

Glehnia littoralis F.Schmidt ex Miq. , 1867

Identifiants : 14926/glelit

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- 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 : Glehnia ;

- Synonymes : *Phellopterus littoralis* (F. Schmidt ex Miq.) Benth. 1862-1867 ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : beach silvertop, coral vegetable, Coastal glehnia , American silvertop, Bei sha shen, Corkwing, Hama-bofu, Hamaboufuu ;



- Note comestibilité : **

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

C'est une plante vivace, de 0,5m de hauteur ; elle a fait preuve d'une grande rusticité[...]. Les feuilles du *Phellopterus* sont recherchées au Japon comme condiment. Elles ont une saveur aromatique très prononcée, qui rappelle à la fois celle de l'Angélique et celle de l'Estragon^{{{{76(+(x))}}}.

Les jeunes feuilles et les tiges de feuilles sont utilisées pour ajouter de la saveur et du parfum. Ils sont marinés et servis avec du poisson. Ils sont utilisés pour parfumer le toso - le saké japonais sucré. La racine est utilisée dans la soupe avec de la viande ou du poulet

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

Original : Leaves^{{{{0(+(x))}}}

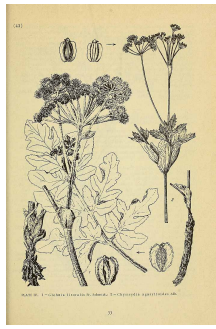
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	30	0	0	0



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

- Note médicinale : **

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



Par Komarov (Komorov), V.L., *Flora of the U.S.S.R. (1934-1964) Fl. URSS* vol. 17 t. 4 p. 43 , via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est cultivé le long des bords de mer^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is cultivated along seashores^{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse en plein soleil sur les dunes de sable côtières^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows in strong sun on coastal sand dunes^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Asia, China, Japan, Korea, North America, Pacific, Russia, Taiwan^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, China, Japan, Korea, North America, Pacific, Russia, Taiwan^{{{0(+x)}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2826526 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=402592> ;

dont livres et bases de données : ⁷⁶Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 402 [*Phellopterus littoralis* Benth.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Ann. Mus. Bot. Lugduno-Batavum 3:61. 1867 ; Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioversity International. p 40 (As *Glehnia*) ; Chen, B. & Qiu, Z., *Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants*, Ishikawa Prefecture, Japan. p 23 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, 19 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 598 ; 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 ; Rodriguez-Amaya, D. B., 1999, *Carotenoides y Prepracion de Alimentos*. University Estadual de Campinas, Brasil, Ph.D. thesis. p 23 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants*. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 167