

Aralia cordata Thunb., 1784 **(Aralia du Japon)**

Identifiants : 582/aracor

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 20/09/2020

• **Classification/taxinomie :**

- **Ordre :** Apiales ;
- **Famille :** Araliaceae ;
- **Sous-famille :** Aralioideae ;
- **Tribu :** x ;
- **Sous-tribu :** x ;
- **Sous-genre :** x ;
- **Section :** x ;
- **Nom complet :** *Aralia cordata* var. *cordata* ;

• **Synonymes :** x (=) *basionym*, *Aralia edulis* Siebold & Zucc. 1838 ;

• **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** *Japanese-asparagus*, *Japanese-spikenard*, *spikenard*, *udo*, *herzförmige Aralie* (de), *japanische Bergangelika* (de), *Aralia del Japon* (es), *sallatsaralia* (sv), *oudô* (jp romaji), *udo* (jp romaji), *dotooki* (cn transcrit), *doku quatz* (cn transcrit), *dosjen* (cn transcrit), *udo* (cn transcrit), *udo* (ja romaji) ;

• **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 5 ;



• **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille (jeunesμ(dp*)μ poussesμ27(+x)μ (turionsμ(dp*)μ [nourriture/aliment : légumeμ{{{2(+)(dp*),27(+x)μ}}] comestible. ;

« On en récolte les jeunes pousses au printemps, à l'état sauvage, et on les mange cuites comme nous mangeons les Céleris et les Cardons. C'est très fort et très mauvais, comme l'est, du reste, le Céleri non blanchi; mais l'Oudô, cultivé et blanchi sous des feuilles ou de la litière, est très bon, et il s'en fait au printemps une assez grande consommation. » Nous avons étioilé la plante, et les pousses obtenues avaient l'aspect d'Asperges de moyenne grosseur; elles étaient blanches, très appétissantes. Malheureusement, la dégustation ne leur a pas été favorable ; nous leur avons trouvé une saveur de térébenthine, faible il est vrai, mais cependant trop accentuée pour que ce légume puisse être adopté en Europe. Cet échec est d'autant plus regrettable que la plante est très productive et viendrait pour ainsi dire sans soins dans nos jardins. Les jeunes feuilles hachées et cuites nous ont donné un légume aromatiqueμ{{{76(+x)μ}} ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

• **Autres infos :** Plante importante localement ; cultivée au Japonμ<27(+x)μ. ;

• **Petite géo :** Aire d'origine : Asie tempérée<2(+x). :: Plus de détails et d'infos (dont zone(s) de culture) : voir GRIN ("2"). ;

• **Catégories principales :** légume ;

• **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ²["GRIN" \(en anglais\)](#) ;

◦ [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Aralia cordata*" : [pages](#), [images](#) / "*Aralia du Japon*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 27 *Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 31, par Louis Bubenicek),
76 *Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues*
(livre, pages 448 à 451, par A. Paillieux et D. Bois) ;