



รายงานผลการศึกษากุมิปัญญาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2555

เนียมหอม

สมุนไพรเพื่อสุขภาพ



ศูนย์ศึกษาและพัฒนาวิทยาศาสตร์ชุมชนที่ 14
สำนักจัดการทรัพยากรป่าไม้ที่ 4 สาขานครสวรรค์

คำนำ

ศูนย์ศึกษาและพัฒนาวนศาสตร์ชุมชนที่ 14 ได้ดำเนินกิจกรรมตามแผนปฏิบัติงานและแผนงานอนุรักษ์และจัดการทรัพยากรธรรมชาติ ผลผลิตที่ 1 พื้นที่ป่าไม้ได้รับการบริหารจัดการกิจกรรมหลักส่งเสริมและพัฒนาการป่าไม้ กิจกรรมพัฒนาการป่าไม้ กิจกรรมพัฒนาวนศาสตร์ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2555 ได้ดำเนินการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น เรื่อง เนียมหอม สมุนไพรเพื่อสุขภาพ เป็นการศึกษาการใช้ประโยชน์จากพืชสมุนไพรทั้งพืชอาหาร พืชประดับและตลอดจนการปลูก การเก็บรักษา การแปรรูปและการใช้ประโยชน์ เพื่อเป็นการศึกษาภูมิปัญญาด้านการอนุรักษ์ของป่าชุมชน

ในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นครั้งนี้จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาวิถีทางในการดำเนินชีวิตของชาวบ้านและชุมชน ซึ่งได้นำเอาสิ่งที่อยู่ในธรรมชาติและที่มีอยู่ในชุมชนมาใช้ให้เกิดประโยชน์กับตนเอง และชุมชนทั้งทางด้านสมุนไพร ยารักษาโรค และอาหาร เป็นต้น จึงทำให้เกิดเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นสืบทอดต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานการศึกษาศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ในการศึกษาค้นคว้าหาความรู้แก่ผู้ที่สนใจได้ศึกษาต่อไป

สิงหาคม 2555

สารบัญ

	หน้า
เนื้อมหอม สมุนไพรเพื่อสุขภาพ	1
ประวัติความเป็นมา	1
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์	3
การขยายพันธุ์โดยการตัดกิ่งปักชำ	5
การเตรียมดินเพาะชำ	9
คุณสมบัติและสรรพคุณทางยา	10
วิธีการทำน้ำสมุนไพรเพื่อรักษาโรค	11
สรรพคุณทางความหอม	13
เอกสารอ้างอิง	15
คณะผู้ทำการศึกษาและจัดทำรายงาน	16

ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น



เนียมหอม สมุนไพรเพื่อสุขภาพ

ชื่อสามัญ : เนียมหอม

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Strobilanthes nivea* Bremek

ชื่อวงศ์ : ACANTHACEAE

เนียมมีทั้งหมด 8 ชนิด

1. เนียมหอม (เนียมอ้ม , เนียมข้าวเม่า)
2. เนียมคำพอง (สันพร้าวหอม)
3. เนียมหูเสือ (หูเสือ)
4. เนียมสร้อย (เล็บครุฑ)
5. เนียมกบ (โหระพาน้ำ)
6. เนียมพันช้าง (ทองช้างพัน)



สารออกฤทธิ์ที่พบ Chemiebase

เนียมที่กล่าวมานี้ผู้จัดทำเล็งเห็นคุณประโยชน์ของเนียมหอมมีคุณประโยชน์มาก

ประวัติความเป็นมา

เนียมหอม นับเป็นไม้ที่คนส่วนใหญ่รู้จักแต่ชื่อ ไม่รู้จักหน้าตา จนคิดว่าเป็นไม้ใกล้สูญพันธุ์หรือไม้หายาก การลดน้อยถอยลงของเนียมหอมมีนัยสำคัญที่สอดคล้องกับเครื่องหอมไทย เพราะเนียมจะนิยมใช้ในเครื่องหอมเป็นหลัก เมื่อความนิยมลดถอยลงจึงดูเหมือนว่าใบเนียมก็พลอยหายไปด้วย น้ำอบน้ำปรุงที่มีวางจำหน่ายในปัจจุบันจึงมักได้จากเครื่องปรุงที่ไม่ครบถ้วน หรือใช้กลิ่นสังเคราะห์แทน

เนียมมีหลายชนิด เช่น เนียมหอม ที่นำมาทำเครื่องหอมไทย เนียมอ้ม เนียมหูเสือ ชนิดนี้ใบจะมีกลิ่นฉุน นิยมเอาใบรับประทานกับอาหารประเภทลาบก้อยเพื่อดับกลิ่น และเนียมสร้อยหรือเล็บครุฑ ซึ่งประเภทนี้นิยมปลูกเป็นไม้ประดับทั่วไป ปัจจุบันนำยอดอ่อนมาทานเป็นผัก

เนียมจัดเป็นไม้ที่มีใบหอม แม้กลิ่นจะคล้ายใบเตย แต่ให้ความหอมที่เข้มข้นกว่า และรู้สึกถึงความหอมเย็นปนหวานที่ล้ำลึก และมีกลิ่นหอมยาวนานเป็นอาทิพย์ และด้วยความหอมที่โดดเด่นและหอมนานเมื่อนำมาปรุงในเครื่องหอมไทย จึงทำให้เครื่องหอมไทยมีความโดดเด่น ไม่ว่าจะทำน้ำอบ น้ำปรุง แป้งร่ำ หรือเครื่องหอมอื่น ๆ แม้เครื่องหอมนั้นจะถูกปรุงด้วยความหอมจากพืชนานาพรรณ แต่ถ้าขาดเนียมจะรู้ได้เลยทันทีว่าเครื่องหอมนั้นยังไม่สมบูรณ์ และอาจกล่าวได้ว่าใบเนียมหอมนี้เองที่ทำให้เครื่องหอมไทยมีความหอมที่แตกต่างจากน้ำหอมอื่น ๆ

การใช้ประโยชน์ของใบเนียมถ้าไม่นำไปทำเครื่องหอมและเข้าเครื่องยา ก็มักจะเด็ดเอาใบไปวางไว้ตามหัวนอน ตูเสื้อผ้า บางแห่งมีภูมิปัญญาการอบรำผ้าหอมจากเนียม ทำให้ผ้ามีกลิ่นหอม กลิ่นหอมของเนียมช่วยให้รู้สึกถึงความสบายใจ ความปลอดโปร่ง สำหรับการใช้ประโยชน์ในแง่ของการปรุงยาจะใช้ใบแห้งซึ่งเป็นชาติต้มแก้หวัด แก้ไข้ แก้ไอ บรรเทาอาการหอบหืด

นอกจากนี้ ยังพบว่ามีการนำใบเนียมหอมมาใช้ปรุงแต่เครื่องตีและยาสูบมวนของคนสมัยก่อนด้วย โดยเวลาปรุงยาเส้น จะเอาเนียม نابไฟหรือไม่นาบไฟก็ได้ แล้วอบยาเส้นในกระป๋องให้หอมกลมกล่อมขึ้น หรือบางทีก็อบไว้ในเตาปูน กลิ่นเนียมจะไปลดกลิ่นของใบพลูช่วยให้กินพลูกลิ่นหอมกลมกล่อมขึ้น เวลาเคี้ยวหมากนั้นกลิ่นเนียมจะกรุ่นอยู่ในปาก และใช้ตองเครื่องตีแอลกอฮอล์ โดยเอาใบเนียมสัก 3-4 ใบ นาบไฟ หรือลนไฟ แล้วแช่ลงไป ในเครื่องตีนั้น จะทำให้รสชาตินุ่มขึ้น

ใบเนียม จัดเป็นยาสมุนไพรประจำบ้านอีกชนิดหนึ่งที่น่าจะมีไว้เพราะประจำบ้านเพื่อจะมีกลิ่นหอมเหมือนกับใบเตย เมื่อขยี้ใบดูจะได้กลิ่นหอมเหมือนใบเตยเลย จึงนิยมนำมาสูดดมแก้วิงเวียนศีรษะ คนสมัยโบราณเมื่อเข้าป่าจะต้องพกใบเนียมในกระเป่าเพื่อสูดดม และนำมาใช้ต้มให้สตรีหลังคลอดร่วมกับสมุนไพรเพื่ออาบหรืออบไอน้ำ และต้มผสมกับยาสมุนไพรอื่นๆ ต้ม เพื่อให้ร่างกายหอมใบเนียมไม่ได้นำมาทำเครื่องหอม แต่มักนำมาทำลูกประคบ หรือเข้าตัวยาสำหรับอาบอบ ซึ่งจะช่วยเพิ่มความหอมและลดอาการฟกบวม กระจายเลือดลมได้ดี กลิ่นหอมของใบเนียมช่วยให้สดชื่น สบายเนื้อสบายตัว ใบเนียม ต่างก็เป็นหนึ่งในอีกพันธุ์ไม้หลายชนิดที่มีกลิ่นหอมและนำมาใช้ประโยชน์อย่างกว้างขวาง สำหรับใบเนียมเป็นพันธุ์ไม้ใกล้ตัวแต่เราไม่ค่อยสนใจกันมากนักในอนาคตอาจสูญพันธุ์ได้

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ :

ลำต้น เป็นต้นไม้ที่มีขนาดเล็กถึงขนาดกลาง เป็นไม้ล้มลุกอายุหลายปีลำต้นมีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมถึงค่อนข้างกลมและเป็นข้อปล้อง เป็นพืชชอบร่มหรือร่มรำไร ขึ้นแต่ไม้แฉะ

ใบ มีลักษณะเป็นใบเดี่ยวเรียงสลับ รูปไข่กลับ มีขนสากทั่วใบ ปลายใบหยักขอบเป็นติ่งสั้นหรือเว้าแหว่งเป็นริ้ว รูปใบแตกต่างกันมากจากค่อนข้างแหลมจนถึงกลมกว้าง ใบหนาสดหักง่าย ยาวประมาณ 1.5 – 11.5 เซนติเมตร กว้างประมาณ 1.5 – 9.5 เซนติเมตร ก้านใบยาว ประมาณ 0.75 – 7.5 เซนติเมตร ใบเนยจะมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย

ช่อดอก ออกตามง่ามใบและปลายกิ่ง กลีบเลี้ยงและกลีบดอกมีอย่างละ 5 กลีบ เกสรเพศผู้มีจำนวนมากและล้อมรอบรังไข่

ผล ผลกลมหรือลักษณะเหมือนรูปไข่กลับ ผิวของผลมีขนทั่วไป เมื่อแก่สีเหลือง ออกดอกและติดผลตั้งแต่เดือนพฤษภาคม – กันยายน

ดอก ออกเป็นช่อยาว 14 – 39 ซม. กลีบ มีสีม่วงอ่อนหรือสีขาว

ประโยชน์ : ต้มกับใบเป็นสมุนไพรรักษาโรค



ลักษณะของต้นเนยหอม

ใบ รูปใบแตกต่างกันมากจากค่อนข้างแหลมจนถึงกลมกว้างใบหนาสดห้ก่ายยาว 1.5-11.5 ซม กว้าง 1.5-9.5 ซม. ก้านใบยาว 0.75-7.5 ซม. มีกลิ่นหอมมาก



ลักษณะหน้าใบมีสีเขียวเข้ม



ลักษณะใต้ใบจะมีขนสั้นๆ ผิวสัมผัสคายมือ

การขยายพันธุ์เนียมหอมโดยการตัดกิ่งปักชำ

โดยการปักชำเนียมหอม เนียมหอมที่จะนำมาปักชำกิ่งต้องเป็นกิ่งค่อนข้างแก่อายุประมาณ ๘ เดือน



ต้นเนียมหอมที่เราจะนำมาขยายพันธุ์



เลือกกิ่งพันธุ์อายุประมาณ 8 เดือน ที่จะนำมาปักชำ



ตัดกิ่งตรงได้ข้อให้มีความยาวประมาณ 3-5 นิ้ว



กิ่งเนยหอมที่ถูกตัด และนำมาเรียงกันเพื่อรอการปักชำ

อุปกรณ์ในการปักชำ

1. ปูนแดง 1-2 ช้อนชา
2. น้ำเปล่า 1 แก้ว
3. ถ้วย 1 ใบ



วิธีทำ



ตักปูนแดงใส่ถ้วย 1 ช้อนชา



เทน้ำลงไปพอประมาณคนให้ละลาย



นำกิ่งเนยมาที่ตัดแล้วมาจุ่มลงไปใต้น้ำปูนที่ละลายเพื่อเร่งให้เนยมอดกรากและไม่ให้เป็นเชื้อรา



กิ่งที่จุ่มปูนแดงแล้ว

พักทิ้งไว้ 5 นาที เพื่อรอให้ปูนแดงแห้ง



การเตรียมดินเพาะชำ



นำดินกับใบจำฉาแห้งและปุ๋ยคอกผสมให้เข้ากัน

ผสมดินเข้ากันแล้วตักใส่กระถาง



นำกิ่งเหียงที่จุ่มปูนแล้วมาจิ้มปักชำลงในกระถาง ๆ ละประมาณ 2 กิ่ง เสร็จแล้วจึงรดน้ำ



ประมาณ 2 สัปดาห์ กิ่งที่ชำจะออกราก



คุณประโยชน์และสรรพคุณทางยา

ประโยชน์ของเนยมีดังนี้

สรรพคุณทางยาสมุนไพร

ใบสด ใช้รักษาโรค แก้หวัด แก้ไข้ แก้ไอ บรรเทาอาการหอบหืด และขับลมในลำไส้

ใบแห้ง ประุงเป็นยานัตถุ์

ส่วนราก ชาวจีนนั้นใช้ประุงเป็นยารักษาแก้โรคมาเลเรีย ยาพอกฝี หรือสิว

สรรพคุณทางความหอม

ใบนำมาผสมกับปูนกินหมากจะมีกลิ่นหอมสดชื่นเหมือนกลิ่นใบเตย และมีรสชาติดี และใช้เนยมาบไฟเหน็บไว้ใน มวยผม เพื่อให้กลิ่นกรุ่นของเนยมาบูชาหัว หรือใช้กลิ่นใบเนยมาอบ เป็นนวดโบราณ ใช้ทาริมฝีปาก หรือเด็ดใบแช่ตู้เย็น หรือ วางไว้หัวเตียงก็ให้กลิ่นหอมอบอวลได้นานวัน

วิธีการทำน้ำสมุนไพรรักษาโรค

รักษาอาการแก้หวัด แก้ไข้ แก้ไอ บรรเทาอาการหอบหืด และขับลมในลำไส้



นำใบเนยมหอมสัก 2-3 ใบ มาล้างทำความสะอาด



แล้วหั่นซอยให้ละเอียด



นำมาใส่ผ้าขาวบาง



ใส่น้ำสะอาดลงไปแล้วกรองผ้าขาวบางให้น้ำออก



นำผ้าขาวบางกรองตะกอนอีกที



เสร็จแล้วจะได้น้ำเนื้อมหอมที่สะอาดมีกลิ่นหอมนำรับประทาน
ดื่มแก้หวัด แก้ไข้ แก้ไอ บรรเทาอาการหอบหืด และขับลมในลำไส้

สรรพคุณทางความหอม

เนื้อมหอมผสมกับปูนกินหมากเพิ่มความหอมและมีรสชาติดี

วิธีทำ



นำใบเนื้อมหอมสัก 2-3 ใบ มาล้างทำความสะอาด



แล้วหั่นซอยให้ละเอียด



นำมาผสมกับปูนแดงใส่น้ำเล็กน้อย



คนให้เนื้อเนื้อมหอมเคี้ยวกับปูนแดง



นำมาทานกับหมากจะมีรสชาติดีและมีกลิ่นหอมสดชื่น

เอกสารอ้างอิง

www.maipradabonline.com สืบค้นเมื่อวันที่ 19 มิถุนายน 2555

www.nanagarden.com สืบค้นเมื่อวันที่ 19 มิถุนายน 2555

www.rakbankerd.com สืบค้นเมื่อวันที่ 19 มิถุนายน 2555

www.thaifeed.net สืบค้นเมื่อวันที่ 19 มิถุนายน 2555

ดร.สุภาภรณ์ ปิติพร. 2554. บันทึกของแผ่นดิน ๓. พี่ช่อม เป็นยา. กรุงเทพมหานคร : ประมัตต์การพิมพ์.

บุคคลอ้างอิง

นายดอม เพ็ชรรัตน์ บ้านเลขที่ 56 หมู่ที่ 5 ต.โคกเดื่อ อ.ไพศาลี จ.นครสวรรค์

นางคราม เพ็ชรรัตน์ บ้านเลขที่ 56 หมู่ที่ 5 ต.โคกเดื่อ อ.ไพศาลี จ.นครสวรรค์

คณะผู้จัดทำการศึกษาและจัดทำรายงานศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น
เรื่อง เนียมหอม สมุนไพรเพื่อสุขภาพ

โดย

นายเดช ชมดี	นักวิชาการป่าไม้ชำนาญการ
นางลักขณา พวงมาลัย	นักวิชาการเผยแพร่
นายอำนาจ บุญงามขำ	เจ้าพนักงานการเกษตร
นางนัยนา ปั่นนาค	เจ้าหน้าที่เครื่องคอมพิวเตอร์
นายดาบชัย ดีศรี	เจ้าหน้าที่การเกษตร
นางภัคจิรา ดีศรี	เจ้าหน้าที่การเกษตร
นายมงคล กองแก้ว	คณงานเพาะชำ
นายสัญญา กรีสง่า	คณงานเพาะชำ