



พิพิธภัณฑ์ศูนย์ถ่านหินลิกไนต์ศึกษา (เหมืองแม่เมาะ)
เฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว

Mae Moh Mine Museum

บทความ : เพลง พืชพรรณที่ศูนย์ถ่านหินลิกไนต์ศึกษา เหมืองแม่เมาะ

วันที่ 1 กรกฎาคม 2565

สวัสดิ์จ้าแฟนเพจทุกคน เจอกันทุกศุกร์เช่นเคยกับแอดมินหน้ามนประจำเพจ มาจ้ามา...วันนี้แอดนำสาระดีๆ เกี่ยวกับ ต้นไม้พรรณไม้ที่ให้ทั้งร่มเงา ให้ความสวยงามและให้คุณค่ามีสรรพคุณทางยามาให้แฟนเพจของแอดมินรู้จักกันจ้า ช่อดอก ออกเหลือง ยอดอ่อนของใบนำมาเป็นอาหาร รสออกขม ทายซิต้นอะไรเอ่ย???เฉลย...ต้นขี้เหล็ก นั้นเองจ้า ภูมิปัญญาภายใน สวนพฤกษชาติ กฟผ.เหมืองแม่เมาะ ของแอดมิน มีต้นขี้เหล็กเรียงรายล้อมรอบเหมืองฯและสวนพฤกษชาติฯ เวลาที่ต้น ขี้เหล็กออกดอก ดอกก็จะเหลืองชูช่อดูสวยงามมากมาย แอดมินมักจะเห็นผู้คนนำเอาใบขี้เหล็กมาทำเป็นอาหาร และบ้านแอดมินก็มักจะเอามาทำเป็นอาหารเช่นกัน อาหารที่นั่นก็คือ “แกงขี้เหล็ก” บางบ้านก็ได้ภาพยนตร์หมู/วัว (หนังหมู/วัว) บางบ้านก็ได้เป็นแคปหมูลงไปเพิ่มรสชาติของอาหารให้อาหารย่อยชยชย นอกจากนี้จะเป็นอาหารชั้นเลิศแล้วยังมีสรรพคุณทางยาอีกด้วย

มาจ้ามา..แอดมินหน้ามนประจำเพจจะพาเพื่อนๆแฟนเพจมารู้จักต้นขี้เหล็ก หรือขี้เหล็กบ้านให้มากขึ้น ปะไปกันเลยชยชยชย
ขี้เหล็ก หรือภาษาถิ่นเรียกกันว่า ขี้เหล็กแก่น(ราชบุรี) / ขี้เหล็กบ้าน (ลำปาง,เหนือ) / ขี้เหล็กหลวง (เหนือ) / ขี้เหล็กใหญ่(กลาง)
ชื่อวิทยาศาสตร์ Senna siamea (Lam.) H.S. Irwin & Barneby
ชื่อวงศ์ FABACEAE
จัดอยู่ในกลุ่มพรรณไม้ เป็นไม้ยืนต้น

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของต้นขี้เหล็กเป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็กลงถึงปานกลาง ผลัดใบ สูงประมาณ 8-15 เมตร ลำต้นมักคดงอเป็นปุ่มเปลือกสีเทาถึงสีน้ำตาลดำ ยอดอ่อนสีแดงเรื่อ ๆ ใบประกอบเป็นแบบขนนก เรียงสลับกัน มีใบย่อย 5-12 คู่ ปลายสุดมีใบเดี่ยว ใบย่อยรูปขอบขนานด้านบนเก้ลียง ดอกช่อสีเหลืองอยู่ตามปลายกิ่ง ดอกจะบานจากโคนช่อไปยังปลายช่อ กลีบเลี้ยงมี 3-4 กลีบ กลีบดอกมี 5 กลีบ เกสรตัวผู้10 อัน ผลเป็นฝักแบนยาวมีสีคล้ำ เมล็ดรูปไข่ยาวแบนสีน้ำตาลอ่อนเรียงตามขวางมี 20-30 เมล็ด เนื้อไม้มีสีน้ำตาลแก่เกือบดำ ส่วนของดอกและใบขี้เหล็กใช้เป็นอาหารในหลายประเทศ เช่น ไทย พม่า อินเดีย และมาเลเซีย เป็นต้น ในตำราการแพทย์แผนไทยได้มีการบันทึกประโยชน์ของขี้เหล็กในหลายด้าน เช่น ใช้แก้อาการท้องผูก ใช้แก้อาการนอนไม่หลับ ใช้ทำความสะอาดเส้นผม ทำให้ผมชุ่มชื้นเป็นเงางาม ไม่มีรังแค ช่วยเจริญอาหาร บำรุงน้ำดี และบำรุงโลหิต เป็นต้น นอกจากนี้ ยังนิยมนำมาประกอบ อาหาร เช่น แกงขี้เหล็ก เป็นการนำใบอ่อน ดอกและยอดของต้นขี้เหล็ก ซึ่งเป็นต้นไม้ที่ขึ้นได้ดีในทุกภาคของประเทศไทย มาปรุงเป็นอาหาร นอกจากนี้จะรับประทานในครัวเรือน ยังนิยมปรุงเลี้ยงแขกเทศกาลงานต่างๆ เช่น งานบวช งานแต่งงาน งานศพ ด้วยรสชาติของขี้เหล็กมีรสขม ก่อนปรุงจึงต้องนำมาคั้นน้ำทิ้งก่อน ช่วย ลดสารที่เป็นพิษ และทำให้มีรสชาติดีขึ้นเมื่อนำมาปรุงเป็นอาหาร

ในปี พ.ศ. 2485 ศาสตราจารย์ นพ.อวย เกตุสิงห์ ได้ศึกษาฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาของต้นขี้เหล็ก พบว่าใบและดอกขี้เหล็กทำให้เกิดอาการง่วงซึมและมีพิษน้อยกว่าสมุนไพรชนิดอื่น ๆ ที่ได้ศึกษา ต่อมาจึงมีผู้ศึกษาฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาของสารสกัดใบขี้เหล็กอีกครั้ง โดยใช้แอลกอฮอล์เป็นตัวทำละลาย พบว่าสารสกัดนี้มีฤทธิ์กดประสาทส่วนกลาง เพิ่มความตึงตัวของกล้ามเนื้อเรียบ และมีฤทธิ์ขับปัสสาวะ จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2513 คณะนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยนอตทิงแฮม ประเทศอังกฤษ ได้รายงานว่าสามารถสกัดสารชนิดใหม่จากใบขี้เหล็กได้ โดยตั้งชื่อว่าบาราคอล (barakol) ซึ่งมีฤทธิ์กดประสาทและลดความกังวล แต่ภายหลังมีการพบว่ามิพิษต่อดับด้วยเช่นกัน

ก่อนจากกันวันนี้แอดมินมีข่าวดีมาบอกเพื่อนๆแฟนเพจด้วยจ้า ว่า...ที่พิพิธภัณฑ์ศูนย์ถ่านหินลิกไนต์ศึกษา(เหมืองแม่เมาะ)ฯ ของแอดมิน ได้เข้าร่วม โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯสยามบรมราชกุมารีสนองพระราชดำริ โดยการไฟฟ้าผลิตแห่งประเทศไทย กฟผ.เหมืองแม่เมาะ (อพ.สร.-กฟผ.) และยังมีเมล็ดพันธุ์แจกด้วยนะ ซึ่งเป็นเมล็ดพันธุ์ใน โครงการ อพ.สร. ทั้งนี้เลขจ้า เรามาปลูกป่าเพิ่มพื้นที่สีเขียวด้วยกันจ้า สำหรับวันนี้ต้องขอตัวลาไปก่อนแล้วพบกันใหม่ในEP.หน้า สวัสดิ์จ้า

ข้อมูลจาก : สวนน้ำพระทัยปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
<https://www.royalparkrajapruek.org/Plants>
: <https://th.wikipedia.org/.../%E0%B8%82%E0%B8%B5%E0%B9%89...>
รูปภาพ : <https://www.bth.co.th/th>

