

## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 ความหมายของพีชผักพื้นบ้าน

ศูนย์ควบคุมความหลากหลาย มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย (2550) ได้ให้ความหมายของพีชผักพื้นบ้านว่า พีชที่พบในท้องถิ่น อาจจะมีถิ่นกำเนิดในท้องถิ่นนั้นหรือนำเข้ามาจากที่อื่นและมีการกระจายพันธุ์อย่างกว้างขวางจนกลายเป็นพีชในท้องถิ่นนั้น ส่วนใหญ่มักอยู่ในแหล่งธรรมชาติ ได้แก่ ป่าเขา หนองบึง ริมน้ำ เรือกสวนไร่นา หรืออาจนำมาปลูกไว้ใกล้บ้านเพื่อสะดวกในการเก็บบริโภคและใช้ประโยชน์ตลอดปี มีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีสารอาหารหลายชนิด ทั้งเกลือแร่และวิตามินต่างๆ เช่น แคลเซียม พอสฟอรัส เหล็ก วิตามินเอ วิตามินซี เป็นต้น และยังช่วยให้อ้วนวยะทำงานได้ตามปกติ สร้างภูมิคุ้มกันโรคภัยที่ดี

มูลนิธิการแพทย์แผนไทยพัฒนา (2548) ได้ให้ความหมายของพีชผักพื้นบ้านว่า พรรณพีชผักพื้นบ้าน หรือพรรณไม้พื้นเมืองที่ชาวบ้านนำมาบริโภคตามวัฒนธรรมการบริโภค ของท้องถิ่นในแหล่งธรรมชาติ ได้แก่ ป่าเขา ป่าละเมะ ป่าแพะ หนองบึง ริมน้ำและลำธาร หรือจากสวนไร่นาหรือชาวบ้านนำมาปลูกไว้ใกล้บ้านเพื่อสะดวกในการเก็บมาบริโภค

สำนักงานคณะกรรมการสาธารณสุขมูลฐาน (อ้างถึงใน กมลทิพย์ กสิการ, 2543) ได้ให้ความหมายของพีชผักพื้นบ้านไว้ว่า พรรณพีชผักพื้นบ้านหรือพรรณไม้พื้นเมืองในท้องถิ่น ในแหล่งธรรมชาติ เช่น ในป่าเขา ป่าละเมะ ป่าโขง หนองบึง ริมน้ำ ลำคลอง ชารน้ำ สวนไร่นาหรือบ้านนำมาปลูกไว้ใกล้บ้านเพื่อสะดวกในการบริโภค

เกริก หัวมกลาง (2547) ให้ความหมายของพีชผักพื้นบ้านว่า ส่วนของพีชที่สามารถนำมาบริโภคได้ ทั้งใบ ดอก ลำต้นและราก ผักจะให้ประโยชน์แตกต่างกัน นิยมบริโภคตามความนิยมแต่ละท้องถิ่น รับประทานทั้ง สด ๆ ลวก ด้ม ดอง รับประทานกับน้ำพริก รับประทานพร้อมอาหาร ใช้ตกแต่งอาหารใช้เป็นเครื่องเคียง ตลอดจนนำไปประกอบอาหาร

เมฆ จันทร์ประยูร (2541) ให้ความหมายของพีชผักพื้นบ้านไว้ว่า พรรณพีชผักพื้นบ้านหรือพรรณไม้พื้นบ้านที่ชาวบ้านนำมาบริโภคเป็นผัก ตามวัฒนธรรมการบริโภคของท้องถิ่น ที่ได้มาตามแหล่งธรรมชาติ สวน นา ไร่ หรือชาวบ้านนำมาปลูกไว้ใกล้บ้านเพื่อสะดวกในการบริโภค พีชผักพื้นบ้านอาจมีชื่อเฉพาะ และนำไปประกอบอาหารตามกรรมวิธีเฉพาะแต่ละท้องถิ่น

กล่าวโดยสรุปพีชผักพื้นบ้านจึงหมายถึง ส่วนต่าง ๆ ของพีชที่ชาวบ้านนำมาบริโภค ด้วยกรรมวิธีเฉพาะแต่ละท้องถิ่น โดยเป็นพีชที่พบได้ตามแหล่งธรรมชาติ หรือนำมาปลูกไว้ใกล้บ้าน เพื่อสะดวกในการนำมาใช้ประโยชน์

## 2.2 ประเภทของพิชผักพื้นบ้าน

2.2.1 ตามคำการปรุงอาหารไทยคำรับสายเสาวภา เขียนโดย ม.ล.ดิ่ง ชลมาศ พิจารณ์ (มูลนิธิการแพทย์แผนไทยพัฒนา, 2548) โดยแบ่งเป็น 5 กลุ่ม คือ

1. หมวดใบและยอด ได้แก่ ยอดคำลีง ยอดโคล ยอดผักบุ้ง ยอดชะคราม ใบยอด เป็นต้น

2. หมวดรากและหัว ได้แก่ กลอย มัน เพือก ราชกระชาย ข้าหลว เป็นต้น

3. หมวดตอก ได้แก่ ดอกโสน ดอกขจร ดอกนุ่น หัวปลี เป็นต้น

4. หมวดผัก ได้แก่ เพกา มะรุม เป็นต้น

5. หมวดผล ได้แก่ แตงร้าน มะอึก มะเขือยาว เป็นต้น

2.2.2 จำแนกตามลักษณะพิชผักพื้นบ้าน (กมลทิพย์ กสิภาร, 2543) ได้แก่

1. ไม้ยืนต้น เป็นไม้ขนาดใหญ่ ใช้ประโยชน์ทั้งลำต้น ใน ตอก ผล และ ส่วนยอด เช่น ต้นกระโคน จิก เป็นต้น

2. ไม้พุ่ม เป็นไม้ขนาดกลาง กิ่งขนาดกลางขนาดเล็ก แตกทรงพุ่ม มักใช้ กินยอด เช่น แต้ว เป็นต้น

3. ไม้ล้มลุก เป็นไม้ขนาดเล็ก ลำต้นอ่อน กินยอด ใน และลำต้น หัว เช่น ผักไร ผักอีออม ผักลีมผัว เป็นต้น

4. ไม้เลื้อยหรือไม้เล่า เป็นไม้เลื้อยลำต้นอ่อน พันไม้หลัก กินยอด ใน ตอก เช่น สลิด ผักปัง เป็นต้น

2.2.3 จำแนกตามแหล่งที่อยู่ (ดัดแปลงจาก กมลทิพย์ กสิภาร, 2543 ; เมฆ จันทร์ประยูร, 2541) ได้แก่

1. พิชผักในป่า เช่น ผักหวาน เป็นต้น

2. พิชผักตามไร่ สวน ทุ่งนา เช่น พิชผักที่ขึ้นตามธรรมชาติหรือปลูกเชม ไวรนา สวนยาง เช่น สะตอ พัก แฟง ถั่วต่างๆ ผักบุ้ง ผักลีมผัว เป็นต้น

3. พิชผักตามหนองน้ำ ลำคลอง ส่วนใหญ่เป็นพืชน้ำที่มักเกิดขึ้นเอง เช่น ผักแวง ผักกุต บอน สันตะวา ผักตบไทย เป็นต้น

4. ผักริมน้ำ เช่น ผักกุ่มน้ำ ผักหนาม เป็นต้น

5. สวนครัว ริมรั้ว ผักปรุงรส ผักกินยอด เช่น สะระแหน่ โหระพา เชียงดา ผักอ้วนหมู เป็นต้น

### 2.3 ประโยชน์ของพิชผักพื้นบ้าน

ประโยชน์ของพิชผักพื้นบ้าน (เดิม สมมตินันทน์ และวีระชัย ณ นคร, 2534) ระบุประโยชน์การนำพิชผักมาใช้ในชีวิตประจำวันของชุมชนในห้องถังไว้ดังนี้

1. พิชที่เป็นอาหาร หมายถึง พิชที่มนุษย์นำมาใช้เป็นอาหารโดยตรง แปรรูปอาหาร หรือใช้เป็นอาหารสั่งสั่ง

2. พิชที่ใช้เป็นท่อสูญอากาศ หมายถึง พิชที่มนุษย์นำมาแปรรูปสร้างอาคารบ้านเรือน เป็นท่อสูญอากาศ เป็นยานพาหนะ เป็นรัว ปลูกประดับ เพื่อความสวยงาม ทำเป็นเครื่องเรือนของใช้ต่างๆ

3. พิชที่ใช้เป็นเครื่องนุ่งห่ม หมายถึง พิชที่ให้เส้นใยถักทอ รวมถึงพิชให้สีย้อม หรือเลี้ยงแมลงให้เส้นใย

4. พิชที่ใช้เป็นยาจราจรส หมายถึง พิชที่ชาวบ้านนำมาเป็นยาจราจรสโดยตรง หรือใช้ผสมกับพิชอื่นหรือสารอื่นหรือผ่านกรรมวิธีสกัดและพิชสภาพดิบ

5. พิชที่มนุษย์ใช้เป็นสัญลักษณ์และความเชื่อ

นอกจากนี้พิชผักพื้นบ้านยังมีการศึกษาสารให้ประโยชน์ในผักพื้นบ้าน เพื่อเพิ่มคุณค่าของพิชผักกลุ่มนี้ โดย กมล เลิศรัตน์ (2544) ซึ่งกล่าวประโยชน์ของพิชผักไว้ว่า

1. เพิ่มความน่ารับประทานให้กับอาหาร เป็นพิชผักที่เพิ่มความน่ารับประทานให้กับอาหารด้านกลิ่น รสชาติ และสีสัน ได้แก่ ผักชี ตันหอม ขิง ข่า กระเพรา โหระพา แมงลัก สะระแหน่ พริก เป็นต้น

2. ให้สารอาหารที่จำเป็นและเป็นประโยชน์ต่อร่างกายโดยตรง มีเส้นใยสูง ทั้งนนิดที่ละลายน้ำได้และเส้นใยที่ละลายน้ำไม่ได้ เช่น เซลลูโลส ลิกนิน กลุ่มเส้นใยที่ไม่ละลายน้ำช่วยในการขับถ่ายของเสียจากร่างกาย โดยเพิ่มมวลอุจจาระ และลดเวลาที่ของเสียอยู่ในร่างกาย ส่วนเส้นใยที่ละลายน้ำได้ เช่น เพกติน มิวซิเจล ซึ่งช่วยลดอัตราการดูดซึมสารอาหารที่ย่อยได้ เช่น น้ำตาล และคอเรสเทอรอล เป็นต้น ผักให้สารอาหารสำคัญแก่ร่างกาย เช่น โปรตีนในถั่ว ดาวเรือง ในมันเทศ เป็นวิตามินเอ และเบต้าแคโรทีน ในพักทอง มะเขือเทศ ใบคำลีง ในคงน้ำ ในชะพลู สะระแหน่ ผักบุ้ง เป็นต้น เป็นตัวแครอทีน สามารถป้องกันมะเร็ง โดยไม่เลกุ ของเบต้าแคโรทีนจะจับกับอนุมูลออกซีเจน กลุ่มวิตามินบีหนึ่ง บีสอง โฟเลอหรือกรดโฟลิก มีหน้าที่เกี่ยวกับการเปลี่ยนไขมัน ดาวเรือง และโปรตีนเป็นสารพลังงาน นอกจากนั้นยังมีสารพันธุกรรมที่จำเป็นในการแบ่งตัวของเซลล์ การสร้างเม็ดเลือดแดง การพัฒนาสมองและไขสันหลังของทารก วิตามินซี ในพริก มะเขือเทศ มันเทศ และผักสีเขียว ช่วยสร้างภูมิต้านทาน และป้องกันการอ่อนเพลีย เป็นสารจำเป็นที่ใช้เปลี่ยนกรด อะมิโนทริป-โคลีฟอสเป็นเซโรโนนิน ซึ่งเป็นสารควบคุมการนอนหลับการซึมเศร้าการเจ็บปวด ช่วยให้แพลหายเร็ว ช่วยการดูดซึมเหล็กในร่างกาย ทำให้ผนังหลอดเลือดไม่แข็ง่าย ช่วยควบคุมระดับคอเรสเทอรอล และเกลือแร่ต่าง ๆ

3. ให้ประโยชน์ทางยา พืชผักมีสารสำคัญหลายชนิด เรียกว่า “ใบโอมอคทีฟ” ได้แก่ สารกลุ่มฟลาโนนอยด์ คาโรทีน โปรแอนโกรไซดิน เทอร์ปีน ซึ่งช่วยเสริมภูมิคุ้มกันให้แก่ร่างกาย ป้องกันร่างกายจากโรคมะเร็ง ผักตระกูลหัวหอม ผักสีเขียว สีเหลืองสีเข้ม เช่น พักทอง มะเขือเทศ มีสารในการยับยั้งมะเร็ง ได้แก่ สารแอนติออกซิเดนซ์ เป็นต้น

#### 2.4 ข้อมูลทั่วไปของพื้นที่ศึกษา

อำเภอคีรีมาศ เป็น 1 ใน 9 อำเภอของจังหวัดสุโขทัย ดังอยู่ทางใต้สุดของจังหวัดสุโขทัย มีอาณาเขตติดต่อกับเขตการปกครองข้างเคียง ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภอเมืองสุโขทัย ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอองครักษ์ และอำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอพวนกระดาย จังหวัดกำแพงเพชร ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภอบ้านด่าน-ล้านหอย (ภาพ 2.1) การแบ่งเขตการปกครองการปกครองส่วนภูมิภาค อำเภอคีรีมาศแบ่งเขตการปกครองย่อยออกเป็น 10 ตำบล 101 หมู่บ้าน ได้แก่ โคนด ทุ่งหลวง บ้านป้อม สามพวง ศรีคีรีมาศ นาเชิงคีรี หนองกระดึง หนองจิก บ้านน้ำพุ ทุ่งยางเมือง พื้นที่ 521.9 ตาราง-กิโลเมตรประชากร 56,342 คน ความหนาแน่น 107.96 คน/ตารางกิโลเมตร (อำเภอคีรีมาศ, 2556 : ออนไลน์)



ภาพ 2.1 แผนที่ทางภูมิศาสตร์ 4 ตำบล อำเภอคีรีมาศ จังหวัดสุโขทัย  
แหล่งที่มา: เว็บไซต์ <https://maps.google.co.th> วันที่ 26 มกราคม 2557)

สภาพทางภูมิศาสตร์มีสภาพส่วนหนึ่งเป็นภูเขาร่องอุทยานแห่งชาติรามคำแหงหรือเขากวาง ครอบคลุมพื้นที่ ตำบลบ้านป้อม ตำบลศรีคีรีมาศ อำเภอศรีเมือง ตำบลล้านหอย อำเภอต่านланหอย ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมืองสุโขทัย สามารถมองเห็นทิวทัศน์ทึ่งดงงาม และท่านบนกันน้ำที่สร้างขึ้นในสมัยสุโขทัยที่เรียกว่า "สวีดีวงศ์" และตัวจังหวัดสุโขทัยได้อย่างชัดเจน (อุทยานแห่งชาติรามคำแหง, 2556 : ออนไลน์) แต่อีกส่วนหนึ่งเป็นที่ราบลุ่มน้ำท่วมซึ่งหากเป็นประจำทุกปี เกิดจากการไหลท่วมของแม่น้ำยมที่ล้นฟังด้านอำเภอไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย และน้ำจากคลองระบายน้ำของแม่น้ำปิง จังหวัดกำแพงเพชร ให้มาร่วมกัน น้ำจะท่วมขึ้นในระดับสูงและเป็นเวลานาน

## 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ยังไม่มีรายงานการวิจัยเกี่ยวกับชนิดของพืชผักพื้นบ้านในเขต อ.ศรีมาศ จ.สุโขทัย แต่จากการค้นคว้าพบว่า งานวิจัยการบริโภค และการใช้ประโยชน์จากผักพื้นบ้านในแต่ละ ท้องถิ่น ยังคงมีการศึกษาค้นคว้าอย่างต่อเนื่อง โดยมุ่งเน้นคุณค่า คุณประโยชน์ และ ความสำคัญของพืชผักพื้นบ้านเพื่อให้เกิดการฟื้นฟูประโยชน์ และภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับพืชผัก พื้นบ้านของคนในท้องถิ่นนั่นๆ เช่น งานวิจัยของเยาวภา บุญญาณุภาพ (2540) และสนั่น กันเงิน (2550) ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ ด้วยวิธีการสำรวจและประเมินค่า ความสำคัญ ความน่าสนใจ ความน่าเชื่อถือ ความหลากหลายทางชีวภาพ และคุณประโยชน์ของพืชผักท้องถิ่นในด้านต่างๆ เช่น ด้านอาหาร ด้านยาสมมุนไพร และด้านวัฒนธรรม ความเชื่อ ประเพณีที่ถูกต้อง เป็นการ พัฒนาที่ยั่งยืน ที่ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติจะอยู่ด้วยกันอย่างสมดุลและเป็นการ รักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการบริโภคและการใช้ประโยชน์จากพืชผักพื้นบ้านสืบทอดสู่คน รุ่นต่อไป โดย เยาวภา บุญญาณุภาพ (2540) ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการบริโภคผักพื้นบ้านของ ผู้บริโภคในตลาดสดเขตเทศบาลเชียงใหม่ พบว่าการบริโภคผักพื้นบ้านเป็นผลดีต่อสุขภาพ ผักพื้นบ้านหลายชนิดใช้แทนยาแผนปัจจุบันได้ ช่วยแก้ไขหัวใจ บำรุงร่างกาย บรรเทาเบาหวาน ช่วยสร้างภูมิต้านทานของร่างกายผู้ติดเชื้อเอชไอวี ผักพื้นบ้านส่วนมากใช้เป็นยาสมุนไพรรักษา อาการเกี่ยวกับห้อง อาการไข้ หรือบารุงโลหิต งานวิจัยของ สนั่น กันเงิน (2550) ศึกษาการ พื้นฟูประโยชน์จากพืชผักท้องถิ่นบ้านหนองแล ตำบลม่อนปัน อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ พบว่า การใช้ประโยชน์จากพืชผักได้รับการสืบทอดแต่โบราณ โดยการเก็บหาตามพื้นที่ป่าและสำหรับ มาใช้เป็นอาหารและยา มีพืชผักที่นำมาใช้ประโยชน์ 29 ชนิด เช่น กระถิน กล้วย ขิง ข่า ผักหวานบ้าน โพล เป็นต้น พืชผักเฉพาะท้องถิ่นมี 13 ชนิด เช่น ชุงเชื่อม ดอกร้าว ตอกะรือก ดอกรา เป็นต้น นอกจากนี้ในหลายพื้นที่ของไทยยังคงมีการศึกษาวิจัยพืชผักพื้นบ้านอยู่อย่าง ต่อเนื่องในหลายพื้นที่ ได้แก่มานิตา ชุมเปราะ (2542) ศึกษาการใช้ประโยชน์จากพืชสมุนไพร พื้นบ้านของชาวล้ว้ บ้านเตียงกลาง ดอยภูตา จังหวัดน่าน พบว่ามีการใช้พืชสมุนไพรมาใช้เป็น ยารักษาโรค สมุนไพรที่ใช้มากที่สุด คือ มะไฟทอง ใช้ดันรักษานิ้ว สามเลือ ใช้พอกบนขนาดแหล

ดังนั้น ใช้ดัมดิมแก้ท้องร่วง ไฟล ใช้เหง้าฟันน้ำดีมแก้ท้องเพื่อ สาปีนะห์ แมงสาม惰 (2547) ศึกษา การใช้พิชผักพื้นบ้านเป็นอาหารและยาของชาวบ้าน อำเภอแวง จังหวัดราชบุรี พนว่า พิชผัก พื้นบ้านเป็นพิชยินดัน พิชล้มลูก พิชไม้เลือย และอื่นๆ ชาวบ้านส่วนนำมารับประทานสดมัก เป็นประเภทผลไม้ ส่วนพิชผักที่เป็นพิชยินดันชาวบ้านส่วนใหญ่นำส่วนยอด ผล มารับประทาน พิชผักที่เป็นพิชล้มลูกส่วนใหญ่ชาวบ้านนำเหง้า ก้าน ในและตอกมารับประทาน พิชผักที่เป็นพิช ไม้เลือย และอื่น ๆ ส่วนใหญ่ชาวบ้านนำไป ผล หัว มารับประทาน การใช้พิชพื้นบ้านเป็นยา มีทั้งพิชไม้ยืนดัน พิชไม้ล้มลูก พิชไม้เลือยและอื่น ๆ ชาวบ้านนำมาใช้ 2 ลักษณะ คือ การใช้ใน รูปยาสมุนไพรเดี่ยว และสมุนไพรคำรับ นกุณล ทินราช (2550) ศึกษาบทบาท และภูมิปัญญา ของผู้ถ่ายในระบบการผลิตอาหารของครัวเรือน และการใช้ประโยชน์จากพิชปลาน พนว่าผู้ถ่าย ชาวมังใช้ประโยชน์ทางอาหาร และยา จากพิชในแปลงเกษตร และพิชจากปลูกในบ้าน มีการใช้ ประโยชน์เป็นพิชาอาหารสด หรือเพลิง และทางด้านเศรษฐศาสตร์ โดยการนำพิชมาขาย ความรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์มากได้จากการถ่ายทอดกันในครอบครัวโดยการบอกเล่าเป็นส่วน ใหญ่ นางกฤต นิลส์โคตร (2553) ศึกษาความหลากหลายชนิด และการใช้ประโยชน์ของพิชสมุนไพรใน พื้นที่ชุมชนน้ำกุดทิง อำเภอเมืองกาฬ จังหวัดหนองคาย พนว่ามีพิชสมุนไพรรักษาโรคหลายชนิด เช่น เครื่องถ่ายเท้าให้เข้าคำรับยาชูกำลัง ตันดีหมีให้เข้าคำรับยารักษาโรคปวดหัว มะนาวเครื่อใช้ เป็นยาชูกำลัง ยับยั้งมะเร็ง และเป็นยาระบาย ตันดีหมี และตันกำแพงเจ็ดชั้นใช้นำบัตอาการ ปวดประจำเดือน ดัญชูนก คำแสน (2554) ทำการวิจัยเกี่ยวกับความรู้ และการบริโภคผักพิช บ้านภาคเหนือของบุคคลการด้านสุขภาพในโรงพยาบาลลำปาง พนว่าบุคคลการด้านสุขภาพใน โรงพยาบาลลำปางมีความรู้เกี่ยวกับผักพื้นบ้านภาคเหนือระดับปานกลาง

ในปัจจุบันมีการศึกษา และให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นในทุกด้าน เช่น ด้านอาหาร ด้านยาสมุนไพร และด้านวัฒนธรรมความเชื่อ ประเพณีที่ถูกต้อง เพื่อสืบสานให้คงอยู่กับชุมชน เพราะในปัจจุบันเราต้องสูญเสียภูมิความรู้ที่มีคุณค่าไปเป็นจำนวนมาก จากกระแทกการพัฒนาของสังคม เพราะผู้คนที่อาศัยอยู่ในชนบทค่อยๆ ละทิ้งความรู้เหล่านั้นไปทีละน้อย การศึกษาด้านนี้มีประโยชน์ในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาชาวบ้าน และผลการศึกษาการใช้ประโยชน์จากพืชผักพื้นบ้านสามารถนำมาแก้ไขปัญหาการจัดการทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างเหมาะสม เพื่อเป็นการนำไปสู่การใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืนต่อไป ดังนั้นเรารึงควรช่วยกันเรียนรู้และส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากพืชผักพื้นบ้าน ซึ่งจะทำให้พันธุกรรมของพืชผักพื้นบ้านมีเวลากลาย ตลอดจนวัฒนธรรมการบริโภคยังคงอยู่กับคนในชุมชนต่อไป