

Amorphophallus konjac K.Koch, 1858 (Koniaku)

Identifiants : 916/amoriv

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 29/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Araceae ;
- Synonymes : *Amorphophallus rivieri* 1870, *Amorphophallus rivieri* var. *konjac* ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : *devil's-tongue*, *elephant-yam*, *konjac*, *leopard-palm*, *snake-palm*, *umbrella arum* , *Koniaku* (local), *Konjak* (local), *Konnyakou* (local) ;



- Note : ****
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : « ...soit cru, soit étant cuit à l'eau, le tubercule du Konnyakou n'est comestible ni pour l'homme ni pour les animaux ; heureusement il suffit d'un traitement (préparation) aussi simple que peu coûteux pour le transformer en un aliment sain et agréable ; tout le secret de l'opération consiste à lui faire subir l'action d'un peu de lait de chaux, au moyen des procédés que l'auteur a vu mettre en usage par les Japonais, qui en préparent de grandes quantités. Les Japonais emploient le tubercule du Konnyakou comme aliment sous trois formes différentes ; mais la préparation fondamentale est la même, et il n'y a que les manipulations qui diffèrent un peu, ainsi que la forme donnée au produit fabriqué. Ainsi, ils préparent une sorte de vermicelle qu'ils appellent Chira take, une galette appelée simplement Konnyakou et enfin une sorte de gâteau sec connu sous le nom de Chiro ko. » μ{{76(+x)μ.



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : plante toxique sans traitement préliminaire adéquate μ{{76(+x)(dp*)μ.

- Catégories principales : *pac* ;
- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Amorphophallus konjac*" : [pages](#), [images](#) / "*Koniaku*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 23, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 289 à 299 [*Amorphophallus rivieri* Durieu, var. *konjac* Engler], par A. Paillieux et D. Bois) ;