

## บทที่ 5

### สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่องพืชเศรษฐกิจมีผลต่อการคงอยู่ของพืชผักพื้นบ้านท้องถิ่นแม่ขนิลเหนือ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการนำพืชเศรษฐกิจไปส่งเสริมในหมู่บ้านมีผลต่อการคงอยู่ของพืชผักพื้นบ้าน ซึ่งการคงอยู่ ได้แก่ พืชผักพื้นบ้านยังมีและพบในท้องถิ่นรวมถึงมีการนำมาบริโภค และใช้ประโยชน์ โดยการสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสอบถาม การเดินสำรวจ การจดบันทึก และการอภิปรายกลุ่มด้วยกระบวนการ Appreciation - Influence - Control (A - I - C) และ Future Search Conference (F S C) ระหว่างเดือนมีนาคมถึงเดือนเมษายน 2545 ผลการศึกษาสรุปได้ ดังนี้

#### พืชผักพื้นบ้านที่พบในชุมชน

จากความสำเร็จของป่าไม้และถ้ำทำให้พืชผักพื้นบ้านมีแหล่งที่อยู่ พบว่า มีพืชผักพื้นบ้านท้องถิ่นแม่ขนิลเหนือทั้งหมด 178 ชนิด แยกเป็นเห็ด จำนวน 24 ชนิด หน่อไม้ จำนวน 8 ชนิด แยกตามแหล่งที่อยู่ ได้แก่ ตามป่า จำนวน 88 ชนิด รองลงมาคือ ตามสวน จำนวน 18 ชนิด ตามบริเวณบ้านและริมรั้ว จำนวน 15 ชนิด ตามทุ่งนา จำนวน 11 ชนิด ตามลำห้วย จำนวน 9 ชนิด ตามป่าและสวน จำนวน 6 ชนิด ตามป่าและทุ่งนา จำนวน 1 ชนิด ตามป่าและลำห้วย จำนวน 1 ชนิด ตามป่าและบริเวณบ้าน จำนวน 1 ชนิด ตามสวนและทุ่งนา จำนวน 3 ชนิด ตามสวนและบริเวณบ้าน จำนวน 12 ชนิด ตามทุ่งนาและบริเวณบ้าน จำนวน 2 ชนิด ตามป่า สวนและทุ่งนา จำนวน 2 ชนิด ตามป่า สวนและบริเวณบ้าน จำนวน 8 ชนิด ตามสวน ทุ่งนาและบริเวณบ้าน จำนวน 1 ชนิด และตามป่า สวน ทุ่งนาและบริเวณบ้าน จำนวน 1 ชนิด

การนำมาใช้ประโยชน์เป็นการนำมาบริโภคเป็นอาหาร แยกเป็นประเภทกินยอดและใบอ่อน จำนวน 104 ชนิด กินดอก จำนวน 40 ชนิด กินผล/เมล็ด จำนวน 41 ชนิด กินหัว ราก และหน่อ จำนวน 21 ชนิด มีบริโภคตลอดปี จำนวน 39 ชนิด มีในฤดูฝน จำนวน 136 ชนิด มีในฤดูหนาว จำนวน 21 ชนิด และฤดูร้อน จำนวน 11 ชนิด

การนำไปใช้ในพิธีกรรม และนำไปไหว้พระ จำนวน 5 ชนิด เป็นสมุนไพร จำนวน 3 ชนิด กินกับหมาก จำนวน 2 ชนิด ประโยชน์ใช้สอย จำนวน 4 ชนิด

พืชผักพื้นบ้านที่หาได้ยากขึ้นคือต้องเข้าไปเก็บในป่าไกลกว่าในอดีต ได้แก่ ผักหนามป่า และที่พบน้อยลงเพราะการบริโภคลดลงคือ ดันหมาก

พืชผักพื้นบ้านที่ไม่พบเลย ได้แก่ ผักแคบม้า

**การปลูกพืชเศรษฐกิจมีผลต่อการคงอยู่ของพืชผักพื้นบ้านท้องถิ่นแม่ขนิลเหนือ**

พืชเศรษฐกิจที่โครงการหลวงทุ่งเริงนำไปส่งเสริมให้ปลูกในหมู่บ้านซึ่งมีพื้นที่เพาะปลูก จำนวน 144.75 ไร่ ปี พ.ศ. 2543 มีพืชเศรษฐกิจจำนวน 9 ชนิด ผลผลิต 113,435 กก. รายได้รวมเป็นเงิน 1,422,293 บาท เฉลี่ยรายได้ต่อครัวเรือน 21,228 บาทต่อปี ปี พ.ศ. 2544 มี 22 ชนิด ผลผลิต 143,053.40 กก. รายได้รวมเป็นเงิน 1,962,840.53 บาท เฉลี่ยรายได้ต่อครัวเรือน 29,296 บาทต่อปี

พืชเศรษฐกิจมีผลต่อการคงอยู่ของพืชผักพื้นบ้าน พบว่า มีผลทั้งโดยตรงและโดยอ้อม ผลโดยตรง คือ การบุกรุกที่ป่าเป็นที่ทำกิน การใช้สารเคมีในการผลิต การใช้สารเคมีปราบวัชพืชเป็นการทำลายแหล่งที่อยู่ของพืชผักพื้นบ้านทำให้หาเก็บได้ยากขึ้น ส่วนผลโดยอ้อม คือ กระทบต่อวิธีการนำพืชผักพื้นบ้านมาใช้บริโภค เวลาในการดำเนินชีวิตของชาวบ้านถูกนำไปใช้ในการผลิตพืชเศรษฐกิจ ตั้งแต่ 07.00-18.00 น. ทำให้ไม่มีเวลาในการหาเก็บพืชผักพื้นบ้านจากแหล่งธรรมชาติ จึงเป็นการหาซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน และการประกอบอาหารพื้นบ้านรับประทานเองทั้งหมดเปลี่ยนไปเป็นการซื้ออาหารสำเร็จใส่ถุงจากร้านค้า และบริโภคอาหารสำเร็จรูปประเภทบะหมี่มากขึ้น ทำให้การถ่ายทอดและการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำพืชผักพื้นบ้านมาบริโภคและใช้ประโยชน์มีน้อยลง

### อภิปรายผล

การนำพืชเศรษฐกิจไปส่งเสริมให้ชาวบ้านแม่ขนิลเหนือปลูก พบว่า มีผลต่อการคงอยู่ของพืชผักพื้นบ้านท้องถิ่นแม่ขนิลเหนือ ทั้งโดยตรงและโดยอ้อม ตามลักษณะวิธีการผลิตพืชเศรษฐกิจ ดังนี้

ผลโดยตรง คือ เป็นการทำลายแหล่งที่อยู่ของพืชผักพื้นบ้าน (ปี พ.ศ. 2518-2537) การส่งเสริมให้ชาวบ้านปลูกพืชเศรษฐกิจ โดยไม่มีการกำหนดขอบเขตพื้นที่ผลิต ปริมาณผลผลิต การใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมีปราบศัตรูพืชในการผลิต การใช้สารเคมีปราบวัชพืช ทำให้หาเก็บพืชผักพื้นบ้านได้ยากขึ้น ได้แก่ ผักหนามป่า ผักหวานป่า ผักขี้กวาง ดอกด่าง เพราะการบุกรุกที่ป่าเป็นที่ทำกินจากจำนวน 100 ไร่ เป็น 600 ไร่ ผักพื้นบ้านที่เคยขึ้นเองตามสวนต้องหามาปลูกไว้กิน ได้แก่ ถั่วพู พริกแก้ว ถั่วบี๋ ผักกาดเมือง มะเขือบ (ถั่วแปบ) พริกหม่น (พริกเขียว) ผักกึ (ผักชีฝรั่ง) พริกขี้หนู มะเขือแจ้ มะแคว้ง (มะเขือพวง) เพราะการพ่นยาปราบวัชพืชทำให้พืชผักพื้นบ้านตายไปกับวัชพืช แต่ชาวบ้านยังมีการบริโภค จึงเก็บรักษาพันธุ์ไว้เพื่อปลูกบริโภค จึงทำให้พืชผักพื้นบ้านยังคงอยู่ และจากการสำรวจตามสวนและบริเวณบ้านร่วมกับการสอบถามกลุ่มเป้าหมาย พบว่า พืชผักพื้นบ้านที่เคยขึ้นตามป่า ทุ่งนา และตามสวน แต่ชาวบ้านนำไปปลูกไว้บริเวณบ้านและริมรั้วถึง 29 ชนิด สอดคล้องกับผลการศึกษาวัยฉกรรจ์ความเชื่อเกี่ยวกับคุณค่าของพืชผักพื้นบ้านของกมลภรณ์ เสราดี (2536) ที่อำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ พบปัจจัยที่ส่งผลต่อการลดลงและหมดไปของพืชผักพื้นบ้านเกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงทางด้านวิถีการผลิตทางการเกษตร และผลการศึกษาของ Buadaeng et al. (1995) ที่อำเภอปางมะผ้า จังหวัดแม่ฮ่องสอน อำเภอปาน จังหวัดลำปาง อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน พบปัจจัยที่ส่งผลต่อการลดลงของพืชผักป่าเกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงสภาพเศรษฐกิจและสังคมจากแบบยังชีพเป็นกึ่งพาณิชย์ และการใช้พื้นที่ป่าทำการเกษตร

ผลโดยอ้อม คือ ทำให้วิถีการบริโภคพืชผักพื้นบ้านเปลี่ยนไป (ปี พ.ศ. 2538-ปัจจุบัน) การส่งเสริมการปลูกพืชเศรษฐกิจ โดยเจ้าหน้าที่โครงการหลวงทุ่งเริงและชาวบ้านร่วมกันกำหนดและควบคุมพื้นที่การผลิต ปริมาณการผลิต การใช้สารเคมีปราบศัตรูพืช เลิกใช้สารเคมีปราบวัชพืช การปลูกพืชหลายชนิดในแปลงเดียวกัน การนำปุ๋ยอินทรีย์และสารสกัดจากธรรมชาติมาใช้ในการผลิต วางแผนการผลิตและเลือกชนิดพืชที่จะส่งเสริมร่วมกัน มีการดูแลรักษาสภาพป่าให้มีความสมบูรณ์ ทำให้พืชผักพื้นบ้านที่หาเก็บได้ยากหาเก็บได้ง่ายขึ้น ส่วนพืชผักพื้นบ้านที่ต้องหามาปลูกก็สามารถขึ้นตามสวนได้เองและที่หาได้ยากก็พบได้ทั่วไป ซึ่งพบพืชผักพื้นบ้านที่ขึ้นตามสวนและที่อื่น ๆ เช่น ป่า ทุ่งนา บริเวณบ้าน จำนวน 43 ชนิด แต่การปลูกพืชเศรษฐกิจในพื้นที่จำกัด การปลูกพืชหลายชนิด และต้องการผลผลิตจำนวนมากเพื่อให้มีรายได้มากขึ้นเพียงพอกับค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ทำให้ชาวบ้านต้องใช้เวลาทั้งวัน (07.00-18.00 น.) ในการดูแลการผลิตพืชเศรษฐกิจ จึงทำให้วิถีการบริโภคพืชผักพื้นบ้านเปลี่ยนไป ได้แก่

แหล่งหาเก็บมาบริโภค เปลี่ยนจากการเก็บจากแหล่งธรรมชาติเป็นการหาซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน พบจำนวนพืชผักพื้นบ้านที่ซื้อจากร้านค้า 9 ชนิด คือ ผักหวานป่า ผักปิ้ง (ผักปลั่ง) ผักถาดจ้อน ผักขี้หูด ผักเหือด ผักหนอง (ผักกระเฉด) มะเขือส้ม (มะเขือเทศ) ต้นหอม ผักทะเล (ชะอม)

การประกอบอาหารจากพืชผักพื้นบ้าน เริ่มเปลี่ยนจากการประกอบอาหารเองไปเป็นการซื้ออาหารสำเร็จใส่ถุงจากร้านค้า ได้แก่ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน น้ำพริกตาแดง แกงอ่อม ผัดวุ้นเส้น แกงเผ็ด ยำผักถาดคอง หมูทอด แคบไซ แคบหมู หมูยอ แหนมทอด ปลาทอด แกงปลา ปลาพูทอด และบริโภคอาหารกึ่งสำเร็จรูปประเภทกะหล่ำมีมากขึ้น จากข้อมูลจากร้านค้าในหมู่บ้านพบว่า จำหน่ายอาหารกึ่งสำเร็จรูปประเภทกะหล่ำเฉลี่ยเดือนละ 3,500 ซอง (สอนไชยลวน, 2545)

การถ่ายทอดวิธีการประกอบและการบริโภคจากคนรุ่นก่อนไปยังคนรุ่นหลังมีน้อยลง ซึ่งนอกจากพ่อแม่ไม่มีเวลาแล้ว เด็กและเยาวชนในหมู่บ้านต้องเข้าไปเรียนในเมืองและโรงเรียนในหมู่บ้านอื่นที่ไกลออกไป

#### ข้อเสนอแนะ

##### การนำผลการศึกษาไปใช้

1. ด้านโภชนาการ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรนำข้อมูลพืชผักพื้นบ้านที่ได้เข้าไปให้ความรู้เกี่ยวกับคุณค่าของพืชผักพื้นบ้านและสารอาหารที่มีอยู่ ด้านสมุนไพร ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพและการป้องกันโรคเรื้อรัง
2. ควรณรงค์ให้นำเอาความรู้เกี่ยวกับพืชผักพื้นบ้านทั้งด้านคุณค่าและการบริโภคของแต่ละท้องถิ่นบรรจุในหลักสูตรการเรียนการสอนของท้องถิ่น เพื่อเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาของท้องถิ่นและส่งเสริมให้มีการบริโภคพืชผักพื้นบ้านมากขึ้น
3. ด้านการส่งเสริมการปลูกพืชผักพื้นบ้านเป็นพืชเศรษฐกิจ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรนำข้อมูลที่ได้ไปพิจารณาพืชผักพื้นบ้านที่มีในท้องถิ่นมาส่งเสริมให้เป็นพืชเศรษฐกิจ ตัวอย่างเช่น ซาโยเต้ ซึ่งเป็นพืชผักพื้นบ้านชนิดหนึ่งที่รู้จักโดยทั่วไปในชื่อของ “ฟักแม้ว” เพราะคุณสมบัติพิเศษด้านรสชาติ นำมาปรับชื่อให้เป็นที่น่าสนใจก็สามารถนำเข้าสู่ระบบพืชเศรษฐกิจได้ และชาวบ้านก็นำมาบริโภคในชีวิตประจำวันด้วย

### การศึกษาครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษานิคมของพืชผักพื้นบ้านที่มีอยู่ในหมู่บ้านเพิ่ม เพราะการศึกษาครั้งนี้ศึกษาช่วงระยะเวลาสั้น ๆ และเลือกเฉพาะที่ชาวบ้านนำมาใช้ประโยชน์เท่านั้น อาจทำให้การสำรวจได้ข้อมูลพืชผักพื้นบ้านเพียงบางส่วน
2. ควรมีการศึกษาถึงพฤติกรรมกรรมการบริโภคพืชผักพื้นบ้านของชาวบ้านแม่ขนิลเหนือ เพื่อเป็นแนวทางในการส่งเสริมการบริโภคต่อไป
3. ควรมีการศึกษาเจตคติและความรู้เกี่ยวกับพืชผักของเยาวชนในหมู่บ้านแม่ขนิล เพื่อเป็นข้อมูลในการส่งเสริมให้เยาวชนได้รู้จักและบริโภคพืชผักพื้นบ้าน