

Castanea crenata Sieb. & Zucc., 1846

Identifiants : 6936/cascre

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Fagaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Fagaceae ;
- Genre : Castanea ;
- Section : pac ;

- Synonymes : Castanea japonica Blume 1851, Castanea pubinervis (Hassk.) C. Schneider 1904 ;

- Synonymes français : châtaigner crénelé ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Japanese chestnut , Bamnamu, Castano del Japon, Kuri, Pamnamu, Ri ben li, Sanbamnamu ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit (graines^{27(+x)} {châtaigne^(dp*)}) comestible.

Détails :

Noix - sèche/séchée^{{{0(+x)}}} ; consommation locale^{{{~-27(+x)}}}.

Les noix sont consommées crues. Ils sont également bouillis, rôtis ou assaisonnés avec du sucre. Si la variété est astringente, les grains sont bouillis dans de l'eau salée

Partie testée : noix - séchées^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Nuts - dried^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
10	1506	360	5.3	9	61.3	3.4	2.3



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

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



Par KENPEI, via Wikimedia Commons

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est important dans tout le Japon. C'est une culture vivrière^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is important throughout Japan. It is a cultivated food crop^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il peut tolérer un temps humide et humide et des étés chauds jusqu'à 30 ° C. Il a besoin de températures hivernales nocturnes de 0 à 4 ° C pour les fleurs et les fruits. À Hawaï, c'est au-dessus d'environ 1300 m d'altitude. Il résiste à la brûlure du châtaignier^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It can tolerate wet and humid weather and hot summers up to 30Â°C. It needs night time winter temperatures of 0-4Â°C for flowers and fruit. In Hawaii this is above about 1300 m altitude. It is resistant to chestnut blight^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

*Asie, Australie, Chine, Cuba, Hawaï, Japon *, Corée, Pacifique, Taiwan, USA*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, China, Cuba, Hawaii, Japan, Korea, Pacific, Taiwan, USA*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Tous les Castanea portent des noix comestibles. Il existe environ 12 espèces de Castanea^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : All Castanea bear edible nuts. There are about 12 Castanea species^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Castanea_crenata (en français) ;
- https://es.wikipedia.org/wiki/Castanea_crenata (source en anglais) ;
- https://de.wikipedia.org/wiki/Japanische_Kastanie (source en allemand) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-34949 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=9434> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 73, par Louis Bubenicek) ;

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

Abh. Math.-Phys. Cl. Koenigl. Bayer. Akad. Wiss. 4(3):324. 1846 ; Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. *Bioversity International*. p 94, p 101 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 224 ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 22 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 114 ; FAO, 1995, *Edible Nuts. Non Wood Forest Products 5*. ; Huang Chengjiu, Zhang Yongtian, Bartholomew, B., *Fagaceae, Flora of China*. ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 139 ; 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 ; Kim, H. & Song, M., 2013, Ethnobotanical analysis for traditional knowledge of wild edible plants in North Jeolla Province (Korea). *Genetic. Resour. Crop Evol.* (2013) 60:1571-1585 (As var. *kusakuri*) ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 115 ; Miguel, E., et al, 1989, A checklist of the cultivated plants of Cuba. *Kulturpflanze* 37. 1989, 211-357 ; Pemberton, R. W. & Lee, N. S., 1996, *Wild Food Plants in South Korea: Market Presence, New Crops, and Exports to the United States*. *Economic Botany*, Vol. 50, No. 1, pp. 57-70 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Smith, P.M., 1979, Chestnut, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 307 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 75 ; 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 (Also as *Castanea crenata* var. *kusakuri*) ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 335 ; 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) ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 21, 123