

Pholiota nameko (T. Ito) S. Ito & S. Imai

Identifiants : 24021/pholname

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Agaricales ;
- Famille : Strophariaceae ;
- Genre : Pholiota ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Namekotake, Nameko, , Huangu ;

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

Parties comestibles : champignon, légume^{{}(traduction automatique)} | Original : Mushroom, Fungus, Vegetable^{{}(traduction automatique)} Les organes de fructification sont mangés. Ils sont utilisés dans la soupe miso

Partie testée : champignon cru^{{}(traduction automatique)}
Original : Mushroom raw^{{}(traduction automatique)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
89.4	142	34	2.4	1	11.9	0.9	0.6



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" :

Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ;
Cengel, D. J. & Dany. C., (Eds), 2016, Integrating Forest Biodiversity Resource Management and Sustainable
Community Livelihood Development in the Preah Vihear Protected Forest. International Tropical Timber
Organization p 109 ; Dongol, et al, 1995, Edible Mushrooms in Nepal ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source

Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 254 ; Food Composition Tables for use in East Asia *FAO* <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 509 ; Hall, I. R., et al, 2003, *Edible and Poisonous Mushrooms of the World. Timber Press. p 309 ; Imai, S., 1938, Studies on the Agaricaceae of Hokkaido. 2. Jour. Facul. Agr., Hokkaido Imp. Univ., Sapporo, Vol. XLIII, Pt. 2, August, 1938 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 320 ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 414 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 238*