

Tricholoma matsutake (S. Ito & S. Imai) Singer

Identifiants : 39448/tricmats

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Agaricales ;
- Famille : Tricholomataceae ;
- Genre : Tricholoma ;

- Synonymes : *Tricholoma caligatum* (Viviani) Ricken, *Armillaria goliath* (Fr.) Lundell et Nannfeldt, *Armillaria caligata* (Viviani) Gillet, *Armillaria matsutake* Ito et Imai, *Armillaria nauseosa* A. Blytt ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Matsutake, Pine mushroom, , Sangay shamong, Song er, Songmaojun, Song rong ;

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

Parties comestibles : champignon, épice, champignon^{{{0(+x) (traduction automatique)}}} | Original : Fungus, Spice, Mushroom^{{{0(+x)}}} Les organes de fructification sont cuits ou frits



néant, inconnus ou indéterminés.

- 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 ; Fan, L., et al, *The Use of Edible Wild Plants and Fungi in Korean-Chinese Villages*. *Journal of Environmental Information Science* 44-5 p 71-79 ; 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 ; Hall, I. R., et al, 2003, *Edible and Poisonous Mushrooms of the World*. Timber Press. p 170 ; Imai, 1938, (As *Armillaria matsutake*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 318 (As *Armillaria matsutake*) ; Mortimer, P. E. et al, 2012, *Prized edible Asian mushrooms: ecology, conservation and sustainability*. *Fungal Diversity* 56(1) p 31-47 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 61 ; Pace, G., 1998, *Mushrooms of the world*. Firefly books. p 93 ; Penjor, D. et al, 2014 *Wild mushrooms and their contribution to livelihoods and diet in Bhutan*. in *Promotion of Underutilized Indigenous Food Resources for Food Security and Nutrition in Asia and Pacific*. FAO. Bangkok p 70 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 70 ; Wang, Y., Hall, I. R., and Evans, L. A., 1997, *Ectomycorrhizal Fungi with Edible Fruiting Bodies. 1. Tricholoma matsutake and Related Fungi*. *Economic Botany* 51(3):311-327 ; www.plantnames.unimelb.edu.au