

Petasites japonicus F. Schmidt., (Pétasite du japon)

Identifiants : 2509/petjap

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 09/08/2020**

- **Synonymes français :** fuki ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** sweet coltsfoot, butterbur, bog rhubarb ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : feuilles, pétiole, légume, fleur, prudence.
Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :
-la longue tige de la feuille est pelée et marinée au Japon ; elles sont assaisonnées avec du sel ou une sauce soja ; elles sont utilisées dans des soupes ;
-les boutons floraux sont utilisés comme légume et condiment ; ils sont consommés à l'état vert.



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : il contient des substances chimiques qui causent le cancer.

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

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Petasites japonicus" : [pages](#), [images](#) | "Pétasite du japon" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 197 à 199, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Award 34th Demidovian Prize 212. 1866 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 201 ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 24 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1015 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 41 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 422 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 472 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 229 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 741 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Larkcom, J., 1991, Oriental Vegetables, John Murray, London, p 131 ; Levy-Yamamori, R., & Taaffe, G., 2004, Garden Plants of Japan. Timber Press. p 346 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 185 ; Pemberton, R. W. & Lee, N. S., 1996, Wild Food Plants in South Korea: Market Presence, New Crops, and Exports to the United States. Economic Botany, Vol. 50, No. 1, pp. 57-70 ; Romanowski, N., 2007, Edible Water Gardens. Hyland House. p 77 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 129 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 103 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000)