

Amorphophallus konjac K.Koch, 1858 (Koniaku)

Identifiants : 2200/amokon

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Alismatales ;
- Famille : Araceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Arales ;
- Famille : Araceae ;
- Tribu : Thomsonieae ;
- Genre : Amorphophallus ;

- Synonymes : Amorphophallus rivieri 1870, Amorphophallus rivieri var. konjac ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : devil's-tongue, elephant-yam, konjac, leopard-palm, snake-palm, umbrella arum , Koniaku (local), Konjak (local), Konniyakou (local) ;



- Note comestibilité : ****

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

« ...soit cru, soit étant cuit à l'eau, le tubercule du Konniyakou n'est comestible ni pour l'homme ni pour les animaux ; heureusement il suffit d'un traitement (préparation) aussi simple que peu coûteux pour le transformer en un aliment sain et agréable ; tout le secret de l'opération consiste à lui faire subir l'action

d'un peu de lait de chaux, au moyen des procédés que l'auteur a vu mettre en usage par les Japonais, qui en préparent de grandes quantités. Les Japonais emploient le tubercule du Konniyakou comme aliment sous trois formes différentes ; mais la préparation fondamentale est la même, et il n'y a que les manipulations qui diffèrent un peu, ainsi que la forme donnée au produit fabriqué. Ainsi, ils préparent une sorte de vermicelle qu'ils appellent Chira take, une galette appelée simplement Konniyakou et enfin une sorte de gâteau sec connu sous le nom de Chiro ko. »^{[[76(+x)]]}.

Le tubercule est utilisé pour produire du konnyaku, un type de farine utilisé comme base de nombreux produits diététiques. Il est cuit et séché et pilé et traité à la chaux. Les tiges sont cuites comme légume

Partie testée : corne^{[[0(+x)]]} (traduction automatique)
Original : Corm^{[[0(+x)]]}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
78.8	394	94	1.2	0	0	0.6	0



(1*)ATTENTION : plante toxique sans traitement préliminaire adéquate.(1*)ATTENTION : plante toxique sans traitement préliminaire adéquate

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



De gauche à droite :

Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 101 (1875), via plantillustrations

Par Baillon, H.E., Dictionnaire de botanique (1876-1892) Dict. Bot. vol. 4 (1891), via plantillustrations

Par Van Houtte, L.B., Flore des serres et des jardin de l'Europe (1845-1880) Fl. Serres vol. 19 (1873), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Cultivé pour son tubercule comestible au Japon

Original : Cultivated for its edible tuber in Japan

- Distribution :

Une plante tropicale. Il est moins tropical qu'Amorphophallus paeonifolius var. campanulatus. Il pousse jusqu'à 3000 m d'altitude au Vietnam. Il convient aux zones de rusticité 10-12. Au Yunnan

Original : A tropical plant. It is less tropical than Amorphophallus paeonifolius var. campanulatus. It grows up to 3,000 m altitude in Vietnam. It suits hardiness zones 10-12. In Yunnan

- Localisation :

Asie, Australie, Chine, Hawaï, Inde, Indochine, Japon, Corée, Laos, Philippines, Asie du Sud-Est, USA, Vietnam

Original : Asia, Australia, China, Hawaii, India, Indochina, Japan, Korea, Laos, Philippines, SE Asia, USA, Vietnam

- Notes :

Il existe environ 170 à 200 espèces d'Amorphophallus. Racine (poids frais) Eau: 97,4 Calories: 8 Protéines: 0,1 Lipides: 0 Glucides: 2,3 Fibres: 0,1 Cendres: 0,2 Calcium: 17 Phosphore: 7 Fer: 0,3 Feuilles (Poids sec) Eau: 0 Calories: 308 Protéines: 3,8 Lipides : 0 Glucides: 88,5 Fibres: 3,8 Cendres: 7,7 Calcium: 654 Phosphore: 269 Fer: 11,5

Original : There are about 170 to 200 Amorphophallus species. Root (Fresh weight) Water: 97.4 Calories: 8 Protein: 0.1 Fat: 0 Carbohydrate: 2.3 Fibre: 0.1 Ash: 0.2 Calcium: 17 Phosphorus: 7 Iron: 0.3 Leaves (Dry weight) Water: 0 Calories: 308 Protein: 3.8 Fat: 0 Carbohydrate: 88.5 Fibre: 3.8 Ash: 7.7 Calcium: 654 Phosphorus: 269 Iron: 11.5

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-8190 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2948> ;

dont livres et bases de données : ²⁷ Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 23, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 289 à 299 [Amorphophallus rivieri Durieu, var. konjac Engler], 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 36 (As Amorphophallus rivieri) ; Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International. p 23 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 109 (As Amorphophallus rivieri var. konjac) ; Brown, D., 2000, Aroids. Plants of the Arum family. Timber Press. (Second edition) p 265 (Also as Amorphophallus nanus) ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 139 (As Amorphophallus rivieri) ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 147 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 23 (As Amorphophallus rivieri) ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 137 ; Fu, Yongneng, et al, 2003, Relocating Plants from Swidden Fallows to Gardens in Southwestern China. Economic Botany, 57(3): 389-402 ; Geng, Y., et al, 2016, Traditional knowledge and its transmission of wild edibles used by the Naxi in Baidi Village, northwest Yunnan province. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 12:10 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 348 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 25 (As Amorphophallus rivieri var. konjac) ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 305 (As Amorphophallus mairei) p 304 (As Amorphophallus rivieri) ; Kay, D.E., 1973, Root Crops, Digest 2, Tropical Products Institute, London, p 61 (As Amorphophallus rivieri var. konjac) ; Li Heng, Araceae, Flora of China. ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 8 ; Long, Chun-Lin, 1998, Ethnobotany of Amorphophallus of China. Acta Botanica Yunnanica. Suppl. 10: 89-92 (As Amorphophallus nanus) ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 176 (As Amorphophallus rivieri var. konjac) ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/>. (As Amorphophallus rivieri) ; Pursglove, J.W., 1972, Tropical Crops. Monocotyledons. Longmans p 59 (As Amorphophallus rivieri) ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 120 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, 3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia. LIPI p 1062 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 23 (As Amorphophallus rivieri var. konjac) ; 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) ; Wochenschr. Gaurtnerei Pflanzenk. 1:262. 1858