

Cryptotaenia japonica Hassk., 1855 (Mitsuba)

Identifiants : 10088/cryjap

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;
- Genre : Cryptotaenia ;

- Synonymes : *Cryptotaenia canadensis* DC subsp *japonica* (Hassk.) Makino ;

- Synonymes français : persil japonais, persil ou céleri sauvage japonais ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : mitsuba, Japanese honewort, Japanese cryptotaenia, Japanese parsley , Mitsuba (de) ;



- Note comestibilité : ****

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Feuille (feuilles et tiges^{0(+x)}), racine (racines^{0(+x),27(+x)} cuites^(dp*) {bouillies à l'eau^{27(+x)}} [nourriture/aliment^{0(dp*)} : légume^{0(+x)}]) et fruit (graines^{0(+x)}) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Plante potagère cultivée au Japon^{27(+x)}. Feuilles et tiges cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Les feuilles sont bouillies puis consommées avec de l'huile et du sel. Les racines sont cuites et mangées Les graines sont utilisées pour l'assaisonnement. Les jeunes plants ou pousses sont consommés. Les feuilles et les tiges des feuilles sont blanchies et consommées crues en salade

Partie testée : feuilles^{0(+x)} (traduction automatique)

Original : Leaves^{0(+x)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
93.5	75	18	2.0	48	0	1.8	0



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par inconnu, via wikimedia

Par Degener O. (Flora Hawaïensis, the new illustrated flora of the Hawaiian islands, 1932-1980), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Il est utilisé comme légume au Japon^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is used as a vegetable in Japan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Cela convient aux endroits plus frais. Il résiste bien aux gelées. Il peut pousser à l'ombre. En Chine, il pousse dans des endroits humides entre 200 et 2400 m. Il convient aux zones de rusticité 4-10. Jardins botaniques de Melbourne. Au Sichuan et au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It suits cooler places. It withstands frosts well. It can grow in shade. In China it grows in damp places between 200-2,400 m. It suits hardiness zones 4-10. Melbourne Botanical Gardens. In Sichuan and Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Chine, Hawaï, Indonésie, Japon, Corée, Amérique du Nord, Russie, Taiwan, Tasmanie, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, China, Hawaii, Indonesia, Japan, Korea, North America, Russia, Taiwan, Tasmania, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Composition chimique: Protéine = 2,3%. Matières grasses = 0,23%. Glucides = 4,4%. Cendres = 2,1%. Contient une petite quantité d'huile parfumée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Chemical composition: Protein = 2.3%. Fat = 0.23%. Carbohydrate = 4.4%. Ash = 2.1%. Contains a small amount of fragrant oil^{{{{0(+x)}}}}.

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

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Cryptotaenia_japonica ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2746577 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12535> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 106, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 184 ; Creasy, R., 2000, *The Edible Asian Garden*. Periplus p 47 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 440 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 80 ; Eisenberg et al, 2009, *Kam Local Indigenous Knowledge and Sustainable Resource Management in Ghuizhou and Guangxi Provinces, China*. *Ethnobotany Research and Applications* 7:067-113 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, 17 ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 543 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 77 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 594 ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1786 ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables*, John Murray, London, p 98, 137 ; 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 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; READ, ; Retzia 1:113. 1855 ; Rodriguez-Amaya, D. B., 1999, *Carotenoides y Prepracion de Alimentos*. University Estadual de Campinas, Brasil, Ph.D. thesis. p 23 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia*. *Rare Plants Manual*. Hyland House. p 99 ; Smith, K., 1998. *Growing Uncommon Fruits and Vegetables*. New Holland. p 52 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 235 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 114 ; Thomson, G. & Morgan, W., (Ed.) 2003, *Access to Asian Foods Newsletter*, Vic Govt., Australia Issue 64 ; 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) ; Waters, C T, Morgan, W C, McGeary, D J, 1992, *Oriental Vegetables*. AgMedia, Victoria, Australia p 71