

Dioscorea japonica Thunb., 1784 (Igname du japon)

Identifiants : 11562/diojap

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- **Classification phylogénétique :**
 - Clade : Angiospermes ;
 - Clade : Monocotylédones ;
 - Ordre : Dioscoreales ;
 - Famille : Dioscoreaceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
 - Règne : Plantae ;
 - Division : Magnoliophyta ;
 - Classe : Liliopsida ;
 - Ordre : Liliales ;
 - Famille : Dioscoreaceae ;
 - Genre : Dioscorea ;
 - Nom complet : Dioscorea japonica var. japonica ;
- **Synonymes :** Dioscorea belophylloides Prain & Burkill, Dioscorea japonica var. pseudojaponica (Hayata) Yamamoto, Dioscorea japonica var. ten-uiaxon Prain & Burkill, Dioscorea kiangsiensis R. Knuth, Dioscorea pseudo-japonica Hayata ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) 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) ;



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

Racine (tubercules^{0(5(+),+)} et bulbilles cuits^{{{0(+x),5(+)}}} [nourriture/aliment : légume^{{{(dp*)}}}]) et feuille (pointes cuites^{{{0(5(+),+)}}} comestibles^{0(+x)}).(1*)

Détails :

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^{{{0(+x)}}} ; 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^{{{(-~0(+x)),{{5(+)}}}.

Les pointes de la vigne sont mangées cuites à la vapeur ou sautées^{{{0(+x)}}} (ex. : comme potherbe ? (qp*)).

Les tubercules sont coupés en tranches et bouillis. Ils peuvent être cuits. Ils sont râpés et mangés avec du vinaigre et ajoutés aux soupes. Ils peuvent être utilisés comme liant pour d'autres aliments. Les pointes de vigne sont consommées à la vapeur ou sautées. Les bulbilles sont cuites et mangées



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

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



Par Shihchuan, via flickr

- **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?)^{{{(76(+x))}}}

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tempérée à subtropicale. Il pousse en haute montagne et en lisière de forêt. En Chine, il pousse sur les pentes des montagnes et le long des vallées fluviales entre 100 et 1 200 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 4-10. Au Sichuan^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : A temperate to subtropical plant. It grows in high mountains and on the edges of forests. In China it grows on mountain slopes and along river valleys between 100-1,200 m above sea level. It suits hardiness zones 4-10. In Sichuan^{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Brésil, Chine, Indochine, Japon, Corée, Laos, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Taiwan, Thaïlande, USA^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Asia, Australia, Brazil, China, Indochina, Japan, Korea, Laos, SE Asia, South America, Taiwan, Thailand, USA^{{{(0(+x))}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 650 espèces de Dioscorée^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : There are about 650 species of Dioscorea^{{{(0(+x))}}}.

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

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Dioscorea+japonica](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Dioscorea+japonica) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-240312 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=14216> ;

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 ⁰"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.* <https://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