

大野岱放牧場

藤里町營大野岱放牧場建於 1964 年，是當時政府促進畜牧業與肉類生產業發展的一部分。牧場占地 80 萬平方公尺，建成後不久，牛的數量就超過了 320 頭。

如今這裡飼養著本土黑毛和牛，但更多的是羊。牧場自 1987 年開始養殖黑面黑腿的薩福克羊，但直至 2012 年都主要生產霍格特羊肉。這種肉介於傳統羔羊肉與成年羊肉之間，取自 1~2 歲的綿羊。此後，藤里町還曾兩度從北海道引進羔羊品種，為現在成功的綿羊養殖業奠定了基礎，並確立了著名的白神羔羊肉品牌。大野岱放牧場是日本目前仍在出產霍格特羊肉為數極少的牧場之一，每年只宰殺 10~15 頭薩福克羊來供應霍格特羊肉，僅供當地消費。遊客可在「森之站」購買，或在素波里湖邊的「薩福克館」（サフォークの館；Safoku-no-kan）的自助燒烤套餐裡品嚐到這款羊肉。

遊客還可以在靠近停車場的羊羔小屋和專設的互動區裡觀察羊群並與牠們近距離接觸。

牧場設有環繞牧場的步道和一處觀景平台，登台可欣賞牧場和周邊風景，也可一覽白神山地世界自然遺產的綿延群山。