

สำรวจรวบรวมผักพื้นเมืองทางภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

Exploration and Collection of Local Vegetables in the North and the Northeastern

วัชร ประชาศรีสรเดช⁽¹⁾ พงษ์ศักดิ์ พลตรี⁽¹⁾
ปริกาญจน์ สุรพันธ์พิชิต⁽¹⁾ วินัย สมประสงค์⁽¹⁾
Vacharee Prachasaisoradej⁽¹⁾ Phongsak Pholtree⁽¹⁾
Parikarnchana Surabhanpichit⁽¹⁾ Winai Somprasong⁽¹⁾

ABSTRACT

The exploration and collection of local vegetables has been conducted in the North and Northeastern parts of Thailand. The studied provinces were Tak, Kamphaeng Phet, Lampang, Nan, Chiang Rai, Phichit, Uttaradit, Phitsanulok, Khon Kaen, Loei, Udon Thani, Nong Khai, Nakhon Ratchasima and Chaiyaphum since July, 1991. Approximately, 300 species of vegetables were collected and some of these were identified as the same species, with different local names. Throughout the exploration, local names and utilization of the vegetables were recorded and their photographs were taken. The local vegetables were also given scientific names and kept as dried specimens in the herbarium for further study of their botanical characteristics. All data were compiled and distributed as a scientific document.

Keyword : Local vegetables, North, Northeastern

บทคัดย่อ

ได้ทำการสำรวจรวบรวมผักพื้นเมืองทางภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ตั้งแต่เดือนกรกฎาคม 2534 ได้ผักพื้นเมืองประมาณ 300 ชนิด มีชื่อเรียกทางพื้นบ้านแตกต่างกันมากมายทั้งที่เป็นผักชนิดเดียวกัน จังหวัดที่สำรวจคือ จังหวัดตาก กำแพงเพชร ลำปาง น่าน เชียงราย พิจิตร พิษณุโลก ขอนแก่น เลย อุดร หนองคาย นครราชสีมา และชัยภูมิ โดยบันทึกข้อมูล ชื่อพื้นบ้าน รายละเอียดการใช้ประโยชน์ ทำการถ่ายภาพอัดเป็นตัวอย่างแห้ง หาชื่อวิทยาศาสตร์ที่ถูกต้อง เพื่อเก็บเข้าพิพิธภัณฑ์พืชศึกษาลักษณะทางพฤกษศาสตร์และรายละเอียดอื่นๆ

รวมทั้งข้อมูลทั้งหมดที่ได้มา รวบรวมจัดทำเป็นเอกสารทางวิชาการเพื่อเผยแพร่ต่อไป

คำหลัก : ผักพื้นเมือง ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

คำนำ

ภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีผักพื้นเมืองอยู่มากมายนับร้อยชนิด พบทั้งในป่าและตามบ้านเรือน ชาวบ้านสามารถเก็บมารับประทานและนำส่วนที่เหลือมาขายเป็นรายได้ที่ไม่ต้องลงทุน นอกจากนี้ทหารและตำรวจตามชายแดนหรือในท้องถิ่นทุรกันดาร ได้อาศัยผักพื้นเมืองเหล่านี้เป็นอย่างมาก

(1) กลุ่มงานพฤกษศาสตร์ กองพฤกษศาสตร์และวัชพืช กรมวิชาการเกษตร จตุจักร กรุงเทพฯ 10900
Botany Group, Botany and Weed Science Division, Department of Agriculture, Chatuchak, Bangkok 10900

แต่ชื่อพื้นบ้านของผักเหล่านี้มีมากมาย ผักต่างชนิดกันอาจมีชื่อพื้นบ้านเหมือนกัน หรือผักชนิดเดียวกันมีชื่อพื้นบ้านต่างกัน (พระยาวิจิตร (วิจิตร โทโกเมศ) 2503, เต็ม สมิตินันท์ 2523) เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และความถูกต้องในการเรียกชื่อพืช อีกทั้งพื้นที่ป่าเหลือน้อยลงทุกที จึงได้ทำการสำรวจเพื่อรวบรวมผักพื้นเมืองนำมาศึกษาหาข้อมูลและชื่อวิทยาศาสตร์ที่ถูกต้อง (Backer and Bakhuizen 1965 and 1968: Chantaranothai and Parnell 1994: Tanaka 1976) รวบรวมไว้เป็นหลักฐานและเป็นการอนุรักษ์ทรัพยากรพันธุพืช เพื่อเป็นประโยชน์ต่อคนรุ่นหลังต่อไป

อุปกรณ์และวิธีการ

อุปกรณ์

1. เครื่องมือเก็บตัวอย่างพืช เช่น กรรไกรตัดกิ่งไม้ คาร์ตติดตัวอย่างพรรณไม้ ถุงพลาสติก แผงอัดพรรณไม้
2. กล้องบันทึกภาพ เครื่องมือบันทึกรายละเอียดขวดดองพร้อมน้ำยาดอง

วิธีการ

สำรวจรวบรวมผักพื้นเมืองตามตลาดที่ชาวบ้านเก็บผักมาขาย หรือให้คนนำทางพาไปตามหมู่บ้านป่าละเมาะ ป่าอื่นๆ ริมลำธาร บันทึกเวลา สถานที่ ชื่อพื้นบ้าน การใช้ประโยชน์ ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ต่างๆ เช่น สีดอก อัดเป็นตัวอย่างแห้งในแผงอัดพรรณไม้หรือดองน้ำยา ศึกษาลักษณะทางพฤกษศาสตร์เพื่อจำแนกชื่อวิทยาศาสตร์ที่ถูกต้อง เก็บรวบรวมไว้ในพิพิธภัณฑ์พืช

ผลการทดลองและวิจารณ์

ผักพื้นเมืองที่ทำการสำรวจรวบรวมได้ทั้งหมดประมาณ 300 ชนิด ศึกษาหาชื่อวิทยาศาสตร์ได้ประมาณ 200 ชนิด มีมากมายหลายชนิดที่เป็นผักชนิดเดียวกัน แต่มีชื่อพื้นบ้านแตกต่างกัน การใช้ประโยชน์ก็อาจต่างกัน บางชนิดชื่อพื้นบ้านและชื่อวิทยาศาสตร์เหมือนกัน แต่การใช้ประโยชน์แตกต่างกันแล้วแต่แหล่งที่รวบรวมตัวอย่าง ได้รวบรวมผักพื้นเมืองพร้อมรายละเอียดต่างๆ ไว้ดังนี้

Thai Name	Usage	Scientific Name	Family
● กระเจี๊ยบ (พิจิตร) หมากดั่วละ (เลย)	ผลอ่อนลวกจิ้มน้ำพริก ผ่าซีกชุบแป้งทอด แกงส้ม ผลอ่อนต้มจิ้มน้ำพริก แกงอ่อม	<i>Abelmoschus esculentus</i> Moench	MALVACEAE
● กระชาย (ทั่วไป) ระแอน (เชียงใหม่)	รากใส่แกง ต้มไก่ น้ำยา	<i>Boesenbergia pandurata</i> Holtt.	ZINGIBERACEAE
● กระชายแดง (ตาก)	รากใส่แกง กลิ่นจุน	<i>Boesenbergia</i> sp.	ZINGIBERACEAE
● กระโดน (สกลนคร, ขอนแก่น พิษณุโลก, อุตรดิตถ์)	ยอด ใบอ่อนรับประทานสด กับลาบน้ำพริก ยอดอ่อนแกลั้ลลาบ ใช้ส่วนของกลีบเลี้ยงและฐานรองดอกของดอกอ่อน รับประทานสดกับลาบ น้ำพริก	<i>Careya arborea</i> Roxb.	BARRINGTONIACEAE
● กระดิน (กลาง) ผักกะเสด (ขอนแก่น)	ผักอ่อนรับประทานสด กับส้มตำ	<i>Leucaena leucocephala</i> de Wit	MIMOSACEAE
● กล้วย (พิจิตร)	ปลีชุบแป้งทอด รับประทาน กับน้ำพริก	<i>Musa sapientum</i> Linn.	MUSACEAE

Thai Name	Usage	Scientific Name	Family
● กล้วยตานี (สุโขทัย)	ปลีชุปแป้งทอด รับประทาน กับน้ำพริก	<i>Musa balbisiana</i> Colla	MUSACEAE
● กล้วยป่า กล้วยแค้ (อุตรดิตถ์)	ผลอ่อนยำ ปลีผัดผัก หยวกแกง	<i>Musa acuminata</i> Colla	MUSACEAE
● กอมก้อ (ลำปาง)	ยอดใบใส่แกงหน่อไม้	<i>Ocimum americanum</i> Linn.	LABIATAE
● กะทกรก (กลาง) คำลิ่งทอง (พิษณุโลก)	ยอด ใบ ฝรั่ง รับประทานกับน้ำพริก	<i>Passiflora foetida</i> Linn.	PASSIFLORACEAE
● กะเพราฉนวน (กรุงเทพฯ) กะเพราลิง (นครราชสีมา)	ยอด ใบ ผัดกะเพรา ใส่ แกงป่า	<i>Ocimum gratissimum</i> Linn.	LABIATAE
● ก้านดง (พิษณุโลก)	ยอดอ่อนแกงเลียง ต้มจิ้ม น้ำพริก	<i>Colubrina asiatica</i> Brongn.	RHAMNACEAE
● กำก้อ (อุตรดิตถ์)	ยอดใบใส่แกงหน่อไม้ ยำต่างๆ	<i>Ocimum americanum</i> Linn.	LABIATAE
● กุ่ม (พิษณุโลก, เลย)	ยอดหนึ่งรับประทานกับน้ำพริก	<i>Crateva magna</i> DC.	CAPPARIDACEAE
● กุยช่าย (กรุงเทพฯ) ผักแป้น (ขอนแก่น)	ต้น ใบ หั่นฝอยใส่ซूप หน่อไม้ดอง	<i>Allium tuberosum</i> Roxb.	AMARYLLIDACEAE
● โกสน (ลำปาง)	ยอดอ่อนลวกรับประทาน กับลาบ แกงโฮะ	<i>Codiaeum variegatum</i> Bl.	EUPHORBIACEAE
● ขนุน (สุโขทัย)	ผลอ่อนยำ แกงส้ม ผัดเผ็ด	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lamk.	MORACEAE
● ขากบขาเขียว (สุโขทัย)	ยอด ใบอ่อน ลวกจิ้ม น้ำพริก	<i>Monochoria vaginalis</i> (Burm.f.) Presl	PONTEDERIACEAE
● ข่า (พิษณุโลก)	ดอกอ่อนแกงผักรวม	<i>Languas galanga</i> Sw.	ZINGIBERACEAE
● ขิง (ขอนแก่น)	รากทำน้ำยา	<i>Boesenbergia pandulata</i> Holtt.	ZINGIBERACEAE
● ขิงเถื่อน (อุตรดิตถ์)	หน่ออ่อนแกงส้ม น้ำพริก ใส่แกงหน่อไม้	<i>Zingiber</i> sp.	ZINGIBERACEAE
● ขี้กวาง (ลำปาง)	ยอด ใบ แกงเมือง แกงแค	<i>Glinus oppositifolius</i> A.DC.	AIZOACEAE
● ขี้หูด (เหนือ) ผักพริก (พิษณุโลก)	ผักอ่อนผัด แกงรวม ฝรั่ง จิ้ม น้ำพริก	<i>Raphanus sativus</i> Linn.	CRUCIFERAE
● คะแยง อีอ่อม (นครราชสีมา)	ยอด ใบ ใส่แกง หน่อไม้ ต้มปลา	<i>Limnophila geoffrayi</i> Botani	SCROPHULARIACEAE
● คาวตอง (ลำปาง)	ยอด ใบ รับประทานสด สดกับลาบหมู	<i>Houttuynia cordata</i> Thunb.	SAURURACEAE
ผักคาว (อุตรธานี) ผักก้นตอง (อุตรดิตถ์)	รับประทานสดกับป่น, ลาบ		
● ถุน (พิจิตร)	ยอด ใบ แกงส้มขนมจีน ลาบ ก้านลอกเปลือกจิ้ม น้ำพริก แกงส้ม แกงส้มกับส้มตำ	<i>Colocasia gigantea</i> Hook.f.	ARACEAE
● แด (อุตรดิตถ์)	ผักอ่อนชูดเอาขนออก ต้มจิ้ม น้ำพริก ดอกรับประทานสด กับน้ำพริก	<i>Fernandoa</i> sp.	BIGNONIACEAE

Thai Name	Usage	Scientific Name	Family
● แคบีด (อุตรดิตถ์)	ฝักอ่อนต้มลอกเปลือก รับประทานกับน้ำพริก	<i>Fernandoa adenophylla</i> Steenis	BIGNONIACEAE
● แคป้า (ขอนแก่น)	ดอกหลวงจิมน้ำพริก	<i>Dolichandrone</i> sp.	BIGNONIACEAE
● แคฝรั่ง (พิจิตร)	ดอกตูมผัดน้ำมัน ทอดไข่ ชุบแป้งทอด	<i>Gliricidia sepium</i> Steud.	PAPILIONACEAE
● งวม (อุตรดิตถ์)	ฝักอ่อนยำ รวมกับผักกาด เขียวต้นหอมผักชี	<i>Caesalpinia furfuracea</i> Hattink	CAESALPINIACEAE
● จัว (อุตรดิตถ์)	ใช้เกสรตัวผู้ของดอกบาน ตากแห้ง ใส่แกงแค แกงเผ็ด	<i>Ceiba pentandra</i> Gaertn.	BOMBACACEAE
● จิวหนาม (ตาก, อุตรธานี)	ใช้เกสรตัวผู้ของดอกบาน ตากแห้ง ใส่แกงแค แกงเผ็ด	<i>Bombax ceiba</i> Linn.	BOMBACACEAE
● จมูกปลาไหล (นครราชสีมา, ชัยภูมิ)	ยอด ใบ ดอก รับประทานสด กับน้ำพริก ลาบ	<i>Oxystelma esculentum</i> Linn.	ASCLEPIADACEAE
● จิกน้ำ (พิษณุโลก)	ยอดอ่อนแกลัมน้ำพริก	<i>Barringtonia acutangula</i> Gaertn.	BARRINGTONIACEAE
● จิงจ้อ (พิษณุโลก)	ผลอ่อนแกะกลีบเลี้ยงออก ลาวจิมน้ำพริก	<i>Merremia vitifolia</i> Haller f.	CONVOLVULACEAE
● จีจ้อ (เลย)	ผลอ่อนหนึ่งจิมน้ำพริก แกงอ่อม		
● จีจ้อ (สกลนคร)	ยอดหนึ่งปลา รับประทานสด กับลาบ ก้อย		
● ชะพลู (สุโขทัย)	ยอด ใบ ใส่แกงหอย ปลา รับประทานสดกับเมี่ยงคำ	<i>Piper sarmentosum</i> Roxb.	PIPERACEAE
● หลูนก (กำแพงเพชร)	ยอด ใบ รับประทานสด กับลาบ ตำส้ม ใส่แกง		
● ปูลิง (ตาก)	ใบใส่แกงต่างๆ ลาวจิม น้ำพริก		
● ผักแค (เขียงราย)	ใส่แกงแค ลาวจิมน้ำพริก		
● อีเล็ด (ขอนแก่น, เลย, อุตรธานี)	ใส่แกงหอย ปลา เนื้อ		
● ชะมวง (กลาง)	ยอด ใบ ต้มชาห่มุ แกงใส่	<i>Garcinia cowa</i> Roxb.	GUTTIFERAE
● ส้มโอม (หนองคาย)	ปลา รับประทานสดกับลาบ แหมมเนือง		
● ชะอม (กลาง, ใต้)	ยอด ใบแกง ทอดไข่	<i>Acacia pennata</i> Willd. spp.	MIMOSACEAE
● ผักละ (เขียงราย)		<i>insuavis</i> Nielsen	
● ผักขา (ขอนแก่น)			
● ผักหละ (ลำปาง)	ยอดใบใส่แกงทุกอย่าง		
● ข้าเลือด (พิษณุโลก)	ยอดอ่อนจิมน้ำพริกกะปิ	<i>Caesalpinia mimosoides</i> Lamk.	CAESALPINIACEAE
● ดอกหอมแดง (ขอนแก่น)	แกงอ่อม ผัด	<i>Allium ascalonicum</i> Linn.	AMARYLLIDACEAE

Thai Name	Usage	Scientific Name	Family
● ดีปลี ดีปลีเขือก (ลำปาง)	ผลแก่ใช้แทนพริกไทย ใส่ลาบ แกงแค แกงเผ็ด	<i>Piper chaba</i> Hunt.	PIPERACEAE
● ต้นหอม (ทั่วไป) ผักบัว (เลย, มหาสารคาม)	แกงอ่อม	<i>Allium ascalonicum</i> Linn.	AMARYLLIDACEAE
● ตะไคร้ต้น (ตาก)	ยอด ใบ ใส่ต้มยำ มีกลิ่นหอมคล้ายตะไคร้	<i>Cinnamomum</i> sp.	LAURACEAE
● ตาลปัตรฤๅษี (กลาง) กาะละบัด (ตาก) บัวกวัก (เชียงใหม่)	ยอดอ่อน ดอกอ่อน ลวก ผัดน้ำมัน จิ้มน้ำพริก ยอดอ่อน ก้านอ่อนรับประทาน สดกับน้ำพริก	<i>Limnocharis flava</i> Buch.	LIMNOCHARITACEAE
● ตาลปัตรยายซี (พิจิตร)	ยอด ใบอ่อน ดอกอ่อน ผัดหรือลวกรับประทานกับ น้ำพริก		
● ก้นจ้อง (ขอนแก่น) คันจ้อง (อุดรธานี)	ดอกอ่อน ใบอ่อน ลวกจิ้ม น้ำพริก รับประทานสดกับ น้ำพริก		
● ผักพาย (พิษณุโลก)	ยอด ดอกอ่อน ลวก ผัดน้ำมัน จิ้มน้ำพริก		
● ตำลึง (พิจิตร)	ยอด ใบ ชุบแป้งทอด รับประทานกับน้ำพริก	<i>Coccinia grandis</i> Voigt	CUCURBITACEAE
● ผักแคบ (กำแพงเพชร, เชียงใหม่)	ยอด ใบ แกงจืด ผัด แกงรวม ยอด ใบ แกงแค แกงจืด ผัด		
● ตำลึง (ขอนแก่น)	ยอด ใบ แกงอ่อม		
● แตงไทย (กลาง) แตงจิง (ขอนแก่น)	ผลอ่อนจิ้มลาบ ปั่น แกงอ่อม	<i>Cucumis melo</i> Linn.	CUCURBITACEAE
● แตงโมน้อย (ขอนแก่น)	ผลอ่อนลวกจิ้มน้ำพริก แกงอ่อม	<i>Citrullus lanatus</i> Mats. & Nakai	CUCURBITACEAE
● ถั่วแปบ (พิษณุโลก)	ฝักอ่อนหนึ่งจิ้มน้ำพริก ผัดน้ำมัน หนึ่งลวก	<i>Dolichos lablab</i> Linn.	PAPILIONACEAE
● ถั่วพริ้ว (กลาง) ถั่วพม่า (พิษณุโลก)	ฝักอ่อน แกงส้ม ต้มจิ้มน้ำพริก ผัด	<i>Canavalia gladiata</i> DC.	PAPILIONACEAE
● ถั่วพู (ลำปาง)	ฝักอ่อน แกงแค หนึ่งจิ้มน้ำพริก	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> DC.	PAPILIONACEAE
● ถั่วแระ (สกลนคร)	ฝักอ่อนรับประทานสดกับ ส้มตำ จิ้มเมี่ยง	<i>Cajanus cajan</i> Millsp.	PAPILIONACEAE
● ทองหลางใบมน (กลาง) ผักตอง (ตาก) ทอง (พิษณุโลก)	ยอดใบอ่อนรับประทานกับ ส้มตำ ยอด ใบอ่อนรับประทานกับ ส้มตำ น้ำพริก	<i>Erythrina suberosa</i> Roxb.	PAPILIONACEAE
● ทับทิม (กลาง) ก้อแกง (เชียงใหม่)	ยอดรับประทานสดกับลาบ	<i>Punica granatum</i> Linn.	PUNICACEAE

Thai Name	Usage	Scientific Name	Family
● เทา (เลย)	ลวกน้ำอุ่น ทำลาบใส่ช่า ตะไคร้ พริก ปลาหรือหอย	<i>Spirogyra</i> sp.	ZYGNEMATACEAE
● หัวขี้ม่อม (กลาง) สะละม่อม (นครราชสีมา)	ยอด ใบอ่อน ลวกรับประทาน กับน้ำพริกปลาร้า	<i>Clerodendrum petasites</i> S.Moore	VERBENACEAE
● น้อยหน้า (กลาง) หมากเขียบ (ชัยภูมิ)	ใบอ่อนแกงอ่อม	<i>Annona squamosa</i> Linn.	ANNONACEAE
● นางเลา ปะคำฤๅษี (อุตรดิตถ์)	ผลใส่แกงหน่อไม้ แกงแค	<i>Tupistra albiflora</i> K. Larsen	LILIACEAE
● น้ำเต้า (กลาง) หมากน้ำ (ขอนแก่น)	ผลอ่อนลวกจิ้มน้ำพริก แกงอ่อม	<i>Lagenaria siceraria</i> Standl.	CUCURBITACEAE
● บวบงู (กลาง) บึงแ้ง (ขอนแก่น) เหนียงเปิด (เลย)	ผลอ่อน แกงอ่อม ลวก จิ้มน้ำพริก	<i>Trichosanthes anguina</i> Linn.	CUCURBITACEAE
● งูเงี้ยว (หนองคาย) หมากกระตัง (อุตรธานี)	ผลอ่อน แกงอ่อม ต้มจิ้ม น้ำพริก		
	ต้มหรือรับประทานสดกับ น้ำพริก		
	ผลอ่อน ต้มจิ้มน้ำพริก แกงอ่อม		
● บอนจิต นางหวาน (ชัยภูมิ)	ก้านลอกเปลือก แกง	<i>Colocasia esculenta</i> Schott	ARACEAE
● บอนหอม (อุตรดิตถ์)	หัวหั่นฝอยใส่แกงเผ็ด ก้านแกงแค ใส่ตอนน้ำเดือดๆ จะไม่เหนียว	<i>Colocasia esculenta</i> Schott	ARACEAE
● บัวบก (กลาง) ผักหนอก (ขอนแก่น ลำปาง)	จิ้มน้ำพริก ลาบ	<i>Centella asiatica</i> Urban	UMBELLIFERAE
● บุก (ลำปาง)	ต้นอ่อนแกงเมืองใส่ช่อม หัวหนึ่งจิ้มน้ำตาล	<i>Amorphophallus</i> sp.	ARACEAE
● เบ็น (สกลนคร)	ยอด ใบอ่อน รับประทานกับ ลาบ ก้อย	<i>Combretum trifoliatum</i> Vent.	COMBRETACEAE
● เบ็นขอ (สกลนคร)	ยอด ใบอ่อน รับประทานกับ ลาบ ก้อย	<i>Strychnos axillaris</i> Colebr.	LOGANIACEAE
● ผักกะจ้อน (อุตรธานี, ขอนแก่น)	รับประทานสดกับป่น น้ำพริก ลวกจิ้มน้ำพริกปลาร้า แกงอ่อม	<i>Brassica chinensis</i> Jusl. var. <i>parachinensis</i> Tsen & Lee	CRUCIFERAE
● ผักกาดขม ผักกาดเขียว (หนองคาย)	แกงส้ม รับประทานสดกับ น้ำพริก ป่น ลาบ	<i>Brassica juncea</i> Czern. & Coss.	CRUCIFERAE
● ผักกาดเขียวสร้อย (อุตรธานี)	รับประทานสดกับลาบ น้ำพริก รสออกหวาน	<i>Brassica</i> sp.	CRUCIFERAE
● ผักกาดจอบ (ตาก)	ต้มจิ้มน้ำพริก แกงผัก	<i>Brassica chinensis</i> Jusl. var. <i>parachinensis</i> Tsen & Lee	CRUCIFERAE

Thai Name	Usage	Scientific Name	Family
● ผักกาดหมูเซอ (ตาก)	ต้มจิ้มน้ำพริก แกงผัก	<i>Brassica napus</i> Linn.	CRUCIFERAE
● ผักกาดหิน ผักกาดขม (อุตรธานี)	ต้มจิ้มจ่าย รับประทานสด หรือต้มจิ้มน้ำพริก	<i>Brassica juncea</i> Czern. & Coss.	CRUCIFERAE
● ผักขม (มหาสารคาม)	ต้นอ่อนลวกจิ้มน้ำพริก	<i>Amaranthus</i> sp.	AMARANTHACEAE
● ผักข้าว (ตาก)	ผลอ่อน ยอด ใบอ่อน ต้มจิ้มน้ำพริก แกงส้ม ยอดใบลวกจิ้มน้ำพริก	<i>Momordica cochinchinensis</i> Spreng.	CUCURBITACEAE
● ผักขี้เขียด (เลย)	ยอด ใบอ่อน หนึ่งจิ้มน้ำพริก	<i>Monochoria vaginalis</i> Presl	PONTEDERIACEAE
● ผักเข็ม (พิษณุโลก)	ยอด ใบอ่อน หนึ่งรับประทาน กับน้ำพริก	<i>Clerodendrum</i> sp.	VERBENACEAE
● ผักแขยง (พิจิตร)	ยอด ใบ แกงเลียง	<i>Limnophila geoffrayi</i> Botani	SCROPHULARIACEAE
● ผักโขม ผักหอม (ลำปาง)	ยอด ใบ แกงเมืองใส่ไข่ ผัด	<i>Amaranthus</i> sp.	AMARANTHACEAE
● ผักชี (กลาง) ผักชีหอม หอมป้อม (ขอนแก่น) ผักหอม (เลย) ผักชีหอม (มหาสารคาม)	รับประทานสดกับน้ำพริก ใส่ยำต่างๆ	<i>Coriandrum sativum</i> Linn.	UMBELLIFERAE
● ผักชีฝรั่ง (กลาง) หอมป้อมเปราะ (กำแพงเพชร) ผักชีไทย ผักชีใบเลื่อย (พิจิตร) หอมน้อยฮ้อ (อุตรดิตถ์)	รับประทานกับลาบ ซอยใส่ถ้วยเตี้ยว หมู ผัดไทย แกลัมลาบ ยำ	<i>Eryngium foetidum</i> Linn.	UMBELLIFERAE
ผักหอมเป ผักชีใบเลื่อย (ขอนแก่น) ผักหอมเป ผักหอมเทศ (เลย) หอมเป (อุตรธานี, มหาสารคาม) ยี่หว่า (นครราชสีมา) ยี่หว่า หอมเป หอมป้อม (ชัยภูมิ)	ใบใส่ถ้วยเตี้ยว แกงแค แกลัมลาบ ใส่แกงต่างๆ ยำ แกลัมลาบ ใส่ต้มยำ		
● ผักชีล้อม (ขอนแก่น) ผักอ่าน (ตาก) อันฮ้อ (เชียงใหม่) ผักชีข้าง (เลย)	ยอดใบรับประทานสดกับลาบ รับประทานสดกับซุบหน่อไม้ ลาบ	<i>Oenanthe stolonifera</i> Wall.	UMBELLIFERAE
● ผักชีลาว ผักชีเทียน ผักชีตักแตน ยี่หว่า (พิจิตร) ผักชี (ขอนแก่น, เลย)	แกลัมแกงเนื้อ น้ำพริก ปลาร้า ผัดใส่ไข่ ใส่แกงอ่อม แกงหน่อไม้ ห่อหมก	<i>Anethum graveolens</i> Linn.	UMBELLIFERAE
● ผักดีด (เชียงใหม่)	ใบรับประทานกับ น้ำพริก ใส่แกง	<i>Solanum spirale</i> Roxb.	SOLANACEAE

Thai Name	Usage	Scientific Name	Family
● ผักตบไทย ผักปลอด (ชัชฎุมิ)	ดอกอ่อนหนึ่งรับประทาน กับน้ำพริกปลา น้ำพริกหนุ่ม	<i>Monochoria hastata</i> Solms.	PONTEDERIACEAE
● ผักตอง (ตาก)	ยอดรับประทานกับส้มตำ	<i>Erythrina suberosa</i> Roxb.	PAPILIONACEAE
● ผักตั่ว (หนองคาย)	ยอด ใบ แกงรวม แกงส้ม	<i>Cratoxylum formosum</i> Dyer	GUTTIFERAE
● ผักแต้ว (สกลนคร)	ยอด ใบอ่อน รับประทาน กับลาบ น้ำพริก	<i>Cratoxylum maingayi</i> Dyer	GUTTIFERAE
● ผักนึ่งส้ม (ตาก)	ยอด ใบ รับประทานกับ น้ำพริก	<i>Fagopyrum cymosum</i> Meissn.	POLYGONACEAE
● ผักปลั่ง (ลำปาง)	ดอก ยอด ใบอ่อน แกงเมือง	<i>Basella alba</i> Linn.	BASELLACEAE
● ผักแปม (แม่ฮ่องสอน)	ยอด ใบ รับประทานสด กับลาบ	<i>Acanthopanax trifoliatum</i> Merr.	ARALIACEAE
● ผักเผ็ด (ลำปาง)	ยอด ใบ ดอก ใส่แกงแค ลวกรับประทานกับน้ำปู น้ำพริกปลาร้า	<i>Spilanthes paniculata</i> Wall. ex DC.	COMPOSITAE
● ผักไผ่ (กำแพงเพชร, เชียงใหม่, ลำปาง)	หั่นใส่ลาบ รับประทานสด กับลาบ	<i>Polygonum odoratum</i> Lour.	POLYGONACEAE
● ผักพายเรือ (เชียงใหม่)	ยอด ดอกอ่อนจิ้มน้ำพริก แกงส้ม	<i>Tenagocharis latifolia</i> Buch.	LIMNOCHARITACEAE
● ผักแพว (อุตรธานี)	ยอด ใบรับประทานสด กับลาบ ใส่ยาต่างๆ	<i>Polygonum odoratum</i> Lour.	POLYGONACEAE
● ผักแพวน้ำ (พิษณุโลก)	ยอดใบหนึ่งจิ้มน้ำพริก ซุบแบ่งทอด	<i>Alternanthera sessilis</i> DC.	AMARANTHACEAE
● ผักไผ่ (ชัชฎุมิ, ลำปาง)	ใบซอยใส่ลาบก้อย รับประทานกับลาบ	<i>Polygonum odoratum</i> Lour.	POLYGONACEAE
● ผักโปก (นครราชสีมา)	ยอด ใบ ดอก รับประทานสด กับน้ำพริกปลา	<i>Polygonum tomentosum</i> Willd.	POLYGONACEAE
● ผักมะกูด (สกลนคร)	ใบอ่อนจิ้มน้ำพริก ใส่แกง หน่อไม้	<i>Lygodium microphyllum</i> R.Br.	SCHIZAEACEAE
● ผักเม็ก (เลย)	ยอด ใบ รับประทานสด กับลาบ น้ำพริก	<i>Syzygium gratum</i> (Wight) S.N. Mitra var.	MYRTACEAE
● ผักลิ้มผัว (นครราชสีมา)	ยอด ใบ รับประทานสด กับน้ำพริก	<i>Lobelia alsinoides</i> Lamk.	CAMPANULACEAE
● ผักแว่น (สุโขทัย)	รับประทานกับน้ำพริกปลาร้า	<i>Marsilea crenata</i> Presl	MARSILEACEAE
● ผักสาบ (กำแพงเพชร)	ยอด ใบอ่อน ดอง จิ้มน้ำพริก	<i>Adenia viridiflora</i> Craib	PASSIFLORACEAE
● ผักเสี้ยน (กำแพงเพชร) ส้มเสี้ยน (ขอนแก่น)	ยอด ใบ ดองจิ้มน้ำพริก	<i>Cleome gynandra</i> Linn.	CLEOMACEAE
● ผักเสี้ยว (กำแพงเพชร)	ยอด ใบอ่อน แกงผักรวม	<i>Bauhinia</i> sp.	CAESALPINIACEAE
● ผักหนาม (กำแพงเพชร)	ยอดอ่อน ต้มจิ้มน้ำพริก แกงส้ม	<i>Lasia spinosa</i> Thw.	ARACEAE

Thai Name	Usage	Scientific Name	Family
● ผักหละ (ลำปาง) ผักละ (เชียงใหม่)	ยอด ใบใส่แกงทุกอย่าง ยอดแกง ทอดไข่	<i>Acacia pennata</i> Willd. ssp. <i>insuavis</i> Nielsen	MIMOSACEAE
● ผักหวานบ้าน (ลำปาง) มะยมป่า (นครราชสีมา)	ยอด ใบแกงจืด ลวก จิ้มน้ำพริก ยอด ใบ ลวก ผัดน้ำมัน รับประทานกับน้ำพริกกะปิ	<i>Sauropus androgynus</i> Merr.	EUPHORBIACEAE
● ผอ่ยทอง (พิษณุโลก) เครือเขาค่า (กำแพงเพชร) เขียง (เลย)	ลวกหนึ่งจิ้มน้ำพริก ต้มจิ้มน้ำพริก ลวกหรือรับประทานสดกับ น้ำพริก ทำซूप	<i>Cuscuta chinensis</i> Lamk.	CONVOLVULACEAE
● พญาขอ (ลำปาง)	ยอด ใบอ่อน แกงแค	<i>Clinacanthus nutans</i> Lindau	ACANTHACEAE
● พังพวย (สุโขทัย) แพงพวย (นครราชสีมา)	รับประทานสดกับน้ำพริก ปลาร้า	<i>Jussiaea repens</i> Linn.	ONAGRACEAE
● พริกไทย (อุตรดิตถ์)	เมล็ดอ่อนใส่แกงเผ็ด	<i>Piper nigrum</i> Linn.	PIPERACEAE
● เพกา (พิจิตร) ผักชีก้า (อุตรดิตถ์)	ผักอ่อนหั่นใส่แกงเนื้อ เผาจิ้มน้ำพริก ยอดลวกจิ้มน้ำพริก ผักอ่อนเผาจิ้มน้ำพริก	<i>Oroxylum indicum</i> Vent.	BIGNONIACEAE
● เพ็ญชะง (อุตรดิตถ์)	ยอด ใบอ่อนแกงส้ม	<i>Phlogacanthus vitellinus</i> (Roxb.) T. Anders.	ACANTHACEAE
● เพ็ญชะพาน (ลำปาง)	ยอด ใบอ่อน รับประทานสด กับลาบ	<i>Glycosmis ovoidea</i> Pierre	RUTACEAE
● ไพร (กลาง) ปูเลย (ตาก, เชียงราย)	หน่ออ่อน ลอกใส่แกง ต้มจิ้มน้ำพริก หัวอ่อนใส่แกง	<i>Zingiber cassumunar</i> Roxb.	ZINGIBERACEAE
● พักข้าว (ลำปาง)	ผลอ่อน ใบอ่อนแกงเมือง ใส่ปลาร้า ใส่ชะอม แกงเสียง	<i>Momordica cochinchinensis</i> Spreng.	CUCURBITACEAE
● พักทอง (กลาง) มะอี (ขอนแก่น)	ยอด ใบอ่อน ดอก ลวกรับประทานกับน้ำพริก แกงอ่อม	<i>Cucurbita moschata</i> Decne.	CUCURBITACEAE
● มวนหมู (เชียงใหม่)	ยอด ใบอ่อน แกง	<i>Gymnema latifolium</i> Wall.	ASCLEPIADACEAE
● มะกอก (ลำปาง)	ยอด ใบอ่อน รับประทานกับ ลาบ น้ำพริกปลาร้า	<i>Spondias pinnata</i> Kurz	ANACARDIACEAE
● มะขามเทศ (พิจิตร)	ผักอ่อนที่เริ่มมีเนื้อแต่ เมล็ดยังไม่แข็ง แกงส้ม	<i>Pithecellobium dulce</i> Benth.	MIMOSACEAE
● มะเขือเครือ (ขอนแก่น, เลย)	ผลใส่แกงให้ออกรสเปรี้ยว ส้มตำ ผลใส่ส้มตำ	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	SOLANACEAE
● มะเขือพวง (กลาง) มะแค้ว้ง (เชียงใหม่) หมากแข้ง (ขอนแก่น, ชัยภูมิ)	ผลใส่แกง ผลรับประทานสดกับน้ำพริก ใส่แกงอ่อม ผลเผาต้ม รับประทานกับน้ำพริก	<i>Solanum torvum</i> Sw.	SOLANACEAE

Thai Name	Usage	Scientific Name	Family
● มะเขือมีน (เขียงราย)	ผลอ่อนต้มจิ้มน้ำพริก	<i>Abelmoschus esculentus</i> Moench	MALVACEAE
● มะเขือยาว (กลาง) หำม้า (ขอนแก่น)	ผลต้มซุบ เผาลอกเปลือก แกงอ่อม	<i>Solanum melongena</i> Linn.	SOLANACEAE
● มะเขือส้ม (ตาก)	ผลใส่แกงให้ออกรสเปรี้ยว น้ำพริกอ่อง	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	SOLANACEAE
● มะดัน (สกลนคร)	ใบอ่อน ผลต้มส้ม	<i>Garcinia schombbergkiana</i> Pierre	GUTTIFERAE
● มะตูม (กลาง) มะปิ่น (ตาก)	ยอดอ่อนรับประทานกับลาบ	<i>Aegle marmelos</i> (L.) Corr.	RUTACEAE
● มะปู้ป่า (อุตรดิตถ์)	ดอกอ่อนแกงแค ต้มจิ้ม น้ำพริก	<i>Cordyline fruticosa</i> (L.) A.Chev	LILIACEAE
● มะแปบ (มหาสารคาม)	ฝักอ่อน ลวกจิ้มน้ำพริก ทำซूप แกงส้ม ผัด	<i>Dolichos lablab</i> Linn.	PAPILIONACEAE
● มะม่วงป่า (พิษณุโลก)	ยอดอ่อนยำ	<i>Mangifera</i> sp.	ANACARDIACEAE
● มะยม (ลำปาง)	ยอด ใบอ่อน รับประทาน กับลาบ	<i>Phyllanthus acidus</i> Skeels	EUPHORBIACEAE
● มะระ (พิจิตร)	ผลไม่แก่มาก ลวกรับประทาน กับน้ำพริก	<i>Momordica charantia</i> Linn.	CUCURBITACEAE
● มะห่อย (กำแพงเพชร)	ยอด ใบ ลวกจิ้มน้ำพริก แกง		
● มะริดไม้ (ตาก) (เขียงราย)	ยอดอ่อนลวกจิ้มน้ำพริก ฝักอ่อนเผาซูดเปลือกแกงคั่ว ฝักอ่อนต้ม เผารับประทาน กับน้ำพริก	<i>Oroxylum indicum</i> Vent.	BIGNONIACEAE
● มะรุม (กลาง, ใต้) ค้อนก้อม (อุตรดิตถ์) อีสุ่ม (เลย)	ดอกอ่อน ฝัก แกงส้ม ยอด ใบอ่อน ดอกอ่อน ฝักอ่อน หนึ่งจิ้มน้ำพริก แกงอ่อม	<i>Moringa oleifera</i> Lamk.	MORINGACEAE
● มะแว้ง (พิจิตร)	ผลอ่อนลวก รับประทานกับ น้ำพริก	<i>Solanum sanitwongsei</i> Craib	SOLANACEAE
● มะสัง (ชัยภูมิ)	ยอดอ่อนรับประทานสดกับลาบ	<i>Feroniella lucida</i> (Schuff.) Swing.	RUTACEAE
● มะสะ (เหนือ) ถั่วแฮ (พิษณุโลก)	ฝักอ่อนรับประทานสดกับ น้ำพริก	<i>Cajanus cajan</i> Millsp.	PAPILIONACEAE
● มันแกว (ตาก)	ยอดลวกจิ้มน้ำพริก แกงส้ม	<i>Ipomoea batatas</i> Lamk.	CONVOLVULACEAE
● แมงลัก (กลาง) อีตุ้ (เลย, อุตรธานี)	ยอด ใบ ใส่แกงหน่อไม้ แกงลาว	<i>Ocimum americanum</i> Linn.	LABIATAE
● ยอด (กลาง) ชีเต้า (อุตรดิตถ์) ยอบ้าน (พิจิตร)	ใบทำห่อหมก หั่นใส่แกง ปลา หอย ใบทำห่อหมก ใส่แกง ผลแก่ตำส้มตำ	<i>Morinda citrifolia</i> Linn.	RUBIACEAE
● มะตาเสือ (ตาก)	ใบทำห่อหมก ใส่แกง		

Thai Name	Usage	Scientific Name	Family
● ยอดมะละกอ (กลาง) กวยเทศ (ลำปาง)	รับประทานสดกับลาบ	<i>Carica papaya</i> Linn.	CARICAEAE
● ย่านาง (ลำปาง)	ยอดใบอ่อน ใส่แกงหน่อไม้ ใบแก่ตำคั้นเอาน้ำใส่ แกงหน่อไม้	<i>Tiliacora triandra</i> (Colebr.) Diels	MENISPERMACEAE
● ยี่ห่วย กะเพราควาย (พิจิตร)	ยอด ใบ แกลัมหรือใส่ แกงเนื้อ	<i>Ocimum gratissimum</i> Linn.	LABIATAE
● ลิ้นแลน (นครราชสีมา)	ยอด ใบต้มจิ้มน้ำพริก แกงส้ม ผัด	<i>Naravelia zeylanica</i> DC.	RANUNCULACEAE
● เล็บครุฑ (อุตรดิตถ์)	ใบชุปแป้งทอดรับประทานกับ น้ำพริก	<i>Polyscias fruticosa</i> Harms	ARALIACEAE
● เล็บครุฑใบฝอย (ตาก) (พิจิตร)	ยอดรับประทานกับลาบ ยอด ใบชุปแป้งทอด รับประทานกับน้ำพริก		
● ส้มวง (พิษณุโลก)	ยอดอ่อนแกลัมลาบ แกงเลียง	<i>Garcinia cowa</i> Roxb.	GUTTIFERAE
● ส้มป่อย (ตาก)	ยอดอ่อนแกงส้ม ต้มปลา มีรสเปรี้ยว ต้มยำ	<i>Acacia rugata</i> Merr.	MIMOSACEAE
● ส้มปอน (เลย)	ยอดใบใส่ต้มยำ ไก่ปลา ตำใส่น้ำพริก แบบแจ่ว		
● ส้มเสี้ยว (สกลนคร)	ยอดอ่อนแกงปลา	<i>Bauhinia</i> sp.	CAESALPINIACEAE
● สมอณา (มหาสารคาม)	ผลไม้แก่ไม่อ่อน รับประทานสดกับน้ำพริก ปลาร้า ปั่น	<i>Terminalia chebula</i> Retz.	COMBRETACEAE
● สลิด (นครราชสีมา, ลำปาง)	ฝักสด เผาหรือต้ม รับประทาน กับน้ำพริก	<i>Telosma minor</i> Craib	ASCLEPIADACEAE
● สะเดา (กลาง)	ดอก ยอดอ่อน ใบลวก รับประทานกับน้ำปลา	<i>Azadirachta indica</i> Juss. var. <i>siamensis</i> Valeton	MELIACEAE
● สะเดียม (อุตรดิตถ์)	หวาน น้ำพริกหวาน		
● สะเดาดิน (ชัยภูมิ)	ยอด ใบ รับประทานสด กับลาบ	<i>Scoparia dulcis</i> Linn.	SCROPHULARIACEAE
● สะระแหน่ (กลาง) หอมด่วน (กำแพงเพชร, ลำปาง)	ใบรับประทานสดกับลาบ	<i>Mentha cordifolia</i> Opiz	LABIATAE
● สะแล (กำแพงเพชร)	ผลอ่อนใส่แกงส้ม	<i>Broussonetia kurzii</i> (Hook.f.) Corner	MORACEAE
● สันตะวาใบพาย (กรุงเทพฯ) ผักไถวา กะไถวา (นครราชสีมา)	ใบอ่อน รับประทานสด กับน้ำพริกปลา น้ำพริก ปลาร้า	<i>Ottelia alismoides</i> (L.) Pers.	HYDROCHARITACEAE
● สับปะรด (กลาง) มะนัด (อุตรดิตถ์)	ผลอ่อนปอกเปลือก แกงเผ็ด แกงส้ม	<i>Ananas comosus</i> Merr.	BRÔMELIACEAE

Thai Name	Usage	Scientific Name	Family
● สายบัว (ชัชฎุมิ)	ก้านลอกเปลือก แกงส้ม รับประทานสดกับน้ำพริก	<i>Nymphaea lotus</i> Linn. var. <i>pubescens</i> Hook. f. & Th.	NYMPHAEACEAE
● เสี้ยว (พินธุโลก)	ยอด ใบอ่อน แกงผักรวม นึ่งจิ้มน้ำพริก	<i>Bauhinia</i> sp.	CAESALPINIACEAE
● โสนยักษ์ (ลำปาง)	ดอกผัดไข่ ผัดน้ำมัน	<i>Sesbania javanica</i> Miq.	PAPILIONACEAE
● โสม (กำแพงเพชร)	ยอด ใบ แกงจืด ผัด	<i>Talinum paniculata</i> (Jacq.) Gaertn.	PORTULACACEAE
● หม่อน (ชัชฎุมิ)	ยอด ใบอ่อน ต้มปลา รับประทานสดกับปลาร้าบอง	<i>Morus alba</i> Linn.	MORACEAE
● หมากปู้ (เขียงราย)	ดอกอ่อนแกง ลวกจิ้ม น้ำพริก	<i>Chlorophytum orchidastrum</i> Lindl.	LILIACEAE
● หอมด่วนเสือ (ตาก)	ยอด ใบ รับประทานกับลาบ น้ำพริก	<i>Coleus amboinicus</i> Lour.	LABIATAE
● หอมพาน (อุตรดิตถ์)	ดอกอ่อน ใบอ่อน รับประทาน สดกับแกงหน่อไม้	<i>Clausena excavata</i> Burm.f.	RUTACEAE
● หูปลารชอน (นครราชสีมา)	ยอด ใบ รับประทานสดกับ น้ำพริกปลา	<i>Emilia sonchifolia</i> DC.	COMPOSITAE
● ผักบั้ง (เขียงราย)	ยอด ใบ รับประทานสดกับลาบ		
● หูเสือ (พิจิตร)	ยอด ใบ แกงส้มแกงเนื้อ	<i>Coleus amboinicus</i> Lour.	LABIATAE
● หอมด่วนหลวง (ลำปาง)	ยอด ใบ รับประทานกับ น้ำพริก ลาบ		
● โหระพา (ทั่วไป)	ยอด ใบ รับประทานสดกับลาบ	<i>Ocimum basilicum</i> Linn.	LABIATAE
● ใบระพา (มหาสารคาม)			
● อ้อยแสนสวน (ตาก)	ผลอ่อนลวกจิ้ม น้ำพริก	<i>Myriopteron extensum</i> Schum.	ASCLEPIADACEAE
● อีแงะ (เลย)	ยอด ใบ ใส่แกงหน่อไม้ รับประทานสดกับน้ำพริก	<i>Trachyspermum roxburghianum</i> (DC.) Craib	UMBELLIFERAE
● อีหนูน (นครราชสีมา)	ยอด ใบ ต้มจิ้ม น้ำพริก	<i>Adenia viridiflora</i> Craib	PASSIFLORACEAE
● อีแปะ (อุตรธานี)	ยอด ใบ รับประทานสดกับ น้ำพริก	<i>Mimulus orbicularis</i> Benth.	SCROPHULARIACEAE
● อีไร (พิจิตร)	ต้นอ่อนแกงเลียง แกงส้ม	<i>Glinus herniarioides</i> Tard.	AIZOACEAE
● อีหมูป (ชัชฎุมิ)	ใบอ่อน ซอยคั่วใส่ผัดเผ็ด ต่างๆ	<i>Kaempferia</i> sp.	ZINGIBERACEAE
● เอ็นยัด (กำแพงเพชร)	ยอด ใบอ่อนจิ้ม น้ำพริก	<i>Plantago major</i> Linn.	PLANTAGINACEAE

จากการรวบรวมและศึกษาผักพื้นเมืองทำให้ทราบถึงการใช้ประโยชน์ของผักพื้นบ้านต่างๆ ที่ปลอดภัยจากสารพิษ ผักชนิดเดียวกันมีชื่อพื้นบ้านแตกต่างกันมากมาย ทราบชื่อวิทยาศาสตร์ซึ่งเป็นประโยชน์หลายๆ ด้าน เช่น การส่งพืชผักออกต่างประเทศ เป็นข้อมูลในการอ้างอิงของผู้ศึกษาค้นคว้า

สรุปผลการทดลอง

ผักพื้นเมืองที่ใช้รับประทานเป็นผักพื้นบ้านมีอยู่มากมายหลายร้อยชนิด หลายชนิดมีสรรพคุณเป็นสมุนไพรใช้รักษาโรค ผักพื้นเมืองที่รวบรวมได้จากจังหวัดต่างๆ ทางภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือประมาณ 300 ชนิด ทราบชื่อพื้นบ้านการใช้ประโยชน์ ทำการศึกษาหาชื่อวิทยาศาสตร์ ผักพื้นบ้านบางชนิดมีชื่อพื้นบ้านมากมายหลายอย่าง และบาง

ชนิดยังไม่ทราบชื่อวิทยาศาสตร์ ส่วนที่ทราบข้อมูลสมบูรณ์มีประมาณ 200 ชนิด จึงรวบรวมจัดทำเป็นเอกสารทางวิชาการเพื่อเป็นประโยชน์ต่อการศึกษา ค้นคว้าสำหรับผู้สนใจ

คำขอบคุณ

การสำรวจรวบรวมผักพื้นเมืองทางภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือพร้อมรายละเอียดต่างๆ ต้องขอขอบคุณชาวบ้านที่ขายผักพื้นบ้านทั้งหลาย รวมทั้งผู้นำทางที่พาไปเก็บตัวอย่าง ได้บอกถึงคุณสมบัติการใช้ประโยชน์ วิธีการประกอบอาหาร และชื่อพื้นบ้าน ซึ่งเป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งของงานวิจัยเรื่องนี้ และขอบคุณเจ้าหน้าที่ของกองพฤกษศาสตร์และวัชพืชทุกท่านที่ช่วยในด้านต่างๆ เช่น งานพิมพ์ งานศิลป์ เย็บเล่ม ทำให้ผลงานสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

เอกสารอ้างอิง

พระยาวิจิตรนันท (วิจิตร โท โกเมศ). 2503. ชื่อพรรณไม้แห่งประเทศไทย ฉบับชื่อพื้นเมือง ชื่อพฤกษศาสตร์. กรมป่าไม้. 871 หน้า.
เต็ม สมิตินันท์. 2523. ชื่อพรรณไม้แห่งประเทศไทย (ชื่อพฤกษศาสตร์ - ชื่อพื้นเมือง). กรมป่าไม้. 379 หน้า.
Backer, C.A. and R.C. Bakhuizen. 1965. Flora of Java. H.V.P. Noordhoff - Groningen - The Netherlands. Vol. II, 641 pp.

_____. 1968. Flora of Java. Wolters-Noordhoff-Groningen-The Netherlands. Vol III, 761 pp.
Chantaranothai, P. and J. Parnell. 1994. A revision of *Acmena*, *Cleistocalyx*, *Eugenia* s.s and *Syzygium* (Myrtaceae) in Thailand. Thai For. Bull. 21:1-123.
Tanaka, Tyozaburo. 1976. Tanaka's Cyclopeda of Edible Plants of the World. Keigaku Publishing Co. Tokyo. 824 pp.