อน [*] และชาเขียวเหลือง [*] เกี่ยวพันหน้าตักไม้ [*] หรือต้มน้ำอ่อน [*] ตัดอบๆ	/	หมูกุจฉาด	กระเจาใบนำไป [*] และชาเขียวเหลือง [*] เกี่ยวพันหน้าตักไม้ [*] หรือต้มน้ำอ่อน [*] ตัดอบๆ	เฉพาะ กิจ

ลำดับ ที่	ชื่อ ภาษาไทย	คุณสมบัติ		ลักษณะ การเกิด		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
		ตัวอ่อนอาหาร	ตัวรรพ คุณอ่อน	เกิดไข่	ต้อง เพาะ เจริญ		
27		ตัน เป็นพืชไม้เลื้อยขนาดกลาง ใบเป็นรูปหัวใจ เส้นใบตื้นๆ เส้น กลางกว้างมาก ใบต่อใบติดกันแน่น แข็งแรง ใบเป็นรูปหัวใจ เส้น กลางกว้างมาก ใบต่อใบติดกันแน่น แข็งแรง	ไข่ในคันน้ำใส่แกง หันไป แข็งอ่อน	ใช้รากต้นเป็นยา ต่างๆ	เกิดไข่ เจริญ	ต้อง ^{เพาะ} เจริญ	เมล็ด ปักชำ ยอด

ລະດັບ	ຄະດີ	ຄະດີລ້າຍຄະນະ	ຄະດີຕົນປັບປຸງ		ຄືການຜິດ ກາເກີດ		ຄືການຜິດ ກາເກີດ		ວິທີກາຣ		ສ່ວນທີ່ໃຫ້ ຈະຫັ້ມັນຫຼູ	
			ຕ້ານອາຫານ	ຕ່ຽວພ ມືອົມ	ກົດໄຊ ອົງ	ຕົອງ ເພາະ	ຜູ້ກາຕ ທີ່ພ	ຟະຫັກ ພໍາຫັນຫຼູ	ພບໄດ້ຖຸກ ຜູ້ກາຕ ໄຊ	ພບໄດ້ຖຸກ ຜູ້ກາຕ ໄຊ ປະໂຫຍນ	ໃຫ້ແຮງກາຮົດຕໍາ ປັກກ້າ ເພະເຫື່ອ [*] ແນວອີເຂົ້າຈາກມີລົດ	ເຫັນ ແລະ
28			ເງື່ອນໄນ້ມີຕະຫຼາດຫຼູ້າ ຖຸງປະຮາມານ 20 ໂມທຣ ເຕັ້ນຜ່ານຫຼັກຄາກປະກວດປະມານ 8-18 ຊມ. ຕໍ່ເຕັ້ນອ່ອນນິ້ນສື່ນໍາຕາດ ດະເລີຍຄອນແນວເວີຍພວກເນີນສີ ເບື້ອງ ດ້ວຍ ດ້ວຍທີ່ຂອງຍາວ 40-50 ຊມ. ຫົວ ນຸ້ນເກີນໄດ້ຫຼັດ ຫຼັດຕາມນີ້ດີອ່ອກໍາຕໍ່ານີ້ ວາງເປັນເກີນແຕກອອກນາ ເນື້ອຂານ ມີກິ່ງເລົາ ທານຫຼູ້ຫລາກທີ່ການຫຼູ້ນ ດຳຕັ້ນດູງໆ ຍາວ 30-40 ຊມ. ຄດັບ ຫຼັງນາງ ເນື້ອດັ່ງອ່ອນນີ້ຕີ່ຕົວຈາງ <i>Dendrocalamus asper</i> Back.	ໃຫ້ຫັນໄດ້ນີ້ຕົ້ນຕາດເຫັນຫຼູ້ຈາງ ພອແທ່ງ ມີສິ້ນຕາດເຫັນຫຼູ້ຈາງ ກຮະຈົງການຫຼູ້ນໍ້າໃຫ້ຫຼັດ ຕູງຈາງ 7- 10 ນນ. ປົກພະຍາກົມຢືນແລກກາ ມີໜົນ ໄຟອອກການຈົບຫອກ ບາລາຢືນເຮົາ ແຫດນົມກະຈະອກຕົນ ພະນັກຫຼັກເງິນ ພື້ນເລື່ອຍ ຂອນນິ້ນແກ້ກ້າງໃນ ໂອນ ໄຟສາກົມ ຍາວ 20-30 ຊມ. ກວ້າງ 1.5-3.5 ຊມ. ດັ່ງໃນນິ້ນ	/		ພບໄດ້ຖຸກ ຜູ້ກາຕ ໄຊ	ພບໄດ້ຖຸກ ຜູ້ກາຕ ໄຊ ປະໂຫຍນ	ໃຫ້ແຮງກາຮົດຕໍາ ປັກກ້າ ເພະເຫື່ອ [*] ແນວອີເຂົ້າຈາກມີລົດ	ເຫັນ ແລະ		

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ถักยนต์		การเก็บ		วิธีการ		ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ตัวอ่อนอาหาร	ตัวอ่อน	กีด้าด	ต้อง	ถูกดูด	ที่พบ	ขยายพันธุ์	ขยายพันธุ์	
29		ไม่ต้นจนแตกคล่องถึงขนาดใหญ่ เบ็ดอกห่านสีเทา ผิวเรียบ ก้านอ่อน มีร่องผลจาการหาดครุ่งของใบ และมีร่องออกสี ใบประดาอย่าง ชนนก ปลัดศรี เรียงเรียงตับบ้มีใบ ย่อย รูปขอบเขตหรือรูปร่างคล้าย ใบเหตุ โคนใบมนแบบต่อแยก แนบ ออกตามซอกใบในที่ปลูกยัง ห้อยตัว : หมายเหตุ วิทยาศาสตร์ : <i>Spondias pinnata</i>	เยื่อต้นจนแตกคล่องถึงขนาดใหญ่ รูปประดาเป็นผัก ลดร่วมกับลักษณะ ป่น แล้ว มีร่องผล ป่นเปรี้ยว ผลอ่อน รูปประดาเป็นผัก และใส่ส้มตำ จะ ให้สีดำเน่นม่วงเข้ม	/				ทุกฤดูกาล	กราฟท์ไว้ ในปากก	เมล็ด	

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ		ลักษณะการเก็บ		วิธีการ		ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
		ต้นอ่อนอาหาร	คุณอ่อน	กริด ๔๒	ต้อง ไฟฟ้า	กริด ๗๘	ไฟฟ้า	
30	คุณลักษณะ	เป็นไม้เลื้อย ลำต้นเป็นร่อง มีอุ้งคาง มี 2-3 แฉลง ใบเดียว เรียงตรงกัน รูป กลม หรือรูปเดียวกัน โคนใบมีริ้ว ลักษณะรูปหัวใจ ขอบใบหยักเป็นซี่ๆ และเว้าเล็กเป็น 5 แฉก ปลายใบ แหลมหรือแหลม มีขนทึบสองด้าน ก้านใบเมล็ด ลดลงมีภาระเบหราพศุ ต่างด้าน ดอยเพี้ยนอยู่ในร่องหัวก้าน ชุดออกดอกล้ำเส้นด้วย มีขน เดือนช้อม ก้านร่องตืบบดูก็ถัน เรื่อยติดกัน ปลาบนยอดเป็นหัวก้าน ก้านคง 5 ก้าน รูปไข่ แกมน สามเหลี่ยมมีเส้น 3 เส้นก้านอยู่ชิด กัน เกสรตัวสู่ 3 อัน รูป ทรงรูปแบบ ดอกเพิ่มเมีย ดอกเดียว ก้านร่องตืบดูก็ถันและ ก้านดอก มีลักษณะ	ผลลัพธ์ น้ำมันตาก รังประทานกับ น้ำพริกอ่อง น้ำพริกเผา	ราก ขามน้ำดี รากน้ำดี รากน้ำดี รากน้ำดี รากน้ำดี รากน้ำดี รากน้ำดี รากน้ำดี รากน้ำดี	กริด ๔๒ ต้องไฟฟ้า กริด ๗๘ ไฟฟ้า	กริด ๔๒ ต้องไฟฟ้า กริด ๗๘ ไฟฟ้า	นำไม้ตัดมาจูง ในคืนที่มีการ ระบายน้ำดี	เม็ด

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะ การเก็บ		วิธีการ ขยายพันธุ์		ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ค้านอาหาร	ตරรพ ฤดูร้อน	เกิดใหม่ ฤดู	ต้อง ^{หัว} เพาะ แยก	การทำ ที่พะ	การทำ ^{หัว} ขยายพันธุ์	
30		เป็นไม้เลื้อยปีนร่อง มีอุගาด มี 2-3 แฉก ใบเดียว เรียงต้นๆ รูป กลม หรือคล้ายรูปไข่ โคนใบเว้า ลักษณะปูผ้าไว ขอบใบหยักเป็นชิ้น แคบ เว้าเล็กปีน 5 แฉก ปลายใบ แหลมหรือแหลม มีขานหักถ่องค้าน ก้านใบเล็ก คลอกน้ำกากาหรือหอย ต่างตัน คลอกเพศผู้ออกใบเป็นช่อๆ ก้าน ชุดออกเดี่ยวคล้ายเส้นด้าย มีนา เล็กน้อย ก้านร่องกีบคลอกกิบบิบ เรื่มติดกัน ปลายแยกเป็น 5 กลีบ กลีบ卓共 5 กตีบ รูปไข่ แกม ตามแน่นอนเมี้ยน 3 เส้น กระตัวสี วิทยาศาสตร์: <i>Trichosanthes cucumerina</i> Linn.	 	ผลอ่อน นำมาตาก รับประทานกับ น้ำพริกอ่อง น้ำพริกแตง น้ำพริกปลาครัว กิน กับไข่ หรือกิน แกง	ราก ข้าวเหนียวตัด คั่น เหยยน ขี้นม พวย ไข่ น้ำตาล รังน้ำยำ ไข่เจียว มะกอก ไข่มีหอย	/	ฤดูฝนต่อ ฤดูหนาว	นำเมล็ดมาปลูก ในดินที่มีการ ระบายน้ำ ได้	เมล็ด

ลำดับ ที่	ชื่อ ตัวอักษร	คุณลักษณะ	การเก็บ			ตัวอย่าง			วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวหนังสือ [*] ขยายพันธุ์
			ตัวอักษร	ตัวเลข	ตัวอักษร	ตัวอักษร	ตัวอักษร	ตัวอักษร		
31	เป็นปุ่มกล่อง อายุ 2-3 ปี ถุง 50-120 ซม. สำลักและถากใบในเมือง และชนบกครุฑานเน่น ใบลักษณะ แหลมกว้างโอนใบไว้ มีขนนิ่นๆ บริเวณ หัวน้ำทึบงบใบและใต้ใบ ตولا กลีบดอกเป็นแฉกเตี้ยๆ จำนวน 4-6 กลีบ ตรงกลางมีถุงผลตัวเมี้ยด หรือ ผลเดียว ตัวยอดกลม มีขน หางสูง ถูกอ่อนตื้อเจียว เมื่อสัก วิทยาศาสตร์ :	กินกับป่าน ลາบ ผ่านเขียวเรց	มีวิตามินซี ทำให้ กัดริบเคนท์	/	ทุกฤดู พช	นำเม็ดมาปลูก	นำเม็ดมาปลูก	ตัวนี้จะเก็บ ขยายพันธุ์ได้	เมล็ด	

ลำดับ ที่	ชื่อ วิทยา ศาสตร์	ชื่อ สามัญ	การเก็บ	ตีนหยด		ภูมิภาค	วิธีการ ขายหัว	ตัวน้ำที่ใช้ ขายหัวหนู
				ตัวานอาหาร	ตัวรับ			
32	สางซู : อบเชยชา ห้องถัง : กำบาทนา ผู้คน เครื่องไข่ไก่ (หน่อ) เชื้อกอกา (นครศรีธรรมราช) อบเชยชา (กลาง) อบเชยชา (กรุงเทพฯ) วิทยาศาสตร์ :	เป็น "ไม้ถาก เลือย ขนาดเล็ก ทุกส่วน ของต้นมีทางขาวเดะน้ำเงินๆ หัว ใบเบี้ยง ยอดตรงข้าม รูปรี ปลายใบแหลม โคนใบสอบ กว้าง 2.5-5 ซม. ยาว 8-15 ซม. เส้นแขนง ใบสีขาว คอกตื้บ กะบูก มี 4 ก้านตีนอยู่บริเวณเส้น กู่รี ยาว 3-5 ซม.	รับประทานสด เป็น ผักสด จิมเจ้า หรือป่น มีรากผัด น้ำ	ราก มีกลิ่นหอม คล้ายเผือกมากๆ ต้น หัวลงในถังใส่ แก้วด้วนใน ห้อง แก้แต้มวิงไวบัน นำกลับอบตาม พื้นดิน	/	เก็บปริ โภค ^{พ.ภ.-ศ.ภ.} พบบริเวณ ชายป่าโคลค มีกลิ่นดาม พื้นดิน	ขายพันธุ์โคลค ^{เมือง} การแพะเมือง	

Cost. Var. *glabra* Kerr.

Atherolepis pierrei

ลำดับ	ชื่อ	คุณตักษณ์	คุณสมบัติ		ถ่ายทอด การเก็บ		วิธีการ ฯญาพนธุ์	ส่วนที่ใช้ ฯญาพนธุ์
			สารพ ฤทธิ์	คุณอ่อน	เกิดได เม.ย.	ต้อง ไฟ		
33	คุณตักษณ์	คุณอาหาร	เป็นยากระหาย ปีบ และผื่นเรื้อรัง เรียกชื่อว่า ราก รุ้งใบนาหอยหรือใบหนอกกว้าง กว้าง 2.5-5 ซม. ยาว 8-13 ซม. ปลูกใบใน แหลม โคนใบสอบ ขอบใบเรียบ เนื้อใบค่อนข้างหนา odor ตื้นดีของ ชานาเดลิก ดอกเพรี้ยและดอกเหง้า เมียลูต่า ต้นกิน คอมเพรี้ยจะออก ตามรังเขียว กระโจก ก้านเป็นเส้น กิ่วบัดกอร์ 4 กิ่ว สีเหลือง ต้าน โน้ม瓜 ทรงน้ำพุ หรือตีดวงน้ำร่วง เกสร ตัวรูง (เตี้ย) ชานมวง (ตรัง ระนอง) หวาน วิทยาศาสตร์ : <i>Garcinia cowa Roxb.</i>	ใช้ใบในเดือน 20 ม. "ไม่ผัดด้วย ใบเป็นใบเดียว เรียงตรงข้าม รากรุ้ง ใบนาหอยหรือใบหนอกกว้าง กว้าง 2.5-5 ซม. ยาว 8-13 ซม. ปลูกใบใน แหลม โคนใบสอบ ขอบใบเรียบ เนื้อใบค่อนข้างหนา odor ตื้นดีของ ชานาเดลิก ดอกเพรี้ยและดอกเหง้า เมียลูต่า ต้นกิน คอมเพรี้ยจะออก ตามรังเขียว กระโจก ก้านเป็นเส้น กิ่วบัดกอร์ 4 กิ่ว สีเหลือง ต้าน โน้ม瓜 ทรงน้ำพุ หรือตีดวงน้ำร่วง เกสร ตัวรูง (เตี้ย) ชานมวง (ตรัง ระนอง) หวาน วิทยาศาสตร์ : <i>Garcinia cowa Roxb.</i>	เป็นยากระหาย ปีบ และผื่นเรื้อรัง เรียกชื่อว่า ราก รุ้งใบนาหอยหรือใบหนอกกว้าง กว้าง 2.5-5 ซม. ยาว 8-13 ซม. ปลูกใบใน แหลม โคนใบสอบ ขอบใบเรียบ เนื้อใบค่อนข้างหนา odor ตื้นดีของ ชานาเดลิก ดอกเพรี้ยและดอกเหง้า เมียลูต่า ต้นกิน คอมเพรี้ยจะออก ตามรังเขียว กระโจก ก้านเป็นเส้น กิ่วบัดกอร์ 4 กิ่ว สีเหลือง ต้าน โน้ม瓜 ทรงน้ำพุ หรือตีดวงน้ำร่วง เกสร ตัวรูง (เตี้ย) ชานมวง (ตรัง ระนอง) หวาน วิทยาศาสตร์ : <i>Garcinia cowa Roxb.</i>	/	เก็บบริโภค นำมีดมาปอก หรือปอกชำ เม.ย.-ก.ค.	เมเดล

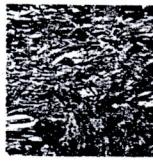
ลำดับ ข้อมูล	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ	ลักษณะ การเก็บ		วิธีการ ที่พบ		วิธีการ ที่อาจพบ		ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			กริด เดี่ยว	กริด สอง	ตู้อบ	ไฟฟ้า	ตู้อบ	ไฟฟ้า	
34	เป็นไม้ลิมบูก้า ถูกประมงมา 0.8-1.2 ม. มีเหง้าใต้คินแห้งหน่อ หรือลำต้นที่ยังชื้น ประกอบด้วยก้านใบหรือโคนใบหุ่นซึ่งนั่นก็น้ำด้วยกันเป็นลักษณะใบเดียวเรียบงлад แกนใบหุ่นน้ำด้วยกันเป็นแกนใบหุ่น กว้าง 2 ซม. ยาว 5-7 ซม. มีดอกแยกช่อจากเหง้าโดยตรง เกลี้ยดออกสีแดง มีเมล็ดติดค้ำใบประดับกลมลูกหัวปูนหุ่น ใจคิน	ต้นอ่อน	สรวง	กริดเดี่ยว	กริดเดี่ยว	/	กริดสอง	กริดสอง	หานด ขยายพันธุ์

ตาราง 12 แสดงข้อมูลจำเพาะพืชพื้นบ้านและภูมิเวทน์ป่าฯและสวน

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	ถ่ายสารบต		ตั้งน้ำด้วย การกัด		วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้นอ่อน	ต้นอ่อน	ตัด	ตัด		
1	<i>Oroxylum indicum</i> (L.) Kurz	ต้น เป็นไม้ยืนต้น 10-12 เมตร ขายา หลาบปี่ยอดเล็ก กิ่งเปร่าง่าย แตก กิ่งก้านชื้นอย่างประภากองแบบขนาน นก 3 ชั้น ขนาดใหญ่ เรียบตรงกาง ร่วมกันบนพาริชรา ข้ามกันอยู่ริเว眷ปลาทึ่ง ในเมือง รูปไข่ห่อรูปแบนกว้างร้าว กว้าง 4-8 ซม. ยาว 6-12 ซ.ม. ดอกช่อออกที่ ปลายยอด ก้านช่อยาวคล่องง่าย ขนาดใหญ่ ก้านช่อตีนวัวແຕบ เรียว โคนเล็บ เป็นทรงลดตัวม้วง แคบ หนา ย่น นานกคงศักนร่วง ตอนเนื้า เม็ดแบนเต็ยว มีกีบบาง โปรด়รังแตง พลูปีนฝักติดฝักยาก 2-3 ปีติดฝัก ฝักเป็นรูปตาวยา ประมาณ 60-100 ซม. เมื่อแกะ	ยอดอ่อนและดอก น้ำหอยรัดต้มให้สุก รับประทาน ร่วมกับน้ำพริกชา แดงผัด่อนนำมา เผาไฟผัดวนออก ไข่มหีรบยัง แตงๆ ผัดให้แห้งให้ออ	เปลือกหรือเปลือก เปลือกเป็นแบบพิษ ใช้เปลือกนำน้ำใส่ ปลาไว้กัดอ้อ เหมือนเต้มทำใส่	ตัด ตัด ตัด ตัด ตัด ตัด ตัด ตัด ตัด	ตัด ตัด ตัด ตัด ตัด ตัด ตัด ตัด ตัด	ตัดต่อราก เพราจะ มีผลติด	ไม้สด

ลำดับ ที่	ชื่อ คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะ การเกิด		วิธีการ เพาะ	ต้นที่ใช้ ขยายพันธุ์
		ดำเนินการ	สรรพ คุณลักษณะ	เกิดได้ เฉพาะ	ต้อง ^{ที่} เพาะ		
2	ต้นไม้ยืนต้นขนาดเล็กสูง 3-5 เมตร โถเรียวมีรากก้านสาขามาก เปลือกเป็นสีน้ำตาล มีร่องรอยขรุขระหนา เปลือกในส่วนที่หัวมีสีฟูรุ่งสุดๆ ในประดิษฐ์ ใบเข็ม ขนาดเล็กเรียบเงินเป็นคู่ ใบย่อยมี 50 ใบ ห้องริ้น : แคนนาวา แท แคน (หนื้น) แตกออก วิทยาศาสตร์ : <i>Sesbania grandiflora</i> Desv.	ยอดอ่อนและดอก น้ำมันกันน้ำ ใบปะ๊ะ ใบปะ๊ะ ใบปะ๊ะ	ยอดอ่อน ใบอ่อน ใบปะ๊ะ กิ่งอ่อน ใบปะ๊ะ	/	หากขาดที่เพาะ	ชื้น ได้ทั่วไป แม่เปต์สถาบัน ที่มีร่องรอยคอม ต้มบูรพาทแน่ง ได้	เมล็ด

ลำดับ ที่	ชื่อ ภาษาไทย	ชื่อ ภาษาอังกฤษ	คุณสมบัติ		ลักษณะ การเก็บ	วิธีการ ขยายน้ำ	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			สารพ ฤทธิ์	คุณลักษณ์			
3	คุณลักษณะ ต้านอาหาร	เป็น "น้ำ" ต่อพืชนั้น "ไม่" ต้าน "น้ำ" อยวนน้ำสีเขียวอ่อน ผิวเรียบเป็นมัน ยาวหลายเมตร ในเดパートเรียงตัวบ รูปหัวใจ ออกตามข้อ ใบหนานเรียบ มัน เสียบหัวลง ความกว้างแตะ ความยาวประมาณ 5-8 ซม. ยาว น้ำ ตอก เป็นคราบห้องออกตามรอย ใบ มีดีไซดิตที่ก้านของสีขาวหรือ สีชมพูอ่อน ผล ทรงกลมตื้นๆ เย็น ขนาด 0.3-0.5 ซม. เมื่อหดตากจะมีสี เม็ดครองกลางมีสีส้มแดง เปลือก แข็ง	ยอดอ่อนและซ่า ดอกอ่อน เขียวแกง หรือตากจัน น้ำพริก	ใบสาก ใบตอง ใบพะ ใบยา	ต้อง เกิด เมื่อ ออกสำราญ	ที่พ่น ที่พ่น ที่พ่น	ตัวน้ำให้ ขยายพันธุ์

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ถักยนต์ การเก็บ		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้านอาหาร	สรรพ คุณอ่อน	เกิดได้ เร็ว	ต้อง [*] ไฟฟ้า อย่าง น้ำยา		
4		เป็นไม้ชนิดต้นทรงปุ่ม ขนาดข้อม ใบประกอบแบบขนนก คลอกเล็กๆ อัดแน่นเป็นกรงของกลุ่ม เกตสระเป็นผุ่มเดียว ผูกแน่นข้าว เม็ดกระปู๋ แบบ	ยอดผักห่อ่อน ผัก แก่ กินกับปูน และ ต้มตำ นำไปต้มใส่ น้ำปลา รำ	รับประทานแก้ ท้องร่วง สมาน แป๊ก หัวแมสือด ผัก ญี่ปุ่นหาดสมาน	/	หากดู	ดินร่วนซุยหรือ ดินเหนียวที่ชุ่มน้ำดี	เม็ดดู

สถานที่: ผักกระเพรา
ห้องถัง .ผักกระเทียม
ฯ ฯ กระถินคอกขาว
สะตอเทศ สะตอญี่ปุ่น
วิทยาศาสตร์:

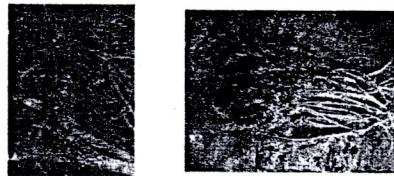
Lencaena
leucocephala de Wit

ลำดับ ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ	การเก็บ		วิธีการ		ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ตราชะ	เก็บได้	ต้อง	ทัพ	
5	พืชต้นถูกปีนเดียว สำหรับคงทรง แรก กิ่ง แรงง่ายๆ ก็ 2 หนั่น คือ ลាតันตี แคลงและสำหรับตีเขียว มีบนต้นบานไป ครุ่น ใบ เป็นใบประกอบมีชั้นแบ่ง คบุนหัวๆ และ มีข้าวเหนียว มีใบ ย้อย 2-5 ใบ ในช่วงใบเป็นรูปไข่หรือ ขอบขนาน ปลายแหลมโคนใบ ตอน ขอน ใบเป็นรูปสี่เหลี่ยม ตอกก้าน เดียว 4 ก้าน ก้านดอกก้านรูปไข่ เกสรตัวรูป 6 อัน ก้านเกสรยาว ผล เป็นฝักเรียวยาว ฝักแกนส้วมแตก เป็น 2 ซีก มีเมล็ด 10-50 เมล็ดต่อ ฝัก เมล็ดมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5 ซม. เมล็ดรูปไข่และเรียงอยู่ใน	ดำเนินการ	ตราชะ	ต้อง	ทัพ	ขยายพันธุ์	เมล็ด

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการเก็บ		วิธีการ	ตัวที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ดำเนินอาหาร	ตารรพ คุณอ่อน	เก็บได้ เฉพาะ ฤดู	ต้อง ^{ที่} เพาะ ขยาย		
6		 <p>เป็นพืชเดือนดูก็มีอยาสัน มีความ สูง ขอ ทรง ผุ่ม ไม่ กิน 60 เซนติเมตร ลำต้นเป็นรูปสี่เหลี่ยม ห้านิ้วและลำต้นมีสีเขียว ในสี เขียว ใบเป็นรูปหอกกว้างประมาณ 1-3 นิ้ว มีก้านห้อม ยอด幼อ่อนเป็น ช้อนคล้ายหลังครัว ออกสีสดใสๆ ใบ โทรศพะ</p> <p>สถานที่: ผ้าแเมลงลัก ห้องรับนิ้น: พักอู่ กอนกือขาว (อีสาน) วิทยาศาสตร์:</p>	<p>ใส่อาหารจะมีรส หวานพิเศษชาติ เฉพาะต้นรากและ อาหารใบในส่วน ที่ไม่ใช่หัว茎 ใบแก่ใช้ต้มหรือ นำไปเผาให้สุก ก่อน</p> <p>เชียว ใบเป็นรูปหอกกว้าง ในสี เขียว ใบเป็นรูปหอกกว้างประมาณ 1-3 นิ้ว มีก้านห้อม ยอด幼อ่อนเป็น ช้อนคล้ายหลังครัว ออกสีสดใสๆ ใบ โทรศพะ</p>	<p>แก้หื่องอ้อ แก้ วิจิรียน (เมล็ดใช้ ทำของหวาน) ใส่แก่ใช้ต้มหรือ นำไปเผาให้สุก ก่อน</p> <p>มาฆภัทต์ แก้ ลดความอักเสบ แก้โรคท้องร่วง จีบลง</p> <p>กำตัน นำมาต้มเม่า น้ำเด่น เป็นยาแก้ไอ ขับเหงื่อ ขับลม กระตุ้นและแก้โรค ทางเดินอาหาร ใบ หนึ่ง ต้มเป็นยาแก้ไอ ขับเหงื่อ ขับลม กระตุ้นและแก้โรค ทางเดินอาหาร ใบ หนึ่ง ต้มเป็นยาแก้ไอ ลดไข้คันเม่าน้ำ ต้มเป็นยาแก้หวัด แก้หัวคอด ลม อัคเสบ และแก้ ห้อร่วง</p>	<p>/</p> <p>/</p> <p>ทุกฤดู</p> <p>เจริญเติบโตได้ดี ในดินแบบทุก ชนิด ค ที่ นี่ ต ว า น ช น ต น ว า ต น ต ด ล ง ร ต ด ง ด ต ด ต ด ง ด ต ด ต ด ง ด ต ด</p>	<p>เมล็ด กับปุ๋ย</p> <p>ตามธรรมชาติ ตลอดปี</p>		

ลำดับ ข้อมูล	ชื่อ คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะ การเก็บ		วิธีการ ขยายพันธุ์		ส่วนที่ใช้ ขายห้ามน้ำ
		ตัวอย่างอาหาร	ตัวอย่าง คุณลักษณะ	เก็บได้ คงทน	ต้อง [*] พยายาม	ฤดูเก็บ ที่พบ	ขยายพันธุ์	
7	จะเป็นแหล่งผลิตต้นสูงประมาณ 10-15 ซม. ในประเทศไทยพบบานใน ปีนึง จักได้ผลอยหนึ่งปีต่อปี แต่ไม่รู้ว่าจะบานเมื่อไหร่ ต้องดู เหมือนอื่นผูกติดกัน ส่วนปลากาย นิยมกินห่อนหุ่นมากกว่า กินตื้อเล็กๆ ตื้อๆ ของกินเป็นครั้งคราว แต่ผูกติดกัน ทำให้ปลาและเครื่องของตก	เพิ่มรสชาติอาหาร เพิ่มความหอม กิน สด ใบใส่แกงอ่อน แกงหน่อไม้ ห่อ หมก แก้สำลีแมง เนื้อ นำพริกไปเผา ผัดใส่ไข่ ยอดใบ รับประทานกับ ด้วย เม็ดแดงใบ ช่วยรสด	บับบันใบมะพร้าว อาทิตย์อุทัย	/	/	ฤดูร้อน	ให้รดน้ำมาก	เม็ดคิ

นามบุญ: พัชรีดา
ห้องถิน: ผึ้งจี(หน่อ)
ผักซีฟู้ด ผักห้อมน้ำ
ผักห้อมผอม
วิทยาศาสตร์: *Anethum graveolens* L.



ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		การเก็บ		ถักรักษา		วิธีการ		ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ตัวอย่างอาหาร	ครุยอ่อน	กรรพร	เกิดได้	ต้อง เวลา	ถูกกรุณาตัด ที่พบ	ชาจากฟันญี่	พิษ	
8	แมลงสัตบิน รูปค่อนข้างกลม หัวเป็น หัวนม หรือว่าลักษณะเป็นแฉก 3 หรือ 5 แฉก กว้างประมาณ 5-8 มม. โดย ไม่ได้เป็นรูปหัวใจ มีเม็ดออกเส้น เด่นๆ ยาว ออกที่ช่อง จอบ เส้นเดา เดียวเรื่อซึ่ง 2-3 คoha อย่างที่ซอก ใบ แยกพอๆ กันแต่หัวนั้น ก็เป็นคลอก ตื๊ยว รูปปุ่มนิ่ง ผล เป็นผลสด รูป ทรงกระบอก แมลงสัตบน (ตัวตึง) นาง (ภาคกลาง) วัวยาลาเตอร์ : <i>Coccinia grandis</i> (L.) Voigt	แมลงสัตบิน รูปค่อนข้างกลม หัวเป็น หัวนม หรือว่าลักษณะเป็นแฉก 3 หรือ 5 แฉก กว้างประมาณ 5-8 มม. โดย ไม่ได้เป็นรูปหัวใจ มีเม็ดออกเส้น เด่นๆ ยาว ออกที่ช่อง จอบ เส้นเดา เดียวเรื่อซึ่ง 2-3 คoha อย่างที่ซอก ใบ แยกพอๆ กันแต่หัวนั้น ก็เป็นคลอก ตื๊ยว รูปปุ่มนิ่ง ผล เป็นผลสด รูป ทรงกระบอก แมลงสัตบน (ตัวตึง) นาง (ภาคกลาง) วัวยาลาเตอร์ : <i>Coccinia grandis</i> (L.) Voigt	ยอดอ่อนและใบ อ่อนชูงอกตัว นำไปครัวและน้ำ เย็น พัก จุ่มน้ำ นำไปครัวและนำใบ น้ำพารินและนำใบ ประจุอาหารเรือน เดียวเรื่อซึ่ง 2-3 คoha อย่างที่ซอก ใบ แยกพอๆ กันแต่หัวนั้น ก็เป็นคลอก ตื๊ยว รูปปุ่มนิ่ง ผล เป็นผลสด รูป ทรงกระบอก	ใบ ต้นพิษรักษา ถอนพิษไว้แล้ว ร่อน แก่ป่าดูแล ป่วยรักษาแล้ว คง แก้คัน เม็ดตัด ประจุอาหารเรือน แกงเลียง แกงเจี๊ย ผัก นาท้องคัน ชาใบบัวบก อ่อนของตัวตึงใบ ใบจะลดลง นำไป รับประทานกับน้ำ น้ำพารินหรือบังสะ ⁺ เปลี่ยนแกงไว้ ยอด อ่อนของตัวตึงใบ ต้มจะลดลง แก้อื้อเต้น ชาจะน้ำดีแล้วแก้ วิงเวียนศีรษะ ราก เปลี่ยนแกงไว้ ยอด อ่อนของตัวตึงใบ ผักที่คนไทยนิยม รับประทาน เช่น ใบ บัว ใบระกา ใบกระทุ่ม	ต้มพิษ แก้อื้อเต้น ชาจะน้ำดีแล้วแก้ วิงเวียนศีรษะ ราก เปลี่ยนแกงเพื่อแก้คัน ยอดอ่อนของตัวตึงใบ ผักที่คนไทยนิยม รับประทาน เช่น ใบ บัว ใบระกา ใบกระทุ่ม	ต้อง เวลา	ทุกครั้งตัด ต้นคอก ให้ตัด นิ่ว ปักในถุง เพาะชำเมื่อราก สะสมของออก กี ฤกษาในป่าใน หมู่บ้าน หัวดูบ	เม็ดตัด ใช้เม็ดตัด จางให้เป็นน้ำ ยาแก้ไข้คัน ให้ราก ขยายพันธุ์	เม็ดตัด ใช้เม็ดตัด จางให้เป็นน้ำ ยาแก้ไข้คัน ให้ราก ขยายพันธุ์	เม็ดตัด ใช้เม็ดตัด จางให้เป็นน้ำ ยาแก้ไข้คัน ให้ราก ขยายพันธุ์	

ດំបូង	ផ្លូវ គុណភាព	គុណភាពសំគាល់ គ្នាការអាមេរិក	គុណភាព		ការកិត្តិការ	សារព័ត៌មាធ ឱយាមីនី
			តំបន់ឈើ ការកិត្តិការ	តំបន់ឈើ ការកិត្តិការ		
9	គុណភាពមិនមែន គុណភាពទំនើស	គ្នាការអាមេរិក	តំបន់ឈើ ការកិត្តិការ	តំបន់ឈើ ការកិត្តិការ	ពិធីការ ពិធីការ	សារព័ត៌មាធ ឱយាមីនី

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ถักแมลง		ภารกิจ	ภูมิภาค ที่พำน	วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้นอ华	ตัวอ่อน	เกิดได้	ต้อง ไฟ				
10		เป็นพืชขนาดเล็กครุฑิน ลำต้นเสี้ยงของเขียวเข้ม เป็นสีเหลือง ยอด ใบตามหน้าคิน ใบเดี่ยวรูปไข่กลับ ปลายเว้า มีช่อ ขอบใบมนไวน ร่องลักษณะแนวเดินในรูปนาฬิกา ⁺ สายรากยาว ก้านหอยหอนรูปหัว	ใบ bipinnatifid และต้นเสี้ยง ใบเดี่ยว ก้านหอยหอนรูปไข่กลับ ช่อดอกเดี่ยว ใบมนไวน ร่องลักษณะแนวเดินในรูปนาฬิกา ⁺ สายรากยาว ก้านหอยหอนรูปหัว	รากหอยหอนรูปไข่ ใบเดี่ยว แต่หอยหอนรูปไข่กลับ ช่อดอกเดี่ยว ใบมนไวน ร่องลักษณะแนวเดินในรูปนาฬิกา ⁺ สายรากยาว ก้านหอยหอนรูปหัว	/	หากดู	ต้องไฟ แสง	ต้องไฟ แสง	นำต้นแม่ปลูก หัวใบ รดน้ำ พร้อมดิน สำบายน้ำ	ต้น

สายราก: สาระหนา
ห้องรับ: หอมตัวตน
(เห็นด้วย) หอมดีอ่อน มีก
 Ernest Steyermark (1971)
 อะเบะ(อิสเตม)
 วิทยาศาสตร์: *Mentha*
cordifolia Opiz.

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการปฏิบัติ		วิธีการ	ส่วนที่ใช้ขยายพันธุ์
			ต้านทาน	สรรพคุณอ่อน	เกิดได้	ต้องไฟฟ้า		
11		เป็นไม้ล้มลุกตั้งตรง มีเส้นร่อง ก่อกันออกตามลำต้นจะซึ้ง มีขี้อ่อน กินดูเป็นกรดๆ โคนหิน เมื่อออกดอกแล้วจะเหลือยอด ตกลงได้ไวะจะระดัดผิดปกติหันจะดูงี้ๆ นามา ใบมีเส้นเขียวเข้ม ใบมีรอยเย็บ ลักษณะของเมล็ดออกตากำในช่องใบ กินใบเป็นตอนครั้นไม่น้ำเด่นอ่อน กินใบมีเส้นร่อง กองกมีเส้นเหลือง ตอกดูนร่วงก่อนอยู่บนยอดก่อนจะดูด กดกับเป็นแบบสามบูร พืช กับใบชั้นนอกสีเขียวอ่อน เมล็ดค่อนข้างกวนขนาดเล็กต้องกินน้ำตาลแดง ผิวเมล็ดมีความแห้ง ร่างกายให้เป็นคายชัด	โภคภัจจัยใช้ กินดูแต่ลอง กินดูไว้แล้วยอด บอนดูไว้แล้วกวน จืดกินกับน้ำพริก ใช้เผชิญกับวัชพืช กินใบอ่อนมาทำ stemming ก็ได้	/	ทุกฤดูกาล	ปลูกในติดร่วน มั่นไส้หนาปืน ประจำ	เมล็ด	

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการผลิต		วิธีการ	ข�性พนธุ์	ส่วนที่ใช้ ขายพืชเมือง
			ต้นอ่อน	ต้นยาว	เครื่อง	เครื่อง			
12	เงิน ไม้ขนาดเล็ก ลำต้นตีเดองหรือเจียว มีขน ใบเดี่ยวรูปหอกากว้าง ปลายแหลม โคนตรง ขอบซักฟัน เสี้ยวเนื้อของใบเป็นร่อง ผิวมีขนหยาบ ก้านยาว ชนิด ต้นสีแดง เรือนพนธุ์ ของริม ชนิด ต้นเรียบ ใบเรือนพนธุ์ ของไทย ซึ่งใบหนานกว่าของจีน ห้องรัตน์ : เนียมพูเตือ หมายความถึง (หนื้น) ผักหูเตือ เนียม อีก หลัง ไช้หัวเต่า (รีบ) วิทยาศาสตร์ : Coleus amboinicus Lour.	ใช้กินกับล้าง ก้อมปร้า ชูบน่ำ ไม้	รต.เย็นก่อนปร้า ค่านหอยดูหูเก็บไวต หมูเกี๊ยวน้ำ แก้ไข้ น้ำหวาน แก้หวัด คัดน้ำผึ้งสมายานด ไข่แมกส์กินหอยกิน กับหนู ปิดห้าน เสือด ชี้ฟ้าห้อง (เด็ก) แก้ห้องอุด	/	กรูกาก ที่พบ ขยาย	กรูกาก ที่พบ ขยาย	รุ้ง "ไดคันที่ร่วม คินติ"	เม็ด	

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ	ลักษณะการเก็บ			วิธีการ	ตัวน้ำที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้นอ่อน	ต้นราก	ต้อง [*] เพิ่มพูน		
13	เรือนไม้เดาเลือดใบประดงกอนใบ ยอดทรงปุ่มกว้างเป็นเยียว ปลาย แหลม 3 ใน ดอกช่อ สีเม่วงอ่อน ผักทรงต์เหลือง มีคริบตามยาวริม จีก	รำประท่านกับ เจวป่น ต้มตำ หานสต๊อก น้ำ แกงป่าหอยชุम น้ำมันเผา แกงแค [*] ร่วมกับผักชนิด ต่างๆ	ใบ รสน้ำหนึ่ง ราก ตื้น เสกน้ำอ้อย ปวยวนห่อห้อง ข้าว รสน้ำบีบ รุ่นๆ นม ซุป นำรากมาล้างแก้ อ่อนเพลีย ทำให้ให้ ด้วงจิตรแครนช์แก้ ร้อนในกระหายน้ำ	เก็บได้ เมธ 10 กษา	/ หุบตู ตาม รินร้า ช้อน ตินร่วงป่น หาราย	นำน้ำสีดามาบุก เกบเนมสีตัวจะ [*] ขยายพันธุ์ได้ใน ฤดูหนาว	เมธีด



สารบัญ: ตัวพ.
ห้องถิน : ถัวๆ
(หรือใหม่) ถัวพ.
(กลาง)

วิทยาศาสตร์:
Pseudocarpus tetragonolobus DC.

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ถักขยะ		วิธีการ	ตัวที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้านอาหาร	ศรรพ คุณอื่น	เกิดได้ อง	ต้อง ¹ เพาะ ขยาย		
14		เป็นไม้ถาวรสันดุล เถาก่อน น้ำร่องสัก ตามยาว มีชนิดลด deafa มีเมือกบาง ใบเดียวใบหัวใจ ขอบจักเว้าสัก เดือนอ้าย เป็น 5-7 แผล กดตัวผู้ เป็นช่อ ดอกตัวเมียเป็นคลุดเดียง ก้านยาว พอกก่อนยา รีสีน้ำดานยา เมือกจะเป็นร่องเป็นถนนฯ ตาม แนวยาว ปลาหมึกสีน้ำเงิน ติดอยู่ สีเขียวอมเทาลีบ เมื่อในน้ำอ บกรีน้ำ ทำให้ อาเจียน ระบายน้ำ ห้องระบายน้ำ	ต้านอาหาร อ้อม ต้มกิน กินกับเจ้าป่าน ก ไส้เดือน 5-7 แผล กดตัวผู้ เป็นช่อ ดอกตัวเมียเป็นคลุดเดียง ก้านยาว พอกก่อนยา รีสีน้ำดานยา เมือกจะเป็นร่องเป็นถนนฯ ตาม แนวยาว ปลาหมึกสีน้ำเงิน ติดอยู่ สีเขียวอมเทาลีบ เมื่อในน้ำอ บกรีน้ำ ทำให้ อาเจียน ระบายน้ำ ห้องระบายน้ำ	/	ทุกฤดู ตาม ริมแม่น้ำ ขอ ดินร่วนปน กระษาย ต้นหอม	นำมีดคุณป่าๆ เก็บเมล็ดที่จะ ขยายพันธุ์ได้ใน ฤดูหนาว	เมล็ด	

ลำดับ ที่	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะ การเก็บ	การทำฟาร์ม	วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวน้ำทึบ ขยายพันธุ์	
			ต้นอ่อน	ต้นราก					
15		ต้น ใบมีพุ่มเดี่ยวกว้างเส้นอย ความสูง 50-150 ซม. แตกกิ่งก้านมาก ลำต้นตีนตุ๊ก ตีบๆ ใบขนาดใหญ่ป กดกุดและเมี้ยม ก้านยาวมีหอย ในญี่ปุ่น ใบประดับ ก้านทรงกระบอก ออกดอกก้านซึ่งก้าน ก้านใบหยดอยู่ในจั๊ก แผ่นใบชุ่มน้ำเดือนอย มีขนาดนุ่มน่ากินสีเขียวเข้ม ขนาดใบย่อ ยกหัวช่อออกตามผ่านกัน หรือบนลายยอด มีถุงกลางตัวผู้สู่ผู้รับอนามัย เกสรตัวเมียผล ก่อนใช้งอกน หรือ hairy หรือเย็นแตกต่างไปตามพื้นที่ เมืองไทยมีต้นแบบ ภายใต้เมล็ดเรียงตัวเป็นช่องๆ และเมี้ยม ก้านหอยหุ้มเมล็ด	ผักตู各行 กิ่งไก่	ต้อง ไฟ แสง อุ่น	ต้อง ^{กิ่งไก่} ไฟ แสง อุ่น	ผักตู各行 กิ่งไก่	/	ผักตู各行 กิ่งไก่	ดินร่วนระบะปะ น้ำดี กดลงแข็ง ไม่กรดต่อสภาพ น้ำดี

ลำดับ	ชื่อ	ถุนลักษณะ	ถุณสมบัติ		ถักย้อมแมว		การเก็บ		วิธีการ		ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้นอ่อน	ตัวอ่อน	เก็บไคร่	ต้อง	กรุดอก	ห่หัว	ขยายพันธุ์	เจริญเติบโต ได้ดี	
16		ต้น "ไม้ต้มฤกปี" เหงา ตูง 30-35 ซม. ลำต้นหอดคลึงอยู่ตามพื้นดินแน่นและ มีรากออกอกรตามส่วนที่สัมผัสกับ ดิน ใบรูปหอก ขอบใบเรียบ ปลาย แหลม ฐานใบรูปกลีบ ใบกว้าง 2.5- 3 ซม. ยาว 5.5-8 ซม. ดอก เป็น ดอกช่อ ออกขอยาบน้ำเดลีสีขาว นวลหรือสีชมพู รวมเม็ดเด็กเล็กๆ ห่อรังนก : พักไผ่ (เหลือง) พริกฝรั่ง (นกรสีฟ้ารวมชา)พริก ม้า(อีสาน)	ใส่กับป้าย ก้อย	ช่วยเจริญอาหาร ช่วยดับกลิ่นกา	/	/	หากกรุดอก	เจริญเติบโต ได้ดี	ปักชำ		

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการผลิต		วิธีการขาย	ตัวน้ำที่ใช้ขายพืช
			ต้านทาน	ตัวรับ	เกิดได้	ต้องเพาะ		
17		ต้น เป็น "ไม้ล้มดูด ถุง 10-30 ซม. ไม่ค่อยแตกกอ มีลำต้นอยู่ใต้ดิน ในรากช่วง แบบ มีก้านชุน รูปขบวนขนาดใหญ่ โคนใบเป็นราก บางช่อหอนกัน ตอกเข็มกรະจูกตี ขาว ก้านดอกรากขาว เป็นช่อหอย ก้าน ตอกเข็มตีขาว เกสรตัวผู้ 6 อัน เกสรตัวเมีย 1 อัน ห้องรังนก : กุยส่ายขาด ผักกุยช่าย วิทยาศาสตร์ : <i>Allium tuberosum Roxb.</i>	ใบนำน้ำดอง ผัด กินกับส้มตำ ใบสด กินกับน้ำดอง ป่น ขบวนขนาดใหญ่ (ใจ) มีฟองฟ้อร์สต์ ตอกกันกับล่าง ป่น ตักไขย (จากการตักไขย) ต้มกากหมาดอ ต้มกากหมาดอจี๊ด(จากตักไขย) การต้มกากหมาด - กากประดง ไปทำหมู คุณปืนชูอบรวมให้หนาน่านผักเป็นผัดตามน้ำ ทำกับผ้าสา รากจ้ำ นำมาประกอบปรุงริเวณที่บ่วงจะทางปวด และที่บ่วงจะดูบ ต.)	/	ฤดูกาลที่พาก	ฤดูแล้ง	หนาเดด ปลูกในดินร่วน	แมล็ดแห้ง

ลำดับ ข้อมูล	ชื่อ ศัตรู	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะ การเกิด		การทำ วิธีการ	ตัวที่ใช้ ยาพ่นป้องกัน
			ตัวอ่อนอาหาร	ตัวราก คุณอ่อน	เกิดได้ จริง	ต้อง [*] เพาะ ขยาย		
18	ศัตรูปีนไม้สันดูดสำนัก	ต้นเนื้อไม้มีสันดูดสำนัก ยาว 20-30 ซม. หรือหอดไปตามดินเล็กน้อยแต่กลาญชื่น สำนักตอมอวน์นำสีเทาเข้มแวด ประมาณ สำนักต้มอวน์นำสีเข้มแวด	ใบ ต้น กินตัดกับปีน สำนักต้มอวน์นำสีเข้มแวด ตัวผู้ตัวเมีย ตัวอ่อนตัวต้นตัวต่อ ตัวเมียตัวเดียวตัวต่อ	จันใช้ตัดกับปีนยา ช้า สารพุฒน์แก้พิษตามหัวราก แก้ริดสีดวง แก้ผื่นลม แก้เหลือง แก้ตีตัว หาย箭瘡 น้ำคาว เล็กน้อย ตามารถถอน根หัวต้นที่มีหัวต้น ของต้น ใบเดียวออกครองสำนักต้ม อ่อนต้นต่อตัวต่อ	/	หากตัด ท่อน หัวไก่ ตานี่ที่บุบ รากและ箭瘡 ร้อน ต้นต่อตัวต่อ	เม็ดปอกหัวราก รากรอกตามหัวราก	เม็ดตัด ตัดต้น



ตัวผู้:

ผักกระตุก
ห้องรังนก: ผักกระตุก
หวาน (เหนือ) ผักกระตุก
หญ้าต้มน้ำ ผักเผือก
(เหนือ) ถั่วชาเขียว (จัน
แต้ว)

หวาน:

ออกดอกในปีนช่วงต้นของใบและ
ปลากิ่งปีนกรอบจูกตีเสี้ยง
ลักษณะกตมน ปลายแหลมคล้ายหัวใจ
หวาน ออกเย็บอยู่ 2 วง วงนอกปีน
ตัวเมีย วงศ์ต่อตัวต่อ ช่วยรักษาหาร
ผลาเป็นผลแห่งจังหวะ

วิภาคศาสตร์:
Spilanthes acmella
Murr.

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการเก็บ		วิธีการ	ขายหันนี้	ส่วนที่ใช้ขายพันธุ์
			ด้านอาหาร	สรรพคุณอื่น	เก็บได้	ต้องเผา	กรุณาตัวที่พบ		
19		ต้น เป็นพาราไม้มีรากขนาดย่อม กว้าง เลือบลำต้นและรากก้านมีหนานาม แหลมอยู่ทั่วไป นำต้นเลือดเสื้อขาว ใบ เป็นใบประกอบ มีก้านใบจะ แยกออกเป็นใบอยู่ 2 ทาง จะมี ลักษณะคล้ายใบไม้ต้มป้อมหรือใบ กระถิน ใบอ่อนมีกลิ่นฉุน ใบเรียง ตessel ใบยอดอยู่ตรงกันมี 14-18 คู่ (ฤดูร้อน) ผักจะ ผัก หลัง ผักตะ ผักปลา ผัก หา (ภาคเหนือ) ผักขา (ร่องรอย) โพธยโคละ ผักหนี (ไวยของ)	กินยอดย่อน "ได้" กิน สดและลวกยอด อ่อนแกงกับ หน่อไม้ แกงเห็ด แยกออกเป็นใบอยู่ 2 ทาง จะมี ลักษณะคล้ายใบไม้ต้มป้อมหรือใบ กระถิน ใบอ่อนมีกลิ่นฉุน ใบเรียง ตessel ใบยอดอยู่ตรงกันมี 14-18 คู่ (ฤดูร้อน) ผักจะ ผัก หลัง ผักตะ ผักปลา ผัก หา (ภาคเหนือ) ผักขา (ร่องรอย) โพธยโคละ ผักหนี (ไวยของ)	เปลือกจะยอมสลาย ตะเคน ไฟจะลาม โคลน บดให้เข้ากัน เป็นข้าวพะยอม ต้มน้ำกินเป็นน้ำซุป ตามเบต็อกให้แห้ง ผงชูรส รากชูรส ชูนม สารพ合น แก้ท้อเมือ ทับลุม ในลำไส้	/	ทุกฤดูกาล	ขายหันนี้	ขายหันนี้	ต้นน้ำ "ได้" บนสถาป ตัว "ไป" บนแต่งตั้ง ได้

ต้น: ชชะรอม
ห้องถิน: ผักขา
(ฤดูร้อน) ผักจะ ผัก
หลัง ผักตะ ผักปลา ผัก
หา (ภาคเหนือ) ผักขา
(ร่องรอย) โพธยโคละ
ผักหนี (ไวยของ)
วิทยาศาสตร์: *Acacia*
pennata Wild. Subsp.
Instavias {Lace}nielsen

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ	คุณสมบัติ		การเก็บ		ลักษณะ		วิธีการ		ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ด้านอาหาร	รูปอ่อน	ตราชพ	เกิดได้	ต้อง	เพาะ	ผูกคาด	ที่พับ	
20		ต้น ลำต้นตื้นๆ ยาว เป็นไม้สัมฤทธิ์ หลาบซึ่งมีหนาม้าใต้ดิน หัวใบเป็นแฉะ ออกจากหนาม้า หัวใบในข้าว ใบตี เขียวที่ผิวน้ำไม่เกลี้ยงต่อนอยู่ ในเมือง ก้านใบเป็นไข่เคลือบอยู่ ม่องดูมีเส้น ขาววนเด่นของก้านใบกรอบบนน้ำ และมีรากแทรกอยู่ในเนื้อใบ ต้นมีรากขนาดใหญ่ มองดูมีเส้น ใบกว้างกว้างกว่าใบอ่อน เรือน ใบประดับใบเป็นไม้ มีรากหอยโข่ง หัว ใบเป็นรากหอยโข่งรากใบมีหัว ใบเป็นรากหอยโข่งหัวรากติด กับต้น ใบเรียบหรือมีร่อง เล็กน้อย ผิวใบมีมันและมีเส้นที่ขยายไป กว้าง 16-17 นิ้ว ใบยาว 11-19 นิ้ว ตอก หัวออกเป็นแท่งเต็มๆ ตอก ย่อยแยกเพื่อญี่ปุ่นหรือเดียวแก้น ผ่า นำ ผลเป็นผลตัด สีเขียว	ใบแก่สัมฤทธิ์ ก้านกิน ลดแต่แยกใส่ กะทิ ใบเขียวที่ผิวน้ำไม่เกลี้ยงต่อนอยู่ ก้านใบ ใบกว้างกว้างกว่าใบอ่อน เรือน ใบประดับใบเป็นไม้ มีรากหอยโข่ง หัว ใบเป็นรากหอยโข่งรากติด กับต้น ใบเรียบหรือมีร่อง เล็กน้อย ผิวใบมีมันและมีเส้นที่ขยายไป กว้าง 16-17 นิ้ว ใบยาว 11-19 นิ้ว ตอก หัวออกเป็นแท่งเต็มๆ ตอก ย่อยแยกเพื่อญี่ปุ่นหรือเดียวแก้น ผ่า นำ ผลเป็นผลตัด สีเขียว	/	/	/	/	ผูกคาด	ที่พับ	ขยายพันธุ์	หน่อ หน้ำ

Hook. F.

Colocasia gigantean

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ถักยนต์และการเก็บ		วิธีการ	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์	
			ตัวอ่อนอาหาร	ตัวรับประทาน	เกิดได้	ต้อง			
ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	ตัวอ่อนอาหาร	ตัวรับประทาน	เกิดได้	ต้อง	ดูแล	วิธีการ	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
21		แมลงสัมฤทธิ์เลือกพืชอาหารอย่างเป็นทาง ๆ ต้อง 6 เมตร ลำต้นกลมเสี้ยว ไม่ อวบน้ำ และมีรากสะสมสามารถอุดตัว ดิน แมลงอยู่ 3 ใบเบรียตถ้น ใบ บ่อบรูปไข่โคนใบปีกนานปลูกไข่ใน แหลม กว้าง 4-6 ซม. ยาว 5-12 ซม. ใบไปเบรียแผ่นใบมีขนบางๆ ดอกช่อออกที่ท่อนใบไม้ดอกรอย จำนวนมาก ก้านดอกรสีน้ำเงินหรือสี ขาว ใบ 2 ชั้น ก้านช่อตอกหาก้าว 5-10 ซม. ผล ผลรูปแบบยาว ปลาย มีจังหวะ 2 ชนิดคือ ผ้าใบและ ผ้ากัตม ตัวผ้ากัตมขาว สันผ้ากันนูน ชรุขรรษ์สีเทาอ่อน กายใน phenom 3-6 เม็ด สีขาวเหลืองผ้าตาล้มด้วย แมลงลักษณะกลมสีน้ำตาลอ่อน มี แตงตาข่ายศีรดา	ตัวอ่อนอาหาร	ตัวรับประทาน	เกิดได้	ต้อง	ดูแล	วิธีการ	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการเก็บ		วิธีการ ขายหัว	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้นอ่อน	ต้นอุดร	เกิดตัว เมือง	ต้อง [*] เพาะ ชำย		
22		ต้น "ไม้ล้มดูด ตูง 30-90 ซม. ใบเดียว เรียงสัมนูป" ใช้หรือรูปวงรี กว้าง 2-4 ซม. ยาว 3-8 ซม. โคนใบเอียง ตอยกน้ำ ออกที่ซอกใบขึ้นๆ ลง ผลสดเป็นสีเขียว เนื้อถูกหักย่น : พริก พริก ชื่อพื้น : พริก พริก ชื่อพื้น : พริก พริก เตี้ย มะระตี้ (ตีรินทร์) มีด้าซีซู (แม่ส่องสอน) หนังผึ้งดูด วิทยาศาสตร์ : <i>Capsicum frutescens</i> Limn.	เย็นครึ่งปูรุ่ง เย็นสัมนูป	อบ คุณอ่อน	ใบ เกือกการคันที่ เกิดจากดันไฟ ใส่กระซองแล้ว ผัด บีบบุบ หัวบ เกร็ญอาหาร รักษา [*] โรคภัยต่างๆ ไม่ระบุ	/	หากดู ปลูกในดินร่วน รดนำปืนประจა	เม็ดดู

ตัวดับบลิว	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		การเก็บ		การผลิต		วิธีการ		ส่วนที่ใช้ ฯลฯ
			ตัวงานอาหาร	ตัวร่างกาย	เก็บได้	ต้อง	ถูกผลิต	พิษ	ยาขี้น้ำ	ยาขี้น้ำ	
23		เป็น "มีชื่อต้น" ขนาดกลาง กิ่งก้านมีหนามโตแหลมยาว ใบหนาแข็ง มีต่อมน้ำหอม ขوبช้ำงัวแหลมตัก ดูเหมือนเมฆ ให้ความหวาน ปรุงรสด้วยราก วิธีการ ฯลฯ พืชเมืองตัวเมือง	นำไปเป็นเครื่องปรุงอาหาร	แก้อ้อ แก้อ้อเจียน เป็นโภชิต แก้ชา ในดับกันคาว	/	/	ทุกฤดูกาล	ดินดูน ชอนน่า డಡดី	เมือด		



ต้นยี่ : ใบมะกรูด

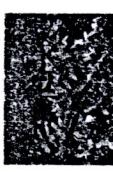
ห้องถิน : สำมกรุด สำม
มัวสี(ใต้) มะหุด
(หนองคาย)

วิชาศาสตร์ : *Citrus
hystrix* Dc. Rutaceae

តារាប	ឯក	គុណភាព គុណភាសាមួយ	គុណភាព		កំណើនដែល ការកើត		វគ្គការ ឱ្យបានឱ្យ	សារពីខ្លួន ឱ្យមានឱ្យ
			តាមអាហារ	តាមរាង គុណឈឺន	ក្រឹកដី	កំពង់ ពេជ្រ		
24		គុណភាព គុណភាសាមួយ	គុណភាព គុណភាសាមួយ	គុណភាព គុណឈឺន	ក្រឹកដី	កំពង់ ពេជ្រ	ក្រឹកដី	កំពង់ ពេជ្រ

ลำดับ	ชื่อ	คุณตักษณ์	คุณสมบัติ	ถึงยอด การบริค		ภารกิจ	ที่พำน	วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
				ต่อรอง	เกิด				
25	ไข่เจียว มน ก้านยาง คลอกศีขาว (ข้อมูลเพื่อประกอบการ stemmingภาษาไทย ในเพจน)	ต้านอาหาร	ตราชพ คุณอ่อน	เป็นยางขาว นำร่องเดือน สำเร็จ	/	ต่อรอง เพาะ ขยาย	ที่พำน	วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์

ตานี้ยู: อ้อมแซบ
หือกคืน: 谔谔รองร์ ๕ ตี
คำลีงหวาน, บุญราิม
ทาง
วิชาศาสตร์: *Justicia
Ganggetica*

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ตั้งครุภัณฑ์ การคิด	การทำ ก็ตเจ๊ เอย	ต้อง ^{ที่พบ} เพาะ ขยาย	วิธีการ ขยายพันธุ์	ต้นพืช ขยายพันธุ์
			ต้นอ่อน	ตัวราก					
26		เป็นไม้ล้มลุก ขนาดเล็กสูง 1-4 ฟุต ลำต้นแบ่งเป็น กลุ่มห้อม มีหนาม กะ เพราะขาว ใบແລະ ก้านสีเขียว ตอยขาว เช่นเชือก กะพร้าแคลง ได และก้านสีอ่อน ทึบสีเข้มกว่า ตัวข ยอดจะแตกง่าย ชื้นมาก ดอกสีน้ำเงิน ชุมพุ นิ่มสักเล็กน้อย สีดำ เป็นพช ลักษณะทึบ แก้วไข่มะหะ ชื้นถั่น กะพร้าขี้น กระยะขาว กะพร้า แดง กะพร้าคำ กอนก้อคำ กอนก้อ (หน่อ) กอนก้อคำ กะ เพราะขาว กะเรต้า 2 วิทยาศาสตร์ : <i>Ocimum sanctum</i> Linn.	ต้นอ่อนอาหาร สำหรับ มนุษย์	ตัวราก คุณอ่อน	นำบาน แก้ป่วยห้อง แก้ลม寒 ช้ำ ขับ ผยาคอม ทำให้เร่อ แก้ไข้เสียด แก้ คื่นเห็นเหยือนยาจีบ น้ำ น้ำฝนจากใบไป รับประทานซึ่งเจ้อ แก้ไข้ ช้ำ ลมหายใจ ชาฝิวหนัง แก้ กษา เกล้อน อะโอดูนแก้ปวดท้อง ใบสด หรือแห้ง ชง กับน้ำร้อนดื่มบำรุง ร่างกาย	/	การทำ กุญแจราก	ปลูก ไถติดในดิน ร่วน	เม็ดดิน

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการเก็บ		วิธีการ	เวลาที่ควรเก็บ
			ดำเนินการ	ต่อรับ	เก็บได้	ต้องเผา		
27		ใบเขียวมีมาล็ดเล็กน้อย เต้าเรียงแตะเหงื่อย คล้ายกับถั่วพู แต่มีมาล็ดเล็กน้อย หรือ ถูกเคี้ยว เต้าเรียงแบบล่อน สำหรับน้ำวนพันล้านปีเดียว ใช้ต้ม ไม่มีเมล็ด เกาะ ใบประอยนแน่นเมื่อ มี 3 ใบย่อย รูปสามเหลี่ยมบาง 6-10 ซม. ดอกช่อห้อยออกตามซอกใบในกลีบ ดอกสีขาว หรืออนุ่มนิ่มนวล ผื่นผื่น ผักก่อน เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.51 ซม. ยาว 20-80 ซม. มีหลา竹形ติด	ผักกินดิบกับปลา ก็อย ป่น หรือ กินสดๆ นำมำทำส้มตำ (จากการต้มภายนอก) ให้คำแนะนำชนิดผัก	ใบเขียวต้มนำกิน รักษาโรคหนอนในไก่ และเป็นส่วนของ หนอนงู ผักเบี้ยอก	/	ตุดูด	นำเมล็ดมาปูอก เติบโตติดในดิน ผ่าน	เมล็ด

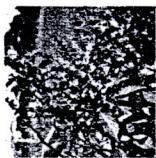
ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ	คุณสมบัติ		การเก็บ		วิธีการ		ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ด้านอาหาร	การรักษา	เก็บได้ จริง	ต้อง [*] เฉพาะ	การทำ	ขยายพันธุ์	
28		ไม่พูม สำลุนตั้งตรง ถิ่นเดียว และก็งอก ก้านมีน้ำสำลุนน้ำ สำลุนปากคู่นูน ใบประกอบแบบมีใบเบี้ยนใบเดียว เรียงตัวลง รูปไข่ หรือรูปไข่เบี้ยน ของขันน้ำ แผ่นใบเป็นพืชแผลเหมือน ก้านใบเมฆแห้งครึ่ง ดอกช่อ ออกที่ ปลายชิ้น รูปหอกถัด กลีบดอก สี ขาว เนื้อผลเป็นผักแบบ กอต้น	ใบและยอดอ่อน รับประทานเป็นผัก สด มีรสเผ็ด เรียงตัวลง รูปไข่ หรือรูปไข่เบี้ยน ของขันน้ำ แผ่นใบเป็นพืชแผลเหมือน ก้านใบเมฆแห้งครึ่ง ดอกช่อ ออกที่ ปลายชิ้น รูปหอกถัด กลีบดอก สี ขาว เนื้อผลเป็นผักแบบ กอต้น	ใช้ส่วนรากต้นมา คั่น แก้อาเจียน รู้สึกดีมาก แล้วหักหัวกาก หัวรากหนัก	/	ทุกฤดูกาล	บริโภคตามที่นิยม	เมล็ด	

สารบัญ: พืชโคนน
ห้องถิน: หอยหวานอ่อง ใจ
หิน

วิทยาศาสตร์:

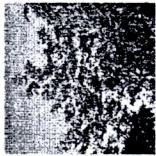
*Droogmansia
godeffroyana Schindl*

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ	ลักษณะการเก็บ		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
				การเก็บ	ฤดูกาล		
29	เป็นพืชต้นถูกชนเผศึก ตูงร้า 2	ต้นปีต้นทำไร่ ประภากองนาหาร	ต้นปีต้นแก้ก่ออ่องชิน ตัดหัวแกะน้ำ [*] วิงเวียนซ่าวข่ายอย อาทิตย์ขึ้นลงใน ดำเนินตัวลงมา	ต้นปีต้นแก้ก่ออ่องชิน ตัดหัวแกะน้ำ [*] วิงเวียนซ่าวข่ายอย อาทิตย์ขึ้นลงใน ดำเนินตัวลงมา	/	ทุกฤดูกาล	ปลูกตัดใบห้อง ส่วน ต้นราก



สองชั้น: โภระพา
ห้องถิน: กอนกือ
(เหงื่อ อีสาน)
นางพญาเรือขึ้น
โภระพาไทย โภระพา
เทศ
วิทยาศาสตร์: *Ocimum
basilicum* Linn.

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการเก็บ		วิธีการ บรรจุห้าม	ตัวน้ำทึบ ยาพิษ	
			ตัวนำอาหาร	ตัวร้าย	เกิดได้	ต้อง เพาะ ขยาย			
30	เข็มพู	เป็นพืชจำพวกผัก ต้นสูงประมาณ 1-2 เมตร ลำต้นเป็นทรงซี่โข ใบเดี่ยวรูปหัวใจคล้ายพุด ดอกช่อช่อมีกลิ่นหอมคลาย ตีบสีเหลืองน้ำเงินกว่า ก้านดอกสีขาวเล็กมาก ปลูกเป็นอาหาร ให้ทั่วไป ตามที่รุ่มนวล ขายพันธุ์และเมล็ดพันธุ์ ทางตอนบนไปออกเป็นต้นใหม่ หรือต้นใหญ่ ช่วงพู ห้องถิน : ช้าพู ชะพู ผักอิว (อีสาน) พุดิง พุดอก ผักปูนก (เหนือ) นามว่า (ใต้) ชะพูเตา ฉีเด็ด (อีสาน) บูริงนก ผักปูรัง วิทยาศาสตร์ : <i>Piper sarmatosum Roxb.</i>	เป็นพืชจำพวกผัก ต้นสูงประมาณ 1-2 เมตร ลำต้นเป็นทรงซี่โข ใบเดี่ยวรูปหัวใจคล้ายพุด ดอกช่อช่อมีกลิ่นหอมคลาย ตีบสีเหลืองน้ำเงินกว่า ก้านดอกสีขาวเล็กมาก ปลูกเป็นอาหาร ให้ทั่วไป ตามที่รุ่มนวล ขายพันธุ์และเมล็ดพันธุ์ ทางตอนบนไปออกเป็นต้นใหม่ หรือต้นใหญ่ ช่วงพู ห้องถิน : ช้าพู ชะพู ผักอิว (อีสาน) พุดิง พุดอก ผักปูนก (เหนือ) นามว่า (ใต้) ชะพูเตา ฉีเด็ด (อีสาน) บูริงนก ผักปูรัง	ผักร้อน เจริญ ปรงอาหาร	ผักร้อน เจริญ อาหาร ขับลมมะ ทำสม茫ให้ฟังด ทำให้เสื่อมลงช้า	/	ทุกฤดูกาล ร่วน	ปลูก "ตัดใบไม้คง ร่วน"	แห้ง

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการผลิต		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้นอ่อนหาร	ตัวอ่อน	กริดไคร์	ตือง		
31		ไม่เป็นต้นงานคาดถาง ถูก 5-10 ม. ใบประกอบแบบขนนก ชนิดที่ แตกใบย่อย 3 ชั้น ยาว 20-40 ซม. ออกเรียงแบบสถาปัตโน้มขวาง 1-3 ชั้น รากใบอยู่ในเดชฐานใบมี ผ่านด้านล่างสิ่งอ่อนกว่าและมีขน เล็กน้อย ใบเขียวหวานคราฟูเป็นไป อ่อน ดรอฟเป็นคลอกหรือศิวาว ออกตี อีซุน (ยอดอ่อนอาหารของต้น) กิลิ่น แยกกัน ผลเป็นฝักยาวปลีสัก มะรุม (ก拉丁)	ยอดแตะคอ ก่อน น้ำมาต้มให้สุก รับประทานเป็นผัก กินรากใบและต ิ่นร่วมกับน้ำพริก ปลด หรี หรี หรี หรี ผ่าน ใบ เป็นต้นสาธารณะ ผ่านด้านล่างสิ่งอ่อนกว่าและมีขน เล็กน้อย ใบเขียวหวานคราฟูเป็นไป อ่อน ดรอฟเป็นคลอกหรือศิวาว ออกตี อีซุน (ยอดอ่อนอาหารของต้น) กิลิ่น แยกกัน ผลเป็นฝักยาวปลีสัก มะรุม (ก拉丁)	ใบรักษาต้องดองออก รับประทานเป็นผัก กินรากใบและต ิ่นร่วมกับน้ำพริก ปลด หรี หรี หรี หรี ผ่าน ใบ เป็นต้นสาธารณะ ผ่านด้านล่างสิ่งอ่อนกว่าและมีขน เล็กน้อย ใบเขียวหวานคราฟูเป็นไป อ่อน ดรอฟเป็นคลอกหรือศิวาว ออกตี อีซุน (ยอดอ่อนอาหารของต้น) กิลิ่น แยกกัน ผลเป็นฝักยาวปลีสัก มะรุม (ก拉丁)	/	ใบตี้ชี้ ใบตี้ชี้ ใบตี้ชี้ ใบตี้ชี้ ใบตี้ชี้ ประโภช์ ประโภช์ ประโภช์ ประโภช์ ประโภช์ ช่วงปลาย ช่วงปลาย ช่วงปลาย ช่วงปลาย ช่วงปลาย ใบตูนตือง ใบตูนตือง ใบตูนตือง ใบตูนตือง ใบตูนตือง	เม็ดดัดและปั๊กทำ กิง เก็บตัววัน ขยายพันธุ์ในแปล ร้อน เป็นไม้ ใบตูนตือง ใบตูนตือง ใบตูนตือง ใบตูนตือง ใบตูนตือง	เม็ดดัด กิง

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการบริโภค		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้านอาหาร	ต้านรพ. คุณลักษณะ	เกิดได้ อย่าง	ต้อง ^{เพาะ} เพาะ ขยาย		
32		ต้น เป็นไม้ล้มลุก สูงประมาณ 0.8-1.2 เมตร มีหนี้สาไคร์คด�งเหงาหง่าม หรือลำต้นเทียบเข้าไประกอนด้วย ก้านหรือโคนใบเป็นรากชอนกินเป็นตัวชี้ ชัน ใบเดียว เรียงตัวเรียงตามแนวแกมในหมอก ก้วางประมาณ 2 ซม. ยาวประมาณ 5-7 ซม. คอก มีร่องรอยของจากาเหง้าโดยตรง ก้านออกตื่นเวลา ใบประคบตัวเร็ว แม่ลีดตีคำ ใบประคบ กลมขนาดเล็กอย่างภายใน ใบต่อต้าน : หวาน ไฟ (อีสาน) ปลอย ปลอย มีรสเผ็ดร้อน (แบบเผ็ดร้อน)	ใบกินกับเต้าหม่าล่า ใบ กะหล่ำ	หัวหรือเหง้าเป็น หัว กะหล่ำ	ยาแก้ห้อ อ้อ ค ห้อ ใจฟื้น และพิษในห้องชั้น ประจำเดือน ไข่ ทุนร่วมของอนามัย แก้ปัสสาวันสำลี ภายนอกใช้เจ้ำสักผ่านมา แก้คีด ลดมาน้ำสำลี ภูนิร่วมของอนามัย แก้ปัสสาวันสำลี ภายนอกใช้เจ้ำสักผ่านมา แก้คีด ลดมาน้ำสำลี ขับยอก หกบวม เช่นตัง เมือขาย หนีบชา สมานแผล	/	ทุกดูกาก เกรบูติบูต้า ใบดินหัวไก่	หัวใจ

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการผลิต		วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวน้ำที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้านอาหาร	สารพิษอ่อน	เกิดได้ เอง	ต้อง ^{เพาะ} ขยาย		
33	ต้น “มีสีเขียว” มีรากสะสมอาหาร	ราออกไประหำษา จำนวนมาก ลักษณะอ่อนน้อม กล่างพองกว่าส่วนหัวและท้าย ใบช่วงต้นใหญ่นะแตขอดอตอนชู ซึ่งมานาหน้าพื้นดิน มีก้านใบใหม่ห่อ ^{ห่อ} ซ่อนกันสีน้ำตาลอ่อน ใบเดียวเรียง ^{เดียว} ต้นใบในระหว่างเดียวกัน รูปขอบ หน่อไม้	หัว เศรษฐกิจ แก่ งามเจ็บหัวลำไก่ เอามากินเป็นผัก กับส้มตำเผา เช่น แกง เต้า แกง แกงจืด อีก เป็นขา ไก่ (เห็ด) ยอด เหล้า	/	/	หากดู	ขอที่ร่มเงียบ กระเจาทันทีใน ประเทศไทย ภาคชนิดนี้ บุกราย	แยกน้ำ



สถานที่ : กระชาบ

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Boesenbergia pandurata

ภาษาอังกฤษ : กระชาบ 4.5-10 ซม.

ภาษาไทย : กระชาบ ใบเรียบสีเขียวเข้มเป็นมัน

ดอกช่อออกเฉพาะอยู่ระหว่างก้านใบ

ใบที่โคนต้น กลีบดอกสีขาวหรือ

ชมพูอ่อนใบประดับสีน้ำเงินหอกตี

ม่วงแดง ดอกย่อยนานครึ่งตະ 1

ดอกผลแก่แตกออกได้มี 3 พู่เด็ก

ค่อนช้างใหญ่

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ	ลักษณะการเก็บ	การทำฟาร์ม	วิธีการ	ส่วนที่ใช้
34	เมล็ดกระเทียมหัว (bulb) และการแตกกอ หรือยาาathom เพียงแต่่วนขายหัวไม่ขยายใหญ่เป็นหัวโต ปีนมา จึงถอนข้าวเด็กและเก็บลิ้มมีตีนยาว ยาว เป็นผืนผักที่มีอายุ 2 ปี (Biennial) แต่ปลูกเป็นผักอย่างเดียว(Annual) มีถิ่นกำเนิดแควนิชเชีย อาเซียนแต่คำหัวต้องดิน จนถึงกึ่งเดียวประมาณ 40-50 วัน	เมล็ดกระเทียมหัว (bulb) และการแตกกอ หรือยาาathom เพียงแต่่วนขายหัวไม่ขยายใหญ่เป็นหัวโต ปีนมา จึงถอนข้าวเด็กและเก็บลิ้มมีตีนยาว ยาว เป็นผืนผักที่มีอายุ 2 ปี (Biennial) แต่ปลูกเป็นผักอย่างเดียว(Annual) มีถิ่นกำเนิดแควนิชเชีย อาเซียนแต่คำหัวต้องดิน จนถึงกึ่งเดียวประมาณ 40-50 วัน	ด้านอาหาร สารพัฒนา รากกา糟 ที่พูน เกิดได้ เกิดได้ เกิดได้ เกิดได้	/ บดหามานา บดหามานา	ใช้หัว (Bulb) ใช้หัว (Bulb)	ใช้หัว ใช้หัว ใช้หัว ใช้หัว ใช้หัว ใช้หัว ใช้หัว ใช้หัว	ยาาathom ขยายพันธุ์ ขยายพันธุ์
							

สามัญ : หอมแห้ง
ท้องถิ่น : หอมแห้ง (Multiply Onion)
วิทยาศาสตร์ :

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการผลิต		วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวนี้ใช้ ขยายพันธุ์
			ตัวอย่างอาหาร	สารเคมี	เกิดได้ เมื่อ	ต้อง ^{ที่} ไฟฟ้า แสง ฯลฯ		
35	ต้น เป็นพืชล้มลุก มีลำต้นหารีอัน หัวอยู่ติดหัวมีถิ่นอยู่ภูมิภาคสี น้ำเงินแดง ประกอบด้วยหัวเล็กๆ อยู่ร่วมกันหัวหัว มีเปลือกบางๆ ห่อหุ้มอยู่ตามออกใบยาวคล่อง อ่อน ดอกเป็นช่อ ขอหนัง ประกอบด้วยหุบคลอกเด็กๆ จันวน มาก ดอกมีสีขาวหรือสีเหลือง แต่หัวของศักดิ์ขาวอมชมพู	ต้น เป็นพืชล้มลุก มีลำต้นหารีอัน หัวอยู่ติดหัวมีถิ่นอยู่ภูมิภาคสี น้ำเงินแดง ประกอบด้วยหัวเล็กๆ อยู่ร่วมกันหัวหัว มีเปลือกบางๆ ห่อหุ้มอยู่ตามออกใบยาวคล่อง อ่อน ดอกเป็นช่อ ขอหนัง ประกอบด้วยหุบคลอกเด็กๆ จันวน มาก ดอกมีสีขาวหรือสีเหลือง แต่หัวของศักดิ์ขาวอมชมพู	ต้นอาหาร คุณอ่อน	สารเคมี แก้วัดปะติดใจให้ เตือนแนะนำหัวตัด	เกิดได้ เมื่อ	ต้อง ^{ที่} ไฟฟ้า แสง ฯลฯ	นำต้นมาปลูก ขยายพันธุ์	ต้น



ตานญ : พรรณราวด

ชื่อเริ่ม :

วิทยาศาสตร์ :

ลำดับ	ชื่อ	รูปถ่ายและ รายละเอียด	ถุงสนบ้ำดี		ถั่วฝักดิบ		การทำให้สุก โดยพานุรักษ์	วิธีการ ทำให้สุก โดยพานุรักษ์
			ต้นอ่อน	ต้นอ่อน	ต้ม	ต้ม		
36		<p>เป็นพืชล้มลุก มีลำต้นหรือมีหัวอยู่ใต้ดิน หัวมีลักษณะกลม สีม่วงอมแดง ประดับด้วยหัวเสี้ยงๆ บู่ร่วมกันท้ายหัว มีเปลือกบางๆ ห่อหุ้มอยู่ข้างนอก ในบางครั้ง มีรากขนาดใหญ่ ออกเฉพาะบริเวณหัว</p>  <p>ต้นอ่อน</p>	<p>ใบ กินสดเป็นผัก เคลียง เดียว ใบเขียว เป็นครึ่องศีรษะ</p>	<p>ใบ แก้ไข้หัววัดตัด นูน นำมูกษาต แก้โรคตา แก้ไข้</p>	<p>ใบ กินสด เดือน กินสด แล้วด้อมเอาไปพัฟ ร้อนแก้ไข้ที่ทำให้ไฟ</p>	<p>ใบ กินสด ร้อนในภาชนะ แล้วกินสดๆ</p>	<p>ใบ กินสด ร้อนในภาชนะ แล้วกินสดๆ</p>	<p>ใบ กินสด ร้อนในภาชนะ แล้วกินสดๆ</p>

ถ่านญู : หอมพันธุ์ญี่ปุ่น
ห้องถัง : หอมเดย บู่ร่วง
(อิตาโน) หอมแมกกาเดย (อิตาโน) หอมแมกกาเดย หอมเต่ง (ภาคกลาง,
ภาคใต้) หอม "ไทย หอมหัว (ภาคกลาง) หอมบัว (ภาคเหนือ)

วิทยาศาสตร์ : *Allium ascalonicum* L.

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ	ลักษณะ		การเก็บ	วิธีการ	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
				เกิด	ต่อ			
37	เย็น	เย็น ไม่สัมฤทธิ์เฉพาะหัว มีหัว เหมือนหอยหัวเดง และปูรีหรัง กระถางใบแก้วศักดิ์ที่ปูมหัวหนานเจี้ยง กว่า สีออกขาวอมน้ำเงิน ใบเย็นแผ่น แบบจีบทางเหนือตอนล้านจิบ ตอก เย็นก็เป็นสีขาวปูรีตอนปลายเหตุ หัว กดเป็น เกสรเหลือง ออกเย็นหัว กระถางปูมหัวหนานชื้น ปลูกเย็นไข่ ประดับ	เย็นครองปูรีใน การประโภต อาหาร	ร้อน ขบคุณใน กระบวนการ การทำสมุนไ ^{ช์} ประทานเม็ดแก้ หวัด	/	หมากดูกาล ชีวะ	ปลูกได้ในที่ ชื้น	แห้งๆ

สามัญ: หอมสด
ท้องถิ่น : ว่านหางจระเข้
ว่านมหาค ว่านไก่หง
ว่านเข้า ว่านแพะ
วิทยาศาสตร์:
Eleutherine Americana
Merr.



ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ถ้าภัยผล		วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวน้ำที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ดำเนินการ	ตารพร คุณอ่อน	กริด “ต” โฉง	ต้อง ไฟฟ้า อย่าง		
38		เป็นไม้พุ่มขนาดเล็ก ลำต้น กิ่งก้านใบ มีเส้นเด้งขึ้น ใบร้าลีก 3 หลัง ดอกสีเหลือง กล臊朵ออกศิษน์เดง ก้านเป็นเส้นเด้งขนาด รากเรียวย ผลยาวปลายแยก แต่บนมีจีบตามยาว ลิ้นสามัญ กระเจริญเต็ม เดียว สถาปัตย์ ต้นหอยหางกระรอก หอยกิน : ต้มพอหมาด ต้มแกง (หนาน้อ) ต้มปู (เนย) ต้มพอต (อีสาน) วิทยาศาสตร์ : <i>Hibiscus sabdariffa</i> Linn.	นำไปทำน้ำดื่ม (นำกระเฉด)	รูปประทานักด์ (นำกระเฉด)	/	หากดู	ในตู้แข็งแสงสีไม้ จำเป็นต้องรดน้ำ	แมเดค

ลำดับ ที่	ชื่อ สามัญ	คุณสมบัติ	ลักษณะ การเก็บ		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			เครื่องมือ	การทำ		
39	ถั่ว เขียว	ใบเดี่ยวน้ำ ใส ยาวประมาณ 1-2 ม. ใบ โคลาเกล้า มีขนาดใหญ่ หลายเส้น โตก ถูกกลบมา ดคนทางปลาก และน้ำ เป็นจีน มีขนาดใหญ่ ผลเมื่อแก่ จะแตกออกเห็น เมล็ดกลม เส้น บลูตี้ในประเพณีครั้งหนึ่ง จะซื้อตะไคร้ นำมาเผา ผัก น้ำมะนาว น้ำพริก น้ำขี้อ่อน น้ำหมู น้ำ ต้ม (เตย)	ต้ม ต้มอ่อน	บดป่นหยาบๆ บด ร่อน หรือป่นเป็น เม็ด รับประทาน	/	บุกฤดู ไม่ชอบน้ำ ปลูก ได้ในทุกที่

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	ฤดูต้นฤดูร้อน		ลักษณะการผลิต		วิธีการ	ขายพันธุ์	ตัวบทให้ขายพันธุ์
			ต้นอาหาร	ตารพร คุณอ่อน	เกิดต้น เดือน	ตัด เดือน			
40		"ไม้สันดุก อายุข้ามปี ความสูง 30 ซม. มีเหง้าใต้ต้น เป็นถือนอยเลสีน้ำตาลแดง เมื่อใส่ในสินวัต มีกลิ่นเฉพาะ แห้งหนักหรือถูกตัดเป็นชิ้นๆ ทำนายชั้นจน เทียบชั้นหนาหนึ่งต้น ในเดียวเรียงต่ำบะรุงของชานาแกมน้ำมะอก กว้าง 2-3 ซม. ยาว 20-25 ซม. ขายในรากและรากขึ้นเป็นเม็ดๆ ขนาดราก 2-3 ซม. ยาว 20-25 ซม. ขายในรากและรากขึ้นเป็นเม็ดๆ ขนาดราก 2-3 ซม. ยาว 20-25 ซม. ขายในรากและรากขึ้นเป็นเม็ดๆ"	ใช้หัวต้นนำดัดแบบห่อ ใบ กินคลอดใหม่	ใช้หัวต้นนำดัดแบบห่อ ใบ กินคลอดใหม่	/	ตัดต้นปีน	เอาหัวรากปููกา	เหง้า	



จังหวัด

เชียงใหม่

ท้องถิ่น :

วิสาหกิจสตรี :

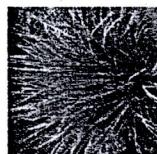
ລັດຕັບ	ຊື່	ຄຸນຄໍາຍິນຍະ	ຄຸນຄມນັບຕົກ		ດ້ານຍິນຂະກາງຕົກ		ວິທີກາງ		ສ່ວນທີໃຫ້ ພາຍພັ້ນຖື
			ຕໍ່ານອາຫານ	ຕໍ່ານອາຫານ	ຕ່ຽງພ	ຄົມອິນ	ເກີດ ທີ່ເຕີ	ເອິງ	
41		ຕື່ນ “ນີ້ສົມດູກ ອາຫຸ້ມເນື່ອ” ຄວາມສູງ 30 ຊນ. ມີແຮງຈ້າເທົ່າດີນ ເລືອກອອກສີ ນໍ້າຕາລະເກມເຫດສື່ອງ ເນື້ອໃນສິນວາລ ນີ້ ກຳລັນເຂົາພາແທກທອນທຣີອຳລາດີນ ເຫັນຈຸນໍາເຫັນທີ່ດີນ ໃນ ໃນເຕີຍ ຕານັ້ນຢູ່: ປິຈ ຫ້ອງດົ່ນ : ປິຈແຕກ ປິຈ ແດຈ (ຈິນຫຼວງ) ຈິງເຜົດ (ເຫຼືອຈໍາໜ່າມ) ຈິງກົງ (ອີຕານ)	ໃຫ້ໃບນິກິນກັບ ບຸປະ ຫນອນໄໝ ຕັ້ນຕໍາ ທ່າວ ໃຫ້ຜະນົມກົນກະຮະໜາຍ ກຳນຳຫາງນົມຈິນ ເຫັນຈຸນໍາເຫັນທີ່ດີນ ເຫັນຈຸນໍາເຫັນທີ່ດີນ ໃນ ໃນເຕີຍ ເຮັບສັນນິບາອາຈານແກມງານ ຫອກ ກວ້າງ 1.5-2 ທຸມ. ຍາວ 15-20 ໜົມ. ຂອບໃນປະເວີຍແຜ່ນໃນສີເປົວ ເຂັ້ມເປັນນັ້ນ ດອກຫ້ອງເຫັນອອກຈາກ ເຫັນກົດອອກສີເຫຼືອແກມສີເຫຼືອ ໃນປະຕັບຕິເຫັນ ພລເປັນຜົດ ແກ້ງນົງ 3 ພ	ໃຫ້ກັ້ວດັ່ງນີ້ “ອ ຄົນຄລອດໃໝ່ ໂອ ຂ່າວ ພ ສ ນ ກະຮະເທີມຕະ ກາລືອ ນະ ລາກິນ ຢູ່ນ ນໍ້າກາວປະກາຍ ຢູ່ນ ດມ	/	ທຸກຄູ້	ຫຼັງໄດ້ທ່າງໆ ຮອບດືນຮ່ວມປັນ ທາງ ດິນຮະນາຍ ນຳໄຕຕີ	ເຫັນໄດ້ທ່າງໆ	



ວິທາຄາສະຕິ : *Zingiber officinale* Rosc.

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการเก็บ		วิธีการ ขายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขายพันธุ์
			ต้นอาหาร	ตาระ	เกิดได้ อยู่	ต้อง ^{ที่พำน} เพาะ ^{ขยาย}		
42		เป็นพืชล้มลุกจำพวกเหง้า เนื้อ ให้ผู้ขาวร่วน ต้นสูงประมาณ 2 เมตร ในรูปใบพะยล酷形莢膜莢 ฯลฯ เรียบมีนาลีก้านขอบก้านใบสั้น มีก้านใบหุ้มสำลีต้นบนดิน ดอกช่อ ออกที่ยอด ดอกขนาดเล็ก สีขาวอม เทาขอยู่ก้านของหลานๆ ผลกลมรี ขนาด 1 ซม. ต้องสับแล้วตัดเป็น ช่าๆ ตามดงเนื้อในก้านทำท่วงๆ แต่ วิทยาศาสตร์ : <i>Alpinia siamensis</i> K. Schum. (นำใหญ่) <i>A. galanga</i> (Linn.) Stuntz. (นำตา ^{แดง})	ต้นเจ้าทำเมือง ใส่ ต้ม	จากบริ ถุงอ่อน	จากบริ ถุงอ่อน	/	หากดูคาด ปุด	ปลูกได้ตามท้อง ถวนทั่วไป

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการเก็บ	วิธีการขยายน้ำ	ตัวที่ใช้ขยายน้ำ
			ต้นอ่อน	tuber			
43		เป็นไม้ถูกจำพวกหญ้า มีหัวใต้ดิน ใบเป็นเส้นเดียวเรียบร้า ขอน้ำพริก คุณประโยชน์อยุ่น ดอตีก้า เป็นซื้อตั้งหนึ่งพุ่มใบ	ต้มยำ ใส่ต้มทำ น้ำพริก	ตัดความดันโลหิต แก้ไข้ ขับลม แก้โรคทางเดินปัสสาวะ แก้ไข้ ดับกลิ่นคาว เจริญอาหาร แก้ไข้อาหาร บำรุงไฟ รากแก้กระษับ ขับลมในลำไส้ แก้จุดตีบทางปาด ห้องท้อง	ตัด / ทุบกระดาษ	ชูบแบบเดด ปลูก ได้ในดินเหนียว ดินร่วน ดินปืน	เหล็ก



ถ่านยู: ตะไคร้
ห้องดิน: เยีย เงือก
(หน่อ) ติงโคล (อีสาน)
วิทยาศาสตร์:
Cymbopogon citratus
Stapf.

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการเก็บ		วิธีการ จุาดพืช	ตัวน้ำที่ใช้ จุาดพืช
			ต้นอาหาร	ตารรพ คุณอ่อน	กริด้า กีด้า โอง	ตู้อง เพาะ ขยาย		
44	สาลี่ญู: มะนาว ห้องถัน : ส้มม่วน ลิมานีปี (เรียงใหม่) ลิมานีปี (นเลด) ปะโลหน่ง ยาน (เกรทเรย์- กาลูจนบุรี) โกร์บซอ มีนา(เขมร)	เป็นไม้พุ่มขนาดย่อม สูงราว 2-4 เมตร กิ่งยอดมีหนาน ใบเดียวรูป ไข่ปลายโถ่งแหลมเล็กน้อย โคน นัม ขอบจักโค้งเล็กๆ มีต่อมน้ำมัน เสี้ยงๆ ไว้ กำน ใบมีครรภ์เสี้ยง ออกเรืองสีบานกัน ดูออกเด่น些ๆ ตารรพเหลือง เป็นช่อ ผลกลมผิว เงี่ยงวั่น มีต่อมน้ำมัน	นำไปประโภ อาหาร นำไปทำ เป็นเครื่องปรุง น้ำให้กิน นำไปทำน้ำมะนาว	รสเปรี้ยว ใบ ต้น คุ้ม กัดฟอกอ่อนหวาน ฟอกโกรังกระดู	/	ทุกฤดู	อยู่ในนิดน้ำ แม่ดง	เมล็ด ปีกสำ

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		การเก็บ	ถักยำ	วิธีการ	ยาพื้นบ้าน	ส่วนที่ใช้
			ต้นอาหาร	ต้นอ่อน					
45	เป็นไม้ต้นเลื้อยรูปทาง 15-30 ซม. ใบเดี่ยวรูปหัวใจเดกบูน สีเขียวอ่อน คำ ดอกเด็กๆติดต่อกันเป็น ช่อชั้ง ขุนตานหัวรากขาวๆไป	ตากน้ำจิมเจ้า ปัน กินกับอาหาร อีสเตน	รดน้ำเพื่อเนียนดับ พิษท้อกงาบนอก และภายใน แก้บิด ภูเขา รีสีด้วง บุก ริดสีดวงทวาร แม่ผุดเพ่นพันบวม แก้ร้อนมะนาด รักษา ผื่น แผลพุพอง	เก็บได้ ต้อง [*] ฯลฯ	/	ทุกฤดูกาล	พบได้ทั่วไป	เม็ดคิด	ตัวน้ำพื้นบ้ำ



ภาษาอังกฤษ: ผักโภชนา
ชื่อสามัญ: ผักโภชนา
ผักโภชนา
วิทยาศาสตร์:
Amaranthus viridis
Linn.

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ	ลักษณะการเก็บ	วิธีการใช้	ตัวที่ใช้
46		<p>เป็นไม้เลื้อย ประดิษฐาเลือยสำลีน เป็นไม้มีรากอยู่ด้านใน ออกใบ และเมื่อผลสุกจะ มีสีต่างๆ กัน ขึ้นอยู่กับชนิดของพืชบุ_native</p> <p>และเมื่อตัวนวนออก มีลักษณะแบบงู ไม่สามารถรับประทานได้ และ ส่วนภายในผุดมีเม็ดตันที่น้ำตาลเต็ม หรือคำจานหวานมาก ซึ่งเมล็ดจะมีราก เป็นเยื่อยืดออกตัวหลังหัวอี้ตัวเดียว ลักษณะหนานเชื่อมและมีกลิ่นหอม เฉพาะตัวหัวห้อมอยู่โดยรอบ</p> </p>	<p>ด้านนอก</p> <p>ตัวรับ</p> <p>ตัดราก รากอ่อน</p>	<p>บดผัก หัว</p> <p>บดผัก หัว</p>	<p>นำมاءสีคนบานป่าดูก ไปตามน้ำร้านที่ ตัวเอง</p>
		<p>เป็นไม้เลื้อย ประดิษฐาเลือยสำลีน เป็นไม้มีรากอยู่ด้านใน ออกใบ และเมื่อผลสุกจะ มีสีต่างๆ กัน ขึ้นอยู่กับชนิดของพืชบุ_native</p> <p>และเมื่อตัวนวนออก มีลักษณะแบบงู ไม่สามารถรับประทานได้ และ ส่วนภายในผุดมีเม็ดตันที่น้ำตาลเต็ม หรือคำจานหวานมาก ซึ่งเมล็ดจะมีราก เป็นเยื่อยืดออกตัวหลังหัวอี้ตัวเดียว ลักษณะหนานเชื่อมและมีกลิ่นหอม เฉพาะตัวหัวห้อมอยู่โดยรอบ</p> </p>	<p>ด้านนอก</p> <p>ตัวรับ</p> <p>ตัดราก รากอ่อน</p>	<p>บดผัก หัว</p> <p>บดผัก หัว</p>	<p>นำมاءสีคนบานป่าดูก ไปตามน้ำร้านที่ ตัวเอง</p>



ลำดับ	ชื่อ	ถูกลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการเกิด		วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวน้ำที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ด้านอาหาร	สรรพคุณอื่น	เกิดจากการ ต้อง	เพาะ เชื้อพับ		
47		ต้น เป็นไม้พุ่มคลุม อายุ 2-3 ปี ผลเดี่ยวน้ำใส่เม็ด ก้ามสูง 50-120 ซม. ลำต้นและก้านใบมีหนานและอาจเป็นครุฑานแน่น ในใบถักยอดแห้งกว้างขอบใบในร่องร่องชั้นในๆ ใบหนานหงอนใบในแต่ละชั้นต่างๆ ใบออกต่อต้น	ผู้คนนำมารังทำไข่ พืชแม่เจঁเรঁ	เมล็ดพันธุ์ทำไข่	/	หมักดูกรด	เจริญเติบโตได้ดี ในถุงแก่ ห่มต่อส่วนหนึ่ง แล้วได้ดี	เมล็ด

สัญลักษณ์ : มะเขือ
ห้องถิน : มะเขือป่า มะเขือ (เหลือง) หนากาดซื้อขาย
หนากาด
วิทยาศาสตร์ : *Solanum stramoniifolium* Jacq.

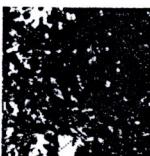


ลำดับ รุ่น	ชื่อ คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะ การเกิด		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
		ค่าน้ำหาร	ตัวระบุ	กัดได้	ต้อง เพาะ เจริญ		
48	เป็นไม้เต่า สำ江南ห้าเหลี่ยมมีขา เล็กๆ กุ่ม มีเมล็ดขาว ใบเดียว โตรูป หัวใจปีดาบนน ขอบจักเล็กๆ เว้า เด็นน้อย ดอกตัวผู้เล็กกวานาสาวตี เหลือง ดอกตัวเมียคลอกเดียว โตรูป กว่าดอกตัวผู้เล็กน้อย เส้นเหลือง มีรัง ไข่กลม ผลแตกตามแนวตีเขียวเข้มมัน เมล็ดสีเหลือง มีชั้วๆ หุ้นหลั่งบน แฉ่ง เมล็ดครุภูใหญ่บน เสี้ยวหนา	ยอด อ่อน ออก น้ำมาตรา กินกับ ป่น ดาว น้ำปลา นำไปแบ่ง ใส่้อม แกง ผัดนำมานึ่ง กินกับป่น ดาว นำพริก นำไปตี แกงอ่อง ห้ามอง หวาน ตาม	พอกแก้ไฟรำ แก้ ปัวด้อก เสริบ รับประทานนำรัง ประสาร จับพยาน ตัวตืด ปูนไปตีตัว นำรังร่างกาย แก้ ไอ ถอนพิษของ ผึ้ง	/	หากดูคาด /	ปลูกในดินร่วน แมล็ด	

ต้นเมือง: พิกกอย

ห้องถิน: หมู่อ้อ(ເຕັບ
ອືດານ) นาตา (ໄຕ) ພັກ
ເຊຍະນະພັກແກ້ວ
(ເຫຼືອ)วิภาคศาสตร์:
Cucurbila moschata
Deen.

ลำดับ ที่	ชื่อ	คุณลักษณะ	ถุงสนับตัว		ถุงย้อม		วิธีการ ขยายพันธุ์	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ถ่านอาหาร	สารพ คุณอ่อน	เกิดได้ เมจ	ต้อง [*] ไฟ		
49	ฟ้า	ต้น ไม่ตั้งถูกเลือยพันต่าง หรือต้น ไม่อ่อน ยาว 2.5 เมตร มีหนวดสำหรับขึ้นต่ำ กำต้นเป็นเหลี่ยมตีบ ใบยาวเข้ม ใบเดียวเรียงต้นงูป่าต่อกันรูปไข่ กว้างและยาว 5-10 ซม. ขาวใบเขียวลักษณะใบ 3-7 เหล็ก ขอบใบหยักซึ่งโคนใบจะบิด หัวน้ำ (แม่ต่องตอน) มะนาว (หนืด) กะพรอ (มาเลซีปัตตาโนนี) วิทยาศาสตร์ : <i>Luffa acutangula Roxb.</i>	ผ่านต้นงามผัดแล้ว ถาวรในประเทศไทย กับน้ำพริก ยอดผักชีวะ ใบ ก่อนนำไปเผา	ผ้า เกรวี่ยน กะหล่ำปลี กะหล่ำปลีเผาแล้ว แกง ขี้อครัวรังวัง กระเทียมเผาแล้ว	/	หากดู ดินที่มีการ ระบายน้ำดีดี	ผู้มุ่งได้ทั่วไปใน ดินที่มีการ ระบายน้ำดีดี	

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ถักมุงและภารกิจ		วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ต้นอ่อน	ต้นราก	เกิดได้	คงเหลือ		
50		เป็นพืชยืนต้น ความสูง 15-15 เมตร เดิมครั้งก้านสาขา เปลือกหนา ลำต้นผิวขรุขระสี น้ำตาลอ่อนดำ ใบประกอบแบบ ขนนกสองชั้น เรียงตัวบ ดอกสี แดง กลิ่นหอม ใบเดียว ห่อรังนก ออกดอกในฤดูร้อน	ก้านยอดใบ กินสด น้ำ แห้ง คงไว้ รากหนาน หวาน แกงไส้ปลา เล็กน้อย เจียวชา โอล	เมล็ดแห้งรักษา ^{ดู} พอกดับพิษ รักษา ^{ดู} แมลง หนอน และฝี ใบต้มกินแก้โรค ปวดชื้อ บำรุงร่างกาย แก้ท้องร่วง และ ^{ดู} ปอด	/	หากดูแลดี มาก กินน้ำดี ไม่เสียหาย ไม่เสียหาย	นำเมล็ดมาปลูก เจริญดี โตได้ สภาพทั่วไปทน แล้วได้	เมล็ด

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	ด้านอาหาร	คุณสมบัติ		ถักรายละเอียด การเก็บ		วิธีการ ขายพันธุ์		ส่วนที่ใช้ ขายพันธุ์
				สารพิษ	กีดกำจัด	ต่อจ เพาะ	ที่พะ	หุงดูดกัด	ปลูกต้นใหม่	
51		เป็นไม้ถาวร มีขนแข็งหยาบหนึ่งตื้น มีเม็ดเกาะ ใบเดียวขอบซัก มีแคลกรูปสามเหลี่ยม โคนเว้าไว้ๆ ดอครัวเมี้ยม หัว ก้าน สีเหลือง ผิดกตุ魘จะออกหัวหรือตรงราก ยาว 20-40 ซม. ผิวสีเขียวมีขุนนุ่มนวลตามต้น เนื้อขาวปนสีเหลืองในส่วนในปลูกเป็นพิษ	นำไปประคองอาหารให้ติด	ต่ำพอกแก่พอกชำ เสกน้อย แก่บัวแม แก่พษผงตอย และ	แก่ บ า ค า ผ ด แก่พษผงตอย และ	/	หุงดูดกัด	ปลูกต้นใหม่	เม็ด	ต้น

นามสุน: พัก
ชื่อถิ่น: ฟิร์ร่า(ใต้)
พากขาว พากขาว พาก
แพง พากขาว พาก
พากนุ่ม พาก
(เหง้อ) มะพากหอม
(แม่ส่องสอน) ตีหม้อ
ถูกต่างกระแทกและ
ห้องสอน)

วิทยาศาสตร์:
Benincasa hispida
Cogn., B. cerifera Savi.

ลำดับ ๕๙	ชื่อ คุณตักษณ์	คุณสมบัติ	ลักษณะ การดัด		ลักษณะ การดีด		วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวนี้ใช้ ขยายพันธุ์
			สารพ ฤทธิ์	ต้อง ^{ที่พับ}	ต้อง ^{ไฟ}	ต้อง ^{ไฟ}		
52	เข็มไม้ตรา เถ้าปืนหรือใบมีดขันแร่	ด้านอาทิตย์	สารพ ฤทธิ์อ่อน	นำเข้ากินกัน ป่น บาง มือเกะเดียว ใบเดียวทรง ๕ เหลี่ยม ขอบจัก ไม่เว้า คาดตี ๑ หัว ๔ กัน สี่ ๐	ทำให้อาเจียน แก้ แม่อาร์โคน่าไปผิด จับปี๊ตสาวะ ๓ รับประทานอาหาร พอกแก้อักเสบ ทำ ให้ผิวอ่อนนุ่ม น้ำ คุณภาพดี ใช้ลอก ผ้า ๔ กัน ๒ ๑ คระฟะปฏิสราด	/	หมากดูด ที่พับ	ปลูกได้ทั่วไป ตามท้องถิ่น



ตามบุญ แตงกาด
พืชอนุชน แตงปี๊ก แตง
ปี๊ก แตงฟ้า แตง
แตงร้าน แตงปี๊ก แตงนาง
แตงหนัน แตงอ่อน ตา
เตะ

วิทยาศาสตร์ : *Cucumis
sativus Linn.*

ลำดับ	ชื่อ	รูปถักรายละเอียด	คุณสมบัติ		ลักษณะการเกิด		วิธีการ	ข่ายพันธุ์	ตัวที่ใช้ขยายพันธุ์
			ด้านอาหาร	ตารพร คุณอ่อน	เกิดได้ เร็ว	ต้อง ^{ที่} เวลา ขยาย			
53		มีลำต้นเทียบสูง 3-5 ม. เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 20 ซม. สีเขียวมีปูน ดำ กาบลำต้นด้านในสีเขียวอ่อน ใบหนาใหญ่ เส้นท่อหัว ก้านใบสีขาว เส้นกลางใบสีเขียว ไม่มีร่อง ใบ ประดับรูปครึ่งวงรี โคนหัวอ่อน มีความ กริ่งมาก ปลาบน ด้านบนสีเดดง อนร่วมกันนวน ด้านล่างสีเดดง ตัดไส ยอด ก้านสีเดดง ใบเส้นใน ก้านราก ใบเส้นใน ก้านราก เมล็ด (ตุรินทร์) วิทยาศาสตร์ : <i>Musa balbisiana Colla</i>	ผลดิบนำมำทำ ต้มตำ ผัดสกินสด ระหว่างน้ำใส่ไข่ขาว เส้นกลางใบสีเขียว ก้านใบสีขาว ประดับรูปครึ่งวงรี โคนหัวอ่อน มีความ กริ่งมาก ปลาบน ด้านบนสีเดดง อนร่วมกันนวน ด้านล่างสีเดดง ตัดไส ยอด ก้านสีเดดง ใบเส้นใน ก้านราก ใบเส้นใน ก้านราก เมล็ด (ตุรินทร์) วิทยาศาสตร์ : <i>Musa balbisiana Colla</i>	ใบแบ่งตื้นนำมำทำ ร่วมกับใบมะจำ แก้ผัดผึ้นกัน ถูกดิน ส้มตำ แกงใส่ไก่ ปลาน้ำดừa ยางใช้หักน้ำลอด	/	ทุกฤดู ไม่ ควรส้มพิ นธ์กัน	นำหานอนมาปลูก เก็บตัวหน่อที่ จะนำไป	หน่อ	

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ลักษณะการผลิต		วิธีการ	ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์
			ดำเนินการ	ตัวอย่าง คุณลักษณะ	การทำฟาร์ม	ตัดต่อ เพาะ		
54		<p>ต้น "ไม้ส้มดูก" สูง 6-35 ซม. ลำต้น สัน อยู่ระดับดินและใบเขียวมาก ใบ บาง รูปไข่ ขอบขนาน ริมใบหนา คอกำพร้ามีรอย ยาว 7-15 ซม. กว้าง 1-2 ซม. ในสีเขียวเข้มแตละเส้น กราฟต์ติดต่อติดกันชิด น้ำ ก้านยาวใส่ขวดแต่ละต้นมี ต้นเข้าเพื่อดักบกต้น ก้านเข้าติดกัน มี ต้นเข้าติดกัน ต้นเข้าติดกัน ก้านเข้าติดกัน ต้นเข้าติดกัน</p> <p>ตามข้อ: ลักษณะใบ ห้องต้น: ผู้ห้อมห่อ ผ้าหรืออบ หอนป้อมดู ผักจี (เห็นดู) แมลงเศษ เต่า(แมงส่องสอน)</p> <p>วิทยาศาสตร์: <i>Eryngium foetidum</i> Linn.</p> 	<p>นำ "ไม้ส้มดูก" ก้าน สัน ตัด ห่อ ประกลบอาหาร คอกำพร้ามีรอย ยาว 7-15 ซม. กว้าง 1-2 ซม. ในสีเขียวเข้มแตละเส้น กราฟต์ติดต่อติดกันชิด น้ำ ก้านยาวใส่ขวดแต่ละต้นมี ต้นเข้าเพื่อดักบกต้น ก้านเข้าติดกัน ต้นเข้าติดกัน ก้านเข้าติดกัน ต้นเข้าติดกัน ก้านเข้าติดกัน ต้นเข้าติดกัน</p> <p>ก้านเข้าติดกัน ห้องต้น: ก้อนดิน ยาว 1.5-2.5 ซม. กว้าง 3-5 ซม. ออกปลากะง ตอกหอยเรียงตัว ตัดเป็น เรือนรูปกระบอก หรือรูป ไข่เขียวเข้ม ผลขนาดเล็ก เส้นผ่าน ศูนย์กลาง 2 มม. สีน้ำตาล ก้อนดิน ก้อนดิน</p>	<p>เย็บใบห่อห้องต้น ตัดต่อติดกัน</p> <p>ตัดต่อติดกัน</p> <p>เย็บใบห่อห้องต้น ตัดต่อติดกัน</p>	<p>เย็บใบห่อห้องต้น ตัดต่อติดกัน</p> <p>เย็บใบห่อห้องต้น ตัดต่อติดกัน</p>	<p>/</p> <p>หากดู</p>	<p>คาดสำเนาประมาณ ปลูกในต้นร่วน</p> <p>เม็ด เจร้า</p>	

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ตัวอย่าง		วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวน้ำทึบ ขยายพันธุ์
			ด้านอาหาร	สารพ ฤทธิ์	เกิดไ ดี	ต้อง เพาะ		
55		ไม้ยืนต้น ตระหง่านขนาดสูง ประมาณ 3-10 เมตร ตามลำต้นแน่น คั่ง กำนั้มห่านใบเบ็ดยาวออกสับปะ รากล่อนนุน ขอบใบเรียบ แผ่นใบของ ชื้นเด็กน้อยตีเขียวเข้มเป็นมันวาว ใบหนากว่าใบมะนาว มีน้ำใบมี กลิ่นหอมเฉพาะตัว ควรสีขาวออก เหลือง ลักษณะมีกลิ่นจดจ่อ 4-6 กิโล ลักษณะคล้ายกระเทียมขนาด มะนาวเป็นมะละกอ มะนาวส้มมะนาวหวาน กินกิน มะนาวหวาน มะนาวเป็นมะละกอ มะนาวส้มโอมตะกะ วิทยาศาสตร์ : <i>Citrus medica Linn</i>	ใบอ่อน - แก่ ผล ใบ - แก่ การปลูก ใบอ่อน	สารพ ฤทธิ์ ใบอ่อน	ผล ใบอ่อน	ต้อง [/] เพาะ ขยาย	ดูแลดู พง ท้าไป ทน ต่อคืนที่ แสงแดด	เมล็ด ปักชำ เมล็ด กิง

ลำดับ	ชื่อ	รูปถ่ายผล	คุณสมบัติ		ถ่ายทอด การเกิด		ภารกัด ท่อ		วิธีการ ขยายพันธุ์		ตัวน้ำพืช ขยายพันธุ์
			ค้านอาหาร	ตกรด คุณลักษณะ	เกิดได้ เอจ	ต้อง เพาะ ฯลฯ	ตกรด ท่อพ	ขยายพันธุ์	ตกรด ท่อพ	ขยายพันธุ์	
56	ไม้เตาสี่หูบดูเดียว มีเมือกาจะเป็นสีเขียว ต้นไม้มีรากเป็นหลังมีขน สีน้ำเงินเป็นสีเขียวเดียว เรียงตัวเป็นชั้นๆ		นำผลอ่อนมาหุงร้อนๆ รักษาไว้ในตู้เย็น	ผลนำร้อนร่างกาย แล้วจะหาย	/	ตกรดต่อ	นำใบตัดมาบด	ในตู้เย็นร้อน	ในตู้เย็นติดมีร่องรอยของแมลง	เม็ดดูด	ไม่มีเตาสี่หูบดูเดียว มีเมือกาจะเป็นสีเขียว ต้นไม้มีรากเป็นหลังมีขน สีน้ำเงินเป็นสีเขียวเดียว เรียงตัวเป็นชั้นๆ

ตัวน้ำพืช : บัวบูรพา
ห้องรักษา : จังหวะ หมาย
ไว้ไว้ (อีสาน) มะนาว
(เหนือ) นมพิจิตร (โกร)
ชุมชน (ตราด)
วิทยาศาสตร์ :
Trichosanthes anguina
Linn.

ผลก้มสีเขียวโอดรอบ มีเกสรอยู่
กลางดงกอก ดองออกจากดีบักกัน
ต้องตัวผู้เมียลีบตอกไว้เป็น 5-6
แฉก ตีไหตีสอง ตัวคนดองตัวเมียบีบผัด
เล็กๆ อยู่ที่ฐานครอกเป็นถ้วยตี

ลำดับ	ชื่อ	คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		สีกลิ่นและ การเก็บ		วิธีการ ขยายพันธุ์	ตัวน้ำทึบ ฯ夷พันธุ์
			ต้นอ่อนไหว	ต้นอ่อนไหว	เก็บได้ เฉพาะ ฤดู	ต้อง [*] ทิพย์		
57		ต้นไม้พุ่มขนาดกลาง อายุหลายปี ลำต้นตั้งตรง ใบเดียว ออกสplayed หัวไม้แข็งชนิดของใบเว้า หลักลึก และขอบใบเป็นจิก กว้าง 8-14 ซม. ผิวใบแตกคราบ ออก ออก ปลายยอดคลุ่มเล็กๆ ออกช่อ ยาว ทรงกระบอกที่โคนใบ แยกเพียงชั้นเดียว หัวใจ หัวใจสีเขียว ใบหนาน ผล เรือนผลรวมรูปไข่ ทรงกระบอก ผลอ่อนสีเขียว ถูกตัดแล้วหัวของใบเป็นสีขาว	ยอดอ่อนไว้แห้ง	ใบแบก ตากแห้ง	/	ทุกฤดูกาล	ตัดใบเนื้อรุ้ง	ป่าจำ

ลำดับ	ชื่อ	คุณสมบัติ คุณลักษณะ	คุณสมบัติ		ดั้งเดิมของการเก็บ		วิธีการ		ส่วนที่ใช้ ขยายพันธุ์		
			ดำเนินการ	ตรวจสอบ	เก็บได้	ต้อง	เฉพาะ	ขยายพันธุ์	ขยายพันธุ์	ขยายพันธุ์	
58		ผึ่งพืชตัวเมี้ยดตัวเมี้ยด ลำตัวมนต์สีเทา อ่อน หวานน่า แตกแขนงงาๆ เล็กน้อย ความสูง 25-40 ซม. ใน พืชไร่เบียงต้น ตั้งขัยจะคลอมรี ปลูก ใบปีน โคนใบสอนบานเทาหาโคน ก้านใบ ความกว้าง 5-15 ซม. เส้น กลางใบสีเขียวอ่อน ก้าวขาว ออกขาว ออก ออกปีนช่อตัวปลาดอก ก้านแข็งช่อ หอยมาก ดอกเป็นชุดออกเดี่ยวๆ กลิ่น หอมตีไส้ น้ำ 45 กลิ่น ขนาดตัดออก 0.5-1.0 ซม. เป็นผักกาดขาว ปลูก ฝักแหลม สีเขียวอ่อนถึงเข้ม ความ ยาว 3-5 ซม. ภายในมีเม็ดสี 2 แบบ เปรี้ยวลดอคติก มีเม็ดจำนวน 20-40 เม็ดต่อผัก	ผึ่ง 	ดำเนินการ ตัด ก่อนอ่อน	ตรวจสอบ ตัด ก่อนอ่อน	เก็บได้ เฉพาะ เฉพาะ	ต้อง ¹ เฉพาะ เฉพาะ	/	ฤดูฝน ฤดูฝน	นำมีสีตามป่าๆ ก ในต้นร่วน อินทรีย์วัตถุมาก จะหายไป ต้องการนำมาก และอากาศเย็น เจริญเติบโตได้ดี ช่วงเวลาเชิงฤดู	เม็ดสี

ลำดับ	ชื่อ	คุณตักษณ์	คุณสมบัติ		ตัวอย่างการเก็บ	ตัวอย่างการใช้งาน	วิธีการ ฯลฯ	ส่วนที่ใช้ ฯลฯ
			ตัวอย่างอาหาร	ครุภัณฑ์				
59		พืชจำพวกพืชไม้ เด็กปีก่อนออกใบใหญ่ ไม่แห้ง เนื้อไม้เข้มข้นอยู่ได้ดี ไม้ก้ามและใบที่ผลลัพธ์น้ำหนักเพื่อนิดเดียว ออกจากลำต้นเรียงเวียนรอบลำต้นอย่างแน่นแน่น ในสีเขียวเข้มเปรี้ยวอย่างหนาแน่น ใบยาวประมาณ 8-10 นิ้ว ปลายใบแหลม ห้องรากใบแหลม ตั้งก้านและตีฟอย่างห่อหุ้ม ตามที่น้ำท่วมในช่วงเวลาจางลง เผาเผาในเตาเผา ห้องรักษาความชื้น : ไม้สด ห้องรักษาความชื้น : ไม่ต้อง วิทยาศาสตร์ : <i>Pandanus odoratus</i>	เมื่อยังไม่ใบแตกจะมีกลิ่นหอมเย็น มีน้ำหนักห้องรากใบแหลม นิยมกินจากใบแหลม แต่ก้านและตีฟห่อหุ้ม ตามที่น้ำท่วมในช่วงเวลาจางลง	ใบยาว ใบแหลม ใบแหลม	เก็บได้ เก็บได้ เก็บ	ฤดูออก ตุลาคม-พฤษภาคม	ทุกฤดู	นำหัวใจมาปลูก ในดินร่วนที่มีการระบายน้ำดีๆ แล้ว

ภาคผนวก ข

ประเด็นเนื้อหาในการศึกษาวิจัย

เวที แต่กรอบเนื้อหาในการเก็บข้อมูลการศึกษาวิจัย

จัดขึ้นในวันที่ 15 กันยายน พ.ศ.2551

ณ บ้านแมด ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม

กรอบเนื้อหาที่ต้องเก็บข้อมูล คือ

1. บริบทชุมชน

- ประชากร/ครัวเรือน/ແພນที่ชุมชน
- สภาพพื้นที่
- อาชีพ
- ทรัพยากรธรรมชาติ
- พื้นที่ทำการเกษตร
- อายุคนทำเกษตร
- การศึกษา
- ประเพณี
- เศรษฐกิจ
- ภูมิปัญญา
- ประวัติศาสตร์

2. ผักพื้นบ้าน

- ชนิดผักพื้นบ้าน
- ลักษณะผักพื้นบ้าน
- วิธีการปลูก/รักษา
- ความเชื่อ/ภูมิปัญญา (การเพิ่มประสิทธิภาพ)
- คุณค่า (อาหารจากผักพื้นบ้าน)
- นวลด่า (อาหารจากผักพื้นบ้าน)
- ผักพื้นบ้านที่หายและหายาก
- ผักพื้นบ้านในอดีต-ปัจจุบัน
- ปัญหา

3. ปฏิบัติการ (เวทีวิเคราะห์แนวทางการพื้นฟูและขยายผล)

- การพื้นฟู

- แปลงทดลอง
- ธนาคารเมล็ดพันธุ์ผัก
- มหากรณ์ผักพื้นบ้าน
- การขยายพันธุ์ผักพื้นบ้าน

ประเด็นคำถามในการศึกษาข้อมูลผักพื้นบ้านในชุมชน

1. ชนิดผักพื้นบ้านมีอะไรบ้าง (อคีต-ปัจจุบัน)

- ผักพื้นบ้านที่หายและหายาก (ทำไม่ถึงหาย)
- ประโยชน์-สรรพคุณ
- ทำอาหารประเภทใดได้บ้าง

2. ลักษณะผักพื้นบ้าน

- สถานที่เกิด (เกิดเอง/ปลูก) ชอบเกิดที่ไหน
- ฤดูกาลที่เกิด
- เป็นลำต้น/ใบ

3. วิธีการปลูกรักษา

- เมล็ด/หน่อ/ปักชำ

- การดูแลรักษา

4. ความเชื่อ

- มีอยู่ลูก

- วิธีการปลูก

- ข้อห้าม แนวคิด

- ความเชื่อในการเก็บเมล็ดพันธุ์

5. คุณค่า

- ทางโภชนาการ

- วิตามิน

6. müค่า

- ราคาขาย

- ปัญหาในการดูแลรักษา

- การเพิ่มประสิทธิภาพ

ตัวอย่างการสัมภาษณ์เชิงลึกเกี่ยวกับผักพื้นบ้าน
อ.ทม เกตุวงศ์ แนะนำ วันที่ 7 ก.พ. 2552

ผักลีมผ้า

1. ลักษณะทั่วไป

- ชื่ออื่น : ผักลีมซู (ปีสธร), ลีมข้าว (ดึงเดิน)

ทางการ-----, ชื่อวิทยาศาสตร์-----

* ตัวอย่างพันธุ์ไม้

รูปร่างลักษณะ

- ใบสีเขียวอ่อน (ใบตองอ่อน) คล้ายใบสะระแหน่
- ลำต้นคล้ายผักกะ彰 เป็นปล้องๆ สีเขียวใสๆ (คล้ายผักถั่ง)
- ออกสีม่วงอ่อนๆ (คล้ายดอกผักกะ彰แต่ 작กว่า)
- เป็นกอ กอละ 6-7 ลำ
- รากฟอย
- สูงประมาณ 15-30 ซม.

รูป

ทะเบียนภาพ

ลพ 001 ทั้งกอ

ลพ 002 ใบ

ลพ 003 ลำต้น

ลพ 004 -----

ที่มา

- เกิดตามทุ่งนา คันนา
- คินทรีย, คินร่วน
- ส่วนใหญ่อยู่ที่ตีนคันนา, กลางคันแทนา

- ทางโคง, เกิดตามเนินสวน
- ที่น่านำขังเกิดได้
- ก.ค.- ส.ค. เริ่มเกิด ธ.ค.- ม.ค. เริ่มแห้ง, ตาย
- พืชล้มลุก
- เกิดตามธรรมชาติ
- บุคคลาปลูกตามแปลง บุคคลว่างจากอปปะมาณ 10 ชม. จากกอ (เหว้า) ถักประมาณเบ้า (ฝ่ามือ) เอาเบ้ามาปลูก
- เตรียมแปลง โดยคลุกปูยคอคอก ตีแปลง ปลูกเป็นแท่ง (เน้น คล้ายแปะผักกาด), บุคคลุก
- ปลูก 1 กอ โตขึ้นขยายได้ 4 กอ
- ประมาณ 4 สัปดาห์ เริ่มแกะมาปลูก แตกแขนงคล้ายๆ ต้นข้าว
- ** ตระกูลเดียวกับผักกะเพย
- รดน้ำวันละ 1 ครั้งตอนเช้า
- เก็บตามธรรมชาติ ถอนเป็นกอ/ เก็บปลูกเองแกะมาทีละซีก เหลือไว้แต่กออีก
- เริ่มเก็บมาจาก คงหัวบ่อ (นาพาสไป อ.บarnio ตรงข้ามบ้านส่อง)
- ดินเหนียว ดินทาม ไม่เกิด

การใช้ประโยชน์

- อ่อนใส่กับ/เจียด , อ่อนปลา (อ่อนปลาดุก), อ่อนหอย (ขม (จูบ, ที่รัก))
- ตัดรากออก, ลำต้น, ใบ, ยอดใส่อ่อน ชิมแล้วใส่ ลพบุรี คนๆ ยกลงเลย (เพิ่มรสชาติหวานๆ มันๆ)
- กินสดๆ กับส้มตำ ป่น ลาบปลา
- รสมัน (คล้ายผักหวานบ้าน)
- ใส่ต้มส้มปลา (ปลาช่อน และอื่นๆ ทุกชนิด) ทิ้งลงคล้ายใส่ผักชีลาว

วิธีการทำอ่อนปลา

1. ตำพริกขี้หนู แห้งหรือสด ,ตะไคร้, หอมแดง, กระเทียม
2. เอาปลามาชำแหลก
3. เตรียมผักที่จะใส่ ถ้างั้น เป็นชี (ชีลาว, อ่อนแซน, ลีมผัว, ต้นหอม, กากดอก, อีสุก)
4. กอกไฟ เอาหม้อตัง น้ำเค็อด เอาสิงที่เตรียมในข้อ 1 ลง มาใส่
5. ใส่เครื่องปูรุ่ง น้ำปลา, ปลา,rā, เกลือ
6. นำเค็อดเอาปลาลง ปลาสุก เอาผักลง

7. ใส่ข้าวเบื้อง (แบบโบราณ- ข้าวเหนียวนึ่งมาจี คำให้พอแหลก (โคโหล์โคเหลล') (ปัจจุบัน - เอาข้าวหม่าหรือข้าวทั่วมาด่า หรือต้มข้าวสารใส่แป้งข้าวเจ้า)

*** แทนผงชูรส เพิ่มรสชาติให้อาหารนัว**

8. ซิมแล้วกินได้เลย

สรรพคุณ -----

การเก็บรักษา/ ขยายพันธุ์

- มีตามธรรมชาติ- คูแหล่งที่เกิดว่าเกิดหรือไม่
- * จะขยายพันธุ์อย่างไร ----- (ถามผู้รู้)
- ถ้ามีการเอาดินที่เคยเกิดมา ผักลีมผักก็เกิดได้
- * ข้อเสนอ (วิธีการขยายพันธุ์ (ลอง))
 - เก็บมาแล้วอยู่ได้ ประมาณ 1 สัปดาห์ โดยเอาใบตองมาห่อ และนำไปแช่น้ำไว้ในแอ่งคิน จะไม่เหลือเงินไว้ต้องซื้อ

2. นามธรรม

ความคิดเห็น

ความเชื่อ

ตำนาน

นิทาน

เรื่องเล่า

ประเพว พิธีกรรม

- ลีมผัว /ลีมซู แซบลีมผัว/ ลีมซู
- ลีมขัว แซบเดิน ใจลายข้ามสะพาน
- ถ้าเอาดินที่เคยเกิดตามธรรมชาติตาม ลีมผัว จะเกิด มีเชื่อมตาม/กับคิน
- ทำไม้ลีมแต่ผัว, ผู้ชายกินไม่ลีมเมีย
- ผู้หญิงทำกับข้าว ชิมจนหมด ลูกผัวไม่ได้กิน

3. สังคม

- ชื้อขาย แลกเปลี่ยน กำละ 5 บาท ประมาณ 2 กอก (ปัจจุบัน)
- เริ่มขายครั้งแรก

ปี 2535 ลูกขายแม่จันคาดี ประมาณ 15 ปี

ประมาณ ปี 34 เห็นว่ามีผักลีมผัวมากข่าย เป็นที่นิยม นัดละ 1 บาท (2 กอก) 7 มัด 5 บาท
คนขายอยู่ทางบ้านเอี๊ด/ บ้านเขวา/ เชียงใหม่

- บ้านแมค เริ่มขายประมาณ ปลายปี 48 กำลัง 5 บาท
- ซื้อจากชาวบ้านส่องได้ (จากนาดงน้อย) บริเวณดินทราย จากแม่น้ำสูม เจ้าแม่ผักตั้งโถ (บ้านเรา), ตั้งโถ (กลาง), ขึ้นช่าขึ้นช่า (จีน) เย้ายะ 400-500 บาท
- รับมาจากบ้านหนองคูครัววิไล เกิดตามไร่/โนน รับมา 3 มัด 10 บาท ขายมัดละ 5 บาท
แรกๆ ให้มากิน ขอซื้อ 3 มัด 10 บาท มาขาย
- แลกผักกันของ ปริมาณเท่าๆ กัน

4. การเปลี่ยนแปลง

	บ.เชียงใหม่		แม่น้ำสูม	
	เอียด, เขวา		นาดงน้อย	คนนิยม รู้จักมากขึ้น
	ขาย มัดละ 1 บาท		ปลูกเยอะ	มัดเด็กลง $1 \frac{1}{2}$ กอก
10,11	7 มัด 5 บาท	44,45	ขาย กำลัง 5 บ.	5 กำ 20 บาท
	17	34	48	49
ลดพ.	-----	-----	-----	-----
เก็บคงหัวบ่อ	รุกขุด ปรับ		ลดพ. เริ่มขายไป	แลก บ.หนองคู
ต.แวงน่าง	ที่นา ขุดดินขาย		ยาฯ/สารเคมี	3 มัด 10 บ.
มาอ่อน,มากิน	พันธุ์ผักหายใจ		(ต้องตามให้ดี)	ขาย มัดละ 5 บ.
โภค	มาเกิดตามที่คืนที่ดิน			
	ลดพ. เกิด (บ้านส่อง)			
			แม่น้ำ	
			* ถามว่าเอาดินมาจาก	
			ที่ไหน เกิดอย่างไร	
			(หมายความว่าไม่กิน)	

ประเด็นในการเก็บข้อมูลเพิ่มเติมเรื่องภูมิปัญญาในการผลิตผักพื้นบ้านและ มูลค่าทางเศรษฐกิจของ
ผักพื้นบ้าน สัมภาษณ์ผู้รู้ผักพื้นบ้าน โดยให้เยาวชนที่เป็นทีมวิจัยเป็นผู้ดำเนินการ

ในวันที่ 5-6 เมษายน พ.ศ. 2552

ณ บ้านแม่ดะบ้านส่องเหนือ ต.ตลาด อ.เมือง จ.มหาสารคาม

ภูมิปัญญาในการผลิตผักพื้นบ้าน

ผักพื้นบ้านตามฤดูกาล

1. ผักพื้นบ้าน เน้น 16 ชนิด (เอาแนวได้)

ผักที่เกิดในทุ่งนา

1. กะเบงห้อม
2. ผักหนอก (บัวบก)
3. ผักลีมผัว
4. ผักลีนปี

ผักที่เกิดตามป่า

1. ผักสาบ
2. ผักหวานบ้าน
3. ผักอี๊ดไทย
4. ผักก้านตรง

ผักที่เกิดตามบ้าน

1. ลิ้นฟ้า
2. ถั่วแปบ
3. ถั่วศรราม
4. ผักกาดขาวน้อยนา

ผักที่เกิดในน้ำ

1. ผักตะบ
 2. ผักกันทอง
 3. ผักชิงวิง
 4. ผักกุดคง
2. การเก็บเมล็ดพันธุ์
- ผักที่เก็บเมล็ดได้
 - ลักษณะผักที่จะเอาแนว ผักไนนเอาได้บ้าง

- ช่วงฤดูกาลปีกุก — ร้อน ฝน หนาว
- วิธีการเก็บ — ขันตอน
- อายุในการเก็บ
- ปริมาณที่เก็บ — พอปีกุก แบ่งปัน

3. วิธีการปีกุก

- ขยายพันธุ์ — ติดตา ตอนกิง ปักชำ
- เอาแนว — ตื้นกล้า หว่านเมล็ด ยอดหลุม

4. การเก็บเกี่ยวผลผลิต

- ขาย
- กิน
- เอาแนว
- แปรรูป — กิน ขาย ถนนอาหาร เพิ่มมูลค่า

มูลค่าของผักพื้นบ้าน (อคีต – ปัจจุบัน)

- ฤดูกาล — ร้อน ฝน หนาว (แต่ละฤดูมีผักพื้นบ้านอะไรบ้าง)
- ชนิดผักพื้นบ้าน
- ยอด ดอก ผล (เอาส่วนใดไปขาย หรือกินอย่างไร)
- ผักที่จะเอาไปขาย

ราคา และปริมาณ ที่ขายได้

ภาคผนวก ค

ประมวลรูปภาพประกอบในการดำเนินกิจกรรม ขั้นเตรียมการ



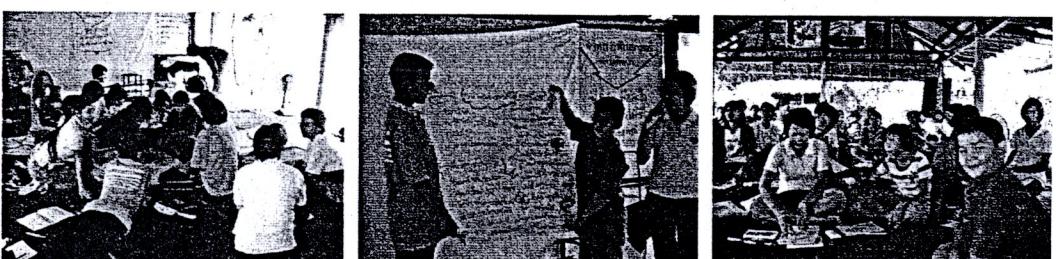
ภาพ 5 การค้นหาปัญหา (พัฒนาโจทย์โครงการวิจัย) (9 พฤษภาคม 2551)



ภาพ 6 เวทีกลั่นกรองโครงการ CBMAG จังหวัดมหาสารคาม (25 พฤษภาคม 2551)



ภาพ 7 ประชุมชี้แจงแนวทางการทำงานร่วมกับผู้สนใจ (10 สิงหาคม 2551)



ภาพ 8 อบรมการแตกร่องเนื้อหาและการใช้เครื่องมือในการวิจัย (21-22 สิงหาคม 2551)

ขั้นเตรียมการ (ต่อ)

การเตรียมความพร้อมของชุมชน



ภาพ 9 ประชุมชี้แจงโครงการ ครั้งที่ 1 บ้านแมด (20 กันยายน 2551)



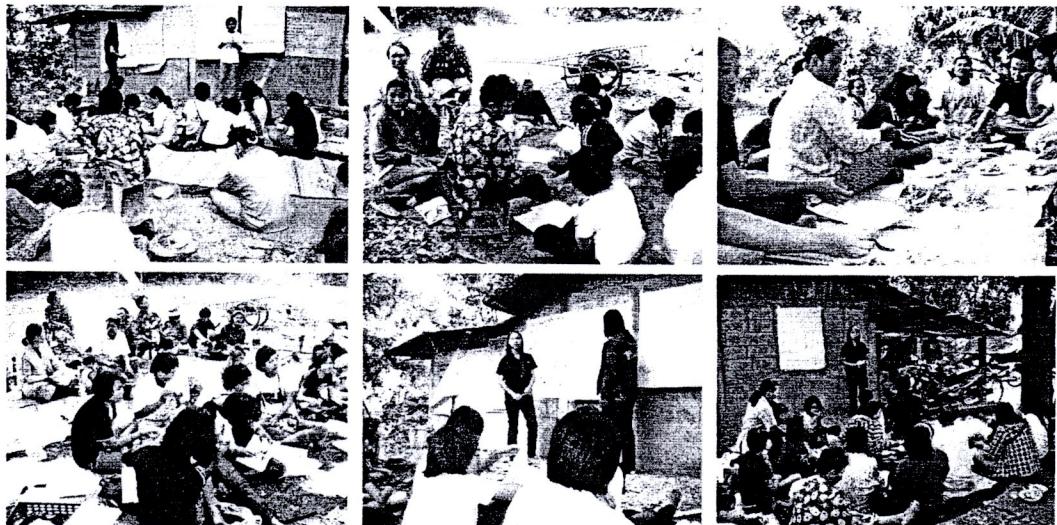
ภาพ 10 ประชุมชี้แจงโครงการ ครั้งที่ 2 บ้านส่องเหนือ (2 ตุลาคม 2551)

ขั้นการศึกษาข้อมูล



ภาพ 11 ศึกษาพื้นที่ผักพื้นบ้านที่มีอยู่ในชุมชนบ้านส่องเหนือ (8 พฤศจิกายน 2551)

ขั้นการศึกษาข้อมูล (ต่อ)



ภาพ 12 ศึกษาพื้นที่ผักพื้นบ้านที่มีอยู่ในชุมชนบ้านแมด (15 พฤษภาคม 2551)

ขั้นการสรุปวิเคราะห์ข้อมูล



ภาพ 13 ประชุมทีมวิจัย สรุปข้อมูลจากการศึกษาระยะแรก จัดกลุ่มข้อมูล ตรวจสอบข้อมูลที่ยังไม่สมบูรณ์แล้ววางแผนการศึกษาต่อเนื่อง (14 มกราคม 2552)



ภาพ 14 เสนอข้อมูลผักพื้นบ้านต่อชุมชน และคัดเลือกตัวแทนผักพื้นบ้าน (16 มกราคม 2552)

ขั้นการสรุปวิเคราะห์ข้อมูล (ต่อ)



ภาพ 15 ศึกษาเชิงลึก ความเชื่อ ภูมิปัญญา มูลค่า/คุณค่า ของตัวแทนผักพื้นบ้าน 16 คน
ระหว่างวันที่ 10 – 13 กุมภาพันธ์ 2552



ภาพ 16 ศึกษาวิถีชุมชนกับผักพื้นบ้าน (2 เมษายน 2552)

ขั้นการสรุปวิเคราะห์ข้อมูล (ต่อ)



ภาพ 17 จัดเวทีวิเคราะห์แนวทางการพื้นฟูและขยายพันธุ์ผักพื้นบ้าน จำนวน 16 ชนิด จากการร่วมกันวิเคราะห์ของชุมชน (27 เมษายน 2552)

ขั้นการทดลองปฏิบัติการพื้นฟูผักพื้นบ้านและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้าน



ภาพ 18 จัดกิจกรรมสร้างการเรียนรู้ แต่งตั้งครุยว่าาสาพาเยาวชนสำรวจเรียนรู้แหล่งผักพื้นบ้านในนิเวศน์จริงในชุมชน และถ่ายทอดองค์ความรู้ผ่านการทำอาหาร (9 พฤษภาคม 2552)

ขั้นการทดลองปฏิบัติการพื้นผังพื้นบ้านและขยายผลพันธุ์ผักพื้นบ้าน (ต่อ)



ภาพ 19 ศึกษาเรียนรู้คลาดคนดีเขียว (31 พฤษภาคม 2552)

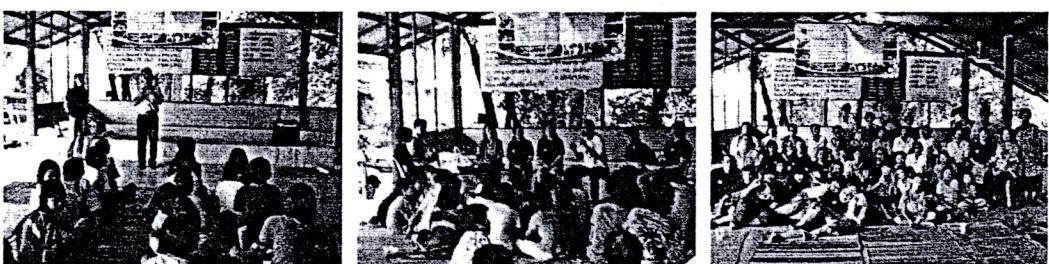


ภาพ 20 พาเด็กลงแปลงเพาะพันธุ์ผักพื้นบ้านในนิเวศน์เดิมที่เหมาะสม (14 มิถุนายน 2552)



ภาพ 21 จัดประชุมทีมวิจัยสรุปผลการทดลอง (4 กรกฎาคม 2552)

ขั้นการสรุปผลการวิจัย



ภาพ 22 การจัดเวทีนำเสนอผลการวิจัยต่อชุมชน (22 สิงหาคม 2552)

ภาคผนวก ง
รายชื่อผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการศึกษาวิจัย

ผู้เกี่ยวข้องที่มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งในการศึกษาวิจัย มีบทบาทสำคัญทำให้งานวิจัยดำเนินการไปอย่างมีประสิทธิภาพ ประสบผลสำเร็จลุล่วงมาได้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ประกอบไปด้วย

1. นางทองสา ละคร ไชย
ที่อยู่ 897 บ้านส่อง ต.ตลาด อ.เมือง จ.มหาสารคาม
2. นางสาวอลิยา หินคำ
ที่อยู่ 35 ถ.เสมา ต.ตลาด อ.เมืองมหาสารคาม จ.มหาสารคาม
โทรศัพท์ 087-423-3160
3. เด็กหญิงธนารัตน์ วิลัยสุทธิ์
ที่อยู่ 897 บ้านส่อง ต.ตลาด อ.เมืองมหาสารคาม จ.มหาสารคาม
4. เด็กหญิงอรณยา นามราช
ที่อยู่ 24 บ้านแมค ต.ตลาด อ.เมืองมหาสารคาม จ.มหาสารคาม
5. เด็กชายนรูนรินทร์ นาควิจิต
ที่อยู่ 7 บ้านแมค ต.ตลาด อ.เมืองมหาสารคาม จ.มหาสารคาม
6. เด็กชายณัฐพล ฉายาก้าดี
ที่อยู่ 28 บ้านแมค ช.เสมา 6 ต.เสมา ต.ตลาด อ.เมืองมหาสารคาม จ.มหาสารคาม
7. นางวัลภา รินทร์ก
ที่อยู่ 9 ช.นครสวารรค์ 76 บ้านส่อง ต.ตลาด อ.เมือง จ.มหาสารคาม
โทรศัพท์ 084-516-9925
8. นางอมร สรุจันทร์
ที่อยู่ 14 ช.นครสวารรค์ 74 บ้านส่อง ต.ตลาด อ.เมือง จ.มหาสารคาม
โทรศัพท์ 081-776-6948
9. เด็กหญิงสุพิชา อายานอก
ที่อยู่ 9 บ้านส่อง ต.ตลาด อ.เมือง จ.มหาสารคาม
โทรศัพท์ 083-678-8834
10. เด็กหญิงภทรวรรณ ทรงคำจันทร์
ที่อยู่ 27 บ้านส่อง ต.ตลาด อ.เมือง จ.มหาสารคาม

11. เด็กหญิงสุชานัน อุปแสง

ที่อยู่ 15 บ้านส่อง ต.ตลาด อ.เมือง จ.มหาสารคาม

12. นายวชร รินทร์ก

ที่อยู่ 9 ช.นกรสวรรค์ 76 บ้านส่อง ต.ตลาด อ.เมือง จ.มหาสารคาม

โทรศัพท์ 085-006-6084

ที่ปรึกษา

- | | |
|------------------------|---------------------------------|
| 1. นายพุธ ทองลา | ผู้ประสานงานกลุ่มประชาชนสีเขียว |
| 2. นางสาวฐิติพร ศกุลจร | ผู้รับผิดชอบงานตลาดน้ำมั่นยืน |
| โทรศัพท์ 081-717-4675 | |
| 3. นางสาวนุจนาด โอมแพน | นักพัฒนาองค์กรเอกชน |
| โทรศัพท์ 086-642-2126 | |



ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-สกุล

นางสาวแวงตา สุวรรณรินทร์

วัน เดือน ปี เกิด

วันที่ 22 สิงหาคม 2527

ภูมิลำเนา

90 หมู่ 5 ตำบลนิคมคำสร้อย อำเภอ尼คมคำสร้อย จังหวัดมุกดาหาร

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2546 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาจาก

โรงเรียนคำสร้อยพิทยสารรร' จังหวัดมุกดาหาร

พ.ศ. 2550 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาศาสตรบัณฑิต

(วทบ.) สาขาวิชาประมง (ชีวิทยาประมง) คณะ

เทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ

มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่

