

นิพนธ์ต้นฉบับ

Original article

ภูมิปัญญาการบริโภคพืชอาหารป่า ในชุมชนสะลวง-ชี้เหล็ก อำเภอมะริม จังหวัดเชียงใหม่

สามารถ ใจเตี้ย ส.ด.

สิวลี รัตนปัญญา พร.ด.

ณัฏฐร สุขสีทอง วท.ม.

ศศิภัณณ์ นามบุญจิตต์ ส.ม.

อัจฉรา คำพันธ์ วท.บ.

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

วันรับ: 23 ธ.ค. 2564

วันแก้ไข: 10 มี.ค. 2565

วันตอบรับ: 20 มี.ค. 2565

บทคัดย่อ การวิจัยเชิงผสมผสานนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมฐานข้อมูลภูมิปัญญาการบริโภคพืชอาหารป่า และพยากรณ์ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชน กลุ่มตัวอย่างเป็นประชาชนในชุมชนสะลวง-ชี้เหล็ก อำเภอมะริม จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 301ครัวเรือน และผู้มีส่วนได้เสีย จำนวน 8 คน รวบรวมข้อมูลโดยการวิจัยเอกสารแบบสอบถาม การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง และการสนทนากลุ่ม วิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติเชิงพรรณนา การวิเคราะห์การถดถอยพหุ การวิเคราะห์แบบอุปนัย และการวิเคราะห์หาคะบวนทัศน์ ผลการศึกษา พบว่า ภูมิปัญญาการบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชนสะท้อน (1) การแสวงหาตามฤดูกาล (2) รูปแบบการปรุงตำรับอาหารและการบริโภค และ (3) การเพิ่มมูลค่าพืชอาหารป่าโดยประชาชนบริโภคพืชอาหารป่ารวมเฉลี่ยระดับน้อย (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.23 ± 0.64) เมื่อวิเคราะห์อำนาจการพยากรณ์การบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชน มีตัวแปรที่สามารถอธิบายความผันแปรการบริโภคของประชาชน 1 ตัวแปรย่อย ได้แก่ การมีส่วนร่วมเพื่อการอนุรักษ์พื้นที่ผลิตพืชอาหารป่าโดยร่วมกันพยากรณ์การบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชนได้ร้อยละ 27.6 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 ทั้งนี้ประชาชนเสนอแนะให้มีการพัฒนาแหล่งเรียนรู้ และการให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์พืชอาหารป่าผ่านกลุ่มสตรีแม่บ้าน อันจะช่วยสนับสนุนการคงอยู่ของภูมิปัญญาพืชอาหารป่า

คำสำคัญ: ภูมิปัญญา; การบริโภค; พืชอาหารป่า; ชุมชนสะลวง-ชี้เหล็ก

บทนำ

พืชอาหารป่า (wild edible plants) เป็นพืชที่เจริญเติบโตในระบบนิเวศธรรมชาติหรือกึ่งธรรมชาติ และสามารถดำรงอยู่ในระบบโดยไม่ต้องพึ่งพามนุษย์⁽¹⁾ ดังนั้นวัฒนธรรมการบริโภคพืชอาหารจากป่าจึงเป็นวัฒนธรรมท้องถิ่นที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับ

ธรรมชาติที่เรียนรู้ สัมผัส และสืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน อันแสดงถึงภูมิปัญญาในการใช้ประโยชน์และการจัดการป่าอย่างชาญฉลาด มีรายงานการศึกษา พบว่าประชาชนในเมือง Udhampur ประเทศอินเดีย มีการบริโภคผักป่า จำนวน 46 สายพันธุ์ ผลไม้ป่า 37 สายพันธุ์⁽²⁾ เช่นเดียวกับประเทศเอธิโอเปียที่พืชอาหารป่า จำนวน 37

สายพันธุ์ถูกนำมาใช้เป็นอาหารสำหรับประชาชนและสัตว์เลี้ยง โดยร้อยละ 24.3 พบกระจายอยู่ตามตลาดในชุมชนซึ่งพืชอาหารป่ามีความสำคัญต่อประชาชนในภาวะความอดอยากในช่วงฤดูแล้ง⁽³⁾ พืชอาหารป่ายังเป็นส่วนหนึ่งในระบบอาหารที่สำคัญของมนุษย์ อีกทั้งยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพและสร้างภูมิคุ้มกันหลายด้าน⁽⁴⁾ และยังมีความสำคัญต่อการก่อให้เกิดรากฐานของความหลากหลายในระบบอาหารแบบดั้งเดิมโดยเฉพาะในชุมชนพื้นเมืองและชุมชนชนบทในประเทศกำลังพัฒนา⁽⁵⁾ โดยมีปัจจัยการลดลงของรายได้ครัวเรือน และระยะทางในการเก็บเกี่ยวผลผลิตพืชอาหารป่าเป็นปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับความถี่ในการบริโภคพืชอาหารจากป่า⁽⁶⁾

ในประเทศไทยองค์ความรู้เกี่ยวกับพืชอาหารป่ายังได้สะท้อนภูมิปัญญาการแสวงหาและการปรุงตำรับอาหารพื้นบ้าน ประชากรในประเทศไทยประมาณ 20 - 25 ล้านคน ใช้ป่าในการเข้าถึงแหล่งอาหารทั้งในรูปแบบการเก็บหาอาหารโดยตรง และแหล่งสร้างรายได้เสริมในครัวเรือนป่าจึงทำหน้าที่เสมือนเงินออมของชุมชนที่อาศัยอยู่ในป่าหรืออยู่รอบป่า โดยปัจจัยเพศและอายุมีความสัมพันธ์กับความรู้ในการใช้ประโยชน์จากพืชอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ⁽⁷⁾ ฉะนั้นทรัพยากรในป่าจึงมีบทบาทอีกด้านหนึ่งในเรื่องความมั่นคงทางอาหาร (food security) ให้กับคนในชุมชน สอดคล้องกับรายงานการสำรวจการใช้ประโยชน์ผลผลิตจากป่าของชุมชนโคกใหญ่ พบว่า มีการใช้ประโยชน์พืชผักป่า 23 ชนิด ผลไม้ป่า 27 ชนิด พืชกินหัว 5 ชนิด สมุนไพร 14 ชนิด เห็ดเหิงสัตว์ที่นิยม มี 2 ชนิดรวมทั้งยอดไม้ต่างๆ ไม้พุ่มที่นิยม 5 ชนิดรวมทั้งกิ่ง-ไม้แห้งทุกชนิด⁽⁸⁾ แต่ในสถานการณ์การพัฒนาโครงสร้างชุมชนทางกายภาพและสังคมที่ก้าวกระโดดส่งผลให้มีความสำคัญของพืชอาหารป่าลดลง ประชาชนบางส่วนต้องออกไปแสวงหางานทำนอกชุมชนเพื่อแลกกับปัจจัยการดำรงชีวิตอื่น เช่นเดียวกับการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตแบบก้าวกระโดดของชนเผ่ามละบริ บ้านห้วยหยวกที่ต้องเรียนรู้ปรับตัวในทุกด้าน โดยเฉพาะด้านการบริโภคอาหารที่รูปแบบการหาอาหารโดยการพึ่งพิงธรรมชาติไม่สามารถ

แสวงหาได้อย่างเพียงพอ⁽⁹⁾ ส่วนพื้นที่ชุมชนสะलगง-ซีเหล็ก ลักษณะพื้นที่ป่าของชุมชนเป็นผืนป่าที่มีความอุดมสมบูรณ์ และเนื่องด้วยความอุดมสมบูรณ์ของป่าประชาชนในพื้นที่มีการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรในป่าเป็นไปในลักษณะเพื่อเป็นที่อยู่อาศัย แหล่งอาหาร ยาสมุนไพรและการประกอบอาชีพ⁽¹⁰⁾ ซึ่งความหลากหลายของพืชป่าโดยเฉพาะพืชอาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการเป็นแหล่งอาหารของชุมชน และการใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตที่หลากหลาย⁽¹¹⁾ ปัจจัยทางด้านกายภาพและสังคมอันเนื่องมาจากการพัฒนาพื้นที่เพื่อการท่องเที่ยว การเปลี่ยนแปลงทางโครงสร้างประชากร และการขาดการมีส่วนร่วมในการใช้ประโยชน์ทรัพยากรในพื้นที่ปรากฏการณ์เหล่านี้ได้ ส่งผลต่อการขาดความตระหนักในการอนุรักษ์ความหลากหลายของชนิดพันธุ์ และวัฒนธรรมการบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชน ทั้งนี้การสนับสนุนและสร้างกิจกรรมให้ความรู้และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นแก่ประชาชนให้เกิดองค์เป็นแนวทางในการเผยแพร่องค์ความรู้ที่เหมาะสม⁽¹²⁾

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมภูมิปัญญาการบริโภคพืชอาหารป่าภายใต้ฐานภูมิปัญญาชุมชนและพยากรณ์ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชน ซึ่งผลการศึกษาอาจเป็นแนวทางการสร้างการรับรู้และความตระหนักต่อวิธีการบริโภคพืชอาหารป่ามิให้ภูมิหายสาบสูญไป และยังเป็น การช่วยรักษาฐานภูมิปัญญาของชุมชนให้มีการสืบทอดและส่งต่อจากรุ่นต่อรุ่นต่อไป

วิธีการศึกษา

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยแบบผสมวิธี (mixed methods) โดยใช้กระบวนการเก็บข้อมูลแบบผสมผสานทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ มีกระบวนการศึกษา ดังนี้

1. รวบรวมภูมิปัญญาการบริโภคพืชอาหารป่า ใช้การวิจัยจากเอกสาร (documentary studies) โดยการทบทวนวรรณกรรมแบบเรียงร้อยถ้อยคำ (narrative review) จากเอกสารที่เกี่ยวข้องกับผักพื้นบ้านในพื้นที่ชุมชนสะलगง-

ชี้เหล็ก ร่วมกับการศึกษาเชิงคุณภาพโดยการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง (non-structured interview) ตามขั้นตอน ดังนี้

การรวบรวมข้อมูล ดำเนินการสำรวจเอกสารที่เกี่ยวข้องกับพืชอาหารป่าในพื้นที่ศึกษา โดยพบเอกสาร ได้แก่ บันทึกของประชาชน จำนวน 2 ฉบับ และเอกสารงานวิจัย ได้แก่ รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ จำนวน 1 เล่ม ส่วนการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง ทำการสัมภาษณ์ผู้สูงอายุ จำนวน 2 คน และประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน ซึ่งคัดเลือกแบบเฉพาะเจาะจงจากผู้เข้าร่วมโครงการตามยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ปีงบประมาณ 2564

การวิเคราะห์ข้อมูล ดำเนินการวิเคราะห์ตีความหมายข้อมูลด้วยวิธีการวิเคราะห์หาคะบวนทัศน์ (Thematic Analysis) เพื่อทำความเข้าใจข้อมูลที่เกี่ยวข้อง⁽¹³⁾ ส่วนข้อมูลจากการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้างทำการวิเคราะห์เชิงเนื้อหาโดยการจำแนกและจัดระบบข้อมูล การสร้างข้อสรุปแบบอุปนัย การเปรียบเทียบข้อมูลและการตีความข้อมูล

2. ศึกษาการบริโภคผักพื้นบ้าน ใช้การศึกษาเชิงสำรวจแบบภาคตัดขวาง (Cross Sectional Survey)

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เป็นประชาชนที่อาศัยอยู่ในครัวเรือนที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ชุมชนสะลงง-ชี้เหล็ก คำนวณขนาดตัวอย่าง ได้ขนาดกลุ่มตัวอย่างจำนวน 301 ครัวเรือน⁽¹⁴⁾ หลังจากนั้นได้เลือกกลุ่มตัวอย่างระดับหมู่บ้านร้อยละ 30.0 ด้วยวิธีการสุ่มอย่างง่ายโดยการจับฉลากแบบไม่กลับคืน การคัดเลือกครัวเรือนแต่ละหมู่บ้านมาศึกษาใช้ตารางการสุ่มตัวอย่างแบบมีระบบ (Systematic Random Sampling) ตามสัดส่วนของจำนวนครัวเรือนแต่ละหมู่บ้าน ทั้งนี้ได้ใช้เลขที่บ้าน 4 ครัวเรือนแรกมาสุ่มตัวอย่างก่อนแล้วจึงเก็บข้อมูลจากเลขที่บ้านที่เรียงลำดับแล้วเว้น 4 หลังคาเรือนในแต่ละหมู่บ้านจนครบจำนวนตามสัดส่วน ครัวเรือนในแต่ละหมู่บ้าน โดยเลือกหัวหน้าครัวเรือนเป็นผู้ให้ข้อมูล ทั้งนี้ถ้าไม่พบได้เข้าเก็บข้อมูลซ้ำอีกครั้งและถ้าไม่พบเป็นครั้งที่ 2 คณะผู้วิจัยได้เปลี่ยนเป็น

หลังคาเรือนถัดไป

ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา

ตัวแปรต้น ได้แก่ อายุ (ปี) จำนวนสมาชิกในครัวเรือน (คน) ระยะเวลาการอาศัยอยู่ในชุมชน (ปี)

จำนวนการเข้าร่วมกิจกรรมชุมชนในระยะเวลา 6 เดือนที่ผ่านมา (ครั้ง) เจตคติต่อการนำพืชอาหารป่ามาประยุกต์ใช้เพื่อเป็นสมุนไพรรักษาความเจ็บป่วย (ค่าเฉลี่ย) เจตคติต่อสถานการณ์ที่พืชอาหารป่าในชุมชนกำลังจะหมดไป (ค่าเฉลี่ย) และการมีส่วนร่วมการอนุรักษ์พื้นที่ผลิตพืชอาหารป่า (ค่าเฉลี่ย)

ตัวแปรตาม ได้แก่ ระดับการบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชน

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา เป็นแบบสอบถามทั้งปลายปิดและปลายเปิด ประกอบด้วยข้อมูลทั่วไป การบริโภคพืชอาหารป่าครอบคลุมด้านการแสวงหาพืชอาหารป่าจากป่าชุมชน การปรุงตำรับอาหารพื้นบ้านด้วยพืชอาหารป่า การถ่ายทอดภูมิปัญญาการบริโภคพืชอาหารป่า แบบสอบถามเป็นมาตราส่วนประมาณค่า (rating scale) ตามแบบของ Likert Scale แบบสอบถามแต่ละข้อมีคะแนนตั้งแต่ 1- 5 คะแนน⁽¹⁵⁾ แปลผลค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 1.00 - 1.49 น้อยที่สุด 1.50 - 2.49 น้อย 2.50 - 3.49 ปานกลาง 3.50 - 4.49 มาก และ 4.50 - 5.00 มากที่สุด การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ ทำการตรวจสอบความเที่ยงตรงของเครื่องมือ (validity) อาศัยดุลยพินิจของผู้เชี่ยวชาญเพื่อตรวจสอบด้านเนื้อหาทั้งความเหมาะสมด้านภาษาและความครอบคลุมประเด็นข้อคำถามที่ต้องการจะวัด โดยนำเครื่องมือที่สร้างขึ้นไปให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่านประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญด้านพฤกษศาสตร์ 1 ท่าน ผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาพื้นบ้านล้านนาด้านสุขภาพ 1 ท่าน และผู้เชี่ยวชาญด้านการวัดผลและประเมินผล 1 ท่าน ตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหา (content validity) แล้วคำนวณหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) โดยได้ค่าดัชนีความสอดคล้องอยู่ระหว่าง 0.47-1.00 คณะผู้วิจัยได้คัดเลือกข้อคำถามที่มีค่าดัชนีความสอดคล้องตั้งแต่ 0.50-1.00 ขึ้นไป

จำนวน 22 ข้อ ส่วนการวัดค่าความเที่ยงใช้วิธีการหา alpha coefficient โดยกำหนดค่าความเชื่อมั่นที่ $\alpha \geq 0.75$ เป็นค่าที่ยอมรับได้ ทั้งนี้แบบสอบถามในงานวิจัยนี้มีค่าความเที่ยงเท่ากับ 0.89⁽¹⁶⁾

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้เก็บรวบรวมข้อมูลในการศึกษาครั้งนี้ประกอบด้วยผู้วิจัยและผู้ช่วยนักวิจัยในพื้นที่ (อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน) โดยคณะผู้วิจัยได้ทำการอบรมชี้แจงรายละเอียดของข้อคำถาม และวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยหัวหน้าคณะผู้วิจัย เพื่อให้มีความเข้าใจตรงกันเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ของการเก็บรวบรวมข้อมูล ข้อคำถาม และวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อให้การดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลไปในทางเดียวกัน

การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลทั่วไปวิเคราะห์โดยสถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชน ใช้สถิติอนุมานโดยการวิเคราะห์ linear regression analysis

ข้อพิจารณาทางจริยธรรม

ดำเนินการโดยการชี้แจงถึงวัตถุประสงค์และขั้นตอนการดำเนินการวิจัย และขอความร่วมมือกลุ่มตัวอย่างเข้าร่วมโครงการวิจัยด้วยความสมัครใจและมีสิทธิ์ถอนตัวออกจากการวิจัยได้ ถ้าต้องการข้อมูลของกลุ่มตัวอย่างจะถูกเก็บไว้เป็นความลับและใช้ข้อมูลเฉพาะการศึกษานี้เท่านั้น การนำเสนอข้อมูลจะนำเสนอโดยภาพรวม ซึ่งจะต้องได้รับความเห็นชอบจากกลุ่มตัวอย่าง การเข้าร่วมโครงการวิจัยให้กลุ่มตัวอย่างลงนามในเอกสารยินยอมเข้าร่วมการวิจัย นอกจากนี้โครงการวิจัยนี้ไม่ก่อให้เกิดอันตรายกับกลุ่มตัวอย่างและไม่ได้มุ่งหวังผลประโยชน์ใดๆ กับกลุ่มตัวอย่าง ทั้งนี้กลุ่มตัวอย่างจะได้ประโยชน์ในด้านการใช้ประโยชน์จากผลการวิจัย

ผลการศึกษา

1. การทบทวนวรรณกรรมเกี่ยวกับภูมิปัญญาการบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชนร่วมกับการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ พบว่า ประชาชนส่วนใหญ่เรียนรู้และสืบถอดภูมิปัญญาการบริโภคพืชอาหารป่ามาจากบิดา-มารดา พืชอาหารป่าหลายชนิดนำมาปลูกไว้บริโภคในครัวเรือน บางชนิดจะออกไปเก็บหาจากป่าชุมชนซึ่งจะเก็บหาได้บางฤดูกาลเท่านั้น ทั้งนี้ภูมิปัญญาพืชอาหารป่าในพื้นที่ประกอบด้วย

การแสวงหาตามฤดูกาล พืชอาหารป่าส่วนใหญ่จะเก็บมาบริโภคได้ตามฤดูกาล ถึงแม้จะนำต้นพันธุ์จากป่าธรรมชาติมาปลูกในพื้นที่การเกษตรหรือพื้นที่อยู่อาศัย เช่น ผักหวานป่าถึงแม้จะเก็บมาบริโภคได้ตลอดปี แต่รสชาติไม่อร่อยถ้าเทียบกับการเก็บในช่วงฤดูร้อน (มีนาคม - เมษายน) เช่นเดียวกับกลุ่มผักป่าที่รับประทานส่วนยอดและดอก เช่น สะเดาเก็บรับประทานได้ช่วงต้นฤดูหนาว (พฤศจิกายน - มกราคม) และกลุ่มผลไม้ป่าที่มักจะใช้เวลาในการติดดอกจนถึงผลแก่เป็นเวลานาน เช่น มะเฒ่าป่า ที่จะเริ่มแทงช่อดอกประมาณเดือนมีนาคมถึงเดือนเมษายน และสุกในเดือนสิงหาคมถึงเดือนกันยายน (ประมาณ 6 เดือน) ทั้งนี้ประชาชนจะมีวิธีการแสวงหาแหล่งผลิตพืชอาหารป่าในป่าธรรมชาติที่เป็นวิธีการเฉพาะของแต่ละบุคคล

รูปแบบการปรุงตำรับอาหารและการบริโภค ในการปรุงตำรับอาหารในแต่ละมื้อประชาชนจะใช้พืชอาหารป่าหลากหลายชนิดมาเป็นวัตถุดิบ โดยเฉพาะการใช้เป็นเครื่องเคียงตำรับน้ำพริก และตำรับลาบจะบริโภคทั้งส่วนยอด ผลอ่อน ต้นอ่อน เช่น ใบอ่อนเพี้ยพาน (ต่อไล่) ใบอ่อนและดอกสะเดา ยอดมะกอกป่า ในส่วนตำรับแกงทั่วไปมักจะใช้พืชอาหารป่าที่หาได้ตามฤดูกาล เช่น แกงผักก่าตีเม็ย (ผักกับแก) ซึ่งจะหารับประทานได้เฉพาะต้นฤดูฝน (ปลายพฤษภาคม - มิถุนายน) แกงผักหวานป่าใส่ไข่มดแดงช่วงเดือนมีนาคม - เมษายน บางครั้งเรือนจะปลูกพืชอาหารป่าบางชนิดไว้จำหน่ายในตลาดชุมชนหรือมีแม่ค้ามารับไปจำหน่าย

การเพิ่มมูลค่า กลุ่มผลไม้ป่า เช่น มะขามป้อมมีการนำ ดอก อบแห้ง เชื้อม แช่อิม ทำแยม ทำชามะขามป้อม (แคะ เมล็ดดอกเอาเนื้อตากแห้งหรือนำเมล็ดตากแห้งบดเป็น ผง) (ตารางที่ 1) การเพิ่มมูลค่ายังดำเนินการโดยการ ส่งเสริมให้นำพืชอาหารป่ามาปรุงเป็นตำรับอาหารพื้นบ้าน อันเป็นการสร้างการรับรู้และการยอมรับในกลุ่มคนรุ่นใหม่ รวมถึงการส่งเสริมการปลูกพืชอาหารป่าเป็นพืช เศรษฐกิจ ในส่วนของการจำหน่ายผลิตภัณฑ์มีหลากหลาย ช่องทางทั้งการทำตลาดออนไลน์ จำหน่ายผ่านตลาด ชุมชน (กาดเช้า – เย็น) ซึ่งมีกระจายอยู่ในทุกหมู่บ้าน ตลาดนัด จำหน่ายผ่านร้านขายของชำในหมู่บ้าน รวมถึง การจัดตั้งตลาดชุมชนที่จำหน่ายพืชอาหารป่าโดยเฉพาะ แต่ด้วยสถานการณ์ปัจจุบันฤดูกาลแปรเปลี่ยนไปตามการ เปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศส่งผลให้ปริมาณและ คุณภาพของพืชอาหารป่าได้รับผลกระทบ

ในส่วนของ การอนุรักษ์พืชอาหารป่า ประชาชนบาง ส่วนยังมีจิตสำนึกต่อการเก็บเกี่ยวผลผลิตจากป่า โดยการ เก็บเกี่ยวผลผลิตจะเก็บในช่วงฤดูกาลที่มีผลผลิตออก จำนวนมากเท่านั้น ไม่เผาป่า และไม่นำดินอ่อนออกจาก ป่า ปรากฏการณ์เหล่านี้สะท้อนลักษณะการใช้ประโยชน์ พืชอาหารจากป่าเพื่อการเป็นแหล่งอาหารของประชาชน ที่ยังคงความห่วงใยต่อสภาพความอุดมสมบูรณ์ของ

ทรัพยากรป่า

2. การบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชน

ข้อมูลทั่วไปของประชาชน พบว่า ประชาชนส่วนใหญ่ เป็นเพศหญิง ร้อยละ 61.6 อายุเฉลี่ยเท่ากับ 54.94 ± 12.98 ปี ระดับการศึกษาอยู่ในระดับประถมศึกษา ร้อยละ 56.6 สถานภาพสมรส ร้อยละ 57.7 ประกอบอาชีพ รับจ้างเป็นหลัก ร้อยละ 30.0 จำนวนสมาชิกในครอบครัว เฉลี่ย 3.77 ± 1.54 คน รายได้เฉลี่ยเท่ากับ $88,959.01 \pm 107,486.36$ บาทต่อปี ระยะเวลาการอาศัยอยู่ในชุมชน เฉลี่ย 46.61 ± 19.31 ปี ส่วนใหญ่ไม่มีโรคประจำตัว ร้อยละ 56.8 ประชาชนเข้าร่วมกิจกรรมในชุมชน ในช่วง 6 เดือนที่ผ่านมาเฉลี่ย 3.93 ± 6.79 ครั้ง ประชาชน มีเจตคติต่อการนำพืชอาหารป่ามาประยุกต์ใช้เพื่อเป็น สมุนไพรรักษาความเจ็บป่วยระดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 2.99 ± 0.91) เจตคติต่อสถานการณ์ที่พืชอาหาร ป่าในชุมชนกำลังจะหมดไประดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 3.22 ± 0.86) และมีระดับการมีส่วนร่วมในการ อนุรักษ์พื้นที่ผลิตอาหารป่าโดยรวมเฉลี่ยระดับน้อย (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.94 ± 0.94)

การบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชน พบว่า ประชาชนส่วนใหญ่ นำพืชอาหารป่ามาบริโภคแบบสด ร้อย- ละ 85.6 ส่วนของพืชอาหารที่นำมาบริโภคเป็นยอดอ่อน

ตารางที่ 1 แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชอาหารป่า

พืชอาหารป่า	แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์
กลุ่มผลไม้ป่า	
มะขามป้อม	ดอก อบแห้ง เชื้อม แช่อิม ทำแยม ทำชามะขามป้อม (แคะเมล็ดดอกเอาเนื้อตากแห้งหรือนำเมล็ดตากแห้งบดเป็นผง)
มะนะ (สมอไทย)	ดอก แช่อิม ทำชามะนะ (นำเมล็ดตากแห้งคั่วแล้วบดเป็นผง)
มะมัน (กระบก)	อบแห้ง
มะม่วงป่า	เนื้อด้านในใช้ทำเป็นสีย้อมผ้า
กลุ่มผักป่า	
ผักหวาน	ผักหวานแคปซูล เค้กผักหวาน ข้าวเกรียบผักหวาน
หน่อไม้	ดอก อบแห้ง
ผักอื่นๆ	รับประทานสด ทำน้ำสมุนไพร

ภูมิปัญญาการบริโภคพืชอาหารป่าในชุมชนสะลง-ซีเหล็ก อำเภอแม่อริม จังหวัดเชียงใหม่

ร้อยละ 70.9 โดยปรุงเมนูแกง ร้อยละ 75.3 ประชาชนเห็นว่าในปัจจุบันการรับประทานพืชอาหารป่าของประชาชนลดลง ร้อยละ 63.4 และประชาชนเคยได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับประโยชน์ของพืชอาหารป่า ร้อยละ 59.7 (ตารางที่ 2)

ส่วนระดับการบริโภคพืชอาหารป่าโดยรวมเฉลี่ยระดับน้อย โดยด้านการแสวงหาพืชอาหารป่าจากป่าชุมชนระดับน้อย (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.13 ± 0.63) ด้านการปรุงตำรับอาหารพื้นบ้านด้วยพืชอาหารป่าระดับน้อย (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.40 ± 0.70) และด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบริโภคพืชอาหารป่าระดับน้อย (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.31 ± 0.91) (ตารางที่ 3)

บางครัวเรือนจะมีผู้สูงอายุเป็นผู้นำในการบริโภคพืชอาหารป่า และพยายามถ่ายทอดภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องให้กับลูกหลานผ่านกระบวนการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ตนเอง ถึงแม้ลูกหลานจะไม่เห็นคุณค่าและไม่นิยมรับประทานตำรับอาหารพื้นบ้านที่ตนเองเป็นผู้ปรุง นอกจากนี้กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบริโภคพืชอาหารปายังแฝงอยู่ภายใต้การปรุงอาหารเลี้ยงในกิจกรรมของชุมชน การปรุงอาหารเพื่อไปทำบุญในงานศาสนาพิธี ทั้งนี้การสร้างแหล่งเรียนรู้ในชุมชนผ่านโรงเรียน วัด และศูนย์เรียนรู้ในชุมชน รวมถึงการให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์พืชอาหารป่าผ่านกลุ่มสตรีแม่บ้านอาจจะช่วยสนับสนุนการคงอยู่ของภูมิปัญญาการบริโภคพืชอาหารป่าในชุมชนได้อย่างเหมาะสม

ตารางที่ 2 ลักษณะการบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชน

ลักษณะการบริโภค	ร้อยละ
การบริโภคพืชอาหารป่า	
สด	85.6
แห้ง	11.9
แปรรูป (ดอง)	15.3
ส่วนของพืชที่นำมาบริโภค	
ยอดอ่อน	70.9
หัว/ราก	5.5
ดอก	17.2
ลำต้น	15.9
ผลอ่อน/ผลแก่	11.3
เมล็ด	5.3
ทุกส่วน	17.2
ตำรับอาหารที่ปรุงจากพืชอาหารป่า	
แกง	75.3
ลวกแก้วนํ้าพริก	46.9
ต้ม	20.6
นึ่ง	24.7
ผักสด (เครื่องเคียง)	21.6
อื่นๆ	3.4
การบริโภคพืชอาหารป่าในปัจจุบัน	
คงเดิม	36.6
ลดลง	63.4
การได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับประโยชน์ของพืชอาหารป่า	
เคย	59.7
ไม่เคย	40.3

ตารางที่ 3 ระดับการบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชน

การบริโภคพืชอาหารป่า	ค่าเฉลี่ย	ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับการบริโภค
การแสวงหาวัตถุดิบ	2.13	0.63	น้อย
การปรุงตำรับอาหาร	2.40	0.70	น้อย
การถ่ายทอดภูมิปัญญาการบริโภคพืชอาหารป่า	2.31	0.91	น้อย
การบริโภคพืชอาหารป่าโดยรวมเฉลี่ย	2.23	0.64	น้อย

ปัจจัยพยากรณ์กับการบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชน

การศึกษานี้ใช้รูปแบบสมการความสัมพันธ์ดังนี้

$$y = a + b_1x_1 + b_2x_2 + b_3x_3 + \dots + b_7x_7$$

โดยตัวแปร ได้แก่

- X1 อายุ (ปี)
- X2 จำนวนสมาชิกในครัวเรือน (คน)
- X3 ระยะเวลาการอาศัยอยู่ในชุมชน (ปี)
- X4 จำนวนการเข้าร่วมกิจกรรมชุมชนในระยะเวลา 6 เดือนที่ผ่านมา (ครั้ง)
- X5 เจตคติต่อการนำพืชอาหารป่ามาประยุกต์ใช้เพื่อเป็นสมุนไพรรักษาความเจ็บป่วย (ค่าเฉลี่ย)
- X6 เจตคติต่อสถานการณ์ที่พืชอาหารป่าในชุมชนกำลังจะหมดไป (ค่าเฉลี่ย)
- X7 การมีส่วนร่วมการอนุรักษ์พื้นที่ผลิตพืชอาหารป่า (ค่าเฉลี่ย)

เมื่อนำตัวแปรทั้ง 7 ตัวเข้าสมการแล้วคำนวณด้วยวิธี

Stepwise พบว่า ตัวแปรทั้ง 7 ตัวแปร พยากรณ์การเปลี่ยนแปลงการบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชนได้ร้อยละ 27.6 ($R^2 = 0.276$) เมื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 พบว่า มีตัวแปร 1 ตัวแปร คือ X_7 การมีส่วนร่วมเพื่อการอนุรักษ์พื้นที่ผลิตพืชอาหารป่า (ค่าเฉลี่ย) มีความสัมพันธ์กับการบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 (ตารางที่ 4) ซึ่งเขียนเป็นสมการพยากรณ์ ได้ดังนี้

สมการพยากรณ์ในรูปคะแนนดิบ

$$Y_i (\text{การบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชน}) = 1.531 + 0.401 (\text{การมีส่วนร่วมเพื่อการอนุรักษ์พื้นที่ผลิตพืชอาหารป่า})$$

จากสมการข้างต้นจะเห็นได้ว่า การบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชนจะเพิ่มขึ้น 0.401 หน่วยต่อการเพิ่มขึ้นของการมีส่วนร่วมการอนุรักษ์พื้นที่ผลิตพืชอาหารป่า 1 หน่วยอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$)

วิจารณ์

ภูมิปัญญาการบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชนได้สะท้อนองค์ความรู้และแนวปฏิบัติของประชาชนผ่านประสบการณ์ที่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้จากบิดา – มารดา และเครือข่ายโดยเฉพาะวิธีการแสวงหาพืชอาหารป่าจากป่าชุมชน และการปรุงตำรับอาหารโดยใช้พืชอาหารป่าเป็นวัตถุดิบหลัก เช่นเดียวกับผู้บริโภคผักพื้นบ้านในจังหวัดขอนแก่นที่ได้รับการปลูกฝังและถ่ายทอดวัฒนธรรมการบริโภคผักพื้นบ้านมาจากผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชนหรือบุคคลในครอบครัว⁽¹⁷⁾ กระบวนการเหล่านี้ยังเป็นการสะท้อนการพึ่งพิงทรัพยากรธรรมชาติในชุมชนเพื่อการเป็นอาหารภายใต้ปัจจัยชุมชนที่เปลี่ยนแปลงไป ทั้งสภาพทางกายภาพ โครงสร้างทางสังคม และการลดความสำคัญของการบริโภคพืชอาหารป่าในกลุ่มคนรุ่นใหม่ ในส่วนของการบริโภคที่ประชาชนมีการบริโภคพืชอาหารป่าโดยรวมเฉลี่ยระดับน้อย อาจเป็นไปได้ว่า

ตารางที่ 4 ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการบริโภคพืชอาหารป่าด้วยการวิเคราะห์การถดถอยเชิงเส้น

ตัวแปรพยากรณ์	b	SEb	Beta	t	p-value*
Constant	1.531	0.105		14.62	<0.01
การมีส่วนร่วมเพื่อการอนุรักษ์พื้นที่ผลิตพืชอาหารป่า (ค่าเฉลี่ย)	0.401	0.052	0.525	7.67	<0.01

R=0.525 R² = 0.276 Adjust R² = 0.271 F Change = 58.94 p-value: 0.00

* นัยสำคัญทางสถิติ 0.05

รูปแบบการรับประทานอาหารภายใต้วิถีชีวิตที่มีการเปลี่ยนแปลงไปจากอดีตทั้งการประกอบอาชีพ การอยู่อาศัย และการเข้าถึงเทคโนโลยีที่ตอบสนองความสะดวกสบายในการดำรงชีวิต ทำให้การบริโภคพืชอาหารป่าในชุมชนมีกลุ่มผู้สูงอายุหรือกลุ่มวัยผู้ใหญ่เท่านั้นที่ยังคงบริโภคเป็น อย่างไรก็ตามพืชอาหารป่าก็ยังคงเป็นแหล่งความมั่นคงทางอาหารในชุมชนที่หน่วยงานท้องถิ่นและภาคประชาชนให้ความสำคัญ ปรากฏการณ์เหล่านี้อาจจะส่งผลให้ประชาชนเกิดการเรียนรู้ผ่านประสบการณ์ของตนเอง ก่อเกิดการแลกเปลี่ยนความรู้และการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากผู้สูงอายุ ซึ่งการศึกษาเกี่ยวกับพืชอาหารป่าได้สะท้อนมุมมองและวิถีชีวิตของชุมชนทั้งการปรับตัวในการเก็บหาผลผลิตที่ได้จากธรรมชาติ หรือการเพิ่มผลผลิตสู่ตลาดท้องถิ่น และการรักษาพื้นที่ที่เป็นแหล่งให้ผลผลิตพืชอาหารป่า⁽¹⁸⁾ นอกจากนี้ความหลากหลายของชนิดพืชอาหารป่าในป่าชุมชนเมื่อเทียบกับอดีตลดลงอันส่งผลต่อปริมาณและชนิดพันธุ์พืชอาหารป่าที่สามารถนำมาบริโภค และจำหน่ายในชุมชนลดลง พืชอาหารป่าที่ประชาชนคุ้นเคยกับการบริโภคบางชนิดไม่สามารถแสวงหาได้ในปัจจุบัน รวมถึงวิธีการบริโภคที่เปลี่ยนไปของประชาชนอันเกิดจากการรับวัฒนธรรมการบริโภคจากภายนอกที่ส่งผ่านมาจากการรับข้อมูลข่าวสาร การนำเข้าวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจากสังคมเมืองผ่านสมาชิกในครัวเรือนที่เข้ามาทำงานในเขตเมืองและการพัฒนาโครงสร้างทางกายภาพเพื่อรองรับการท่องเที่ยว ทั้งนี้ภูมิปัญญาการบริโภคอาหารที่หลากหลายในชุมชนจะสอดคล้องกับความเชื่อและวัฒนธรรมของคนในท้องถิ่น แต่ด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัยทำให้มีการบริโภคผักพื้นบ้านที่ลดลง ขาดการสืบทอดภูมิปัญญาอย่างเป็นระบบทำให้ภูมิปัญญาเริ่มสูญหายไปจากชุมชน⁽¹⁹⁾ นอกจากนี้ประชาชนในพื้นที่อาจจะไม่รับรู้ถึงคุณค่าทางโภชนาการและประโยชน์ในการสร้างเสริมสุขภาพของพืชอาหารป่ามากนัก สอดคล้องกับมีกลุ่มคนบางกลุ่มเท่านั้นที่รับรู้ถึงคุณค่าทางโภชนาการของผักพื้นบ้าน และทราบว่าผักพื้นบ้านเป็นผักที่ปลอดภัยพิษปนเปื้อน

เนื่องจากผักพื้นบ้านสามารถปรับตัวและเจริญเติบโตตามลักษณะของแต่ละท้องถิ่น⁽²⁰⁾ ทั้งนี้ ปัจจัยการเข้ามามีส่วนร่วมอย่างแท้จริงของประชาชนเพื่อการอนุรักษ์และฟื้นฟูพื้นที่แหล่งผลิตพืชอาหารป่าในพื้นที่ อาจเป็นแรงกระตุ้นให้ประชาชนเห็นความสำคัญของการบริโภคพืชอาหารป่าเพิ่มขึ้น ซึ่งกระบวนการการมีส่วนร่วมนี้จะเป็นการส่งผ่านการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ของตนเองและชุมชนเพื่อการคงไว้ซึ่งการใช้ประโยชน์ทรัพยากรจากป่าอย่างยั่งยืน สอดคล้องกับชาวบ้านผาแมวที่ให้ชาวบ้านเข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินงานป่าชุมชน พร้อมทั้งสรุปผลงานอย่างต่อเนื่องส่งผลให้ในป่าชุมชนมีพันธุ์พืชที่ชุมชนนำมาใช้ประโยชน์เพื่อเป็นอาหาร ไม้ใช้สอย สมุนไพร และประเพณีความเชื่อได้อย่างเพียงพอ⁽²¹⁾ ทั้งนี้มีข้อเสนอแนะการส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชนในการจัดการป่าชุมชน โดยการเชิญชวนให้ชุมชนติดตามข่าวสารการจัดการป่าชุมชนในพื้นที่ที่เคยประสบความสำเร็จหรือมีชื่อเสียง การศึกษาดูงานเพื่อสังเกตการจัดการที่เหมาะสม และมีการจัดการทรัพยากรน้ำอย่างมีประสิทธิภาพ⁽²²⁾ รวมถึงการสร้างกระบวนการการมีส่วนร่วมผ่านแนวคิดนิเวศวัฒนธรรม เช่น พิธีการบวชป่าอันเป็นการประยุกต์ใช้แนวคิดนิเวศวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงกับระบบความเชื่อ สิ่งเหนือธรรมชาติที่ส่งผลต่อความคิดและการสร้างแนวทางการปฏิบัติในการอนุรักษ์แหล่งพืชสมุนไพรพื้นบ้านในพื้นที่ลุ่มน้ำลี้ ภายใต้สภาพการณ์ที่แต่ละชุมชนในพื้นที่ลุ่มน้ำลี้กำลังเผชิญกับปัญหาการลดลงของพื้นที่และความหลากหลายของสภาพป่าธรรมชาติ⁽²³⁾ อย่างไรก็ตามกระบวนการดำเนินงานการสร้างการมีส่วนร่วมอาจต้องพิจารณาถึงลักษณะทางภูมิศาสตร์ วัฒนธรรมการบริโภคของประชาชน ความเพียงพอของปริมาณพืชอาหารป่าในแต่ละพื้นที่ และแนวทางการจัดการทรัพยากรของแต่ละชุมชน⁽²⁴⁾

การศึกษานี้ได้นำเสนอข้อมูลภูมิปัญญาพืชอาหารป่าที่การศึกษาที่ผ่านมายังไม่สามารถสังเคราะห์ข้อมูลได้ และยังเป็นการสะท้อนถึงความสำคัญของพืชอาหารป่าในบทบาทแหล่งอาหารที่ยังคงมีความสำคัญต่อชุมชน แต่

อย่างไรก็ตามกระบวนการการศึกษาอาจจะยังไม่ครอบคลุมทุกกลุ่มประชากรและพื้นที่ที่มีความแตกต่างกันด้านภูมิศาสตร์ รวมถึงยังขาดการเก็บข้อมูลเชิงลึกด้านชนิดพันธุ์พืชอาหารป่า

สรุป

ประชาชนส่วนใหญ่เรียนรู้และสืบทอดภูมิปัญญาการบริโภคพืชอาหารป่ามาจากบิดา – มารดา ทั้งภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับการแสวงหาพืชอาหารป่าตามฤดูกาล รูปแบบการปรุงตำรับอาหารและการบริโภค และการเพิ่มมูลค่าพืชอาหารป่า โดยภูมิปัญญาการบริโภคพืชอาหารป่าในชุมชนยังสะท้อนความหลากหลายของพืชอาหารป่า ทั้งกลุ่มผักและผลไม้ภายใต้ความสมบูรณ์ของฐานทรัพยากรป่าชุมชน ส่วนระดับการบริโภคพืชอาหารป่าโดยเฉลี่ยระดับน้อย โดยมีปัจจัยการมีส่วนร่วมเพื่อการอนุรักษ์พื้นที่ผลิตพืชอาหารป่าพยากรณ์การบริโภคพืชอาหารป่าของประชาชนได้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทั้งนี้ภูมิปัญญาการบริโภคพืชอาหารป่าเป็นองค์ความรู้และแนวทางการปฏิบัติที่ผ่านประสบการณ์ของตัวบุคคลและชุมชน หน่วยงานในพื้นที่อาจนำมาเป็นทางเลือกในการที่จะนำข้อมูลมาบูรณาการร่วมกับการสร้างเสริมสุขภาพปฐมภูมิในพื้นที่ได้

ข้อเสนอแนะ

1. ภูมิปัญญาการแสวงหาพืชอาหารป่าในชุมชนเป็นทุนทางสังคมที่ส่งผ่านจากการสั่งสม การเรียนรู้ และการนำสู่การปฏิบัติที่ก่อเกิดแนวทางในการแสวงหาอาหารบนฐานทรัพยากรป่าของประชาชน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรร่วมกันแสวงหาแนวทางการอนุรักษ์และสนับสนุนให้เกิดการเรียนรู้กับเยาวชนอันจะเป็นการคงไว้ซึ่งภูมิปัญญาของชุมชนได้อย่างเหมาะสม

2. การบริโภคพืชอาหารป่าได้สะท้อนปรากฏการณ์ความสำคัญของพืชอาหารป่าและความต้องการการบริโภคของประชาชนถึงแม้จะแปรเปลี่ยนรูปแบบการบริโภคไปสู่การบริโภคอาหารตามกระแสนิยม แต่ตำรับ

อาหารพื้นบ้านที่ปรุงด้วยพืชอาหารป่ายังคงมีการบริโภคในกลุ่มวัยผู้ใหญ่และวัยผู้สูงอายุ ดังนั้นหน่วยงานภาครัฐ ชุมชน และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องให้ความสำคัญต่อการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวข้องกับคุณประโยชน์ของพืชอาหารป่า

ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป

1. ศึกษาความหลากหลายของชนิดพันธุ์ในป่าธรรมชาติ ทั้งนี้พืชอาหารป่าหลายชนิดมีศักยภาพที่จะพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ได้แต่ยังขาดกระบวนการและข้อมูลเชิงวิชาการที่เหมาะสมโดยเฉพาะข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของพืชอาหารป่า

2. พัฒนาการเรียนรู้ชุมชนสู่การนำพืชอาหารป่าทั้งผลไม้ป่า และผักป่ามาพัฒนาเป็นพืชเศรษฐกิจทั้งในส่วนของ การพัฒนาสายพันธุ์ รูปแบบการปลูก การดูแลรักษา และการเก็บเกี่ยวผลผลิต โดยการพัฒนาร่วมกับแนวทางการอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณประชาชน ผู้นำชุมชน และเจ้าหน้าที่ด้านสาธารณสุขในพื้นที่ศึกษาที่ได้ให้ข้อมูลและประสานงานการเก็บข้อมูลการวิจัยจนเกิดความสำเร็จลุล่วงด้วยดี และศูนย์ประสานงาน อพ.สธ. มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ที่สนับสนุนทุนวิจัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

เอกสารอ้างอิง

1. Heywood V. Use and potential of wild plants in farm households. Rome: FAO Farm Systems Management Series 15; 1999.
2. Bhatia H, Sharma YP, Manhas RK, Kumar K. Traditionally used wild edible plants of district Udhampur, J&K, India. Journal of Ethnobiology Ethnomedicine 2018; 14(1):73.
3. Debela H.F, Jesse TN, Zemedu A, Nyangito MM. Seasonal availability and consumption of wild edible plants in semiarid Ethiopia: Implications to food security and climate change adaptation. Journal of Horticulture and-

- Forestry 201;3(5):138-49.
4. Lukas P, Ali K, Ervival AMZ, Danny H, Amy I, Zbynek P. Wild food plants and trends in their use: from knowledge and perceptions to drivers of change in west Sumatra, Indonesia. *Foods* 2020;9:1240.
 5. Elizabeta MM, Angelina S, Suzana J. Traditional uses of wild edible plants in the republic of North Macedonia, *Phytologia Balcanica. International Journal of Balkan Flora and Vegetation* 2020;26(1):155-62.
 6. Shumsky SA, Hickey GM, Pelletier B, Johns T. Understanding the contribution of wild edible plants to rural social- ecological resilience in semi-arid Kenya. *Ecology and Society* 2014;19(4):34.
 7. ทักษิรัตน์ อุเส, จรัส สิริตวงค์, เกศริน มณีสุน, ประกาศสว่างโชติ. การศึกษาพฤกษศาสตร์พื้นบ้านในเขาคองส์ จังหวัดสงขลา. *วารสารพฤกษศาสตร์ไทย* 2559;8(2):157-80.
 8. สมหญิง บู่แก้ว, เพ็ญแข ธรรมเสนานุภาพ, ธวัชชัย ธาณี. ความหลากหลายชนิดของพันธุ์ไม้และการใช้ผลผลิตจากป่าชุมชนโคกใหญ่ อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม. *วารสารสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ* 2552;7(1):36-50.
 9. ธภัทร มณีรัตน์. การบริโภคอาหารของชนเผ่าละมละบิรายใต้ ภูมิสังคม บ้านห้วยหยวกตาบลแม่ชะนิง อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน [การค้นคว้าอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต]. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้; 2563. 181 หน้า.
 10. สุศักดิ์ นุ่มมีศรี. พฤกษศาสตร์พื้นบ้าน และนิเวศวัฒนธรรมเพื่อการสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์พืชอาหารจากป่ากรณีศึกษาชุมชนสะลง-ซีเหล็ก อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่ [อินเทอร์เน็ต]. 2559 [สืบค้นเมื่อ 16 ต.ค. 2564]. แหล่งข้อมูล: https://www.ird.cmr.ac.th/ris/?op=view_res&no=638
 11. Ojelel S, Mucunguzi P, Katuura E, Esezah KK, Mary N, James K. Wild edible plants used by communities in and around selected forest reserves of Teso-Karamoja region, Uganda. *Journal of Ethnobiology Ethnomedicine* 2019; 15:3.
 12. ชัชชญา สมมณี, สามารถ ใจเตี้ย. การใช้ประโยชน์ของพืชสมุนไพรพื้นบ้านเพื่อการรักษาโรคของประชาชนชุมชนสะลง-ซีเหล็ก อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่. *วารสารการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก* 2564;19(2): 508-22.
 13. Morse JM, Field P. *Nursing research: the application of qualitative approaches*. 2nd Edition. London: Chapman & Hill; 1996.
 14. Daniel WW. *Biostatistics: basic concepts and methodology for the health sciences*. 9th ed. New York: John Wiley & Sons; 2010.
 15. Joshi A, Kale S, Chandel S, Pal DK. Likert scale: explored and explained. *British Journal of Applied Science & Technology* 2015;7(4):396-403.
 16. Cronbach LJ. Coefficient alpha and the internal structure of tests. *Psychometrika* 1951;16:297-334.
 17. กนกวรรณ ชันธุ์เครือ, ปรีชาติ แสงคำเจี๊ยง. ความรู้ของผู้บริโภคที่มีต่อผักพื้นบ้านในจังหวัดขอนแก่น. *เกษตรประวิรูณ* 2561;15(1):94-100.
 18. พลอยระดา ภูมิ, ปิยะนุช โทม. ความหลากหลายและการใช้ประโยชน์ของพืชอาหารป่าในตลาดพื้นบ้านอีสาน กรณีศึกษาพื้นที่ลุ่มน้ำห้วยหลวง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ประเทศไทย. *วารสารพื้นถิ่นโขงชีมูล* 2560;3(1):187-212.
 19. พรปวีณ์ คำหลวง, เกษร สำเภทอง. ภูมิปัญญาการบริโภคผักพื้นบ้านเพื่อประโยชน์ด้านสุขภาพของชาวบ้าน ตำบลศรีสะเกศ อำเภอนาน้อย จังหวัดน่าน. *ธรรมศาสตร์เวชสาร* 2562;19(1):90-8.
 20. อังศุมา ก้านจักร, สมสงวน บัสสาโก. ผักพื้นบ้านที่มีของภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต. *มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม*. 2555.
 21. อังคณา เชื้อเจ็ดตน, ชัดนารี มีสุขโย, ละม้าย จันทะขาว, อภิศักดิ์ จักรบุตร. ความหลากหลายของพรรณพืชจากป่าชุมชนบ้านผาแม้วตำบลหัวเสือ อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง. *วารสารวิจัยคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง* 2562;2(4):54-65.
 22. นงครินทร์ ใจมะสิทธิ์. การมีส่วนร่วมของสมาชิกชุมชนต่อการจัดการป่าชุมชน ตำบลบ้านปาง อำเภอทุ่งหัวช้าง จังหวัดลำพูน [วิทยานิพนธ์รัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต]. ลำปาง: มหาวิทยาลัยเนชั่น; 2559. 95 หน้า.
 23. สามารถ ใจเตี้ย. นิเวศวัฒนธรรมเพื่อการอนุรักษ์แหล่งสมุนไพรในพื้นที่ลุ่มน้ำลี้ จังหวัดลำพูน. *วารสารพืชศาสตร์-สงขลานครินทร์* 2562;6(1):102-08.
 24. Avik R, Rajasri R, Sreevidya EA. How many wild edible

plants do we eat—their diversity, use, and implications for sustainable food system: an exploratory analysis in India. *Frontiers in Sustainable Food Systems* [internet]. 2020

[cited 2022 March 9];4:56. Available from: <https://www.frontiersin.org/article/10.3389/fsufs.2020.00056>

Abstract: Wisdom Related to Wild Edible Plants Consumption in Salung–Keelek Community, Mae Rim District, Chiang Mai Province

Samart Jaitae, Dr.P.H.; Siwalee Rattanapunya, Ph.D.; Nuttron Suksetong, M.Sc.; Sasikan Pongchompoo, M.PH.; Atchara Khamfun, B.Sc.

Faculty of Science and Technology, Chiang Mai Rajabhat University, Thailand

Journal of Health Science 2022;31(4):598–608.

The purposes of this mixed methods research were to collect the wisdom of the wisdom wild edible plants consuming database and predict influencing factors to people’s wild edible plants consumption. Altogether 301 households and 8 stakeholders in Saluang–Keelek community, Maerim District, Chiangmai Province were participated. Data were collected by documentary studies, questionnaires, non–structured interviews, and focus group discussion. Descriptive statistics, regression analysis and content analysis were used to describe the results. The results revealed that the wisdoms consuming wild edible plants could be divided into (1) seasonal quest, (2) recipes and consumption patterns, and (3) value adding of wild edible plants. The consumption of wild edible plants was low (mean=2.23±0.64). Only one variable significantly influenced to wild edible plants consumption of people was the forest resources conservation at 27.6% (p<0.05). In conclusion, the participants suggested to improve learning resources and utilization of wild edible plants knowledge through housewife community members. This would help to support the persistence of the wisdom on wild edible plants.

Keywords: wisdom; consumption; wild edible plants; Salung–Keelek community