

大野岱放牧場は、国内の牛肉生産量増加のための政府の活動の一環として、1964年に設立された。山々に囲まれた80ヘクタールの平地であるこの町営放牧場では、現在、何百頭もの牛や羊が育てられており、観光客を受け入れている。

牛は国産和牛の一種である黒毛和牛である。牧場ができて間もない頃は320頭以上の牛を飼育していた。しかし、今では羊のほうがはるかに多い。2012年以前は、ホゲット肉を生産するために、サフォーク（黒い顔と足が特徴のイギリスの品種）を少数飼育していた。ホゲットとは1歳から2歳の羊のことで、子羊（1年未満）よりは年齢が高いが、羊肉（2歳以上）よりは年齢が低い。藤里は日本でも数少ないホゲット肉の産地である。毎年10～15頭しか屠殺されず、地元でしか販売されていない。世界自然遺産センター近くの森のえきで生肉として購入できるほか、素波里湖のほとりにあるレストラン「サフォークの館」で出されている定食に入っている肉を自分のテーブルで焼くことができる。

近年、国産ラム肉の需要が高まっていることから、藤里は2012年に牧場の生産拡大を決めた。北海道から雌牛50頭と雄羊2頭を持ち込み、大野岱放牧場の群れを補強し、2013年に同じ頭数を再度買い入れた。繁殖は順調に行われており、観光客が牧場の駐車場に到着すると、近くの子羊小屋から聞こえる大きな鳴き声に迎えられる。子羊小屋の中では、観光客を迎えようとしきりに群がる子羊たちに触れることができる。雌羊と、まだ母親と一緒にいる生まれたばかりの子羊は外で放牧される。大野岱放牧場で生まれたばかりの子羊を見るには、3月から4月がベストである。

放牧場を取り囲む散歩道があり、子羊小屋の近くにある展望台からは、牧草地の全景と周囲の山々の景色を眺めることができる。大野岱放牧場へは、藤里町の中心部から車で約20分である。