

# 英國田野學習協會70歲生日慶祝活動

文/圖 李芝瑩 ■ 中華民國環境教育學會專案研究員(通訊作者)  
賴宣吟 ■ 真理大學生態觀光經營學系專任助理

1943年12月10日，田野學習促進協會(Council for the Promotion of Field Studies，為Field Studies Council的前身)創辦人在倫敦自然史博物館召開會議，共同決議以「提供學童在自然環境中學習動植物的機會(to Provide Opportunities for School Children to Study Living Plants and Animals in Their Natural Environment)」為發展願景，英國田野學習協會(Field Studies Council, FSC)於焉誕生。

70年來，FSC 透過18個學習場域及各種學習網絡，提供小朋友到退休成人各年齡層的使用者，每年超過14萬個學習機會。即便近年來英國面臨了經濟、教育、環境等層面的急遽變化與現實挑戰，導致英國許多環境學習場域及公益組織面臨永續經營的壓力，FSC仍自我期許要像生物一般，在考驗中找到「生存適應」的轉機，堅持「透過第一手經驗來激發人們了解環境

(Inspiring Environmental Understanding through First-Hand Experience)」。2013年的70歲生日，FSC在官網上開了專頁(<http://www.field-studies-council.org/70>)，以一系列的活動來慶祝豐收、迎接未來！

## 一、FSC傳統糕點與摺頁

慶祝生日，一定不能少了蛋糕！蛋糕不僅是英國人日常飲食中少不了的甜品，也是FSC中心裡每天貼心提供學習者的能量來源。因此，70週年的慶祝活動中，FSC總部收集了各個中心最拿手、最受歡迎、一般家庭也能容易製作的傳統糕點，包括可以當作午餐的鬆餅、下午茶時間提神用的派餅、大型活動眾人分享的大蛋糕……，在70週年的現場慶祝活動中分享，也把這19種糕點的食譜製作成FSC最受歡迎的出版品形式－「摺頁」，廣泛地在各中心的賣店、



1943年，創辦人在倫敦自然史博物館召開第一次會議，FSC於焉誕生。

FSC網站等通路上販售，每份摺頁售價只要3英鎊，90%的銷售所得作為FSC兒童基金(FSC Kids Fund)，作為700位小朋友的禮物，讓他們來參加FSC自然體驗活動。

FSC運用「生日」、「蛋糕」兩個元素，結合兩項FSC使用者對FSC的重要印象：「對FSC蛋糕的喜愛」以及「FSC最普及的出版品『摺頁』」，不僅能迅速地將FSC歡慶70週年的訊息廣泛宣傳，加上搭配勸募兒童基金的公益行動，更能積極地引起大眾的共鳴，成功吸引民眾小額捐款做公益的行動，並在珍藏FSC蛋糕摺頁、嘗試製作FSC蛋糕的同時，將FSC的正面形象深植心中。

## Guide to FSC cakes

Over the last 70 years the Field Studies Council has been helping people to find out more about the natural world and increase their understanding of the environment. For many people a visit to an FSC Centre would not be complete without a slice of cake. To celebrate our 70th anniversary we have collected

together some of our favourite recipes, from sturdy flapjack for lunch boxes, zesty lemon cakes as an afternoon pick-me-up, to large cakes to share with friends. Don't forget to use fair trade ingredients where possible and local free range eggs!



We believe that the only way you can learn about and appreciate the environment is by getting outside, experiencing it... and having some fun. All proceeds from this chart will go to the FSC Kids Fund, which provides financial support for groups of disadvantaged young people who would like to visit one of our Centres for an FSC experience.

### Amersham: easy cupcakes

**For the cake**  
100 g / 4 oz butter or margarine  
100 g / 4 oz caster sugar  
2 eggs  
1 teaspoon vanilla extract (optional)  
100 g / 4 oz self-raising flour  
1 teaspoon baking powder  
12-18 cupcake cases

**For the icing**  
50 g / 2 oz butter or margarine  
100 g / 4 oz icing sugar

- Preheat oven to 180°C (160°C fan) / Gas Mark 4. Place the cupcake cases onto a bun tin.
- Put the butter and sugar in a bowl (if butter is a bit hard, microwave for a few seconds to soften up). Mix with a wooden spoon or mixer until light and fluffy. Break the eggs, add to the bowl and stir. Add the vanilla extract, flour and baking powder. Mix together (if it's really thick, add 1 or 2 tablespoons of milk or water).
- Divide the mixture into cupcake cases (don't overfill, makes 12-18 cupcakes depending on size of cases). Bake for about 15-25 minutes, until golden and firm to the touch. Leave to cool before decorating.
- To make the icing, beat the butter or margarine until soft then gradually beat in the icing sugar until light and fluffy. Spread or pipe on top of the cool cakes.

### Epping Forest: sticky honey lemon cake

**For the cake**  
100 g / 4 oz butter  
100 g / 4 oz caster sugar  
2 eggs  
100 g / 4 oz self-raising flour  
100 g / 4 oz plain flour  
100 g / 4 oz honey  
100 g / 4 oz lemon juice  
100 g / 4 oz lemon zest  
100 g / 4 oz lemon curd

- Preheat oven to 180°C (160°C fan) / Gas Mark 4.
- Grease and line the base of an 18 cm (7") round tin.
- Put the butter and sugar in a bowl and beat until light and fluffy. Break the eggs, add to the bowl and stir. Add the honey, lemon juice and lemon zest. Mix together.
- Add the flour and baking powder. Mix together until just combined.
- Divide the mixture into the tin. Bake for about 45 minutes, until golden and firm to the touch.
- Leave to cool for 10 minutes. Spread the lemon curd over the top. Slice and serve.

### Rhyd-y-creuau: tangy apple lemon cake

**For the cake**  
100 g / 4 oz butter  
100 g / 4 oz caster sugar  
2 eggs  
100 g / 4 oz self-raising flour  
100 g / 4 oz plain flour  
100 g / 4 oz apple sauce  
100 g / 4 oz lemon juice  
100 g / 4 oz lemon zest  
100 g / 4 oz lemon curd

- Preheat oven to 180°C (160°C fan) / Gas Mark 4.
- Grease and line the base of an 18 cm (7") round tin.
- Put the butter and sugar in a bowl and beat until light and fluffy. Break the eggs, add to the bowl and stir. Add the apple sauce, lemon juice and lemon zest. Mix together.
- Add the flour and baking powder. Mix together until just combined.
- Divide the mixture into the tin. Bake for about 45 minutes, until golden and firm to the touch.
- Leave to cool for 10 minutes. Spread the lemon curd over the top. Slice and serve.

### Head Office: chocolate and ale cake

**For the cake**  
100 g / 4 oz butter  
100 g / 4 oz caster sugar  
2 eggs  
100 g / 4 oz self-raising flour  
100 g / 4 oz plain flour  
100 g / 4 oz chocolate chips  
100 g / 4 oz ale  
100 g / 4 oz lemon juice  
100 g / 4 oz lemon zest

- Preheat oven to 180°C (160°C fan) / Gas Mark 4.
- Grease and line the base of an 18 cm (7") round tin.
- Put the butter and sugar in a bowl and beat until light and fluffy. Break the eggs, add to the bowl and stir. Add the chocolate chips, ale, lemon juice and lemon zest. Mix together.
- Add the flour and baking powder. Mix together until just combined.
- Divide the mixture into the tin. Bake for about 45 minutes, until golden and firm to the touch.
- Leave to cool for 10 minutes. Slice and serve.

### Margam: carrot cake

**For the cake**  
100 g / 4 oz butter  
100 g / 4 oz caster sugar  
2 eggs  
100 g / 4 oz self-raising flour  
100 g / 4 oz plain flour  
100 g / 4 oz carrot  
100 g / 4 oz lemon juice  
100 g / 4 oz lemon zest

- Preheat oven to 180°C (160°C fan) / Gas Mark 4.
- Grease and line the base of an 18 cm (7") round tin.
- Put the butter and sugar in a bowl and beat until light and fluffy. Break the eggs, add to the bowl and stir. Add the carrot, lemon juice and lemon zest. Mix together.
- Add the flour and baking powder. Mix together until just combined.
- Divide the mixture into the tin. Bake for about 45 minutes, until golden and firm to the touch.
- Leave to cool for 10 minutes. Slice and serve.

FSC在70週年推出蛋糕摺頁，是最好的行銷與募款工具。

## 二、我在FSC的美好回憶

70週年的活動之一FSC Memories(FSC回憶)，徵求曾經參與過FSC課程的老師、學生，或者FSC的工作人員、會員，分享任何跟FSC有關的故事、感動與回憶，其中不乏英國各界知名



FSC每個中心都有個別的招牌蛋糕，是學習者的最愛。

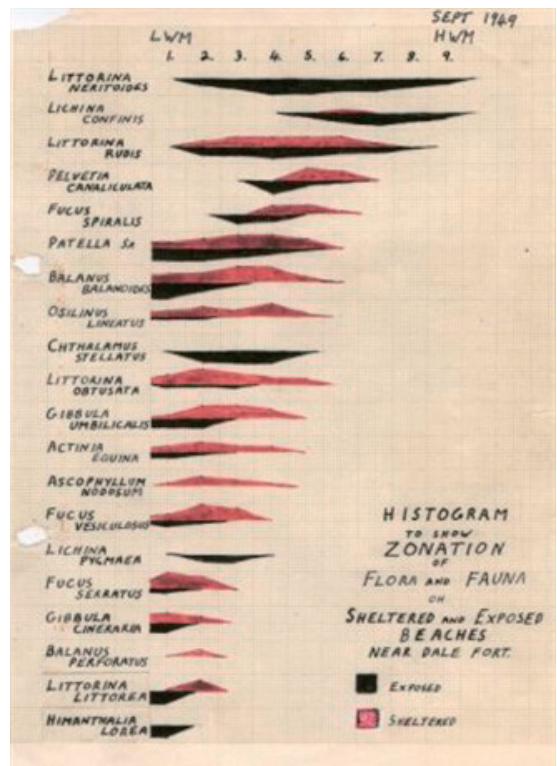
人士，娓娓道出數十年前FSC給予的啟發，還有年邁的銀髮族，拿出在雙十年華參加FSC田野調查的筆記。FSC已經提供超過300萬人次學習機會，在面對每一個學習者的當下，環境教育教師們或許未曾預期能會造成多少知識、技能、態度、價值、行動的改變，但從目前收集到的FSC Memories中，卻能發現他們當時在FSC短短幾

天的體驗，已經改變了他們的一生！以下分享幾則感人的回憶：

### (一)Gill Brand(生物學家)

1948年，我們兩個國小六年級的小女生接受西萊汀縣政府(West Riding County Council)的資助，第一次到馬爾漢湖(Malham Tarn)田野中心待了一個星期。在那裡我們大開眼界，接觸多樣的生物世界，開始了生態調查，並且從此與馬爾漢湖的工作人員保持聯絡。

後來，我成為一名專業的生物學家，回想這個初次田野學習的經驗，似乎一直伴隨著我成長。這個經驗是由西萊汀縣政府所贊助而得，因此身為FSC的會員，我非常支持這次70週年的FSC兒童基金計畫，希望更多年輕人像



英國動物學家1949年到戴爾古堡(Dale Fort) 田野中心繪下的調查結果，保留至今。

我一樣，在經費的贊助之下，有機會參加FSC的課程。

### (二)Jim Green(動物學名譽教授)

最近，我在整理我的檔案櫃，赫然發現這張圖，不禁想起60年前的往事。1949年9月，我是倫敦瑪麗皇后學院(Queen Mary College, London)動物學系大二的學生，當時戴爾古堡(Dale Fort)田野中心開幕大約一年，我們的導師常鼓勵我們在春分大潮時到戴爾古堡進行田野調查。

John Barrett是我們當時的環教教師，這張圖是兩天調查的成果。我還記得在最低潮時，我們記錄到好多精彩豐富的潮間帶生物，John Barrett興奮地說：「天堂應該永遠都是低潮吧！」

下一個復活節假期我又再度回到戴爾古堡田野中心，進行了一個星期的田野學習，接下來的暑假，我又自己回到戴爾附近的島嶼做甲蟲的研究。後來，John Barrett詢問我是否願意到戴爾古堡田野中心擔任助理環教教師，可惜我當時已經答應了另一份助教工作。雖然那之後我的博士學位及研究領域已轉移到淡水生態，但1949年的經驗，以及John Barrett持續的啟發，確實影響了我人生的職志。

### (三)Tom Tew(英格蘭大自然學會Natural England首席科學家)

我曾經是一個在倫敦出生長大，想接近大自然卻不得其門而入的青少年。在馬爾漢湖(Malham Tarn)田野中心一個星期的課程中，在又濕又冷的天氣裡研究淡水螺貝類，我發現了兩件事：第一是「熱的柳橙汁很好喝」，第二是「原來有人很關心環境而且認真地研究，並



Jo Harris(右)曾在2011年兩度來台，分享FSC的教學經驗。

且是受雇做這樣的工作！」

10年之後，我成為牛津大學的博士班學生，20年後，我也受雇做環境保護的工作，30年後，我成為英格蘭大自然學會(Natural England)首席科學家。現在，每當天氣寒冷的時候，我還是不忘來杯熱熱的柳橙汁，就像當年在馬爾漢湖一樣！

### (四)Jo Harris(FSC倫敦中心教育推廣經理)

在英國威爾斯Sea Empress油輪海上漏油事件的隔年，我到奧瑞爾頓(Orielton)田野中心參加A-level生物學領域的課程。對那時最主要的記憶，是環教教師Robin Crump的搶救海星計畫，以及他述說著彭布羅克郡(Pembrokeshire)海岸遭受污染前無限神奇與美好的神情。

這次的學習必定留下了什麼影響。課程結束之後，我申請了大學的海洋生物學系就讀，並且特別鑽研海岸生態。2005年，我又回到奧瑞爾頓田野中心，擔任起環境教育教師，在這裡度過了美好的7年，直到2012年離開。但實際上我並沒有離開FSC，我現在在FSC倫敦中心，倫敦的皇家公園裡繼續教育推廣工作。

### 三、系列現場慶祝活動

除了靜態的虛擬通路宣傳，70週年還有更多實體活動！每個中心都針對FSC會員、高忠誠度客戶、周邊社區、過去員工等權益關係人，利用6月至10月英國天氣最好的期間，安排

一系列的慶祝活動(表1)。為慎重起見，幾乎各中心的主要活動，都由FSC執行長Rob Lucas親臨現場、中心主任親自主持，活動內容包含FSC階段性計畫介紹、中心的成果發表與發展藍圖、代表性糕點分享、活動體驗、茶會或晚宴等，無非是希望能爭取與會者的認同，持續

表1 FSC各中心70週年慶祝系列活動

活動日期	主辦中心	活動內容
2013/06/08	喬那普廳中心 (Juniper Hall Centre)	舉辦「喬那普夏季周末慶典」，活動包含：中心導覽、午茶時間、中心主任談話、參觀新整修的二級保護建築鄧普頓廳、分享本中心的近期發展成果。
2013/06/08-09	喬那普廳中心 (Juniper Hall Centre)	本中心參加「薩里野生動物節(Surrey Wildlife Festival)」活動，展出蛇、蜘蛛、雞、猛禽、鹿寶寶、植物、蝙蝠、蝸牛、蟲癭、海龜及木工藝品等，並和民眾互動。
2013/06/13	馬格探索中心 (Margam Discovery Centre)	在午後時光瞭解馬格探索中心的工作及享受馬格公園周圍的環境，並提供下午茶饗宴。
2013/06/22	弗來福特磨坊中心 (Flatford Mill Centre)	舉辦中心參訪、午餐餐會、導覽解說，可了解FSC第一個成立的中心的近期發展，並有機會參觀磨坊裡的阿基米德螺旋渦輪。
2013/07/19	奈特坎北宮中心 (Nettlecombe Court Centre)	舉辦奈特坎北宮導覽解說，並說明本中心目前和未來的發展，並提供午餐和下午茶。下午6:30歡迎繼續參加奈特坎北宮的烤肉餐會。
2013/07/22	雷迪克雷艾中心 (Rhyd-y-Creiau Centre)	當天中心內外均對外開放，可選擇參加晚上7:30的晚宴。在7月23日10:00-13:00提供導覽行程，7月22日提供住宿服務。
2013/07/27	康卓根中心 (Kindrogan Centre)	當天中心對外開放，歡迎前來探索中心的點點滴滴，接近中心周邊的野生生物和迷人的自然環境，並提供午餐、導覽和講座。
2013/07/27	馬爾漢湖中心 (Malham Tarn Centre)	本週末中心對外開放，室內、戶外均有慶祝活動，特別提供會員7月27日週六下午3點下午茶會，歡迎會員參加家庭講座、課程體驗、享用當地美食與工藝品、音樂和比賽。7月26及27日提供住宿預約。
2013/07/30	戴瑞岡那利中心 (Derrygonnelly Centre)	當天中心對外開放，歡迎會員和當地家庭前來發現中心之美，認識弗馬納夫(Fermanagh)的野生動植物。
2013/08/15	奧瑞爾頓中心 (Orierton Centre)	下午在中心進行導覽，晚上6點晚餐，餐後晚上8:30-10:00夜觀蝙蝠，當天提供住宿預約。
2013/08/16	戴爾古堡中心 (Dale Fort Centre)	享受中心導覽及遊艇之旅，在國家公園內午餐及漫步。8月15日在奧瑞爾頓或8月16日在戴爾古堡提供住宿服務。
2013/08/17	奧瑞爾頓中心 (Orierton Centre)	慶祝奧瑞爾頓50歲生日及FSC的70週年，舉辦庭院派對，無論是否為會員都歡迎加入。
2013/08/17	佩斯登曼弗中心 (Preston Montford Centre)	探索佩斯登曼弗建築的奧秘，並享受下午茶。
2013/08/29	倫敦中心 (London Centre)	下午4點開始導覽格林威治公園，並了解FSC如何運用這個教學場域。下午6點之後，在公園裡的「野生動物中心」可以親手操作埤塘調查、拜訪野鹿、體驗自然步道。
2013/09/07	凱瑟克中心 (Castle Head Centre)	參訪中心與周邊環境，了解本地與約翰·威爾金森(John Wilkinson)的連結，可參加各種活動及享用午餐，9月6日提供住宿服務。
2013/09/07	艾萍森林中心 (Epping Forest Centre)	下午茶時間之後，提供導覽解說服務，探索艾萍森林的神秘。
2013/09/21	布倫卡思拉中心 (Blencathra Centre)	在Glenderterra進行導覽解說，包括中心水力發電計畫。這迷人的景觀路線全長8英哩，行經不平坦的陡坡，需要一定的體力與腳程。行程結束後返回中心晚餐，當天提供住宿服務。
2013/10/18-20	康卓根中心 (Kindrogan Centre)	週末結合70週年慶祝活動和康卓根50週歲生日，舉辦中心及周圍自然區域的探索活動，可以選擇在此停留整個週末或只住一晚。



FSC的會員、老員工、合作夥伴齊聚一堂，慶祝FSC的70歲生日。

支持FSC的組織宗旨，以及目前的募款計畫。

其中，8月17日在奧瑞爾頓(Orielton)田野中心舉辦庭院派對，除了歡慶FSC的70歲生日，也同時為奧瑞爾頓的50週年慶生。當天，中心主任Chris Millican特別向與會者介紹FSC與台灣林務局自然教育中心的雙邊合作計畫，與會者除了高度認同FSC在全球經驗移轉的作法外，也相當好奇林務局自然教育中心的營運模式及發展現況。Chris Millican及該中心教育推廣團隊分享了訪台多次的經驗與觀察，在70週年慶的場合中，為林務局在環境教育上的努力做了一次成功的宣傳。

## 四、新會員招募計畫

FSC的會員目前約有1,200位，除了以每年的年費贊助特定的計畫，部分會員也針對特定項目捐款，或捐贈其遺產贊助組織的營運。然而，FSC認為會員的經營仍需投注更多的心力，因此藉由70週年的活動，吸引更多人的長期贊助，並以維持長期會員關係為目標，重新啟動會員招募機制，並強化會員制度，贏得更多人對FSC的支持。

70週年的會員招募以「70歲生日提供700個經費贊助機會給年輕學生參加FSC課程」為訴求及會員贊助標的。加入FSC的會員年費為36英鎊，可以支持兩名學生參加FSC一次單日型的課程，而每三位會員一年的會費，可以提供兩名學生體驗三天兩夜的隔宿型課程。FSC透過這樣的計算結果，遊說各界加入會員，以每年不造成負擔的費用投入，贊助年輕一代了解環境的機會，所有的會費收入都會進到「FSC兒童基金(FSC Kids Fund)」、「FSC助學基金(FSC Bursary Fund)」、「小達爾文獎學金(The Young Darwin Scholarship)」或其他的倡議行動中。

所謂「FSC兒童基金(FSC Kids Fund)」主要提供弱勢團體來參加FSC的課程，2012年這筆基金已經贊助了315位弱勢團體學童來體驗FSC活動；「FSC助學基金(FSC Bursary Fund)」的支持對象為弱勢的學生個人，讓他們有機會跟著他們的學校團體一起來參加FSC與國教課綱連結的課程，2012年共有107位弱勢學生得到這筆資助；「小達爾文獎學金(The Young Darwin Scholarship)」直接獎勵16-17

歲、對自然世界抱持高度興趣、可望成為新一代達爾文的青少年，2012年有15位青少年得到這筆獎金的鼓勵。

成為FSC會員之後，會員每年會收到兩份FSC期刊以及年度報告，讓所有會員清楚整個公益組織的運作現況以及會員贊助青少年學習的成果。會員也會受邀參加FSC特別為會員規劃的活動，並且有機會獲得會員獨享的休閒學習與專業課程方案。FSC希望以這些回饋機制，獲得會員的長期贊助，以及對FSC的認同與支持。

2013年8月17日至26日，林務局自然教育中心一行16人第三度參訪FSC，欣逢其70歲的生日，深深感受FSC上上下下對長期累積成果的自豪，同時也明顯感受FSC依舊兢兢業業、持續精進的決心。

FSC 70年來歷經不斷調整與蛻變，建構出如今穩健的營運模式，發展出與時俱進的組織



FSC定期為會員舉辦特別活動，回饋他們對FSC的贊助。

架構與管理能力，並不忘時時檢視服務產品的市場性與公益性，應均可歸功於FSC由上至下貫徹的「執行力」。FSC即便已經是英國首屈一指的戶外環境學習機構，依舊尊重實務、虛心檢視、樂於分享，相當值得國內外各單位學習，也期待林務局自然教育中心未來有一天，能像FSC一樣歡慶70歲生日！🎉