

大野岱放牧场

1964 年，大野岱放牧场为响应政府增加日本本土牛肉产量的号召而建立。此处社区经营的牧场总面积为 80 万平方米，占据了一片四面环山的平地，养殖着数百头牛羊，并且对游客开放。

牧场主要养殖日本黑毛和牛，这是日本本土和牛的一个品种。牧场建立后不久，牛的数量很快就超出 320 头，而如今羊的养殖数量已经远远多于牛。2012 年之前，大野岱放牧场只养殖数量有限的萨福克绵羊。这是一种英国绵羊，标志性的特征就是黑色的脸和腿。当时，养羊是为了生产霍格特羊肉。霍格特是指介于 1~2 岁之间的绵羊，即大于不到 1 岁的羔羊，小于 2 岁以上的成年羊。在日本，出产霍格特羊肉的地方很少，藤里町正是其中之一。如今，大野岱放牧场每年只宰杀 10~15 头萨福克绵羊来供应霍格特羊肉，仅供本地消费。来访者可以在世界遗产保护中心附近的“森之站”买到霍格特生羊肉，也可以选择到素波里湖畔的“萨福克馆”（サフオークの館；Safoku-no-kan）点上一份包含霍格特羊肉的烧烤套餐，亲自动手，品尝美味。

近年来，日本对国产羔羊肉的需求持续上涨。因此，藤里町在 2012 年做出决定，扩大牧场生产规模，从北海道引进了 50 头母羊和 2 头种羊。2013 年，牧场再次引进了同样数量的羊群。羊群不断繁育，牧场也兴旺蓬勃。来访者在牧场停车场就能听到小羊羔们的咩咩高叫声。它们生活在一旁的羊羔小屋中，来访者可以进入小屋，与急切拥上前来的小羊亲密互动。母羊和带着新生小羊羔的羊妈妈们则放养在室外的草场上。要想

在大野岱放牧场见到新生的小羊羔，3~4月是最佳时节。

牧场周围设有一条环形步道，登上距离羊羔小屋不远的观景平台，即可将牧场全景和周边山色尽收眼底。大野岱放牧场距离藤里町中心区约20分钟车程。