

藤里町が運営する 80 ヘクタールの大野岱放牧場では、何百頭もの牛や羊が育てられている。大野岱放牧場は、政府主導の牧畜および食肉生産促進活動の一環で、1964 年に町営牧場として設立された。牧場が設立されて間もなくすると牧場の牛の数は 320 頭を超えた。しかし今では羊の数がはるかに多くなっている。

特徴的な黒い顔と脚を持つサフォーク羊は、1987 年から大野岱放牧場で飼育されている。2012 年以前は、主にホゲット用として飼育されていた。ホゲットとは、1 歳から 2 歳までの羊のことで、ラム肉とマトン肉の間に分類される。しかし、国産ラム肉の需要の高まりを受け、藤里町は生産量を拡大した。2012 年には、北海道から 50 頭の雌羊と 2 頭の雄羊が持ち込まれ、翌年も同じ数の羊が持ち込まれた。それらの羊は、現在成功している繁殖プログラムの基礎を作り上げ、「白神ラム」ブランドが確立された。

羊毛は地元の製品や手工芸品に使用されており、大野岱放牧場ではラム肉に加え、サフォーク種のホゲット肉の生産を続ける日本でも数少ない場所である。毎年屠殺されるホゲットはたったの 10～15 頭であり、その肉は全て地元で消費される。観光客は森のえきで購入したり、素波里湖のほとりにある「サフォークの館」で、自分で焼くタイプの焼肉定食を注文して食べることができる。

牛は国産和牛の黒毛和種である。それらの牛は羊とは別に放牧されており、駐車場近くの小屋や専用のふれあいゾーンでより簡単に見ることができる。

牧場および牧草地は、この地域では数少ない樹木のない平地の 1 つに位置している。牧場を取り囲む遊歩道と、野原や周辺の景色が見える展望台があり、そこから世界自然遺産白神山地の山々などを眺めることができる。