

Nori

☞ Pour les articles homonymes, voir **Nori** (homonymie).
Nori

Nom commun ou
nom vernaculaire ambigu :

L'appellation « **Nori** » s'applique en français à plusieurs taxons distincts. ☞

Pyropia tenera

Taxons concernés

- genre *Porphyra*
 - espèce *Porphyra umbilicalis*
- genre *Pyropia*
 - espèce *Pyropia tenera*
 - espèce *Pyropia yezoensis*

Nori (海苔^{*} ?) désigne différentes algues rouges comestibles, utilisées dans la cuisine japonaise notamment dans l'élaboration des *Makizushi* et des *temaki*. Pour autant, lorsqu'elles sèchent, la couleur rouge s'estompe. On distingue alors deux types d'algues séchées : les noires, et les vertes.

1 Utilisation

Sous sa forme grillée —*yakinori* (焼き海苔^{*} ?) —, elle est utilisée en petites feuilles dans les *rāmen* (nouilles de blé à la chinoise), et accompagne de très nombreux plats sous forme de très fines lamelles, comme sur les *soba* (nouilles de sarrasin) à la coréenne, dans les sauces, etc.) et permet aussi de « rouler » les fameux *makizushi*.

En Corée, des feuilles de *yakinori* sont aussi vendues salées, dans des barquettes de quelques feuilles.

Sous forme de gel elle peut servir pour les massages et notamment le massage érotique (massage *nuru*).

2 Culture

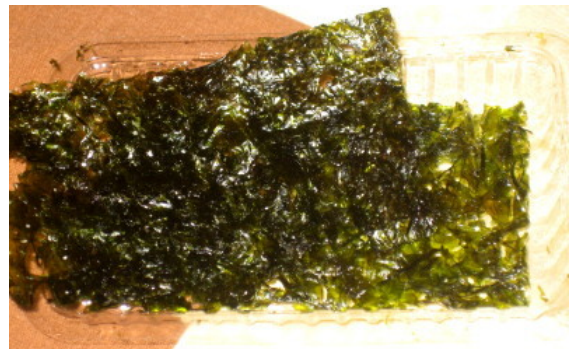
Au Japon, les deux principales variétés de *nori* cultivées sont *Pyropia tenera* et *Pyropia yezoensis*. Leur algoculture

existe depuis l'époque d'Edo dans la baie de Tokyo. *Pyropia tenera* est aussi appelée *asakusanori*. Anciennement, *nori* signifiait *algue*.

En Europe, notamment en France (Bretagne) et en Espagne (Galice), l'algue *nori* (*Porphyra umbilicalis*) est cueillie sauvage pour être ensuite commercialisée soit fraîche dans le sel, soit séchée en paillettes. La consommation de *nori* breton était inexistante avant la fin du XX^e siècle. Encore très limitée, cette consommation se développe assez fortement depuis les années 2000, avec l'engouement pour les produits de l'agriculture biologique.

3 Propriétés

L'algue *nori* est parfois prisée pour sa relative richesse en protéines (de l'ordre de 50 % de la matière sèche) et en iode (16 µg/g)^{*} [1].





Barquette de *yakinori*



Negitoro gunkanmaki (葱トロ軍艦巻き)

4 Notes et références

[1] (en) TEAS J et al, *Variability of Iodine Content in Common Commercially Available Edible Seaweeds*, *Thyroid*, 2004 Oct ; 14(10):836-41.

-  Portail de la cuisine japonaise
-  Portail de la phycologie

5 Sources, contributeurs et licences du texte et de l'image

5.1 Texte

- **Nori** *Source* : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Nori?oldid=117935480> *Contributeurs* : Nataraja, Camion, Sebjarod, MedBot, Oblic, Phe-bot, Ollamh, Hégésippe Cormier, Darkoneko, Chris a liege, Pmx, Like tears in rain, Ælfgar, RobotQuistnix, FlaBot, Zyzomys, Loveless, TED, Killy-kun, MelancholieBot, Minadecrayon, Phil94, 08pb80, Pautard, Hexabot, Grasyop, Thijs !bot, Salix, Escarbot, JAnDbot, .anacandabot, VonTasha, Chicobot, SieBot, OKBot, DumZiBoT, Tallard, Fivera, Sardur, StefBot, Tlescuyer, LaaknorBot, Luckas-bot, Gannal, GrouchoBot, Xqbot, RibotBOT, EmausBot, Salsero35, Rehtse, ZéroBot, Penelope, WikitanvirBot, Rezabot, OrlodrimBot, ZorglubAB, Altmine, Addbot, ContributorQ et Anonyme : 13

5.2 Images

- **Fichier:Disambig_colour.svg** *Source* : https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3e/Disambig_colour.svg *Licence* : Public domain *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Bub's
- **Fichier:Gtk-dialog-info.svg** *Source* : <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b4/Gtk-dialog-info.svg> *Licence* : LGPL *Contributeurs* : <http://ftp.gnome.org/pub/GNOME/sources/gnome-themes-extras/0.9/gnome-themes-extras-0.9.0.tar.gz> *Artiste d'origine* : David Vignoni
- **Fichier:Icône_sushi.png** *Source* : https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/6c/Icône_sushi.png *Licence* : CC BY-SA 3.0 *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Tenguryu
- **Fichier:Negitoro_gunkanmaki_of_Moriya_Sakanaya_Uohei.jpg** *Source* : https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/64/Negitoro_gunkanmaki_of_Moriya_Sakanaya_Uohei.jpg *Licence* : CC BY-SA 3.0 *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Nkanplain (talk)
- **Fichier:RedAlgaeStamp.jpg** *Source* : <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b7/RedAlgaeStamp.jpg> *Licence* : Public domain *Contributeurs* : ? *Artiste d'origine* : ?
- **Fichier:Yakinori_001.jpg** *Source* : https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d2/Yakinori_001.jpg *Licence* : Public domain *Contributeurs* : Transferred from fr.wikipedia; transferred to Commons by User:Bloody-libu using CommonsHelper. *Artiste d'origine* : Original uploader was Killy-kun at fr.wikipedia

5.3 Licence du contenu

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0