

Vigna angularis (Willd.) Ohwi & H. Ohashi, 1969 (Haricot azuki)

Identifiants : 40590/vigang

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Vigna ;

- Synonymes : *Azuki angularis* (Willd.) Ohwi, *Dolichos angularis* Willd., *Phaseolus angularis* (Willd.) W. Wight, *Phaseolus chrysanthos* Savi ;

- Synonymes français : haricot rouge du Japon, haricot adzuki, adzuki, ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Adzuki bean, Haricot adzuki, adzuki (jp romaji), natzu adzuki (signifie "Adzuki d'été", jp romaji), aki adzuki (signifie adzuki d'automne, jp romaji) ;



- Note comestibilité : ****

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

Les graines séchées sont consommées, soit cuites entières soit transformées en farine pour être utilisées dans des soupes, des gâteaux, des sucreries et des crèmes glacées. Le haricot adzuki est particulièrement prisé en Chine, à Taïwan, en Corée et au Japon (azuki an), où les graines rouges revêtent une valeur culturelle liée à la naissance, au mariage et à la mort. Les graines immatures et les graines germées sont consommées comme légume. On peut faire éclater les graines comme des grains de maïs, les utiliser pour remplacer le café ou les confire et les manger^{{{3(+x)}}}.

Les jeunes gousses sont consommées cuites. Les graines peuvent être consommées cuites. Ils sont ajoutés aux soupes, ragoûts et salades. Ils sont bouillis, écrasés et sucrés. Les graines sont germées pour les germes. Ils peuvent être sautés comme du maïs ou utilisés comme substitut du café

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

Original : Whole bean^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
69.6	396	95	6.6	Tr	0	2.5	1.0



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

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



De gauche à droite :

Par Piper, Charles V. (Charles Vancouver), 1867-1926; Morse, W. J. (William Joseph), b. 1884, via wikimedia

Par Qwert1234, via wikimedia

Par limbatus, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Important au Japon et en Chine^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable. Important in Japan and China^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Ils ne supportent pas le gel mais peuvent tolérer le froid. Ce sont des plantes de jour court formant des fleurs et des gousses lorsque la longueur du jour ou les heures d'ensoleillement se raccourcissent^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : A tropical plant. They cannot stand frost but can tolerate some cold. They are short day plants forming flowers and pods when daylengths or hours of sunlight are getting shorter^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Australie, Canada, Afrique centrale, Chine, RD Congo, Cuba, Afrique de l'Est, Himalaya, Inde, Indochine, Japon, Kenya, Corée, Madagascar, Malaisie, Mandchourie, Népal, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Pacifique, Philippines, Asie du Sud-Est, Serbie, Seychelles, îles Salomon, Taiwan, Tasmanie, Timor-Leste, USA, Vietnam^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Asia, Australia, Canada, Central Africa, China, Congo DR, Cuba, East Africa, Himalayas, India, Indochina, Japan, Kenya, Korea, Madagascar, Malaysia, Manchuria, Nepal, New Zealand, North America, Pacific, Philippines, SE Asia, Serbia, Seychelles, Solomon Islands, Taiwan, Tasmania, Timor-Leste, USA, Vietnam^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Les graines contiennent environ 25% de protéines. Il existe environ 150 espèces de Vigna. Ils sont principalement sous les tropiques^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Seeds are about 25% protein. There are about 150 Vigna species. They are mostly in the tropics^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **PASSEPORTSANTÉ.NET :**

https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=haricot_amberique_dolique_nu ;

- ³**PROTA4U :** <https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&h=M4&t=Vigna&p=Vigna+angularis#Synonyms> ;

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

dont classification :

- ° "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-3442 ;
- ° "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=41598> ;

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 224 à 226 [Adzuki], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 676 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1735 (As *Phaseolus angularis*) ; Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 91 ; Creasy, R., 2000, *The Edible Asian Garden*. Periplus p 24 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 112 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 59 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 466 (As *Azukiia angularis*) ; Hwang, H., et al, 2013, *A Study on the Flora of 15 Islands in the Western Sea of Jeollanamdo Province, Korea*. *Journal of Asia-Pacific Biodiversity* Vol. 6, No. 2 281-310 ; Hwang, HS, et al, 2014, *Distribution characteristics of plant in the Ungseokbong Mountain, Gyeongsangnam-do, Korea*. *Journal of Asia-Pacific Biodiversity*. 7(2014) e164-e178 ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls (As *Phaseolus angularis*) ; Jansen, P.C.M., 2006. *Vigna angularis* (Willd.) Ohwi & H.Ohashi. [Internet] Record from Protabase. Brink, M. & Belay, G. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. < <http://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 23 October 2009 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 27 ; J. Jap. Bot. 44:29. 1969 ; 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 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 909 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1725 (As *Phaseolus angularis*) ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables*, John Murray, London, p 58 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 246 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 959 ; Self, M., 1999, *Phoenix Seeds Catalogue* p 3 ; Small, E., 2009, *Top 100 Food Plants. The world's most important culinary crops*. NRC Research Press. p 61 ; Smith, K., 1998. *Growing Uncommon Fruits and Vegetables*. New Holland. p 65 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 207 ; Song, M., et al, 2013, *Traditional knowledge of wild edible plants in Jeju Island, Korea*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. 12(2) pp 177-194 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 380 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 129