Agastache rugosa (Fisch. & C. A. Mey.) Kuntze, 1891 (Menthe-réglisse coréenne)

Identifiants : 964/agarug

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
    - ***Genre : Agastache ;***
- ***Synonymes : Lophanthus rugosus Fisch. & C. A. Mey. 1835 (=) basionym, Agastache formosana (Hayata) Mayata ex Makino & Nemoto, Agastache lophanthus Kuntze, Agastache rugosa f. alba Y. N. Lee, Elsholtzia monostachya H. Leveille & Vaniot, Lophanthus argyu H. Leveille, Lophanthus formosanus Hayata, Lophanthus rugosus (Fischer & C. Meyer) Kuntze, Cedronella japonica Hassk, ;***
- ***Synonymes français : menthe de Corée, agastache menthe, agastache réglisse, réglisse bleue, hysope géante bleue, hysope coréenne, agastache de Corée, agastache rugueuse, hysope géante de Corée ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Korean mint, wrinkled great hyssop , Koreaminze (de), koreanische Minze (de) ;***

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

  Feuille (aromatisantes[5(12?)] [crues5(13?,16?) ou cuites[5(13?)] ; tisanes[5(12?)]]) comestibles. Les fruit (graines[5(13?)]) seraient également "possiblement" comestibles. Les jeunes feuilles et fleurs sont consommées crues ou cuites comme arôme. Ils sont utilisés avec de la viande.Les feuilles peuvent être utilisées pour une tisane.Les graines sont éventuellement comestibles

  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)):***

Par Stanislav Doronenko (Travail personnel), via wikimedia

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est une plante alimentaire cultivée[{{{0(+x) (traduction automatique)}].

    Original : It is a cultivated food plant[{{{0(+x)}].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée à subtropicale. Il pousse naturellement dans les vallées du Japon. Il fait mieux dans des positions ensoleillées dans un sol bien drainé. Il est résistant au gel. Il peut tolérer des températures allant jusqu'à -5 ° C ou -10 ° C. Il convient aux zones de rusticité des plantes 7 à 11. Dans le jardin botanique de Melbourne. Il pousse dans le Sichuan[{{{0(+x) (traduction automatique)}].

    Original : It is a temperate to subtropical plant. It grows naturally in valleys all over Japan. It does best in sunny positions in well drained soil. It is frost hardy. It can tolerate temperatures down to -5Â°C or -10Â°C. It suits plant hardiness zones 7-11. In Melbourne Botanical garden. It grows in Sichuan[{{{0(+x)}].

  - ***Localisation :***

    Asie, Australie, Chine, Indochine, Japon, Corée, Laos, Amérique du Nord, Russie, Asie du Sud-Est, Sibérie, Taiwan, Tasmanie, USA, Vietnam[{{{0(+x) (traduction automatique)}].

    Original : Asia, Australia, China, Indochina, Japan, Korea, Laos, North America, Russia, SE Asia, Siberia, Taiwan, Tasmania, USA, Vietnam[{{{0(+x)}].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 20 à 30 espèces d'Agastache. Il est cultivé comme plante médicinale en Chine. Il est utilisé pour une huile essentielle[{{{0(+x) (traduction automatique)}].

    Original : There are about 20-30 Agastache species. It is cultivated as a medicinal plant in China. It is used for an essential oil[{{{0(+x)}].

- ***Nombre de graines au gramme : 2700 ;***

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

  - ***"Dave's Garden" (en anglais) :*** https://davesgarden.com/guides/pf/go/665/#b ***;***
  - [5]***"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Agastache+rugosa ***;***

    dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-4494 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://ncgs.ncgs.gov/gringlobal/taxonomydetail?id=1675 ***;***

dont biographies et références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL"

Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 3711 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 138 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 105 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 111 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 125 ; Haiyan, G., et al, 2016, Antimicrobial, antibiofilm and antitumor activities of essentaloil of Agastache rugosa from Xinjiang, China. Saudi Journal or Biological Sciences ; 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 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 117 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Revis. gen. pl. 2:511. 1891 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 12 ; Vermeulen, N, 1998, The Complete Encyclopedia of Herbs. Rebo Publishers. p 28 ; Wang, J. et al, 2013, A Study on the Utilization of Wild Plants for Food in Liangshan Yi Autonomous Prefecture. Plant Diversity and Resources. 35(4): 416-471