

大野岱放牧場

1964 年，大野岱放牧場為響應政府增加日本本土牛肉產量的號召而成立。這處社區經營的牧場總面積為 80 萬平方公尺，佔據了一片四面環山的平地，養殖著數百頭牛羊，並且對遊客開放。

牧場主要養殖日本黑毛和牛，這是日本本土和牛的一個品種。牧場成立後不久，牛的數量很快就超出 320 頭，但如今羊的養殖數量已經遠遠多於牛。2012 年之前，大野岱放牧場只養殖數量有限的薩福克綿羊。這是一種英國綿羊，標誌的特徵就是黑色的臉和腿。當時，養羊是為了生產霍格特羊肉。霍格特是指介於 1~2 歲之間的綿羊，即大於不到 1 歲的羔羊，小於 2 歲以上的成年羊。在日本，出產霍格特羊肉的地方很少，藤里町正是其中之一。如今，大野岱放牧場每年只宰殺 10~15 頭薩福克綿羊來供應霍格特羊肉，僅供當地消費。遊客可以在世界遺產保護中心附近的「森之站」買到霍格特生羊肉，也可以選擇到素波里湖畔的「薩福克館」（サフォークの館；Safoku-no-kan）點上一份包含霍格特羊肉的燒烤套餐，親自動手，品嚐美味。

近年來，日本對國產羔羊肉的需求持續上漲。因此，藤里町在 2012 年決定擴大牧場生產規模，從北海道引進了 50 頭母羊和 2 頭種羊。2013 年，牧場再次引進了同樣數量的羊群。羊群不斷繁育，牧場也興旺蓬勃。遊客在牧場停車場就能聽到小羊羔們的咩咩高叫聲。牠們生活在一旁的羊羔小屋中，遊客可以進入小屋，與急切擁上前來的小羊親密互動。母羊和帶著新生小羊羔的羊媽媽們則放養在室外的草場上。要想在大野岱放

牧場見到新生的小羊羔，3~4月是最佳時節。

牧場周圍設有一條環形步道，登上距離羊羔小屋不遠的觀景平台，即可將牧場全景和周邊山色盡收眼底。大野岱放牧場距離藤里町中心區約 20 分鐘車程。