

Eutrema japonicum (Miq.) Koidz.

Identifiants : 13659/eutjao

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- 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 : Capparales ;
- Famille : Brassicaceae ;
- Genre : Eutrema ;

- Synonymes : *Alliaria wasabi* (Siebold) Prantl, *Cochlearia wasabi* Siebold, Verh, [Invalid]*Cardamine bracteata* S. Moore (1878), not *Philip-pi* (1893), nor *Suksdorf* (1918), ?*Eutrema bracteatum* (S. Moore) ?*Eutrema japonicum* (Miquel) Koidzumi, *Eutrema koreanum* (Nakai) K. Hammer, *Eutrema okinosimense* Takenouchi, *Eutrema wasabi* Maxim, *Eutrema wasabi* var. *sachalinensis* Miyabe & T. Miyake, *Lunaria japonica* Miquel, *Nasturtium tenue* Miquel, ?*Wasabia japonica* (Miquel) Matsumura, *Wasabia koreana* Nakai, *Wasabia okinosimensis* (Taken.) Hatus, *Wasabia pungens* Matsumura, *Wasabia wasabi* (Siebold) Makino ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Wasabi*, *Japanese horseradish*, , *Asian horseradish*, *Kuai jing shan yu cai*, *Mountain hollyhock*, *Raifort du japon*, *Shan yu cai* ;



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

Parties comestibles : feuilles, tige, racine, rhizome, légume, épice^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | Original : Leaves, Stalk, Root, Rhizome, Vegetable, Spice^{{{0(+x)}}} Les tiges ou rhizomes souterrains sont utilisés comme épice appelée wasabi. Il a un fort goût ardent. La peau extérieure est grattée et la partie intérieure verte finement broyée. Les feuilles, les fleurs sont des tiges de feuilles et les rhizomes fraîchement tranchés sont trempés dans de l'eau salée puis utilisés pour faire un cornichon

Partie testée : racine^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}
Original : Root^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kJ)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
69.1	456	109	4.8	0	41.9	1.0	1.6



néant, inconnus ou indéterminés.

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

• Liens, sources et/ou références :

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioversity International. p 51, 110 (As *Wasabia japonica*) ; 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 (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 (As *Eutrema wasabi*) ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <http://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*) ; Hui, Y. H., *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*. Volume 2. Table 98:8 (As *Eutrema wasabi*) ; 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*) ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, *Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 42, 86 ; Ong, H. G., et al, 2015, *Ethnobotany of the wild edible plants gathered in Ulleung Island, South Korea*. *Genet Resourc Crop Evol*. Springer (As *Eutrema wasabi*) ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://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