

Adenophora triphylla (Thunb.) A. DC., 1830

Identifiants : 717/adetri

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Campanulaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Campanulales ;
- Famille : Campanulaceae ;
- Genre : Adenophora ;

- Synonymes : *Campanula triphylla* Thunb. 1784 (=) basionym, *Adenophora verticillata* Fisch. 1823 ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Ne Sha shen*, *giant-bellflower*, *lun ye sha shen* (cn transcrit), *nan sha shen* (cn transcrit), *mukekashi* (local), *tsurigane-ninjin* (local), *nunoba* (local) ;



- Note comestibilité : **

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

«Au Japon, on mange ses racines, soit fraîches, aussitôt récoltées, soit séchées, ce qui permet d'en faire des provisions :

on les consomme après les avoir fait bouillir, en les mélangeant quelquefois à des Fèves. Les feuilles sont souvent mises dans la soupe (Batchelor et Kingo Miyabe, *Ainu Economie plants. Transactions of the Asiatic Society of Japan*, p. 224).».^{{{(76(+x))}}}

Les feuilles et les racines sont consommées cuites

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

Original : Leaves^{{{(0(+x))}}}

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



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

- Note médicinale : *

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Statut :**

Il est parfois cultivé comme plante alimentaire en Corée^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is sometimes cultivated as a food plant in Korea^{{{(0(+x))}}.

◦ **Distribution :**

Il pousse mieux dans un sol légèrement riche et légèrement alcalin. Il a besoin d'une position ensoleillée. Les plantes peuvent tolérer des gelées jusqu'à -20 ° C^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It grows best in a light rich slightly alkaline soil. It needs a sunny position. Plants can tolerate frosts to -20Å°C^{{{(0(+x))}}.

◦ **Localisation :**

Asie, Chine, Japon, Corée, Mongolie^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Asia, China, Japan, Korea, Mongolia^{{{(0(+x))}}.

◦ **Notes :**

Il existe environ 40 espèces d'Adenophora. Ce sont des plantes tempérées^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : There are about 40 Adenophora species. They are temperate plants^{{{(0(+x))}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-360531 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=1464> ;

dont livres et bases de données : ⁷⁶Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 421 à 422 [Adenophora verticillata Fisch.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 102 (var. japonica) ; 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 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 3 ; *Monogr. Campan.* 165, 365. 1830 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 ONG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 69 (var. japonica) ; Urgamal, M., Oyuntsetseg, B., Nyambayar, D. & Dulamsuren, Ch. 2014. *Conspectus of the vascular plants of Mongolia*. (Editors: Sanchir, Ch. & Jamsran, Ts.). Ulaanbaatar, Mongolia. *Admon* Press. 334pp. (p. 158-187).