

ตารางที่ 14 แสดงพรรณพืชผักพื้นบ้านที่พบในเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าซับลังกา

ลำดับที่	วงศ์	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อ	ชื่อท้องถิ่น	ลักษณะ วิสัย
1	ALANGIACEAE	<i>Alangium salviifolium</i> (L.f.) Wangerin subsp. Hexapetalum Wangerin	ปรงู	ปรงู	T
2	ANACARDIACEAE	<i>Dracontomelon dao</i> (Blanco) Merr. & Rolfe	พระเจ้าห้าพระองค์	พระเจ้าห้าพระองค์	T
3		<i>Spondias pinnata</i> (L.f.) Kurz	มะกอก	มะกอก	T
4		<i>Buchananai latifolia</i> Roxb.	มะม่วงหัวแมงวัน	มะม่วงหัวแมงวัน	T
5	ANNONACEAE	<i>Rauwenhoffia siamensis</i> Scheff.	นมแมว	พิพานน้อย	ScanS
6		<i>Uvaria cordata</i> (Dunal) Alston	นมช้าง	นมควาย	CrS
7		<i>Casearia grewiaefolia</i>	นมวัว	พิพานน้อย	ScanS
8	APOCYNACEAE	<i>Wrightia arborea</i> (Dennst.) Mabb	โมกมัน	โมกมัน	T
9	ARACEAE	<i>Colocasia gigantea</i> Hook. F.	บอน	บอน	H
10		<i>Amorphophallus paeoniifolius</i> (Dennst.) Nicolson	บุก	กระบุก	H
11	ASCLEPIADACEAE	<i>Cryptolepis buchanani</i> Roem. & Sch.	เถาเอ็นอ่อน	เถาเอ็นอ่อน	CrS
12		<i>Telosma minor</i> Craib	สลิด	สลิด	C

ตารางที่ 14 (ต่อ)

ลำดับที่	วงศ์	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อ	ชื่อท้องถิ่น	ลักษณะวิสัย
13	ASCLEPIADACEAE	<i>Atherolepis pierrei</i> Cost	อบเชยเถา	กำยานตัวผู้	HC
14	ATHYRIACEAE	<i>Diplazium esculentum</i> (Retz.) Sw.	ผักกูด	ผักกูด	F
15	BIGONIACEAE	<i>Oroxylum indicum</i> (L) Vent	เพกา	บักลิ้นฟ้า	S/T
16		<i>Stereospermum neuranthum</i> Kurz	แคทราย	แคนา	T
17		<i>Fernandoa adenophylla</i> (Wall. Ex G.Don) Steenis	แคหางค่าง	แคพุงหมู	T
18		<i>Bombax ceiba</i> L.	จิว	จิวป่า/จิวแดง	T
19	CAPPARACEAE	<i>Maerua siamensis</i> (Kurz) Pax	แจง	แกง	T
20		<i>Creteva odansonii</i> DC. Subsp. <i>odorata</i> Jacobs	กุ่มบก	กุ่มบก	T
21		<i>Capparis micracantha</i> DC.	ชิงชี	บักชูชี	S/ST
22	CELASTRACEAE	<i>Salacia chinensis</i> L.	กำแพงเจ็ดชั้น	ต้นเจ็ดยอด / ตาไก่	ScanS
23		<i>Siphonodon celastrineus</i> Griff.	มะดูก	บักดูก	T
24	COMPOSITAE	<i>Acmella oleracae</i> (L.) R.K. Jansen	คราดหัวแหวน	ผักคราด	H
25	CONNARACEAE	<i>Connarus cochinchinensis</i> (Baill.) Pierre	ถอบแถบ	ถอบแถบเถา	S/T
26	CONVOLVULACEAE	<i>Argyreia nervosa</i> (Burm.f.) Bojer	ใบระบาศ	ใบระบาศ	C
27		<i>Ipomoea aquatica</i> Forssk.	ผักบุ้ง	ผักบุ้ง	CrH

ตารางที่ 14 (ต่อ)

ลำดับที่	วงศ์	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อ	ชื่อท้องถิ่น	ลักษณะวิสัย
28	COSTACEAE	<i>Costus speciosus</i> (Koen.) Sm.	เอื้องหมายนา	เอื้อง	H
29	CUCURBITACEAE	<i>Coccinia grandis</i> (L.) Voigt	ตำลึง	ตำลึง	H
30		<i>Trichosanthes cucumerina</i> Linn	บวบขม	บวบขม	HC
31		<i>Momordica cochinchinensis</i> (Lour.) Spreng	ฟักข้าว	ฟักข้าว	HC
32	DILLENACEAE	<i>Dillenia aurea</i> Sm.	มะसान	บักसान	T
33	DIOSCOREACEAE	<i>Dioscorea hispida</i> Dennst. var <i>hispida</i>	กลอย	กลอย	HC
34		<i>Dioscorea alata</i> Linn.	มันเลือด	มันเลือด	HC
35		<i>Dioscorea</i> sp.	มันเกลบ	มันเกลบ	HC
36		<i>Dioscorea inopinata</i> Prain & Burkill	มันนง	มันนง	HC
37	EBENACEAE	<i>Diospyros mollis</i> Griff.	มะเกลือ	บักเกลือ	T
38	EUPHORBIACEAE	<i>Phyllanthus emblica</i> Linn.	มะขามป้อม	ขามป้อม	T
39	FLACOURTIACEAE	<i>Hydnocarpus anthelminthicus</i> Pieere ex Laness.	กระเบาใหญ่	กระเบาใหญ่	T
40		<i>Flacourtia indica</i> (Burm. F.) Merr.	ตะขบป่า	บักเบน	S
41		<i>Hydnocarpus ilicifoliua</i> King	กระเบาเล็ก	กระเบาเล็ก	T
42	GRAMINEAE	<i>Dandrocalamus membranaceus</i> Munro	ไผ่นวล	ไผ่นวล	B

ตารางที่ 14 (ต่อ)

ลำดับที่	วงศ์	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อ	ชื่อท้องถิ่น	ลักษณะวิสัย
43	GRAMINEAE	<i>Thyrsostachys siamensis</i> Gamble	ไผ่รวก	ไผ่ปล้องแดง / ไผ่กาบแดง	B
44	GUTTIFERAE	<i>Cratoxylum maingayi</i> Dyer	ต้วขน	แต้ว	T
45		<i>Garcinia nigrolineata</i> Planch. ex T. Anderson	ชะมวง	บักมวง	T
46	IRVINGIACEAE	<i>Irvingia malayana</i> Oliv. Ex A.W.Benn.	กระบก	กระบก	T
47	LABIATAE	<i>Callicarpa arborea</i> Roxb.	ชาแป้น	ชาแป้น	T
48		<i>Clerodendrum paniculatum</i> L. var. <i>paniculatum</i>	นมสวรรค์	พ่วงพี	S
49	LECYTHIDACEAE	<i>Careya sphaerica</i> Roxb.	กระโดน	กระโดน	T
50	LEEACEAE	<i>Leea indica</i> (Burm. F.) Merr.	กะตังใบ	กะตังใบ	S
51	LEGUMINOSAE- CAESALPINIOIDEAE	<i>Afzelia xylocarpa</i> (Kurz) Craib	มะค่าโมง	มะค่าโมง	T
52		<i>Saraca indica</i> Linn.	โสกน้ำ	โสก	T
53		<i>Senna garretiana</i> (Craib) Irwin & Barneby	แสมสาร	จี้เหล็กป่า	T
54		<i>Senna siamea</i> (Lam.) Irwin & Barneby	จี้เหล็ก	จี้เหล็ก	T
55		<i>Senna timoriensis</i> (DC.) Irwin & Barneby	จี้เหล็กเลือด		T

ตารางที่ 14 (ต่อ)

ลำดับที่	วงศ์	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อ	ชื่อท้องถิ่น	ลักษณะวิสัย
56	LEGUMINOSAE- CAESALPINIOIDEAE	<i>Senna tora</i> (L.) Roxb.	ชุมเห็ดไทย	ชุมเห็ดไทย	S
57	LEGUMINOSAE- MIMOSOIDEAE	<i>Xylia xylocarpa</i> Taub. Var. <i>Kerrii</i> (Craib & Hutch) I. C. Nielsen	แดง	ไม้แดง	T
58		<i>Leucaena leucocephala</i> (Lam.) de Wit	กระถิน	กะเจด	S/T
59		<i>Adenanthera pavonina</i> L.	มะกล่ำต้น	มะกล่ำตาช้าง	T
60	LEGUMINOSAE- PAPILIONOIDEAE	<i>Derris scandens</i> Benth	เถาวัลย์เปรียง	เครือลำเปียง/ เครือตาปลา	C
61		<i>Millettia brandisiana</i> Kurz	กระพี้จั่น	บักจั่น	T
62		<i>Crotalaria retusa</i> Linn.	หึ่งหาย	หึ่งหาย	C+S
63	MELIACEAE	<i>Melia azedarach</i> L.	เลี่ยน	เลี่ยน	S/ST
64		<i>Walsura trichostemon</i> Miq.	กั๊ดลิ้น	กาลิ้น	T
65		<i>Azadiracrita indica</i> var. <i>siamese</i> Valetton	สะเดา	สะเดา	T
66	MEMECYLACEAE	<i>Memecylon edule</i> Roxb.	พลองเหมือด	พลองเหมือด	S

ตารางที่ 14 (ต่อ)

ลำดับที่	วงศ์	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อ	ชื่อท้องถิ่น	ลักษณะวิสัย
67	MENISPERMACEAE	<i>Cissampelos pareira</i> L. var. <i>hirsuta</i> (Buch. Ex DC.) <i>Forman</i>	กรูงเขมา	เครือหมาน้อย	C
68		<i>Tiliacora triandra</i> Diels	ย่านาง	ย่านาง	C
69	MORACEAE	<i>Streblus asper</i> Lour.	ข่อย	ข่อย	T
70		<i>Ficus hispida</i> Linn. F.	มะเดื่อปล้อง	มะเดื่อ/เดื่อปล้อง	S/T
71		<i>Ficus racemosa</i> Linn.	มะเดื่ออุทุมพร	มะเดื่อใหญ่ / มะเดื่อเกลี้ยง	T
72		<i>Morus</i> sp.	หม่อนดง	หม่อนป่า	ST
73	MUSACEAE	<i>Musa acuminata</i> Colla	กล้วยป่า	กล้วยป่า	H
74	MYRTACEAE	<i>Syzygium cumini</i> (L) Skeels	หว่า	หว่า	T
75	OPILIACEAE	<i>Champereia manillana</i> (Blume) Merr.	ผักหวานป่า	ผักหวาน	T
76	PALMAE	<i>Calamus caesius</i> Blume	หวายขม	หวาย	P
77		<i>Caryota mitis</i> Lour.	เต้าร้างแดง	ตาว	P
78		<i>Arenga pinnata</i> (Wurmb) Merr.	ต้าว	ต้าว	P

ตารางที่ 14 (ต่อ)

ลำดับที่	วงศ์	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อ	ชื่อท้องถิ่น	ลักษณะวิสัย
79	PASSIFLORACEAE	<i>Passiflora foetida</i> L.	กะทกรก	ตำลึงทอง / รังนก/ เงาะ	HC
80	PHYLLATHACEAE	<i>Baccaurea ramiflora</i> Lour.	มะไฟดง	บักฟ้า	T
81	POTALIACEAE	<i>Fagraea fragrans</i> Roxb.	กันเกรา	กันเกรา	T
82	RHAMNACEAE	<i>Ziziphus oenoplia</i> var <i>oenoplia</i>	เล็บเหยี่ยว	เล็บเหยี่ยว/ เล็บแมว	ScanS
83		<i>Ziziphus mauritiana</i> Lam	พุทรา	พุทรา	T
84	RUBIACEAE	<i>Hymenodictyon excelgum</i> (Roxb.) Wall.	ส้มกบ	ส้มกบ	T
85	RUTACEAE	<i>Murraya paniculata</i> (L.) Jack	แก้ว	แก้ว	S/ST
86		<i>Naringi crenulata</i> (Roxb.) Nicolson	กระแจะ	พญาษา	S/T
87		<i>Zanthoxylum limonella</i> (Dennst.) Alton	กำจัดต้น	กำจัด	T
88		<i>Aegle marmelos</i> (L.) Corr	มะตูม	มะตูม	T
89	SAPINDACEAE	<i>Nephelium hypoleucum</i> Kurz	คอแลน	บักแวง	T
90		<i>Lepisanthes amoena</i> (Hassk.) Leenh.	ชำมะเลียงป่า	ชำมะเลียงป่า	T
91		<i>Schleichera oleosa</i> (Lour.) Oken	ตะคร้อ	บักคร้อ/ ตะคร้อ	T

ตารางที่ 14 (ต่อ)

ลำดับที่	วงศ์	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อ	ชื่อท้องถิ่น	ลักษณะวิสัย
92	SAPINDACEAE	<i>Lepisanthes rubiginosa</i> (Roxb.) Leenh.	มะหวด	บักหวด	S
93	SCHIZAEACEAE	<i>Lygodium polystachyum</i> Wall. Ex Moore	หญ้าน้ำเต้า	หญ้าน้ำเต้า	CrS
94	SIMAROUBACEAE	<i>Brucea javanica</i> (L.) Merr	ราชคัศ	ราชคัศ	S
95	SMILACACEAE	<i>Smilax ovalifolia</i> Roxb.	เถาวัลย์ขี้	ขี้	C
96	SOLANACEAE	<i>Capsicum frutescens</i> L. var frutescens	พริกขี้หนู	พริกขี้หนู	S/ST
97		<i>Solanum aculeatissimum</i> Jacq.	มะเขือขี้	มะเขือขี้	US
98		<i>Solanum torvum</i> Sw.	มะเขือพวง	หมากแข้ง	H
99	TILIACEAE	<i>Grewia paniculata</i> Roxb.	ไม้ลาย	พลับพลา	T
100	VERBENACEAE	<i>Vitex glabrata</i> R.Br.	ไข่เน่า	ขี้เหิน	T
101	VITACEAE	<i>Parthenocissus quinquefolia</i> Kurz	เถาคั้นขาว	เถาคั้นขาว	T
102		<i>Ampelocissus martinii</i> Planch.	ส้มกุ่ม	ส้มโก้ย	C
103	ZINGIBERACEAE	<i>Kaempferia pulchra</i> (Ridl.) Ridl.	เปราะป่า	เปราะ/ว่านหมอบ	H
104		<i>Kaempferia galanga</i> L.	เปราะหอม	เปราะ	H
105		<i>Amomum uliginosum</i> K.D. Konig	เร่ว	อีเร่ว/ผักเนง	H
106		<i>Amomum villosum</i> var. <i>Xanthioides</i> (Wall. Ex. Baker	เร่วน้อย	เร่วแดง	H

ตารางที่ 14 (ต่อ)

ลำดับที่	วงศ์	ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อ	ชื่อท้องถิ่น	ลักษณะวิสัย
107	ZINGIBERACEAE	<i>Curcuma parviflora</i> Wall.	กระเจียวขาว	กระเจียวขาว	H
108		<i>Curcuma sparganifolia</i> Gagnep.	กระเจียวบัว	กระเจียวแดง	H
109		<i>Zingiber zerumbet</i> (L.) Sm	กระทือ	กระทือ	H

หมายเหตุ	B = ใฝ่	C = ไม้เถา	CrH = ไม้ล้มลุกที่ลำต้นทอดไปตามดิน หิน หรือลำต้นไม้
	CrS = ไม้พุ่มที่ลำต้นทอดไปตามดิน หิน หรือลำต้นไม้		F = ผักกูดหรือเฟิน
	HC = ไม้เถาล้มลุก	P = หมากหรือปาล์ม	H = ไม้ล้มลุก
	ScanS = ไม้พุ่มที่เลื้อยทอดลำต้นเกาะเกี่ยวขึ้นไป		S = ไม้พุ่ม
	ST = ไม้ต้นขนาดเล็ก	T = ไม้ยืนต้น	S/ST = ไม้พุ่มกึ่งไม้ต้น
			S/T = ไม้พุ่มกึ่งไม้ต้นขนาดเล็ก
			US = ไม้พุ่มขนาดเล็ก

ตารางที่ 15 แสดงส่วนต่าง ๆ ของผักพื้นบ้านในเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าซับลังกาที่ราษฎรนำมาใช้ประโยชน์และวิธีการนำมาบริโภค

ลำดับที่	วงศ์	ชื่อ	ส่วนที่นำมาใช้ประโยชน์								วิธีการบริโภค	ช่วงเวลาเก็บ		
			ยอด	หน่อ	ไหล	ลำต้น	ใบ	ดอก	เถา	ผล			เมล็ด	หัว
1	ALANGIACEAE	ปรี๋								*			กินเป็นผลไม้	มี.ค.-เม.ย.
2	ANACARDIACEAE	พระเจ้าห้าพระองค์								*	*		แกง	มี.ย.-ก.ค.
3		มะกอก	*					*			/		กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
4		มะม่วงหัวแมงวัน	*						*				กินกับน้ำพริก	ม.ค.-เม.ย.
5	ANNONACEAE	นมแมว								*			กินเป็นผลไม้	ก.ค.-ส.ค.
6		นมช้าง								*			กินเป็นผลไม้	ก.ค.-ส.ค.
7		นมวัว								*			กินเป็นผลไม้	ส.ค.-ก.ย.
8	APOCYNACEAE	โมกมัน	*					*					กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
9	ARACEAE	จุน	*		*			*					แกง	ตลอดปี
10		บุก	*			*							แกง	ฤดูฝน
11	ASCLEPIADACEAE	เถาเอ็นอ่อน	*					*					กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
12		สลิด	*					*		*			กินกับน้ำพริก	พ.ค.
13		อบเชยเถา								*			กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
14	ATHYRIACEAE	ผักกูด	*					*					กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
15	BIGONIACEAE	เพกา	*					*		*			กินกับน้ำพริก	ฤดูหนาว
16	BIGONIACEAE	แลทราย	*					*					กินกับน้ำพริก	เม.ย.-พ.ค.

ตารางที่ 15 (ต่อ)

ลำดับที่	วงศ์	ชื่อ	ส่วนที่นำมาใช้ประโยชน์									วิธีการบริโภค	ช่วงเวลาที่เก็บ		
			ยอด	หน่อ	ไหล	ลำต้น	ใบ	ดอก	เถา	ผล	เมล็ด			หัว	
17		แคหางค่าง	*					*						กินกับน้ำพริก	ก.ค.-พ.ย.
18		งิ้ว							*		*			กินกับน้ำพริก	ธ.ค.-ก.พ.
19	CAPPARACEAE	แจง	*					*	*					นำไปดอง	ฤดูฝน
20	CAPPARACEAE	กุ่มบก	*						*					นำไปดอง	มี.ค.-พ.ค.
21	CAPPARACEAE	ชิงชี									*			กินเป็นผลไม้	ฤดูหนาว
22	CELASTRACEAE	กำแพงเจ็ดชั้น	*					*			*			กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
23	CELASTRACEAE	มะคูก									*			กินเป็นผลไม้	ฤดูหนาว
24	COMPOSITAE	คราดหัวแหวน	*					*	*					กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
25	CONNARACEAE	ถอบแถบ	*					*	*					กินกับน้ำพริก	ฤดูฝน
26	CONVOLVULACEAE	ใบระบาด	*					*						กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
27		ผักนึ่ง	*			*		*						กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
28	COSTACEAE	เอื้องหมาขานา				*			*					กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
29	CUCURBITACEAE	ตำลึง	*					*						กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
30		บวบขม	*					*						กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
31		ผักข้าว	*					*			*			กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
32	DILLENACEAE	มะลิ้น	*								*			กินกับน้ำพริก	พ.ค.-มิ.ย.
33	DIOSCOREACEAE	กลอย											*	นำมาทำขนม	ส.ค.-ต.ค.

ตารางที่ 15 (ต่อ)

ลำดับที่	วงศ์	ชื่อ	ส่วนที่นำมาใช้ประโยชน์								วิธีการบริโภค	ช่วงเวลาที่เก็บ			
			ยอด	หน่อ	ไหล	ลำต้น	ใบ	ดอก	เถา	ผล			เมล็ด	หัว	
34	DIOSCOREACEAE	มันเลือด										*	นำมาทำขนม	ฤดูหนาว	
35	DIOSCOREACEAE	มันแกลบ											*	นำมาทำขนม	ฤดูหนาว
36	DIOSCOREACEAE	มันนกก											*	นำมาทำขนม	ฤดูหนาว
37	EBENACEAE	มะเกลือ										*		กินเป็นผลไม้	มิ.ย.-ก.ค.
38	EUPHORBIACEAE	มะขามป้อม										*		กินเป็นผลไม้	เม.ย.-พ.ค.
39	FLACOURTIACEAE	กระเบาใหญ่										*		นำมาทำขนม	ศ.ค.-ต.ค.
40	FLACOURTIACEAE	ตะขบป่า										*		กินเป็นผลไม้	มิ.ย.-ก.ย.
41	FLACOURTIACEAE	กระเบาเล็ก										*		กินเป็นผลไม้	ก.พ.-มิ.ย.
42	GRAMINEAE	ไผ่นวล		*										กินกับน้ำพริก	ฤดูฝน
43	GRAMINEAE	ไผ่รวก		*										กินกับน้ำพริก	ฤดูฝน
44	GUTTIFERAE	ตั่วขน	*											กินกับน้ำพริก	พ.ค.
45	GUTTIFERAE	ชะมวง	*									*		แกง	ก.พ.-เม.ย.
46	IRVINGIACEAE	กระบก										*		กินเป็นผลไม้	ก.พ.-เม.ย.
47	LABIATAE	ชาแป้น	*					*						กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
48	LABIATAE	นมสวรรค์	*					*						กินกับน้ำพริก	ฤดูฝน
49	LECYTHIDACEAE	กระโดน	*					*		*				กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
50	LEEACEAE	กะตังใบ	*					*		*				กินกับน้ำพริก	ตลอดปี

ตารางที่ 15 (ต่อ)

ลำดับที่	วงศ์	ชื่อ	ส่วนที่นำมาใช้ประโยชน์							วิธีการบริโภค	ช่วงเวลาที่เก็บ	
			ยอด	หน่อ	ไหล	ลำต้น	ใบ	ดอก	เถา			ผล
51	LEGUMINOSAE- CAESALPINIOIDEAE	มะค่าโมง								*	กินเป็นผลไม้	ก.ค.-ก.ย.
52		โสกน้ำ	*					*			กินกับน้ำพริก	ม.ค.-เม.ย.
53		แสมสาร						*	*		แกง	พ.ค.-ก.ค.
54		จี่เหล็ก	*					*	*		แกง	ตลอดปี
55		จี่เหล็กเลือด									แกง	ฤดูฝน
56		ชุมเห็ดไทย	*					*			กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
57	LEGUMINOSAE- MIMOSOIDEAE	แดง								*	กินเป็นผลไม้	ต.ค.-ธ.ค.
58		กระถิน	*					*			กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
59		มะกล่ำต้น	*					*			กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
60	LEGUMINOSAE- PAPILIONOIDEAE	ถาว์ล้วยเปรียง	*					*			กินกับน้ำพริก	ฤดูฝน
61		กระพี้จั่น	*					*			กินกับน้ำพริก	ม.ค.-ก.พ.
62		หิ้งหาย	*					*			กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
63	MELIACEAE	เลี่ยน	*					*			กินกับน้ำพริก	พ.ค.-ม.ค.
64		คัตลีน								*	กินเป็นผลไม้	มิ.ย.-ก.ค.

ตารางที่ 15 (ต่อ)

ลำดับที่	วงศ์	ชื่อ	ส่วนที่นำมาใช้ประโยชน์									วิธีการบริโภค	ช่วงเวลาที่เก็บ	
			ยอด	หน่อ	ไหล	ลำต้น	ใบ	ดอก	เถา	ผล	เมล็ด			หัว
65	MELIACEAE	สะเดา	*						*				กินกับน้ำพริก	ธ.ค.-มี.ค.
66	MEMECYLACEAE	พลองเหมือด	*									*	กินกับน้ำพริก	มิ.ย.-ก.ค.
67	MENISPERMACEAE	กรูงเขมา						*		*			นำมาทำวุ้น	ฤดูฝน
68		ย่านาง						*		*			นำน้ำคั้นไป	ตลอดปี
													แกง	
69	MORACEAE	ข่อย										*	กินเป็นผลไม้	ตลอดปี
70		มะเดื่อปล้อง	*					*				*	กินกับน้ำพริก	ฤดูฝน
71		มะเดื่ออุทุมพร	*					*					กินกับน้ำพริก	มิ.ย.-ต.ค.
72		หม่อนดง	*									*	กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
73	MUSACEAE	กล้วยป่า				*			*			*	แกง	ตลอดปี
74	MYRTACEAE	หว่า										*	กินเป็นผลไม้	เม.ย.-พ.ค.
75	OPILIACEAE	ผักหวานป่า	*					*					แกง	ก.พ.-พ.ค.
76	PALMAE	หว่าขม	*	*								*	แกง	ตลอดปี
77		เต่าร้างแดง		*									แกง	ตลอดปี
78		ตำ		*								*	แกง	ตลอดปี
79	PASSIFLORACEAE	กะทกรก	*									*	กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
80	PHYLLATHACEAE	มะไฟดง										*	กินเป็นผลไม้	ธ.ค.-ก.ย.

ตารางที่ 15 (ต่อ)

ลำดับที่	วงศ์	ชื่อ	ส่วนที่นำมาใช้ประโยชน์								วิธีการบริโภค	ช่วงเวลาที่เก็บ		
			ยอด	หน่อ	ไหล	ลำต้น	ใบ	ดอก	เถา	ผล			เมล็ด	หัว
81	POTALIACEAE	กันเกรา	*										กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
82	RHAMNACEAE	เล็บเหยี่ยว									*		กินเป็นผลไม้	ฤดูฝน
83		พุทรา									*		กินเป็นผลไม้	ฤดูฝน
84	RUBIACEAE	ส้มกบ	*				*						กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
85	RUTACEAE	แก้ว									*		กินเป็นผลไม้	ตลอดปี
86		กระแจะ	*					*					กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
87		กำจัดต้น	*					*					กินกับน้ำพริก	พ.ค.-ธ.ค.
88		มะคูน	*					*			*		กินกับน้ำพริก	เม.ย.-พ.ค.
89	SAPINDACEAE	คอแลน									*		กินเป็นผลไม้	ตลอดปี
90		ขำมะเลียงป่า									*		กินเป็นผลไม้	ตลอดปี
91		ตะคร้อ	*					*			*		กินกับน้ำพริก	มี.ค.-พ.ค.
92		มะหวด									*		กินเป็นผลไม้	ตลอดปี
93	SCHIZAEACEAE	หญ้าน้ำทิ	*					*					กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
94	SIMAROUBACEAE	ราชคัศ	*					*					กินกับน้ำพริก	ฤดูฝน
95	SMILACACEAE	เถาวัลย์ขี้		*									กินกับน้ำพริก	ฤดูฝน
96	SOLANACEAE	พริกขี้หนู									*		ทำน้ำพริก	ตลอดปี
97		มะเขือขื่น									*		กินกับน้ำพริก	ตลอดปี

ตารางที่ 15 (ต่อ)

ลำดับที่	วงศ์	ชื่อ	ส่วนที่นำมาใช้ประโยชน์									วิธีการบริโภค	ช่วงเวลาที่เก็บ	
			ยอด	หน่อ	ไหล	ลำต้น	ใบ	ดอก	เถา	ผล	เมล็ด			หัว
98	SOLANACEAE	มะเขือพวง										*	ทำน้ำพริก	ตลอดปี
99	TILIACEAE	ไม้ล่าย										*	กินเป็นผลไม้	ฤดูหนาว
100	VERBENACEAE	ไช้เน่า										*	กินเป็นผลไม้	ตลอดปี
101	VITACEAE	เถาคันขาว	*					*					กินกับน้ำพริก	ตลอดปี
102		ส้มกุ่ม										*	กินเป็นผลไม้	เม.ย.-ต.ค.
103	ZINGIBERACEAE	เปราะป่า	*	*									กินกับน้ำพริก	เม.ย.-ต.ค.
104		เปราะหอม	*	*									กินกับน้ำพริก	มี.ค.-ต.ค.
105		เร่วใหญ่	*	*									กินกับน้ำพริก	ฤดูฝน
106		เร่วน้อย	*	*									กินกับน้ำพริก	ฤดูฝน
107		กระเจียวขาว	*							*			กินกับน้ำพริก	เม.ย.-ต.ค.
108		กระเจียวบัว	*							*			กินกับน้ำพริก	พ.ค.-ก.ค.
109		กระเทียม	*	*									กินกับน้ำพริก	มี.ค.-ต.ค.