

# ***Eutrema japonica* (Miq.) Koidz., 1930 (Wasabi)**

**Identifiants : 13658/eutjap**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 17/07/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Malvidées ;**
- **Ordre : Brassicales ;**
- **Famille : Brassicaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Caparales ;**
- **Famille : Brassicaceae ;**
- **Genre : Eutrema ;**

- **Synonymes : *Eutrema wasabi* Maxim. 1873, *Wasabia japonica* (Miq.) Matsum. 1912, dont homonymes : *Eutrema japonicum* (Miq.) Koidz. 1930 ;**

- **Synonymes français : raifort japonais, rose trémière des montagnes ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Japanese-horseradish (Japanese horseradish), wasabi , wasabi (jp romaji), Wasabi (de) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 8, zone11 selon aromaculture ;**



- **Note comestibilité : \*\*\*\***

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

**Feuilles, tige, racine, rhizome, légume<sup>{{0(+x)}}</sup>. Les tiges souterraines ou rhizomes sont utilisés comme épice appelée wasabi ; elle a un fort goût ardent/brûlant ; la peau extérieure est grattée et la partie intérieure verte finement broyée ;**

**Les feuilles, les fleurs et les pétioles et le rhizome fraîchement tranchés sont trempés dans de l'eau salée, puis utilisé pour faire un pickle<sup>{{0(+x)}}</sup>.**



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

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



De gauche à droite :

Par Qwert1234, via wikimedia

Par Curtis, W., et al., Curtis's Botanical Magazine, ser. 2 (1984-2021) Bot. Mag., ser. 2 vol. 33 (2016) t. 839, via plantillustrations

• Nombre de graines au gramme : 220 ;

• Liens, sources et/ou références :

◦ **Wikipedia** :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Wasabi\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Wasabi_(en_français)) ;
- [https://de.wikipedia.org/wiki/Wasabi\\_\(source\\_en\\_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Wasabi_(source_en_allemand)) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Wasabi\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Wasabi_(source_en_anglais)) ;

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Eutrema\\_japonica](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Eutrema_japonica) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2805492](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2805492) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=404759> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 420 [Eutrema wasabi Maxim.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 226 (As Wasabia japonica) ; Bull. Acad. Imp. Sci. Saint-Petersbourg 18:283. 1873 (Diagn. pl. nov. jap.) ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 23 [www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf](http://www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf) (As Eutrema japonica) ; Chew, M. & Morgan, W., 1999, Access to Asian Foods Newsletter, Vic Govt., Australia Issue 5 (As Wasabia japonica) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 58 ; Flora of China. [www.eFloras.org](http://www.eFloras.org) ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 788 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 304 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 206 (As Wasabia japonica) ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 416, and 422 (As Wasabia japonica) ; 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 (As Wasabia japonica) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1876 (As Wasabia japonica) ; Larkcom, J., 1991, Oriental Vegetables, John Murray, London, p 131 (As Wasabia japonica) ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (As Wasabia japonica) ; READ, ; Romanowski, N., 2007, Edible Water Gardens. Hyland House. p 78 (As Wasabia japonica) ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 403 (As Wasabia japonica) ; Thomson, G. & Morgan, W., (Ed.) 1999, Access to Asian Foods Newsletter, Vic Govt., Australia Issue 7; 2001 Issue 9 (As Wasabia japonica) ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 385 (As Wasabia japonica) ; Zhou Taiyan, Lu Lianli, Yang Guang; Ihsan A. Al-Shehbaz, BRASSICACEAE (CRUCIFERAE), Flora of China. Vol. 8 p 177