

๑.๒๓ ไผ่บง

ชื่อท้องถิ่น	ไผ่บง
ชื่ออื่นๆ	ไผ่หวาน ไผ่บงหวาน
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Bambusa Burmanica</i>
ชื่อพ้อง	-
ชื่อวงศ์	GRAMINEAE
ชื่อสามัญ	Nodding Bamboo / Sweet Bamboo

รหัสพรรณไม้ ๑-๖๓๑๑๙๐๖-๑๓-๐๒๓

จำนวนที่พบ ๖ ต้น

สถานภาพ (IUCN) พบทั่วไป (Least Concern: LC)

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

ด้วยลักษณะเด่นอยู่ที่หน่อไผ่มีรสชาติไม่ขมสามารถกินเป็นหน่อไม้ดิบเหมือนผักสดและไม่ขมติดลิ้นเหมือนหน่อไม้ไผ่พันธุ์อื่นๆ นำไปประกอบอาหารได้หลากหลาย อาทิ ต้มจืดน้ำพริก ผัดน้ำมันหอย ชุบแป้งทอดและต้มจืดกระดูกหมู เป็นต้น เทคนิคในการบริโภคไผ่บงหวานให้ได้รสชาติอร่อย จะต้องต้มน้ำให้เดือดแล้วค่อยใส่ไผ่บงหวานลงไปในน้ำเดือดนาน ๕-๗ นาทีเท่านั้น นำมารับประทานได้เลยโดยไม่ต้องต้มน้ำทิ้ง

เป็นไผ่ขนาดเล็กถึงกลาง กอเป็นพุ่มแน่น สูงประมาณ ๕-๘ เมตร เส้นผ่านศูนย์กลางลำประมาณ ๓-๕ เซนติเมตร ลำอ่อนมีสีเขียวใบไม้ ลำแก่จะมีสีเขียวเข้ม ลำมักคดงอ มีการแตกกิ่งจำนวน ๒-๕ กิ่งตลอดลำ บริเวณเหนือข้อเล็กน้อยจะเห็นเป็นแถบวงแหวนสีขาวรอบลำชัดเจน และมักพบรากอากาศอยู่รอบๆ ข้อ ลักษณะที่สังเกตได้ง่ายที่สุดคือ ครีบกาบหุ้มลำ จะมีขนาดและรูปร่างที่ไม่เท่ากัน ทั้งสองข้าง หน่อมีสีเขียว บางครั้งพบสีขาวสลับเขียวเป็นลายสวยงาม หน่อหนักประมาณ ๒๐๐-๓๐๐ กรัม พบขึ้นในป่าผสมผลัดใบ (เบญจพรรณ) ในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พบมากที่จังหวัดเลย ขยายพันธุ์โดยการเพาะเมล็ด หรือการแยกเหง้า

การใช้ประโยชน์ในท้องถิ่น

- อาหาร

หน่อมีรสชาติหวาน กรอบ สามารถรับประทานสดได้โดยไม่ต้องต้ม

- สรรพคุณ

หน่อและรากไผ่ช่วยแก้อาการกระหายน้ำ บรรเทาอาการไอ และช่วยขับเสมหะ หน่อมีเส้นใยสูง ช่วยกระตุ้นการทำงานของลำไส้ แก้อาการท้องผูก และช่วยป้องกันโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ ช่วยขับสารพิษออกจากร่างกายและมีสารต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยสร้างความสมดุลให้ร่างกาย ช่วยบำรุงกำลัง สร้างเม็ดเลือดแดง ป้องกันโรคโลหิตจาง และทำให้กระดูกและฟันแข็งแรง

- การใช้ประโยชน์อื่นๆ

ลำมีขนาดเล็กใช้เป็นเชื้อเพลิง ใช้ทำเครื่องจักสาน และไม้ค้ำผัก

ภาพที่ ๒๓ แสดงลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของ ไม้บง



ลักษณะวิสัย



ลำต้น



ใบ



หน่อ

แหล่งอ้างอิง : VAYO farm. (ม .ป .ป .). “ ไม้เลื้อย ง ห ว าน (Bambusa Sp.)” .
<https://farm.vayo.co.th/blog/bambusa-sp/>