



ชื่อวิทยาศาสตร์ *Parkia speciosa* Hassk.
ชื่ออื่น กอตอ, ลูกตอ

ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตย-
สถาน จัดให้สะตอเป็นพืชที่อยู่
ในวงศ์ Leguminosae ซึ่ง
เป็นไม้ม้าพากที่มีฝัก เช่น
เดียวกับกระถิน ทอง-
หลาง ถ้า แต่ในหนังสือ
บางเล่มก็จัดสะตอยู่ใน
วงศ์ Mimosaceae คือ
เป็นไม้ตระกูลเดียวกับไมย-

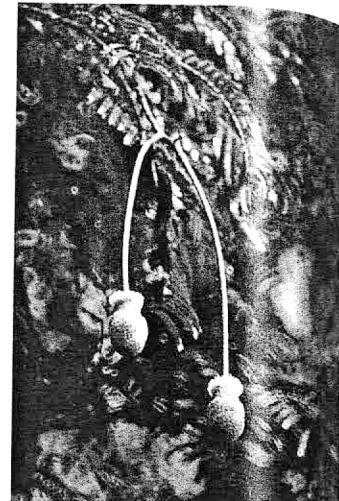
ราบ จำจรี

สะตอเป็นไม้ยืนต้น
ขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ มี
ความสูงเฉลี่ยได้ถึง ๓๐ เมตร
ต้นสูงขึ้นไปแล้วแตกกิ่ง-
ก้านเป็นพุ่มแผ่กว้าง ลำ-
ต้นเรียบ ลอกเป็นสะเก็ดเล็กน้อย
สีน้ำตาลอ่อน กิ่งก้านมีขนละเอียด
ใบประกอบแบบขนนก
สองชั้น ใบแขนงมีประมาณ
๑๔-๑๘ คู่ ช่อใบย่อยมี
ประมาณ ๓๑-๓๘ คู่
ปลายใบมนฐานใบ

ด้านนอกเมี้ยวยเป็นติ่ง ดอกออกเป็นช่อรวมกันเป็นกระจุก
อัดกันแน่นเป็นก้อนคล้ายดอกกระถิน ช่อดอกจะห้อย
ระย้าอยู่ทั่วทั่งพุ่ม แต่ละดอกมีก้านดอกและใบ
ประดับ旁 ประกอบด้วยช่อดอกตัวผู้ และช่อดอก
สมบูรณ์เพศ กลีบดอกสีขาวนวล ดอกจะออก
ช่วงเดือนเมษายน หลังจากนั้น ๗๐ วัน
จะสามารถเก็บฝักได้

ผลของสะตอเป็นฝักแบบกว้าง

ขอขอบคุณ



ดูคลายๆ

สะตอ

ผักพื้นบ้าน กลิ่นแรง ของภาคใต้

“

สะตอ
กินได้ทั้ง
ยอดอ่อน
และเมล็ด
แต่นิยม
กินเมล็ด
มากกว่า

”

๓-๔ เช่นติเมตร ยาวประมาณ ๓๕-๔๕ เช่นติเมตร ผักบิดเป็นเกลียวห่าง ฝักอ่อน มีสีเขียว พอแกะจะเปลี่ยนเป็นสีดำ เมล็ดจะแตกตื่นเป็นรูร่องร่องเรียงตามยาว กับฝัก มีสีเขียวอ่อน

การขยายพันธุ์สะตอ
นิยมใช้เมล็ด โดยเลือกเมล็ด

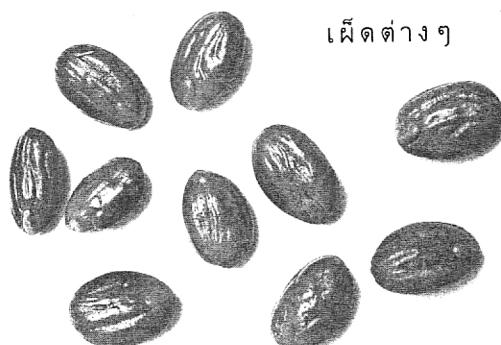
จากฝักแก่ ลอกเอาเยื่อหุ้มเมล็ดออกแล้วนำไปแช่น้ำ ๑ คืน นำมาสะเด็ดน้ำให้แห้ง เพาะในถุงเพาะชำหรือแปลงเพาะกล้า นอกจากเพาะเมล็ดแล้วยังมีการขยายพันธุ์โดยปักชำกิ่งและการติดตา

สะตอเจริญเติบโตได้ดีตามเชิงเขาที่มีสภาพป่าสมบูรณ์ มีความชื้นในอากาศสูงจะพบท้าไปในภาคใต้และภาคตะวันออก

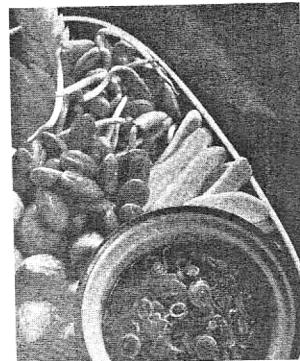
สะตอในจังหวัดอาหาร

สะตอเป็นผักที่มีผู้นิยมกินมากชนิดหนึ่ง กินได้ทั้งยอดอ่อนและเมล็ด แต่นิยมกินเมล็ดมากกว่า (ถึงแม้เมล็ดจะมีกลิ่นเฉพาะตัวที่ค่อนข้างจะกลิ่นแรง) โดยกินเป็นผักแกล้ม (ทางใต้เรียกเป็นผักเหนาะ) คือกินกับน้ำ-

พริกหรือแกง
เผ็ดต่างๆ



สิงหาคม ๒๕๘๐



แกงกะทิ แกงส้ม โดยนิยม กินเมล็ดสดทั้งแกงเปลือก หรือไม่แกงเปลือกหุ้มเมล็ด มีรสชาติมัน

บางคนนำเมล็ดสะตอไปดัดแปลงโดยนำดอง ต้ม หรือนำเอาหั้งฝักไปเผาไฟ เรียกว่า “ตอหมก”

นอกจากกินเป็นผักแกล้มแล้ว

ยังใช้เมล็ดปูรุงอาหารได้อีกด้วย เช่น ผัดเผ็ด ผัดกะปิ กุ้งสด และต้มกะทิ

สมุนไพร

*ตามตำราไทยใช้เมล็ดขับลมในลำไส้ แก้ปัสสาวะปวดขัดหรือกระปริบกระปรอย หรือชุ่นขัน หรือมีเลือดไหล หรือเกี้ยว กับไตพิการ ที่ปัสสาวะมีสีชุ่นขัน เหลืองหรือแดง และมีอาการแน่นท้อง กินอาหารไม่ได้

แพทย์แผนโบราณเชื่อว่าสะตอช่วยลดน้ำตาลในเลือดได้ ผู้ที่กินสะตอเป็นประจำจึงเป็นการป้องกันโรคเบาหวานได้ด้วย



หมายเหตุ : เนื่องจากฉบับนี้คุณเดชา ศิริภัทร ติดราชการต่างจังหวัด กองบรรณาธิการ จึงรวบรวมข้อมูลเรื่อง “สะตอ” มาลง

ที่มา : - ผักพื้นบ้าน(ภาคใต้)ทางเลือกในการผลิตและการบริโภค : สถาบันการแพทย์แผนไทย และกองทุนสิ่งแวดล้อมโลก

- *สยามไกษัชพุกซ์ ภูมิปัญญา
ของชาติ : บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้ง
แอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน)

ติดเป็นที่พิงเบื้องต้น

ฉบับที่ ๗๗