

Dioscorea japonica Thunb., 1784 (Ignose du Japon)

Identifiants : 1373/diojap

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 19/09/2020

- **Classification/taxinomie :**

- Famille : Dioscoreaceae ;
- Nom complet : Dioscorea japonica var. japonica ;

- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** Japanese yam , tsuku imo (tsuku-imo, jp romaji), jecheimo (jp romaji) [var. ? (qp*)], jinen jo (jp romaji) [var. ? (qp*)], naga imo (ja romaji), shisen imo (jp romaji) [var. ? (qp*)], yama-no-imo (jp romaji), chamma (ko transcrit) ;

 (pointes cuites)  (tubercules cuits, bulbilles cuits)

- **Note :** ****

- **Note perso :** ****

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Racine (tubercules) et bulbilles [nourriture/aliment : légume] et feuille (pointes cuites) comestibles ;

Les tubercules sont coupés en tranches et bouillis ; ils peuvent être cuits au four ; ils sont râpés et mangés avec du vinaigre et ajoutés aux soupes ; une saveur douce très agréable avec une texture farineuse, les racines peuvent être consommées comme un substitut de la pomme de terre. L'amidon peut être utilisé comme un agent de liaison pour les autres aliments.

Les pointes de la vigne sont mangées cuites à la vapeur ou sautées (ex. : comme potherbe ?).



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Autres infos :** Une de ses variétés, nommée Jecheimo (il faut sans doute lire Jeche imo) a des tubercules aplatis ; ses graines, que l'on désigne sous le nom de Nukago, peuvent se manger (ne s'agit-il pas ici de bulbilles ?) ;

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

Par Shihchuan, via flickr

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

- ["Plants for a Future" \(en anglais\) et sa traduction \(Plantes d'Anglais\) ;](#)

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Dioscorea japonica" : [pages](#), [images](#) | "Igname du japon" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 116, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 230 à 284, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 834 ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 23 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Coursey, D.G., 1979, Yams, in Simmonds N.W.,(ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 70 ; Ding Zhizun, Gilbert, M. G., DIOSCOREACEAE, shu yu ke, Flora of China, ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 91 ; Fl. jap. 151. 1784 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 274 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 323 ; Kay, D.E., 1973, Root Crops, Digest 2, Tropical Products Institute, London, p 190 ; Larkcom, J., 1991, Oriental Vegetables, John Murray, London, p 121 ; Onwueme, I.C., 1978, The Tropical Tuber Crops. Wiley, p 11 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; READ, ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 5