

大野岱放牧场

藤里町运营的大野岱放牧场创建于 1964 年，是当时政府畜牧业与肉类生产促进项目的一环。牧场占地 80 万平方米，建成后不久，牛的数量就超过了 320 头。

如今这里饲养着本土黑毛和牛，但更多的是羊。牧场自 1987 年开始养殖黑面黑腿的萨福克羊，但直至 2012 年都以霍格特羊肉为主要产品。这种肉介于传统羔羊肉与成年羊肉之间，取自 1~2 岁的绵羊。此后，藤里町还曾两度从北海道引进羔羊品种，为现在成功的绵羊养殖业务奠定了基础，并确立了著名的白神羔羊肉品牌。大野岱放牧场是日本目前仍在出产霍格特羊肉为数极少的牧场之一，每年只宰杀 10~15 头萨福克羊来供应霍格特羊肉，仅供本地消费。来访者可在“森之站”购买，或在素波里湖边的“萨福克馆”（サフォークの館；Safoku-no-kan）的自助烧烤套餐里品尝这款羊肉。

来访者还可以在靠近停车场的羊羔小屋和专设的互动区里观察羊群并与它们近距离接触。

牧场设有环绕牧场的步道和一处观景平台，登台可欣赏牧场和周边风景，也可一览白神山地世界自然遗产的绵延群山。