



# Akebia quinata

---

*Akebia quinata*, commonly known as chocolate vine, five-leaf chocolate vine, or five-leaf akebia, is a shrub that is native to Japan, China and Korea, and naturalized in the eastern United States from Georgia to Michigan to Massachusetts.

## Appearance

---

*Akebia quinata* grows to 10 m (30 ft) or more in height and has compound leaves with five leaflets. The flowers are clustered in racemes and are chocolate-scented, with three or four sepals. The fruits are sausage-shaped pods which contain edible pulp. The gelatinous placentation contains seeds surrounded with white pulp, that has a sweet flavor.

## Synonyms

---

In China, *A. quinata* is referred to as 木通 – *mù tōng* (Pinyin) or *mu tung* (Wade-Giles) – meaning "woody thoroughgoing (plant)". It is also occasionally known as 通草 – *tōng cǎo* (Pinyin) or *tung tsao* (Wade-Giles) – meaning "thoroughgoing grass".

## Uses

---

The fruit contains a sweet soft pulp resembling a white dragonfruit, eaten primarily in Japan as a seasonal delicacy. The rind, with a slight bitter taste, is used as vegetable, e.g., stuffed with ground meat and deep-fried. The vines are traditionally used for basket-weaving.

The stem contains approximately 30% potassium salts thus causing a diuretic action.

## Etymology

---

'Akebia' comes from the Japanese vernacular name, 'akebi' (アケビ).

'Quinata' means 'divided into five', and is presumably a reference to its lobed leaves.



# Akebia quinata

---

L'akebia a cinque punte (*Akebia quinata* (Houtt.) Decne.) è una pianta rampicante della famiglia Lardizabalaceae, originaria di Cina, Corea e Giappone.

## Descrizione

---

La pianta è un rampicante pollonifero vigoroso a foglie decidue (in climi freddi), raggiunge altezze di 8 - 10 metri, arrampicandosi su rupi, alberi o fabbricati.

Le foglie sono conformate a "mano" con cinque fogliole. La pianta si avvolge ai tutori con i fusti volubili.

I fiori sono distinti (pianta monoica), in maschili (più piccoli) e femminili (più vistosi); in genere i fiori sono piccoli, numerosi e sfumati in tonalità di colore bianco rosato - violetto. Pur essendo i fiori dei due sessi sulla stessa pianta, questi sono autosterili. Per l'allegagione dei frutti è necessario il polline di una pianta diversa. (Due varietà o cultivar diverse sono piante "diverse"; due talee della stessa pianta sono la stessa pianta).

I frutti sono bacche allungate 8-15 cm di lunghezza, con buccia dura, di consistenza del cuoio, di colore rosato violetto; a maturità la bacca si spacca longitudinalmente esponendo la polpa, separata dalla buccia. La polpa bianca di consistenza gelatinosa spugnosa, incorpora ed avvolge numerosissimi semi neri. La polpa è commestibile (dolce e profumata), ma il suo consumo è problematico, data la difficoltà di separarla dai semi, presenti in quantità notevole.

La troviamo nei giardini di Villa Cipressi contro un muraglione nella zona a lago.

## Usi

---

In Giappone tradizionalmente i frutti sono raccolti dai bambini, dalle piante selvatiche.

Gli steli sono stati usati in Giappone, per la loro resistenza, per intrecciare cesti.

## Invasività

---

La specie è vigorosa, pollonifera ed invasiva; e deve essere controllata e contenuta. La pianta resiste notevolmente al freddo, -12 °C.

Ne è vietata la importazione in Nuova Zelanda, per la sua invasività nei confronti dell'ambiente naturale.