Rubus phoenicolasius Maxim., 1872
(Mûrier du Japon)

Identifiants : 28034/rubpho

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 : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
    - ***Genre : Rubus ;***
- ***Synonymes : Mûrier du Japon ;***
- ***Synonymes français : mûrier japonais, mûre japonaise, mûrier blanc, raisin du japon, raisin japonais, mûre/mûrier/ronce du Japon ou japonais (dp*), raisin ou baie à vin (tp* de "wineberry") , framboise à vin (tp* de "wine rapsberry") ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Japanese wineberry, wineberry, wine raspberry, , duo xian xuan gou zi (local) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -18°C ;***

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

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: fruit$^{0(+x)\mu.\ Utilisation(s)/usage(s)\mu\{\{\{0(+x)}$ culinaires : les fruits sont consommés crus à pleine maturité ; ils sont également transformés en confitures et gelées ou infusés dans du vin ; ils peuvent être séchées et utilisées dans les muffins et céréales du petit déjeuner$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Détails :

  Fruits - crus ou cuits. Doux et juteux$^{\{\{\{5(+)}$; un fruit de type framboise, en plus petit ; il contient assez de graines et n'est pas aussi savoureux, mais il est tout de même très agréable à manger. Après la floraison, le fruit est enfermé dans son calice juste avant qu'il ne soit mûr, ce qui empêche les asticots, etc., de pénétrer dans le fruit$^{\{\{\{5(K)}$. Il mesure environ 20 mm de diamètre$^{\{\{\{5(+)}$.

  Les fruits sont consommés crus à pleine maturité. Ils sont également transformés en confitures et gelées ou brassés en vin. Ils peuvent être séchés et utilisés dans les muffins et les céréales pour petit-déjeuner

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

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

Par Rasbak, via wikimedia

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. C'est une plante rustique. C'est souvent le long des bords des rivières et des lacs. Il convient aux zones de rusticité 5-9. Au Sichuan[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a temperate plant. It is a hardy plant. It is often along the edges of rivers and lakes. It suits hardiness zones 5-9. In Sichuan[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Asie, Australie, Autriche, Grande-Bretagne, Chine, Europe, Allemagne, Japon, Corée, Amérique du Nord, Russie, Slovénie, Tasmanie, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Asia, Australia, Austria, Britain, China, Europe, Germany, Japan, Korea, North America, Russia, Slovenia, Tasmania, USA[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 250 espèces de Rubus[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are about 250 Rubus species[{{{0(+x)].

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

  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Rubus_phoenicolasius (en français) ***;***
    - https://en.wikipedia.org/wiki/Rubus_phoenicolasius (source en anglais) ***;***

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/rjp-756 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

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

    Bull. Acad. Imp. Sci. Saint-Petersbourg 17:160. 1872 (Diagn. pl. nov. jap.) ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1285 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 180 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 350 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 210 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 580 ; Hibbert,

M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 282 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 460 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 280 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 208 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Ryan, S., 2008, Dicksonia. Rare Plants Manual. Hyland House. p 50 ; Tanaka, ; 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 330