

บทที่ 1

บทนำ

บทนำสั้นเรื่อง

เห็ดในโลกนี้มีมากกว่า 100,000 ชนิด เห็ดในวงศ์ Agaricaceae เป็นเห็ดอีกกลุ่มหนึ่งที่มีความหลากหลาย และมีความสำคัญต่อมนุษย์เป็นอย่างมาก ทั้งในด้านอาหาร ยา และสิ่งแวดล้อม เห็ดในวงศ์ Agaricaceae จัดอยู่ใน Order Agaricales, Subclass Agaricomycetidae และ Class Basidiomycetes ซึ่งมีสมาชิกทั้งหมด 53 สกุล 591 ชนิด (Kirk *et al.*, 2001) มีทั้งเป็นเห็ดกินได้ (edible mushroom) และเห็ดมีพิษ (poisonous mushroom หรือ toadstool) เห็ดที่สำคัญในวงศ์นี้ ตัวอย่างเช่น เห็ดในสกุล *Agaricus* ซึ่งมีสมาชิกทั้งหมดประมาณ 200 ชนิด ชนิดที่สำคัญและเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลายได้แก่ เห็ดกระดุม (Champignon mushroom หรือ button mushroom, *Agaricus bisporus*) ซึ่งนิยมเพาะกันมากในประเทศสหรัฐอเมริกา จีน ฝรั่งเศส เนเธอร์แลนด์ และอื่น ๆ อีกหลายประเทศ (อรุณี จันทรสนิท, 2540) มีเห็ดกินได้ประมาณ 35 ชนิดที่มีการเพาะเป็นการค้า และเห็ดกระดุมเป็น 1 ใน 10 อันดับแรกที่นิยมทำการเพาะกันมาก (Chang, 1999) นอกจากนี้ใช้เป็นอาหารแล้วเห็ดที่มีสรรพคุณทางยาที่มีบทบาทมากขึ้นในปัจจุบัน เห็ดในสกุล *Agaricus* นอกจากจะนิยมรับประทานเพราะมีรสชาติอร่อย มีกลิ่นหอมแล้ว ยังมีประโยชน์ทางด้านอื่น ๆ ด้วย เช่น การมีสรรพคุณทางยาซึ่งเห็ดกระดุม หรือเห็ดแชมปิยองนี้จะช่วยในการย่อยอาหาร ลดความดันโลหิตสูง และลดความตึงเครียด ในหญิงที่พึ่งคลอดบุตรจะมีน้ำนมมากขึ้น ขับขี้เซลล์มะเร็ง และการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียได้ (สาริต ไทยทัตกุล, 2547)

เห็ดในสกุลอื่น ๆ ที่สำคัญ ได้แก่ เห็ดในสกุล *Macrolepiota* ตัวอย่างเห็ดที่เป็นที่ยอมรับและนิยมรับประทานกันแพร่หลาย เช่น เห็ดนางกลอง หรือ เห็ดนกยูง (*Macrolepiota gracilentata* (Krombh.) Moser) (วสันต์ เพชรรัตน์, 2542) เป็นเห็ดป่าซึ่งปัจจุบันได้มีการพัฒนามาเป็นเห็ดเพาะเลี้ยงเพื่อบริโภคได้ เห็ดชนิดนี้มีรสชาติหวานคล้ายกับเห็ดโคน มีคุณค่าทางโภชนาการคือ มีโปรตีน วิตามินบี 1 และบี 2 และไนอาซีน สูงกว่าเห็ดชนิดอื่น ๆ หลายชนิด (นิรนาม, 2546)

เห็ดในสกุล *Chlorophyllum*, *Lepiota*, *Leucoagaricus*, *Leucocoprinus* สมาชิกของเห็ดในสกุลเหล่านี้ส่วนใหญ่จะมีความสำคัญทางด้านเป็นเห็ดมีพิษ เช่น เห็ดหัวกรวดครึ่งเขียว หรือ เห็ดกระโถงดินดำ (*Chlorophyllum molybdites*) เป็นเห็ดพิษอีกชนิดหนึ่งมีลักษณะคล้าย

เห็ดกระโถง (*Macrolepiota gracilentata* (Krombh.) Moser) ซึ่งเป็นกินได้ แต่พวกที่กินได้มีก้านยาวกว่า เห็ดพิษชนิดนี้จะขึ้นตามสนามหญ้าเป็นวงกลม ในช่วงมีฝนตกชุก ดอกมีเกสรขนาดใหญ่สีน้ำตาล ด้านล่างมีครีบริบสีขาว และเปลี่ยนเป็นสีเขียวอ่อน และสีเขียวหม่น พิษของเห็ดจะทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน เวียนศีรษะ อ่อนเพลีย ใจสั่น ถ้ารับประทานในปริมาณมากอาจถึงแก่ชีวิต (องอาจ เจริญสุข, 2546) ตัวอย่างเห็ดมีพิษอื่น ๆ ในวงศ์ Agaricaceae ที่พบในประเทศไทย ได้แก่ เห็ดนางเล็ด (*Lepiota phaeosticta* Morgan) เห็ดขวงขนุน (*Leucocoprinus birnbaumii* (Corda) Sing.) เห็ดต้นหอม (*Leucocoprinus cepaestipes* (Sow. ex Fr.) Pat.) เป็นต้น (ราชบัณฑิตยสถาน, 2539) เห็นได้ว่าเห็ดในวงศ์นี้มีหลากหลาย มีทั้งที่เป็นประโยชน์ และโทษ ในด้านประโยชน์เห็ดกลุ่มนี้เป็นผู้ย่อยสลายอินทรีย์สารในระบบนิเวศ เห็ดบางชนิดนำมาปรุงอาหาร นอกจากรับประทานสดแล้วยังสามารถนำมาแปรรูป เช่น เห็ดกระป๋อง ดองน้ำปลา เป็นต้น บางชนิดมีสรรพคุณทางยาใช้เป็นยารักษาโรค และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เช่น เห็ดกระดุม และ *Agaricus blazei* Murill เป็นต้น ในแง่โทษของเห็ดในวงศ์ Agaricaceae นี้ได้แก่ เห็ดมีพิษทุกชนิด ตัวอย่างเช่น เห็ดหัวกรวดครีบริบเขียว หรือเห็ดกระโถงดินดำ เห็ดนางเล็ด เห็ดขวงขนุน เห็ดต้นหอม เป็นต้น (ราชบัณฑิตยสถาน, 2539) การศึกษาความหลากหลายทางชีวภาพ โดยการสำรวจ เก็บรวบรวม จำแนกชนิดของเห็ดในวงศ์ Agaricaceae จึงมีความสำคัญ และมีความจำเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากอาจพบเห็ดชนิดใหม่ ๆ หรือพบเห็ดชนิดที่หายาก (rare species) ที่เป็นประโยชน์ เพื่อที่จะนำมาศึกษาลักษณะพื้นฐาน และเป็นตัวอย่างการศึกษาเพื่อพัฒนาไปสู่การเพาะ หรือการอนุรักษ์เห็ดต่อไปในอนาคต