

ไขความลับ

เท้าชายม่อม

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร



ไขความลับเหี้ยมายม่อม

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร



จัดทำโดย

กลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมด้านการเกษตร

กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร

กรมส่งเสริมการเกษตร

ไขความลับท้ายยาม่อม

พิมพ์ครั้งที่ 1 : กันยายน พ.ศ. 2564 จำนวน 2,000 เล่ม

จัดพิมพ์ : กลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมด้านการเกษตร
กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร
กรมส่งเสริมการเกษตร

พิมพ์ที่ : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด

คำนำ

ไขความลับเท้ายายม่อมภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร จัดทำขึ้นเพื่อรวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตแปงเท้ายายม่อมของแต่ละพื้นที่ สำหรับเป็นเอกสารเผยแพร่และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนนั้นๆ ให้เป็นที่รู้จัก สามารถเข้าถึงแหล่งความรู้ของอาชีพการผลิตแปงเท้ายายม่อมที่มีความสำคัญกับวิถีชีวิต รวมถึงการอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืน ภายใต้โครงการพัฒนาฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรเพื่อเสริมสร้างอัตลักษณ์พื้นถิ่นประจำปี 2564 ซึ่งได้รวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตแปงเท้ายายม่อมที่มีความสำคัญควรค่าแก่การศึกษา อนุรักษ์ เก็บรวบรวม เผยแพร่ และพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ต่อไป

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า เอกสารเล่มนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้สนใจได้ศึกษาและพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการผลิตแปงเท้ายายม่อมในประเทศไทยให้มีการแพร่หลายเป็นที่รู้จักและอยู่คู่กับวิถีชีวิตของสังคมไทยอย่างยั่งยืนต่อไป และขอขอบคุณเกษตรกรผู้ผลิตแปงเท้ายายม่อมชุมชน และเจ้าหน้าที่ทุกท่านที่ให้ความร่วมมือและอนุเคราะห์ในการดำเนินงานครั้งนี้

กลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมด้านการเกษตร
กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร
กรมส่งเสริมการเกษตร
กันยายน 2564

สารบัญ

ที่มาและความสำคัญ	1
ข้อมูลทางพฤกษศาสตร์	3
การเจริญเติบโตและวงจรชีวิต	6
การขยายพันธุ์และการเพาะปลูกต้นเท้ายายม่อม	8
นิเวศวิทยาและการกระจายพันธุ์	9
การกระจายพันธุ์ของเท้ายายม่อมในประเทศไทย	10
การใช้ประโยชน์ต้นเท้ายายม่อม	12
การผลิตแปงเท้ายายม่อม	14
ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตแปงเท้ายายม่อม	17
● จังหวัดชลบุรี	17
● จังหวัดตราด	21
การแปรรูปและผลิตภัณฑ์จากแปงเท้ายายม่อม	24
แนวทางการอนุรักษ์และการพัฒนาต่อยอดต้นเท้ายายม่อม	25
บรรณานุกรม	29
คณะผู้จัดทำ	31

ที่มาและความสำคัญ

ประเทศไทยเป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางชีวภาพสูงแห่งหนึ่งในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ทั้งในด้านระบบนิเวศและชนิดพันธุ์พืช ส่งผลให้เกิดความสมดุลในระบบนิเวศ และสร้างความมั่นคงในการดำรงชีวิตของสิ่งมีชีวิต พันธุ์พืชบางชนิดเป็นพืชเฉพาะถิ่นทำให้พบได้ในบางพื้นที่เท่านั้น และบางชนิดสามารถพบได้ทั่วทุกภาคในประเทศไทย ซึ่งทรัพยากรเหล่านี้เป็นรากฐานสำคัญของการเกษตรและการดำรงชีวิต นอกจากนี้ยังเป็นแหล่งบ่มเพาะทางปัญญาในการอยู่ร่วมกันระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ เกิดเป็นภูมิปัญญาในการใช้ชีวิตกับธรรมชาติ ซึ่งมีคุณค่าในด้านทรัพยากรและวัฒนธรรมตั้งแต่นอดีตจนถึงปัจจุบัน

เห้ายายม่อม เป็นพืชพื้นเมืองประเภทแบ่งชนิดหนึ่ง เป็นทรัพยากรทางธรรมชาติด้านพืชพรรณที่บ่งบอกถึงความอุดมสมบูรณ์ และความหลากหลายของพืชในท้องถิ่น คำว่า เห้ายายม่อม พบว่ามีการเขียน 2 แบบ คือ **ท้าว**ยายม่อม และ **เห้ายายม่อม** โดยมีการใช้ที่แตกต่างกัน คือ “ท้าวยายม่อม” ใช้เขียนในตำรับอาหารและสำหรับใช้เป็นชื่อทางการค้า เช่น แป้งท้าวยายม่อม หรือ แป้งท้าว แต่ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 เขียนคำว่า “เห้ายายม่อม” (น.) หมายถึง ชื่อไม้ล้มลุกชนิดหัวหรือเหง้า มีสัณฐานกลมแบน ใช้ทำแป้งเป็นอาหารได้ เรียกว่า แป้งเห้ายายม่อม



เท้ายายม่อม สามารถพบได้ในประเทศไทย โดยพบมากบริเวณภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ส่วนในภาคกลางและภาคตะวันออกจะพบขึ้นกระจายในธรรมชาติบริเวณป่าผลัดใบต่างๆ และป่าดิบแล้งที่เป็นดินทรายและบริเวณที่มีร่มเงาของต้นไม้ใหญ่ โดยในพื้นที่ภาคตะวันออก พบบริเวณป่าละเมาะหาดทรายไปจนถึงบนเขาหินปูนที่ไม่สูงมากนัก เท้ายายม่อมจัดเป็นพืชล้มลุกฤดูเดียวโดยธรรมชาติมีการเจริญเติบโตระยะเวลาอย่างน้อย 3 ปีขึ้นไปจากเมล็ด เป็นพืชที่มีหัวสะสมแป้ง นิยมนำหัวมาผลิตเป็นแป้ง เรียกว่า “แป้งเท้ายายม่อม” ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีการทำมาแต่โบราณ แป้งที่ได้จะมีเนื้อละเอียดเมื่อถูกความร้อนจะมีความใสแวววาวและเหนียวพอเหมาะ นิยมนำมาทำขนมหวาน

ปัจจุบันเท้ายายม่อมเป็นพืชพื้นเมืองที่ไม่ได้เป็นที่รู้จัก และไม่ได้มีการปลูกอย่างแพร่หลายเหมือนในอดีต ดังนั้น ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำแป้งเท้ายายม่อมจึงมีค่อนข้างน้อยพบเฉพาะบางพื้นที่เท่านั้น



เนื่องจากมีกรรมวิธีในการผลิตที่ยาก ใช้เวลานาน และต้องใช้ความละเอียดสูง ทำให้แป้งเท้ายายม่อมเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีราคาสูงกว่าแป้งจากพืชอื่น ด้วยเหตุนี้หลายพื้นที่ได้มีการอนุรักษ์และส่งเสริมการปลูกต้นเท้ายายม่อมเพื่อเป็นการรักษาความหลากหลายทางชีวภาพของพืชพื้นเมืองให้คงอยู่เป็นทรัพยากรที่มีคุณค่าต่อการดำรงชีวิตในชุมชนและเพื่อเป็นการส่งเสริมให้ชุมชนมีการอนุรักษ์พันธุ์พืชและใช้ประโยชน์จากพืชพื้นเมืองที่ชื่อว่า “เท้ายายม่อม” ได้อย่างยั่งยืนต่อไป



“เท้าชายม่อม (East Indian arrowroot)”

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Tacca leontopetaloides* (L.) Kuntze

วงศ์ : Dioscoreaceae

ชื่อท้องถิ่นไทย : เท้าชายม่อม ไม้เท้าฤๅษี บุกรอ นางนวล
ต้นหนวดแมว สิงโตดำ ว่านพญาหอกหลอก

ข้อมูลทางพฤกษศาสตร์

เท้าชายม่อม จัดเป็นไม้ล้มลุกอายุหลายปี เป็นพืชในวงศ์เดียวกันกับกลอย มีรากและลำต้นอยู่ใต้ดิน ที่เรียกว่า เหง้า ไว้สะสมอาหาร สำหรับลำต้นส่วนที่อยู่เหนือดินประกอบด้วย ก้านใบ ใบ ดอก และผล มีความสูงได้ถึง 1.5 เมตร โดยมีลักษณะที่สำคัญทางพฤกษศาสตร์ ดังนี้

ลำตันใต้ดิน เป็นลำตันจริง เรียกว่า หัว มีลักษณะทรงกลมแบน หรือรีกว้าง คล้ายซาลาเปา เปลือกหิวบาง มีสีขาในในระยะแรก เมื่อแก่เปลือกจะมี สีน้ำตาลอมขาว รากเป็นรากฝอย และแตกกระจายทั่วโคนต้น ส่วนเนื้อด้านใน มีสีขาขุ่น คล้ายหัวมันฝรั่ง มีรสขมอมหวานเล็กน้อย มีเส้นผ่านศูนย์กลางหัว ประมาณ 0.5 - 4 นิ้ว หัวแม่ที่เจริญเต็มที่จะแตกหัวใหม่ขนาดเล็ก ออกด้านข้างได้ประมาณ 2 - 3 หัว แต่จะมีขนาดเล็กกว่าหัวเดิม

ลำตันเหนือดิน เป็นลำตันเทียมที่เจริญโผล่ออกมาจากหัว หรือลำตันจริง มีการแตกใบออกด้านข้างเป็นกาบใบ ต่อด้วยก้านใบ เป็นหลอดกลวงยาว มีความสูงประมาณ 17 - 150 เซนติเมตร

ใบ ทั่วๆ ยาม่อมเป็นพืชใบเดี่ยว มีเส้นใบเป็นร่างแห ลักษณะใบเรียง สลับเวียนออกเป็นแนวรัศมีวงกลม ใบมีขนาดใหญ่และเว้าลึก เป็นรูปฝ่ามือ ปลายแยกออกเป็นแฉก 3 แฉก แต่ละแฉกขอบมีลักษณะเว้าลึก คล้ายใบมะละกอ มีขนาดกว้างประมาณ 70 เซนติเมตร และยาวประมาณ 120 เซนติเมตร ก้านใบรวมกาบใบยาวประมาณ 20 - 170 เซนติเมตร ปลายใบแหลม ก้านใบเป็นสีดำแกมเขียว



ดอก ทำยายม่อมออกดอกเป็นช่อแบบซี่ร่ม แขนงช่อสูงออกมาจากหัวที่อยู่ใต้ดิน ดอกจะออกที่ปลายยอดเป็นกลุ่ม และมีเส้นคล้ายหนดแนวเกาะอยู่ ก้านดอกเป็นสีม่วงอมเขียว แต่ละช่อจะมีดอกประมาณ 20 - 40 ดอก กลีบรวมเป็นสีเขียวอมเหลืองหรือสีเขียวอมม่วงเข้ม ปลายกลีบแหลม โคนกลีบเชื่อมติดกันเรียงเป็น 20 วง วงในเป็นรูปไข่หรือรูปขอบขนาน ส่วนวงนอกเป็นรูปรีหรือรูปใบหอก แผ่นกลีบประดับเป็นสีเขียวเข้ม ลักษณะเป็นรูปไข่หรือรูปใบหอก มีชั้นใบประดับสีดำหรือสีม่วงมน้ำตาลรองรับ ลักษณะเป็นรูปเส้นด้าย ดอกมีเกสรเพศผู้ 60 อัน ปลายแผ่เป็นแผ่น ก้านเกสรเพศเมียสั้น ปลายแยกออกเป็น 3 แฉก ออกดอกในช่วงประมาณเดือนตุลาคมถึงเดือนมกราคม

ผล ทำยายม่อมมีลักษณะทรงกลม ผลดิบมีเปลือกหุ้มผลสีเขียว มีลักษณะเป็นสันนูนจากขั้วผลลงท้ายผล ท้ายผลมีกลีบห้อยเป็นติ่ง ส่วนผลแก่หรือผลสุกมีสีเหลือง ขนาดผลประมาณ 1.5 - 3 เซนติเมตร ภายในผลมีเปลือกหุ้มแข็ง

เมล็ด ทำยายม่อมมีเมล็ดอยู่ภายในผล ลักษณะเป็นรูปไข่สีน้ำตาลจำนวนมาก และมีลาย ขนาดประมาณ 5 - 8 × 4 - 6 มิลลิเมตร

ในประเทศไทยพบทำยายม่อม จำนวน 2 พันธุ์ คือ

1. พันธุ์สีเขียว ลักษณะลำต้นเทียมที่สูงใหญ่ มีก้านใบสีเขียว
2. พันธุ์สีม่วง ลักษณะลำต้นเทียมอวบใหญ่ และเตี้ยกว่าพันธุ์สีเขียว มีสีของก้านใบเป็นสีเขียวปะลายม่วงมน้ำตาล



ภาพ: สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองชลบุรี

การเจริญเติบโตและวงจรชีวิต

การเจริญเติบโต

การเจริญเติบโตของเท้ายายม่อมเป็นการเจริญเติบโตตามฤดูกาล มีการเจริญเติบโต แบ่งเป็น 2 ช่วง คือ

1 ช่วงเจริญเติบโต ประมาณเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม เป็นช่วงที่มีการเจริญเติบโตโดยจะมีหัวใหม่ขึ้นมาแทนหัวเก่า ซึ่งเจริญมาจากส่วนเหง้าที่มีลักษณะคล้ายไหลที่อยู่ใต้ดิน หัวที่เกิดขึ้นมาใหม่นั้นจะใช้อาหารจากหัวเก่าเพื่อการเจริญเติบโต และการสะสมอาหาร หัวที่สร้างใหม่จะมีขนาดแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับความอุดมสมบูรณ์ ในขณะการเจริญเติบโต โดยหัวขนาดใหญ่ น้ำหนักมากกว่า 300 กรัม จึงจะเหมาะสมสำหรับนำมาแปรรูปเป็นแป้งเท้ายายม่อมได้

2 ช่วงพักตัว ประมาณเดือนธันวาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์ เป็นช่วงปลายฤดูหนาว ถึงต้นฤดูแล้ง ใบจะเริ่มเหลือง และเหี่ยวหรือยุบตัวแห้งตาย เกษตรกรจะเริ่มทำการเก็บเกี่ยวหัว โดยจะเก็บเกี่ยวหัวหลักหรือหัวขนาดใหญ่สำหรับทำแป้ง ส่วนลูกหัวหรือหัวขนาดเล็ก จะถูกปล่อยให้เน่าในดินให้เติบโตสะสมแป้ง และเก็บเกี่ยวในฤดูถัดไป หรือนำไปฝังลมนไว้ไม่ให้ถูกฝนเพื่อใช้ทำพันธุ์เพาะปลูกในช่วงฤดูฝนของปีถัดไป



วงจรชีวิต

เห่ายายม่อมเป็นพืชล้มลุกฤดูเดียวโดยธรรมชาติ มีการเจริญเติบโตระยะเวลาอย่างน้อย 3 ปีขึ้นไปจากเมล็ด จะเริ่มติดเมล็ดและสามารถนำมาใช้ในการทำแบ่งในช่วงอายุรอบปีที่ 3 โดยมีวงจรชีวิตและการพัฒนาการเจริญเติบโต ดังนี้

ปีที่ 1 เริ่มต้นจากเมล็ดอายุ 1 ปี เมื่อนำไปปลูกจะได้หัวขนาด 1 - 10 กรัม ซึ่งมีขนาดเล็กมากไม่เหมาะที่จะนำไปแปรรูปเป็นแบ่ง ถึงแม้จะมีการสะสมแบ่งภายในหัวแล้วก็ตาม

ปีที่ 2 เมื่อปลูกหัวอายุ 1 ปี จนเข้ารอบปีที่ 2 จะมีการเจริญเติบโตสะสมอาหารภายในหัว แต่จะยังไม่มีการแทงช่อดอก หัวที่ได้มีขนาด 50 - 200 กรัม

ปีที่ 3 เห่ายายม่อมที่ปลูกต่อจากหัวอายุ 2 ปี จนได้อายุ 3 ปี จะมีหัวขนาด 300 - 900 กรัม ในปีนี้ 3 นี้ จะมีการแทงก้านช่อดอกและจะมีช่อดอกย่อยจำนวนมาก สามารถติดเมล็ดได้ถึง 500 - 1,500 เมล็ด



ภาพ: สำนักงานเกษตรอำเภอลองใหญ่

การขยายพันธุ์และการเพาะปลูกต้นท้ายายม่อม

การขยายพันธุ์

การขยายพันธุ์ท้ายายม่อมสามารถทำได้ 3 วิธี คือ การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ การเพาะเมล็ด และการแยกหัว แต่วิธีที่เป็นที่นิยมของเกษตรกร คือ การเพาะเมล็ดและการแยกหัว ซึ่งมีขั้นตอนการขยายพันธุ์ ดังนี้

1 การเพาะเมล็ด จะใช้เมล็ดแก่หลังจากต้นแห้งตายแล้ว โดยจะทำการเก็บเมล็ดไว้ประมาณ 2-3 เดือน ก่อนปลูก เพื่อให้เมล็ดพักตัว

2 การแยกหัว โดยใช้หัวลูกหรือหัวย่อยที่มีขนาดกลางที่เจริญออกจากหัวแม่ การใช้หัวย่อยสามารถเก็บหัวมาแปรรูปหลังปลูก

1 ฤดูปลูก

การเพาะปลูก

การเพาะปลูกท้ายายม่อมเกษตรกรนิยมทำ 2 รูปแบบ ดังนี้

1 ปลูกเป็นแถว โดยใช้ระยะปลูกระหว่างแถว 50 เซนติเมตร และระหว่างต้น 30 เซนติเมตร

2 ปลูกเป็นกลุ่ม ใต้ต้นไม้ใหญ่ เป็นการปลูกที่ไม่มีการกำหนดระยะหรือขอบเขต แต่เป็นลักษณะการปลูกแบบสุ่มให้ต้นท้ายายม่อมเจริญเติบโตขึ้นเองตามธรรมชาติ ซึ่งโดยธรรมชาติต้นท้ายายม่อมจะสามารถเจริญเติบโตได้ดีบริเวณใต้ร่มเงาของไม้ชนิดอื่น

นิเวศวิทยาและการกระจายพันธุ์

เห้ายายม่อม เป็นพืชที่สามารถพบได้ทั่วไป ทั้งในพื้นที่ป่าเขาและชายทะเล มักจะพบขึ้นหนาแน่นบริเวณชายทะเลและในพื้นที่ที่เป็นเขตอนุรักษ์ ลักษณะของดินที่พบมักเป็นดินทรายหรือดินร่วนปนทราย เนื่องจากเห้ายายม่อมสามารถสะสมอาหารและเป็นหัวได้ดีในดินทราย ทำให้สามารถเก็บเกี่ยวขึ้นมาใช้ประโยชน์ได้ง่าย โดยลักษณะพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโตของต้นเห้ายายม่อมมักเป็นพื้นที่ที่มีสภาพร่มเงาจากต้นไม้ในป่าโปร่งที่เป็นดินทรายหรือดินร่วนปนทรายที่มีความอุดมสมบูรณ์ระบายน้ำได้ดี ลักษณะเด่นของเห้ายายม่อม คือ เป็นพืชที่ค่อนข้างทนต่อความแห้งแล้ง กรณีที่เกิดภัยแล้งรุนแรงส่วนของใบและต้นเห้ายายม่อมจะแห้งไป แต่หัวที่อยู่ใต้ดินจะยังมีชีวิตอยู่ และสามารถงอกขึ้นมาใหม่ได้อีกครั้ง เมื่อได้รับความชื้นที่เหมาะสม

เห้ายายม่อม เป็นพืชท้องถิ่นในทวีปแอฟริกา เอเชียใต้ เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ออสเตรเลียเหนือ นิวกินี ซามัว หมู่เกาะไมโครนีเซีย และฟีจี โดยมีการแพร่กระจายไปในพื้นที่หมู่เกาะแปซิฟิก เนื่องมาจากการอพยพย้ายถิ่นของมนุษย์ ส่วนประเทศไทยพบขึ้นกระจายแบบห่าง ๆ และมักจะพบขึ้นหนาแน่นในบางพื้นที่ที่เป็นป่าบริเวณชายฝั่งทะเลของภาคตะวันออกและภาคใต้ ซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่มีก้านใบสีเขียว และอีกชนิดพบกระจายในบริเวณป่าทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่มีก้านใบสีเขียว ปลายม้วนงอมน้ำตาล



ภาพ: สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองชลบุรี

การกระจายพันธุ์ของเห้ายายม่อมในประเทศไทย

พื้นที่ที่พบการกระจายพันธุ์ของเห้ายายม่อมในประเทศไทยนั้น พบขึ้นหนาแน่นในพื้นที่ป่าบริเวณชายฝั่งทะเลของภาคตะวันออกและภาคใต้ และบริเวณป่าเขาทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และพบมากในเขตป่า หรือเขตอนุรักษ์ ซึ่งสามารถขึ้นได้เองตามธรรมชาติ โดยพบต้นเห้ายายม่อม อยู่ค่อนข้างหนาแน่นบริเวณลุ่มน้ำชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกครอบคลุม พื้นที่หลายจังหวัด และพบประปรายบริเวณภาคกลาง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้ ดังนี้

จังหวัดชลบุรี ใช้ประโยชน์ จากต้นเห้ายายม่อมในการผลิต แป้งเห้ายายม่อมทำอาหารคาว และหวาน สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดต่อกันมา จากรุ่นสู่รุ่น ประชาชนและหน่วยงาน ในท้องถิ่นให้ความสำคัญในการ อนุรักษ์ต้นเห้ายายม่อม โดยพื้นที่ ที่พบต้นเห้ายายม่อมในจังหวัดชลบุรี ได้แก่ อำเภอมะนิวยุทธบุรี ประกอบด้วย ตำบลเสม็ด บ้านบึง เหมือง ห้วยกะปิ และตำบลหนองรี ส่วนอำเภอสัตหีบ พบในตำบลบางพระ

จังหวัดระยอง พบต้น เห้ายายม่อมตามธรรมชาติ บริเวณ หาดสวนสน และส่วนราชการที่เป็น เขตอนุรักษ์และมีความอุดมสมบูรณ์สูง ในพื้นที่ตำบลเพ อำเภอมะนิวยุทธบุรี

จังหวัดจันทบุรี พบต้น เห้ายายม่อมตามธรรมชาติ บริเวณ อ่าวคุ้งกระเบน ในพื้นที่ตำบลคลองขุด อำเภอกาบัง

จังหวัดตราด พบต้น เห้ายายม่อมตามธรรมชาติ บริเวณ ชายหาดสุวรรณเกี้ยวทอง ตำบล แหลมกลัด อำเภอมะนิวยุทธบุรี บริเวณชายหาด อำเภอกะซัง และบริเวณชายหาด บานชื่น ตำบลไม้รูด อำเภอกลองใหญ่

จังหวัดปราจีนบุรี พบต้น
เห้ายายม่อมตามธรรมชาติ บริเวณ
ป่าเต็งรัง ในพื้นที่อำเภอนาคี

จังหวัดพิษณุโลก พบต้น
เห้ายายม่อมตามธรรมชาติในพื้นที่
หมู่ที่ 9 บ้านชำตะเคียน ตำบลวังนกแอ่น
อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก
โดยคนในพื้นที่นิยมนำมาทำเป็นยา
บำรุงร่างกายและบำรุงกำลัง ช่วยให้
เจริญอาหาร แก้อาการอ่อนเพลีย
แก้ร้อนใน และช่วยสมานแผล
ในกระเพาะอาหารได้

จังหวัดสุรินทร์ รายงานว่า
เห้ายายม่อมเป็นพืชท้องถิ่นในพื้นที่
ที่คนในท้องถิ่นไม่ได้ให้ความสนใจ
และมีการทำลายทิ้งในบางส่วน
ซึ่งทำให้มีโอกาสจะสูญพันธุ์จากป่าได้

คณะเกษตรศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
อีสาน วิทยาเขตสุรินทร์ จึงเกิดแนวคิด
ในการอนุรักษ์ สร้างแหล่งเรียนรู้
และรวบรวมพันธุกรรมเห้ายายม่อม
ในสภาพแปลงปลูกที่ใกล้เคียงกับ
ธรรมชาติ

จังหวัดตรัง พบต้นเห้ายายม่อม
หรือที่ชาวบ้านในพื้นที่เรียกว่า
“ต้นตอหยอย” ขึ้นตามบริเวณป่าที่
มีความอุดมสมบูรณ์ ในพื้นที่ตำบล
เกาะลิบง อำเภอกันตัง จังหวัดตรัง
โดยชาวบ้านบางส่วน นิยมนำมา
แปรรูปเป็นแป้ง เพื่อทำขนมตอหยอย
ซึ่งเหมาะสำหรับผู้ป่วยที่แพ้พื้น
ลดอาการตัวร้อน และอ่อนเพลีย
เป็นอย่างดี



ภาพ: สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองชลบุรี

การใช้ประโยชน์ต้นเต้ายายม่อม

1 ต้นเต้ายายม่อม นับว่าเป็นไม้ประดับสวยงามอีกชนิดหนึ่ง โดยเฉพาะรูปทรงของต้น ใบ และ มีช่อดอกสูงใหญ่ร่วม 2 เมตร มีความงดงามเป็นเอกลักษณ์สวยงามแปลกตาสามารถนำมาปลูกในกระถางได้ ใช้ประดับตามอาคาร มุมบ้านหรือสวนหย่อมที่ร่มรำไร



2 ดอกและยอดอ่อน นำมาลวกหรือต้มจิ้มกับน้ำพริกรับประทานได้ หรือนำยอดอ่อนมาผัดกับน้ำกะทิสด เรียกว่า “ผัดกะทิเต้ายายม่อม” โดยนำน้ำกะทิสดไปเคี่ยวด้วยไฟอ่อน ๆ จนกะทิข้น จากนั้นให้นำยอดอ่อนใส่ลงไปผัดจนสุก รสชาติจะออกขมเล็กน้อย และมีความหอมมันของกะทิ ใช้รับประทานร่วมกับน้ำพริกกะปิ

3 หัวเต้ายายม่อม สามารถนำมาต้มน้ำดื่ม สรรพคุณเป็นยาบำรุงกำลัง และบำรุงร่างกาย



ภาพ: สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองชลบุรี

4 หัวเต้ายายม่อม นำมาสกัดทำแป้ง เรียกว่า แป้งเต้ายายม่อม สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย ดังนี้

- ใช้สำหรับประกอบอาหารและทำขนมได้หลายชนิด ซึ่งจะทำให้อาหารมีความข้นเหนียวหนืดและใสมากกว่าแป้งทั่วไป

- ใช้สำหรับเป็นอาหารคนไข้ที่ร่างกายอ่อนเพลีย มีอาการเบื่ออาหาร หลังฟื้นไข้ จะช่วยทำให้ร่างกายฟื้นฟูได้เร็วด้วยการนำแป้งมาละลายกับน้ำ ใส่น้ำตาลกรวด ตั้งไฟกวนจนสุก แล้วนำมารับประทาน

- ใช้สำหรับต้มดื่ม เป็นยาบำรุงกำลัง และบำรุงร่างกาย

- ใช้สำหรับรักษาอาการผดผื่นคัน ถอนพิษ พอกฝี แผลซ้ำ ด้วยการโรยบริเวณปากแผล เพื่อห้ามเลือด

- ใช้สำหรับเป็นเครื่องประทุษนิม เพื่อลดสิ่ว ลดฝ้า ทำให้หน้าขาว และใช้ทาแทนแป้งฝุ่นได้



ภาพ: สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองชลบุรี



การผลิตแป้งท้าวยายม่อม



แป้งท้าวยายม่อม ได้มาจากกระบวนการนำหัวของต้นท้าวยายม่อม มาแปรรูปเป็นแป้ง ซึ่งแป้งที่ผลิตได้จะมีราคาสูงกว่าแป้งชนิดอื่น เนื่องจาก หัวท้าวยายม่อมสามารถเก็บเกี่ยวได้ปีละ 1 ครั้ง และวิธีการผลิตแป้งค่อนข้างซับซ้อน กรรมวิธีการผลิตแป้งมี 2 รูปแบบ คือ การผลิตแบบดั้งเดิม และการผลิตแบบปัจจุบัน ซึ่งจะมีความแตกต่างกันในขั้นตอนการปอกเปลือก การทำให้เนื้อแป้งละเอียดก่อนนำไปคั้นน้ำแป้งหรือการทำแห้ง ทั้งหมดนี้เป็นการดัดแปลงโดยใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยอำนวยความสะดวก และทำให้ได้แป้งท้าวยายม่อมที่มีความขาว และสะอาดมากขึ้น แต่ผลผลิตแป้งที่ได้จะมีปริมาณใกล้เคียงกัน คือ หัวท้าวยายม่อม 10 กิโลกรัม จะทำแป้งได้ประมาณ 2 กิโลกรัม

การผลิตแป้งท้าวยายม่อม



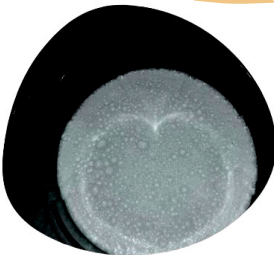
1 ขุดหัวท้าวยายม่อมขึ้นมาเพื่อคัดขนาด ซึ่งหัวขนาดใหญ่จะถูกนำมาทำแป้ง

2 ปอกเปลือกและล้างให้สะอาด



3 ทำให้ละเอียด โดยการปั่นด้วยเครื่องปั่น หรือขูดด้วยหนังปลากะเบน

4 คั้นน้ำออก โดยใช้ผ้าขาวบางกรอง และปล่อยให้ เป็นตักตะกอน เมื่อน้ำขึ้นบนใส ให้เทน้ำออก และเติมน้ำลงไปใหม่จนให้เข้ากัน



5 ทำขั้นตอนที่ 4 ไปเรื่อยๆ จนครบ 4 วัน น้ำแป้งจะใส ชาวบ้านเรียกวิธีนี้ว่า “หักเปื่อ”

6 เมื่อครบ 4 วัน นำแป้งที่ตักตะกอนไปผึ่งแดด จนแห้งสนิท หรือใช้ตู้อบพลังงานไฟฟ้าหรือ พลังงานแสงอาทิตย์





ลักษณะของแป้งเท้ายายม่อมนั้น ตัวแป้งจะเป็นเม็ดสีเหลืองเล็ก ๆ สีขาว เนื้อสัมผัสจะมีความหยาบมากเมื่อเทียบกับแป้งชนิดอื่น ก่อนนำมาทำอาหารต้องนำมาบดให้ละเอียด และทำการร่อนก่อนนำไปใช้ เมื่อแป้งโดนความร้อนจนสุกแล้วตัวแป้งจะมีลักษณะชันเหนียวหนืด และใส



ภาพ: สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองชลบุรี



ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในการผลิตแป้งท้าวยายม่อม



การผลิตแป้งท้าวยายม่อม ตำบลบ้านปึก อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

ที่มาและความสำคัญ

จังหวัดชลบุรีมีของฝากขึ้นชื่อที่หลากหลายขายในตลาดหนองมน โดยเฉพาะขนมไทยโบราณที่มีการสืบทอดกันมานาน เช่น ขนมชั้น ขนมกล้วย ขนมเปียกปูน ขนมครองแครง ขนมทับทิมกรอบ ขนมเต่าส่วน ขนมขอม่วง และขนมดอกลำเจียก ขนมเหล่านี้จะมีรสชาติ ความหอม ความหนืด เหนียวนุ่มพอดี เพราะมีส่วนผสมมาจากแป้งชนิดหนึ่ง นั่นคือ แป้งท้าวยายม่อม

ชุมชนหนองมน บ้านปึก อ่างศิลา เสม็ด และชุมชนเหมือง ในอดีตมีการแปรรูปอาหารมาจากแป้งท้าวยายม่อมแทบทั้งสิ้น และแทบทุกบ้านจะนิยมปลูกต้นท้าวยายม่อมในที่ดินว่างเปล่า แต่ในปัจจุบันหาคนทำแป้งท้าวยายม่อมได้ยาก และยังหาพื้นที่ปลูกได้น้อย เนื่องจากมีความนิยมนำแป้งชนิดอื่นเข้ามาทดแทนแป้งท้าวยายม่อมที่มีกรรมวิธีทำที่ซับซ้อนหลายขั้นตอนกว่าจะได้ออกมาเป็นผงแป้งพร้อมใช้



ภาพ: สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองชลบุรี

คุณกานต์รวี อินทโชติ ถือเป็นผู้ที่สานต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการผลิตแปง้กैयाยม่อมจากบรรพบุรุษมาตั้งแต่สมัยยายทวด คุณยาย คุณแม่ส่งต่อมาจากจนถึงรุ่นของคุณกานต์รวี ซึ่งถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำแปง้กैयाยม่อมต่อกันมากกว่า 4 ช่วงอายุคน รวมมากกว่า 100 ปี โดยเล่าว่าเมื่อเยาว์วัยยายทวดปลูกฝังศิลปะในการทำแปง้กैयाยม่อมให้แก่ลูกหลาน ทั้งเรื่องของการนำแปง้กैयाยม่อมใช้เป็นยาพื้นฟูสภาพร่างกายของผู้ป่วยในช่วงพักฟื้นจากไข้ ทำให้ร่างกายกลับมาสดชื่นได้อย่างรวดเร็ว รวมถึงการสอนวิธีใช้หนังปลากระเบน ซึ่งมีลักษณะสากทดแทนการใช้แผ่นสังกะสี ในการชุดหัวกैयाยม่อมก่อนนำไปทำเป็นน้ำแปง้กैयाยม่อม ความผูกพันกับการทำแปง้กैयाยม่อมจึงเกิดขึ้นเรื่อยมา เกิดเป็นความต้องการที่จะอนุรักษ์ภูมิปัญญาดังกล่าวตั้งแต่การปลูกจนกระทั่งถึงการผลิตแปง้กैयाยม่อมให้เป็นอัตลักษณ์ที่สำคัญของชลบุรีได้สืบทอดสู่รุ่นหลังต่อไป

ปัจจุบันได้พัฒนาเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสวนกานต์รวีผลไม้แปรรูป ดำเนินการอนุรักษ์เป็นแหล่งเรียนรู้การปลูกและการแปรรูปแปง้กैयाยม่อม เพื่อคงความเป็นอัตลักษณ์และเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรของตำบลบ้านปึก อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี ต่อไป

ขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญา

1 นำหัวเต้ายายม่อมมาล้างน้ำ สะอาด 2 - 3 น้ำ ก่อนปอกเปลือก บางๆ ที่ง ควรปอกเปลือกออกให้หมด เพราะเปลือกมีสารพิษมากกว่าส่วนอื่น

2 นำหัวเต้ายายม่อมมาฝนบนแผ่นหนังปลากระเบนที่ยึดกับแผ่นไม้ สำหรับทำเป็นเครื่องขูด หลังจากการขูด จะได้เนื้อหัวของเต้ายายม่อมที่ละเอียด เป็นน้ำแป้ง

3 หากเนื้อแป้งมีน้ำน้อยให้ผสมน้ำเพิ่มและบิบนวดให้แป้งละลายตัว

4 นำน้ำแป้งที่ได้กรองด้วยผ้าขาวบาง ส่วนกากนำไปใช้ประโยชน์อื่นต่อ เช่น นำไปตากแดดให้แห้งก่อนใช้เลี้ยงสัตว์

5 นำน้ำแป้งที่กรองได้ตั้งทิ้งไว้ นาน 3 - 5 ชั่วโมง จนเนื้อแป้งตกตะกอนด้านล่าง แล้วเทน้ำส่วนบนทิ้ง

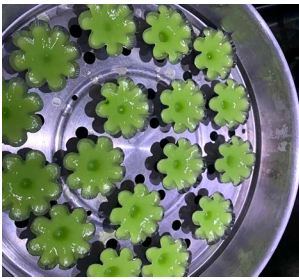
6 เติมน้ำเพิ่มในระดับเดียวกับครั้งก่อน คนให้น้ำและแป้งเข้ากันก่อนกรองด้วยผ้าขาวอีกครั้ง จากนั้นตั้งทิ้งไว้ตามเดิม แล้วเทแยกน้ำส่วนบนทิ้ง



7 ทำซ้ำตามวิธีเดิม (ข้อที่ 6)
จำนวน 3 วัน โดยใน 1 วัน
จะล้าง 3 ครั้ง ในช่วงเช้า กลางวัน
และเย็น รวมล้างทั้งหมด 9 ครั้ง

8 นำเนื้อแป้งที่ได้มาตากแดด
ให้แห้ง นาน 2 วัน ก็จะได้
ผงแป้งเท้ายายม่อมที่แห้งสนิท

9 การคัดบรรจุหีบห่อ นำบรรจุถุง
หรือวัสดุต่างๆ เพื่อจำหน่ายต่อไป
โดยหัวเท้ายายม่อม 4 กิโลกรัม จะสกัด
เป็นแป้งผงได้ประมาณ 1 กิโลกรัม



เจ้าของภูมิปัญญา

นางกานต์รวี อินทโชติ (วิสาหกิจชุมชนบ้านสวนกานต์วิผลไม้แปรรูป)

เลขที่ 9 หมู่ที่ 3 ตำบลบ้านปึก อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

โทรศัพท์ : 08 7497 5777

ติดต่อสอบถาม

สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

ตำบลบางปลาสร้อย อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

โทรศัพท์ : 0 3827 8187

พิกัด





การผลิตแปงเท้ายายม่อม ตำบลไม้รูด อำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด

ที่มาและความสำคัญ

ในประเทศไทยพบเท้ายายม่อมขึ้นในบริเวณที่เป็นดินทราย หรือตามป่าชายหาด ในอดีตพบมากที่จังหวัดชลบุรี ในส่วนของจังหวัดตราด จะพบได้บริเวณหาดทราย แถวหาดบานชื่นยาวลงมาถึงหาดไม้รูด แต่ปัจจุบันเท้ายายม่อมได้สูญหายไปตามกาลเวลา เนื่องจากมีสิ่งปลูกสร้าง และชุมชนเข้ามาตั้งรกราก และหน่วยงานไม่ได้ให้ความสำคัญ จึงแทบไม่มีใครรู้จักแปงที่ทำจากเท้ายายม่อม เพราะในท้องตลาดทั่วไปส่วนใหญ่ แปงที่ขายจะมีเพียงแปงที่ทำจากมันสำปะหลัง โดยมีทั้งที่ตราว่าเป็น แปงเท้ายายม่อมแต่เนื้อแป้งด้านในเป็นแป้งชนิดอื่น ซึ่งราคาแปงเท้ายายม่อมแท้ ในปัจจุบันอยู่ที่กิโลกรัมละ 400 บาท

วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวโดยชุมชนตำบลไม้รูด อำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด จึงเล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์พืชพื้นถิ่น และการนำพืชพื้นถิ่นมาแปรรูปสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน โดยได้พลิกฟื้นการใช้แปงเท้ายายม่อมทำขนมเปียกปูนสูตรพื้นบ้านเป็นเมนูท้องถิ่น และสนับสนุนการท่องเที่ยวชุมชน เพื่อให้ภูมิปัญญาการทำแปงเท้ายายม่อมอยู่คู่กับชุมชนได้อย่างยั่งยืนต่อไป

ขั้นตอนและวิธีการของภูมิปัญญา

1 นำหัวเต้ายายม่อมมาล้างดิน และสิ่งสกปรกออกให้สะอาด

2 ปอกเปลือกออกให้หมด นำไปหั่น เป็นชิ้นเล็กๆ และนำไปปั่นให้ละเอียด

3 เนื้อเต้ายายม่อมที่ปั่นไว้แล้ว ใส่ในผ้าขาวบาง คั้นกับน้ำสะอาด เอาแป้งออกให้มากที่สุด ส่วนกากทิ้งไป

4 ตั้งน้ำแป้งเต้ายายม่อมไว้ จนตกตะกอน แล้วรินน้ำทิ้งไป



5 เติมน้ำสะอาดลงไปอีกครั้ง ทิ้งไว้จนแป้งนอนก้น จึงรินน้ำออก ทำซ้ำแบบนี้ประมาณ 6-7 ครั้ง เพื่อให้แป้งหมดรสขม จากนั้นจะได้แป้งเต้ายายม่อมที่เกาะกันแน่น วิธีนี้เรียกว่า “การล้างแป้ง”

6 นำแป้งที่ได้แผ่ในถาดหรือกระดังที่เตรียมไว้ แล้วนำไปตากจนแห้ง แป้งที่ได้จะมีเนื้อแป้งอยู่ที่ประมาณ 20 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักหัวสดที่ใช้ เนื้อแป้งเต้ายายม่อมสีขาว มีความมันวาว หากต้องการเพิ่มความละเอียดของแป้ง สามารถใช้เครื่องปั่นเพิ่มได้ แป้งที่ได้จะเก็บไว้สำหรับปรุงอาหารหรือทำขนม



เจ้าของภูมิปัญญา

นางสุรี ผ่องใส (วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวโดยชุมชนตำบลไม้รูด)

เลขที่ 5 หมู่ที่ 1 ตำบลไม้รูด อำเภอลองใหญ่ จังหวัดตราด

โทรศัพท์ : 08 1982 2725

ติดต่อสอบถาม

สำนักงานเกษตรอำเภอลองใหญ่ จังหวัดตราด

เลขที่ 566/1 หมู่ 7 ตำบลคลองใหญ่

อำเภอลองใหญ่ จังหวัดตราด

โทรศัพท์ : 0 3951 0356

พิกัด



การแปรรูปและผลิตภัณฑ์จากแป้งทำขนม

นิยมนำแป้งทำขนมมาผสมกับแป้งชนิดอื่น แล้วนำไปทำอาหารที่ต้องการความชื้นเหนียวและมันวาว โดยขนมไทยที่นิยมทำจากแป้งทำขนม เช่น ขนมชั้น ขนมเปียกปูน ขนมช่อม่วง ขนมครองแครงกะทิ ขนมดอกจำเจียก ขนมน้ำดอกไม้ ขนมเต่าส่วน ขนมทับทิมกรอบ และขนมบัวลอย นอกจากนั้นแป้งทำขนมยังสามารถนำมาผสมกับแป้งสาลี ทำขนมนานาชาติต่างๆ เช่น ขนมเค้ก ขนมพุดดิ้ง และขนมปัง รวมทั้งใส่ในอาหารคาว เช่น ซุปเห็ด หอยทอด กระจเพาะปลา และราดหน้า

แนวทางการอนุรักษ์และการพัฒนาต่อยอดต้นเห่ายายม่อม

แนวทางการอนุรักษ์และการพัฒนาต่อยอดต้นเห่ายายม่อมควรทำควบคู่กันไปทั้งในส่วนของ การอนุรักษ์พันธุ์พืช การอนุรักษ์ภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์จากต้นเห่ายายม่อม และการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเห่ายายม่อม แนวทางทั้งหมดนี้ควรมีการบูรณาการกิจกรรมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เกิดการดำเนินงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ และเห็นผลประจักษ์อย่างแท้จริง อันจะเป็นการช่วยพัฒนาและอนุรักษ์ทรัพยากรท้องถิ่นให้อยู่คู่กับวิถีชีวิตของชุมชนต่อไปอย่างยั่งยืนตามบริบทของแต่ละพื้นที่ ดังนี้



ภาพ: สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองชลบุรี

วิสาหกิจชุมชนบ้านสวนกานต์วีผลไม้แปรรูป

ตำบลบ้านปึก อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี มีแนวทางการส่งเสริมและจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร ดังนี้

1 เป็นจุดเรียนรู้กิจกรรมต่างๆ ได้แก่ จุดเรียนรู้การปลูกต้นเท้ายายม่อม จุดเรียนรู้การแปรรูปแป้งเท้ายายม่อม จุดเรียนรู้การทำอาหารและขนมจากแป้งเท้ายายม่อม และจุดเรียนรู้การเชื่อมโยงวิถีวัฒนธรรมภูมิปัญญา ประเพณี ความเชื่อ ที่เกี่ยวข้องกับต้นเท้ายายม่อม โดยได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานเกษตรอำเภอเมืองชลบุรี เทศบาลเมืองอ่างศิลา และมหาวิทยาลัยบูรพา

2 การวิจัยสารอาหารที่มีประโยชน์รวมทั้งเศษเหลือจากกระบวนการผลิต ได้แก่ เปลือก และน้ำแช่แป้ง นำมาต่อยอดในการทำผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยในชุมชนร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สถาบันการศึกษา และศูนย์วิจัยต่างๆ

3 การสร้างแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร



ภาพ: สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองชลบุรี

ประธานศูนย์อนุรักษ์เห้ายายม่อม

นางสาวศรียรรณ จิตจินดา กล่าวว่่า ปัจจุบันกลุ่มศูนย์อนุรักษ์เห้ายายม่อม มีสมาชิก 50 คน ปลูก 20 คน พื้นที่รวม 20 ไร่ เล็งเห็นว่าเห้ายายม่อมเป็นพืชที่ใกล้สูญหายไปจากชุมชน และเป็นพืชที่นำมาทำแป้งที่มีคุณสมบัติเฉพาะที่นำไปทำอาหารประจำถิ่นอันเป็นภูมิปัญญาเดิมที่ควรสืบทอดและคนในชุมชนก็เห็นความสำคัญและปรารถนาที่จะอนุรักษ์เพื่อสืบทอดภูมิปัญญา สภาเกษตรกรจังหวัดชลบุรีจึงร่วมส่งเสริมให้มีการขยายพันธุ์และพื้นที่ปลูก โดยได้ส่งเสริมให้เกษตรกรรวมกันจัดตั้งเป็นกลุ่มอนุรักษ์เห้ายายม่อมและประสานหน่วยงานทำการศึกษาค้นคว้า เพื่อหาคุณสมบัติเฉพาะและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนต่อไป



ภาพ: สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองชลบุรี

วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวโดยชุมชนตำบลไม้รุ่ด

ตำบลไม้รุ่ด อำเภอลองใหญ่ จังหวัดตราด มีแนวทางการส่งเสริมและจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร ดังนี้

- 1 การวิจัย** การขยายพันธุ์เห็ดขยายม่อมในครัวเรือน เพื่ออนุรักษ์เห็ดขยายม่อมไม่ให้สูญพันธุ์ และยังเป็น การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติให้ยั่งยืน โดยสมาชิกในชุมชนร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- 2 ส่งเสริม** การขยายพันธุ์เห็ดขยายม่อมในครัวเรือน เพื่ออนุรักษ์และการใช้ประโยชน์เห็ดขยายม่อมอย่างยั่งยืน โดยสมาชิกในชุมชนร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- 3 กิจกรรม** ศูนย์เรียนรู้วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยว โดยชุมชนตำบลไม้รุ่ด ได้แก่ กิจกรรมของจุดเรียนรู้และสาธิตการทำแปรงเห็ดขยายม่อม และจุดเรียนรู้การแปรรูปแปรงเห็ดขยายม่อม สนับสนุนโดยองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (องค์การมหาชน)



ภาพ: สำนักงานเกษตรอำเภอลองใหญ่

บรรณานุกรม

ข่าวสด. 2564. งานเด็ด 77 จังหวัด – ขนมหอยทอด. สืบค้น 4 กรกฎาคม 2564. จาก https://www.khaosod.co.th/newspaper/newspaper-inside-pages/news_6433021.

พัชรารภรณ์ แสงโยจารย์. ม.ป.ป. ศึกษาการเจริญเติบโตและการอนุรักษ์ของท้ายายม่อม. คณะเกษตรศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี. วิทยาเขตสุรินทร์.

พัชราราดิ วัฒนวิทย์กิจ. ม.ป.ป. การขยายพันธุ์ท้ายายม่อมในสภาพปลอดเชื้อ. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 40.

พิรดา สุตประเสริฐ. 2561. ภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์และคุณค่าของต้นท้ายายม่อม. คุชฌีนิพนธ์. ปรัชญาคุชฌีบัณฑิตสาขาวิชาการศึกษาและการพัฒนาสังคม. คณะศึกษาศาสตร์. มหาวิทยาลัยบูรพา.

มูลนิธิสถาบันสิ่งแวดล้อม. 2562. ความก้าวหน้าการขับเคลื่อนการบริหารจัดการความหลากหลายทางชีวภาพในประเทศไทย. เอกสารสรุปรายงานแห่งชาติว่าด้วยความหลากหลายทางชีวภาพฉบับที่ 6 ของประเทศไทย. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สื่อตะวันออก.

รักษ์เขาใหญ่. 2556. “ท้ายายม่อม...แป้งแท้แต่โบราณ อาหารพื้นไร่”. สืบค้น 4 กรกฎาคม 2564. จาก <http://www.rakhaoyai.com/jungle-path/3330>.

สำนักงานโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ
สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี. ม.ป.ป.
กลุ่มยาแก้ไข้ ลดความร้อน. สืบค้น 4 กรกฎาคม 2564. จาก
http://www.rspg.or.th/plants_data/herbs/herbs_09_2.htm.

สุพินญา บุญมานพ และปาริฉัตร สังข์สะอาด. 2562. การขยายพันธุ์เห้ายายม่อม
เพื่อการอนุรักษ์. การประชุมวิชาการการบริหารจัดการความหลากหลาย
ทางชีวภาพแห่งชาติ ครั้งที่ 5.

อดิศักดิ์ แก้วกองทรัพย์. 2562. เห้ายายม่อม. สารสนเทศพืชสมุนไพร
จังหวัดพิษณุโลก.

Torzkrub. 2559. อนุรักษ์ “เห้ายายม่อม” ตำนานแบ่งขนมโบราณ
พืชล้มลุกอายุยืนของไทย. สืบค้น 4 กรกฎาคม 2564.
จาก <https://www.kasetkaoklai.com/home/2017/06/>.



คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นางปาลลิน พวงมี

ผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร

จัดทำโดย

1. นางสาวสุรางค์ศรี วาเพชร

ผู้อำนวยการกลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมด้านการเกษตร

2. นายสัญญา เขียรสุนทร

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการพิเศษ

3. นายจิรวีทย์ เฮงศิริบุญวงษ์

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการพิเศษ

4. นางสาววิลาสินี ลีทวีทรัพย์

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ

5. นางสาวจุฑามาศ กรีพานิช

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ

6. นางสาวอารยา สุขเกษม

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ

7. นางสาวนิศารัตน์ สุวรรณสวัสดิ์

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ

8. นางสาวเจนจิรา ยอรัมย์ย์

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร

9. นางสาวธนพร ไชยสงคราม

เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

จัดทำต้นฉบับ เรียบเรียง และออกแบบ

1. นายสัญญา เขียรสุนทร

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการพิเศษ

2. นางสาววิลาสินี ลีทวีทรัพย์

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ

3. นางสาวนิศารัตน์ สุวรรณสวัสดิ์

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ

4. นางสาวเจนจิรา ยอรัมย์ย์

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร

กลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมด้านการเกษตร

กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร

กรมส่งเสริมการเกษตร

โทร : 0 2940 6038 ภายใน 337

Website : www.research.doae.go.th

E-mail : innowisdoae@gmail.com





จัดทำโดย

กลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมด้านการเกษตร

กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร

กรมส่งเสริมการเกษตร

โทร : 0 2940 6038 ภายใน 337

Website : www.research.doae.go.th

E-mail : innowisdoae@gmail.com