

ชื่อเรื่อง	ความหลากหลายทางชีวภาพของผักพื้นบ้านและการนำมาใช้ ในการประกอบอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์จังหวัดราชบุรี
ผู้วิจัย	นางทัศนีย์ นาคเสนีย์
สาขาวิชา	การท่องเที่ยว
ปีการศึกษา	2558

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาชนิดผักพื้นบ้านที่กลุ่มชาติพันธุ์ ในจังหวัดราชบุรี นำมาบริโภคเป็นอาหาร บันทึกตำรับอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ที่นำมาผักพื้นบ้าน เป็นส่วนประกอบ และ หาแนวทางอนุรักษ์และสืบสานผักพื้นบ้านท้องถิ่นให้คงอยู่กับคนในท้องถิ่น เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ปราชญ์ชุมชน ชาวบ้านที่มีประสบการณ์ด้านผักพื้นบ้าน แม่ครัว และใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง เป็น เครื่องมือในการวิจัย วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา

ผลการวิจัยพบว่า ผักพื้นบ้านของ 6 กลุ่มชาติพันธุ์ ในจังหวัดราชบุรี มีความใกล้เคียงกัน รวบรวมได้จำนวน 131 ชนิด เมื่อแบ่งประเภทตามหลักอนุกรมวิธานพืช พบว่า มี 14 ประเภท ส่วนของผักพื้นบ้านที่นิยมนำมาประกอบอาหาร ได้แก่ ดอก ยอด ผล ใบ ลำต้น ก้าน หน่อ หัว ราก และ เหง้า คุณลักษณะพื้นถิ่นของกลุ่มชาติพันธุ์ ในจังหวัดราชบุรี จากตำรับอาหารที่บันทึก พบว่า อาหารคาวเป็นอาหารที่ปรุงง่ายไม่ซับซ้อน เน้นอาหารรสเค็ม เผ็ด ร้อน หวาน และมัน คุณลักษณะอาหารหวานหรืออาหารว่าง จะมีวิธีการปรุงที่คล้ายกัน เน้น ความหวาน เค็ม มัน โดยมี แป้ง น้ำตาล และกะทิ เป็นส่วนผสมหลัก แนวทางการอนุรักษ์และสืบสานผักพื้นบ้านมี 6 วิธี คือ การอนุรักษ์สายพันธุ์พืช การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ ตามสมัยนิยม การอนุรักษ์ที่เกิดจากการมีส่วนร่วมของชุมชน การส่งเสริมเป็นพืชเศรษฐกิจ การส่งเสริมครัวเรือนให้ดำเนินตามวิถีเศรษฐกิจพอเพียง และ การส่งเสริมให้รักษาระบบนิเวศของชุมชน ป่าชุมชน และแหล่งน้ำ เพื่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร

**คำสำคัญ** ความหลากหลายทางชีวภาพผักพื้นบ้าน, กลุ่มชาติพันธุ์ และ อาหาร

**Research Title**      Biodiversity of Indigenous Vegetation and their uses  
for Cooking by the Ethnic Groups in Ratchaburi

**Researcher**          Mrs. Tassanee Naksanee

**Program**             Tourism

**Academic Year**     2015

### ABSTRACT

The purposes of this study were indigenous vegetation and their uses for cooking by the ethnic groups in Ratchaburi, and look for the guidelines for the conservation and continuity of the indigenous vegetation. The research was conducted by employing qualitative method by in-dept interview and focus group interview with the key information's were indigenous vegetation guru and housewife; analyses data by content analysis.

The result found that indigenous vegetation that grew both naturally and by villagers were altogether 131 species and were categorized based on a database into 14 types of plants. The parts of the vegetables that commonly used to cook were fruits, flowers, leaves, stems, roots, shoots, tubers and rhizomes; and its was also found that the preparation of the food and desserts were simple. Guidelines for the conservation and continuity of the indigenous vegetation 1) to conserve the plant taxonomy 2) to promote indigenous vegetation and their uses for cooking in social media 3) to promote community involvement 4) to promote economic crops 5) to promote sufficiency economy in household level; and 6) to conserve community ecology, community forests and water for food security.

**Keywords :** Biodiversity of indigenous vegetation, Ethic groups and Food